

Número	50	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	<b>BACALHAU À MODA DO PADRE EUGÉNIO</b>				

## Bacalhau à moda do Padre Eugénio <sup>1</sup>

Depois de demolhar bem as postas de bacalhau, envolva-as em fatias de presunto muito finas que tenham bastante toucinho agarrado à volta. Ate as postas e o presunto com um fio para não se desatarem. Deite uma colher de sopa de banha em cima de cada posta e leve ao forno até as fatias ficarem estaladiças. Num almofariz pise dois dentes de alho, um ramo de salsa e as fatias de presunto torradas. Retire da assadeira a gordura que escorreu e junte-a ao piso do almofariz. Regue as postas de bacalhau e sirva.

---

<sup>1</sup> Receita servida ao Padre Eugénio, em Bertandos, aos Domingos depois da missa. Livro de receitas da condessa de Bertandos