

Número	51	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU À ESCONDIDINHO				

Bacalhau á Escondidinho

Ingredientes:

- bacalhau alto bem demolhado
- batatas novas e pequenas
- 2 a 3 tomates
- 2 cebolas
- 2 pimentos
- azeite, sal, pimenta e manteiga

Modo de preparação:

Demolha-se o lombo de bacalhau durante 48 horas. Descascam-se as batatas para fritar em azeite e, mal comecem a alourar, junta-se a cebola cortada às rodela finas e com gomos de tomate. Tempera-se com sal e pimenta. Numa assadeira de barro de ir ao forno, unta-se com manteiga, deita-se o molho sobre o bacalhau e rega-se frequentemente com um fio de azeite. Quando estiver pronto serve-se enfeitado com tiras de pimentos morrones.