

Número	52	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	SOPA DE BACALHAU				

## Sopa de Bacalhau

### Ingredientes:

- bacalhau demolhado
- batatas
- tomates
- cebolas
- vinho branco
- caldo de peixe
- fatias de pão torrado ou frito (conforme o gosto)
- manteiga ou margarina, pão ralado, alhos, azeite,
- salsa, louro, açafrão gengibre e pimenta

### Modo de preparação:

Tiram-se as peles e as espinhas ao bacalhau e corta-se em pedaços de cerca de cinco centímetros. Num recipiente com azeite, aloura-se a cebola picadinha, alhos inteiros ou simplesmente partidos ao meio, juntando, de seguida, o tomate limpo, o vinho branco, salsa, o louro e açafrão ou gengibre. Depois de ferver dez minutos, tiram-se os alhos e deita-se o caldo de peixe e as batatas partidas em quadrados pequenos. Ferve tudo num quarto de hora para se juntar o bacalhau e mais azeite. Ferve depois durante vinte minutos para se deitar a salsa picada e a pimenta. À parte embebe-se o pão ralado na manteiga derretida para se deitar no bacalhau. Rectificam-se os temperos. Prepara-se uma terrina com o pão, torrado ou frito, e serve-se o bacalhau lá dentro, bem quente.