

Número	53	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU À MODA DO PORTO				

Bacalhau à Moda do Porto

Ingredientes:

- 1 posta de bacalhau
- 4 gemas de ovos cozidos
- 1 limão
- azeite, pão ralado, alhos e sal

Modo de preparação:

Demolhado bem o bacalhau, frita-se em azeite com os alhos, previamente envolto em pão ralado. Com as gemas desfeitas no azeite de fritar o bacalhau, junta-se o sumo de limão e o sal. Cobre-se, por fim, o bacalhau com o molho. É servido com legumes ou salada.