

Número	54	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	<b>BACALHAU EM FILETES À MODA DO PORTO</b>				

## **Bacalhau em filetes à moda do Porto**

### **Ingredientes:**

- >0,5 kg de bacalhau
- >2 cenouras grandes
- >2 cebolas pequenas
- >200 gr. de toucinho
- >0,5 dl de caldo de carne
- >1 dl de vinho branco
- >1 colher de sopa de vinho do Porto seco
- >1 limão
- >5 ovos
- >azeite, pão ralado, pimenta e salsa

### **Modo de preparação:**

Demolha-se o bacalhau e parte-se em filetes. Deixa-se abeberar em sumo de limão e pimenta, durante algum tempo. Em seguida passam-se por pão ralado, ovos batidos e fritam-se em azeite.