

Número	55	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU COM MIGAS DE PÃO DE MILHO				

Bacalhau com migas de pão de Milho

Ingredientes: (para 4 pessoas)

- >1 lombo de bacalhau
- >500 gr. de broa de milho
- >6 dentes de alho
- >3 dl de azeite
- >sal e pimenta

Modo de preparação:

Demolha-se o bacalhau pelo menos durante 48 horas. Retira-se a pele e esfrega-se muito bem com dois dentes de alho esmagados. Em seguida coloca-se o bacalhau numa assadeira de barro, rega-se com um pouco de azeite e leva-se ao forno quente durante 10 minutos. Entretanto esfarela-se a broa para uma tigela, juntam-se os quatro dentes de alho picados, o restante azeite, sal e pimenta. Mistura-se.

Quando o bacalhau estiver meio assado (10 minutos), retira-se do forno e cobre-se com as migas de broa preparadas. Leva-se novamente ao forno até as migas ficarem bem douradas.

Variante: prepara-se a receita como foi descrita, colocando o bacalhau sobre uma camada de cebola cortada às rodelas e contorna-se com batatinhas novas.