

Número	55	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU ASSADO À CASA DO OUTEIRO				

## Bacalhau assado à Casa do Outeiro

### Ingredientes:

- 500g de bacalhau;
- leite;
- 3 cebolas médias;
- 2 dentes de alho;
- 2 dl de azeite;
- 1 ramo de salsa;
- 500g de batatas;

### Modo de preparação:

Demolha-se o bacalhau em água, como é habitual e põe-se novamente a demolhar em leite, cerca de duas horas. Retira-se do leite e coloca-se num tabuleiro de barro sobre rodela de cebola e os dentes de alho picados. À volta do bacalhau dispõem-se as batatas. Regam-se com o azeite. Serve-se salpicado com salsa picada.