

Número	58	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	<b>BACALHAU À DANTAS</b>				

## Bacalhau à Dantas

Depois de ter as postas de bacalhau demolhadas, passe-as por farinha de trigo e depois regue-as com leite a ferver. Passe as postas por azeite bem quente até que fiquem ligeiramente douradas. Forre o fundo de uma caçarola de barro vidrado com rodela de cebolas finas, alhos picados, uma folha de louro e pimenta preta.

Em cima coloque as postas de bacalhau e polvilhe-as com colorau e um copo de aguardente. Regue as postas com azeite. Coza batatas, faça um puré e disponha-o à volta das postas de bacalhau. Leve ao forno para alourar.