

Número	58	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU À VILALOBOS				

Bacalhau à Vilalobos

Depois de demolhar o bacalhau coza as postas e, depois de cozidas, faça-as em lascas grandes. Coza batatas e, depois de cozidas, faça-as às rodelas grossas. Forre o fundo de um tacho de ferro com as rodelas de batatas e por cima coloque uma camada de lascas de bacalhau. Tempere com pimenta, uma colher de chá de colorau, um dente de alho muito picado e uma cebola também muito picada. Coloque outra camada de batatas, outra de lascas de bacalhau e tempere da mesma maneira. Vá fazendo camadas até terminar as lascas e as batatas. A ultima camada deve ser de batata. Regue com azeite. Faça um molho com ovos inteiros batidos aos quais deve juntar o sumo de dois limões e um raminho de salsa picada fina. Regue com este molho e deixe o tacho ao lume durante um quarto de hora.