

Número	59	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU COM CAPA				

Bacalhau com capa

Depois de demolhar bem as postas de bacalhau, de preferencia do lombo, parta-as em duas. Passe as postas por farinha de milho peneirada fina, depois por ovo e novamente por farinha de milho. Frite as postas em azeite bem quente e coloques num prato fundo, em camadas. Frite três dentes de alho esmagados em azeite e, antes de alourarem, retire-os, junte um pouco de vinagre e regue as postas com este azeite.