

Número	59	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU RECHEADO				

Bacalhau recheado

Deixe de molho postas de bacalhau bastante alto. Com a ajuda de uma faca, corte as postas de bacalhau no sentido do comprimento sem ir até ao fundo, deixando as duas partes ligadas. Coloque em cima de uma das partes uma fatia de grossa de presunto gordo e cubra com a outra parte. Ate as duas partes com um fio e disponha-as numa assadeira de ir ao forno. Frite em azeite dois dentes de alho esmagados, sem deixar alourar e regue o bacalhau. Espalhe por cima um pouco de pimenta preta moída. Leve ao forno até o bacalhau ficar assado.