

Número	60	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU COM FARINHA DE PAU				

Bacalhau com farinha de pau

Faça um refogado em azeite com uma cebola picada fina, dois dentes de alho também picados, e uma folha de louro. Junte uma ou duas postas de bacalhau desfiado em cru. Deixe que tudo refogue durante dois ou três minutos. Junte um pouco de água para o refogado não pegar. Dissolva farinha de pau, em peso igual ao do bacalhau que desfiou, em água morna tempere de sal e junte ao refogado. Quando a farinha engrossar a receita está pronta. Sirva em travessa.