

Número	61	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU À NARCISA				

Bacalhau à Narcisa

Depois de ter demolido as postas de bacalhau, frite-as em azeite. Frite depois batatas cortadas às rodelas e cebola também cortada às rodelas. No azeite em que fritou deite uma folha de louro desfeita em bocadinhos pequenos, dois cravinhos-da-índia e uma colher de chá de colorau. Coloque as postas de bacalhau numa travessa e disponha as rodelas de batata e de cebola por cima. Regue com o azeite temperado.