

Número	62	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU À CONVENTO				

Bacalhau à convento

Depois de ter demolido muito bem umas postas de bacalhau, de preferencia do lombo, faça uns golpes, dos dois lados das postas, e introduza em cada golpe um dente de alho esmagado. Cubra as postas com broa de milho esfarelada e regue com bastante azeite. Leve ao forno até que o bacalhau esteja assado e a broa dourada.