

Número	63	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU NO TACHO				

Bacalhau no tacho

Depois de ter demolido as postas de bacalhau, frite-as, ligeiramente, em azeite. Faça uma cebolada e cubra o fundo do tacho com uma camada de cebola, uma folha de louro e uma colher de chá de colorau. Por cima disponha as postas de bacalhau fritas. Faça outra camada de cebola, com os mesmos temperos e outra com as postas de bacalhau. Vá alternando até acabar o bacalhau e a cebola. Bata uns ovos inteiros e deite por cima. Regue depois com bastante azeite e leve ao forno