

Número	64	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU- LAGOSTA (Viana Do Castelo)				

Bacalhau-lagosta (Viana do Castelo)

Ingredientes: Para 6 pessoas

- 1 lombo de bacalhau
- 3 a 4 cebolas
- 1 dente de alho
- 6 dl de azeite
- 150 gr de chouriço de carne
- 100 gr de broa de milho
- 2 ovos
- pimenta e sal

Modo de preparação:

Demolha-se muito bem o bacalhau
Cortam-se as cebolas muito finas e deitam-se num tacho com o azeite, o dente de alho e pimenta. Introduce-se o bacalhau inteiro nesta cebolada e leva-se tudo a lume brando a cozer ao mesmo tempo. Quando a cebola estiver bem cozida, adiciona-se o chouriço cortado às rodelas.

Depois de cozido, coloca-se o bacalhau numa pingadeira.

Esfarela-se a broa e junta-se à cebolada que ainda se encontra no tacho.. espalha-se este preparado sobre o bacalhau, aproveitando bem todos os ingredientes.

Batem-se os ovos e deitam-se também sobre o bacalhau. Leva-se ao forno para alourar ligeiramente. Este prato pode ser acompanhado o puré de batata.