

Número	67	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU DA CONSOADA				

Bacalhau da consoada

Ingredientes:

- bacalhau 6 postas grandes
- batatas 12 batatas grandes
- couve (penca) 3 olhos grandes
- cenouras (facultativo) 6(médias)
- alho 6 dentes
- sal, pimenta, azeiteq.b.
- ovos 6

Modo de preparação:

Cozem-se postas de bacalhau alto, bem demolido, juntamente com as couves penca (couve portuguesa).

À parte cozem-se batatas, as cenouras e, também à parte, um ovo por pessoa.

Na altura de servir, descascam-se os ovos. Serve-se tudo junto ou em recipientes separados. Deve-se preparar tudo à ultima hora para que seja servido bem quente.

Entretanto prepara-se o molho levando-se ao lume uma porção de azeite (cerca de 0.5 dl por pessoa) com alguns dentes de alho abertos ao meio. Quando ferver, retira-se do lume e junta-se um pouco de vinagre. Serve-se numa molheira