

Número	69	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	FEIJÃO COM BACALHAU E COUVE (Douro)				

Feijão com bacalhau e couve (Douro)

Ingredientes: (Para 5 pessoas)

- >5 dl de feijão canarinho (amarelinho);
- >2 postas de bacalhau;
- >1 Kg de alhos de couve galega;
- >1,5 dl de azeite;
- >1 dl de vinagre;
- >3 dentes de alho;
- >sal;
- >pimenta;

Modo de preparação:

Introduz-se o feijão demolhado em água fria. Assim que o feijão começar a abrir, junta-se o bacalhau e os olhos de couve galega e deixa-se cozer tudo. Em seguida escorre-se e deita-se na travessa de serviço. Rega-se com o azeite e o vinagre, polvilha-se com os alhos picados e tempera-se com o sal e pimenta. Serve-se bem quente.¹

¹ *Variantes:* Substituí-se o bacalhau por toucinho magro ou couratos; substituem-se os olhos de couve galega por nabiças.