

Número	70	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU ASSADO COM PÃO DE CENTEIO (Alto Barroso)				

Bacalhau Assado com Pão de Centeio (Alto Barroso)

Ingredientes: Para 4 pessoas

- >4 postas de bacalhau ;
- >2 dentes de alho ;
- >4 fatias de pão de centeio ;
- >3,5 dl de azeite (aprox.) ;
- >800 g de batatas

Modo de preparação:

Demolha-se o bacalhau muito bem. Depois escorre-se e coloca-se num recipiente que possa ir à mesa e ao forno (geralmente assadeira de barro). Pica-se os dentes de alho e espalham-se sobre o bacalhau. Tempera-se com pimenta e rega-se abundantemente com o azeite.

Esfarela-se uma fatia de pão sobre cada posta de bacalhau e leva-se a forno bem quente durante 20 m. Durante a assadura deve regar-se o bacalhau várias vezes com o azeite.

Acompanha com batatas cozidas com a pele e inteiras, se forem pequenas; se as batatas forem grandes, faz-se-lhes uma racha (golpe).