

Número	09	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>SOPA DE SEGADA (MIRANDA DO DOURO)</b>				

## Sopas de segada (Miranda do Douro)

### Ingredientes:

- 240g de bacalhau;
- 8 dl de água;
- 4 dentes de alho;
- 2 dl de azeite;
- 1 colher de chá de pimentão-colorau;
- 250g de pão tipo caseiro duro;
- sal;

### Modo de preparação:

Coze-se o bacalhau depois de demolhado. Para uma tigela, corta-se o pão às fatias finas. Molham-se com a água da cozedura do bacalhau a ferver. Por cima, coloca-se o bacalhau desfiado. Leva-se ao lume o azeite com o colorau e fritam-se os dentes de alho esborrachados. Regam-se as sopas com o azeite a ferver. <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Estas sopas ficam um pouco espessas, porque tinham de ir para a segada em alforges.