

Número	33	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>SOPA DE BACALHAU DO CONSELHEIRO</b>				

## Sopa de bacalhau do conselheiro

1

Faça um refogado em azeite com uma cebola, dois dentes de alho, uma colher de sopa de colorau e uma folha de louro. Desfaça as postas de bacalhau, já demolhadas, em lascas e envolva-as no refogado. Quando estiverem envolvidas, polvilhe com farinha e tempere-as com pimenta preta. Junte água, um ramo de salsa e deixe ferver e apurar em lume lento. Sirva a sopa com broa.

---

<sup>1</sup> Receita da família do Dr. Domingos Pereira, de Braga, que foi presidente do governo em 1919. Tem indicação que era uma sopa muito vulgar e apreciada em toda a região bracarense.