

Açorda Alentejana de Bacalhau com Coentros







Tempo Menos de 15 min



4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 6 c. de sopa de azeite
- 4 dentes de alho
- Sal q.b.
- 4 ovos
- 1 pão alentejano
- 1 ramo de coentros

Preparação

- 1. Descongelar o bacalhau e cozinhar em 1,5 l de água a ferver por 5 min. aprox. Retirar o bacalhau desfiado e coar o caldo de cozinhar o bacalhau.
- 2. Amolecer no azeite os dentes de alho picados. Juntar o caldo de cozer o bacalhau, temperar ligeiramente de sal e, quando levantar fervura, acrescentar o bacalhau desfiado. Cozinhar por mais 1 a 2 min.
- 3. Abrir os ovos 1 a 1 e colocar no caldo com bacalhau. Tapar e cozinhar por 2 a 4 min. até os ovos ficarem com a consistência de escalfado.
- 4. Colocar 2 a 3 fatias de pão em cada prato de sopa, salpicar com bastantes coentros picados. Distribuir o caldo, bacalhau desfiado e um ovo escalfado por cada prato, salpicar novamente com coentros picados e servir de imediato.

Produtos Associados



Bacalhau Desfiado

850 g



Bacalhau Desfiado

400 g