Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Açorda de Bacalhau à Alentejana by Vasco Palmeirim

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 5 dentes de alho
- Azeite q.b.
- 1,5 l de água
- 1 pão alentejano pequeno
- 1 molho de coentros
- Sal e pimenta preta q.b.
- 4 ovos

Preparação

1. Descongelar os Lombos de Bacalhau e reservar.

2. Num tacho grande, amolecer os dentes de alho picados num fio generoso de azeite. Depois, juntar a água quente, a seguir os Lombos de Bacalhau e cozer por 10 a 15 min. aprox. (ou até as lascas começarem a separar-se).

3. Enquanto isso, cortar o pão e colocar uma fatia em cada prato, salpicar com bastantes coentros picados.

4. Quando os Lombos de Bacalhau estiverem cozidos, retirar para os pratos dispondo-os sobre o pão, deixando a panela ao lume.

5. Depois, colocar o lume no mínimo, temperar o caldo de sal e pimenta preta moída na hora, juntar os ovos um a um e deixar escalfar durante 4 a 5 min. A seguir, retirar para o prato e regar tudo com o caldo. Salpicar com mais coentros picados e servir de imediato.

Produtos Associados

Postas de Bacalhau

700 g