Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Sopa de Tomate Alentejana com Bacalhau

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

Ingredientes

Para o Bacalhau e Sopa de Tomate:

- 1 emb. de **Postas Finas de Bacalhau PESCANOVA**
- Azeite q.b.
- 400 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 800 g de tomate bem maduro
- 2 colheres de sopa de polpa de tomate
- 1 folha de louro
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 colher de sopa rasa de orégãos secos

Para finalizar:

- 4 fatias generosas de pão alentejano
- 4 ovos

Preparação

Preparação das Postas de Bacalhau e Sopa de Tomate:

1. Descongelar as **Postas de Bacalhau**, passar por água fria corrente e escorrer.

2. Amolecer em azeite as cebolas e os dentes de alho picados.

3. A seguir, acrescentar o tomate (sem pele) picado finamente, a polpa de tomate e o louro.

4, Temperar com sal e pimenta preta moída na hora, adicionar os orégãos e **cozinhar por 5 a 6 min.**

5. Adicionar 1,5 l de água quente, tapar e **cozinhar por 10 min.** aprox.

6. Acrescentar as **Postas de Bacalhau** e **cozinhar**, destapado, **por 7 a 8 min.**

Para servir:

7. Enquanto isso, dispor as **fatias de pão** nos pratos. Quando as **Postas de Bacalhau** estiverem cozidas, retirar para cima das fatias de pão, **mantendo o caldo ao lume**. Colocar no mínimo, acrescentar os **ovos** um a um e **escalfar por 4 a 5 min.**

8. Por fim, colocar um ovo em cada prato com o pão e o Bacalhau e regar com o caldo. **Servir quente!**

Produtos Associados

Postas Finas de Bacalhau

700 g