



## Açorda Alentejana de Bacalhau com Coentros



### 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



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### 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