



## Açorda de Bacalhau à Alentejana



### 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

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau e reserve.
2. Num tacho grande, amoleça os dentes de alho picados num fio generoso de azeite. Depois, junte a água quente, a seguir os Lombos de Bacalhau e coza por 10 a 15 min. aprox. (ou até as lascas começarem a separar-se).
3. Enquanto isso, corte o pão e coloque uma fatia em cada prato, salpicando com bastantes coentros picados.
4. Quando os Lombos de Bacalhau estiverem cozidos, retire para os pratos dispondo-os sobre o pão, deixando a panela ao lume.
5. Depois, coloque o lume no mínimo, tempere o caldo de sal e pimenta preta moída na hora, junte os ovos um a um e deixe escalfar durante 4 a 5 min. A seguir, retire-os para o prato e regue tudo com o caldo. Salpique com mais coentros picados e sirva de imediato.

# Produtos Associados

---



Lombos de  
Bacalhau do  
Atlântico

Embalagem: **600 g**