



Açorda de Bacalhau à Alentejana by Vasco Palmeirim



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. 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