



Rabos de Bacalhau

LISTA INGREDIENTES

2 Rabos de bacalhau médios

500 Gr de batatas

2 Ovos

4 DL de azeite

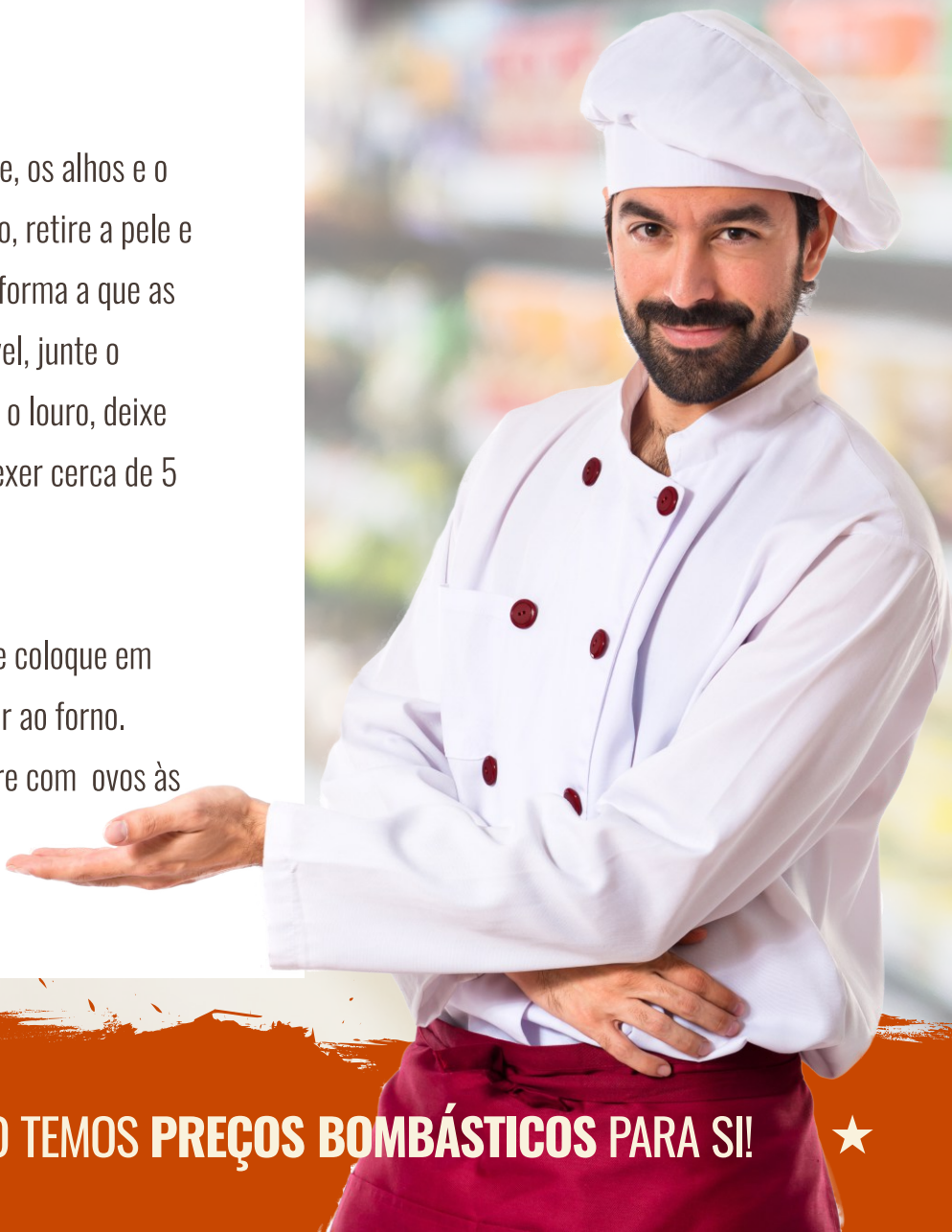
1 Cebola média, 2 Dentes de alho

1 Folha de louro e Pimenta q.b.

Sal e Salsa q.b.

- 1 Coloque um tacho com água e sal ao lume e deixe ferver, e desligue o lume.
- 2 Coloque os rabos de bacalhau com a pele para cima tape o tacho e deixe ficar 10 minutos. Lave as batatas e corte-as ao meio, retire o bacalhau para um prato. Coloque os ovos e as batatas na mesma água de cozer o bacalhau, rectifique o sal e deixe cozer.
- 3 Noutro tacho coloque o azeite, os alhos e o louro, deixe alourar um pouco, retire a pele e as espinhas ao bacalhau, de forma a que as lascas fiquem o maior possível, junte o bacalhau ao azeite, mas sem o louro, deixe refogar ligeiramente sem mexer cerca de 5 minutos .
- 4 Corte as batatas em gomos e coloque em camadas num recipiente de ir ao forno. Deixe alourar no forno, decore com ovos às rodelas, azeitonas e salsa.

Bom Appetite



NO MÊS DE JUNHO TEMOS PREÇOS BOMBÁSTICOS PARA SI!

