



Acorda seca de bacalhan

Coger em pouca água, temperada com azeite e com alhos cortados, bacalhan bem demolhado e retirar-lo depois de cozido

Introduzir na água de cozedura pão seco partido em pedacinhos pequenos e deixar ferver mais menos de 7 minutos (para estenderizar o pão) até ficar enxute. Desligar o lume.

Desfiar estas partes dentro do tacho o bacalhan cozido, juntar mais um pouco de azeite e, se possível, aromatizar com orégãos ou tomilho e envolver tudo muito bem durante uns minutos mais.