

# Açorda À Alentejana Com Bacalhau

## INGREDIENTES

3 a 4 dentes de alho  
1 molho pequeno de coentros ou poejos  
Sal grosso Rui Simeão q.b.  
1,5 l de água  
3 a 4 ovos  
1 dl de azeite Valle Madruga  
Pão alentejano (duro)  
4 lombos de bacalhau cozidos e desfiados Lugrade



## PREPARAÇÃO

Esmagam-se os alhos com os coentros ou poejos e o sal grosso num almofariz.

Coloca-se a água ao lume, com um pouco de sal, até ferver.

Quando começar a ferver, deitam-se os ovos lá dentro com muito cuidado, para não se desmancharem, e deixam-se escalfar durante 3 a 5 minutos.

Deitam-se os coentros ou os poejos e alhos esmagados numa terrina ou tigela funda.

Junta-se o azeite e de seguida, mistura-se a água onde os ovos foram cozidos, ainda a ferver, ou bem quente.

Regam-se as fatias de pão alentejano (duro), servem-se os ovos escalfados, junta-se o bacalhau desfiado e passados 3 a 5 minutos, está pronta a comer.



QUINTA  
VALLE  
MADRUGA

