

# Bacalhau à Margarida da Praça

## INGREDIENTES

Para 6 pessoas

1 bom lombo de bacalhau Lugrade

3 cebolas grandes

1 dente de alho

5 dl de azeite Valle Madruga

pimenta

1,200 kg de batatas

sal Marinho Rui Simeão;



## PREPARAÇÃO

Demolha-se muito bem o bacalhau e assa-se na brasa ou na chapa.

Tem-se ao lume um tacho com água na qual se dá uma fervura rápida ao bacalhau.

Entretanto, já se tem preparada uma cebolada feita com as cebolas cortadas às rodelas finíssimas, o dente de alho muito bem picado, sal e o azeite.

Cozem-se as batatas com a pele, pelam-se, cortam-se às rodelas e dispõem-se no fundo da travessa.

Coloca-se o bacalhau por cima e cobre-se tudo com a cebolada.

Serve-se bem quente.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)