

Bacalhau à Narcisa

Prato típico de Braga - Receita original do Restaurante Bacalhau à Narcisa!

INGREDIENTES

3 Postas de bacalhau Lugrade
3 dentes de alho
2 cebolas
3dl de azeite Valle Madruga
800g de batatas
sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO

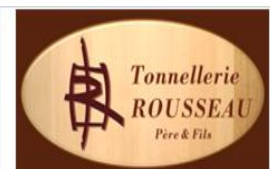
Depois do bacalhau demolhado, frita-se em azeite.

Cortam-se as batatas às rodelas finas, temperam-se com sal e fritam-se em azeite onde se fritou o bacalhau.

Logo que esta esteja mole, retira-se, coloca-se o bacalhau numa caçarola de barro, à volta põem-se as batatas e por cima a cebola, leva-se ao forno durante dez minutos.

Enfeita-se com azeitonas.

QUINTA
VALLE
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

