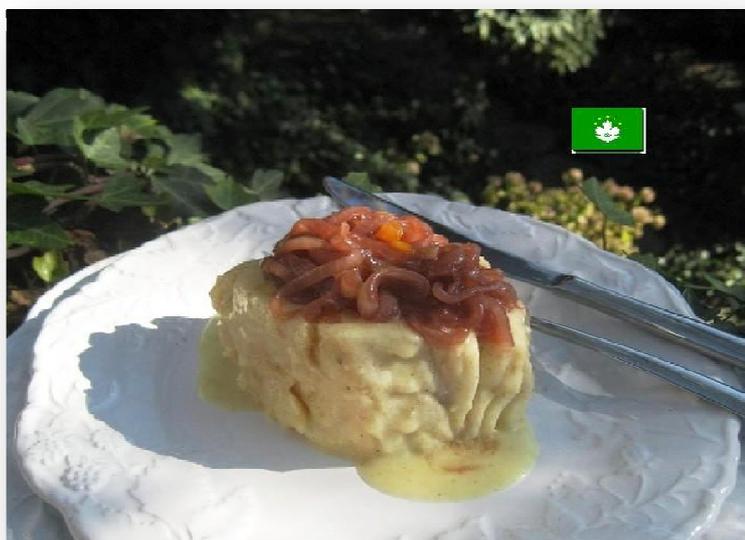


# Chutney de Bacalhau

Prato de Macau

## INGREDIENTES

2 dl de leite de coco  
Sal Marinho  
2 cebolas  
400 grs de bacalhau demolhado  
2 cl. de azeite Valle Madruga  
malagueta q.b.  
açafão q.b.



## PREPARAÇÃO

Coze-se o bacalhau com um pouco de Sal.  
Depois de cozido desfia-se e leva-se ao forno durante 10 minutos num pirex.  
Entretanto leva-se um tacho ao lume com o azeite e a cebola picada até alourar.  
Tempera-se com a malagueta e o açafão.  
Junte o bacalhau e deixe refogar um pouco.  
Adicione o leite de coco e deixe ferver um pouco para apurar.  
Sirva com arroz branco.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

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