

# Grão com Samos de Bacalhau

## Receita da CONFRARIA GASTRONÓMICA DO BACALHAU

### INGREDIENTES

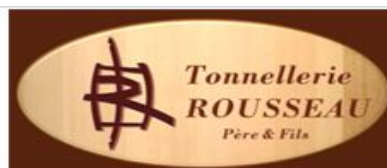
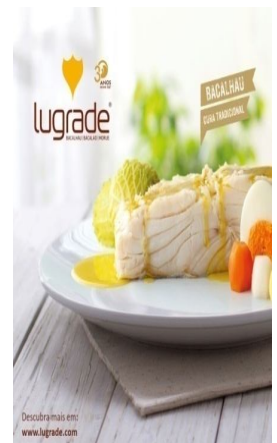
1Kg. - Samos Lugrade  
250gr. - Grão de bico  
200gr. - Cenouras  
200gr. - Tomates  
150gr. - Cebola  
50gr. - Alho  
5 col. sopa - Azeite Valle Madruga  
0,2cl. - Vinho branco  
Sal Marinho Rui Simeão



### PREPARAÇÃO

- 1 - Refogue o alho e a cebola no azeite, junte o louro e os tomates;
- 2 - Coloque os samos e deixe cozinhar;
- 3 - Junte a água da cozedura do grão;
- 4 - Após levantar fervura, junte o grão e deixar apurar em lume baixo;
- 5 - Emprate e decore com salsa picada.

QUINTA  
VALLE  
MADRUGA



**Alberto Ramos Moreira**

935 626 736

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