

Chutney de Bacalhau

Prato de Macau

INGREDIENTES

2 dl de leite de coco
Sal Marinho
2 cebolas
400 grs de bacalhau Lugrade demolido
2 cl. de azeite Valle Madruga
malagueta q.b.
açafraão 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 açafraão.
Junta o bacalhau e deixe refogar um pouco.
Adicione o leite de coco e deixe ferver um pouco para apurar.
Sirva com arroz branco.



Alberto Moreira
+ 351 935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

