

Migas de Bacalhau

Ingredientes:

- Bacalhau
- Pão de milho e trigo
- Azeite

Preparação:

Cozem-se algumas postas de bacalhau em água e tempera-se com sal. De seguida, corta-se o pão de milho e trigo em pedaços miudinhos para uma saladeira. Depois do bacalhau estar cozido, retira-se da água, deitando-se esta na saladeira em cima do pão e tempera-se com azeite.

Com as costas de duas colheres de sopa, desfaz-se o pão, misturando-se tudo muito bem e serve-se com o bacalhau cozido à parte.