

Sopas e Migas de Bacalhau

Ingredientes:

- Bacalhau
- Pão de trigo e de milho q.b.
- Azeite, alho, louro e sal q.b.

Preparação:

Colocam-se no tacho alguns dentes de alho, louro, azeite, e sal. Acrescenta-se-lhe o bacalhau e deixa-se ferver. Depois de cozido o bacalhau junta-se com a água às sopas e migas. Deixa-se “abafar” durante quinze minutos e serve-se de seguida.