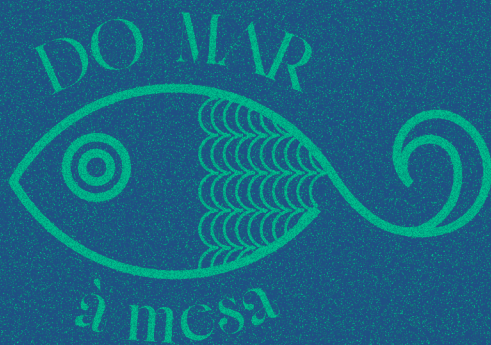




RECEITAS

Bacalhau à Vila do Conde

Ingredientes

Bacalhau: 1 lombo
Batata: 1 kg
Pimentão: 1 grande ou 2 pequenos
Cebola: 2 médias
Tomate maduro: 3 médios
Alho: 4 dentes
Azeitonas pretas: 100 g
Azeite: 80 ml

Confeção

1. Frite as batatas.
2. Corte os pimentões em tiras.
3. Refogue o alho no azeite.
4. Junte os tomates e as cebolas em rodela, deixe refogar.
5. Frite o bacalhau e coloque numa travessa com a batata frita.
6. Verta o molho por cima e enfeite com as azeitonas.