

- Açorda de Bacalhau com Ovo Aberto -

Ingredientes:

- 1 molho de coentros
- 2 ou 3 pernadas de poejo
- 2 alhos
- Sal a gosto
- Água
- Azeite a gosto
- 1 colher de café de vinagre
- ¼ de pão alentejano
- 1 ovo por pessoa
- Uma posta de Bacalhau



Modo de preparação:

Cortar as sopas de pão fininhas.

Juntar os coentros, poejo, alho e sal e bater.

Colocar a água ao lume, com a posta de bacalhau.

Depois, na água a ferver, abrir os ovos e reservar a água para utilizar na açorda.

Colocar o azeite nos temperos e uma colher pequena de vinagre.

Acrescentar a água a ferver, juntar o pão e os ovos por cima.