

- Migas de Azeite -

Ingredientes:

- 400g de pão
- 1 decilitro e meio de azeite
- 4 dentes de alho
- Sal a gosto
- 7 decilitros e meio de água



Modo de preparação:

Alourar os alhos no azeite. Juntar o pão fatiado, regar com água morna e esmagar o pão.

Colocar ao lume, deixar alourar e ir dando voltas até ficarem bem loirinhas.

Sugestão:

Acompanhar com carne frita.