

«Bacalhau»

Bacalhau – la tratga da pesch baccalà setgentà - che è fitg populara en il Portugal ed oz enconuschent sin bunamain tut il mund.

E uschè èsi da far:

Metter a lomià il pesch per 2 dis en aua freida.
Midar l'aua da temp en temp.

Sientar il pesch e brassar il baccalà en il furn
(stgalim gril / 4 minutas da mintga vart).

Stgaudar il ieli d'ulivas en la padella, agiunscher il
agl pressà e la paprica.

Agiunscher il baccalà e coier curt. Suentar prender
davent la padella e laschar pussar il pesch per 20
minutas.

Servir cun tartuffels.



Foto: pixabay

Ingredientzas

- 800 g baccalà setgentà
- 5 dl ieli d'ulivas
- 4 frischlas d'agl (tras la pressa)
- paprica