



MEMÓRIA E CULINÁRIA

Bacalhau de Páscoa

O bacalhau dessalgado é temperado com azeite, alho, bastante pimenta do reino, cebola ralada e salsinha. Deixe descansando por 1 hora, em seguida costumo colocar uma cama de batatas fatiadas num tabuleiro junto com o bacalhau e já está pronto para levar ao forno, quando estiver dourado, leve à mesa! Com o azeite que sobrar guarde para fazer arroz, fica muito bom, espero que gostem...

22 de MARÇO DE 2021

**Glória da Conceição
Araújo Ribeiro**

Bacalhau da Páscoa ou quando
quiser fazer o bacalhau de salgado se
tempera com azeite alho bastante pimenta
do reino cebola ralada salsinha deixo
-te uma hora depois põem no fogo no
tabuleiro que foi temperado por uma
hora até dourar não se vive pronto
vai para a mesa, eu costumo fazer botar
batatas por baixo do bacalhau
eu assava batatas vamos dizer três
batatas para cada um bem lavadas
e um pouco de sal e assa e depois coo-
eas em água do bacalhau e vai para
a mesa o azeite que sobra se guarda
para quando fizer arroz espero que entem
dam- Glória da Conceição Araújo
Ribeiro

dia 22 de Março de 2021

espero que gostem
Obrigada

