

BACALHAU A VAPOR



INGREDIENTES

- 2 POSTAS DE BACALHAU GRANDES
- 2 DENTES DE ALHO ESMAGADO
- AZEITE Q.B
- PIMENTA Q.B
- FLÔR DE SAL Q.B
- 1.7 LT DE ÁGUA , LOURO E SAL.

CONFEÇÃO

1. Colocar na CC colocar água com sal e folha de louro.

2. Colocar a panela de vapor com o bacalhau e salpicado com flôr de sal.

3. Programar steam P1 35 minutos.

4. Verificar se está cozido.

5. Desfazer em lacas numa taça temperar com azeite, pimenta moída, alhos bem picados?????????

6. Servir com salada de tomate temperada com orégãos, azeite e sal.
