

# 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.

---