

# SOPA DE BACALHAU ALENTEJANA



## CONFEÇÃO

1. Coloque, na taça do robot, as postas de bacalhau, acrescente água até cobrir e programe a 100°C durante 30 minutos. Retire o bacalhau, deixe-o amornar, rejeite-lhe a pele e as espinhas e lasque-o grosseiramente. Retire a água da taça e reserve-a.
2. Descasque e lave os dentes de alho, deite-os na taça, adicione os coentros lavados e o azeite e pique durante 15 segundos na velocidade 10, com a lâmina picadora. Troque pelo acessório misturador, passe com a espátula e selecione o Programa de Cozedura Lenta P1, durante 5 minutos. Junte então a água que reservou, tempere com sal e pimenta e selecione o Programa de Cozedura Lenta P1, durante 10 minutos.
3. Corte o pão em fatias finas e coloque-as numa terrina em camadas alternadas com o bacalhau. Regue com o caldo e sirva quente.

## INGREDIENTES

- 2 POSTAS DE BACALHAU DEMOLHADAS
- 1 PÃO CASEIRO PEQUENO
- 4 DENTES DE ALHO
- 50 ML DE AZEITE
- 1 RAMO DE COENTROS
- SAL E PIMENTA Q.B.