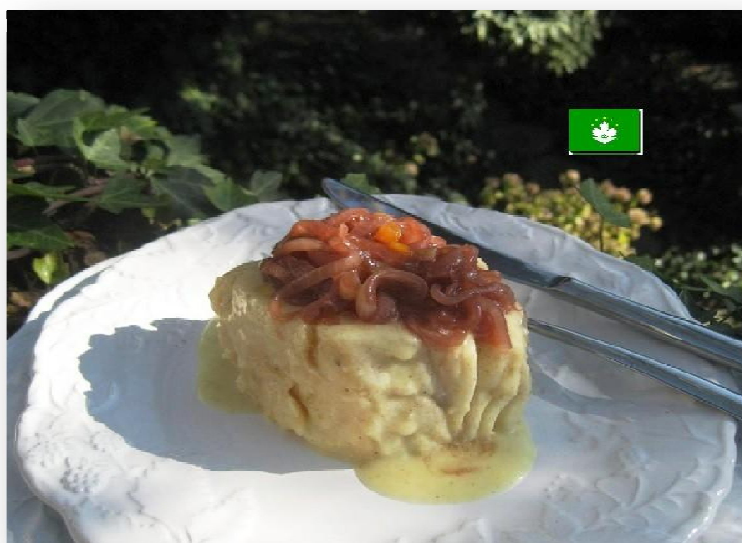


Chutney de Bacalhau

Prato de Macau

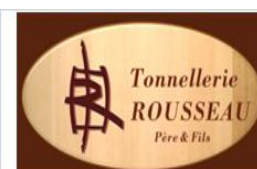
INGREDIENTES

2 dl de leite de coco
Sal Marinho
2 cebolas
400 grs de bacalhau demolhado
2 cl. de azeite Valle Madruga
malagueta q.b.
açafão q.b.



PREPARAÇÃO

Coze-se o bacalhau com um pouco de Sal.
Depois de cozido desfia-se e leva-se ao forno durante 10 minutos num pirex.
Entretanto leva-se um tacho ao lume com o azeite e a cebola picada até alourar.
Tempera-se com a malagueta e o açafão.
Junte o bacalhau e deixe refogar um pouco.
Adicione o leite de coco e deixe ferver um pouco para apurar.
Sirva com arroz branco.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt