

AÇORDA ALENTEJANA

Talvez o prato gastronómico mais conhecido do Alentejo, também conhecido como açorda de alho ou por sopa azeiteira.

TEMPO DE PREPARAÇÃO:	TEMPO DE COZEDURA:	PESSOAS	DIFICULDADE
15 M	20 M	6 – 8 PAX	FÁCIL

INGREDIENTES

600 g de fatias pequenas de pão alentejano
500 g de bacalhau
4-6 ovos
1 molho pequeno de coentro
1 molho pequeno de poejo
1/2 pimento Verde
5 dentes de alho
100ml de Azeite Virgem Extra Monte das Presas
Água e Sal q.b.
Azeitonas e Uvas q.b.



PREPARAÇÃO

1.º	Coloque a água a ferver numa panela com o bacalhau e algumas fatias de pimentos.
2.º	Enquanto o bacalhau coze, coloque os alhos, o sal, os coentros e o poejo num almofariz e bata-os, até ficarem em puré, colocando de seguida numa terrina juntamente com o azeite e as restantes fatias de pimentos.
3.º	Quando o bacalhau estiver cozido, retire o bacalhau e reserve-o, e coloque logo de seguida os ovos na panela, para escalfar. Reserve os ovos, e deite a água a ferver na terrina sobre o preparado, e coloque o pão na terrina.
4.º	Reserve os ovos, e deite a água a ferver na terrina sobre o preparado, e coloque o pão na terrina.

DICAS

Sirva em pratos fundos, servindo uma posta de bacalhau e um ovo, por prato, e sirva a acompanhar com azeitonas, figos maduros e uvas.

Também pode ser acompanhada com sardinhas assadas ou peixe frito.