

BACALHAU EM PÃO SALOIO

INGREDIENTES

1 pão redondo saloio grande de 2 kg
5 lombos de bacalhau (pode utilizar bacalhau lascado)
1 kg de grão
Batatas
2 couves portuguesas
6 ovos
Azeite
alhos
Sal q.b.

Prepare o pão: corte uma tampa e retire todo o miolo sem ferir a casca. Coza separadamente o bacalhau, as couves, as batatas, o grão e os ovos.

Enquanto isto, esmague com a pele vários dentes de alho e doure-os no azeite. Quando tudo estiver cozido, retire do lume, lasque o bacalhau e introduza no pão, por camadas, as couves, o grão, as batatas, o bacalhau e os ovos cortados em metades.

Regue com o azeite e os alhos (deve ser bastante azeite) e leve ao forno, previamente aquecido a 250 °C, apenas para tostar o pão.