

10 juin 2008

Morue à la Portugaise

- ◇ Faire dessaler la morue plus de 24 h avant
 - ◇ Mettre à cuire les pommes de terre pelées dans de l'eau salée
 - ◇ Mettre à durcir les œufs
 - ◇ Peler, couper les petits légumes et les mettre à cuire avec de l'huile d'olive dans une cocotte, couverte. Ajouter le vin blanc.
 - ◇ Passer les morceaux de morue dessalée dans de la farine et faire cuire dans l'huile à la poêle, Faire bien dorer
 - ◇ Disposer dans un plat, les morceaux de morue, au centre
 - ◇ Entourer des pommes de terre
 - ◇ Recouvrir la morue de la sauce de légumes
 - ◇ Disposer des œufs durs, des olives noires,
 - ◇ Recouvrir d'œufs durs émiettés et de persil
- 2 kg de morue
 - 4 kg de pommes de terre
 - 1 kg de tomates
 - 4 à 5 poivrons rouges et verts
 - 2 kg d'oignons
 - Quelques carottes
 - 12 œufs
 - Olives noires
 - Petite bouteille de vin blanc sec
 - Huile d'olive

Participants:

Isaura
Annie
Patricia
Florida
Bernadette
Fabrice
Joao Carlos
Françoise

