

Farrapo Velho

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

Restos de bacalhau da consoada
1dl azeite
4 dentes de alho
4 ovos
Cominhos e pimenta preta a gosto

Preparação:

Dentro de um tacho, parta os restos do bacalhau da consoada em pedaços pequenos, retirando a pele e as espinhas. Junte também partido em bocados, os restantes restos (batatas, couves, cebolas e ovos). Se desejar adicione mais batatas e ovos cozidos. Adicione o azeite e os dentes de alho cortados.

Deixe fritar um bocadinho em lume brando, mexendo sempre e esmagando os ingredientes com um garfo.

Bata os ovos e adicione ao preparado, mexendo.

Tempere com cominhos e pimenta preta a gosto.