

**Recipe:**

***Pasta Barrão***

**Receta:**

***Pasta Barrão***

**Receita:**

**Massa à Barrão**

**Ingredients:**

• 4 Tablespoons Olive Oil

• 2 Onions

• 1 garlic clove

• 750 g canned tomatoes

• 3 steaks Cod

• Pepper q.s.

• 200 g Macaroni

• 3 Potatoes (Large)

• 3 dl white wine

• 2 Maggi Chicken Stock Cubes

**Ingredientes:**

4 cucharadas de aceite de oliva

• 2 cebollas

• 1 diente de ajo

• 750 g de tomates enlatados

• 3 filetes de bacalao

• q.s. Pepper

• 200 g de macarrones

• 3 patatas (Large)

• 3 dl de vino blanco

• Cubos 2 pollo Maggiarchivo

**Ingredientes:**

• 4 Colheres de sopa Azeite

• 2 Cebolas

• 1 Dente Alho

• 750 g Tomate em conserva

• 3 Postas de Bacalhau

• Pimenta q.b

• 200 g Macarrão

• 3 Batatas (Grandes)

• 3 dl Vinho branco

• 2 Cubos Caldo de Galinha Maggi

Elaborado por / preparado por / prepared by:

*Joana Aranha e Sara Jorge*

Curso escolar / curso / course:

*TCA1 2013/2014*

**Instrucciones:**

En una cazuela de barro, se vierte el aceite de oliva, cebolla finamente picada y el ajo y cocine sin dorar.

Añadir los *tomates, el bacalao, 2 cubos MAGGI y pimienta. Hornear durante 10 minutos.*

*Retire el* bacalao y dejar de lado. Agregar suficiente para cocinar la pasta y el agua de la patata.Cocine a fuego lento y cocine a fuego lento. Añadir el bacalao y el vino y llevar aebullición. Sirva inmediatamente.

**instruções:**

Num tacho de barro, deite o azeite, as cebolas e o alho finamente picados, e deixe cozer sem alourar.

Junte o tomate, o bacalhau, os 2 cubos MAGGI e pimenta. Deixe cozer durante 10 minutos.

 Retire o bacalhau e reserve. Acrescente água suficiente para cozer a massa e as batatas. Deixe cozer e apurar. Junte o bacalhau e o vinho e deixe levantar fervura. Sirva imediatamente.

**Instructions:**

In a clay pot, pour the olive oil, finely chopped onions and garlic, and cook without browning.

Add the tomatoes, cod, 2 cubes MAGGI and pepper. Bake for 10 minutes.

Remove the cod and set aside. Add enough to cook the pasta and potato water. Simmer and simmer. Add the cod and wine and bring to a boil. Serve immediately.

**Time:** *40 min*

**Tempo:** *40 min*

**Tiempo:** *40 min*