

## Scribus

Corte o bacalhau aos pedaços. Entretanto, descasque as batatas e corte-as às rodelas. Arranje a couve e corte-a igualmente aos pedaços.

Leva ao lume um tacho com água abundante e coloque a cebola picada a cozer. Decorridos alguns minutos, adicione a couve e deixe cozer por mais cinco.

Junte a massa e, passados 15 minutos, adicione a batata e o bacalhau. Quando a batata estiver cozida, regue com o azeite e junte o tomate aos cubos. Tempere com sal e pimenta, deixe levantar fervura e retire do lume. Decore com o raminho de poejos.