

Açorda de Ovas

Ingredientes:

- Achigã ou fataça (fêmea com ovas)
- Cebolas e pão duro
- Pimenta e noz-moscada
- Azeite, salsa e louro

Preparação:

Amanha-se o peixe, aproveitando-se as ovas, e tempera-se com sal. De seguida, vai a fritar em azeite.

Num tacho, coloca-se água com as ovas e junta-se cebola picada, azeite, pimenta, salsa, louro e alho. Vai ao lume a cozer.

Numa tigela, põe-se o pão partido aos bocadinhos, deita-se a água com todos os ingredientes na tigela e mexe-se bem com uma colher de pau, para que o pão e as ovas fiquem desfeitos.

Acompanha-se com o peixe frito.