

Caldeirada

Ingredientes:

- Fataça, barbo, boga, etc.
- Pão duro e cebolas
- Alho, louro e azeite
- Colorau ou tomate

Preparação:

O peixe é limpo, cortado às postas e temperado com sal. Num tacho coloca-se o peixe, a cebola cortada às rodelas, alho, louro, azeite e colorau ou tomate. Vai a cozer em lume brando. Depois de cozido, retira-se o peixe para um prato. Numa saladeira coloca-se o pão duro cortado às fatias e, por cima, deita-se o caldo onde o peixe foi cozido. Vai à mesa enfeitado com as postas de peixe.