

Fataça na Telha

Ingredientes:

- Fataça
- Cebola, toucinho
- Azeite, salsa, colorau

Preparação:

Limpa-se a fataça e tempera-se com sal. Depois faz-se uma massa da cebola, da salsa picada e do colorau, barrando-se de seguida o peixe.

Lavam-se duas telhas de canudo e numa delas coloca-se a fataça com fatias de toucinho por cima e tapa-se com a outra telha.

Entretanto, faz-se uma fogueira e, quando restarem apenas brasas, enterram-se as telhas nelas, durante algum tempo.

Quando o peixe estiver assado, retira-se das brasas e serve-se com batata cozida.