

Suor de Peixe

Ingredientes:

- Barbo
- Cebolas e tomates
- Azeite, alho e louro

Preparação:

O barbo é amanhado, cortado às postas e salgado. Colocam-se então no fundo de um tacho algumas postas do peixe. Por cima, deita-se uma camada de cebola e tomate cortado às rodelas. Repete-se a operação, colocando outra camada de peixe e outra de tomate e cebola. Por fim, tempera-se este cozinhado com azeite, alho e louro e vai a lume brando durante 20 a 30 minutos. Depois de cozido é servido numa saladeira, para ir à mesa. A refeição é acompanhada de pão que se vai molhando no caldo.