

Arroz de Cabeça de Peixe

Ingredientes:

- Cabeça de peixe (barbo ou fataça)
- Cebolas, tomates e piri-piri
- Pimenta, noz-moscada e sal

Preparação:

A cabeça do peixe é limpa e temperada com sal. De seguida, põe-se num tacho com água e vai ao lume a cozer. Depois de cozida é retirada para um prato, sendo desfiada e temperada com azeite e vinagre. Num tacho, aloira-se a cebola picada em azeite, adicionam-se os tomates, piri-piri, pimenta, noz-moscada e sal. Junta-se então o refogado à água onde foi cozida a cabeça de peixe e vai ao lume até levantar fervura. Nessa altura deita-se o arroz no tacho. O prato é servido numa saladeira, acompanhado do peixe desfiado.