

Arroz de Lampreia

Ingredientes:

- Lampreia
- Arroz e cebola
- Azeite, vinagre, alho e louro

Preparação:

Depois de limpa a pele, a lampreia pendura-se pela cabeça com um fio. Dá-se um corte no rabo colocando-se uma taça com vinagre por baixo, para aproveitar o sangue, ficando assim algum tempo. É então amanhada e cortada às postas.

Num tacho aloira-se cebola picada, alho, louro, azeite e acrescenta-se água suficiente para cozer a lampreia. Depois de cozida retira-se a lampreia e, nesse caldo, coze-se o arroz, juntando-se por fim o sangue com o vinagre. Sobre o arroz colocam-se as postas de lampreia. O prato está assim pronto a servir.