

Caldeirada de Peixe

Ingredientes:

- Barbo
- Fígado, taralhão
- Ovas de Grão e de Leite
- Cebola, tomate e batatas
- Alho, louro, vinho branco e azeite

Preparação:

O barbo é amanhado e cortado às postas, aproveitando-se o fígado, o taralhão (estômago), as ovas de grão (fêmea) e as de leite (macho).

No fundo de um tacho, colocam-se a cebola e as batatas cortadas às rodela finas, o tomate cortado aos pedacinhos e por fim uma camada de peixe. De seguida, repete-se esta operação e tempera-se com azeite, alho, louro e vinho branco indo a cozer em lume brando. Leva-se o recipiente à mesa e está pronto a servir.