

Molhata de Peixe

Ingredientes:

- Enguias
- Batatas, cebolas e tomates
- Azeite e vinho branco
- Alho, louro e salsa

Preparação:

Limpam-se e amancham-se as enguias. Corta-se a cebola para um tacho, juntamente com os tomates, alho, louro, vinho branco, azeite e salsa. De seguida, cortam-se as enguias às postas e colocam-se por cima dos outros ingredientes, tapa-se o tacho e vai a cozer em lume brando. Noutro tacho cozem-se as batatas com a pele que, depois de cozidas, se descascam e colocam numa saladeira. Por fim, deita-se a molhata por cima das batatas e está pronto a servir.