



Fataça de Caldeirada

Ingredientes:

150 gr. safio
180 gr. cação
200 gr. enguias
200 gr. fataça
150 gr. lulas
100 gr. amêijoas
1 cebola
1 tomate
1 pimento
1 ramo salsa
1 ramo coentros
1 pão caseiro
1,5 dl. azeite
sal q.b.

Preparação:

Amanhar os peixes, cortar em postas e temperar com sal. Cortar cebola, tomate e pimento às rodelas. Picar o alho. Cortar o pão em fatias, picar grosseiramente salsa e coentros. Dispor num tacho de barro a cebola, o alho, o tomate e o pimento. Dispor o peixe, temperar com sal, pimenta, piri-piri e verter um fio de azeite. Repetir o processo anterior. Na parte final colocar a salsa e abafar com uma tampa o tacho que vai ao lume. Cinco minutos antes de terminar a cozedura de todos os alimentos, colocar as amêijoas e voltar a tapar. Num tacho de barro dispor o pão sobre essas fatias; colocar a caldeirada polvilhada com coentros.

Bom Apetite!