

Número	02	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	CASCARRA GUISADA (DOURO)				

## Cascarra<sup>1</sup> guisada (Douro)

### Ingredientes: (Para 4 pessoas)

- 1,200g a 1,500g de cascarras;
- 1 cebola;
- 1,5 dl de azeite;
- 1 folha de louro;
- ½ colher de chá de colorau;
- 200g de pão de trigo de segunda;
- 6 gemas;
- sal;
- salsa

### Modo de preparação:

Tiram-se as cabeças aos peixes, abrem-se, lavam-se e cortam-se em postas grandes com cerca de 8 cm. Temperam-se com bastante sal grosso e deixam-se ficar assim um de um dia para o outro. No dia seguinte, põe-se o peixe de molho em água fresca durante algumas horas. Introduce-se depois em água bem quente durante alguns minutos e retira-se-lhe a pele com a ajuda de uma faca.

Pica-se a cebola finamente para um tacho, rega-se com o azeite e leva-se a refogar com o louro, o colorau e um ramo de salsa. Quando a cebola estiver translúcida, introduz-se o peixe, tapa-se hermeticamente e deixa-se cozer, agitando o tacho de vez em quando. Deve evitar mexer-se o peixe para evitar que se desmanche.

Assim que o peixe estiver cozido (cerca de 15 minutos depois), retira-se cuidadosamente com a ajuda de uma escumadeira. Engrossa-se o molho do peixe adicionando-lhe as gemas previamente diluídas num pouco de molho quente. Leva-se ao lume para engrossar.

Tem-se o pão cortado em fatias e ligeiramente torrado, num recipiente. Dispõe-

se por cima o peixe e rega-se tudo com o molho cujos temperos se rectificaram previamente. Há quem junte a este guisado 2,5 dl de vinho tinto, na altura em que se introduz o peixe.

<sup>1</sup> A cascarra é uma espécie de cação pequeno, peixe de pele grossa e áspera, e que se vende na maior parte dos mercados já sem pele.