

Número	05	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	ENGUIAS NA CANA				

## Enguias na cana <sup>1</sup>

### Ingredientes:

- Enguias 2 kg
- sal q.b.
- azeite 2 dl
- sumo de limão 1 dl

### Modo de preparação:

Amanhe as enguias e salgue-as. Espete-as, inteiras, numa cana que, previamente, deve ter untado com azeite. Faça um lume e asse as enguias nas brasas, colocando as canas em cima de uma grelha que deve ter o cuidado de virar várias vezes. Depois de assadas, regue as enguias com sumo de limão.

---

<sup>1</sup> Almoço dos pescadores feito no lugar onde apanhavam as enguias.