

Número	08	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	LAMPREIA SECA ENROLADA				

## Lampreia seca enrolada<sup>1</sup>

### Ingredientes:

- Lampreia
- Presunto
- Ovos
- Couve (opcional)

### Modo de preparação:

Passa a lampreia em água corrente e lave-a bem. Abra-a e recheie-a com fatias de presunto e ovos cozidos cotados às fatias. Depois de cheia enrola-a e ate-a com um fio para apertar bem. Leve-a ao forno coberta com folhas de couve ou papel vegetal. Retire-a do forno ao fim de meia hora e corte a lampreia às fatias.

<sup>1</sup> A lampreia seca é uma prática conhecida desde tempos pré-romanos. Segue a mesma técnica de secagem dos peixes. A lampreia é aberta da boca à cauda, limpa de todas as vísceras e esfregada com o seu próprio sangue. De seguida, deixa-se 24 horas em sal, e depois estica-se com a ajuda de canas, cortadas à medida, e seca-se ao fumo. A secagem da lampreia era uma forma de a conservar em tempo de abundância.