

Número	09	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	LAMPREIA SECA ASSADA NAS BRASAS				

Lampreia seca assada nas brasas

Ingredientes

- lampreia
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 ramo de salsa
- sal
- vinagre
- azeite

Modo de preparação:

Lave a lampreia seca, faça uns cortes e asse-a nas brasas, lentamente. Faça um molho com uma cebola picada, um dente de alho e um ramo de salsa, muito bem picado. Tempere com sal, azeite e vinagre e regue a lampreia.