

Número	11	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	LAMPREIA SECA NO COZIDO				

Lampreia seca no cozido ¹

Ingredientes:

- lampreia
- vinagre
- grãos de pimenta
- carnes do cozido

Modo de preparação:

Lave muito bem a lampreia em água corrente e coza-a em água a ferver, temperada com duas colheres de sopa de vinagre e uns grãos de pimenta. Quando estive cozida retire-a, parta-a em bocados e junte-as às carnes do cozido.

¹ Na região de Melgaço algumas famílias cozem a lampreia seca para acompanhar o cozido. Outras utilizam a lampreia seca, apenas cortada e sem qualquer cocção. Na Ereira (Montemor-o-Velho), também comem a lampreia seca com o cozido de carnes. Na região de Mértola, os pescadores secavam a lampreia e cozinhavam-na com feijão e chouriço.