

Número	12	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	LAMPREIA À DR. JOÃO COSTA				

## Lampreia à Dr. João Costa

### Ingredientes:

- lampreia
- 2 cebolas
- 1 alho
- azeite, salsa, pimenta em grão
- fatias de pão de trigo

### Modo de preparação:

Arranje a lampreia na forma do costume e corte-a em bocados com a espessura de dois dedos. Faça um refogado em azeite com duas cebolas cortadas às rodelas finas e um alho picado. Junte os bocados de lampreia e deite um ramo de salsa e pimenta em grão.

Deixe apurar em lume brando. Torre umas fatias de pão de trigo, ponha-as no fundo de uma travessa e deite a lampreia, depois de pronta, por cima. Esta lampreia é acompanhada com arroz branco.