

Número	13	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	LAMPREIA À BORDALESA (VIANA DO CASTELO)				

## Lampreia à Bordalesa (Viana do Castelo)

### Ingredientes (para 4 pessoas):

- 1 lampreia
- 2 cebolas
- 1 dente de alho
- 2 dl de azeite
- 1 ramo de salsa
- 10 grãos de pimenta
- 400 gr de pão cortado em fatias e torrado
- sal

### Modo de preparação:

Arranja-se a lampreia como habitualmente e corta-se em pedaços.

À parte faz-se um refogado pouco puxado com as cebolas cortadas às rodelas picadas, o dente de alho picado e o azeite. Introduzem-se os bocados de lampreia neste refogado, junta-se a salsa, a pimenta em grão e sal e deixa-se estufar. Quando pronta dispõem-se a lampreia numa travessa cujo fundo foi coberto com o pão torrado.

Rega-se com o molho e acompanha-se com arroz de manteiga.