

Número	24	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	TRUTAS À ABADE				

Trutas à abade¹

Arranje as trutas e tempere-as com sal. Na abertura que fez junto à cabeça, quando as arranjou, meta uma fatia de presunto que tenha um pouco de gordura. Grelhe as trutas e, depois de grelhadas, ponha-as numa travessa com uma fatia de presunto por cima e regue-as com um molho feito de cebola picada muito fina, salsa igualmente muito picada, azeite, vinagre e sal.

¹ Receita da Região de Vila Nova de Famalição