

Número	26	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	TRUTAS FRIAS				

Trutas frias

Leve ao lume, num tacho, meia malga pequena de vinagre, meia malga pequena de azeite, três dentes de alho esmagados, um ramo de salsa, uma folha de louro, raspas de noz moscada e uma dúzia de grãos de pimenta preta.

Quando tudo ferver, deite um quilo de trutas, bem limpas e arranjadas, e deixe que cozam. Depois de cozidas coloque-as num prato fundo ou numa terrina e, depois de estarem bem frias, regue-as com o molho em que cozeram, que também deverá estar frio. Espere um dia e sirva.