

Número	32	Tema	PEIXES	Data	18 de Julho de 2007
Assunto	SÁVEL FUMADO				

## Sável fumado <sup>1</sup>

### **Ingredientes:**

- 1 sável grande
- sal grosso
- 1 barrica
- 1 rede de arame
- 1 arame grosso

### **Modo de preparação:**

Amanhe o sável, lave-se e esfrega-se interior e exteriormente com sal. Mantêm-se a barriga do sável aberta com a ajuda de um arame grosso. Dispõe-se o sável sobre uma rede.

Colocam-se sobre a lareira ou no chão uns tijolos ou blocos de cimento sobre os quais se pousa uma barrica de madeira aberta dos dois lados. Põe-se a rede com o sável sobre a abertura da barrica que fica virada para cima. Por baixo da barrica dispões-se serrim, ao qual se puxa fogo. Este serrim deve manter-se a fumar durante 6 a 7 horas e, sempre que fizer labareda deve apagar-se com mais serrim, evitando que a chama atinja o peixe. O sável está fumado quando começar a pingar gordura

---

<sup>1</sup> receita típica dos barqueiros do Douro, na zona da foz do rio Sousa