

Número	08	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	ENGUIAS ESCABECHADAS				

## Enguias escabechadas

### Ingredientes:

- enguias
- cebolas, alhos
- cravinhos-da-india
- pimenta
- salsa
- louro
- vinagre
- azeite
- sal
- Vinho branco

### Modo de preparação:

Depois de amanho bem as enguias, corte-as em bocados do comprimento de um dedo grande. Salgue-as. Num tacho de barro faça um refogado com quatro cebolas cortadas às rodelas muito finas, três dentes de alho cortados às lamelas, dois cravinhos-da-india, uma dúzia de grãos de pimenta esmagados, um ramo de salsa e uma folha de louro. Em azeite bem quente, frite as enguias, mas muito. Cubra o fundo de uma terrina com um pouco de refogado e depois coloque uma camada fina de enguias fritas. Vá alternando as camadas até terminar com as enguias e o refogado. Cubra as enguias com a mesma quantidade de vinagre, vinho branco e azeite. Deixe o escabeche a tomar gosto durante dois dias e depois sirva.