

Número	15	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	<b>ANGULAS COM TOUCINHO</b>				

## Angulas com toucinho (Valença do Minho <sup>1</sup>)

### **Ingredientes: (Para 4 pessoas)**

- 800 g de angulas;
- 25 g de toucinho gordo
- 2 colheres de sopa de azeite;
- 2 colheres de sopa de banha;
- 1 colher de chá de colorau;
- 2 folhas de louro;
- sal e pimenta;
- sumo de limão;

### **Modo de preparação:**

Lavam-se as angulas em várias águas até largar completamente a viscosidade. Escaldam-se em água bem quente, mas não a ferver. Corta-se o toucinho em tiras, que se levam ao lume a derreter com a banha e o azeite. Quando o toucinho largar uma boa parte de gordura, introduzem-se as angulas, o colorau, o louro e a pimenta. Deixam-se refogar um pouco, rectifica-se o tempero, que deve ser bem apimentado, e antes de servir adicionam-se alguns pingos de sumo de limão.

---

<sup>1</sup> Diz o povo desta vila que, para ficarem bem, as angulas (ou meixões) devem ser afogadas três vezes: primeiro afogadas em água (bem lavadas), afogadas depois em gordura (cozinhadas em bastante gordura) e finalmente afogadas em vinho (acompanhadas de um bom vinho).

As angulas são pequenas enguias que se capturam muito novas. No nosso país esta pesca faz-se no rio Minho e na ria de Aveiro. Do Minho são geralmente exportadas para Espanha