

Número	48	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	OVAS DE SÁVEL				

Ovas de sável ¹

Ingredientes:

- ovas de sável
- sal
- pimenta
- azeite
- alhos

Modo de preparação:

Retire as ovas do sável, coloque-as num passador e lave-as debaixo de uma torneira de água fria. Tempere-as com sal e pimenta. Numa frigideira leve azeite a ferver e deite dois alhos esmagados. Retire as ovas quando começarem a alourar. Deite as ovas de sável e mexa com uma colher de madeira para não as esborrachar. Rectifique de sal e sirva.

¹ Havia clientes, em épocas passadas, que não queriam pagar o sável com ovas. Entendiam que estavam a pagar as ovas ao preço do sável. Os pescadores retiravam-nas e cozinhavam conforme a receita.