

Número	28	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>SOPA DE LAMPREIA</b>				

## Sopa de lampreia <sup>1</sup>

Faça um refogado em azeite com uma cebola picada, um dente de alho, um ramo de salsa e uma folha de louro. Junte um copo de vinho verde tinto. Deite a lampreia cortada aos bocados, tempere com sal e pimenta e junte água suficiente para a sopa. Quando a lampreia estiver cozida, bata uma gema de ovo e deite no caldo. Ponha numa terrina broa cortada e deite o caldo por cima. Sirva os bocados de lampreia separadamente.

---

<sup>1</sup> Receita do livro de «receitas e apontamentos» do Dr. João de Matos Leiroso, natural de Braga, diplomata entre 1854 e 1869, que diz ser esta receita muito comum em Caminha e Vila Praia de Âncora, vila onde tinha uma casa de férias.