

Número	29	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	SOPA DE PEIXE				

Sopa de peixe ¹

Salgue cerca de um quilo de barrigas e cabeças de peixe, durante duas horas. Faça um refogado com duas cebolas picadas, dois dentes de alho picados, uma colher de chá de colorau e uma folha de louro. Quando a cebola estiver a quebrar, deite as barrigas e as cabeças de peixe e depois junte a água suficiente para a sopa. Tempere com sal. Deixe apurar em lume brando e sirva com broa.

¹ Receita comum e muito referenciada em vários documentos, confeccionada em vários lugares da costa minhota.