

Número	30	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	CALDO DE MARISCOS À TIBEXIGA				

Caldo de Mariscos à Tibexiga ¹

Ingredientes: (para 4 pessoas)

- 2 Kg de marisco fresco e variado
- Colorau q.b.
- Azeite q.b.
- Alho, 2 dentes
- Loureiro, 2 folhas
- Cebolas, 2
- farinha maizena q.b.

Modo de preparação:

Cozer o marisco. Depois do marisco cozido descasca-se. Com as cascas e os ingredientes acima indicados faz-se um refogado que depois se esmaga muito bem e coa-se em seguida. Tendo esta calda feita, acrescenta-se, tempera-se e engrossa-se com farinha maizena. O marisco do qual se obteve as cascas é desfiado e adicionado ao caldo. Servir com pequenos cubos de pão frito.

¹ Era o Caldo que os Pescadores na Zona do "Portinho"

(Vila Praia de Âncora) faziam com os "Restos" dos Mariscos que ficavam nas canastras aquando das vendas.