

Número	35	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	SOPA DE PESCADA				

Sopa de pescada ¹

Utilize para a sopa o rabo e a cabeça da pescada. Faça um refogado em azeite com uma cebola picada e um alho picado. Deite a cabeça e o rabo da pescada e deixe que se envolvam bem no refogado. Junte água, rectifique de sal e quando a água estiver a ferver retire a pescada, limpe-a de pele e espinhas e deite um punhado de arroz. Quando o arroz estiver cozido, sirva com a pescada em pedaços.

¹ Receita característica da região de Viana do castelo no final do século XIX.