

# Raia com Molho de Pitau

*Prato típico*

## INGREDIENTES

Para 4 pessoas

1,2 kg de raia

800 g de batatas

1 dl de azeite Valle Madruga

2 dentes de alho

1 folha de louro

1 colher de chá de colorau

1 colher de chá de vinagre

sal marinho Rui Simeão

pimenta



## PREPARAÇÃO

Amanha-se a raia e lava-se muito bem.

Reserva-se o fígado.

Em seguida corta-se a raia em pencas (este é o nome que se dá na Figueira da Foz às tiras da raia cortada de alto a baixo).

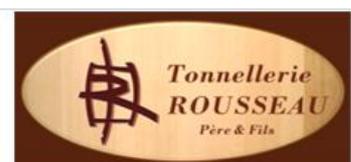
Temperam-se com sal e, passada 1 hora, cozem-se em água temperada com sal.

À parte cozem-se as batatas com a pele e pelam-se.

Entretanto, prepara-se o molho: leva-se ao lume o azeite, os dentes de alho, o louro, o colorau, o vinagre, um pouco de pimenta e um bocadinho de fígado da raia (cerca de 40 g), 3 colheres da água da cozedura da raia e vai-se esmagando tudo até engrossar.

Coloca-se a raia numa travessa, contorna-se com as batatas, regando tudo com o molho.

QUINTA  
VALLE  
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)