

# Cachupa de Peixe

## Cabo Verde

### INGREDIENTES

750 grs de atum  
750 grs de imperador  
1,5 dl de feijoca  
0,5 litro de milho  
2,5 dl de feijão-vermelho  
3 dentes de alho  
2 cebolas grandes  
1 folha de louro  
4 folhas de couve-portuguesa  
sal marinho Rui Simeão q.b.  
piripiri q.b.  
2 cl Azeite Valle Madruga  
água q.b.



### PREPARAÇÃO

De véspera põe-se a demolhar o feijão e o milho.

No dia cozem-se os peixes em água temperada com sal, a folha de louro, os dentes de alho esborrachados e a couve cortada aos bocados.

Leva-se ao lume num tacho a banha com as cebolas picadas.

Assim que a cebola aloire junta-se o feijão e o milho já cozidos, a couve e o peixe às lascas.

Adiciona-se um pouco de água da cozedura do peixe.

Tempera-se com piripiri e deixa-se ferver um pouco para apurar.

QUINTA  
VALLE  
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

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

