

Arroz de Lampreia

Receita de Viana do Castelo

INGREDIENTES

1 lampreia
2 cebolas
2 dl de azeite Truncado
1 ramo de salsa
1 dl de vinho branco
1/2 chouriço de carne
Sal Marinho Rui Simeão
pimenta
400 g de arroz



PREPARAÇÃO

Prepara-se a lampreia e corta-se em »toros» (bocados) e tempera-se com vinho branco, a salsa, sal e pimenta. Faz-se um refogado, pouco puxado, com a cebola e o azeite. Introduce-se a lampreia neste refogado juntamente com o sangue, a salsa e o vinho que serviram para a temperar. Adiciona-se um pouco mais de pimenta e o chouriço cortado às rodelas e deixa-se refogar. Depois, retiram-se os bocados de lampreia e acrescenta-se a calda com água. Esta deve ser em quantidade que perfaça cinco a seis vezes o volume do arroz. Rectifica-se o paladar da calda, deixa-se levantar fervura e junta-se o arroz escolhido mas sem ser lavado. Depois do arroz cozido, o que leva cerca de 20 minutos, introduz-se os bocados de lampreia e serve-se o arroz imediatamente.



Alberto Moreira
+ 351 935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt