

# 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