

Cladeirada de peixe com pão torrado



Ingredientes: 1 quilogramas de peixe (de diferentes variedades)
0 quilogramas de miolo de berbigão
1 litro de água
2 unidade de cebolas
2 unidade de dentes de alho
1 unidade de pimento
100 mililitro de azeite
0 totaste de salsa
0 totaste de sal & pimenta
6 fatia de pão torrado

Instruções de preparação:

Lave, limpe e corte o peixe. Corte a cebola às rodelas, descasque e esmague o alho e corte os pimentos. Num tacho grande, aqueça o azeite, junte as cebolas e deixe alourar. Junte o alho, a salsa, os pimentos, o sal e a pimento. Junte água e deixe ferver. Ponha o peixe no caldo, reduza o lume e deixe ferver novamente. Junte o berbigão e deixe cozer durante 5 minutos. Tire do lume, rectifique o tempero e sirva sobre fatias de pão torrado no forno.

Sugestões Adicionais: