

PEIXE DO RIO ASSADO NA BRASA

Peixe do Rio; Alho; Azeite; Pimento Doce. Pesca-se, amanha-se o peixe põe-se sal e assa-se diretamente no borralho feito de estevas, sardão ou videira pois são as melhores lenhas para fazer brasas. Entretanto faz-se um molho com azeite, pimento doce e alho muito picado, tudo bem misturado é posto sobre o peixe já assado. Acompanha com batata cozida ou pão. [PVOI]

Receita cedida pelo **Sr. Ramiro Augusto Vaz**