

# Pescada ao Vapor

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

4 pedaços de pescada  
3 cebolas  
2 limões  
2 raminhos de salsa  
1 dente de alho  
4 colheres de sopa de azeite  
sal  
pimenta

## Preparação:

Descasque as cebolas, lave-as e corte-as em rodelas finas.  
Corte um limão em rodelas e outro em triângulos pequenos.  
Faça 2 cortes em cada pescada e introduza em cada um deles um triângulo de limão.  
Descasque e pique o alho e a salsa.  
Num tacho grande ponha uma camada de cebola e outra de rodelas de limão. Tempere com um pouco de sal e pimenta e regue com metade do azeite. Coza durante 10 minutos em lume médio com o tacho tapado.  
Ponha a pescada no tacho, tempere com sal e pimenta e regue com o resto do azeite.  
Refogue com meio copo de água e junte o picado preparado com alho e salsa.  
Tape o tacho e coza em lume médio durante mais 10 minutos.  
Terminada a cozedura, retire o tacho do lume e deixe repousar 5 minutos tapado.  
Sirva bem quente.  
Pode acompanhar com salada.