

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.