

NA COZINHA



Saberes e Sabores da Escola de Hotelaria de Fátima

Caldeirada – 4 pessoas

Ingredientes:

- Lulas – 0,4kg
- Sardinhas – 5 unidades
- Cação – 0,4kg
- Safio – 0,4kg
- Cantaril – 0,4kg
- Raia – 0,2kg
- Camarão – 6 unidades
- Batata – 0,4kg
- Cebola – 0,4kg
- Tomate maduro – 0,3kg
- Pimento verde – 1 unidade
- Azeite – 2 dl
- Vinho branco – 0,6lt
- Salsa – 1 molho pequeno
- Alho – 3 dentes
- Colorau – 1 colher de sopa
- Malagueta picante – 1 unidade
- Louro – 2 folhas



Método de Confeção:

Num tacho de barro, colocam-se as cebolas e os alhos cortados em rodelas, o tomate cortado em cubos, o azeite, os pimentos cortados em tiras e as folhas de louro;

De seguida coloca-se o ramo de salsa e deixa-se refogar;

Enquanto o refogado apura, cortam-se peixes em postas a amanham-se as restantes espécies;

Colocam-se as lulas sobre o refogado seguidas das diferentes espécies de peixes cortados em postas, as batatas cortadas às rodelas, e colocam-se num esquema de camadas. Polvilham-se as diferentes camadas de peixe com colorau e bocadinhos de malagueta;

Por fim, colocam-se as sardinhas, o camarão e rega-se com o vinho branco;

Tapa-se o tacho e deixa-se cozer, sem nunca mexer a caldeirada, agitando apenas o tacho.

A caldeirada vai à mesa no tacho em que foi cozinhada.