

LAMPREIA ASSADA COM CARQUEJA

INGREDIENTES

1 lampreia do rio Minho, esfolada, sangrada e lavada
(reserve o sangue para outra preparação)
1 garrafa de Assobio tinto
Sal
Pimenta preta de moínho
6 dentes de alho
1 cebola
8 chalotinhas ou cebolinhas
24 batatinhas novas descascadas
1 ramo de sala e 1 molho de carqueja
Azeite

PREPARAÇÃO

Se a lampreia for fêmea podemos retirar as ovas e dois segmentos das extremidades e com o sangue preparar um arroz de acompanhamento.

Tempere a lampreia com o vinho, sal, pimenta moída no momento, metade do ramo de salsa cortado com as mãos e 4 dentes de alho em lâminas.

Esfregue bem a lampreia com os alhos e o sal e deixe repousar pelo menos duas horas.

Numa assadeira de barro colocar um fio de azeite e a cebola em meias luas, dois dentes de alho em lâminas e metade da salsa.

Sobre esta base disponha as batatinhas e as chalotas. Regue com um fio de azeite e metade da marinada e tempere de sal e pimenta.

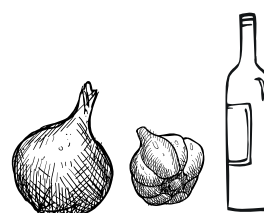
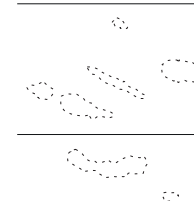
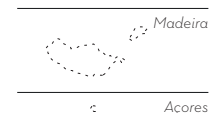
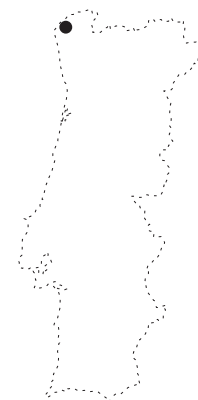
Coloque dois terços da carqueja sobre as batatas e leve ao fogão até que as batatas comecem a deixar de estar opacas.

Sacuda a assadeira e leve ao forno (de preferência de lenha) médio 20 minutos ou até estarem douradinhas.

Assente a lampreia sobre a carqueja e cubra-a com o resto da erva. Regue com um fio de azeite e leve de novo a forno forte. A cada 10 minutos pincele com a marinada restante.

CHEF **MARGARIDA REGO**
LOCAL **LANHELAS / CAMINHA**
REGIÃO **MINHO**
Receita inspirada nos ensinamentos de
BALBINA MESTRE

VINHO **ASSOBIO TINTO**



Veja o vídeo da receita no Youtube e subscreva o nosso canal

