

## EXERCÍCIOS CURSO AVANÇADO ÖVNINGAR FORTSÄTTNINGSKURS

115

Läs receptet och översätt.

### RECEITAS ALGARVIAS

#### Caldeirada à Algarvia

Típico e delicioso prato Algarvio, feito com qualquer peixe que viesse a rede. Simples de fazer, basicamente faz-se camadas de peixe e vegetais e deixa-se cozinhar até criar um caldo delicioso.

Doses: 4 | Tempo: 65 Minutos | Dificuldade: Média

#### Ingredientes

Peixe – 1,4 kg (o que tiveres)  
Amêijoas – 400gr  
Tomate – 600gr  
Batata – 400gr  
Cebola – 300gr  
Pimento Verde – 1  
Alho – 3 Dentes  
Azeite – 200ml  
Vinho Branco – 100ml (Bom e seco)  
Salsa – 1 Raminho  
Louro – 1 Folha  
Pimenta – A gosto  
Sal – A gosto

#### Instruções

Se ainda não estiver, começa por amanhar e lavar os peixes (podes usar os peixes que quiseres, safio, patarroxa, pescada, raia, espadarte, tamboril, ruivo, ...), toma cuidado de limpar de peles e tripas e lavar bem.

Corta em postas de preferência de tamanho similares e tempera com sal.

Lava bem as amêijoas e põe numa tigela coberta de água do mar (ou água com sal), deixa estas abrirem e deitar a areia para fora, deve demorar umas 2 ou 3 horas, depois lava em água fria.

Corta a cebola, os tomates e pimentos tudo em rodela, descasca as batatas e corta estas também em rodela.

Numa panela coloca o/os peixes, a cebola, os tomates, os pimentos, as batatas, os alhos esmagados, o louro e a salsa, tudo em camadas alternadas, no fim por cima coloca as amêijoas.

Rega tudo com o vinho branco seco, o azeite, um pouco de água e um toque de sal e pimenta, deixa cozer bem em lume brando.

Prova e retifica os temperos antes de servir.

**Dicas:** Escolhe peixes com carne bem consistente, peixes mais delicados vão simplesmente desfazer-se.