

Este prato tradicional algarvio pode ser servido quente ou frio.
É uma forma excelente de conservar os carapaus.
Podem ser saboreados sobre uma fatia de pão ou com batatas cozidas.

Carapaus alimados

6 doses | 30 min preparação, após salmoura | sem glúten

INGREDIENTES

1 kg de carapaus frescos de tamanho pequeno
4 dentes de alho laminados
1 ramo de salsa e coentros
Água q.b.
Azeite q.b.
Sal q.b.
Vinagre q.b.

PREPARAÇÃO

Amanhe os carapaus retirando-lhes as vísceras e a cabeça. Lave-os bem e disponha-os num recipiente, em camadas alternadas com bastante sal marinho (a última camada deve cobrir completamente o peixe de sal). Deixe em salmoura durante 2 dias.

No dia seguinte, retire o excesso de sal dos carapaus, mas não lave. Os carapaus cozidos no sal têm melhor gosto e melhor textura.

Leve um tacho com água ao lume até ferver. Mergulhe os carapaus na água fervente e deixe cozer por, aproximadamente, 5 minutos. Um truque para verificar se estão cozidos é puxar o rabo de um dos carapaus, se este se soltar de imediato, estão cozidos. Pode reservar um pouco da água da cozedura para temperar no final.

Retire-os do lume, mergulhe-os em água limpa e fria. Renove a água da lavagem e vá provando os carapaus até estes perderem o excesso de sal. Depois, com os dedos, vá friccionando a pele até a remover por completo assim como as barbatanas dorsais e da barriga. A este processo dá-se o nome de “alimar”.

Disponha os carapaus numa travessa funda. Sobre eles verta um pouco da água da cozedura. Tempere generosamente com azeite e vinagre ou limão, os alhos laminados e as aromáticas finamente picadas.

