



Empadas de peixe

Num tacho coloca-se peixe sem espinhas, um pouco de azeite, um pouco de azeite ($\frac{1}{2}$ litro para 20 doses), milho de tomate (ou peço de tomate varinhado ou de lata), cebola picada em quantidade, alhos e pimentas cortadas finas.

Coxe durante 10 minutos depois de levantar fervura.

Varinha-se.

Em tabuleiro de ir ao forno, coloca-se uma base de puré (ou de arroz malandru), uma camada do recheio e outra camada de puré. Fica bem decorado de ovos cozidos às rodelas, azeitonas sem caroço e tiras de pimento. Cozer o suficiente.

Variações: 1) substitui pimentas por ervilhas cozidas à parte e de que se aproveita a água de cozedura para o puré.

2) fezer o empadas com arroz malandru ou com arroz malandru de lentilhas, que os miúdos gostem.