

## FARINHA DE PEIXE



### *Ingredientes:*

Farinha de mandioca (farinha de pau),  
Pescada ou outro peixe sem pele nem espinhas (pode ser congelado),  
Cebola picada,  
Alho picado,  
Azeite, tomate e pimento em pedacinhos,  
Folha de louro,  
Vinho branco,  
1 pedacinho de salpicão ou chouriço magro para aromatizar,  
Flor de sal,  
Pimenta

### *Preparação:*

Refogar a cebola, o alho, o tomate e o pimento em azeite com um pouco de água.  
Juntar o chouriço, o vinho branco, o louro e o peixe e deixar estufar.  
Desfiar o peixe, e acrescentar água para cozer a mandioca, que se vai deitando lentamente e mexendo ao mesmo tempo, para que não ganhe grumos.

Não deve ficar dura nem demasiado líquida.