

COM ANCHOVAS E AZEITONAS (Para truta poché, assada ou grelhada)

Ingredientes:

- 10 azeitonas pretas sem caroço;
- 6 filés de anchova;
- 2 a 4 colheres de azeite;
- 1 colher de chá de alcaparras;
- 1 colher de chá de conhaque de boa marca;
- Sal e pimenta do reino a gosto;
- 1 colher de sobremesa de migalhas de pão.

Modo de Preparo:

- Bata azeitonas, anchovas, alcaparras, conhaque e as migalhas de pão no liquidificador até virar uma pasta;
- Lentamente acrescente o azeite, mexendo sempre, até a pasta ficar leve;
- Acrescente sal e, se desejar, pimenta-do-reino;
- Sirva o molho separadamente, pois é muito forte.