



## CATAPLANA DE LITÃO COM ALGAS DA RIA

### INGREDIENTES (4 pessoas)

500 gr. de Litão  
 200 gr. de Algas da Ria  
 (esparguete do mar, alface do mar, nori ou porphyra)  
 1 cebola e 3 dentes de alho  
 1 tomate coração de boi grande  
 1 pimento vermelho assado  
 3 batatas médias  
 2 dl de azeite  
 2 dl de vinho branco  
 1 colher de sopa de Açafroa dos Açores  
 2 colheres de sopa de flôr de sal  
 1 malagueta (*gindungo*)

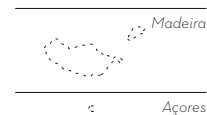
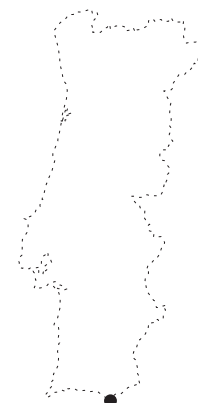
### PREPARAÇÃO

Demolha-se o litão num alguidar grande durante oito horas trocando a água pelo menos uma vez.  
 Corta-se em postinhas de cerca de três dedos de largura.  
 Salga-se com um pouco de flôr de sal.  
 Numa cataplana, refoga-se a cebola cortada em pluma com duas colheres de sopa de azeite, junta-se os dentes de alho esmagados, a malagueta inteira e pouco depois um terço das algas. Espalha-se um terço do litão sobre as algas e cobre-se com uma camada de batatas cortadas em rodela finas. Coloca-se o tomate cortado em rodela, mais uma camada de algas, mais litão, e o pimento assado. Uma última camada de batatas em rodela, algas e litão. Polvilha-se com a açafroa, tempera-se de flôr de sal, rega-se com o vinho branco e com o restante azeite. Tapa-se a cataplana e cozinha-se em fogo médio durante cerca de quinze minutos. Deixa-se repousar cinco minutos, leva-se a cataplana à mesa e serve-se de imediato.

CHEF ANDRÉ MAGALHÃES  
 LOCAL OLHÃO / RIA FORMOSA  
 REGIÃO ALGARVE

Receita inspirada nos ensinamentos de  
**TONI COELHO**

AZEITE GALEGA  
 VINHO VERDELHO



Açores

