

Sopa de Funcho

São Miguel - Vila da Povoação

INGREDIENTES

Para 5 pessoas

500 g. de feijão inchado (feijão de debulhar) ou 500 g. de feijão seco (branco ou vermelho)

200 g de toucinho entremeado

1 colher de sopa de banha

ou Azeite Valle Madruga

1 molho de rama de funcho (do tamanho de um molho de nabiças)

Sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO

Utilizando feijão seco, demolha-se de véspera.

Introduz-se o feijão numa panela com água, leva-se ao lume e quando levantar fervura junta-se o toucinho e a banha.

Deixa-se ferver suavemente até o feijão cozer.

Entretanto, lava-se o funcho e corta-se em caldo verde.

Junta-se ao feijão já cozido deixa-se ferver até o funcho estar macio.

Retira-se o toucinho, corta-se em pedacinhos e volta a introduzir-se na sopa.

Tempera-se com sal.

Esta sopa deve ficar um pouco caldosa.

***Variante do Faial:**

O feijão é substituído por batata ou por farinha de milho.

Leva toucinho na sopa e cada um tem o seu quinhão.

Acompanha-se com pão de milho.

Esta sopa pode fazer-se com repolho branco.

Nesse caso o toucinho é substituído por chouriço.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

