

Açorda à Alentejana

Prato típico alentejano

INGREDIENTES

- 1 bom molho de coentros (ou um molho pequeno de poejos ou uma mistura das duas ervas)
- 2 a 4 dentes de alho
- 1 colher de sopa bem cheia de sal grosso Rui Simeão
- 4 colheres de sopa de azeite Valle Madruga
- 1,5 litro de água a ferver
- 400 grs de pão caseiro (duro)
- 4 ovos



PREPARAÇÃO

Pisam-se num almofariz, reduzindo-os a papa, os coentros (ou os poejos) com os dentes de alho, a que se retirou o grelo, e o sal grosso.

Deita-se esta papa na terrina ou numa tigela de meia cozinha, que neste caso fará ofícios de terrina.

Rega-se com o azeite e escalda-se com a água a ferver, onde previamente se escalfaram os ovos (de onde se retiraram).

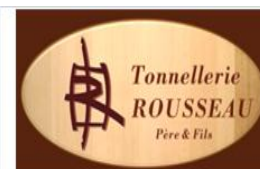
Mexe-se a açorda com uma fatia de pão grande, com que se prova a sopa.

A esta sopa dá-se o nome de sopa «azeiteira» ou «sopa mestra».

Introduz-se então no caldo o pão, que foi ou não cortado em fatias ou em cubos com uma faca, ou partido à mão, conforme o gosto.

Depois, tapa-se ou não a açorda, pois uns gostam dela mole e outros apreciam as suas sopas duras.

Os ovos são colocados no prato ou sobre as sopas na terrina, também conforme o gosto.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

