

Sopa da Pedra

Fonte: Confraria Gastronómica de Almeirim

INGREDIENTES

2,5 l de água
1 kg de feijão vermelho
1 orelha de porco
1 chouriço de carne
1 chouriço de sangue (morcela)
200 g de toucinho
2 cebolas
2 dentes de alho
700g de batatas
1 molho de coentros
Sal Marinho Rui Simeão
Louro
Pimenta a gosto
Azeite Valle Madruga



PREPARAÇÃO

Ponha o feijão a demolhar de um dia para o outro. De véspera, escale e raspe a orelha de porco de modo a ficar bem limpa.

No próprio dia, leve o feijão a cozer em água, juntamente com a orelha, os enchidos, o toucinho, as cebolas, os dentes de alho e o louro. Tempere de sal e pimenta. Junte mais água, se for necessário. Quando as carnes e os enchidos estiverem cozidos, tire-os do lume e corte-os em bocados.

Junte, então, à panela as batatas, cortadas em cubinhos e os coentros bem picados.

Deixe ferver lentamente até a batata estar cozida. Tire a panela do lume e introduza as carnes previamente cortadas.

Deite um fio de azeite e deixe terminar.

No fundo da terrina onde vai servir a sopa coloque uma pedra bem lavada.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

