

Entrada de enchidos com broa

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite Valle Madruga
1 alheira
1 morcela cozida
1 chouriço de carne cozido
1 broa
Azeitonas pretas q.b.



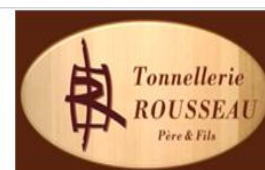
PREPARAÇÃO

Leve ao lume uma frigideira com o azeite, junte a alheira e deixe-a fritar, em lume muito brando e virando de vez em quando, até ficar bem douradinha. Retire a alheira para um prato.

Corte a morcela e o chouriço cozidos em pedaços, junte-os à frigideira com o azeite de fritar a alheira e deixe aquecer bem.

Sirva o chouriço, a morcela e a alheira cortada em pedaços acompanhados pela broa cortada em fatias.

Decore com azeitonas e um raminho de salsa.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

