

Butelo com casulas

Prato tradicional transmontano

INGREDIENTES

1 butelo
500g de casulas (ou cascás)
1 chouriço (caseiro - transmontano)
1 cebola
4 batatas
azeite virgem extra Valle Madruga



PREPARAÇÃO

Pôr as casulas de molho de véspera.

Colocar o butelo a cozer, em água a ferver, durante cerca de 2h30 a 3 horas (em função do tamanho).

Noutro tacho, ferver água com sal, deitar as cascás escorridas, uma cebola e a chouriça. A cozedura verifica-se através dos feijões. Em geral, esta cozedura demora pouco mais de 1 hora.

Num outro tacho, cozer as batatas.



Alberto Moreira
+351 935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt