

A Feijoada de Sames dos Pescadores

Prato típico

INGREDIENTES

800 gramas de sames salgados
500 gramas de feijão branco
1 chouriço
1 morcela
1 cenoura
1 cebola media
3 dentes de alho
1 folha de louro
2 tomates bem maduros
1/2 pimento vermelho
salsa
piripiri
cominhos
noz-moscada
azeite
sal
1 copo de vinho branco



PREPARAÇÃO

No dia anterior ponha de molho os feijões e os sames em água.

No dia ponha os feijões a cozer com um fio de azeite e temperado de sal, entretanto limpe os sames das peles escuras e alguma cartilagem que possa trazer.

À parte, num tacho (que leve a feijoada) faça um refogado com azeite, cebola, pimento e os alhos picados, a que se acrescentou a cenoura e o chouriço em rodela, a folha de louro e os tomates pelados e picados.

Tempera-se com sal, piripiri, cominhos, noz-moscada, salsa e deixou-se apurar um pouco.

Acrescentam-se os sames de bacalhau, deixe cozer tudo ate os sames ficarem macios, junta-se os feijões já cozidos (juntamente com a água de os cozer) e a morcela as rodela.

Junta-se o vinho branco, Deixa-se a apurar em fogo baixo, retifique os temperos e sirva com arroz branco.

Fonte: Cozinha do Zèzão