

# Açorda à Alentejana

*Prato típico*

## INGREDIENTES

Samos – 1 kg  
Grão de bico- 250 g  
Cenouras- 200 g  
Tomates- 200 g  
Cebola- 150 g  
Alho- 50 g  
Azeite- 5 colheres de sopa  
Vinho branco- 0.2 cl



## PREPARAÇÃO

Refogar o alho e a cebola no azeite juntar o louro e os tomates;  
Colocar os samos e deixar cozinhar;  
Juntar agua da cozedura do grão;  
Colocar o grão e deixar apurar;  
Empratar e colocar salsa picada

Fonte: RTP1