

# Migas com Entrecosto

## INGREDIENTES

800 g de entrecosto  
200 g de toucinho com febra  
Calda de pimentão  
2 folhas de louro  
8 dentes de alho  
Pão alentejano, duro, de 2 dias  
Sal grosso Rui Simeão q.b.  
Azeite Valle Madruga q.b.

## PREPARAÇÃO

No dia anterior, tempera-se o entrecosto e o toucinho com calda de pimentão.

Numa frigideira frita-se o toucinho e o entrecosto em azeite.

Depois de frito, tira-se para uma travessa.

No azeite onde se fritou a carne, coloca-se o pão em fatias finas.

Acrescenta-se um pouco de sal e vai-se colocando a água pouco a pouco.

Com uma colher de pau vai-se amassando o pão, enrolando-o para que tome a forma de rolo.

Serve-se no prato com o entrecosto e o toucinho em volta.

