

Número	11	Tema	Legumes, Saladas e Acompanhamentos	Data	26 de Junho de 2007
Assunto	ERVILHAS TORTAS COM PRESUNTO				

Ervilhas tortas com presunto

Deixe uma boa fatia de presunto de molho durante duas horas e depois coza-o. Retire a gordura que ficou no caldo onde cozeu o presunto e ponha-a num tacho com uma colher de sopa de banha de porco e uma colher de sopa de azeite. Faça um refogado, nestas gorduras, com uma cebola picada fina, um dente de alho picado e um ramo de salsa. Deite um quilo de ervilhas tortas no refogado, junte um pouco do caldo onde cozeu o presunto e deixe que cozam com o tacho sempre destapado. Sirva as ervilhas com o presunto cortado em tiras.