

Número	38	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	AÇORDA DE MEDRÕES				

Açorda de medrões

Ingredientes: (Para 4 pessoas)

- 2 mioleiras de porco;
- 500g de costelas (entrecosto fresco);
- 500g de pão de 1ª (10 carcaças);
- 1 cebola;
- 1 dente de alho;
- 1 ramo de salsa;
- 1 dl de azeite;
- 1 dl de vinho branco;
- sal e pimenta

Modo de preparação:

Preparam-se as mioleiras e, depois de bem limpas, desfazem-se no vinho branco. Pica-se a cebola e o dente de alho e refogam-se com o azeite e um ramo de salsa. Depois deste refogado bem apurado cõa-se ou passa-se pelo passador, depois de se retirar a salsa. Entretanto, separa-se cada costela e parte-se cada uma em três bocados. Introduce-se o entrecosto assim preparado no refogado, tempera-se com sal e pimenta e deixa-se alourar e cozer adicionado pinguinhos de água. Parte de água pode ser substituída por um pouco de vinho em que se desfizerem os miolos. A intenção é de juntar o menos possível de água.

Quando o entrecosto estiver tenro e tivermos calda suficiente, retira-se do lume, junta-se o pão cortado em bocados, tapa-se o recipiente deixa-se abeberar, mexendo o pão com a colher de pau para o desfazer.

Leva-se a açorda ao lume a ferver durante alguns minutos, juntam-se os miolos, que devem ferver pouco, rectifica-se o paladar e serve-se imediatamente. A açorda deve ficar mole. O entrecosto pode ser substituído por lombo cortado em bocadinhos.