

Número	40	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	AÇORDA DE PENCA DO DOURO				

Açorda de Penca do Douro

Ingredientes:

- 3 ou 4 olhos de penca do Douro (couve);
- cerca de 1,5 l de água;
- 1,5 dl de azeite;
- 3 cabeças de alho;
- 500g de pão caseiro;
- 1 ramo de hortelã;
- 6 ovos;
- sal;

Modo de preparação:

Num tacho de barro, põe-se ao lume a água com o azeite e os dentes de alho descascados numa linha (para se poderem tirar melhor). Quando ferver junta-se a couve (os olhos inteiros) e deixa-se cozer. Retira-se então o tacho do lume e mistura-se o pão partido às fatias finas e raminhos de hortelã. Logo que o pão esteja bem amolecido, dá-se umas voltas com uma colher, para o pão e a penca se desfazerem melhor. Retiram-se os dentes de alho e a hortelã. Deitam-se os ovos previamente batidos, tapa-se o tacho e leva-se ao forno durante quinze minutos.