

Número	41	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	AÇORDA DE CARNES DE PORCO				

Açorda de Carnes de Porco

Ingredientes:

- coração;
- l'íngua;
- costelinhas pequenas;
- bolas de pão para fazer alheiras;
- cebola;

Modo de preparação:

Parte-se a carne em bocadinhos muito pequenos e põe-se em vinha-d'alhos de um dia para o outro. Prepara-se um refogado com cebola e os alhos da calda e deixa-se alourar. Acrescenta-se com alguma calda e a carne, que se deixa refogar até estar cozida. Seguidamente, coloca-se mais alguma água e o pão cortado às fatias. Desliga-se o lume e deixa-se que o pão absorva a calda e se desfaça. Mexe-se muito bem e misturam-se-lhe algumas gemas de ovo, conforme a quantidade. Volta-se a mexer e põe-se novamente ao lume para que se consolide.