

Número	1	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	TRIPAS À MODA DO PORTO				

Tripas à Moda do Porto

Ingredientes: (8/10 pessoas)

- >1,5 Kg de estômago (tripas) de vitela
- >1 mão de vitela
- >1 naco de presunto com osso
- >½ orelheira fumada
- >½ galinha do campo
- >½ salpicão caseiro
- >150 g de toucinho fumado
- >2 cebolas
- >2 dentes de alho
- >1 kg de feijão branco manteiga
- >louro, cominhos, piri-piri e colorau q.b.
- >vinho branco seco
- >vinho do Porto seco
- >sal e pimenta q.b.

Modo de preparação:

Escolha o feijão, lave e deixe de molho até ao dia seguinte. Deixe também a demolhar o presunto e a orelheira fumados.

Raspe as tripas, esfregue-as com sal grosso e limão, lave bem e passe por três águas a ferver.

Comece por cozer as tripas e a mão de vaca durante 15 minutos e limpe as impurezas que se formam ao levantar fervura. Junte o presunto, a orelheira, a galinha, o salpicão, 1 cebola, 1 dente de alho e 1 folha de louro e deixe cozer em conjunto.

Vá retirando as carnes à medida que vão ficando cozidas: 1.º o salpicão (cerca de 30 min.); 2.º a orelheira, o presunto e a galinha (cerca de 1-1h30); 3.º a mão de vitela (cerca de 2h30- 3h) ; 4.º as tripas (cerca de 4h30-5h). Reserve o caldo de cozer as carnes.

Entretanto deite o feijão numa panela com água fria e leve a cozer, utilizando somente a água necessária para o efeito. Quando levantar fervura acrescente um pouco de água fria. Os feijões que após esta operação se mantiverem à superfície deverão ser retirados, pois não servem para cozer. A meio da cozedura tempere com sal, e tenha o cuidado de não deixar cozer demais.

Faça um refogado com a cebola picada, o alho, toucinho, sal e pimenta. Quando a cebola começar a alourar junte um pouco de colorau e refresque com vinho branco e ½ cálice de vinho do Porto. Junte parte do caldo de cozer as carnes. Desfie o presunto e a galinha. Corte as tripas e a mão de vitela em pequenos quadrados e a orelheira às tiras. Junte as carnes à calda e deixe ferver muito lentamente cerca de 1h. Tempere a gosto com cominhos e piri-piri.

Junte o feijão e a água de o cozer e deixe ferver muito lentamente cerca de 30 minutos. Rectifique os temperos.

Deite as tripas num tacho regional e antes de servir polvilhe com mais um pouco de cominhos. Acompanhe com arroz branco bem soltinho, enfeitado com o salpicão.