

Número	21	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>BUCHO DE PORCO COM «TODOS OS MATADORES» (Minho)</b>				

## **Bucho de porco com «todos os matadores» (Minho)**

### **Ingredientes:**

- 1 Bucho de porco
- Vinho
- Alhos
- Pimenta
- Sal
- Farinha de milho
- Banha
- Carne cozida
- Cenouras
- Nabos
- Arroz

### **Modo de preparação:**

Deixa-se o bucho em vinho, alhos, pimenta e sal durante dois ou três dias. Depois envolve-se bem em farinha de milho, volta-se do avesso e cose-se com uma linha branca. Põe-se a cozer em bastante água a ferver, sempre coberto de água, durante 2 horas. É necessário, portanto, acrescentar de vez em quando mais água a ferver. Estando cozido retira-se da água, deixa-se secar e leva-se a alourar com um pouco de banha derretida, numa frigideira. Estando louro coloca-se no centro de uma travessa cortado às rodelas e põem-se á volta fatias de carnes que se cozeram no caldo das papas. Ornamenta-se a travessa com cenouras e nabos cozidos e faz-se acompanhar com arroz de forno.