

Número	22	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	RANCHO À MODA DO MINHO				

Rancho à moda do Minho

Ingredientes: (Para 4 pessoas)

- 350g de grão;
- 4 batatas grandes;
- 120g de macarrão;
- 250g de mão de vitela;
- 250g de toucinho;
- 250g de chouriço de carne (minhoto);
- 250g de carne de vaca para cozer;
- 1 colher de sobremesa de colorau;
- 1 colher de sobremesa de banha;
- 2 dl de azeite;
- 2 cebolas;
- sal;
- pimenta

Modo de preparação:

Depois de bem demolhado coze-se o grão e as carnes em água suficiente, temperada com o sal e pimenta. Entretanto, faz-se um refogado com a banha, o azeite e as cebolas picadas. Depois das carnes cozidas, retiram-se e desfazem-se. Juntam-se novamente ao grão, assim como o refogado, as batatas cortadas em bocados pequenos e o macarrão. Rectificam-se os temperos. Serve-se bem quente. A consistência deve ser de forma a manter uma colher de pau em pé.