

Número	23	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>ARROZ DE SARRABULHO À MODA DE PONTE DE LIMA</b>				

## **Arroz de sarrabulho à moda de Ponte de Lima**

### **Ingredientes:**

- Carne de vaca – ganso redondo
- Galinha gorda
- Entrecosto de porco fresco
- Ossos de assuão frescos
- Chouriço de carne caseiro
- Coração de porco
- Bofe de porco
- Arroz
- Sangue de porco

### **Modo de preparação:**

Num tacho põem-se todas as carnes a ferver em água, junta-se um pouco de louro, cravinho, noz moscada, sal e pimenta. Deixam-se cozer muito bem as carnes, retirando a espuma que se forma à superfície. As carnes depois de arrefecidas são desfiadas. À calda de cozer as carnes, depois de rectificadas os temperos, é retirada a gordura que porventura esteja a mais, leva-se novamente ao lume e deixa-se levantar fervura, tendo já acrescentado a água necessária. Junta-se o arroz. Quando estiver meio cozido, juntam-se as carnes desfiadas e o sangue liquefeito. Rectificam-se os temperos e deixa-se ferver até ao arroz estar cozido completamente. Junta-se-lhe então, sumo de limão, cravinho e cominhos em pó. Serve-se de imediato. Numa travessa à parte vão os rojões e as frituras de belouras, chouriça de verde, tripa enfarinhada, bucho e “verde”.