

Número	29	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	COZIDO À MINHOTA				

## Cozido à minhota

### Ingredientes:

- Batata
- Couve tronchuda
- Cenouras
- Galinha
- Presunto
- Carne de vaca
- Carne de porco entremeada
- Costela
- Chouriço
- Chouriço de sangue
- Orelheira
- Sal

### Modo de preparação:

Depois de arranjada, introduz-se a galinha numa panela grande com água fria. Junta-se a carne de vaca e a orelheira.

Quando a galinha estiver meio cozida, metem-se na panela o presunto, carne de porco, chouriço e a chouriça de sangue. Meia hora depois, deitam-se as couves, as cenouras e as batatas e deixa-se ferver durante mais de meia hora.

Para servir, põem-se as couves, as cenouras e as batatas numa travessa e colocam-se as carnes por cima, cortadas em pedaços.