

Número	32	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	FEIJOADA À TRANSMONTANA (Valpaços)				

## Feijoada à Transmontana (Valpaços)

### Ingredientes: Para 8 pessoas

- >1 kg de feijão ;
- >500 g de orelha de porco ;
- >200 g de focinho de porco ;
- >1 pé de porco ;
- >1 linguiça ;
- >100 g de salpicão ;
- >100 g de presunto ;
- >1 dl de azeite ;
- >1 cebola ;
- >1 ramo de salsa ;
- >1 folha de louro ;
- >1 dente de alho ;
- >pimenta branca ;
- >malagueta e colorau ;
- >1 cravinho (fac.) ;
- >sal

### Modo de preparação:

De véspera, põe-se de molho em água fria num recipiente o feijão previamente lavado e, num outro, as carnes, que são sempre fumadas.

No dia seguinte, coze-se o feijão na água em que demolhou. Cozem-se as carnes noutra recipiente e, depois de bem cozidas (incluindo a linguiça e o salpicão), cortam-se em bocados. Cortam-se em rodelas a linguiça (chouriço de carne) e o salpicão.

Aloira-se a cebola com o azeite e junta-se-lhe o feijão com a água em que cozeu (que não deve ser muita). Juntam-se as carnes e um pouco de água que serviu para as cozer. Rectifica-se o sal e juntam-se a salsa, o louro, o dente de alho picado, a malagueta, o colorau e, querendo, o cravinho. Deixa-se apurar com o lume muito brando. Acompanha com arroz de forno bem seco.