

Número	34	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	CALDEIRADA DE FEIJÃO FRADE (Torre de Moncorvo)				

Caldeirada de Feijão Frade (Torre de Moncorvo)

Ingredientes: Para 8 pessoas

- >1 kg de feijão frade (na vagem e ainda verde) ;
- >1 kg de pão de centeio ;
- >1 kg de pão de trigo ;
- >1 coelho bravo (na falta deste serve o manso) ;
- >1 perdiz (pode ser substituída por um quarto de galinha ;
- >250 g de presunto ;
- >2 colheres de azeite ;
- >meia colher de sopa de colorau ;
- >1 colher de chá de malagueta picante (seca e reduzida a pó ;
- >sal

Modo de preparação:

Põem-se ao lume um tacho com 5 litros de água (se o lume for de chão põe-se o tacho sobre a trempe). Introduzem-se no tacho as casulas do feijão (feijão na vagem), o coelho e a perdiz. Depois de cozer um pouco, adiciona-se o presunto, o colorau e a malagueta e deixa-se cozer tudo muito bem, após o que se retiram as carnes, para se cortarem aos bocados.

Entretanto, tem-se o pão partido em fatias finas e deita-se no caldo de onde se retiraram as carnes. Assim que o pão estiver macio introduz-se a carne novamente no tacho e mexe-se muito bem com uma colher de pau. Finalmente rega-se com o azeite cru e serve-se. Fica com o aspecto de uma sopa seca.