

Número	41	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	RANCHO DE MIRANDELA À MODA ANTIGA				

Rancho de Mirandela à moda antiga

Ingredientes:

- >1 l de grão-de-bico
- >1Kg de massa cortada
- >500 g de batatas
- >2 Kg de vitela
- >1 chouriço
- >2 cebolas
- >1 folha de louro
- >1 malagueta
- >1 colher de chá de colorau
- >sal

Modo de preparação:

Põe-se o grão de molho e leva-se ao lume a cozer. Coze-se também a vitela e o chouriço numa panela temperada com sal, uma cebola e uma folha de louro. Tira-se a carne quando cozida e junta-se a massa e as batatas cortadas aos quadrados. Se tiver muita água, tira-se o excesso. À parte pica-se a restante cebola e a malagueta para uma frigideira com o azeite e o colorau. Quando estiver louro, deita-se na panela, cortam-se as carnes aos bocadinhos, mistura-se tudo incluindo o grão cozido e serve-se bem quente.