

Número	42	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	ALHEIRAS COM BATATA E GRELOS (Armamar)				

Alheiras com batatas e grelos (Armamar)

Ingredientes:

- >4 alheiras
- >1 Kg de batatas
- >1 ramo de grelos com cerca de 1 Kg
- >1 dl de azeite
- >4 dentes de alho
- >sal

Modo de preparação:

Grelham-se as alheiras em lume brando, na chapa do fogão, e picam-se com uma agulha. Cozem-se as batatas com pele e cozem-se também os grelos, que se escorrem. Põe-se ao lume o azeite com os dentes de alho esborrachados, até alourarem, retiram-se e juntam-se os grelos. Ferve-se um pouco. Põe-se as alheiras numa travessa com as batatas, descascadas e cortadas ao meio, e os grelos.