

Número	47	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	FEIJOADA BARROSÃ (Montalegre)				

Feijoada barrosã (Montalegre)

Ingredientes:

- 1 l de feijão-branco
- 1 orelheira de porco fumada
- Meio pernil fumado
- 1 pé de porco
- 200 g de carne de peça (carne da barriga)
- 1 salpicão
- 1 chouriça
- 1 sangueira (chouriça de sangue)
- 2 cebolas grandes
- 3 cenouras
- 2 tomates
- 70 g de banha
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 folha de louro
- 1 ramo de salsa
- Piri-piri
- Sal e pimenta

Modo de preparação:

Nas brasas chamuscam-se a orelheira, o pernil e o pé de porco. Raspam-se com uma faca e põem-se de molho de um dia para o outro. No dia seguinte, lava-se tudo em água quente. Cozem-se separadamente, com uma colher de azeite, os feijões demolhados de véspera. Põe-se a cozer, em água simples e suficiente, as carnes preparadas, não devendo a carne ser totalmente cozida nesta água, mas acabando esta de cozer juntamente com o feijão. Quando as carnes estiverem meias cozidas, juntam-se ao feijão, assim como a carne da peça, as cenouras inteiras e uma cebola.

Entretanto, demolha-se em água quente o enchido: salpicão, chouriça e sangueira. Antes de terminar a cozedura das carnes, mais ou menos dez minutos, introduz-se o enchido para cozer com os restantes ingredientes. Num tacho grande, faz-se um refogado com uma cebola, a banha, o azeite, os alhos bem picados ou esmagados, o tomate sem peles e partido em bocadinhos e a salsa picada. Deixa-se alourar o refogado tendo o cuidado de o mexer para não agarrar ao tacho. Logo que esteja louro, vai-se

juntando aos poucos a água de cozer o feijão e deixa-se apurar. Cortam-se as carnes em bocados e as cenouras às rodelas e junta-se tudo ao refogado, excepto os enchidos que se reservam para decorar a travessa de arroz. Verifica-se o sal, tempera-se com a pimenta e um pouco de piri-piri e deixa-se apurar até obter um molho grosso. Acompanha-se com arroz branco.