

Número	50	Tema	Carnes	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	TRIPAS AOS MOLHOS (Vila Real)				

Tripas aos molhos (Vila Real)

Ingredientes:

- >1 Kg de bucho de vitela (estômago)
- >150 g de presunto
- >1 dl de azeite
- >3 cebolas grandes
- >Tripa fina de vaca
- >35 g de banha
- >1 ramo de salsa
- >2 colheres de sopa de polpa de tomate
- >1 colher de chá bem cheia de colorau
- >1 cálice de aguardente velha
- >2 dl de vinho branco
- >1 folha de louro
- >2 dentes de alho
- >Piripiri e sal

Modo de preparação:

Limpa-se muito bem o estômago, retirando toda a gordura do interior. Lava-se bem a tripa de vaca, abre-se ao meio, lava-se em várias águas, raspa-se toda a parte inferior e esfrega-se com sumo de limão e sal. Corta-se o estômago aos quadrados de cerca de dez centímetros. Corta-se o presunto às tiras e em cada quadrado coloca-se uma tira do presunto e um raminho de salsa. Enrola-se e ata-se com a tripa fina bem apertada, com dois ou três nós.

Cobre-se o fundo do tacho com a cebola cortada às rodelas grossas, os dentes de alho picados, a polpa de tomate, o vinho, a aguardente e a folha de louro, por cima colocam-se os molhos e cobrem-se com a restante cebola. Em seguida, junta-se o azeite, banha, colorau e piripiri. Tapa-se o tacho e deixa-se estufar em lume brando até ficarem bem cozidas e o molho bastante grosso. Acompanha-se com arroz de forno.