

Número	01	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	LINGUIÇAS DE SANGUE À PORTUENSE				

Linguiças de sangue à portuense

Ingredientes:

- Vinho verde 4 dl
- Vinagre 2 dl
- Colorau doce 1 clh sobremesa
- Colorau picante 1 clh sopa
- Dentes de alho 18
- Sal 30 gr
- Pimenta 10 gr
- Louro 5 folhas
- Orégão ou hortelã 20 gr
- Sangue de porco 6 kg
- Gorduras de porco 500 gr
- Salsa 50gr
- Cebola 100 gr
- Tripas 1 kg

Modo de preparação:

Deitam-se num alquidar quatro decilitros de vinho verde e dois decilitros de vinagre, um pouco de colorau doce, um pouco de pimenta, uma colher de colorau picante, 18 dentes de alho pisados, 5 folhas de louro, um pouco de sal e uma mão- cheia de orégãos ou hortelã.

Deixam-se as tripas de molho nesta mistura durante dois dias. Ao sangue que se aparou à matança do porco junta-se uma porção de gordura do mesmo bem picada, salsa e muita cebola também picada, alhos pisados, pimenta, colorau doce, sal, orégãos ou hortelã, um pouco de vinho e um gole de vinagre e um pouco de colorau picante. Mexe-se tudo muito bem e enchem-se as linguiças, atando-as de espaço em espaço. Depois de cheias dá-se-lhes uma fervura em água e sal e levam-se ao fumeiro.