

Número	02	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	FARINHEIRAS DE PÃO (TRÁS-OS-MONTES)				

## Farinheiras de pão (Trás-os-Montes)

### Ingredientes:

- Ossos de suã 7 kg
- Vinho branco 2 dl
- Colorau picante 20 gr
- Alhos 40 gr
- Sal q.b.
- Pão de trigo 3 kg

### Modo de preparação:

Põem-se os ossos 3 dias de infusão em vinho branco, alhos, colorau e sal. Passado este tempo cozem-se em água, tira-se toda a carne para um alguidar onde primeiramente se tem posto o pão cortado em fatias e vaza-se por cima o caldo que deve estar bem quente e coado por causa dos ossos. Desfaz-se bem este pão com as mãos, ou passa-se por um passador ou peneira e tempera-se a massa com mais colorau doce ou picante ou sal. A massa não deve ficar dura e se estiver pouco gorda junta-se gordura derretida ou gordura e azeite. Enchem-se as farinheiras e deixa-se-lhes folga, lavam-se em água quente e vão para o fumeiro.