

Número	03	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>BOCHEIRAS DE TRÁS-OS-MONTES</b>				

## Bocheiras de Trás-os-Montes

### Ingredientes:

- Bofe de porco 1 kg
- Coração de porco 1 kg
- Bofe de vaca 500 gr
- Carne de vaca 500 gr
- Água 2 l
- Vinho tinto 2 l
- Louro 6 folhas
- Colorau doce 1 clh sopa
- Colorau picante 1 clh sopa
- Laranja 100 gr
- Tripas q.b.

### Modo de preparação:

O nome de «bocheira» deve derivar de «boche», corrupção da palavra bofe.

Corta-se em pequenos pedacinhos o bofe de porco, o coração e os pedaços de carne ensanguentada junto à ferida feita pela faca da matança. Corta-se de igual forma uma porção de bofe e carne de vaca. Põe-se tudo a marinar durante uns oito dias numa mistura preparada com água e vinho tinto em partes iguais, louro, colorau doce e picante, e umas rodelas de laranja. Todos os dias se mexe a carne e acrescenta-se de mais vinho e água se for necessário. Deve estar sempre coberta de marinada.

Depois enchem-se as tripas, atam-se e levam-se ao fumeiro.

Ficam bastante escuras.