

Número	04	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	CELEIRADAS				

Celeiradas

Ingredientes:

- aparas dos miúdos 6 kg
- sangue de porco 3 kg
- pimenta vermelha picante 10 gr
- colorau 30 gr
- sal q.b.
- cebola 200 gr
- tripa de porco q.b.

Modo de preparação:

Para este enchido utilizam-se as aparas dos miúdos, cortados finos, às quais se juntam sangue de porco, pimenta vermelha picante, colorau, sal, e cebola picada em pouca quantidade. Depois da massa temperada enche-se de seguida em tripa seca ou tripa verde comprada, de vaca ou de porco, porque a tripa fresca do porco é empregue para os enchidos de carne. As celeiradas vão para o fumeiro cerca de um mês. Destinam-se ao consumo diário e são muito utilizadas nas receitas de arroz de feijão, e grão-de-bico, assim como nas sopas do lavrador.