

Número	06	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	BENTRULHO				

Bentrulho

Ingredientes:

- limão 200 gr
- estômago do porco 1
- carnes de chouriças (ver receita)

Modo de preparação:

É o estômago do porco que deverá ser lavado em várias águas e esfregado com limão. Abre-se na parte superior um pequeno buraco e enche-se com as mesmas carnes das chouriças. Fecha-se bem, com um cordel e leva-se ao pote com água quente, a encalir. Vai para o fumeiro dois ou quatro dias. O bentrulho é assado no forno do pão, numa assadeira, e come-se cortado às fatias.