

Número	07	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>CHOURIÇO DE MASSA</b>				

## Chouriço de massa

### Ingredientes:

- farinha de centeio 100 gr
- farinha de milho 200 gr
- rojões 2 kg
- sangue de porco 500 gr
- sal q.b.
- pimenta vermelha 1 clh café
- colorau 1 clh sobremesa
- alhos 20 gr

### Modo de preparação:

Faz-se uma massa grossa com farinha de centeio e farinha de milho, água, alguns rojões e bastante sangue de porco. Tempera-se com alhos esmagados, sal, pimenta vermelha e colorau. Depois de cheias são atadas e encalidas para ficarem rijas. Penduram-se no fumeiro mas em local mais afastado porque não necessitam de muito fumo. Comem-se cortadas às fatias, depois fritas e acompanhadas com broa às fatias. Utilizam-se em merendas ou no sarrabulho.