

Número	09	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	SALPICÃO DE LOMBO				

Salpicão do lombo

Ingredientes:

- Lombo de porco 10 kg
- Sal q.b.
- Pimenta de caiena q.b.
- Colorau q.b.
- Louro q.b.
- Alho q.b.

Modo de preparação:

Tempera-se o lombo de porco com os restantes ingredientes e deixa-se a marinar durante dois dias. Enchem-se as tripas mais grossas e deixam-se a secar ao fumeiro durante mês e meio.