

Número	11	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	CHOURIÇA DE CARNE				

Chouriça de carne

Ingredientes:

- carne nobre de porco (ex.: lombo, presunto, etc);
- carne do porco com alguma parte gorda (em percentagem mínima);
- vinho branco maduro; vinho tinto maduro e água (na mesma proporção);
- alho picado (de preferência na picadora);
- colorau doce e picante a gosto (para dar cor e sabor);
- tripas de porco;

Modo de preparação:

Corta-se a carne em pedaços muito pequenos, coloca-se num alguidar e cobre-se a carne com os vinhos e a água. Deixa-se a marinar durante 4/5 dias, devendo ser mexida todos os dias. Passado esse período, enche-se as tripas de porco, ata-se e corta-se individualmente chouriça a chouriça. Põe-se a afumar durante +/- 8 dias, com boa lenha. Esta chouriça serve-se crua ou assada na brasa.