

Número	12	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	TRIPAS DE FARINHA				

Tripas de farinha

Ingredientes:

- farinha de milho 2 kg
- cominhos q.b.
- pimenta vermelha 10 gr
- louro 4 folhas
- limão 100 gr
- tripas de porco frescas

Modo de preparação:

Lavam-se muito bem as tripas frescas e, em seguida, põem-se de molho, de um dia para o outro, em água com rodela de limão e louro. Deve-se mudar a água várias vezes.

Em seguida enxaguam-se, viram-se do avesso e passam-se por farinha de milho temperada com pimenta e cominhos. Ata-se uma das extremidades e voltam-se para dentro. Mergulham-se em água a ferver para uma cozedura rápida. Depois de cozidas, fritam-se em banha e cortam-se do tamanho que se quiser.