

Número	14	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	BEXIGA				

Bexiga ¹

Ingredientes: (Para 6 pessoas)

- 1 bexiga de porco;
- sumo de laranja;
- 1 kg de entrecosto (as partes mais tenras das costelas);
- 500g de lombo de porco;
- 5 dl de vinho tinto madura;
- 3 dentes de alho;
- pimenta preta em pó;
- 1 colher de colorau;
- 1 cebola média;
- 2 fatias de pão;
- 100g de farinha de centeio;
- 1 tigela de sangue de porco líquido (cerca de 2,5 dl) batido com alho picado e um pouco de vinho;
- sal

Modo de preparação:

No dia da preparação da bexiga, depois desta impecavelmente limpa, lava-se com sumo de laranja (de preferência ao de limão). Começa por se pôr em sorça termo transmontano para designar vinha-d'alhos) durante 4 dias o entrecosto e o lombo cortado em bocadinhos. A sorça é composta pelo vinho, os dentes de alho, pimenta em pó e colorau. Durante os 4 dias a carne deve ser mexida.

Juntam-se as carnes que estão na vinha-d'alhos (sorça), a cebola picada, o pão esfarelado, a farinha de centeio e o sangue. Rectifica-se o tempero e enche-se a bexiga de porco cuidadosamente dada a sua elasticidade e fragilidade. Ata-se com um fio e põe-se a secar ao fumeiro, tendo o cuidado de a amparar com umas tiras de pano por causa do seu peso. O tempo de fumeiro pode ir de 8 a 15 dias.

Para servir, pendura-se a bexiga num pau ou num garfo de ferro e introduz-se numa panela com água fria abundante e leva-se a ferver, sendo esta fervura constante. O nível de água também deve ser mantido durante toda a cozedura, que é de cerca de 2 horas. Serve-se a bexiga acompanhada de grelos cozidos.

¹ Estes dois pratos preparam-se exactamente da mesma maneira. As únicas diferenças residem no facto de a bexiga do porco ser utilizada para a bexiga, e o bucho para o gaitero. O paladar dos dois enchidos resulta totalmente diferente.