

Número	16	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	ALHEIRAS (TABAFEIAS) À MODA DE MACEDO DE CAVALEIROS				

Alheiras (tabafeias) à moda de Macedo de Cavaleiros

Ingredientes:

- 1 peru;
- 2 kg de mão de vitela (ou de vaca);
- 5 kg de carne de porco composta por carne da perna e da barriga (soventre);
- 1 naco de presunto velho;
- 8 kg de pão de trigo de 1ª compacto (regueifa);
- 3 litros de banha;
- 50g de colorau picante;
- 20g de colorau doce;
- sal e piri-piri;
- 1 colher de sopa de alhos;
- tripa de porco;

Modo de preparação:

Todas as carnes, incluindo a mão de vitela e a carne de porco, devem ter os ossos, que contribuirão para o bom sabor da calda das alheiras. Cozem-se todas as carnes em água abundante. Juntamente com as carnes cozem-se o presunto e a cebola.

Esta retira-se mal esteja cozida; o presunto, que deve ser velho, retira-se não sendo nem a febra nem a gordura incluída nas alheiras.

Depois de bem cozidas, cortam-se as carnes em bocadinhos pequenos, retirando-se cuidadosamente todos os ossos.

Prova-se a calda, rectifica-se o sal e deita-se esta calda sobre o pão cortado em fatias finas. Quando o pão estiver bem mole, juntam-se as carnes, a banha derretida, o colorau, o piri-piri e os alhos em papa. Mexe-se tudo muito bem e enchem-se as alheiras, de preferência em tripa de porco. Depois de cheias e apertadas como se diz na receita anterior, põem-se as alheiras no fumeiro. Passados 3 a 4 dias comem-se assadas na brasa ou fritam-se.

Em Macedo de Cavaleiros há quem substitua parte da banha por azeite e o peru por igual porção de galinha. A quantidade de carne de

vitela não deverá exceder a indicada, pois faz com que as alheiras azedem mais facilmente.