

Número	17	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>GAITEIRO</b>				

## Gaiteiro

Prepara-se o bucho de porco como diz na receita anterior, escamando-o e escaldando-o. Depois de cheio, exactamente como se disse para a bexiga, fecha-se cosendo-o com uma agulha grossa e fio de algodão. Põe-se no fumeiro preso com um fio grosso. Para servir, procede-se como se diz para a bexiga, cozendo-se em suspensão durante 3 horas.