

|         |                                |      |          |      |                     |
|---------|--------------------------------|------|----------|------|---------------------|
| Número  | 19                             | Tema | Petiscos | Data | 20 de Junho de 2007 |
| Assunto | <b>BUTELO (TRÁS-OS-MONTES)</b> |      |          |      |                     |

## Butelo (Trás-os-Montes)

### Ingredientes:

- Costelas mendinhas ( costelas flutuantes)
- 1 osso de suã de porco
- 1 rabo de porco
- 1,5 Kg de barbela de porco
- 12 dentes de alho
- 125 g de pimentão-colorau
- Água
- Sal

### Modo de preparação:

Separam-se as costelas e corta-se o osso de suã e o rabo, tudo aos bocados pequenos. Corta-se também a barbela e tempera-se com os dentes de alho picados, sal e colorau. Adiciona-se água suficiente, deixa-se temperado 24 horas e enche-se na bexiga do porco ( também se pode encher no bucho e no intestino grosso). Vai ao fumeiro cerca de vinte dias.

O butelo deve ser consumido cozido. Coze-se por duas vezes. Muda-se a água e aproveita-se a segunda água para cozer as batatas e as carnes. O tempo de cozedura é muito importante: coze no mínimo três horas, uma hora e meia para a primeira água e o mesmo para a segunda. O butelo constitui um prato principal, sendo uma tradição no sábado de Carnaval. Serve-se com casulas:

500 g de casulas

Batatas

Põe-se as casulas de molho de um dia para o outro, de seguida põe-se a cozer juntamente com o butelo. Quando estiver cozido, põe-se a alourar ao lume. Quando as casulas estiverem cozidas, servem-se com batatas cozidas e regam-se com azeite. As casulas são as cascas do feijão meias secas ou então com a vagem meio seca ainda com os feijões.