

|         |   |      |                    |      |                     |
|---------|---|------|--------------------|------|---------------------|
| Número  | 02  | Tema | Doces e Sobremesas | Data | 25 de Junho de 2007 |
| Assunto | <b>SOPA SECA À MODA DE VALENÇA DO MINHO</b> |      |                    |      |                     |

## Sopa seca à moda de Valença do Minho

Põe-se numa panela água a ferver e deita-se dentro um pedaço de carne gorda de porco e mais ou menos metade de uma cabeça de cabrito. Deixa-se ferver bem.

Cortam-se dois petins de pão em fatias como para rabanadas. Num alguidar ou assadeira de barro coloca-se o pão, sendo, camada de pão, camada de açúcar.

Coa-se a água, que deve ferver, para uma cafeteira e adoça-se. Adiciona-se à água dois papéis de açafraão e molha-se o pão até que fique bem molhado. Vai ao forno de lenha até alourar