

Número	04	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>SOPA DE CASTANHAS PILADAS</b>				

## Sopa de castanhas piladas

Deixe meio quilo de castanhas piladas de molho na véspera de fazer a sopa e, no próprio dia, coza-as com sal e água. Depois das castanhas estarem cozidas, deite uma chávena de arroz e 50 gramas de banha de porco que pode substituir por duas colheres de sopa de azeite. Deixe que o arroz coza e sirva<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Esta sopa também é feita com castanhas sem serem piladas. É mais comum nas regiões onde existem maiores soutos. É comida com frequência mas, obrigatoriamente, no dia de S. Bartolomeu, quando o diabo anda à solta e ninguém sai à rua. Em algumas localidades, também é sopa de todas as sextas-feiras de Quaresma.