

Número	07	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>SOPA DE ALHEIRAS DE MIRANDELA</b>				

## Sopa de alheiras de Mirandela

### **Ingredientes: (Para 6 a 8 pessoas)**

- 1 kg de pão de trigo caseiro;
- 1 Kg de galinha;
- 500g de vitela;
- 500g de entrecosto (costelas);
- 250g de ossos de suã (espinhaço de porco);
- 250g de salpicão;
- 250g de presunto;
- sal;
- 1 malagueta picante.
- Pode-se ainda levar pato, perdiz ou peru

### **Modo de preparação:**

Põem-se as carnes e os ossos a cozer em água abundante, temperada com sal. As carnes devem cozer sem se desfazerem. Retira-se um pouco de caldo de cozer as carnes e leva-se este caldo ao lume a ferver com a malagueta. Depois de ferver um pouco, retira-se a malagueta e junta-se esta às carnes, com as quais deve ferver também um pouco.

Corta-se o pão em fatias finas para uma terrina e rega-se com o caldo em que a malagueta cozeu previamente coado. O pão deve ficar húmido ( o caldo não deve escorrer). Desossam-se as carnes, à excepção do entrecosto, e espalham-se sobre as sopas de pão. Corta-se o entrecosto, separando-o pelos ossos, o salpicão em rodelas e o presunto em fatias.

Dispõem-se as carnes sobre as sopas e servem-se bem quentes.