

Número	10	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	RANCHO (I) (II)				

Rancho (I)

Ingredientes: (Para 6 pessoas)

- 250g de massa cortada ou de meada;
- 500g de grão (cerca de 7,5 dl);
- 1 kg de batatas
- 500g de vitela de cozer;
- 1 linguiça (chouriço de carne);
- 200g de presunto;
- 1,5 dl de azeite;
- 1 cebola;
- colorau;
- malagueta;
- hortelã;
- sal

Modo de preparação:

Põe-se o grão de molho de véspera. Descascam-se as batatas e cortam-se 2 ou 3 em cubos. Os restantes cozem inteiras com os ingredientes citados, com excepção da cebola e dos temperos.

Entretanto, pica-se a cebola e aloura-se com o azeite.

Quando todos os ingredientes estiverem cozidos, retiram-se as batatas inteiras, esmagam-se e voltam-se a introduzir-se na panela. Deita-se também na panela o refogado a ferver. Tempera-se com sal, colorau e malagueta. Retiram-se as carnes, cortam-se em bocadinhos e deitam-se outra vez na panela. Rectifica-se o tempero e junta-se a hortelã, ou cada um deita no seu prato um raminho. Esta sopa é usada como prato único nos dias de neve e de muito frio.

estiver pronto, deite-o na panela onde está o grão, juntamente com duas ou três batatas cortadas aos quartos pequenos, as carnes desfeitas e uma malga pequena de macarrão. Tempere com sal, pimenta e uma colher de chá de colorau. A colher de pau, espetada no meio, deve ficar em pé.

Rancho (II)

Coza meio litro de grão com uma mão de vitela, o mesmo peso de toucinho, de chouriço e de carne de vaca. Quando as carnes estiverem cozidas retire-as e desfaça-as, ficando limpas de peles e ossos. Faça um refogado em banha e azeite com um a cebola grande picada fina e quando o refogado