

Número	13	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	SOPA SECA DO DOURO				

Sopa seca do Douro

Prepara-se um caldo gordo com carne de porco, toucinho, presunto, salpicão, etc. junta-se depois a este caldo couve tronchuda que se deixa cozer bem. Numa terrina que possa ir ao forno colocam-se fatias de pão e por cima pedacinhos das carnes cozidas e de couve. Depois nova camada, de carne e couve e assim sucessivamente. Rega-se com bastante calco, deixa-se ensopar um pouco e leva-se ao forno a secar bem.