Número	16	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	**SOPA DE OSSOS DE SUÃ**				

Sopa de ossos de suã [1]

Se tiver os ossos de suã na salgadeira, deixe-os de molho juntamente com meio litro de feijão branco, de um dia para o outro. Se forem ossos frescos, na época da matança, não necessita de os demolhar. Coza o feijão em litro e meio de água apenas temperada com um fio de azeite. Se vir que a água reduziu muito depois da cozedura do feijão, deite mais água e quando tiver a ferver deite uma couve galega, duas ou três batatas cortadas aos quartos e os ossos da suã. Tempere com sal. Quando tudo estiver bem cozido, sirva.

[1] Os ossos da suã, ou assuã, são os ossos da espinha do porco que depois da matança são salgados e guardados para consumo durante o ano.

Para uso exclusivo dos associados