

Número	19	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	SOPA À TIA MARIANA				

Sopa à Tia Mariana ¹

Deixe meio litro de feijão branco de molho de um dia para o outro e coza-o em dois litros de água sem sal juntamente com o osso do presunto que ainda deve ter um bocado de carne.

Quando o feijão estiver cozido retire o osso, tire a carne e guarde. Passe o feijão por um passador e junte-o outra vez à água onde cozeu. Deixe que o caldo ferva, deite uma couve galega cortada fina e junte a carne do presunto cortada miudinha. Rectifique o sal, porque o sal do osso do presunto pode não ser suficiente, e esfarele um pouco de broa de milho.

¹ Sopa da região de Guimarães, anotada num livro de receitas do século XVIII, de António Pimenta Tavares de Castro.