

Cozido à Portuguesa!

INGREDIENTES

Carne de vaca,
adequada para cozer;
Meia Galinha;
1 pé de porco,
entrecosto, chispe;
Presunto, chouriço,
farinheira, salpicão;
Toucinho salgado,

bacon;
Orelheira fresca e
fumada;
Couve portuguesa
(penca) ou coração;
Cenouras, batatas,
nabos;
Sal e azeite q.b.

fonte: www.petiscos.com



PREPARAÇÃO

1 Comece por cozer todas as carnes numa panela grande. As carnes que forem mais salgadas devem ficar de molho previamente umas horas e só depois se colocam a cozer.

2 Regue a água da cozedura com um fio de azeite e tempere a gosto. Por ordem de cozedura mais rápida, vão-se tirando os enchidos, depois as carnes de porco, e só no fim é que se retira a carne de vaca depois de bem cozida.

3 Aproveitando a mesma água de cozer as carnes, coloque os legumes. Quando estes estiverem cozidos, retire a panela do lume, deixando os legumes dentro.

4 Para servir, corte as carnes, disponha numa travessa com os respectivos legumes. Pode acompanhar com feijão branco cozido, também cozido na água dos legumes, e arroz branco.