

COZIDO À PORTUGUESA

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

500g de Carne de Vaca para cozer
1 Chispe
1 Orelha de Porco
300g de Entremeada
1 Chouriço Corrente
1 Chouriço de Carne
1 Chouriço de Sangue
2 Farinheiras
1 Morcela de Arroz
1800g de Couve Lombarda
800g de Couve Portuguesa
2 Nabos
4 Batatas
4 Cenouras
300g de Arroz
1 Cubo de Caldo de Carne
1 Cubo de Caldo de Galinha
1 Cubo de Caldo de Legumes
Sal Grosso q.b.
Cravinho q.b.
1 Lata de Feijão Branco Cozido

PREPARAÇÃO

Numa panela grande, com água coloque os cubos de caldos, sal, cravinhos e o chouriço corrente. Deixe ferver.

Lave as carnes.

Junte na panela, a carne de vaca, a entremeada, o chispe, a orelha e o chouriço de carne e deixe cozer.

Lave os legumes.

Depois de cozidas, tire as carnes para uma travessa.

Junte as couves no caldo e deixe ferver 5 minutos.

Junte a morcela de arroz, os nabos e as cenouras cortados em quartos e deixe ferver 5 minutos.

Entretanto num tacho coloque o arroz e junte o caldo de cozer as carnes e as couves e leve a cozer.

Junte na panela as batatas cortadas ao meio.

Espete as farinheiras e o chouriço com um palito e junte na panela.

Passado 4 minutos retire o chouriço de sangue.

Tire um pouco de caldo para um tacho e junte o feijão e deixe ferver 2 minutos para aquecer bem.

Quando tudo estiver cozido corte as carnes e sirva tudo em travessas.

Custo: 18.70 € ; Custo por pessoa: 3.12 €

<http://www.saborintenso.com/f16/cozido-portuguesa-40/>