

CARACÓIS À PORTUGUESA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 30 MINUTOS

1 kg de caracóis
60g de bacon cortado em cubinhos
60g de chouriço cortado em cubinhos
6 dentes de alho cortados em rodelas
125 ml de azeite
1 cebola cortada em gomos
2 folhas de louro
2 colheres de sopa bem cheias de orégãos
Picante q.b.
Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Lave muito bem os caracóis em bastante água fria e em várias águas até os caracóis deixarem de largar sujidade e baba.
2. Numa panela com água fria, coloque o azeite, os alhos, as folhas de louro, a cebola, o bacon, o chouriço, os orégãos, picante a gosto e os caracóis.
Leve ao lume brando até os caracóis tirarem as antenas de fora.
3. Com a ajuda de uma escumadeira, retire toda a espuma que vier ao de cima.
Tempere com sal grosso e deixe cozinhar em lume forte aproximadamente 1 hora até o molho ficar bem apurado.
Antes de servir os caracóis deixe-os estar na panela durante alguns minutos para ficarem mais saborosos.

Custo: 4.50 €

<http://www.saborintenso.com/f21/caracois-portuguesa-6728/>

www.saborintenso.com