



Tripas à moda do Porto



90 min



Média




8 pessoas



3.7

Ingredientes

alho	1 dente
salsa fresca	1 q.b.
feijão-branco cozido	2 unid.
vinho branco	1 copo
morcela	300 g
chouriço de vinho	200 g
chouriço de carne	200 g
colorau	1 q.b.
cenoura	150 g
dobrada	1 kg
	100 g
banha de porco	2 c. de sopa

Preparação

Passo 1

Lave muito bem a dobrada e esfregue com metade do sal e com o limão.

Passo 2

Tempere as restantes carnes com o restante sal.

Passo 3

Coza a mão de vitela e a orelha numa panela com água. Se tiver uma panela de pressão será mais rápido.

Passo 4

Noutro tacho com água, coza a entremeada com o frango. Deixe cozinhar durante cerca de 30 minutos.

Passo 5

Aqueça a banha num tacho e refogue a cebola e o alho com a folha de louro. Junte a cenoura e deixe cozinhar em lume brando.

Passo 6

Junte um pouco de colorau e as carnes cozidas cortadas em pedaços. Adicione os enchidos cortados em rodela e envolva. Refresque com o vinho branco.

Passo 7

frango	600 g
entremeada	200 g
orelha de porco	500 g
mão de vitela	450 g
limão	1 unid.
sal	2

Deixe cozinhar por cerca de 5 minutos e em seguida junte o feijão. Envolve e deixe apurar em lume brando por cerca de 15 minutos.

Passo 8

Rectifique os temperos a gosto.

Passo 9

Polvilhe com salsa e sirva com arroz branco.

Dica

Pode dar mais cor ao prato adicionando duas colheres de sopa de polpa de tomate.