

RECEITA



Cozido Minhoto pelo Chef Luís Rodrigues

Ingredientes p/4 pessoas

Meia Galinha gorda	-	Arroz	200 gr.
Chambão de vaca	1/2 kg	Couve Coração de Boi	1 uni.
Focinho de porco fumado	1 uni.	Cenoura	300 gr.
Naco de presunto	1 uni. (200gr.)	Batata	300 gr.
Salpicão	1 uni.	Cebola	1 uni.
Toucinho	100 gr.	Azeite	1 dl.
Chouriço de Carne	1 uni.	Sal	q.b.
Chouriça de Cebola	1 uni.	Salsa	20 gr.

Confeção



Cozer - Numa panela com água temperada com sal, cozer a galinha gorda, o chambão, o focinho de porco e o presunto

Depois das carnes estarem quase cozinhadas, juntar a couve coração de boi, as cenouras e as batatas



Cozer - Numa panela mais pequena, cozer o salpicão, o toucinho, o chouriço de carne e a chouriça de cebola



Fritar - Fazer refogado com cebola picada em azeite



Cozer - juntar o arroz e o caldo de cozedura das carnes



Preparar - Corte as carnes e disponha numa travessa

