

CONTEUDO - Freguesia

GASTRONOMIA

COUVE COM CARNE DE PORCO



Ingredientes

Couve de repolho branca

carnes de porco (orelha, tromba, rabo, pé, barriga, ossos...)

farinheira

sal

azeite

-

Preparação: Prepara-se a carne e deixa-se no sal durante dois dias. Lava-se a carne com água morna, coloca-se numa panela e deixa-se cozinhar. Deita-se fora a água da cozedura, junta-se nova água (pouca), a couve, o azeite e o sal. Deixa-se cozinhar em lume brando, quando estiver quase cozido junta-se a farinheira.

TARTE DE MEDRONHO



Ingredientes:

1 rolo de massa folhada

400g de medronhos

350g de açúcar

3 ovos

1 pacote de natas

meia colher de (café) de essência de baunilha

Preparação: Untar uma tarteira e forrar com a massa folhada. Picar o fundo com um garfo e reservar.

Bater os ovos com o açúcar até fazer espuma. Juntar o pacote de natas e voltar a bater. Na forma colocar os medronhos e deitar a mistura. Vai ao forno pré-aquecido a 180 graus durante 30 minutos.