

COZIDO À PORTUGUESA



INGREDIENTES

- - CARNES: PORCO E VACA DE COZER EM PEDAÇOS
- - ENCHIDOS: 1 FARINHEIRA + 1 CHOURIÇO DE CARNE + 1 CHOURIÇO DE SANGUE + BACON
- - COUVE
- - CENOURAS
- - BATATAS
- - SAL

CONFEÇÃO

1. Cortar a carne em pedaços. Descascar os legumes e cortar em metades.
2. Colocar água na taça com a carne e um pouco de sal, sem acessório.
3. No cesto colocar as batatas e as cenouras com um pouco de sal. Na panela a vapor colocar as couves com 2 garfos cruzados por baixo para permitir passagem de vapor.
4. Colocar o tabuleiro na panela com os enchidos inteiros e descongelados, se não der logo de início colocar após as couves diminuírem de volume.
5. Seleccionar manualmente 120°C durante 40 min.