



Titulo Sopa Caseira

Ingredientes

- 150 g de feijão-manteiga cozido
- 2 batatas
- 2 cenouras
- 4 colheres (sopa) de vinho branco
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 tomate maduro
- 3 dentes de alho
- 1 cebola
- 1 farinha de Quiaios
- 1 Chouriço Tradicional de Quiaios
- 150 g de bacon
- 1/2 chispe de porco
- 2 colheres (sopa) de polpa de tomate
- 1,5 dl de água quente
- 90 g de cotovelinhos
- 1/2 molho de nabiças

Preparação

Arranje a carne e coloque-a, com os enchidos, numa panela com água. Junte meia cebola e um dente de alho; coza por 18 minutos. Decorridos quatro, tire os enchidos e acabe de cozinhar a carne. Tire-a e coe o caldo. Limpe o tomate de pele e sementes e pique-o com a cebola e o alho restantes. Adicione-lhes o azeite e o vinho e refogue por três minutos. Descasque a cenoura e abatata, corte-as aos cubos e o chispe aos pedaços. Adicione-os ao refogado, assim como o feijão, e cozinhe por mais quatro minutos. Adicione a polpa de tomate, o caldo reservado, a água quente e a massa.

Tempere o preparado com sal e cozinhe, durante quatro minutos. Lave e arranje as nabiças. Corte-as em juliana e junte-as à sopa, com um ramo de hortelã picada. Mexa e coza por mais nove minutos.

Corte os enchidos às rodelas, junte-as na sopa e aqueça durante dois minutos. Rectifique os temperos, adicione a hortelã e sirva.