Receita

Confraria Gastronómica das
Tripas à Moda do Porto

Confeção

1. Depois de muito bem lavada a dobrada, esfregue-a muito bem com sal grosso e coloque-a de molho em vinagre, água e limão cortado e espremido durante 1 hora. Lave de novo em várias águas e coloque numa panela com água e deixe ferver durante 1hora.

2. Retire então essa água e coloque a galinha e a mão de vitela juntamente com as tripas e leve de novo a cozer até a galinha estar cozida e retira-a, deixando acabar de cozer as tripas e a mão de vitela.

3. Coza o feijão e, à parte, o chispe de porco.

4. Leve ao lume o azeite, a banha de porco e junte os alhos picados e a cebola picada deixando alourar ligeiramente, junte então a cenoura cortada às rodelas, o presunto em cubos e a chouriça em rodela e o salpicão em meias-luas. Deixe estufar um pouco e adicione as tripas cortadas e já bem cozidas, o chispe e a mão de vitela cortado em pedaços; deixe estufar mais um bocado e junte então um pouco de água da cozedura das tripas e das outras carnes.

5. Tempere com sal, pimenta-preta e branca, os cravinhos-da-índia e o colorau e deixe estufar mais um pouco.

6. Por fim junte o feijão cozido com um pouco de água da cozedura das carnes e deixe apurar, mexendo com regularidade e em lume brando. O caldo deve ficar espesso e untuoso devido à cozedura da mão de vitela e da gelatina que deixa na água.

7. Desfie a galinha, no momento de servir termine as tripas com os cominhos em pó e coloque a galinha desfiada sobre as tripas. Sirva bem quente acompanhadas de arroz branco.

Ingredientes

. 400g de feijão manteiga demolhada

. 500g de dobrada de vitela *(sola e folhada)*

. 1 chispe de porco

. 1/2 de uma mão de vitela

. 200g de presunto gordo

. 200g de salpicão do Douro

. 1/2 de uma galinha gorda

. 1 chouriça de carne

. 2 folhas de louro

. 3 dentes de alho

. 200g de cebola

. Sal e pimenta q.b

. 1 cenoura média

. 1 dl de azeite

. 1 colher de sopa de banha de porco

. 1 colher de chá rasa de colorau

. 2 cabeças de cravinho-da-índia

. 1 colher de sobremesa rasa de cominhos em pó

Confraria Gastronómica das Tripas à Moda do Porto
Contatos: Tel: +351 22 200 77 | Fax: +351 22 200 78 68 | Email: geral@confrariadastripas.com | www.confrariadastripas.com