

Receita tradicional

Gentilmente cedida por Humberta Silva, natural da Freguesia da Serreta - Concelho de Angra do Heroísmo, especialista na arte culinária tradicional.

Recipiente:

- Alguidar de barro (sugere-se um tamanho que leve aproximadamente 3 kg de carne)

Ingredientes:

- Carne de alcatra
- Toucinho de fumo ou bacon q.b. (aos bocadinhos)
- Cebola picada q.b.
- Alho picado q.b.
- 1 Folha de louro
- 1 Casca de canela
- Colorau, pimenta da Jamaica e sal q.b.
- Manteiga e banha q.b.
- Vinho branco q.b.
- Vinho de cheiro (1/2 copo para tempero; *facultativo*)

Execução:

Dispõem-se os *ingredientes* no fundo do alguidar (barrado com banha previamente) a seguir coloca-se a carne, a manteiga e a banha e, por fim, rega-se com o vinho branco e 1/2 copo de vinho de cheiro.

Cobre-se com folha de inhame (moda antiga) ou papel de alumínio. Vai ao forno de lenha a cozer, lentamente, durante 4 horas aproximadamente. Quando estiver quase pronto, retira-se e verifica-se o tempero. Pode voltar ao forno a apurar.

Sugestão de acompanhamento:

- Pão de mesa (pão doce) - tradicional
- Arroz branco (se não possui aquele delicioso pão)

