



COZIDO A PORTUGUESA

Ingrédients pour 6 personnes :

- - 500g de viande de boeuf en morceaux
- - 500g d'entrecôtes et de pieds de porc
- - 1 petit poulet en morceaux
- - 200g de jambon fumé
- - 1 saucisse rouge traditionnelle
- - 1 saucisson de Quiaios.
- - 1 saucisse "Morcela".
- - 2 choux verts
- - 6 carottes
- - 10 pommes de terres moyennes
- - Sel

1. Saler les viandes fraîches la veille.
2. Dans une grande casserole d'eau bouillante faire cuire les viandes et dans une autre les saucisses et le jambon fumé.
3. Lorsque la viande est cuite, jeter l'eau de cuisson des saucissons et garder l'eau de cuisson de la viande pour cuire les légumes.
4. Cuire les choux coupés en morceaux, les carottes coupées en deux et les pommes de terre entières. Un peu avant la fin de la cuisson des légumes rajouter la viande et les saucissons.
5. Pour servir déposer les choux dans le fond d'un plat typique, les différentes viandes par dessus, les carottes et les pommes de terre de côté puis arroser le tout avec un peu d'eau de cuisson.
6. Servir en accompagnement un peu de riz blanc (seco).