

**JANTAR DE GRÃO**

de Maria do Rosário Domingos e Maria José Campos

ingredientes

½ kg de carne de porco (pé, orelha, entrecosto)

1 l de grão demolhado

1/2 kg de batatas brancas

1/2 kg de abóbora ou 1/2 kg de batata-doce

1 cebola média

2 tomates

1 folha de louro

1 pimento verde

1 ramo de hortelã

Pão fatiado fino

Água q.b.

preparação

Numa panela coloca-se a carne juntamente com o grão, a cebola, os tomates, o pimento e a folha de louro. Deixe cozer cerca de 20 minutos. De seguida, junta-se as batatas e a abóbora e por fim acrescenta-se o ramo de hortelã.

Numa saladeira / travessa, coloca-se as fatias de pão e deita-se o caldo do cozido por cima.

Aguarda-se alguns minutos até que as sopas absorvam o cozinhado.

Bom apetite mediterrânico