

1. Complete a receita com as palavras que faltam:

## Sopa da Pedra de Almeirim

**Ingredientes:**

(Para 8 a 10 pessoas)

- 1 litro de feijão encarnado
- 1 orelha de porco
- 1 chouriço negro (de sangue da região)
- 1 chouriço de carne
- 150 g de toucinho entremeado
- 750 g de batatas
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho



Se o feijão \_\_\_\_\_ do ano, não necessita de ser demolido. Se for duro, \_\_\_\_\_ de molho durante algumas horas. Escalda-se e raspa-se a orelha de porco.

Leva-se o feijão a cozer em bastante água juntamente com a orelha, os chouriços, o toucinho, as cebolas, os alhos e o louro. \_\_\_\_\_ com sal e pimenta. Se for necessário juntar mais água, deve ser sempre a ferver. Quando a carne \_\_\_\_\_ cozida, retira-se e introduzem-se na panela as batatas \_\_\_\_\_ aos quadradinhos e os coentros picados.

Deixa-se cozer a batata. Assim que se retirar a panela do \_\_\_\_\_, introduzem-se as carnes previamente cortadas aos bocadinhos e uma pedra bem lavada, que deve ir na terrina.

\_\_\_\_\_ com: Encosta do Cedro '98 - DOC Ribatejo.