

TRATADO COMPLETO  
DE  
COZINHA E DE COPA

POR  
CARLOS BENTO DA MAIA

1904

COTA 39  
NÚCLEO CINDRATA  
REGISTO  
BIBLIOTECA MUNICIPAL  
DE NISA

Oferta de  
José Manuel Lopes  
94

TRATADO COMPLETO

DE

COZINHA E DE CUIZADA

PAR

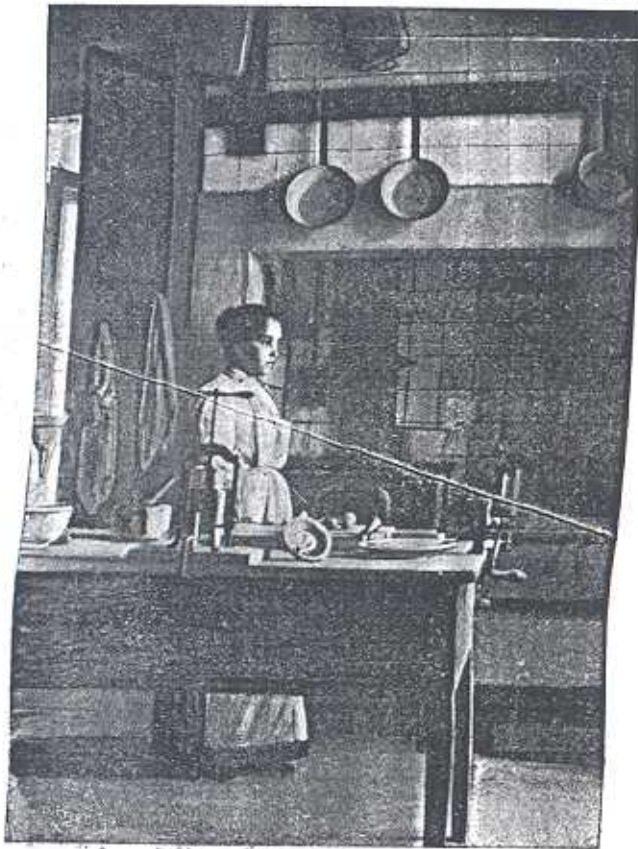
CARLOS HENRIQUE DE MORAES

1958

00

TRATADO COMPLETO  
DE  
COZINHA E DE COPA

POR  
Carlos Bento da Maia



1904  
LIVRARIA EDITORA  
GUIMARÃES & C.<sup>ª</sup>  
108, Rua de S. Roque, 108  
LISBOA



**Enchido em lombos á alentejãna (Niza)**

Quando se desmancha o pórco, golpeam-se transversalmente os lombos, esfregam-se com sal e põem-se a marinar na mistura em que se marina a carne destinada aos chouriços (dentes d'alhos pisados com sal, massa de pimentos, um pouco de colorau picante, agua e vinho) revolvendo a massa todos os dias e acrescentando agua e vinho, á medida que vae sendo absorvido e evaporado. Passados alguns dias de marinagem, dobram-se os lombos, apertam-se muito bem, embrulham-se na membrana que envolve as banhas, membrana que é cosida a fio e atam-se fortemente com um cordel ou junça, como está indicado na gravura que representa os paios, levando-se em seguida ao fumeiro e tornando a apertar-se depois de meios curados.

Alguns chamam a este enchido paios de lombo. A' marinagem chamam, tambem, com propriedade, cortimenta.

**Enchido em morcelas á alentejãna (Niza)**

Misturam-se com tódo o sangue que se pode apurar na manança do pórco uns bocados de gordura da que envolve as tripas, *entretinho*, picando-a o mais miuda possível, podendo empregar-se para isso a maquina de picar. Temperam-se estes elementos com uma pequena porção de pimenta, cominhos, cravo da India, fólha de loureiro e sal, tudo bem pizado, e deixam-se em repouzo por cerca de vinte e quatro oras. Passado este tempo, enchem-se as morcelas, empregando tripa delgada de pórco, convenientemente lavada e salgada.

A' medida que se vão enchendo as morcelas e atando, vão-se mergulhando em agua fervente, que deve estar ao lume numa panela para cozê-las. Deixam-se estar na agua por dois ou tres minutos e depois retiram-se e picam-se com uma agulha grossa, devendo deitar pelos furos um liquido gorduroso. Se sair massa sanguinea, metem-se de nôvo na panela.

**Enchido em morcêlas de sangue de pórco  
á moda da Beira Alta**

Quando se mata o pórco, apára-se o sangue num alguidar, em cujo fundo se deita um punhado de sal, mexendo-o, para que não qualhe; juntam-se ao sangue quatro decilitros de vinho e quatro a cinco pães de trigo de quarenta réis. Depois partem-se miudamente com uma tesoura as gorduras, as que se tiram ás tripas,