



A cidade do Porto tem muitas tradições culturais dentre as quais destacamos uma que lhe é reconhecida como importante geradora de interesse para quem a visita: a gastronomia. Quando se fala do Porto é importante falar de alguns pratos tradicionais, pela sua história, como as Tripas à moda do Porto, prato que dá o nome aos habitantes da urbe - Tripeiros, aqueles que comem tripas. Este prato, especial não tanto pela confecção (dobrada de vitela com enchidos e feijão branco), mas sim pela atitude do povo do Porto que, em crise, se disponibilizaram a dar toda a carne para as embarcações que partiam à conquista do norte da África, ficando apenas com as tripas dos animais para seu sustento, sendo hoje um rótulo da gastronomia portuguesa. Mais que uma receita, este prato representa uma atitude bem presente no espírito das pessoas do Norte. Do Porto destacamos os pratos de bacalhau e de carne e uma doçaria secular de grande sabor e riqueza. Comer à moda do Porto é comer em abundância, qualidade e com grande requinte, sempre em mesas bem decoradas onde imperam as pratas dos ourives, sobre toalhas de linho bordadas.

Releitura da **TRIPA À MODA DO PORTO**



Ingredientes:

- 1,5 kg de tripas
- 1 chouriço
- 200 gr de presunto
- 1 orelha de porco
- 1 mão de vitela
- 1/2 frango
- 2 cebolas
- 1 kg de feijão-branco
- 1 tira grossa de bacon
- carne de vaca
- 3 cenouras
- 1 folha de louro
- 100 gr de banha
- 1 ramo de salsa
- sal, pimenta e cominhos (a gosto).

Modo de Preparo:

Preparam-se as tripas (dobrada) muito bem e esfregando-as muito

bem com sal e sumo de limão.

Põem-se num vasilha com água e rodela de limão, até ficarem brancas.

Lave bem as orelhas.

Coloque para cozinhar todas as carnes separadamente e reserve.

Cozinhe o feijão como habitualmente.

Em uma panela coloque a banha depois que derreter coloque as cebolas e a folha de louro, junte as tripas e as carnes a cenoura cortadas em pedacinhos.

Juntar a cenoura cortada e o feijão.

Coloque um pouco de caldo de carne (pode usar o caldo que foi cozido as carnes).

Tempere com sal, pimenta e cominho. (Cuidado com o sal).

Deixe ferver por 15 minutos para apurar o sabor.

