

TROUXAS DE COZIDO À PORTUGUESA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

400g de Chambão de novilho

1 Farinheira

Meio Chouriço de carne

Meia Morcela

8 folhas de Couve lombarda grandes

2 raminhos de Hortelã

60 g de Mostarda Dijon

Caldo da cozedura da carne e dos enchidos q.b.

Sal q.b.

Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Coza a carne e os enchidos com um raminho de hortelã. Reserve a carne e os enchidos já cozidos e ferva o caldo da cozedura para escaldar as folhas de couve (se preferir, pode cozer a carne e os enchidos um dia antes). Retire parte dos talos às folhas de couve e escale-as no caldo durante 2 minutos (nota: com a ajuda de uma escumadeira, pressione as folhas de couve e mantenha-as submersas). Retire as folhas de couve, passe para um prato e mantenha o caldo quente. Retire a tripa à morcela e à farinheira. Com a ajuda de uma faca, pique a carne e os enchidos. Passe para uma taça, acrescente um pouco de caldo da cozedura e envolva bem. Reserve. Numa taça pequena, emulsione um pouco de caldo com mostarda Dijon.

Pincele o lado interior das folhas de couve com este preparado. Coloque um pouco de recheio ao meio, vire um dos lados da folha de couve para dentro e o lado oposto também. Enrole a trouxa começando por uma das pontas que não dobrou. Coloque a trouxa num tabuleiro de forno e repita a operação até formar todas as trouxas. Regue as trouxas com o caldo quente, tape com papel de alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 140° C durante cerca de 20-25 minutos. Retire do forno e, no momento antes de servir, junte folhas de hortelã cortadas à mão. Sirva de imediato.

