

## **FARINHEIRA À BRÁS**

### **INGREDIENTES (4 PESSOAS)**

200 g de farinha cozida

0,5 dl de azeite

200 g de cebola

1 dente de alho picado, sem germen

300 g de batata palha

6 ovos

Água q.b.

10 g de salsa picada

80 g de azeitonas pretas

Sal q.b.

Pimenta q.b.

### **PREPARAÇÃO**

Corte a cebola em rodela bem finas. Num tacho, num fio de azeite, amoleça a cebola e o alho picado sem deixar que ganhem cor. A cebola deve ficar amolecida e ligeiramente crocante. Com cuidado, retire o interior das farinheiras cozidas (as farinheiras deverão cozer em água cerca de 7 minutos) de dentro da tripa. Quando a cebola estiver no ponto, junte o interior das farinheiras cozidas. Envolver bem e deixe cozinhar um pouco. Acrescente dois terços da batata palha e envolva novamente. Mexendo sempre, junte os ovos já ligeiramente batidos e deixe cozinhar. Se necessário, acrescente um pouco de água e envolva novamente. Vá mexendo até as pequenas bolinhas do ovo desaparecerem. Junte um pouco de salsa picada, envolva, corrija os temperos com sal e pimenta e, por fim, acrescente o terço da batata palha que reservou. Passe para o prato de servir e finalize com azeitonas pretas.

