

## **Sopa Seca** **(Receita cedida pela Prof. Glória Meireles)**

A Sopa Seca é uma sobremesa que se come, especialmente, no Carnaval. E porquê? Porque esta deliciosa sobremesa é elaborada com água do Cozido à Portuguesa (feito com os três tipos de carnes: carne de porco, carne de vaca e carne de galinha), refeição que se come no Dia de Carnaval.

### **Ingredientes:**

- 1 caçarola de barro
- Trigo de Padronelo (vulgo "trigo de ovelhinha) q.b.
- Uma coxa de frango caseiro
- ¼ de presunto
- ¼ de carne de vaca
- Mel q.b.
- Açúcar louro a gosto
- Rodela de limão sem casca
- Canela q.b.

### **Confeção**

Põe-se a carne a cozer como se fosse um cozido à portuguesa ou então, se se fizer Cozido à Portuguesa, retira-se a calda das 3 carnes (a calda para a sopa seca depende do tamanho da caçarola)

Tiram-se as carnes cozidas da calda, aproveita-se a água do cozido e adiciona-se bastante mel, bastante açúcar louro, uma rodela de limão sem casca e canela q.b..

De seguida parte-se o pão de ovelhinha às fatias (a quantidade de pão depende do tamanho da caçarola e da quantidade de água/calda do cozido).

No fundo da caçarola deita-se uma boa camada de açúcar louro e canela e vai-se alternando com uma camada de pão e uma camada de calda (o pão tem de ficar bem molhado com a calda) até encher a caçarola. Por cima rega-se com a restante calda e polvilha-se com açúcar louro.

Depois de preparada a caçarola, esta vai ao forno durante meia hora tapada com papel de alumínio para apurar. Quando esta estiver a ferver, retira-se o papel de alumínio e deixa-se ficar mais um pouco no forno para a Sopa Seca ganhar cor.

Serve-se como sobremesa depois de comer o Cozido à Portuguesa. Deve ser degustada bem quente.