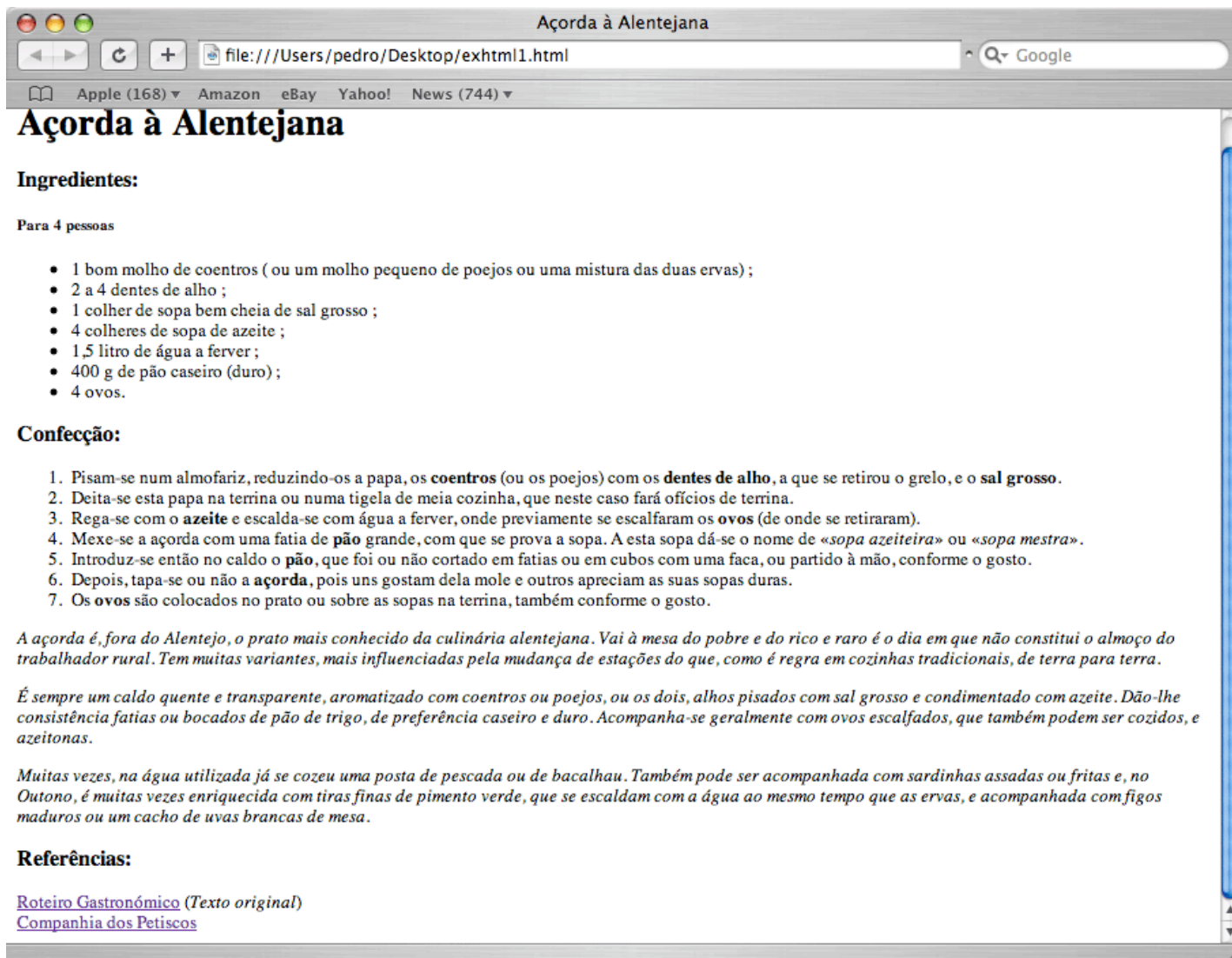


Crie uma página que produza o mesmo resultado da seguinte imagem:**Os links no final da página são com destino a:**

<http://www.portugal.gastronomias.com/alentejo001.html> (Roteiro Gastronómico)
<http://www.petiscos.com/receita.php?recid=451&catid=13> (Companhia dos Petiscos)

O texto sem estar formatado é o seguinte:

Açorda à Alentejana

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 1 bom molho de coentros (ou um molho pequeno de poejos ou uma mistura das duas ervas) ;
- 2 a 4 dentes de alho ;
- 1 colher de sopa bem cheia de sal grosso ;
- 4 colheres de sopa de azeite ;
- 1,5 litro de água a ferver ;
- 400 g de pão caseiro (duro) ;
- 4 ovos.

Confecção:

Pisam-se num almofariz, reduzindo-os a papa, os coentros (ou os poejos) com os dentes de alho, a que se retirou o grelo, e o sal grosso. Deita-se esta papa na terrina ou numa tigela de meia cozinha, que neste caso fará officios de terrina. Rega-se com o azeite e escalda-se com água a ferver, onde previamente se escalfaram os ovos (de onde se retiraram). Mexe-se a açorda com uma fatia de pão grande, com que se prova a sopa. A esta sopa dá-se o nome de «sopa azeiteira» ou «sopa mestra».

Introduz-se então no caldo o pão, que foi ou não cortado em fatias ou em cubos com uma faca, ou partido à mão, conforme o gosto. Depois, tapa-se ou não a açorda, pois uns gostam dela mole e outros apreciam as suas sopas duras. Os ovos são colocados no prato ou sobre as sopas na terrina, também conforme o gosto. A açorda é, fora do Alentejo, o prato mais conhecido da culinária alentejana. Vai à mesa do pobre e do rico e raro é o dia em que não constitui o almoço do trabalhador rural. Tem muitas variantes, mais influenciadas pela mudança de estações do que, como é regra em cozinhas tradicionais, de terra para terra.

É sempre um caldo quente e transparente, aromatizado com coentros ou poejos, ou os dois, alhos pisados com sal grosso e condimentado com azeite. Dão-lhe consistência fatias ou bocados de pão de trigo, de preferência caseiro e duro. Acompanha-se geralmente com ovos escalfados, que também podem ser cozidos, e azeitonas.

Muitas vezes, na água utilizada já se cozeu uma posta de pescada ou de bacalhau. Também pode ser acompanhada com sardinhas assadas ou fritas e, no Outono, é muitas vezes enriquecida com tiras finas de pimento verde, que se escaldam com a água ao mesmo tempo que as ervas, e acompanhada com figos maduros ou um cacho de uvas brancas de mesa.

Referências:

Roteiro Gastronómico (Texto original)
Companhia dos Petiscos

Última alteração: terça, 4 outubro 2005, 16:57

Nome de utilizador: [Paulo Carvalho](#). (Sair)

TELEMEDIA0506