

Sopa de Saramagos

Ingredientes:

- Saramagos (erva silvestre)
- Feijão catrino
- Batatas
- Azeite e sal q.b.

Preparação:

Cozia-se o feijão em púcara de barro. Aproveitava-se o lume e ao lado colocava-se outra púcara a cozer os saramagos. Depois de cozidos, escoavam-se para lhes retirar o travo. Num alguidar preparavam-se, entretanto, as migas de pão de milho, deitando-lhes seguidamente o feijão e os saramagos em cima. Servia-se em tigela de barro.