

Alheiras c/ grelos



Modo de preparação

Escolher sempre alheiras bem secas. Picam-se com agulha fina e grelham-se em grelhador ou sertã em lume brando. Os grelos são cozidos em muita água com um pouco de bicarbonato. São depois passados por água corrente até ficarem frios e escorridos. Por fim, picam-se ligeiramente e colocam-se num tacho com azeite, alho, sal e pimenta.