

*Sopa de castanha seca ou pilada*

*Ingredientes:*

*1 Chávena de castanhas secas;*

*½ kg. de batatas;*

*1 Chávena de feijão seco;*

*2 Batatas doces médias;*

*1 Cebola;*

*Carne de porco salgada.;*

*Preparação:*

*A castanha e o feijão ficam a demolhar de véspera. No dia, cozem-se os ingredientes todos, muito bem cozidos, durante cerca de 2 horas. A carne de porco é picada em pequenos pedaços e servida juntamente com a sopa.*

(Receita extraída do livro «Castanea uma dádiva dos deuses», autorizada pelo autor: Jorge Lage - cedida por Câmara Municipal de Câmara de Lobos – Madeira