

Papas de Sarrabulho

Prato Típico Minhoto

INGREDIENTES

Ingredientes:

Para 6 pessoas

250 g de fígado de porco

250 g de bofes de porco

250 g de goelas de porco

250 g de coração de porco

1 osso da suã de porco, muito curado

250 g de galinha gorda

250 g de carne de vaca

250 g de sangue de porco cozido

Cerca de 250 g de farinha de milho peneirada

Sal Marinho Rui Simeão

Cominhos



PREPARAÇÃO

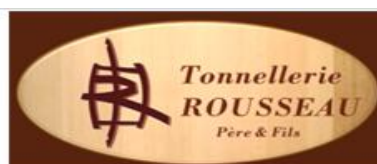
Põe-se uma panela com água ao lume e, quando ferver, juntam-se as carnes, temperam-se com sal e deixam-se cozer até a galinha se desfazer.

Depois de cozidas, retiram-se as carnes e junta-se ao caldo a farinha para fazer uma papa não muito espessa, o sangue e um pouco de fígado cozido e esmagados à mão, as carnes previamente desfiadas e um pouco de cominhos.

Mistura-se tudo e deixa-se cozer.

Servem-se as papas em tigelas, polvilhadas com mais cominhos.

As quantidades de farinha e das carnes são facultativas, mas é imprescindível, para umas boas papas de sarrabulho, que levem todos estes ingredientes.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt