

Como preparar Maranhos

Prato típico do Pinhal Interior Sul de Portugal



PREPARAÇÃO

Lava-se muito bem o bucho em águas quentes e frias, raspa-se com uma faca e esfrega-se com sumo de limão. Cortam-se as carnes em bocados pequenos e misturam-se com sal e alho picado. Junta-se vinho branco, azeite e arroz lavado e cru, salsa e hortelã finamente picados. Enchem-se os estômagos dos animais com este preparado, tendo o cuidado de deixar espaço para o arroz «inchar» durante a cozedura. Fecham-se as aberturas, cosendo-as com uma agulha e linha. São depois cozidos em água temperada de sal. Após esta preparação, os Maranhos são barrados com azeite e vão ao forno bem quente, para alourarem. Sirva com batata cozida por exemplo e uns grelos salteados ou outra verdura.



CLUBE VINHOS
PORTUGUESES