

Número	44	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>MIGAS DE SARRABULHO (MINHO)</b>				

## Migas de sarrabulho (Minho)

### Ingredientes:

- Pão 300 gramas
- Banha 50 gramas
- Sarrabulho 250 gramas
- Dentes de alho 2
- Louro q.b.
- Cravo-da-índia q.b.
- Sal q.b.

### Modo de preparação:

Coze-se o sangue de porco, coalhado, numa panela com bastante água a ferver, temperando-se com sal, alhos, folha de louro e cravo-da-índia. Estando cozido retira-se da panela com uma escumadeira, conservando ao lume a água da cozedura, na qual se deita a banha. Parte-se o pão em fatias, as quais se dispõe numa terrina em camadas, sobre as quais se distribui o sangue cozido e esfarelado. Logo que ferva, vaza-se a água da cozedura do sangue sobre o pão. Tapa-se a terrina, conserva-se um quarto de hora ao lado do fogão a abeberar e serve-se. Para que as migas fiquem mais saborosas pode cozer-se juntamente com o sangue uma perdiz e uns ossos de suã.