

Número	50	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PAPAS DE SARRABULHO				

Papas de sarrabulho (I)

Numa panela grande, temperada com sal, leve a cozer as seguintes carnes de porco: coração, fígado, bofes, goela e ossos de suã. As quantidades são as que quiser mas devem ser em pesos iguais. Junte carne de vaca e de galinha, com o mesmo peso de cada uma das outras carnes. Separadamente deve ter sangue cozido, também com o mesmo peso de cada uma das carnes.

Depois das carnes estarem cozidas, retire-as e desfie-as muito bem, desfazendo o fígado com um garfo. Na água em que cozeram as carnes, deite uma malga cheia de farinha de milho, com o peso aproximado de cada uma delas, o sangue cozido e uma colher de chá de cominhos. Deixe cozer e junte as carnes desfiadas. Rectifique de sal. Sirva em malgas.¹

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 muito bem e deixa-se cozer. Servem-se as papas em tigelas, polvilhadas com mais cominhos. As quantidades de farinha e as carnes são facultativas, mas é imprescindível, para umas boas papas de sarrabulho, que levem todos estes ingredientes.

Papas de sarrabulho (II)

Ingredientes: (Para 6 pessoas)

- 250g de fígado de porco;
- 250g de bofes de porco;
- 250g de goela de porco;
- 250g de coração de porco;
- 1 osso da suã de porco, muito curado;
- 250g de galinha gorda
- 250g de carne de vaca;
- 250g de sangue de porco cozido;
- 2 tigelas de farinha de milho peneirada (cerca de 250g.); sal e cominhos

Modo de 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.

¹ Existem múltiplas receitas de papas de sarrabulho, Esta, que é narrada, é a mais comum nos documentos consultados e a mais referida durante o inquérito citado.