

Número	51	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PAPAS DE SARRABULHO À MODA DE SANDIM DO DOURO				

Papas de sarrabulho à moda de Sandim do Douro

Ingredientes: (Para 4 pessoas)

- 250g de presunto velho magro;
- 300g de fígado de porco;
- 1 talhada de abóbora;
- 3 colheres de sopa de azeite;
- 2 colheres de sopa de banha;
- ½ molho de nabiças;
- 3 dl de farinha de milho (aprox.);
- 1 tigela (3 dl) de sangue cozido, espremido e esfarelado;
- 1 cebola;
- sal e pimenta.

Modo de preparação:

Põe-se uma panela ao lume com 5 litros de água, duas colheres de sopa de azeite, a banha, o presunto, o fígado e a talha de abóbora cortada em bocados. Deixa-se cozer durante 2 horas. Em seguida retiram-se as carnes e picam-se com uma faca. Picam-se as nabiças e juntam-se ao caldo de cozer as carnes. Deixa-se levantar fervura e adiciona-se pouco a pouco a farinha de milho bem peneirada. A quantidade de farinha de milho depende da quantidade do caldo. Voltam-se a introduzir-se as carnes na panela e o sangue bem espremido e esfarelado com as mãos. Deixa-se cozer tudo, mexendo. À parte, aloura-se uma cebola picada no azeite, que resta. Junta-se este refogado às papas e servem-se bem quentes.