

Número	11	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	SANTOLA NO CARRO				

Santola no carro ou carro de carangueja (I) ¹

Ingredientes:

- santola
- sal, salsa, piri-piri, pimenta
- batata
- broa
- cebola
- azeitonas pretas
- leite
- vinho do Porto
- ovos

Modo de preparação:

Se o animal estiver vivo mergulhe-o em água fria e leve ao lume, se estiver já morto deixe que a água ferva primeiro e depois meta-o dentro e nessa altura deite sal na água. Tanto num caso como no outro junte uma batata média na água de cozedura; quando a batata estiver cozida o seu crustáceo também estará. Depois de fria, retire as pernas do peito da carangueja e, em seguida, separe o peito da carapaça. Retire um pequeno saco², junto à boca, que está cheio de areia. Retire todo o recheio³ e leve-o ao lume, num tacho, juntamente com broa esfarelada, cebola picada muito fina, salsa picada, um pouco de piri-piri, azeitonas pretas cortadas e descaroçadas, quatro ou cinco colheres de sopa de leite, um pouco de pimenta e um cálice de vinho do Porto. Mexa muito bem durante dez minutos, em lume brando. Encha a carapaça da carangueja com este recheio e polvilhe com uma gema esmigalhada. Disponha por cima rodela de ovo cozido e azeitonas.⁴

Santola no carro ou caranguejola (II)

Ingredientes: (Para 4 pessoas)

- 1 santola de tamanho médio;
- 300g de miolo de broa de milho;
- 1 cebola grande;
- 1 dl de azeite;
- 1 cálice de vinho branco;
- 1 colher de sopa de salsa picada;
- sal;
- pimenta;
- piri-piri;
- 1 batata de tamanho médio;

Modo de preparação

Leva-se ao lume um tacho grande com água fortemente temperada com sal e a batata. Introduce-se a santola. Quando a batata estiver cozida, a santola está pronta a ser escorrida. Em seguida abre-se a santola e tira-se a bolsa de areia que se encontra na parte superior (cabeça). Entretanto, pica-se a cebola finamente e aloura-se com a azeite. Retira-se do lume e mistura-se com o miolo de broa esfarelado todo o conteúdo da santola (carne, líquido e parte acinzentada), a salsa e o vinho. Tempera-se com sal, pimenta e piri-piri. O recheio deverá ficar picante mas não exagerado. Leva-se ao lume e deixa-se refogar um pouco (cerca de 2 minutos). Se o recheio ficar muito seco junta-se um pouco de água de cozer a santola. Adiciona-se então o vinho do Porto. Lava-se a carapaça da santola, enxagua-se e enche-se com o recheio. Leva-se ao forno e deixa-se alourar bem. Serve-se a santola sobre um guardanapo e à volta colocam-se as patas.

¹ À carapaça os pescadores chamam “carro”

² A este saco os pescadores chamam “bucho”

³ Se a carangueja estiver cheia, “com um maço”, como dizem os pescadores, não se deve fazer nenhum recheio, come-se ao natural, com a água que tiver. Se a carangueja estiver pouco cheia, “gafa”, na expressão dos pescadores, faz-se como a receita enuncia.

⁴ Existem receitas vulgarizadas que mandam polvilhar o recheio com recheio ralado que deve ser alourado no

forno. A receita narrada tem raiz mais popular, executada por pescadores que não utilizavam queijo.