I'm not a robot

Sopa de sarapatel

Fomos ao encontro da Chef Jacinta e tomámos de “assalto” a sua cozinha por um dia, para aprender como se faz o afamado ensopado de borrego e a sopa de sarapatel, tradição de Páscoa no Alentejo. Esta tradição está muito ligada à segunda-feira de Páscoa, e, por consequência, à cultura judaico cristã a que esta região está muito ligada, na qual os alentejanos vão para o campo (assim o tempo ajude) e celebram esta festa, fazendo “o almoço do borrego”, após um jejum pascal. De notar que este prato é também o rei do tradicional almoço de Domingo de Páscoa.Aprendemos como se fazem estas iguarias, degustando de seguida com um bom vinho da região, o Terras do Crato Tinto que harmoniza muito bem com estes paladares.O Restaurante O Lagarteiro, em Gáfete, é uma referência no Alto Alentejo, com um serviço de qualidade e onde é possível encontrar todos os paladares característicos da nossa região.INGREDIENTESAs quantidades deverão ser ajustadas ao número de pessoas.• Borrego• Sal q.b.• 1 ramo de salsa• 1 ramo de hortelã• 4 dentes de alho picados• 2 folhas de louro para carne + 2 para cozer batatas• 1 cebola picada• Pimentão doce q.b.• Noz moscada q.b.• Cravinho q.b.• Mistura de pimenta preta e branca• 1 copo de Vinho branco• 1 copo de água• Batatas para cozer• Azeite q.b.PREPARAÇÃO:Temperar a carne com sal e reservar 20m.Refogar a cebola em pouco azeite, pois o borrego irá libertar mais gordura natural. De seguida juntar o borrego ao refogado, mexer bem e adicionar os restantes ingredientes: alho, louro, salsa picada, pimentão doce, pimenta, noz moscada e cravinho. Quando os ingredientes se misturarem com a carne, regar com o vinho branco e deixar cozinhar por algum tempo. De seguida acrescentar a água e deixar cozinhar em lume brando durante 1 hora, adicionar mais água e retificar temperos se necessário. Antes de terminar a cozedura, adicionar um ramo generoso de hortelã para dar uma frescura ao prato.Servir de seguida com batatas previamente cozidas (em água, louro e sal) e pão torrado.Para as sopas de sarapatel, o modo de preparação é igual, apenas substituímos a carne do borrego pelas fressuras (fígado, coração e pulmões do borrego) cortadas fininhas. No final rega-se com vinagre e serve-se com pão e rodelas de laranja.Esta receita é uma sugestão da Chef Jacinta, que está à frente do Restaurante Lagarteiro, em Gáfete, há mais de 20 anos.Bom apetite e uma Páscoa Feliz!Restaurante O LagarteiroRua de S. Marcos, 17430-287 GáfeteContacto: 245 790 113 Share — copy and redistribute the material in any medium or format for any purpose, even commercially. Adapt — remix, transform, and build upon the material for any purpose, even commercially. The licensor cannot revoke these freedoms as long as you follow the license terms. Attribution — You must give appropriate credit , provide a link to the license, and indicate if changes were made . You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your use. ShareAlike — If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. No additional restrictions — You may not apply legal terms or technological measures that legally restrict others from doing anything the license permits. You do not have to comply with the license for elements of the material in the public domain or where your use is permitted by an applicable exception or limitation . No warranties are given. The license may not give you all of the permissions necessary for your intended use. For example, other rights such as publicity, privacy, or moral rights may limit how you use the material. Cabriz é uma pequeníssima localidade, na prática pegada à Várzea de Sintra, a caminho do Lourel.Em Cabriz, existia um restaurante mítico, Curral dos Caprinos, onde pontificava um ancião de expressão esfíngica e pele completamente pergaminhada de profundas rugas a que chamávamos “Ameixa” em alusão ao vilão de BD, de Dick Tracy, da nossa juventude.O “Curral” sofreu entretanto várias convulsões, foi aumentado, o “Ameixa” desapareceu e tornou-se mais fino e inacessível às bolsas comuns . No velho “Curral” existia uma Sopa de Sarapatel espantosa, que misturava, em verdadeira antecipação das então futuras Cozinhas de Fusão, elementos que iam dos sarapatéis do Alto Alentejo ao de Goa, passando pelos do Nordeste Brasileiro.Demorei anos a aprimorar este sarapatel à Curral dos Caprinos. O resultado dessas experiências é a Sopa de Sarapatel que aqui deixo, e que é um uso magnífico para as fressuras que usualmente sobram do borrego de Páscoa.Ingredientes:Fressuras de borrêgoSangue de borrêgo cozido (facultativo, quase impossível de obter)Banha de PorcoAzeite VirgemCebolaAlhoLouroColorauPimenta em grãoPiri-piriHortelãCominhosVinagrePãoVinho brancoPreparação:Faz-se um refogado com banha, azeite, cebola picada, alho, louro, colorau, pimenta em grão, piri-piri em baga, a gosto, um ramo de salsa e as fressuras de borrego cortadas em pedacinhos muito pequenos. Depois de tudo estar bem refogado, rega-se com vinho branco e água, põe-se ao lume em panela tapada até as carnes estarem bem cozidas (vê-se pela tenrura do coração),. Assim que tudo estiver cozido, tempera-se com um ramo de hortelã, cominhos esmagados e um golpe de vinagre, deixa-se ferver mais um pouco e adiciona-se, se tiver sido possível arranjar, o sangue do borrego, previamente cozido e esfarelado. Entretanto, corta-se o pão às fatias para uma terrina e, por cima, colocam-se novos raminhos de hortelã e algumas rodelas de laranja cortadas finas e com casca, regando-se tudo com o caldo preparado. Abafa-se bem e, no momento de servir, enfeita-se a superfície com mais rodelas de laranja.Notas:Este Sarapatel, de que nunca anotei quantidades, é um prato flexível, que também pode ser feito como prato principal, aumentando as carnes com entremeada magra de porco, desfiada, ou carne de borrêgo . No Curral era muito picante, quase como a variedade goesa, e deixava um calor inesquecível. Claro que aqui, manda o gosto de cada um.Só voltarei ao Comidas, depois da Festa.APROVEITO PARA DESEJAR A TODOS OS AMIGOS E VISITANTES, UMA BOA PÁSCOA. Publicado a 16-03-2010, 13:51 por mariana5 Receita de Sopa de Sarapatel Ingredientes: 800 g de miudezas de borrego (fígado, bofe e coração) 2 cebolas grandes 4 dentes de alho 4 tomates 2 folhas de louro 1 dl de azeite 2 dl de vinho branco 1 colher de sopa de cominhos 1 colher de sopa de colorau 2 postas de sangue de borrego já cozido sal q.b. 1 ramo de hortelã 1 laranja 400 g de pão alentejano Preparação: Refogue as cebolas e os alhos. Quando a cebola estiver transparente, junte as miudezas com sal e deixe refogar mais um pouco até a carne mudar de cor. Depois junte o tomate e o louro, deixe ferver um pouco e adicione o colorau, 1 litro e meio de água, o vinho, os cominhos e, finalmente, o sangue e um ramo de hortelã. Deixe ferver até estar bem cozido. À parte cortamos pão alentejano fininho, dispomos numa terrina grande ou em várias individuais, a laranja às meias luas e folhas de hortelã. Cobrimos com a carne da sopa e regamos bem com o molho. 16-03-2010, 13:52 2 Outra sopinha deliciosa. Obrigada Mariana 16-03-2010, 14:56 3 Postado Originalmente por Tantra Outra sopinha deliciosa. Obrigada Mariana Adoro esta sopinha Tantra, sempre que vou à minha terra faço questão de a comer pois é deliciosa. 16-03-2010, 16:01 4 Obrigado pela receita. Mas cada vez que vou a um casamento no Alentejo lá tem que vir primeiro esta sopa que não gosto nada, mas há quem goste. Copyright © 2009-2025 SaborIntenso® Often referred to as the Brazilian haggis, sarapatel, or sorpotel, is a meat dish made from pork. Sarapatel is said to improve each time it is reheated after the first time it is cooked, with the flavors deepening and becoming richer. There are numerous recipes for this dish, as there are many different cuisines that have adapted the basic premise of the dish. Preparing sarapatel is quite time consuming. It is for this reason that the dish tends to be made for special occasions and celebrations. In many places, it is served as part of the traditional Christmas meal. Sarapatel is made from pork, and it includes the intestines, liver, and often the kidney as well. Some recipes call for the addition of pork blood. Other recipes also call for meats such as lamb or beef. The methods of preparing the meat differ from recipe to recipe. Some call for par boiling, while others call for the meet to browned before adding it to the pot of sauce. The sauce of sarapatel is most often a combination of vinegar and spices. The spices are often roasted and mixed prior to when the cooking process of the dish is to begin. The spice mixes differ from family to family and are often guarded and treated as deep secrets not to be shared. The sauce is made and allowed to cook for some time before the meat is added to it. Serving the sarapatel is largely dependent on the thickness of the dish when the cooking process is complete. Some serve it with bread or over the top of a sticky white rice. It is also served on bread as a hot sandwich. While this dish is said to have originated in Portugal and have then been brought to Brazil, it is now common in India. The coastal region of Konkan in India has become well known for its adaptation of the sarapatel recipe. The recipe derivative common to this area is very spicy. Sarapatel has traveled from land to land. While the dish originated in Portugal, it is now considered a true flavor of Brazil. Furthermore, the adaptation found miles away in India is considered to be traditional Indian food as well. While the taste differs from place to place, the basic ingredients and the cooking process are nearly the same from country to country. DelightedCooking is dedicated to providing accurate and trustworthy information. We carefully select reputable sources and employ a rigorous fact-checking process to maintain the highest standards. To learn more about our commitment to accuracy, read our editorial process. ..... No seguimento de algumas sopas-refeição que tenho publicado ultimamente, deixo hoje esta Sopa de Sarapatel que, não sendo nenhum dos sarapatéis clássicos, nem alentejano, nem brasileiro, nem goês, recolhe de todos alguma contribuição e torna-se uma das sopas mais deliciosas que conheço, especialmente nesta altura em que se pede a uma sopa que aqueça e reconforte. .Ingredientes:.Fressuras de cabrito ou borrego (bofe, coração, fígado e rim)EntremeadaBanha de porcoCebolaAlhosCravinhosPimenta preta em grãoColorauPiri-piri*SalLaranjasHortelãPão duro.Preparação:.Parta as fressuras em pedaços muito pequenos e nas proporções adequadas ao gosto dos comensais. .O bofe não é muitas vezes consensual, pelo que deverá ter em conta que há muita gente que não é capaz de comê-lo; nesses casos mais vale não usar que deixar a sopa por comer.Refogue em banha todos os ingredientes exceto os 3 últimos..Acrescente água e deixe cozer em lume mínimo por duas a três horas. Desfie a carne da entremeada.Introduza um ramo de hortelã e uma laranja cortada em gomos e deixe levantar apenas fervura. Tape e deixe por 10 minutos, fora do lume, para harmonizar os sabores da hortelã e da laranja..Sirva sobre pão duro, hortelã e gomos ou rodelas de laranja no prato..Nota (picante): * As enormes diferenças de potência entre as centenas de variedades de Capsicum, vulgo malaguetas, piri-piri, jidungo, pimentas (Brasil), leva a que sejam frequentes surpresas quanto ao efeito desejado. Se a surpresa para menos picante é facilmente corrigível, já quando o picante se revela em excesso há pouco a fazer a não ser aguentar estoicamente que o suplício acabe.Gosto de um grau de picante que aqueça o prato mas sem escaldar a boca, embotando as papilas para outros sabores. Por isso, é muito raro que use os frutos e sementes, sempre um risco; prefiro fazer extratos alcoólicos que ficam perfeitamente doseados e depois utilizar para cada um de acordo com a sua potência picante e o grau de picante que quero, um determinado número de gotas do extrato. Para fazer o extrato, ponha frutos, verdes, maduros ou secos, com ou sem sementes (eu ponho as sementes à parte, para um extrato "fogo") em frascos e cubra de álcool alimentar a 90º (atenção, álcool alimentar NÃO É o álcool sanitário das farmácias). Na falta deste álcool, que em Portugal é estupidamente caro, use vodka com a maior graduação que encontrar, normalmente 40º. Deixe por 2-3 meses (ou mais), filtre e passe para frascos conta-gotas. Não esqueça o rótulo e de ensaiar, primeiro com poucas gotas, para saber a potência que ali tem.Durante todas estas operações, tenha muito cuidado com as mãos nos olhos e mucosas; o melhor é mesmo usar luvas descartáveis e descartá-las após uso, pois mesmo mãos muito bem lavadas acabam sempre por transportar algum picante. Descubra a rica história e a receita tradicional da Sopa de Sarapatel Alentejana, uma iguaria única do Alentejo.A Sopa de Sarapatel Alentejana evoca memórias de outras épocas, onde os sabores autênticos e o uso integral de ingredientes eram essenciais. Mas por que esta sopa se tornou um símbolo da culinária do Alentejo? Acima de tudo, conhecida pela sua textura rica e sabor robusto, a Sopa de Sarapatel é um testemunho da criatividade culinária da região que valoriza cada corte de carne. Além disso, esta tradição gastronômica é uma celebração da simplicidade e sofisticação, consolidada por gerações que respeitam os métodos artesanais originais. Assim, neste artigo, vamos desvendar a história, os ingredientes e o processo de preparação dessa iguaria que transcende o tempo.A Sopa de Sarapatel Alentejana é feita com vísceras de porco, predominantemente o fígado, coração e outros órgãos internos, cozidos em uma harmonia delicada de especiarias e condimentos. Acima de tudo, este prato exala a essência do Alentejo através do uso de temperos locais como alho, louro, e pimentão. Assim, a sopa é muitas vezes enriquecida com sangue coagulado de porco, conferindo uma consistência espessa e um sabor profundo.IngredienteQuantiaNotasFígado de porco500gFresco e bem limpoCoração de porco200gOpcionalmente, pode adicionar rinsSangue coagulado200mlEssencial para a textura autênticaVinho tinto250mlPreferencialmente alentejanoA preparação começa com a limpeza meticulosa das vísceras, que são então marinadas em uma mistura de vinho tinto, alho esmagado e ervas. Esse processo, além de amaciar as carnes, infunde nelas um caráter aromático que realça o paladar do prato final.Após a marinada, cortam-se as vísceras em pedaços pequenos e refogadas em azeite de oliva com cebola picada e alho. Esta etapa de caramelização é essencial para desenvolver os sabores iniciais. Gradualmente, engrossa-se o caldo com sangue coagulado, transformando-se em uma infusão espessa e rica. A adição de vinho tinto durante o cozimento intensifica a profusão de sabores, criando uma base complexa que é uma marca registrada do sarapatel.1- Adicione as vísceras marinadas e refogue-as até selarem.2- Incorpore o sangue coagulado, mexendo continuamente.3- Despeje o vinho tinto e cozinhe em fogo baixo até engrossar.”A cozinha alentejana é uma sinfonia de humildade e exuberância, e a sopa de sarapatel é sua nota mais elevada.” – Culinarista AnônimoA Sopa de Sarapatel é mais que um simples prato; é uma parte integral da cultura alentejana. Este prato torna-se frequentemente associado a celebrações familiares e festividades locais, onde o ato de cozinhar e comer juntos fortalece os laços comunitários. Historiadores da culinária sugerem que a origem do sarapatel pode-se rastrear até práticas romanas antigas de carnificina, onde nada era desperdiçado. A perpetuação desta tradição no Alentejo é um testemunho do respeito pela sustentabilidade e pela herança cultural.Embora a receita tradicional se mantenha com fervor, o sarapatel encontrou caminhos para adaptações em várias partes de Portugal e até no exterior. Regiões vizinhas podem incorporar carnes adicionais ou substituir o vinho alentejano por variações regionais, resultando em interpretações únicas que mantêm a essência do prato inalterada. As adaptações locais são, muitas vezes, uma resposta aos ingredientes disponíveis, mas todas reverenciam a alma do prato clássico.O que torna a Sopa de Sarapatel única?Seu uso de vísceras de porco e sangue coagulado lhe confere uma riqueza e complexidade inesquecíveis.Posso substituir o sangue coagulado na receita?Embora tradicional, algumas versões modernas usam alternativas como caldo grosso para imitar a textura.Qual é o acompanhamento ideal para o sarapatel?Pão fresco e crocante é o complemento perfeito para mergulhar na sopa e aproveitar seu sabor completo.Onde posso experimentar a receita original?Os melhores locais encontram-se nas tabernas tradicionais no próprio Alentejo, onde o prato se prepara segundo métodos autênticos.É um prato adequado para iniciantes na cozinha?Sim, apesar da preparação cuidadosa, seguir a receita de forma precisa pode garantir uma experiência exitosa.A Sopa de Sarapatel Alentejana é mais do que uma refeição; é uma viagem aos corações e cozinhas dos antigos mestres alentejanos. Celebrando a simplicidade dos ingredientes e a complexidade dos sabores, ela incorpora a essência de uma cultura culinária rica e duradoura. Ao deliciar-se com esta sopa, desfruta-se não apenas do prato em si, mas de uma herança que transcende o tempo e o espaço, conectando gerações.Por fim, se gostou, aproveite e veja também: Saboreie o Outono: Com Estas 6 Deliciosas SaladasDescubra os Segredos de Fazer Queijo Caseiro: Passo a PassoArroz de Cabidela à Moda do Norte: Uma Receita Tradicional que Vai Aquecer o Seu CoraçãoPão de Queijo: A Escolha Perfeita para o Seu Chá da TardeGoogle Noticias:TikTok:FacebooK Obrigado pela receita. Mas cada vez que vou a um casamento no Alentejo lá tem que vir primeiro esta sopa que não gosto nada, mas há quem goste. Often referred to as the Brazilian haggis, sarapatel, or sorpotel, is a meat dish made from pork. Sarapatel is said to improve each time it is reheated after the first time it is cooked, with the flavors deepening and becoming richer. There are numerous recipes for this dish, as there are many different cuisines that have adapted the basic premise of the dish. Preparing sarapatel is quite time consuming. It is for this reason that the dish tends to be made for special occasions and celebrations. In many places, it is served as part of the traditional Christmas meal. Sarapatel is made from pork, and it includes the intestines, liver, and often the kidney as well. Some recipes call for the addition of pork blood. Other recipes also call for meats such as lamb or beef. The methods of preparing the meat differ from recipe to recipe. Some call for par boiling, while others call for the meet to browned before adding it to the pot of sauce. The sauce of sarapatel is most often a combination of vinegar and spices. The spices are often roasted and mixed prior to when the cooking process of the dish is to begin. The spice mixes differ from family to family and are often guarded and treated as deep secrets not to be shared. The sauce is made and allowed to cook for some time before the meat is added to it. Serving the sarapatel is largely dependent on the thickness of the dish when the cooking process is complete. Some serve it with bread or over the top of a sticky white rice. It is also served on bread as a hot sandwich. While this dish is said to have originated in Portugal and have then been brought to Brazil, it is now common in India. The coastal region of Konkan in India has become well known for its adaptation of the sarapatel recipe. The recipe derivative common to this area is very spicy. Sarapatel has traveled from land to land. While the dish originated in Portugal, it is now considered a true flavor of Brazil. Furthermore, the adaptation found miles away in India is considered to be traditional Indian food as well. While the taste differs from place to place, the basic ingredients and the cooking process are nearly the same from country to country. DelightedCooking is dedicated to providing accurate and trustworthy information. We carefully select reputable sources and employ a rigorous fact-checking process to maintain the highest standards. To learn more about our commitment to accuracy, read our editorial process. Imprimir Email TEREZA DE OLIVEIRA CASTROALMADA Mata-se o cabrito esfola-se e deita-se o sangue numa tigela, que coalha, fazendo-se uma cruz e coze-se em água a ferver. Tira-se as forçuras (fressuras) que se utilizam para a sopa. Como se faz a sopa: Faz-se um esturgido com cebola picada, alho picado com azeite ou banha. A seguir desfaz-se com as mãos o sangue que já está cozido.A seguir deitam-se os miúdos do cabrito que já devem estar picados.Esturgir tudo deitando-se colorau, ramo de salsa, folha de louro, pimenta; esturgir mais um pouco, deita-se a água, para a sopa, calculando-se conforme as pessoas. Deixa-se cozer e quase ao tirar deita-se cominhos, 2 cravinhos e vinagre ao paladar. Tira-se do lume estando cozido. Numa terrina deita-se pão cortado às fatias grandes e finas, deitando o caldo por cima e serve-se.As fressuras do cabrito são os órgãos a que geralmente chamamos miudezas: rins, fígado, traqueia, etcEstrugir: . Termo que se empregava muito em vez de refogado. Significa também saltear em lume forte mas tem sempre como base um refogado, mais ou menos apurado. Estrugido.Mlm Acessos: 2387 Tagged Under