

Sarrabulho Pantaneiro



5 Passos



50 Min



Difícil

Prato que desperta para uns, paixões e para outros, desafeto, nasce das carnesadas pantaneiras com os miúdos frescos, o Sarrabulho Pantaneiro é na verdade uma adaptação de um preparo português da região do Douro. A versão original é feita com miúdos de porco ou cabrito e recebe nome de amor ou papas de sarrabulho. Na herança cultural gastronômica sul-mato-grossense importada do país luso, os miúdos são de gado bovino – devido à tradição pecuária do Estado.

Soma-se à receita, língua calabresa, paio e azeitona. Conforme registros históricos, o prato foi criado por Euterio Couvela, um português que trabalhava na região de Corumbá na construção da estrada que liga o Brasil e a Bolívia. Com sabor forte e aroma marcante, é perfeito para paladares carnívoros, sendo servido em festas como entrada para o tradicional churrasco de chão pantaneiro.

O sabor característico é dado pelo vinho tinto acrescido para fazer o caldo. Trata-se, também, de uma variação do sarapatel preparado no Nordeste. Por lá, é mais comum encontrar o prato feito com miúdos de carneiro ou bode.

A Rita Coelho Lima, proprietária da Fazenda Boa das Pedras aprendeu essa receita com seus familiares e pretende passar para seus sucessores.



Hotel Fazenda Baía das Pedras

MS-228, Aquidauana (MS)

Reservas: (67) 3382-1275 | (67) 9999-8323

O que provar: Sarrabujo Pantaneiro

Toque do Chef: Shoyu

www.baia.das.pedras.com.br

@baia.das.pedras



Curiosidade do Chef

Este prato tem origem nos cozidos de miúdos muito comuns na península ibérica, chega à América e é historicamente apreciado nas mesas do Brasil. Do sarrabujo do Nordeste, passando pelo molho pardo mineiro ao sarrabujo do Pantanal, o brasileiro sempre teve o hábito de consumir miúdos, justamente pela acostia em utilizar ingredientes mais perecíveis e com alto valor nutricional de forma fresca. Sempre faço às pessoas o convite de experimentar miúdos, se possível, condimentados com folhas de louro, pimenta do reino e cominho, o que dá um perfume especial às especiarias e harmoniza bem com os sabores marcantes do prato.

Ingredientes

- 500 gr de miúdos bovina (fígado, coração e rim)
- 300 gr de paio
- 500 gr de filé mignon picada na ponta da faca
- suco de 3 limões (galego ou taiti)
- 2 cebolas picadinhas
- 1/2 maço de salsa, 1/2 maço de cebolinha e 1/2 maço de coentro picados
- 6 dentes de alho amassados no pilão
- 100 ml de azeite de oliveira
- 1 pimentão vermelho picado, sem sementes
- 2 batatas, lavadas e picadas em cubos pequenos, com as cascas
- 50 gr de azeitonas pretas sem caroço picadas
- 2 pimentas-bodinho socadas no pilão com as sementes
- 300 ml de vinho tinto seco
- 4 tomates picados com a pele e sem sementes
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 1 colher de sopa de molho de soja (shoyu)
- água o quanto basta

Modo de preparo

Limpe bem os miúdos, esfregando-os com o suco de limão. Escorra os miúdos (fígado, coração e rim de boi) numa peneira e depois pique na ponta da faca. Misture-os com o filé mignon e tempere com sal, alho, pimenta, molho inglês e shoyu. Reserve. Em uma panela, cozinhe os cubos de batata em água abundante (sem sal). Escorra e reserve. Em outra panela alta, frite o paio no azeite e, depois de dourado, adicione a cebola, refogue por mais alguns minutos. Junte a mistura de carne, o tomate, o pimentão e o louro. Refogue por um minuto, junte o vinho e cubra a mistura com água. Cozinhe o sarrabujo por cerca de 40 minutos em fogo-brando, com a panela semitapada. Quando a carne estiver com a textura homogênea, e o molho espesso, adicione as azeitonas, as batatas, o cheiro-verde e o coentro. Cozinhe por mais alguns minutos e ajuste o sal. Sirva com arroz branco.