

cheiros enchidos

Painho de Portalegre, No Mundo Rural



Cheiros enchidos. Na casa rural o Inverno é passado frente à lareira que serve também de fumeiro, tornando irresistível a mistura de cheiros da lenha com as carnes a curar. A diversidade e a originalidade qualificam os enchidos portugueses. E se o porco, o pimentão, o alho e o sal parecem ser ingredientes quase obrigatórios nos chouriços de carne e nas linguiças, casos há em que se juntam outros como a carne de caça e o pão (alheiras de Mirandela), fígado e vísceras (cacholeira de Portalegre e mourro dos Açores), bofe (chouriça de bofe da Guarda), vinho (linguiça de Vinhais) ou sangue (morcelas de Vila de Rei e de Alferrarede). O paio, os painhos e os paios de lombo são na sua maioria originários do Alentejo (Estremoz e Portalegre). Nas morcelas o ingrediente principal e que lhe dá o sabor *sui generis* é o sangue, assim como os cominhos, ou o arroz. A farinheira, a gorda, para além da farinha, das gorduras, das carnes, dos condimentos e dos temperos, leva também pão. Há casos como o bucho da Guarda ou os maranhos da Sertã em que é o estômago do porco ou a bexiga que cobre o recheio. "É atar e pôr o fumeiro"

Enchidos. No Mundo Rural, de 16 a 23 de Maio.
Rua Saraiva de Carvalho, 216, em Campo de Ourique
21 395 88 89 / www.lojadamundorural.co.pt

