

Saber Fazer

Cozinha e Alimentação

Guisado de Galo



Local de recolha: Currais, Cachopo, Tavira

Ingredientes:

Para cerca de 8 pessoas

1 Galo ou galinha

Alho, Azeite, Banha, Cebola, Louro, Pimenta da Jamaica, Pimento, Sal, Tomate, Vinho tinto - a quantidade é calculada na altura de acordo com o gosto de quem cozinha.

Preparação:

Corta-se o galo (ou galinha) em pedaços e tempera-se com alho, louro e sal.

Num tacho grande coloca-se um fundo de azeite e uma colher de banha. Leva-se ao lume. Junta-se a cebola cortada em bocados médios. Deita-se o galo temperado, mexe-se um pouco e deixa-se a refogar durante uns minutos. Junta-se um copo de vinho tinto e fica a apurar. Acrescentam-se alguns alhos, pimento vermelho e tomate maduro cortado em bocados médios. Tapa-se a panela espera-se que ferva. Entretanto junta-se o caldo (a partir da fervura de ossos e peles). Acrescenta-se uns grãos de pimenta da Jamaica, colorau e sal. Descascam-se as batatas e cortam-se em quartos. Juntam-se ao galo quando este estiver bem cozido e a carne se separar dos ossos.

Retira-se do lume quando a batata estiver bem cozida



Origem/Historial

O Guisado de galo, ou galinha, era um prato de dias festivos na serra algarvia. No fim do ano e no carnaval era comum a preparação desta receita. O galo era essencial como reprodutor na capoeira e a galinha rendia mais a pôr ovos do que como alimento, daí que ambos eram conservados vivos enquanto eram produtivos e sacrificados nos dias de festa. Com uma carne dura, o galo ou galinha eram guisados na panela de ferro colocada em fogo de lenha durante horas, até que a carne se separasse dos ossos, sendo então incorporada a batata. No Cachopo, onde gravámos esta receita, usam tradicionalmente um pouco de vinho tinto para ajudar a amaciar a carne. Nesta casa afirma-se que o galo ou galinha eram mortos, depenados e colocados na panela no mesmo dia. Noutros locais do Algarve a tradição é matar o Galo de véspera e deixar a repousar dentro do vinho e tempero – uma prática que nos lembra a preparação da cabra velha nas Beiras ou o *Coc au vin* francês. Não se usou o sangue na receita. Noutros locais do Algarve o sangue do animal é reservado e incorporado no fim quando as batatas estão cozidas, tornando o resultado final numa variação da cabidela. Continua a ser uma comida muito apreciada na serra do Algarve.

Ficha técnica:

Entrevista: Filomena Sousa

Vídeo e Realização: José Barbieri

Informantes:

Maria do Rosário Rodrigues, Maria Antónia Gonçalves, Cesaltina Maria Estevães, José Martins.

Facilitadores: Museu Municipal de Tavira, Jorge Queiroz, Corinne Romeira, Luísa Ricardo

Local da recolha: Restaurante da Ti Rosa em Cabeça Gorda, Cachopo, Tavira.

Ligação ao site:

<http://www.memoriamedia.net/index.php/guisado-de-galo>