

Gastronomia Sabores de Portugal Vinhos Wines

## Típicos e singulares maranhos do Pinhal Interior

Por Jorge Cipriano  há 4 dias  Faça o seu comentário



### Típicos e singulares maranhos do Pinhal Interior

Ao falarmos dos típicos e singulares maranhos do Pinhal Interior, estamos ao mesmo tempo a relevar a importância da conservação das matas nacionais.

De facto as serranias portuguesas além da beleza paisagística que constituem, são patrimónios de biodiversidade!



A verde, Mapa do Pinhal Interior Sul

### Importância ecológica dos caprinos

Decorrente dos incêndios, perde-me muito mais que árvores transformadas em madeira ardida.

Perde-se também sabores típicos, como os típicos e singulares maranhos do Pinhal Interior.

Esta iguaria nacional é elaborada com bucho recheado com carne de cabra !





Água Formosa, uma Aldeia de Xisto embutida no Pinhal Interior Sul !

Ora aqui temos um animal que dada a natureza da sua alimentação poderia constituir uma forma de limpeza de matas.

## Como se faz o maranho

Basicamente necessitamos dum bucho de cabra devidamente limpo. O mesmo é cheio com carne de cabra, presunto e arroz.

Tudo fortemente condimentado com especiarias, algumas ervas aromáticas e vinho branco.



Preparar um maranho é uma arte e com segredos de Savoir Faire muito particulares e regionais

Temos a hortelã, serpão, colorau, salsa e cada zona tem um tempero específico.

## História

Os típicos e singulares maranhos do Pinhal Interior são conhecidos há pelo menos três séculos !!!

Resulta da necessidade de se aproveitar os buchos ou estômagos de cabritos e borregos.

Gado este muito abundante na região da Beira Baixa.



Oleiros tem o Callum, um vinho de curtimenta prolongada muito típico que acompanha maranhos na zona

Este enchido muito peculiar é preparado nos municípios da Sertã, Proença-a-Nova, Mação, Oleiros, Vila de Rei e Pampilhosa da Serra.  
Harmonização com vinhos



Sendo a carne de cabra de sabor muito intenso e o enchido fortemente temperado, requerem-se vinhos de grande estrutura.

No caso de **tintos**, devem ser cheios de taninos, não muito macios e especiados em termos de paladar.

A sua textura deverá ser mais aveludada e menos sedosa.

Pode também acompanhar com **brancos** de curtimenta prolongada ou estagiados em madeira com alguma idade.

Os maranhos são representados em Portugal pela **Real Confraria do Maranho**.

## Como preparar Maranhos

### Prato típico do Pinhal Interior Sul de Portugal



Saber preparar os típicos e singulares maranhos do Pinhal Interior requer grande arte e destreza.

Lava-se muito bem o bucho em águas quentes e frias, raspa-se com uma faca e esfrega-se com sumo de limão.

Cortam-se as carnes em bocados pequenos e misturam-se com sal e alho picado.

Junta-se vinho branco, azeite e arroz lavado e cru, salsa e hortelã finamente picados.

Enchem-se os estômagos dos animais com este preparado, tendo o cuidado de deixar espaço para o arroz «inchar» durante a cozedura.

Feçam-se as aberturas, cosendo-as com uma agulha e linha.

São depois cozidos em água temperada de sal.

Após esta preparação, os Maranhos são barrados com azeite e vão ao forno bem quente, para alourarem.

Sirva com batata cozida por exemplo e uns grelos salteados ou outra verdura.

## Ficheiro para download

[Preparar Maranhos - PDF](#)

## Vinhos Recomendados

### 6 Vinhos tintos



Monte Barbo Reserva  
Tinto 2012



Herdade dos Pimentéis  
Reserva Tinto 2014



Herdade Barranco do  
Vale IGP Algarve Castelhão  
Aragonez Reserva  
Tinto 2017



Olho de Mocho Reserva Quinta dos Abibes Sublime Tinto 2015  
 Marquês de Marialva DOC Beirrada Grande Reserva Tinto 2010

### 6 Vinhos brancos



Cortém Sauvignon  
Blanc-Viogner Branco  
2012



Quinta da Romeira Regi-  
onal Lisboa Arinto  
Gerwurztramer Intense  
Branco 2015



Vale Divino DOC Dão  
Branco 2015



Soalheiro Reserva Alvari-  
nho Branco 2016



Vale da Mata Branco  
2016



Borges DOC Douro Re-  
serva Branco 2016

### 6 Vinhos espumantes



Espumante Quinta dos  
Abibes Sublime Brut Na-  
ture 2010



Espumante RS Blanc des  
Noir Baga Bruto Branco  
2015



Espumante D Manuel I  
DOC Beira Interior Bruto  
Branco 2015



Espumante Real Senhor  
Blanc de Noirs Branco  
2013



Espumante Quinta do  
Boiçã Special Cuveé  
Bruto Branco 2010



Espumante Bucellas  
Meio Seco Arinto 2015

Esperamos que aprecie estes típicos e singulares maranhos do Pinhal Interior.

Procure igualmente os vinhos que aqui recomendamos.

Junte amigos e família. Dê-nos o feedback da sua experiência.



## Um brinde a si !!!