

Arraiolos põe borrego à mesa em vésperas da Páscoa

written by O Cidadão | 14 de Abril, 2025



Dezanove restaurantes do concelho de Arraiolos têm as portas abertas para receber, **até dia 20 de abril**, todos os apreciadores de borrego que pretendem degustar sabores tradicionais da gastronomia com esta carne e outros produtos regionais.

Ensopado de borrego, assado de borrego, costeletas de borrego confeccionadas de diversas formas, borrego à hortelão com migas de tomate, febrinhas de borrego de jardineira, são algumas das tentações que podem ser saboreadas no decorrer destas duas semanas nos restaurantes desta bela vila alentejana.



Borrego é rei nos restaurantes de Arraiolos que aderiram às Semanas Gastronómicas FOTO | direitos reservados

A iniciativa é promovida pela autarquia e pretende proporcionar aos visitantes que gostam de boa gastronomia o melhor da cozinha alentejana com produtos arraiolenses. Estas Semanas Gastronómicas do Borrego representam a uma oportunidade especial de promoção e partilha de um **produto de excelência da região**, com fortes marcas na identidade da gastronomia local.

Sabores da Igrejinha



Snaek-Bar Prates

*Especialidade:
Borrego e Prato do Dia*

*R. de Évora 171,
7040-223 Igrejinha
Tlm: 936 641 787*



Especialidades da casa:

- Leitão
- Borrego Assado
- Cabrito
- Arroz de Palo

**Estrada Nacional 4, KM 96
7040-512 São Pedro da Gafanhoeira, Arraiolos
Telet: 266 499 034**



Em Arraiolos, um município que se destaca pela sua história, património, gastronomia e vinhos, os pratos de borrego, assim como os de porco e de vitela, as sopas alentejanas, as açordas e as migas realçam a diversidade da gastronomia ligada ao mundo rural, com toda a sua importância cultural e identitária, que representa um contributo para desenvolver a região e potencializar as capacidades na área do turismo.



Assado no forno, é uma das mais apreciadas tentações da gastronomia tradicional – FOTO | direitos reservados

Esta vila portuguesa de Évora convida, entretanto, para outras celebrações da gastronomia local: “Semanas da Vitela” (de 23 de Maio a 10 de Junho), “Semanas das Sopas Alentejanas” (25 de Julho a 9 de Agosto), 16ª Mostra Gastronómica, bem como Feira do Tapete de Arraiolos e 8º Festival da Empada (de 30 de Outubro a 8 de Novembro), são as próximas iniciativas gastronómicas a realizar na vila dos lindos tapetes artesanais.

A carne de borrego é rica em vitaminas e proteínas



A carne de borrego é uma boa opção para fornecer vitaminas, proteínas e gordura FOTO | DECO-direitos reservados

Num artigo publicado na página da Deco, esclarece-se que o borrego é o nome dado ao adolescente de ovino com cerca de 12 meses. Quando o abate é feito ao animal com mais de um ano, fala-se em carne de carneiro, que é menos apreciada por causa do odor e do sabor mais acentuados. Existe, também, o borrego de leite, ou anho, que, com cerca de um mês, pesa cerca de cinco ou seis quilos, nunca ingeriu comida sólida e só se alimentou de leite materno. É uma carne que apenas se encontra à venda durante a Páscoa.

A carne de borrego tem uma coloração vermelho-viva, é de consistência firme, resistente, sem entremeada e de cheiro aromático. A gordura interna é branca e firme.

Tanto a carne de borrego como a de cabrito são boas opções para fornecer vitaminas, proteínas e gordura. O peito de cabrito tem um valor calórico e um teor de gordura semelhantes aos do coelho. O borrego assemelha-se mais ao pato sem pele.