



“A Botifarra (em catalão) é um enchido de carne fresca típico da culinária da Catalunha em Espanha. É preparado com carne de porco fresca da parte do lombo, muito raramente levando algo de toucinho, (muito parecido com as salsichas frescas) sendo algumas com pimenta, assim como outras especiarias. Com origem na Catalunha, podemos encontrar variações deste enchido nas Ilhas Baleares, Valência, Múrcia e em Andaluzia. Assim como em certos países do continente americano, o Uruguai e a Colômbia.

Em Azaruja também existe uma botifarra, que deriva de uma pequena diáspora de famílias catalãs nesta localidade do conselho de Évora.”

Fonte: Diário de Notícias. Disponibilizado por Rui Arimateia