

novembro

**Em novembro, prova o vinho  
e planta o cebolinho.**

provérbio popular



Em Sernancelhe, a boa gastronomia está desde sempre associada aos saberes de avós, jeitos de mãos de antigas monjas que, em seus conventos, inventaram receitas que fazem a delícia de quem as saboreia: é o caso dos fálgaros de Tabosa do Carregal e das cavacas de Freixinho, sopa doce, apreciada em dias de Entrudo, filhós para o Natal, rabanadas e arroz doce, sem esquecer o queijo da Lapa. Porém, e para combater as adversidades do clima e do trabalho árduo do quotidiano, são também confeccionados pratos típicos onde a castanha tem honras de rainha. Cozidas, assadas, em pudim, compota ou queijadas, são múltiplas as formas de saborear a castanha de Sernancelhe.

#### **Caldo de Castanha**

Ingredientes: 2 cenouras, 1 cebola, 1 alho francês, 1 talo de aipo, 50 ml de azeite, 700 gr de castanhas descascadas, 1 L de água, 1 cubo de caldo de carne ou de galinha

Modo de preparação: Pele as cenouras e a cebola e corte em bocados e deite numa panela. Corte o alho francês e o talo de aipo em rodela, lave e escorra bem. Junte aos restantes legumes, adicione o azeite, tape e deixe suar sobre lume muito brando. Adicione as castanhas e deixe suar mais um pouco. Regue com água a ferver, junte o cubo de caldo de galinha e deixe cozer sobre lume brando até as castanhas estarem macias. Reduza a sopa a puré com a varinha mágica e tempere com sal e pimenta. Deixe retomar fervura mexendo de vez em quando.

#### **Cabrito no Forno c/ Castanha, Arroz de Miúdos e Verdes Salteados**

Ingredientes: 6 dentes de alho, 1 c. de sopa + 1 c. de sobremesa de sal, 1 c. de sopa de alecrim seco, 1 c. de sobremesa de pimentão-doce, 3 c. de sopa de azeite, 1,5 kg de cabrito cortado em pedaços, pimenta (qb), 1kg de castanhas, 500gr de cenoura, 200 gr de cebola, 100 gr de talos de aipo, 1,5 ml de vinho da Madeira, 30 gr de manteiga, alecrim fresco (qb)

Modo de preparação: Pré-aqueça o forno a 220º C. Numa tigela, junte os dentes de alho picados, o sal, o alecrim seco, o pimentão-doce e 2 colheres de sopa de azeite e misture bem. Envolve os pedaços de cabrito com este preparado. Salpique com a pimenta e deixe marinar no frigorífico algumas horas. Num tacho, coza as castanhas, mas retire-as ainda um

pouco rijas. Deixe arrefecer, descasque-as e tire-lhes a pele, evitando parti-las. Unte um tabuleiro com azeite, disponha o cabrito e leve ao forno. Corte as cenouras em rodelas, a cebola em gomos e o aipo em pedaços e adicione-os à carne após 20 minutos no forno. Reduza a temperatura para 180ºC e deixe cozinhar 60 minutos. De vez em quando, regue o assado com o caldo que se vai formando. Num tacho pequeno, junte 1 ml de vinho da Madeira, a manteiga e sal e leve ao lume até derreter. Adicione as castanhas ao cabrito, regue com o restante vinho da Madeira e continue a cozer até ficarem tenras mas não desfeitas. Salpique com folhas de alecrim fresco e sirva bem quente.

#### **Tarte de Castanha**

Ingredientes: 1 base de massa quebrada ou folhada, 400gr de castanhas, 150 ml de leite, 2 colheres de chá de erva-doce, 1 colher de chá de farinha Maizena, 4 ovos, 100 gr de açúcar, raspa de limão, açúcar em pó

Modo de preparação: Deixe cozer as castanhas durante 30 minutos. Num recipiente, coloque as castanhas descascadas, o leite, os ovos e a raspa de limão. Passe todo o preparado com o triturador até ficar um creme liso. A este creme junte a erva-doce e o açúcar e mexa-bem. Por fim, junte a farinha Maizena e misture tudo. Unte a tarteira com manteiga, cubra com papel vegetal e unte outra vez. Leve a forno médio durante aproximadamente 30 minutos. Desenforme a tarte e decore a gosto.

# SERNANCELHE

3, 4 e 5 NOV.

[www.cm-sernancelhe.pt](http://www.cm-sernancelhe.pt)





Guimarães por mais vezes que seja visitado, não deixa de impressionar pela história que traz na bagagem.

A qualidade e genuinidade da Gastronomia Vimaranesa estão intimamente associadas ao valor patrimonial e à riqueza de um produto turístico genuíno e de qualidade, que se orgulha de ser Património da Humanidade.

Nesta edição dos Fins-de-semana Gastronómicos, Guimarães convida-o, mais uma vez, a conhecer os sabores da mesa vimaranense com o Caldo Verde, os Rojões com papas de sarrabulho e o Leite de Creme Queimado. Está, desde já, convidado a visitar-nos e a saborear a nossa tradição.

#### Caldo Verde

Ingredientes (6 pessoas): 6 batata grandes, 2 cebolas grandes, 500 gr. couve-galega, 300 gr. chouriça caseira, azeite q.b.

Modo de preparação: Numa panela colocar a água com as batatas, as cebolas e a chouriça.

Quando o chouriço estiver cozido, retirar e cortar às rodelas. Quando a água levantar fervura, e se as batatas e a cebola estiverem cozidas, passar pela varinha mágica. Acrescentar a couve-galega e deixar cozer cerca de 10 minutos. Quando estiver pronto, acrescentar um fio de azeite e a chouriça já cozida. Colocar em tigelas e servir.

#### Rojões com Papas de Sarrabulho

Ingredientes para os rojões: 1kg de carne de porco para rojões, ½ kg de fígado de porco, tripa enfarinhada, sangue de porco cozido, grelos, batatas, castanhas cozidas, vinho branco, sal grosso, alhos, colorau, cominhos, louro, banha de porco, óleo, pimenta q.b., sal q.b.

Modo de preparação dos rojões: Cortar

a carne aos cubos grandes e adicionar um pouco de vinho branco, o sal, a pimenta, os alhos picados, uma folha de louro, uma colher de sopa de colorau e uma colher de sopa de cominhos. Deixar a marinar de um dia para o outro. Colocar num tacho a banha e o óleo em igual quantidade, deixar alourar ligeiramente e adicionar os rojões, mexendo de vez em quando e deixar cozinhar (rugar) até alourarem. Escorrer o molho resultante desta cozedura e reservar. Entretanto, lavar a farinha e dar uma fervura em água com 1 folha de louro e 1 dente de alho. Seguidamente, retira-se um pouco da gordura de cozer os rojões para um tacho de fritar e adiciona-se a tripa enfarinhada cortada aos bocados e o fígado e o sangue cortados em fatias. À parte, dê uma pré-fritura às batatas pequenas cortadas e às castanhas cozidas e à medida que estes ingredien-

tes vão fritando adiciona-se ao tacho dos rojões. Num tacho à parte, cozer um molho de grelos. No fim, escorrer bem e espremer até que fiquem sem água. Depois vão a saltear com azeite, alho e pimenta e serve-se na mesma travessa dos rojões.

Ingredientes para as papas de sarrabulho: 250gr de sarrabulho, 1/2 kg de carne de boi ou vaca, 1 peito de frango, 1 pernil fumado, 1 chouriço, 3 pães de ovelhinha, cebolas, alhos, azeite e sal  
Modo de preparação das papas: Cozinhar tudo junto com bastante água e no final desfiar as carnes e reservar. Na água de cozer as carnes, cozinhar 3 pães de ovelhinha. Num tacho à parte fazer um refogado com azeite, cebola cortada e alho. Adicionar o pão cozido, bem como a calda e triturar tudo. Adicionar as carnes desfiadas e o sarrabulho previamente desfeito. Temperar com sal, pimenta e cominhos e deixar ferver durante 30 minutos. Os rojões servem-se num prato de barro com as papas em malga, como guarnição.

#### Leite Creme Queimado

Ingredientes (8 pessoas): 1 lt de leite, 6 gemas, 6 colheres de açúcar, 1 casca de limão, 4 colheres de sopa de farinha.  
Modo de preparação: Colocar o leite num tacho junto com 1 casca de limão e o açúcar. Num recipiente ao lado deitar as 4 colheres de farinha com as gemas dos ovos e dissolver bem. Quando o leite estiver bem quente juntar as gemas e a farinha, mexendo até engrossar. Deixe arrefecer, polvilhe com açúcar e queime com um ferro próprio para o efeito ou com um maçarico para culinária.

GUIMARÃES

10, 11 e 12 NOV.

[www.visitguimaraes.travel](http://www.visitguimaraes.travel)

#### Animação

Guimarães Jazz, ver programa em [www.guimaraesjazz.pt](http://www.guimaraesjazz.pt)  
Enoturismo (visitas e provas de vinhos): Quinta Pousada de Fora, Quinta da Cancela, Quinta dos Encados.  
Consultar [www.visitguimaraes.travel](http://www.visitguimaraes.travel).





No que diz respeito à gastronomia de Macedo de Cavaleiros tudo é bom, do regional ao convencional.

Dos pratos de caça, nomeadamente o javali no pote com castanhas, até aos enchidos resultantes da matança do porco, passando pela doçaria ligada à castanha, Macedo de Cavaleiros é um atrativo gastronómico para quem nos visita.

Para se poder deliciar com estes repastos convidamo-lo a visitar o nosso território todo ano, mas poderá apreciá-las à mesa, nos restaurantes aderentes.

#### **Tábua de Enchidos**

Ingredientes: Alheira, salpicão e linguiça

Modo de preparação: Enchidos grelhados na brasa

#### **Javali no Pote com Castanhas**

Ingredientes: 1.5kg de javali, 1dl de vinho, 500g de castanhas, 3 dentes de alho, 2 cebolas grandes, azeite, sal e pimenta, 200g de tomates bem maduros, 2 folhas de louro.

Modo de preparação: refoga-se a cebola, com os alhos, o azeite e o louro. Depois junta-se o javali, os tomates e o vinho tinto, deixando-se refogar com o pote tapado até a carne estar tenra. Por fim, juntam-se as castanhas cozidas e serve-se com batata cozida e grelos.

#### **Pudim de Castanha**

Ingredientes: 1kg de Castanhas, 7dl de leite, 1 casca de laranja, 1 pau de canela, 7 ovos, 300g açúcar; Caramelo líquido q.b.

Modo de preparação: depois de descascadas e cozidas as castanhas faz-se um puré. Leve o leite ao lume com a casca de laranja e pau de canela, até ferver.

À parte, batem-se os ovos com o açúcar até obter um creme. Verter o leite aos poucos e mexendo sempre e misturar depois ao preparado de ovos, despeja-se numa forma caramelizada. Leva-se a cozer cerca de 15 minutos, na panela de pressão.

**MACEDO DE  
CAVALEIROS**

10, 11 e 12 NOV.

[www.cm-macedodecavaleiros.pt](http://www.cm-macedodecavaleiros.pt)

#### **Animação**

Fazer a Rota dos Museus de Macedo de Cavaleiros é conhecer a história, tradições e costumes da terra e suas gentes. Visite os nossos museus: Museu de Arte Sacra, Real Filatário de Chacim, Museu Martim Gonçalves de Macedo, Museu Municipal de Arqueologia Coronel Albino Pereira Lopo, Núcleo Museológico do Azeite, Casa do Careto, Museu Rural de Salselas, Museu do Mel e da Apicultura, Museu Religioso de Balsamão.





A gastronomia Mogadourense assenta em produtos genuínos da terra e na confeção tradicional, oferece uma variedade de sabores onde se destacam: posta, marrã, enchidos de carnes de porco, bulho com cascas, sopas de Xis, cabrito e cordeiro assado, queijos (ovelha e cabra), bolos secos, folares da Páscoa e cogumelos silvestres.

#### **Torrada com Setas de Cardo**

Ingredientes: (para 4 pessoas) 4 fatias de pão caseiro, 300 gr de setas de cardo, azeite, cebola/alho.

Modo de preparação: Refogar as setas em azeite e cebola/alho. Torrar o pão. Servir as torradas com um fio de azeite, com os cogumelos sobrepostos.

#### **Posta à Mogadourense com Boletus**

Ingredientes: (para 4 pessoas) 800 gr de carne de vitela para grelhar, 1 kg de boletus, azeite, sal

Modo de preparação: Grelhar a vitela temperada com sal. Saltear os boletus com azeite e alho  
Servir acompanhada de batatas a "murro".

**MOGADOURO**

10, 11 e 12 NOV.

[www.mogadouro.pt](http://www.mogadouro.pt)

#### **Requeijão de Cabra com Compotas**

Ingredientes: Requeijão de cabra com compotas.

#### **Animação**

Entrada gratuita na Sala Museu de Arqueologia e no Centro Interpretação do Mundo Rural com visitas guiadas. Vai realizar-se a XIII Semana Gastronómica Micológica e o XXIII Encontro Micológico.





Em Celorico de Basto a gastronomia é muito apreciada. Em Celorico de Basto saboreiam-se pratos de qualidade confeccionados com os melhores ingredientes priorizando os produtos endógenos. Aqui come-se bem e bebe-se melhor. As couves com feijão, acompanhadas com toucinho, são um prato rústico com tradição numa mistura intemporal de saberes e sabores. O arroz de cabidela de frango continua a fazer as delícias dos apreciadores de boa mesa, ao qual não pode faltar o acompanhamento de um verde tinto "encorpado". O bacalhau tem presença assegurada em todas as mesas e é preparado nas mais diversas formas. É conhecido e reconhecido o famoso "bacalhau à Freixeiro", preparado com broa e bom presunto, uma receita conhecida por poucos mas que faz as delícias de muitos. A vitela assada, o cozido à Portuguesa, a feijoada com

chispe e uma carne da ilhada assada na brasa com batatas a "murro" (que se come para os lados da Lameira), e claro o nosso já tradicional cabrito assado confeccionado com a melhor qualidade que é de "comer e chorar por mais". Mas Celorico de Basto serve bem em qualquer altura, os fumeiros, com destaque para o presunto e salpicão, e as nossas pataniscas servem-se a qualquer hora mas é no início das refeições acompanhados com um copinho de branco ou tinto, que melhor sabem. E são ideais para acompanhar nas conversas e fazer as honras aos convidados.

#### **Pataniscas de Bacalhau**

Ingredientes: Bacalhau, ovos, farinha, cebola, salsa.

Modo de preparação: Depois de demolhar o bacalhau, coza-o. De seguida escorra-o e lasque-o retirando tam-

bém todas as peles e espinhas. Junte os ovos com a farinha até obter um creme. Se achar necessário pode acrescentar um pouco da água onde cozeu o bacalhau. Pique a cebola finamente, bem como a salsa, e junte o creme preparado anteriormente acrescentando também o bacalhau. Por fim tempere a seu gosto e frite colheradas do preparado em óleo bem quente. Não se esqueça de deixar escorrer em papel absorvente para evitar o óleo em demasia.

#### **Cabrito Assado no Forno**

Ingredientes: Cabrito, vinho branco q.b., cebolas; azeite q.b., 1 folha de louro; pimenta q.b., alho, colorau q.b., batatas e arroz.

Modo de preparação: Corta-se o cabrito e pedaços pequenos e lava-se. Depois de lavado e escurrido tempera-se com vinho, alho, salsa, pimenta,

louro, sal e azeite. Deixa-se a marinada para o dia seguinte. Numa assadeira colocam-se cebolas às rodelas, depois o cabrito e rega-se com a marinada. Tapa-se a Assadeira e leva-se ao forno médio a assar durante cerca de duas horas.

#### **Flor Camélia**

Ingredientes: Ovos, açúcar, farinha, licor de camélia.

Modo de preparação: Juntar os ovos e o açúcar batendo até a massa ficar homogénea. Depois adicionar a farinha peneirada aos poucos e o licor de camélia. Envolver bem os ingredientes. Colocar a massa em formas de camélia, levar ao forno pré aquecido a 180 °C durante 25 a 30 minutos. No final polvorizar com licor de camélia.

#### **Animação**

Feira centenária da Santa Catarina.

## **CELORICO DE BASTO**

24, 25 e 26 NOV.

[www.mun-celoricodebasto.pt](http://www.mun-celoricodebasto.pt)



O concelho de Vila Verde está localizado no distrito de Braga, coração do Minho, região delimitada pela Galiza, montanhas da Serra do Gerês e Costa Marítima.

O património gastronómico de cada território é o acumular de tradições, de sabores e do saber fazer das suas gentes. E Vila Verde, pela sua riqueza e diversidade gastronómica é prova disso!

Reconhecido como a "capital do Pica no Chão", Vila Verde é palco de mais um Fim de Semana Gastronómico a ter lugar de 24 a 26 de novembro, com a participação dos mais prestigiados restaurantes do concelho. O "Arroz de Pica no Chão à moda de Vila Verde" é o prato de eleição, acompanhado pelo vinho verde da região, de aroma acre e delicado. Uma harmonia perfeita! Para a sobremesa recomenda-se o "Pudim Abade Priscos", o ex libris da

pastelaria local, cuja receita o famoso religioso, nato no concelho, deixou em testamento.

#### **Arroz de Pica no Chão à moda de Vila Verde**

Ingredientes: sal, dentes de alho, cebola, pimenta branca (opcional), vinagre e/ou vinho (preferencialmente vinho verde tinto da região ou uma mistura de vinagre de vinho (branco ou tinto) com o tradicional vinho verde tinto da região (ou mistura dos dois), pela acidez característica, louro, azeite, pipiri, pimenta-malagueta (opcional), carne de porco fumada.

Preparação: frango (macho) preferencialmente oriundo de pequenas explorações familiares, onde são criados em regime extensivo. Também, e preferencialmente deve ser de raças avícolas autóctones. Numa panela coloca-se azeite, cebola, alho, touro. Refogar

até a cebola alourar. Adiciona-se um pouco de água e coloca-se o frango partido aos pedaços e aos miúdos, tempera-se com sal, pimenta moída (opcional), uma malagueta (opcional) e vinho verde branco (opcional). Deixar cozer/refogar lentamente, adicionando água, até o frango ficar cozido e alourado. Com uma colher vai-se retirando a gordura da superfície da calda. A carne estará pronta quando ao "picar com um garfo" a coxa, o garfo entrar. Retirar as peças inteiras do frango para outro recipiente. Adicionar o arroz (de preferência Carolino, por libertar goma para a calda, ficando o arroz mais aveludado), que coze em lume mais intenso, adicionando-se água sempre que necessitar e mexendo-o com regularidade. O tempo de cozedura do arroz varia entre 15 a 20 minutos. Antes da cozedura terminar, adiciona-se o sangue (já coado)

em quantidade q.b., deixando o arroz com uma cor castanha achocolatada. Poderá, ainda, ser adicionado um pouco de vinho verde tinto da região e/ou um pouco de vinagre para tirar algum travo de gordura. O tempo de cozedura do sangue varia entre 3 a 5 minutos. Uma vez finalizada a cozedura do sangue, colocam-se em cima do arroz as peças inteiras do frango, decorando com um raminho de salsa fresca. Deve ser servido de imediato para que o prato não perca as suas características organoléticas, diretamente da panela onde é confeccionado ou transferido para uma terrina com tampa.

#### **Pudim Abade Priscos**

Ingredientes: água, açúcar, casca de limão, 15 gemas, toucinho, pau de canela, cálice de vinho do porto (de preferência tawny).

Preparação: Põe-se a água a ferver com a casca de limão, pau de canela, açúcar e o toucinho. Quando esta calda estiver em "ponto fio" passa-se por um coador de rede fina. Separam-se 15 gemas e batem-se bem batidas, junta-se um cálice de vinho do Porto e batem-se novamente. À calda junta-se as gemas com o vinho do Porto. Deita-se numa forma barrada de açúcar queimado e vai a cozer em banho-maria tapada durante cerca de quarenta e cinco minutos.

#### **Animação**

Animação Tradicional nos restaurantes aderentes, Trilho da Nóbrega, Caminhada Ambiental – "Zona Ribeirinha entre o Homem e o Cávado". Museus e outros Espaços a Visitar: Espaço Namorar Portugal, Museu do Linho, Casa do Brinquedo e da Brincadeira.



**VILA VERDE**

24, 25 e 26 NOV.

[www.cm-vilaverde.pt](http://www.cm-vilaverde.pt)