

novembro

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

provérbio popular



A Fronteira, a Fortaleza de valor mundial, os Caminhos de Santiago, a Ecopista do Rio Minho, o comércio com tradição, o verde de Minho e séculos a apurar sabores, fazem de Valença um destino gastronômico de excelência. O perico é um pretexto para uma viagem de sabores, sensações e muitas emoções à volta de um fruto que reafirma a singularidade de Valença como destino gastronômico de excelência. Um fruto autóctone, que tem a sua origem em Valença, que pode ser consumido ao natural e usado em entradas, pratos principais, sobremesas e bebidas espirituosas.

Caldo Verde

Ingredientes: 2 litros de água, 1dl de azeite, 750 gr de batatas, 3 dentes de alho, 1 couve-galega de bom viço, 1 chouriço, sal q.b.

Preparação: Deitar a água numa panela com um pouco de azeite, as batatas descascadas e cortadas ao meio, a cebola em cubos e os dentes de alho. Tempera-se com sal e deixa-se cozer. Logo que esteja cozido, tira-se do caldo e esmagar tudo muito bem com um garfo, ou passar pelo passe-vite, levar ao lume para apurar. Corta-se a couve-galega o mais fina possível, lava-se para que o caldo não fique esverdeado e deita-se na panela uns quinze minutos antes de servir; deixar ferver com a panela destapada e cinco minutos antes juntar o

chouriço praticamente cozido, para que dê um suave sabor sem marcar muito. Servir o caldo verde em tigelas de barro, com uma rodela de chouriço, umas gotas de fino azeite e um naco de broa.

Lombelo de Porco no Forno com Molho de Pericos

Ingredientes: 2 uni. Lombelo de porco, ½ copo sumo de pericos, 2 colheres de sopa açúcar mascavado, 1 colher café canela pó qb sal e pimenta de moinho, 1 malagueta bem picada, 1 colher café tomilho picado, 2 dentes alho picados, 1 cebola finamente picada 200 gr pericos cortados ao meio, 200 gr batatinhas novas descascadas.
Preparação: Pré aqueça o forno a 200. Coloque o lombelo de porco num tabuleiro de ir ao forno.

Misture num recipiente todos os ingredientes descritos a exceção dos pericos. Misture bem.

Barre os lombelos com esta mistura. Coloque no recipiente onde fez a marinada os pericos e as batatas e misture bem com o que ficou da marinada. Coloque as batatas e os pericos no tabuleiro. Regue com azeite. Cubra com papel de alumínio e leve ao forno 3 minutos. Retire o alumínio e leve ao forno por mais 15 minutos.

Período sazonal em que este prato é consumido – Mês de novembro

Pericos Assados com Mel e Tomilho

Ingredientes: Pericos com a casca e cortados ao meio, Manteiga, Sal, Tomilho, Mel, Gelado de baunilha, Folhas de louro.

Preparação: Aqueça o forno a 200 graus. Corte os pericos ao meio, retire cuidadosamente o caroço e coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal com a parte branca virada para cima. Pincele cada perico com manteiga amolecida e tempere com sal. Salpique com o tomilho e as folhas de louro e regue com um fio de mel. Leve ao forno cerca de 10 a 12 min. Ou até que os pericos fiquem dourados. Sirva mornos com uma bola de gelado de baunilha.

Animação

Todas as atividades de cariz cultural e turístico poderão ser consultadas nas redes sociais do município e no site visitvalenca.com



VALENÇA
4, 5 e 6 NOV.
www.visitvalenca.com



Em Cabeceiras de Basto, a Gastronomia é uma das quatro bases da identidade do concelho, aliando-se, de forma harmoniosa e prazerosa, à Natureza, à Cultura e ao Desporto. Este reconhecimento da importância fulcral da Gastronomia manifesta-se através de uma aposta consistente do município, na promoção das matérias-primas autóctones e dos sabores sublimes resultantes de receitas elaboradas com identidade.

A edição 2022 dos Fins de semana Gastronómicos decorrerá, em Cabeceiras de Basto, nos dias 11, 12 e 13 de novembro. Esta data apresentou-se sempre como um motivo de comemorações no concelho, através das celebrações em honra de S. Martinho, que

para além de um marco religioso, se manifesta também através de uma rica variedade gastronómica, com iguarias típicas e recheadas de sazonalidade. Indo ao encontro do objetivo desta edição dos Fins-de-semana Gastronómicos, Cabeceiras de Basto vai apresentar uma ementa autêntica, baseada em produtos endógenos certificados, tais como o fumeiro confeccionado a partir de carnes de porco de raça Bísara, da posta de vitela Barrosã – Denominação de Origem Protegida (DOP) e dos codornos assados, fruto local ligado às ancestrais tradições de inverno deste território, revelando-se, a par disso, um produto diferenciador.

O prato apresentado harmoniza-se perfeitamente com os excelentes

vinhos verdes das Terras de Basto, sub-região vitícola da Região dos Vinhos Verdes - DOP.

Prancha de fumeiro com broa

Posta Barrosã com Arroz de Grelos

Ingredientes: 1 molho de grelos, 4 dentes de alho, 1 cebola, azeite q.b., 1 medida de arroz (por exemplo 1 copo), 3 medidas de água, sal q.b. Preparação: Numa panela com água a ferver e um pouco de sal, junte os grelos e dê-lhe só uma fervura muito rápida. Escolha-os e reserve. Pique os alhos e a cebola, alourando-os num tacho com azeite. Acrescente ao refogado a água, o arroz, os grelos e sal q.b.. Deixe cozer lentamente, mexendo regularmente e contro-

lando a quantidade de água de modo que o arroz fique solto. Tempere a posta de vitela barrosã com sal grosso, antes de a grelhar na brasa.

Período sazonal em que este prato é consumido – outono / inverno por ser um prato aconchegante.

Codornos Assados

Ingredientes: codornos, vinho verde tinto.

Preparação: Envolve os codornos, individualmente, em folha de alumínio. Coloque-os diretamente na brasa, virando-os regularmente até ficarem macios. Depois de retirar o alumínio, descasque-os e coloque-os quentes num recipiente com o vinho verde tinto. Caso não seja apreciador de vinho, poderá saboreá-los quentes depois de descascados.

Período sazonal em que este prato é consumido (em meses ou época do ano) – outono / inverno – de referir que esta iguaria ainda é, em muitas casas, uma das sobremesas prediletas da ceia de Natal.

Animação

Para além das atividades de animação alusivas à temática da Gastronomia e dos vinhos, que poderão vir a ser promovidas, o visitante poderá assistir ao XXI Encontro de Quadras de S. Martinho, no dia 13 de novembro, no qual, através da interpretação de cantigas ouvidas ao longo da tarde, se pretende perpetuar as tradições e a preservação do património cultural imaterial. Poderá ainda visitar o Mosteiro de S. Miguel de Refojos, a Casa do Tempo, o Núcleo Ferroviário de Arco de Baúlhe ou ainda a Casa da Lã, Bucos. Poderão ainda deixar-se conduzir pelo som do caminho da água ao percorrer a Levada da Víbora, revigorar-se na natureza da Serra da Cabreira, ouvindo o seu silêncio.

CABECEIRAS DE BASTO

11, 12 e 13 NOV.

www.visitcabeceiras.pt





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 á 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-los à mesa, nos restaurantes aderentes.

Tábua de enchidos

Ingredientes: Alheira, salpicão e linguiça

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.

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.

Período sazonal em que este prato é consumido - janeiro

Pudim de Castanhas

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

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 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.

Animação

Fazer a Rota dos Museus de Macedo de Cavaleiros é conhecer a história, tradições e costumes da terra e suas gentes. É entrar em contacto com as suas crenças e labutas diárias.

Visite os nossos museus:

- Museu de Arte Sacra;
- Real Filatório 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.

MACEDO DE CAVALEIROS

11, 12 e 13 NOV.

www.cm-macedodecavaleiros.pt





Em Sernancelhe, a boa gastronomia está desde sempre associada aos saberes das 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

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 rodelas, lave e escorra bem. Junte aos restantes legumes, adicione o azeite, tape e deixe suar sobre lume 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 com 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 q.b., 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 q.b.

Preparação: Pré-aqueça o forno a 220° 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 180°C e deixe cozinhar 60 minutos. De vez em quando, regue o assado com o caldo que se vai formando. Num tacho pequeno, junte 10 ml de vinho da Madeira, a manteiga e sal e leve ao lume até derreter.

Animação

Para dar a conhecer o que há e se faz de melhor em Sernancelhe, poder-se-á proporcionar aos visitantes que vêm descobrir o nosso concelho uma visita guiada ao Centro Histórico de Sernancelhe com destaque para o conjunto monumental composto pela

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.

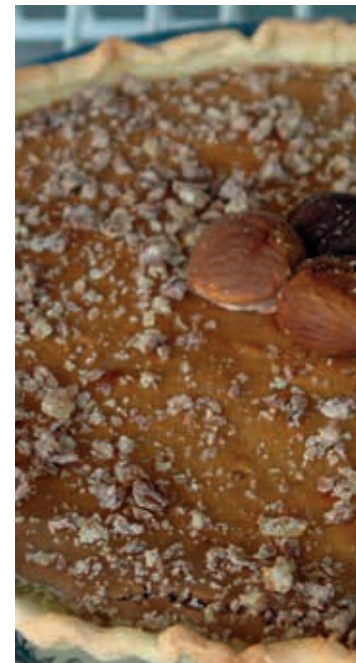
Tarte de Castanha

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. 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-

Igreja Matriz dedicada a São João Baptista, de estilo românico, um dos edifícios mais valiosos do município, o Pelourinho de gaiola do século XVI, a Biblioteca Municipal Abade Vasco Moreira (antiga escola primária), e o Museu Padre Cândido com espólio de arte sacra e arqueologia além de apresentar singular paramentaria religiosa. A visita encerra com o tradicional magusto oferecido pela Autarquia na Loja Interativa de Turismo de Sernancelhe. Museus e espaços de interesse turístico (com entrada gratuita): Igreja Matriz de São João Baptista, Praça da República Museu Paroquial Padre Cândido, Praça da República Espaço da Castanha e do Castanheiro, Rua do Colégio

SERNANCELHE

11, 12 e 13 NOV.
www.cm-sernancelhe.pt





A Gastronomia do concelho de Vimioso é essencialmente a arte de saber comunicar a sua identidade, a sua cultura e a sua intrínseca ligação com a mãe natureza e a sua transformação e reinterpretação. A posta Mirandesa que pode ser apreciada em qualquer aldeia do concelho. Os enchidos, de paladar requintado, fabricados um pouco por toda a parte, perpetuando tradições seculares e com um toque especial. Os pratos de caça, suscitam uma demanda na época própria, não fosse Vimioso um concelho com elevado potencial cinegético (javali, coelho bravo, lebre, pombos, tordos, perdizes, etc.). O queijo de cabra de Matela, que prossegue os velhos métodos tradicionais de fabrico. O cordeiro e cabrito e as variadas formas de serem confecio-

gados. Os variados pratos que se podem confeccionar no dia da matança do porco, as sopas da matança, os garrotes no pote de ferro e os enchidos que resultam do porco criado durante o ano, alheiras, chavianas, chouriças, salpicão, butelo, entre outros. Os cogumelos silvestres que podem acompanhar e enriquecer todos estes pratos. A dogaria, de onde sobressaem os famosos e candidatos às 7 maravilhas de doces de Portugal "Pastel de Amêndoa de Vimioso". Os deliciosos bolos confeccionados com o produto típico a castanha, filhoses e rabanadas no Natal, a bola doce, bolo centeio, dormidos, rosquilhas, económicos e os preciosos folares de carne ainda confeccionados de forma tradicional. De referir, ainda, as azeitonas, o pão caseiro, o pão de abóbora,

produtos locais de grande qualidade que o gastrónomo experimentado não deixará de apreciar. É de salientar que no verão ainda podemos encontrar muitas gentes a saciar a sua sede e apetite apreciando as famosas sopas de pão e vinho com açúcar (sopas de cavalo cansado) e na época da segada ainda podemos apreciar as famosas sopas de alho, ou as sopas de "escarnador" típicas na freguesia de Carção. Os Licores e as compotas. Podemos dizer, que quem visitar Vimioso, deverá religiosamente submeter-se ao ato de saber comer. Preparar-se para saber selecionar, saber escolher rituais, ideias e significados que lhe invadam a alma.

A nossa gastronomia é a arte de saber comunicar a identidade e cultura de um povo.

Cogumelos Silvestres Salteados com Castanhas

Ingredientes: 400 gr de cogumelos, 200gr de castanhas, 2 colher de salsa picada, 2 colheres de manteiga, 2 dentes de alho, 1 cebola, sal q.b., pimenta q.b.

Preparação: Numa caçarola coloca-se a manteiga a aquecer adicionam-se os alhos, a salsa, as cebolas picadinhas os cogumelos e deixam-se saltear em lume brando com a caçarola tapada cerca de 10 minutos. Tempera-se com sal e pimenta, juntam-se as castanhas. Deixa-se ficar a apurar mais

5 minutos. Emprate e delicie-se.

Posta Mirandesa acompanhada de Cogumelos Silvestres

Ingredientes: 2 postas de vitela Mirandesa, 1 chávena (chá) de cogumelos silvestres, 2 dentes de alho, 2 colheres de azeite virgem (Transmontano), 1 colher (chá) de farinha trigo, - ½ chávena (chá) de caldo de galinha caseira com cogumelos.

Preparação: Grelhe as Costeletas/ Postas de Vitela Mirandesa (malpassadas). Numa frigideira, refogue os cogumelos silvestres no azeite virgem, salpique com a farinha e vá adicionando o caldo. Emprate, acompanhe com batata a murro decorada com ervas aromáticas das terras de Vimioso. Pode também acompanhar com risoto de cogumelos.

Pudim de Castanhas

Ingredientes: 750g de castanhas cozidas e picadas (puré de castanhas), 1 lata de leite condensado, 6 ovos, 6 gemas, 1 colher de chá de canela, 150g de açúcar.

Para fazer o puré de castanhas: Coza as castanhas durante 30 minutos em água. Deixe arrefecer um pouco e descasque enquanto ainda estão quentes. De seguida faça puré na picadora ou no passe-vite.

Preparação: Numa forma de pudim, leve ao lume o açúcar e um pouco de água. Deixe ferver até ficar caramelo.

Quando atingir o ponto de caramelo, apague o lume e forre a forma com o caramelo, até o mesmo arrefecer e cobrir a totalidade das paredes da forma. Junte ao puré de castanhas o leite condensado e mexa bem. Junte as gemas e mexa. De seguida, enquanto mexe junte os ovos um a um. Junte a canela em pó. Depois de tudo bem mexido, coloque na forma. Leve a cozer durante 40 minutos nos 200°. Passado os 40 minutos desenforme e deixe arrefecer.

Animação

Programa:

- Passeio de identificação de cogumelos silvestres;
- Work Shop Gastronómico;
- Mercado Rural "O Cachico";
- Música tradicional.

VIMIOSO
18, 19 e 20 NOV.
www.cm-vimioso.pt





Em Celorico de Basto a gastronomia é muito apreciada, 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 pre-

sunto, 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.

Preparação: Depois de demolhar o bacalhau, coza-o. De seguida escorra-o e lasque-o retirando também 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.

CELORICO DE BASTO

25, 26 e 27 NOV.

www.mun-celoricodebasto.pt

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.

Preparação: Corta-se o cabrito e pedaços pequenos e lava-se. Depois de lavado e escorrido 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. Meia hora antes de servir, retira-se a prata e deixa-se alourar, aumentando o calor do forno.

Período sazonal em que este prato é consumido – durante todo o ano

Flor Camélia

Ingredientes: ovos, açúcar, farinha, licor de camélia

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 pulverizar com licor de camélia.

Animação

Feira centenária da Santa Catarina





Quem visita Vila Verde não fica indiferente à cozinha tradicional servida nos restaurantes, tabernas, feiras e romarias, no alojamento turístico do espaço rural, bem como no aconchego familiar.

Os legados gastronómicos de Vila Verde, marcados pelas raízes do Minho, pela diversidade e riqueza culturais, refletem-se na sua criatividade gastronómica, com velhos sabores e paladares únicos, que surpreendem pela sua autenticidade e succulência que irão certamente marcar a experiência gustativa de quem o visita. Reconhecido como a "capital do Pica no Chão", Vila Verde é palco de mais um Fim de Semana Gastronómico a ter lugar de 25 a 27 de novembro, com a participação dos mais prestigiados restaurantes do concelho.

O frango pica no chão confeccionado de variadas formas, ilustra a riqueza e a intensidade da região, tendo no arroz de cabidela a sua expressão mais emblemática. Como acompanhamento, a sugestão recai nos vinhos verdes típicos, 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 (bran-

co ou tinto) com o tradicional vinho verde tinto da região (ou mistura dos dois), pela acidez característica, louro, azeite, piri-piri, 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, louro. 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

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

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 organolépticas, diretamente da panela onde é confeccionado ou transferido para uma terrina com tampa.

Período sazonal em que este prato é consumido - todo o ano

de açúcar queimado e vai a cozer em banho-maria tapada durante cerca de quarenta e cinco minutos.

Animação

Animação a cargo dos restaurantes aderentes.

Mostra "Doces e Sabores da nossa Terra" - Pastelarias Aderentes. Trilho da Nóbrega.

VILA VERDE

25, 26 e 27 NOV.

www.cm-vilaverde.pt

