

6 NOVEMBRO '15 A 29 MAIO '16 **FINS DE SEMANA** GASTRONÓMICOS



6 NOVEMBRO '15
A 29 MAIO '16

FINS DE SEMANA GASTRO NÓMICOS

VIII EDIÇÃO

PORTO E NORTE
DE PORTUGAL

WWW.PORTOENORTE.PT

portoenorte^{TEM}



www.cm-montalegre.pt

Na capital de Barroso, Montalegre,  **Cozido à Barrosã** o porco bizaro é, desde sempre, a base do sustento alimentar. Este é "engordado" com os produtos colhidos nas terras de Barroso e faz as delícias dos curiosos que vêm visitar este "Reino Maravilhoso". O presunto, a chouriça, o salpicão, a vitela, as batatas, as couves, as abóboras, os nabos, o pão centeio... deliciam o paladar de todos aqueles que se juntam à mesa.



Rabanadas com Mel

Ingredientes: 1l de água; 2 a 3 colheres de sopa de mel; 1 casca de limão; 2 gemas de ovo; leite q.b.; pão q.b.; 2 ovos; açúcar e canela para polvilhar, q.b.; óleo para fritar. Corta-se o pão de cacete ou trigo de quatro cantos em fatias de grossura (+/-) de um dedo. Põe-se ao lume um tacho com água, quando levantar fervura junta-se a casca de limão, deixando ferver um pouco. Deixa-se arrefecer ligeiramente e adicionam-se as duas gemas, que entretanto foram desfeitas num pouco de leite e mel, envolvendo-se tudo muito bem. Temos assim o preparado para demolhar o pão. À parte batem-se os dois ovos. Demolham-se as fatias de pão (no preparado), que devem ser colocadas numa escumadeira uma a uma para não se desfazerem e depois

de embebidas (demolhadas pois o pão é conveniente estar um pouco duro, ou seja, retardado) vão-se fritando em óleo bem quente, até adquirirem um aspeto dourado. Dispõem-se numa travessa e polvilham-se com açúcar e canela. OBS.: Invés de polvilhadas com açúcar e canela, também é hábito e tradição regarem-se com calda de açúcar e limão.

Animação

Ecomuseu de Barroso - Espaço Pe. Fontes (Montalegre), Sede do Ecomuseu; Casa do Capitão (Salto); Corte do Boi (Pitões das Júnias); Centro Interpretativo da Avifauna da região (Tourém); Aldeia Ecomuseu (Paredes do Rio); Centro Interpretativo das Minas da Borralha (Borralha).

MONTALEGRE
15, 16, 17 JAN.

Cobiça do Mundo

Rua do Emigrante, 1 - Pincães
963 629 201
cobicadomundo@live.com.pt

Foz do Rabagão

R. de S. Gonçalo, 24 - S. Vicente Chã
276 549 328

Pólo Norte

R. da Pombeira, 30 - S. Vicente Chã
276 549 230

Taberna da Misarela

R. da Estrada Municipal, 2 - Ferral
969 513 434
rotasmarcantes@gmail.com

A Ilha

R. Principal, 2 - Vilarinho de Negrões
276 549 529

D. Pedro

R. do Toleiro, 4 - Pitões das Júnias
276 566 288
gloriapitões@sapo.pt

Casa do Preto
Lg. do Salgueiro, 3 - Pitões das Júnias
276 566 158
info@casadopreto.com

Borda d'Água
R. Central, 790 - Salto
253 659 216

O Parque
R. Central, 1312 - Salto
253 659 438

Os Pequenos
R. Central, 1389 - Salto
253 659 023
jjfmartins@hotmail.com

A Cista
Av. do Emigrante, 2 - Vila da Ponte
276 556 235
inaciaparaifita@iao.com.br

Hotel Rural Nossa Srª dos Remédios
R. da Portela, 5 - Mourilhe
276 510 260 / 968 032 485
padrefontes@gmail.com

Abrasador
Zona Industrial, Lote 1
917 682 071

Adega o Fumeiro
Av. D. Afonso III, 41
935 125 010

Brasileiro
R. do Avelar, nº 15
276 512 161

Churrasqueira S. José
R. Ferreira de Castro, 98
276 512 384
churrasqueira-saose@hotmail.com

Costa
R. Vitor Branco, 22
276 511 437

D. João
R. dos Ferradores, 8
276 511 388

Falta d'Ar
R. do Avelar, 188
276 511 664

Sabores de Barroso
R. da Portela, 111
276 518 231 / 965 102 204

Montalegre Hotel
R. do Avelar, 100
276 510 220
info@montalegrehotel.com

Montanha
R. da Corujeira, 57
963 463 118
haxlu@hotmail.com

Nevada
Bairro do Crasto, 11
276 512 411
restaurantenevada2011@hotmail.com

O Castelo
Terreiro do Açougue, 1
276 511 237 / 935 663 066
joao.reidocastelo@gmail.com

O Poeta
R. João Rodrigues Cabrilho, 329
276 511 023
odetelopes@gmail.com

Pote Barrosão
R. do Outeiro, 32
276 511 155

Ricotero
R. do Relgoso, 57
276 511 122

Sandibombas
Lugar dos Poços - Padornelos
276 518 387

Tasca do Açougue
Terreiro do Açougue, 7
276 511 164
ruialvesmadeira@gmail.com

Terra Fria
R. Dr. Vitor Branco, 2
276 512 101

Monte Alegre
R. do Casal, 7
276 563 085

S. Cristóvão
R. Seara Velha, 14
253 659 387 / 963 671 672
catarinafigueiredo@hotmail.com

Albufeira
R. Central - Viade de Baixo
276 556 213
restaurantalbufeira@gmail.com

Dias
Largo do Penedo - Parafita
276 556 123

Sol e Chuva
R. Ridante, 1 - Pisões
276 556 171

Cabaço
Av. da Igreja, 4 - Vilar de Perdizes
276 536 136

O Larouco
Trav. da Pedreira, 6 - Vilar de Perdizes
276 536 351