

FEIRA NACIONAL DE ARTESANATO 2017

Jornadas Gastronómicas

Não há nada melhor do que estar sentados à volta de uma mesa para comemorar uma data festiva!

Para assinalar a 40ª edição da FEIRA NACIONAL DE ARTESANATO, convocamos o “fiel amigo” e vamos confeccioná-lo de mil e uma maneiras.

Para abrir a jornada, a deliciosa e surpreendente gastronomia do país convidado – Brasil e a sua vastidão do Ceará.

E nos restantes dias da Feira Nacional de Artesanato, prometemos outros pratos e manjares de igual categoria e finíssimo gosto. Difícil será escolher.

É, com certeza, um verdadeiro exercício de sabores!

Todos os dias

Sopas

Canja de galinha
Caldo verde
Sopa de peixe do nosso mar

Entradas

Tacos de alheira de Mirandela
Espargos verdes com ovos revoltos
Rolinhos de presunto de Barrancos (DOP)
Ameijoas à Bulhão Pato

Companhia do Fiel Amigo

Bacalhau à Gomes de Sá
Bacalhau à Zé do Pipo
Bacalhau podre do Alto Barroso
Bacalhau à Brás
Meia desfeita com “jardim” em separado
Bacalhau à Assis

Sobremesas

Pudim do Abade de Priscos
Cavacas do Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde
Pasteis de Tentúgal
Creme queimado
Queijo da Serra com marmelada
Requeijão com doce de abóbora ou doce de melão e nozes a espreitar
Frutas da época

Sábado, 22/domingo, 23

**País convidado
Brasil – Ceará**

Sopa de macaxeira com espuma de carne seca
Tapioca com manteiga de garrafa e queijo curado
Queijo coalho com melado de cana

Peixada cearense

Baião de dois
Carne seca acebolada com palitos de macaxeira

Pudim de tapioca com calda de coco queimado ou sorvete de coco

Segunda, 24/terça, 25

Peixes e mariscos

Raia frita com arroz malandro – *Minho /Douro Litoral*

Carne e caça

Bochechas de porco bísaro com açorda de cogumelos do monte - *Trás-os-Montes e Alto Douro*
Espetada em pau de loureiro com milho frito - *Ilha da Madeira*
Ensopado de borrego - *Alentejo*

Quarta, 26/quinta, 27

Peixes e mariscos

Cataplana de amêijoas à Alvor – *Algarve*

Carne e caça

Arroz de pato à moda de Braga – *Minho e Douro Litoral*
Pezinhos de coentrada – *Alentejo*
Cabrito de Montesinho – *Trás-os-Montes e Alto Douro*

Sexta, 28/sábado, 29

Peixes e mariscos

Petinga com farinha-de-pau à moda das Caxinas – *Minho e Douro Litoral*

Carne e caça

Posta mirandesa na brasa – *Trás-os-Montes e Alto Douro*
Coelho à ribatejana – *Ribatejo/Estremadura*
Leitão à moda da Bairrada – *Beira Litoral*

Domingo ,30/Segunda, 31

Peixes e mariscos

Polvo assado no forno – *Açores*

Carne e caça

Nacos de touro bravo na brasa com migas de couve e feijão-frade – *Ribatejo/Estremadura*

Tripas á moda do Porto – *Minho e Douro Litoral*

Perdiz de escabeche de Alpedrinha – *Beira Interior*

Terça, 1/quarta, 2

Peixes e mariscos

Peixe-espada com banana – *Ilha da Madeira*

Carne e caça

Lombo de novilho barrosão na caçarola – *Minho e Douro Litoral*

Javali com castanhas – *Beira Litoral*

Feijoada à transmontana – *Trás-os-Montes e Alto Douro*

Quinta, 3/sexta, 4

Peixes e mariscos

Chocos guisados como se fazem na Vila do Bispo – *Algarve*

Carne e caça

Plumas de porco preto com castanhas salteadas - *Alentejo*

Sopa do Espírito Santo da Terceira - *Açores*

Perdiz no tacho à moda de Cardigos – *Beira Interior*

Sábado, 5/domingo, 6

Peixes e mariscos

Aferventado com carapaus fritos – *Beira Interior*

Carne e caça

Favada à algarvia - *Algarve*

Rojões à moda do Minho – *Minho e Douro Litoral*

Vitela à moda de Lafões – *Beira Interior*