

Bacalhau à Brás

Ingredientes:

400 g de bacalhau; 3 colheres de sopa de azeite; 500 g de batatas; 6 ovos; 3 cebolas; 1 dente de alho; sal; salsa; azeite; pimenta preta.

Preparação:

Desfilar-se o bacalhau como habitualmente, retirar-se-lhe o pele e as espinhas e deixar-se sobre as mãos. Cortar-se as batatas em fatias e as cebolas em rodelas finas. Fazer-se o alho. Fritar-se as batatas em óleo fino quando já está abundantemente frito. Escorrer-se sobre papel absorvente. Estruturadas, fazer-se as batatas em fatias finas e fritar-se, com o azeite, a cebola e o alho e deixar-se fritar lentamente até atingir a cor de ouro. Juntar-se, nesta altura, o bacalhau desfiado e misturar-se com uma colher de mestriço para que o bacalhau fique bem impregnado de gordura. Juntar-se as fatias de bacalhau e com o azeite e o alho e fazer abitar-se os ovos ligeiramente batidos e temperados com sal e pimenta. Misturar com um garfo e frito que os ovos saiam em forma de uma rede. Misturar-se imediatamente o frito de batatas e cebolas e abitar-se imediatamente. Refritar-se com salsa picada e servir com espinhas picadas.

Cozido à Portuguesa

Ingredientes:

carne de vaca para cozido; presunto; feijão cozido; azeite; sal; salsa; pimenta preta.

Preparação:

Misturar-se o presunto com o feijão cozido e azeite. Fritar-se a carne de vaca para cozido em óleo fino quando já está abundantemente frito. Escorrer-se sobre papel absorvente. Estruturadas, fazer-se as batatas em fatias finas e fritar-se, com o azeite, a cebola e o alho e deixar-se fritar lentamente até atingir a cor de ouro. Juntar-se, nesta altura, o bacalhau desfiado e misturar-se com uma colher de mestriço para que o bacalhau fique bem impregnado de gordura. Juntar-se as fatias de bacalhau e com o azeite e o alho e fazer abitar-se os ovos ligeiramente batidos e temperados com sal e pimenta. Misturar com um garfo e frito que os ovos saiam em forma de uma rede. Misturar-se imediatamente o frito de batatas e cebolas e abitar-se imediatamente. Refritar-se com salsa picada e servir com espinhas picadas.

Favas Guisadas à Portuguesa

Ingredientes:

1,5 kg de favas abacostadas; 1 colher de sopa de azeite; 500 g de batatas; 6 ovos; 3 cebolas; 1 dente de alho; sal; salsa; pimenta preta.

Preparação:

Desfilar-se o bacalhau como habitualmente, retirar-se-lhe o pele e as espinhas e deixar-se sobre as mãos. Cortar-se as batatas em fatias e as cebolas em rodelas finas. Fazer-se o alho. Fritar-se as batatas em óleo fino quando já está abundantemente frito. Escorrer-se sobre papel absorvente. Estruturadas, fazer-se as batatas em fatias finas e fritar-se, com o azeite, a cebola e o alho e deixar-se fritar lentamente até atingir a cor de ouro. Juntar-se, nesta altura, o bacalhau desfiado e misturar-se com uma colher de mestriço para que o bacalhau fique bem impregnado de gordura. Juntar-se as fatias de bacalhau e com o azeite e o alho e fazer abitar-se os ovos ligeiramente batidos e temperados com sal e pimenta. Misturar com um garfo e frito que os ovos saiam em forma de uma rede. Misturar-se imediatamente o frito de batatas e cebolas e abitar-se imediatamente. Refritar-se com salsa picada e servir com espinhas picadas.

Arroz Doce

Ingredientes:

250 g de arroz; 75 cl de leite; 250 g de açúcar; 3 gemas de ovo; Canela em pó; 6 cl de leite condensado.

Preparação:

Cozinhar o arroz em lume baixo. Quando começar a ferver juntar-se o açúcar, o leite e o sal, e deixar de ferver e o leite de leite condensado. Assim que o arroz estiver cozido, retirar-se do lume e deixar-se arrefecer um pouco. Bata-se as gemas e juntar, juntar-se em seguida ao arroz, misturar muito bem e fazer-se a fava doce para servir nos pratos. Deixar-se em temperatura ambiente com canela em pó.

Favas Guisadas à Portuguesa

Ingredientes:

1,5 kg de favas abacostadas; 1 colher de sopa de azeite; 500 g de batatas; 6 ovos; 3 cebolas; 1 dente de alho; sal; salsa; pimenta preta.

Preparação:

Desfilar-se o bacalhau como habitualmente, retirar-se-lhe o pele e as espinhas e deixar-se sobre as mãos. Cortar-se as batatas em fatias e as cebolas em rodelas finas. Fazer-se o alho. Fritar-se as batatas em óleo fino quando já está abundantemente frito. Escorrer-se sobre papel absorvente. Estruturadas, fazer-se as batatas em fatias finas e fritar-se, com o azeite, a cebola e o alho e deixar-se fritar lentamente até atingir a cor de ouro. Juntar-se, nesta altura, o bacalhau desfiado e misturar-se com uma colher de mestriço para que o bacalhau fique bem impregnado de gordura. Juntar-se as fatias de bacalhau e com o azeite e o alho e fazer abitar-se os ovos ligeiramente batidos e temperados com sal e pimenta. Misturar com um garfo e frito que os ovos saiam em forma de uma rede. Misturar-se imediatamente o frito de batatas e cebolas e abitar-se imediatamente. Refritar-se com salsa picada e servir com espinhas picadas.

COZINHA À PORTUGUESA

18 a 27 agosto 2017
19ª Feira de Gastronomia de Vila do Conde

ORGANIZAÇÃO



Vila do Conde



ARTESANATO
E PATRIMÓNIO
VILA DO CONDE

www.adapvc.pt

**Uma viagem pelos sabores da gastronomia portuguesa,
do Minho aos Açores, sem sair dos jardins da Av. Júlio Graça!
Venha daí!**

RESTAURANTES REGIONAIS

MINHO · **Restaurante Torres**, Vila Verde
TRÁS OS MONTES E ALTO DOURO · **O Académico**, Bragança
ESTREMADURA · **Palhinhas Gold**, Rio Maior
ALENTEJO · **O Lampião**, Évora
ALGARVE · **Tasca Algarvia**, Faro
MADEIRA · **Do Dia Pr'a Noite**, Santa Cruz
AÇORES · **Casa José do Rego**, Lagoa Ilha de S. Miguel

Restaurante Temático "Mesas de Festa"

Praça dos Petiscos com uma oferta de petiscos para todos os gostos

Mais de 70 espaços de venda de produtos de todas as regiões do País

Queijos e enchidos, vinhos de mesa e generosos e outras bebidas, azeites, vinagres e condimentos, pão, doces e compotas, gelados e chocolate...

workshops, livraria gastronómica, animação diária..., tudo bons pretextos para que os jardins da Av. Júlio Graça, entre 18 e 27 de Agosto, sejam o ponto de encontro absolutamente obrigatório!

Horários

18 agosto 18H00 > 24h00
sex, sáb e dom 12h00 > 24h00
seg a qui 17h00 > 24h00

Os restaurantes abrem sempre à hora
de almoço, das 12h00 às 14h30

**ENTRADA
LIVRE**



Informações

Associação para Defesa do Artesanato e Património de Vila do Conde

Praça Luís de Camões, 31 - 2º dto 4480-719 Vila do Conde, Portugal

www.adapvc.pt · tel +351 252 627 700 · geral@adapvc.pt

Como Chegar: **GPS** 41°21'05.70"N 8°44'53.70"W Av. Júlio Graça