

Arroz de Sarrabulho em destaque em Ponte de Lima nos dias 26 e 27 de Março 2011

Enviado por reporter em Sex, 2011-03-25 23:14



Em Ponte de Lima a gastronomia, suculenta e saborosa, tem o seu ex-libris no Arroz de Sarrabulho, servido com rojões de porco. Um prato rico em sabores e tradição. O louro, o cravinho, a noz moscada, o sal e a pimenta temperam as carnes que, depois de cozidas e desfiadas, se juntam ao arroz. O sabor singular dos cominhos é acrescentado no fim.

O porco é uma das principais bases da cozinha limiana. O porco é o ingrediente rei. Não podem deixar de saborear a textura do leite-creme queimado pela fêrrea - um ferro em brasa com o qual se queima açúcar espalhado à superfície do creme. Pegando nas palavras de António Manuel Couto Viana, "sarrabulho sem remate de leite-creme é como mesa sem pão, que só no inferno a dão.
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Localizada na zona dos afamados e mundialmente únicos vinhos verdes, com realce para a casta loureiro nos brancos e para a vinhão nos tintos. Os vinhos verdes de qualidade distinguem-se facilmente pela cor e pelo aroma único que os caracteriza. Refrescantes e frutados, os vinhos verdes de Ponte de Lima devem ser apreciados devidamente, o branco muito fresco, combinando divinamente com os pratos e a doçaria tradicionais limianas.

ANIMAÇÃO: Dia 27

10H00 - Encontro Concelhio de Grupos de Bombos

11H00 - III Capítulo de Entronização de novos

Confrades

- Confraria Gastronómico do Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima

15H00 - Desfile da Tradição

16H00 - Animação nas Ruas de Ponte de Ponte com os Grupos Folclóricos do Concelho.

Mais informações: [Turismo Porto e Norte de Portugal](#)



Ei! Participe deixando seu comentário!
(não custa nada)

- [Ponte de Lima](#)
- [Notícias](#)
- [Festas e Feiras](#)

URL de origem:

<http://escapadelas.com/artigo/arroz-sarrabulho-destaque-ponte-lima-dias-26-27-marco-2011>