Modernidade e Tradição na III Quinzena do Polvo da Lourinhã de 26 de Maio a 6 de Junho 2011

Enviado por reporter em Qua, 2011-05-25 19:59

Panado, em creme de queijo ou com muito alho, o polvo volta a ser o representante máximo da gastronomia lourinhanense entre os dias 26 de Maio e 6 de Junho.

Matéria-prima e fonte de inspiração para entradas, pratos principais e sobremesas, o polvo será servido em pataniscas e pizzas, surgirá fumado e até suado, acompanhará com caril e fricassé.

É a III Quinzena do Polvo da Lourinhã, que, nesta edição, conta com a adesão de 14 restaurantes concelhios. Nas ementas (ver) é evidenciada a inovação e modernidade de muitos pratos numa fusão com a tradição, patente em clássicos como o polvo cozido, assado e à lagareiro e o sempre apreciado arroz de polvo.

De entre as muitas surpresas preparadas pelos restaurantes, há ainda carpaccio, doce de polvo e “polvo alhado com batatas de cu para o ar”.

Neste evento gastronómico – que celebra uma gastronomia intimamente ligada ao mar - o polvo pode ser apreciado nos estabelecimentos: A Canasta, Adega do Careca, Avenida, Castelo, D. Lourenço, D. Sebastião, Gira Discos Praia, Jardim Cervejaria, Manjar da Praia, Noiva do Mar, O Moleiro, O Teimoso, Pizza & Companhia, e Velha Adega.

Fonte: Câmara Municipal da Lourinhã

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

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

- Região Centro
- Notícias
- Festas e Feiras

URL de origem:
http://escapadelas.com/artigo/modernidade-tradicao-iii-quinzena-polvo-lourinha-26-maio-6-junho-2011