

Nos dias 4, 5 e 6 de janeiro 2013, venha a Montalegre e deliciem-se com a Boa Mesa do Norte

Enviado por Escapadelas em Qui, 2013-01-03 10:00



Na Capital do Barroso, [Montalegre](#), o porco bizado é, desde sempre, a base do sustento alimentar. Este, “Sebado” com os produtos colhidos nas terras do Barroso, faz as delícias dos curiosos que vêm visitar este “Reino Maravilhoso”.

O presunto, a chouriça, o salpicão, a vitela, a galinha caseira, as batatas, as couves, as abóboras, os nabos, o pão centeio, o mel, etc...deliciam o paladar de todos aqueles que se juntam a promessa duma mesa farta. (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Cozido Barrosão, Vinho de Trás-os-Montes Branco Aromático, estagiado em vinho_madeira, com acidez correta, frescura e taninos suaves

Aproveitem para provar o famoso Cozido Barrosão e para a sobremesa umas agradáveis Rabanadas com mel do Barroso.

Rabanadas [Receita]:

Ingredientes: 1 L 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

Modo de Preparação: Corta-se o pão de cacete ou trigo de quatro cantos em fatias da grossura (+-) de um dedo. Põe-se ao lume um tacho com a 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, 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 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.

Restaurantes (Aproveite os 10% de desconto no jantar de 6ª feira na Restauração)

A Cista - Avenida do Emigrante, nº2 (EN 103), Vila da Ponte - Tel. 276556235

A Ilha - Rua Principal, nº2, Vilarinho de Negrões - Tel. 276549529

A Muralha - Rua dos Reigoso, n 47/49 - Tel. 276512240

Adega do Fumeiro - Rua D. Afonso III, nº41 - Tel. 935125010

[Albufeira](#) - Rua Central, nº5, Lama da Missa, Viade de Baixo - Tel. 276556123

Costa - Rua Victor Branco, nº7 - Tel. 276511437

D. João - Rua dos Ferradores, 98 - Tel. 276511388

D. Pedro de Pitões - Largo do Toleiro, n.º 4 - Pitões das Júnias - Tel. 276566288

Dias - Largo do Penedo, 931, Viade de Baixo - Tel. 276556123

Falta d'Ar - Rua do Avelar, 188 - Tel. 276512664

Foz do Rabagão - Rua de S. Gonçalo, 22, S. Vicente da Chã - Tel. 276549328

Machado - Rua do Avelar, nº100 - Tel. 276510220

Montanha - Rua da Corujeira, 562 - Tel. 963463118

Nevada - Rua [Estrada](#) da [Frenteira](#), 11 - Tel. 276512411

O Brasileiro - Rua do Avelar, nº15 - Tel. 276512161

O Monte Alegre - Rua do Casal, nº7, Covelães - Tel. 276653085

O Poeta - Av. João Rodrigues Cabrilho, nº329 - Tel. 276511023

O Pote Barrosão - Rua do [Outeiro](#), nº32 - Tel. 276511155

O Preto - Largo do Salgueiro, nº3, Pitões das Júnias - Tel. 276566158

Pedreira - Av. D. Afonso III, nº29 - Tel. 935125010

Pólo [Norte](#) - Lugar da Pombeira nº30 EN 103 (Lado Direito em frente a Barragem) - Tel. 276549230

Ricotero - Rua do Reigoso, nº57 - Tel. 276512122

S. José - Rua Ferreira de Castro, nº10 - Tel. 276512384

Tasca do Açougue - Terreiro do Açougue, 7, - Tel. 276511164

Terra Fria - Rua Dr. Victor Branco, 91 - Tel. 276512101

> [Reserve Alojamento](#) <



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

- [Montalegre](#)
- [Notícias](#)
- [Festas e Feiras](#)

URL de origem:

<http://escapadelas.com/artigo/dias-4-5-6-janeiro-2013-venha-montalegre-deliciem-se-com-boa-mesa->

Nos dias 4, 5 e 6 de janeiro 2013, venha a Montalegre e deliciem-se com a Boa Mesa do M

Publicado em Escapadelas ® (<http://escapadelas.com>)

[norte](#)