

## **Não perca a Feira Gastronómica do Porco de 11 a 13 janeiro 2013 em Boticas**

Enviado por Escapadelas em Qui, 2013-01-10 11:00



A oferta gastronómica do concelho de [Boticas](#) é vasta e a sua qualidade unanimemente reconhecida. A ela se associam de imediato a vitela Barrosã, o famoso Cozido Barrosão, os enchidos, o presunto, o pão, o “Vinho dos Mortos” e o “Mel do Barroso”.

Pode dizer-se que depois do pão, o porco é o alimento principal das refeições do barrosão. Todos apreciam o salpicão, os rojões, a grande variedade de enchidos, os presuntos cheios de pique e notável sabor, que tão aprazível gosto possuem para o palato humano. O calor que vem das lenhas e pedras das lareiras das cozinhas montanhesas confere-lhes um aroma e sabor inconfundíveis. (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

É com estes enchidos, e com as carnes do porco, de sabor tão genuíno e aprimorado, que se faz o Cozido Barrosão, que enche de calor as mesas montanhesas e convida os visitantes a paladares únicos.

À mesa, a carne de Porco conta com a companhia da Carne Barrosã. Referência emblemática da bovinicultura portuguesa, a raça barrosã distingue-se de todas as outras pela famosa e inigualável carne que produz. Manjar de Reis no passado, hoje, mercê do rigoroso controlo com que é selecionada e criada, está à disposição de todos, tendo a sua carne Denominação de Origem Protegida.

O Mel do Barroso, possuidor também da Denominação de Origem Protegida, constituiu uma verdadeira dádiva da natureza, que a mão e a sabedoria do homem souberam aproveitar, e faz parte de muitos doces tradicionais, “regando” as rabanadas que acompanham a aletria no final da refeição.

### **Cozido Barrosão (Receita)**

## Não perca a Feira Gastronómica do Porco de 11 a 13 janeiro 2013 em Boticas

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

---

Ingredientes: Presunto; Orelha de porco; Vitela; Carne da peituga entremeada; Chouriça de carne; Salpicão; Chouriço de sangue; Frango caseiro; Rabo de porco; Focinho de porco; Batatas; Couve “troncha” ou repolho; Cenoura e Arroz.

Preparação: As carnes devem cozer-se todas juntas, menos os chouriços de sangue que são escaldados à parte, para que o seu gosto activo não estrague o paladar da demais confeção.

A couve é cozida na água das carnes para ficar macia. As batatas e as cenouras cozem-se à parte. Se possível, as couves, as batatas e as cenouras devem ser cozidas em panela de ferro.

As carnes com meia cura (orelha, entremeada, rabo de porco e focinho de porco), deverão ser postas de molho em água fria, na noite anterior, até irem à panela. Deve cuidar-se o sal durante a cozedura.

### Vinho

Trás-os-Montes Branco aromático, estagiado em madeira, com acidez correta, frescura e taninos suaves

### Animação

Feira Gastronómica do Porco - 11, 12 e 13 de janeiro de 2013

(O prato escolhido pode ser degustado tanto nos restaurantes aderentes como no recinto da XV Feira Gastronómica do Porco, onde os mesmos restaurantes se encontram representados).

### Restaurantes

Casa de\_Vilar “A Lavra” | Lugar da Lavra, EN311\_Vilar | Tel. 276412056

Marialva | Rua 5 de Outubro, 32/34 | Tel. 276415464

Fonte: [PortoeNorte](#) | [Reserve Alojamento via Booking.com](#)

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

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

### URL de origem:

<http://escapadelas.com/artigo/nao-perca-feira-gastronomica-porco-11-13-janeiro-2013-boticas>