

Não perca o fim de semana gastronómico do Marco de Canaveses, 18 a 20 de Janeiro 2013

Enviado por Escapadelas em Qua, 2013-01-16 14:00



Fundado a 31 de Março de 1852, o concelho do Marco de Canaveses convida o visitante à descoberta de sensações e tradições. Em terras de Carmen Miranda descubra o “Melhor Verde do Mundo” e outros néctares, que devem acompanhar a nossa gastronomia regional. Propomos a quem nos visita, o tradicional Anho Assado com Arroz de Forno, o Verde e a Lampreia.

Para os gulosos, deixamos tentações como as Fatias e as Cavacas do Freixo, os Biscoitos de Soalhães, o Pão-de-Ló e o Pão-Podre. No final do repasto, aproveite para visitar a Igreja de Santa Maria ou a cidade romana de Tongobriga. (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Anho Assado com Arroz de Forno

O anho deve ser bem untado com um molho próprio (cebola, alho, salsa picada, colorau, sal, azeite/óleo e vinho verde branco) e, assim, deve ficar por algumas horas. O arroz é colocado num alguidar que já deverá ter uma calda bem fervida. As batatas são colocadas na pingadeira e regadas com o molho, que pode ser o que sobrou do tempero da carne. Disponha o arroz, as batatas e o anho, cozinhando-os na mesma fornada. O forno, a lenha, tem de ser previamente aquecido, durante sensivelmente 2 horas.

Vinho: Espumante de Vinho Verde Branco

Fatias do Freixo

Doces regionais do Marco de Canaveses com verdadeira tradição histórica. Pensa-se que tiveram origem no séc. XVII, sendo fabricados, à data, num convento de freiras. Aparecem referenciados no ano de 1819, data de construção da Casa dos Lenteirões. O rei D. Luis exigia a presença dos Doces do Freixo nos seus banquetes. A arte da sua fabricação tem passado de geração em geração. Preparadas à base de ovos, açúcar e farinha são um segredo familiar, muito bem guardado.

Animação

Animação com música tradicional em alguns dos restaurantes aderentes e Encontro de Cantadores de Janeiras e dos Reis no dia 18 e 19 de Janeiro às 21.00 horas no Salão dos Bombeiros Voluntários do Marco de Canaveses.

O comércio local, nos dias 18 e 19, estará aberto todo o dia, até às 19,00 h. No dia 20, algumas lojas estarão abertas das 14,00 h às 19,00 h.

Restaurantes

Albufeira | Rua Rainha D. Mafalda, 709 | Tel. 255 534 420

Cancela Velha | Praça Movimento das Forças Armadas, N. 36 | Tel. 255 523 630

Momento's Rio | Parque Fluvial do Tâmega, Rua das Caldas de Canaveses, n.º 332 | Tel. 918 729 953

Penha [Douro](#) | Rua do Ladário, 14 - Penhalonga | Tel. 255 582 994

Pensão Magalhães | Largo António Queirós Montenegro, 31 | Tel. 255 522 134

Plátano | Largo António Queirós Montenegro, 57 | Tel. 255 523 137

Sampaio | Av. Jorge Nuno Pinto da Costa, 862 - Tuías | Tel. 255 534 540

Silva Rua de Sobretâmega, 127 - Sobretâmega | Tel. 255 535 079

Fonte: [PortoeNorte](#) | foto [Facebok: Vinho Verde](#)



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

- [Marco de Canaveses](#)
- [Notícias](#)
- [Festas e Feiras](#)

URL de origem:

<http://escapadelas.com/artigo/nao-perca-fim-semana-gastronomico-marco-canavezes-18-20-janeiro-2013>