

Fim de Semana Gastronómico de Caminha de 1 a 3 de fevereiro 2013

Enviado por Escapadelas em Seg, 2013-01-28 15:00



Vem do mar bravo para a costa da Bela Marinheira. O robalo passa das mãos rudes e corajosas dos pescadores para as mãos meticolosas e criativas dos cozinheiros.

O robalo temperado ao gosto mediterrânico partilha o protagonismo com os legumes – entre eles, as algas, filhas do mar, prontas a serem descobertas pelos palatos curiosos. (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Para acompanhar, o puré que nasce da união da batata, da salsa e do melhor azeite, serve-se em suspiros. Os ventos estão a favor e maré leva-o a bom porto. [Caminha](#), a Bela Marinheira, convida-o a sentar-se à mesa.

Bom apetite!

Robalo à Bela Marinheira (Receita)

Ingredientes (P/ 1 Pessoa): 300 /400g Robalo; 250 g Batata; 25g Algas (Esparguete do mar); 75g Cenoura; 120g Couve Lombarda; ¼ l de Azeite; 40g Azeitona; 2 dentes de alho.

Confeção: Temperar o robalo com flor de sal e um fio de azeite e grelhar. Cozer as batatas, passar

no passe-vite e ligar com azeite e salsa picada, temperar de sal e uma pitada de pimenta. Cortar a couve lombarda e a cenoura em juliana, depois de levemente cozidas, saltear em azeite e alho. Demolhar as algas desidratadas (cerca de 10 minutos) e juntar ao preparado anterior, temperar com sal e pimenta. Descaroçar azeitona preta, juntar azeite usar a varinha e criar uma pasta leve de azeitona.

Empratamento: Dispor o robalo inteiro ou em tranches, com suspiros de puré de azeite e porções de salteado de legumes e algas. No final decorar com um fio de pasta de azeitona e gomos de limão.

Vinho: Vinho Verde Branco leve e frutado

Arroz Doce (Receita)

Ingredientes: 250gr de arroz, 1 casca de limão, 2 litros de leite, açúcar a gosto, 6 gemas de ovo.

Cozem-se 250 gramas de arroz com uma casca de limão coberto de água. Quando a água some, deitam-se 2 litros de leite que vai fervendo lentamente. Quando o arroz estiver bem cozido, juntam-se as 6 gemas e o açúcar a gosto. Retira-se do lume se já estiver cremoso, senão acrescenta-se um pouco mais de leite e de açúcar, conforme o paladar. No final, coloque numa travessa e não esqueça a decoração. A canelografia no Alto [Minho](#) é uma arte.

Animação

1 de fevereiro | sexta-feira | ABERTURA DO FIM-DE-SEMANA GASTRONÓMICO

Alojamento e Restauração Aderente – Hora: A partir da 19h00

2 de fevereiro | Sábado

- Percurso Pedestre na Serra D'Arga: Actividade a realizar no âmbito da programação das atividades do Centro de Interpretação da Serra d' Arga [CISA]. As inscrições realizam-se no Centro de Interpretação da Serra D'Arga através dos tel. 258 721 708 ou 914476461 e e-mail

URL de origem:

<http://escapadelas.com/artigo/fim-semana-gastronomico-caminha-1-3-fevereiro-2013>