

Não perca o Festival de Sabores Mirandeses de 15 a 17 fevereiro 2013

Enviado por Escapadelas em Seg, 2013-02-11 14:00



[Miranda do Douro](#): A gastronomia tradicional mirandesa faz despertar por si só os cinco sentidos e o visitante nunca conseguirá esquecer o paladar macio da posta mirandesa, o succulento cordeiro de raça churra galega mirandesa, o sabor singular do fumeiro, a intensidade da bola doce e o inigualável vinho agreste produzido nas Arribas do [Douro](#).

Associada a gastronomia, a memória nunca irá olvidar o “belo horrendo da paisagem” do concelho mirandês inserido em pleno Parque do [Douro](#) Internacional onde o “som do silêncio” é de uma beleza constrangedora. (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Por isso, é difícil falar de gastronomia sem falar da cultura, da tradição, do património, da fauna, da flora e da Lhéngua Mirandesa.

Venha provar e conhecer este paraíso chamado [Miranda do Douro](#), onde os saberes e sabores ainda perduram ao longo do tempo

Posta Mirandesa

Ingredientes: 1,200Kg de Carne de Vitela Mirandesa, sal grosso.

Acenda as brasas utilizando lenha que não seja resinosa.

O lume deverá estar forte ao início, espalhando-se de forma uniforme pela lareira para que a distribuição do calor seja uniforme.

Ponha então a grelha a uma altura de 10 cm das brasas, onde vai colocar as postas com uma espessura de 3 a 4 cm, sem nenhum tempero.

Pouco depois ponha um pouco de sal grosso e volte a carne, sem espetar e apenas quando aparecerem à superfície pequenas pérolas de sangue.

Deixe a carne na grelha o tempo suficiente para ficar passada consoante o seu gosto, nunca a picando para que conserve a suculência.

Acompanhe com batata frita ou assada, legumes ou salada.

Vinho: Trás-os-Montes Tinto, concentrado, encorpado mas de taninos redondos, boa acidez fixa

Bola Doce Mirandesa

Ingredientes: 1,5Kg de massa de pão, 2 ovos inteiros, 4 gemas, 1 dl de azeite 50gr de manteiga, 300gr de açúcar, 40gr de canela em pó, 500gr de farinha, sal.

À massa juntam-se os ovos e a mistura das duas gorduras derretidas em banho maria. Bate-se a massa com a ajuda de um puco de farinha de modo a ficar com a consistência de uma massa que possa ser estendida com o rolo.

Unta-se um tabuleiro com manteiga e polvilha-se com farinha. Estende-se uma folha de massa, polvilhando a mesa e o rolo com farinha.

Estica-se e com ela forra-se o fundo e os lados do tabuleiro. Esta camada não pode ficar com buracos, para evitar que o açúcar e canela escapem.

Divide-se a canela em sete partes e o açúcar em oito. Polvilha-se a massa com uma parte de açúcar e outra de canela.

Estende-se nova camada, esta já muito fina e coloca-se de modo a cobrir apenas o fundo, isto é, a cobrir apenas o açúcar e a canela.

Repetem-se estas operações até se obterem sete camadas. Quando se colocar a última camada, unem-se os bordos de modo a obter um cordão.

Polvilha-se a última camada com a oitava parte do açúcar. Leva-se a cozer em forno a cerca de 190C, durante 25 a 30 minutos.

Animação

Pauliteiros, gaiteiros, grupos folclóricos, música tradicional mirandesa, Passeios de comboio turístico, Passeios BTT e TT (inscrição prévia), Montarias ao Javali (inscrição prévia), Passeio pedestre (inscrição prévia), Acompanhamento de grupos em visitas á cidade e concelho (com marcação prévia), Passeios de Barco no [Douro](#) (Estação Biológica Internacional), Passeios de Burro (AEPGA), Festival de Sabores Mirandeses (Feira de artesanato e gastronomia, cultura e etnografia)

Restaurante

Miradouro | Morada: Rua do Mercado nº 43 | Telefone: 273 431 259

Reserve Alojamento em [Miranda do Douro](#) no Booking.com



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

- [Miranda do Douro](#)
- [Eventos](#)
- [Festas e Feiras](#)

URL de origem:

<http://escapadelas.com/artigo/nao-perca-festival-sabores-mirandeses-15-17-fevereiro-2013>