



fins-de-semana gastronómicos

5 JANEIRO A 8 DEZEMBRO '24
XV EDIÇÃO | PORTO E NORTE DE PORTUGAL
WWW.FINSDESEMANAGASTRONOMICOS.PT

TURISMO DO PORTO E NORTE DE PORTUGAL

portoenorte TEM
—————



ASSOCIAÇÃO
DE TURISMO DO
PORTO
E NORTE

CONVÊNIO ENAVIÁGTICOS BUREAU



Chegou à "Terra de Culinária", onde "cá se fazem, cá se comem". Oliveira de Azeméis é conhecida pelos seus sabores e que melhor porta de entrada do que as suas iguarias? À mesa contamos a sua história, terra de cultivo e atividade produtiva. Começamos pelo pão de Ul, passamos pelo arroz, provamos as papas de São Miguel e detemo-nos no prato que marca a diferença: o arroz de ossos de suã. Para terminar da melhor forma, temos a regueifa de Ul, os beijinhos, os zamaçóis, as rabanadas e os corações dos namorados. Bom apetite!

Tosta "Sabores de Azeméis"

Ingredientes: Pão de Ul.

Preparação: Nesta receita a imaginação é o petisco do dia. O pão de Ul é a base do petisco "Sabores de Azeméis", o qual pode ser confeccionado como tostas, migas, croûtons entre muitas outras opções. A surpresa vai ser saborosamente agradável.

Arroz de Ossos da Suã

Ingredientes: Ossos de suã, arroz carolino, sal, cebola, azeite, banha, vinho branco, alho, salsa, pimenta, couve branca ou galega.

Preparação: Coloque os ossos de suã em sal durante alguns dias. Parta-os em parte pequenas e passe por água para tirar o excesso de sal. Coza os ossos com bastante água e reserve. Refogue a cebola e alhos em banha e azeite, dê-lhe uma frescura com vinho branco, acrescente uma pitada de pi-

menta, sal e salsa. Adicione a água da cozedura dos ossos e coloque o arroz carolino a cozer, mexendo de vez em quando. Enriqueça o prato com couve branca ou galega. Sirva o arroz numa travessa e disponha os ossos à volta do mesmo.

Rabanadas de Pão de Ul (vinho ou leite)

Ingredientes: Pão de Ul, leite ou vinho, açúcar, casca de limão, gemas de ovo, óleo, canela.

Preparação: Num tacho, leve ao lume vinho ou leite, açúcar, casca de limão e deixe ferver. Corte o pão de Ul (com alguns dias) em fatias e num recipiente bata gemas de ovo e reserve. Molhe as fatias de pão no preparado acabado de ferver e de seguida nas gemas de ovo. Numa frigideira com óleo quente frite as fatias, disponha-as em camadas numa travessa, salpicando-as

OLIVEIRA DE AZEMÉIS

4, 5 e 6 OUT.

www.cm-oaz.pt

com canela e açúcar. Faça uma calda de açúcar para acompanhar.

Animação

Aproveitem para visitar de forma gratuita os seguintes espaços: Casa-Museu Regional de Oliveira de Azeméis, a Casa-Museu e Biblioteca Ferreira de Castro, Museu Regional de Cucujães, Núcleo Museológico do Moinho e do Pão, Santuário Nossa Senhora de La Salette, Berço Vidreiro.