


janeiro



**Janeiro molhado,
se não cria o pão,
cria o gado.**

provérbio popular



Uma visita a Santa Maria da Feira não fica completa sem um passeio pelo centro histórico, local ideal para degustar a célebre Fogaça da Feira, ícone da doçaria regional com selo Indicação Geográfica Protegida, produzida diariamente em várias casas de fabrico.

Num fim de semana marcado pela programação da secular Festa das Fogaceiras, aproveite para degustar os tradicionais assados dos dias festivos, que nos transportam para os sabores de outrora, característicos desta época do ano no nosso território, agora recuperados com uma nova roupagem pelos principais restaurantes da cidade.

Tábua de Queijos Feirenses

Ingredientes: queijos de produção local.

Preparação: Alguns dos mais conhecidos e apreciados queijos portugueses são produzidos em Santa Maria da Feira. Cremosos e amanteigados, de textura macia e sabor suave, aliam o sabor à tradição, proporcionando inesquecíveis momentos de degustação, sobretudo quando acompanhados de Fogaça e do licor Chamoá.

Assado das Fogaceiras

Ingredientes: carne (peru, frango, lombo de porco ou vitela), batata e arroz de forno.

Preparação: O dia da Festa das Fogaceiras é de muita azáfama para os Feirenses, porque todos os momentos do programa são apetecíveis e têm de ser viven-

ciados. Razão pela qual era hábito preparar na véspera do feriado municipal um assado que pudesse estar no forno a lenha enquanto o programa festivo da manhã acontecia. Ao almoço, com o destapar do forno, os inconfundíveis aromas estimulavam o palato dos comensais que, de seguida, regressavam à rua saciados e prontos para assistir à passagem da majestosa Procissão das Fogaceiras.

Tigelada de Fogaça com Mirtilos

Ingredientes: ovos, açúcar, farinha de trigo, leite gordo, limão, canela em pó, fogaça e mirtilos. Preparação: Aqueça o forno com as duas caçoilas de barro. Dentro da tigela, bata os ovos com o açúcar, juntando-lhe a farinha e gradualmente acres-

cente o leite, misturando muito bem a fogaça e os mirtilos. Deite o preparado dentro das caçoilas sem as tirar do forno. Cozinhe durante cerca de 30 minutos ou até o doce ficar firme e tostado. Este é um ensaio a partir do doce típico de Santa Maria da Feira e símbolo votivo da secular Festa das Fogaceiras – a Fogaça.

Animação

A Festa das Fogaceiras é a mais emblemática festividade do concelho de Santa Maria da Feira, marcada pela devoção do povo das Terras de Santa Maria. Esta festa teve origem num voto ao mártir S. Sebastião, em 1505, altura em que a região foi assolada por um surto de peste que dizimou parte da população. Em troca de proteção, o povo prometeu ao santo a oferta de um

pão doce chamado Fogaça.

S. Sebastião, que segundo a lenda padecera de todos os sofrimentos aquando do seu martírio em nome da fé cristã, tornou-se, assim, o santo protetor de todo o condado da Feira. No cumprimento do voto, os ofertantes incorporavam-se numa procissão que saía do Paço dos Condes (Castelo) e seguia pela Igreja do Convento do Espírito Santo (Loios), onde eram benzidas as Fogaças, divididas em fatias, posteriormente repartidas pelo povo. Assim nasceu a Festa das Fogaceiras. Cumprida em cada dia 20 de janeiro, esta promessa constitui uma referência histórica e cultural para as Terras de Santa Maria.

**SANTA MARIA
DA FEIRA**

17, 18 e 19 JAN.

www.visitfeira.travel



Em Vieira do Minho, a gastronomia é tão variada quanto o seu património e é um ótimo pretexto para visitar este concelho rural. O aproveitamento dos produtos endógenos, possibilitam a confeção de iguarias verdadeiramente tentadoras.

Chouriça assada

Em Vieira do Minho, o fumeiro é rei. Há 16 anos que a Autarquia organiza anualmente a Feira do Fumeiro de forma que os produtores locais possam comercializar o tão afamado Fumeiro Vieirense. Neste sentido, a ementa para este fim de semana vai contemplar um petisco verdadeiramente saboroso e típico.

Couves com Feijão Amarelo

A iguaria “Couves com Feijão” é um bom exemplo do aproveitamento dos produtos endógenos que possibilitam a confeção de pratos deliciosos. Tradicionalmente, as “Couves com Feijão Amarelo” são confeccionadas nos meses de inverno, entre novembro e março, após a matança do porco, e depois dos presuntos e enchidos estarem secos e curados. Para a preparação deste prato, são necessárias as melhores carnes caseiras, e o que de melhor se produz nos campos e hortas: carne de porco (orelha, pé, presunto, pá, barriga e costela), enchidos (salpicão, chouriça de carne e chouriça de sangue), couve-galega cegada, feijão amarelo, batatas cortadas aos quadrados, bom azeite e alho picado.

Pera bêbeda

Para finalizar o repasto, delicia-se com uma refrescante pera bêbada. Cozida inteira em calda de açúcar, especiarias e vinho tinto, esta sobremesa é uma fusão irresistível de sabores tradicionais.

Animação

Casa da Cultura - Casa de Lamas e exposição Etnográfica
– As Aldeias da Cabreira.

**VIEIRA
DO MINHO**

17, 18 e 19 JAN.

www.vieiramihoturismo.com



No que diz respeito à gastronomia de Macedo de Cavaleiros tudo é bom, do regional ao convencional. Dos pratos de caça, nomeadamente o javali no pote com castanhas, até aos enchidos resultantes da matança do porco, passando pela doçaria ligada à castanha, Macedo de Cavaleiros é um atrativo gastronómico para quem nos visita. Para se poder deliciar com estes repastos convidamo-lo a visitar o nosso território todo ano, mas poderá apreciá-las à mesa, nos restaurantes aderentes.

Tábua de Enchidos (alheira, linguiça, salpicão)

Ingredientes: Alheira, salpicão e linguiça
Preparação: Enchidos grelhados na brasa

Javali no Pote com Castanhas

Ingredientes: 1.5kg de javali, 1dl de vinho, 500 g de castanhas, 3 dentes de alho, 2 cebolas grandes, azeite, sal e pimenta, 200 g de tomates bem maduros, 2 folhas de louro.
Preparação: refoga-se a cebola, com os alhos, o azeite e o louro. Depois junta-se o javali, os tomates e o vinho tinto, deixando-se refogar com o pote tapado até a carne estar tenra. Por fim, juntam-se as castanhas cozidas e serve-se com batata cozida e grelos.

Pudim de Castanhas

Ingredientes: 1 kg de castanhas, 7 dl de leite, 1 casca de laranja, 1 pau de canela, 7 ovos, 300 g açúcar, caramelo líquido q.b.
Preparação: depois de descascadas e cozidas as castanhas, faz-se um puré. Leve o leite ao lume com a casca de laranja e pau de canela, até ferver. À parte, batem-se os ovos com o açúcar até obter um creme. Verter o leite aos poucos e mexendo sempre e misturar depois ao preparado de ovos, despeja-se numa forma caramelizada. Leva-se a cozer cerca de 15 minutos, na panela de pressão.

Animação

Neste fim-de-semana irá realizar-se a Feira da Caça e do Turismo, um certame que ocorre todos os anos, no último fim-de-semana de janeiro, no recinto do Parque Municipal de Exposições, em Macedo de Cavaleiros. Consulte o programa e atividades em: www.cm-macedodecavaleiros.pt. Visite os nossos museus: Museu de Arte Sacra, Real Filatório de Chacim, Museu Martim Gonçalves de Macedo, Museu Municipal de Arqueologia Coronel Albino Pereira Lopo, Núcleo Museológico do Azeite, Casa do Careto, Museu Rural de Salselas, Museu do Mel e da Apicultura e o Museu Religioso de Balsamão.

**MACEDO DE
CAVALEIROS**

24, 25 e 26 JAN.

www.cm-macedodecavaleiros.pt





A carne mais apetitosa que o Homem pode saborear é sem sombra de dúvida a vitela Barrosã, que já no séc. XVIII acompanhava as pipas do vinho do Douro para as mesas reais de Inglaterra. Sem grandes artifícios e temperos, a carne cortada e temperada apenas com sal grosso, preferencialmente na hora, é preparada na grelha. No prato, acompanhada com legumes da época, batata a murro, cozida ou frita, a vitela Barrosã, reconhecida pelo certificado de Denominação Origem Protegida, é um manjar que os visitantes podem degustar em todo o concelho.

Presunto e Alheira

Ingredientes: receita da alheira - carne de galinha, carne de coelho, carne de porco, carne de vitela, alho, cebola, louro, pimentão (pimento vermelho), salsa (q.b), pão de trigo fatiado, tripas de porco.

Preparação: Lava-se as tripas em água corrente e reserva-se. As carnes, depois de serem cozidas todas juntas, são desfiadas e reservadas. Depois, para a elaboração da calda, ferve-se durante algum tempo os ossos das carnes com o alho, cebola, louro, pimentão e salsa. Noutro recipiente, juntam-se as carnes preparadas com o pão, adicionando-se a calda coada e envolvendo-se muito bem. Finalizada a fase de cozedura, enche-se a tripa do porco com o preparado e ata-se de manei-

ra a formar um 'u'. De seguida, são colocadas no lareiro a secar. Devem ser consumidas grelhadas ou fritas em azeite, em lume brando.

Cozido à Barrosã

Ingredientes: 2 bucheiras, 2 chouriças, 1 salpicão, 3 sangueiras ou chouriças de sangue, 1 orelha de porco com meia cura, 1 pedaço de focinho de porco com meia cura, 2 pés de porco com meia cura, 2 Pernis de porco, 2 rabos de porco com meia cura, ½ kg de carne do peito entremeada com meia cura, ½ kg de vitela, batata, 1 couve troncha ou repolho, cenoura.

Preparação: Na noite anterior colocam-se as carnes com meia cura, de molho, em água fria. Cozem-se as carnes todas juntas, exceto as sangueiras,

que são escaldadas à parte, para que o seu gosto ativo não estrague o paladar dos demais ingredientes. Durante a cozedura, verifica-se o sal das carnes. Corta-se a couve e coze-se na água das carnes, para ficar macia. Cozem-se as batatas e as cenouras à parte. Cortam-se as carnes em pedaços e servem-se, bem quentes, em travessas. Servem-se à parte as batatas, as cenouras e a couve a fumegar.

Rabanadas com mel

Ingredientes: 1L de água, 2 a 3 colheres de sopa de mel, 1 casca de limão, 2 gemas de ovo, leite q.b, pão q.b., 2 ovos, açúcar e canela para polvilhar, q.b., e, óleo para fritar.

Preparação: Corta-se o pão de cacete ou trigo de quatro cantos em fatias de grossura, de aproximadamente um dedo. Põe-se ao lume um tacho com água, assim que levantar fervura junta-se a casca de limão, deixando-se ferver mais um pouco. De seguida, deixa-se

arrefecer ligeiramente e adicionam-se as duas gemas que, entretanto, foram desfeitas num pouco de leite, com o mel e, envolve-se tudo muito bem. Temos assim o preparado para demolhar o pão.

À parte batem-se os dois ovos. Demolham-se as fatias de pão (no preparado), que devem ser colocadas numa escumadeira uma a uma para não se desfazerem e depois de embebidas (demolhadas pois o pão é conveniente estar um pouco duro, ou seja, retardado) vão-se fritando em óleo bem quente, até adquirirem um aspeto dourado. Dispõem-se numa travessa e polvilham-se com açúcar e canela.

Obs.: Invés de polvilhadas com açúcar e canela, também é hábito e tradição, regarem-se com calda de açúcar e limão.

Animação

Vai ser realizada dentro do recinto da Feira do Fumeiro de Montalegre (Pavilhão Multiusos).

MONTALEGRE

24, 25 e 26 JAN.
www.cm-montalegre.pt



Em Ponte de Lima a gastronomia, succulenta e saborosa, tem o seu ex-libris no Arroz de Sarrabulho, servido com rojões de porco, um prato rico em sabores e tradição. A lampreia do Rio Lima também é muito apreciada, e o Bacalhau de Cebolada, prato tradicional estimado a nível popular, confeccionado nas tascas e nos restaurantes limianos, tornando-se num pitéu afamado e muito procurado. Os mais gulosos, os que gostam de doces, não podem deixar de saborear a textura do Leite-Creme queimado.

Rojões à Minhota

Ingredientes: 1 colher (sobremesa) de colorau, 100 g de fígado de porco, 100 g de sangue cozido, 2 folhas de louro, 20 castanhas assadas, 3 colheres (sopa) de banha, 350 g de belouras, 350 g de tripa enfarinhada, 350 ml de vinho verde branco, 4 dentes de alho, 800 g de perna de porco sem pele, mas com gordura, sal e pimenta a gosto.

Preparação: Corte a carne de porco em cubos com cerca de 10 cm de lado. Ponha a carne a marinar, durante 2 horas, com o vinho, os dentes de alho esmagados, o louro, sal e pimenta a gosto. Leve a cozer em lume forte até o vinho se evaporar. Junte, então, a banha e, em lume brando, deixe cozer os rojões até alourarem bem. Junte, então, ao molho, o colorau dissolvido num

pouco de vinho verde. Retire um pouco da gordura de cozer os rojões para uma serti e frite a tripa enfarinhada (cortada em pedaços de 3 cm a 5 cm), as belouras (cortadas em rodela com 0,5cm de espessura), o fígado e o sangue cortados em fatias. À medida que os ingredientes vão fritando, junte-os aos rojões, a fim de se manterem todos quentes. Junte igualmente as castanhas assadas, descascadas.

Sirva os rojões numa travessa com batatas douradas, em cubos, enfeitando com rodela de limão e um raminho de salsa.

Arroz de Sarrabulho à Moda de Ponte de Lima

Ingredientes: 1/2 kg de carne de vaca (ganso redondo), 1/2 kg galinha gorda, 1/2 kg de costeletas de porco frescas, 1 osso de

assuão fresco, 150 g de chouriço de carne (caseiro), 1/2 coração de porco, 1/4 kg de bofe de porco, 1 kg de arroz, 1/4 de litro aproximadamente de sangue de porco, (ao que se junta um pouquinho de vinagre para não coagular).

Preparação: Num tacho, põem-se as carnes todas a ferver em três litros aproximadamente de água fria, junta-se um pouco de louro, cravinho, noz-moscada, sal e pimenta. Deixam-se cozer as carnes muito bem retirando a espuma que se forma na superfície. Logo que as carnes estejam bem cozidas, retira-se tudo do lume. As carnes depois de arrefecidas são desfiadas. À calda de cozer as carnes, depois de retificados os temperos é retirada a gordura que porventura esteja a mais, leva-a novamente ao lume e deixa-se levantar fervura tendo já acrescentado a água necessária. Junta-se o arroz. Quando estiver meio cozido, junta-se as carnes desfiadas e o sangue liquefeito. Retificam-se temperos e deixa-se ferver até o arroz estar cozido comple-

tamente. Junta-se-lhe, então, sumo de limão, cravinho e cominhos em pó. Serve-se, de imediato. Em travessa à parte vão os rojões e as frituras de belouras, chouriça de verde e tripa enfarinhada. Os rojões levam também batata louira, cortada em cubos e vão guarnecidas as travessas com limão às rodas e salsa em ramo.

(Receita para 8 pessoas de D. Belozinda Varela)

Leite-Creme

Ingredientes: 2l de leite, 8 colheres de sopa, de farinha (tipo branca de neve), 12 colheres de açúcar, 6 gemas de ovo
Preparação: Juntar tudo em frio e mexer. Colocar ao lume a ferver, durante cerca de 10 minutos, em lume brando. Depois colocar em travessas e cobrir com açúcar e queimar, ou com canela.
(receita de Cândida Castelo Branco)

Animação

Consultar toda a programação em www.visitpontedelima.pt



PONTE
DE LIMA

24, 25 e 26 JAN.

www.visitpontedelima.pt



A Gastronomia de Arcos de Valdevez apresenta iguarias e sabores únicos.

A "Carne da Cachena com o Arroz de Feijão Tarreste" é o prato de eleição. A Cachena é a mais pequena raça bovina portuguesa e uma das mais pequenas do mundo; é autóctone, de extrema rusticidade e de pastoreio livre, sobretudo na Serra da Peneda/Soajo; o tipo de carne obtida resulta de um equilíbrio absoluto entre o sistema de produção utilizado e as características da própria raça; distingue-se pela sua tenura e sabor únicos, apresentando cor rósea, clara ou pálida, vermelho claro ou escuro, de acordo com a idade do animal, bem como pouca gordura intramuscular, sendo profundamente suculenta. Está certificada como "Denominação de

Origem Protegida- DOP".

O Arroz de Feijão Tarreste é um tipo de Feijão rasteiro, semeado em conjunto com o milho. Podemos encontrá-lo em diversas cores e aspetos; são feijões miúdos, de pele fina com formato de rim; apresenta uma grande variabilidade de padrões e cores, onde predominam os beges, mas que também incluem os brancos, amarelos, castanhos, pretos e vermelhos, com padrão liso ou rajado; tem na sua composição nutricional altos valores de fibra bruta e de ácidos gordos, o que pode contribuir para a redução dos níveis plasmáticos de colesterol e triglicéridos, características que o tornam um "Alimento Funcional".

Mas o Território de Arcos de Valdevez é também o Cabrito à moda do Soajo, tenro dos

retouços do Mezio, com Ervas Aromáticas dessas paisagens, o " Cozido", com os enchidos e fumados caseiros, acompanhado dos frescos e capitosos vinhos verdes. Nas doces sobremesas tradicionais, o destaque vai para os "Charutos dos Arcos", distinguidos como uma das 7 maravilhas Doces de Portugal, acompanhados com a Laranja de Ermelo; mas temos também de destacar o Bolo de Discos, o Bolo de Mel e os não menos conhecidos "Rebuçados dos Arcos". São todos estes sabores que esperam por si em Arcos de Valdevez!

Alheira de Carne da Cachena

A alheira é um enchido tradicional fumado que contém pequenos pedaços de vários tipos de carne e de pão. Salienta-se na

Alheira dos Arcos a utilização da carne da vaca da raça Cachena, autóctone da região. Sabor muito agradável, levemente fumado, muito característico. Normalmente é consumida grelhada ou assada (previamente deve ser picada com um palito ou alfinete), mas também pode ser confeccionada frita.

Carne da Cachena com Arroz de Feijão Tarreste

A Carne da Cachena - DOP - Denominada de Origem Protegida, temperada com sal q.b. e grelhada, confeccionada na hora fica com um aspeto suculento e apetitoso, acompanhada do com o Arroz de Feijão Tarreste.

Ingredientes: 250 gr de feijão Tarreste carne de porco com osso (chispe ou mão) 1 naco de toucinho fumado ou rojões, 400 gr de arroz, 1/2 dl de azeite ou 1 colher de sopa de banha, 1 cebola, 2 dentes de alho, 1 folha de louro, pimenta q.b., sal q.b.

Preparação: Ponha o feijão de molho de um dia para o outro. Coza o feijão em água, juntamente com as carnes. À parte

faça um refogado com a cebola picada, os dentes de alho picados, a folha de louro, os rojões ou o toucinho e o azeite ou banha. Retire as carnes da panela onde cozeram e coloque-as num tacho. Adicione-lhes o refogado, que deve estar bem apurado. Acrescente a água do feijão necessária para cozer o arroz. Tempere de sal e pimenta a gosto. Pode acrescentar as carnes partidas em bocados.

Bolo de Discos

Ingredientes: 8 claras, 250 gr de açúcar, 250 gr de miolo de amêndoa com pele, manteiga para untar q.b.

Para os ovos moles: 8 gemas, 8 colheres de sopa de açúcar. Para decorar: 30 gr de miolo de amêndoa pelada e torrada, picada ou cortada em lamelas, fios de ovos e açúcar de pasteleiro

Preparação: bata as claras em castelo. Adicione pouco a pouco o açúcar e continue a bater até a massa estar bem firme. Moa a amêndoa sem lhe tirar a pele e adicione-a ao preparado. Unte com manteiga formas

redondas baixas, todas iguais e cubra cada uma delas com uma camada fina desta massa. Espalhe com uma espátula para alisar a superfície. Coza em forno de temperatura média (cerca de 180°C). Depois de cozidos, desenforme os discos sobre uma superfície para o cobrir e prepare uma calda leve. Retire-a do lume e deixe-a esfriar um pouco. Passe as gemas por um passador de rede fina e adicione-as à calda anterior, mexendo sempre. Leve a lume muito brando (utilize o banho-maria), sem nunca deixar de mexer, até a mistura espessar. Coloque um primeiro disco sobre o fundo e um prato de serviço e cubra-o com uma camada dos ovos moles. Sobreponha um outro disco e repita este procedimento, devendo terminar com um disco sem cobertura. Polvilhe-o com bastante açúcar de pasteleiro e com amêndoa torrada. Em volta disponha alguns fios de ovos para decorar.

Animação

Tocata pelos Restaurantes Aderentes.

ARCOS DE VALDEVEZ

31 JAN., 01 e 02 FEV.

www.visitarcos.pt



Sábios cozinheiros aprimoraram e preservaram o sabor da cozinha tradicional de Gondomar assente em produtos endógenos, apresentando pratos que, ao longo do ano, brilham nas ementas dos principais restaurantes do concelho. A oferta gastronómica do Concelho varia entre o sável e a lampreia nos meses de janeiro a abril, os Rojões e Papas de sarrabulho à Moda de Baguim do Monte, nos meses frios de inverno e o tradicional “caldo de nabos” que os gondomarense não dispensam durante as Festas do Concelho, entre setembro e outubro. Na doçaria destacam-se o “Coração de Gondomar” e o “Mimo D Ouro”, doces inspirados em produtos regionais como as nozes, a abóbora, o nabo e o mel.

O fim-de-semana gastronómico de Gondomar insere-se nas festas em honra de S. Brás, celebrada na freguesia de Baguim do Monte altura em que os Rojões e Papas de Sarrabulho são o «prato do dia» fazendo com que osromeiros encham as casas de restauração para se deliciarem com estes pratos. Junte-se à romaria e venha saborear os Rojões e as Papas de Sarrabulho nos dias 31 de janeiro, 1 e 2 de fevereiro em Baguim do Monte.

Papas de Sarrabulho à Moda de Baguim do Monte

Ingredientes: colada de porco, ossos da suã de porco, sangue de porco cozido, farinha de milho peneirada, torresmo da barriga, redenho, sal, cominhos, pimenta branca e malagueta.

Preparação: Deixe as carnes de molho um dia antes em vinha de alho (vinho tinto). Leve ao lume água temperada com sal, folha de loureiro, malagueta, cozinhe os ossos, a colada e as costelas em lume brando até ficarem bem macias. Reserve e deixe arrefecer. Desfie. Reserve. Volte a colocar as carnes já desfiadas na água previamente coada. Dissolva a farinha em água fria, adicione ao caldo e com ajuda das varas envolva bem e deixe cozinhar em lume brando. Acrescente o sangue esfarelado, tempere de sal e cominhos e pimenta branca. Acrescente torresmo da barriga e redenho.

Rojões à Moda de Baguim do Monte

Ingredientes: carne da barriga e da pá do porco (cortada

em cubos com cerca de 100 gr cada), tripa enfarinhada, redenho (gordura pegada aos intestinos do porco), fígado de porco, sangue de porco cozido, castanhas peladas, banha de porco, batatas redondas pequenas (tipo parisiense), sal, pimenta branca moída, cominhos, alho, loureiro e limão. Preparação: Tempere os rojões com sal, pimenta, alho esmagado, folhas de loureiro, cominhos, o vinho branco e deixe a marinar de um dia para o outro. Tempere o redenho sal, pimenta, alho e limão. Tempere as tripas com pimenta e limão. Tempere o fígado, corte-o em iscas, tempere com sal e frite em banha de porco. Leve ao lume banha de porco e refogue o sangue com alho picado, sal, pimenta, folha de loureiro em azeite bem quente. Depois de cozidas as castanhas core-as em banha de porco e reserve. Descasque as batatas e ponha a fritar em banha do porco. Escorra bem os rojões e seque-os bem da marinada. Leve a banha ao lume, depois de bem quente junte os rojões e deixe alourar (poucos de cada vez). Deixe-os cozinhar lentamente até ficarem bem macios. Leve o redenho a cozinhar em banha em lume muito brando

até ficar bem crocante, retire e reserve. Frite a tripa enfarinhada em azeite deixando-as corar bem, retire e corte em rodela.

Coração de Gondomar

Ingredientes: massa folhada, doce de abóbora, nozes, creme pasteleiro e creme de ovos. Preparação: Misturar os 2 cremes. Com a massa folhada estendida moldar 2 corações; sobre um dos corações colocar a mistura dos cremes, por cima, colocar o doce de abóbora e as nozes e cobrir com o outro coração. Pincelar com ovo e levar ao forno a 180°C. Depois de cozido, pincelar com geleia de abóbora.

Animação

As Festas em Honra de São Brás são uma das mais ancestrais romarias desta região; a ela convergem milhares de pessoas para assistir e participar na majestosa procissão que percorre as principais artérias da freguesia. A festividade conta ainda com diversificado programa cultural onde não faltam os concertos de música e manifestações etnográficas levadas a cabo pelas Associações locais, com destaque para a Confraria dos Rojões e Papas de Baguim do Monte.

