

SEMANA INTERNACIONAL

DE 10 A 14 DE MAIO

SEGUNDA-FEIRA



ESPARGUETE À CARBONARA

“Carbonara” ou “Spaghetti alla Carbonara” é uma receita de massa tradicional da Itália. A receita original tem como ingredientes principais, toucinho fumado, ovos e queijo. Em algumas versões inglesas e americanas adicionam outros ingredientes, como as ervilhas para lhe dar cor ou os cogumelos, e servem o prato com muito molho pela adição de natas. A nossa versão é simples, adequada à faixa etária a que se destina, e é constituída por fiambre, ovo e queijo ralado.

TERÇA-FEIRA



PAELHA DE PEIXE

A Paella é um prato da cozinha tradicional de Espanha da zona de Valencia. É um prato á base de arroz cozinhado sobre o fogo, num recipiente semelhante a uma frigideira com duas asas, a que se dá o nome de “paellera”. Originalmente um prato de campo, os seus ingredientes principais são legumes, verduras e carnes de criação como frango, coelho ou pato. A sua internacionalização levou á criação de variantes incluindo outros tipos de carnes, molusco, mariscos ou até peixe, como a que vamos servir hoje.

QUARTA-FEIRA



FRANGO À ALEMÃ

Para além do tradicional chucrute e das salsichas típicas de cada região, a cozinha alemã usa também grandes quantidades de batata e carne de porco, por serem acessíveis todo o ano e mais baratas, seguindo-se o frango, a vitela e carnes de caça. Muitas vezes a carne é servida com fruta, sendo a maçã uma das mais típicas. O Frango à Alemã reflete isso mesmo, sendo servido com puré de maçã.

QUINTA-FEIRA



FISH AND CHIPS

Fish and Chips ou Peixe com batatas fritas, é um prato tradicional do Reino Unido. Trata-se de peixe envolvido num polme servido com batatas fritas que originalmente era servido envolvido em folhas de papel de jornal. O peixe é variável, sendo os mais comuns em Inglaterra o bacalhau fresco ou a arinca, sendo também usado o escamudo ou a raia; o polme tem também diferentes constituições desde o pão ralado, a apenas farinha ou feito com cerveja. A batata que o acompanha é grossa de aspeto rustico e nos Pubs é servido também molho tártaro, ervilhas cozidas ou puré de ervilhas.

SEXTA-FEIRA



CASSOULET

O Cassoulet ou Feijoada Francesa como muitas vezes é designada, usa como ingredientes principais o feijão branco seco, carnes, linguiça e salsichas. As carnes usadas são muito variáveis podendo ser usadas o frango e o porco nas versões mais usuais, e o pato, o ganso ou a perdiz para pratos mais refinados. É habitualmente cozinhada em lume lento numa caçarola de barro - casserole - que dá origem ao nome Cassoulet.



BARCELOS
MUNICÍPIO



Celebre connosco
www.gertal.pt

