





mariscos, cada uma com o seu contributo de excelência para abrilhantar a mesa. Neste menu, já nem me refiro ao famoso bacalhau e às 1000 e muitas formas de o cozinhar, um prato por muitos apreciado e frequentemente presente nas mesas das casas dos portugueses.

Com o prato principal costumam vir acompanhamentos como arroz branco, de tomate, de feijão, ou no forno e as saladas mais variadas. A culinária Portuguesa prima pela variedade imensa de cores, cheiros e sabores apurados que fazem dela uma das mais apreciadas e, com certeza, que não será por falta de apetite que não terá bons momentos à mesa.

Também a doçaria portuguesa é de enorme qualidade. De entre a grande variedade de sabores, formas e cores destacam-se: biscoitos; bolachas; bombons; gelados; geleias; pastéis; pudins; queques; suflés; tartes; tortas e muitas mais. Logo à cabeça com o famoso Pastel de Nata, uma riqueza inigualável, famoso em todo o mundo e reconhecido como Tarte de Ovo Portuguesa.



A doçaria conventual e a tradicional faz as delicias dos mais exigentes paladares. A histórica doçaria conventual portuguesa tem sua origem nos conventos e mosteiros portugueses. Como o próprio nome indica – Conventual – deve-se ao fato desta categoria de receitas ter sido criada por freiras que viviam nos Conventos Portugueses há muitos séculos. Portugal tem uma larga tradição e história nesta categoria de receitas que engrandeceu a gastronomia e cuja fama se estendeu além-mar. A Doçaria Conventual tem como ingredientes de eleição o açúcar, as gemas de ovos e a amêndoa. Cada região tem também um doce especial, no Minho as Barigas-de-freira ou o Toucinho do Céu, do Douro os Papos de Anjo, de Trás-os-Montes os Jirimús ou os Velharocos, nas Beiras os Pastéis de Tentúgal ou as Cavacas de Santa Clara, no alentejo As Orelhas de Abade, As Encharcadas ou o Bolo Fidalgo, no Algarve o bolo ou torta de Alfarroba o Pudim da Serra e na Madeira os Bolos de Mel... São poucos os exemplos perante a diversidade de cada região.

Cada doce resgata em nós um profundo prazer de comer um doce com história e um conhecimento aprimorado ao longo dos tempos. Acho que já estou com água na boca.

Venha viver essa doce experiência e visite Portugal.