

organização

Zona de Turismo de Guimarães

colaboração

Confraria Gastronómica
da Panela ao Lume
e
INFTUR / Escola de Hotelaria
e Turismo do Porto

edição

Zona de Turismo de Guimarães 2006

Largo Cónego José Maria Gomes
4800-419 Guimarães
Telef.: 253 518 394
Fax: 253 515 134
info@guimaraesturismo.com
www.guimaraesturismo.com

receituário

05 > 20 nov '05

"sabores à sombra do castelo"

8^a quinzena de
Gastronomia
guimarães



apresentação

como em edições anteriores, com a colaboração da Confraria Gastronómica da Panela ao Lume e com o apoio da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto.

Guimarães continua desta a forma a valorizar a Gastronomia Portuguesa convidando-o (a)...

Venha deliciar-se com os sabores de uma cidade que é Património Cultural da Humanidade... nos Restaurantes de Guimarães...

António Magalhães

Presidente da Comissão Municipal de Turismo de Guimarães

concurso gastronómico

*receituário s.m. colecção de receitas para usar em cozinha. (Do lat. *receptu-*, «recebido» + *-ário*)

Guimarães Turismo

participação de restaurantes do concelho de Guimarães



Belos Ares

Belos Ares – Mesão Frio
telf: 253 432 171
dia de encerramento: não tem

Café Rio

Rua Comandante João Paiva Brandão
- Covas
telf: 253 523 841
dia de encerramento: segunda-feira

Dan José

Parque S. Cristóvão - Penha
telf: 253 418 844
dia de encerramento: segunda-feira

Doce Parque

Urbanização do Picoto
Pevidém
telf: 253 531 695
dia de encerramento: não tem

O Ferreiro

Rua do Bairro - Pevidém
telf: 253 531 149
e-mail: restauranteferreiro@clix.pt
dia de encerramento: quarta-feira ao
jantar

Óscar

Rua de S. José, 8
Lordelo
telf: 252 874 636
dia de encerramento: não tem

Paraqui

Rua da Cruz D'Argola, 265
Mesão Frio
telf: 253 432 505
dia de encerramento: quinta-feira

pratos a concurso

restaurantes concorrentes

cozido à Portuguesa

Fentelhas (1º prémio)

Ingredientes (4 pessoas):

- 1 kg. de batatas
- 1/2kg. de cenouras
- 3 couves lombardas (penca)
- 600 gr. de carne de boi
- meia galinha (pica-no-chão)
- 1 pernil salgado e 2 chispes
- meia cabeça de porco sem osso, salgada
- 500 gr. de barriga de porco salgada
- 1 salpicão
- 1 chouriça de carne
- 1 chouriça de sangue
- 1 chouriça de colorau

Modo de preparação:

Numa panela com água a ferver colocam-se as carnes todas e, quando estiverem cozidas, retira-se parte da água e guarda-se separadamente. Acrescenta-se um pouco de água e deixa-se ferver novamente. Seguidamente, adicionam-se as cenouras, as couves e, por fim, as batatas. Quando estiverem cozidas, escorre-se parte da água e serve-se.

sopa do cozido

Fentelhas (1º prémio)

Ingredientes (4 pessoas):

- água de cozer as carnes
- 1 couve lombarda (penca)
- barriga de porco salgada (do cozido)
- miolo de broa de milho

Modo de preparação:

Deita-se numa panela a água utilizada para cozer as carnes do Cozido à Portuguesa e acrescenta-se um pouco de água. Quando ferver, adiciona-se a couve e a barriga de porco salgada e deixa-se cozer. De seguida, colocam-se os ingredientes numa tigela que possa ir ao forno. Por fim, esfarela-se o miolo da broa e junta-se ao caldo. Leva-se ao forno a tostar.

contactos

restaurantes

Fentelhas

Rua Pedro Homem de Melo, 111
S. Torcato
telf: 253 551 292
dia de encerramento: domingo ao
jantar

Florêncio

Rua Nossa Senhora da Madre-Deus
Azurém
telf: 253 415 820
dia de encerramento: não tem

La Coupole

Rua de S. Gonçalo, 31
(encerrado)

Quinta de Castelões

Rua do Parque Industrial
S. João de Ponte
telf: 253 557 002
e-mail: quinta.castelões@clix.pt
dia de encerramento: domingo ao
jantar e segunda-feira todo o dia

Quinta no Parque

Parque do Lago – S. Torcato
telf: 253 553 491
e-mail: quintanoparque@sapo.pt
dia de encerramento: domingo ao
jantar e segunda-feira todo o dia

Vira-Bar

Largo Condessa do Juncal, 27
telf: 253 518 427
dia de encerramento: domingo

Cozido à Portuguesa e Sopa do cozido

Belos Ares
Café Rio
Dan José
Doce Parque
Fentelhas
Florêncio
La Coupole
O Ferreiro
Óscar
Paraqui
Quinta de Castelões
Quinta no Parque
Vira-Bar