

# Gastronomia



A gastronomia da EUROACE, baseada em matérias-primas de eleição, é simples, variada e surpreendente.

## PRODUTOS

**Carnes** de bovinos, caprinos, ovinos e porco alentejano.

**Presuntos** de Barrancos, Campo Maior, Elvas e Santana da Serra, enchidos de porco de raça alentejana.

**Azeites**, queijos e mel do Alentejo.

**Ameixa** de Elvas, castanha e cereja.

## COZINHA TRADICIONAL

**Entradas:** torresmos, fritos de mogango, coelho de São Cristóvão, espargos com presunto e ovos, cogumelos silvestres com ovos.

**Sopas:** *Açorda* alentejana, sopa de beldroegas com queijo e ovos, sopa de massa e peixe, *gaspacho* com carapaus fritos, calduchos de peixe do rio.

**Pratos principais:** Migas com carne de porco, bacalhau dourado de Elvas, Sopa de cação com coentros, carne de porco à alentejana, ensopado de enguias, cabeça de porco com feijão, ensopado de borrego, pratos de caça,...

**Doces:** *Fidalgo*, *sopa dourada*, *filhoses*, lampreia de ovos, bolo conventual e *morgado*.

## PRODUTOS

**Azeites** da Beira Interior, **cordeiro** (Beira e Serra da Estrela), **cabrito** (Beira e Gralheira), carne (*arouquesa* e *marinhoa*), **vitela** (*Lafões*). **Frutas:** **castanha** de Soutos da Lapa, **cereja** da Cova da Beira, **maçãs** (Bravo de Esmolfe, Cova da Beira e Beira Alta), **pêra** (Rocha do Oeste), **pêssego** (Cova da Beira), **queijos e requeijões** (Serra da Estrela, Beira Baixa, Castelo Branco e Rabaçal), **mel** (Serra da Lousã), **ovos moles** de Aveiro, vinhos (Bairrada, Beira Interior e Dão) e **aguardente** DOC da Lourinhã.

## COZINHA TRADICIONAL

Especialidades "de mar e rio": **sopa do mar** e **mariscos**, pratos variados de **bacalhau**, **arroz de lampreia**, **enguias**, **robalos**, **sardinhas assadas** e **caldeiradas**.

Especialidades "da terra": **leitão da Bairrada assado** em fornos de lenha, **cabrito** (na brasa, estufado ou assado), **chanfana da Serra**, **recheio de bucho** e **maranhos**, **ranchu** de Viseu, **vitela assada** de Lafões, **perdiz** de Alpedrinha, **pato** assado em Tentúgal. Doces **conventuais** e **queijos**, de ovelha e de cabra.

## PRODUTOS

**Derivados de porco ibérico criado na montanha e alimentado com bolotas:** presunto, lombo, paio, chouriço, salame, morcela.

**Carnes** de vitela e cordeiro criados no montado.

**Pimentão** de La Vera.

**Queijo** de El Casar e La Serena.

**Cerejas** do Jerte.

**Mel** de Villuercas-Ibores.

**Azeites** Gata-Hurdes e Monterrubio de la Serena.

## COZINHA TRADICIONAL

**Sopas:** sopas de tomate; sopas de alho; sopa de batatas; sopas canas. *Gaspacho* e saladas (frios).

**Migas Extremenhas.**

**Fígado**, (*paté ou caldo*), paté saboroso e sólido.

**Criadilla de tierra** (trufa da Extremadura), fungo com aspeto de batata.

**Saladas:** zorongollo (salada de pimentos), saladas de laranja e de limão.

**Estufados de carne:** ensopado de borrego e chanfana da Extremadura.

**Peixe de rio:** tencas e trutas.

**Doces:** bolos, amanteigados, flores extremenhas, sobremesas fritas e tégula mécula.