

Montalegre aposta na promoção do “Cozido à Barrosã”

written by O Cidadão | 14 de Dezembro, 2024



A iniciativa promovida por Montalegre pretende atrair apreciadores da gastronomia local, apresentando o “Cozido à Barrosã” nos estabelecimentos aderentes. Este prato reúne uma seleção de fumeiro, incluindo chouriço de abóbora, salpicão, farinhota e alheira, entre outros.

No menu, estão também incluídos cortes de porco fumado, como orelheira, pé e barriga, assim como vitela barrosã, representada por nispo e língua, e porco bísaro fresco, com opções como entrecosto e toucinho. Os acompanhamentos incluem batata kennebec e couve tronchuda.

Para completar a experiência, o prato é servido com pão de centeio, mel de urze, castanhas e os vinhos Mont’Alegre e padre Fontes. Há ainda a possibilidade de saborear o licor do

padre Fontes.

“Contamos consigo?”, desafia o município que descreve, em nota de imprensa, o “Cozido à Barrosã” como ***“um mundo de suspiros que entra nas narinas mais exigentes, cujos aromas e sabores convidam à partilha e evocam memórias”***.

OC/RPC