

ROTEIRO GASTRONÓMICO BRAGA



BRAGA DA
JUVENTUDE

LOJA DA JUVENTUDE
PRAÇA CONDE DE AGROLONGO, Nº 123
4700-312 BRAGA
253 142 200
JUVENTUDE@CM-BRAGA.PT

JUVENTUDE
Braga Município

IMPULSIONAR O PALADAR...

Conhecer Braga a partir do palato é uma das formas mais estimulantes de entenderes a cidade.

O despertar dos sabores, invocando memórias. Sabemos que de vez em vez estes sabores vão-te assaltar o pensamento.

Braga do ponto de vista gastronómico permite-nos uma viagem no tempo, que vai do doce ao salgado, tornando-a ainda mais única.

É de ficar de boca aberta, na cidade da porta aberta !

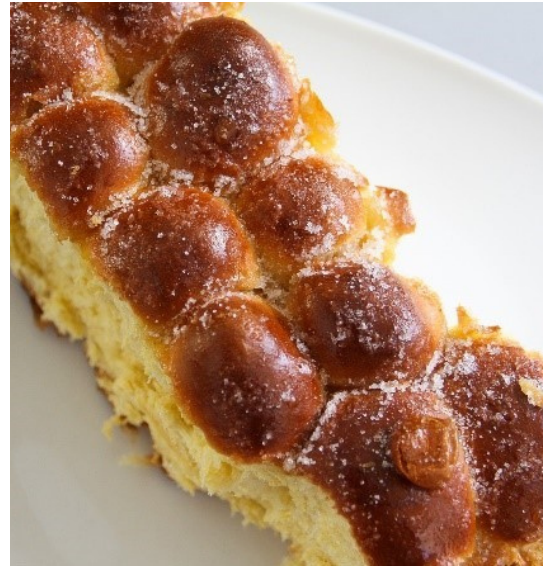
Moletinhos

Os moletinhos são típicos de Braga e foram criados entre os finais do século XIX e inícios do século XX.

Este doce por tradição é comido nos dias 22 de janeiro, nas festas de São Vicente e no dia 19 de março, dia de S. José (e dia do pai).

Por altura destas romarias é comum ver-se vários vendedores junto às igrejas.

Este é um doce que se deve comer à mão, não se cortando com faca, para evitar que a massa seque mais rapidamente.



Fidalguinhos

Os fidalguinhos são biscoitos secos com travesal a canela e limão tem origem no receituário do Convento da Nossa Senhora dos Remédios. A sua forma fina e entrelaçada representa as pernas dos antigos fidalgos que pouco ou nada tinham que fazer para que a vida lhes corresse bem.



Tíbias

As tibias de Braga são um doce de origem conventual, de massa leve e estaladiça, polvilhada com açúcar, sendo depois recheadas com um creme de pasteleiro suave. O seu nome deve à forma que o mesmo apesnet, lembrando o osso com o mesmo nome



Pudim Abade de Priscos

O Pudim Abade de Priscos foi criado no século XIX por Manuel Joaquim Rebelo, que foi abade ao longo de 50 anos numa freguesia de Braga - Priscos. Reza a história que o Abade de Priscos era bastante talentoso no que à culinária diz respeito, de paladar apurado, que aliado a um conhecimento vasto em temperos e especiarias, criava pratos de grande criatividade e sabor.

O grande segredo deste pudim é o que o torna o doce mais representativo da cidade, é a utilização de toucinho de porco na sua feitura. Ao cozinhar-se o pudim, além do açúcar, gemas de ovos, vinho do Porto e limão, usam-se cerca de cinquenta gramas de toucinho de porco gordo.



Viúvas de Braga

As viúvas de Braga são um doce conventual presente no receituário das freiras franciscanas do Convento da Nossa Senhora dos Remédios. Durante muito tempo, os monges do Mosteiro de Tibães encomendavam este doce às freiras por altura da celebração do São Bento. Este doce de massa estaladiça e recheio de ovos, açúcar, amêndoa e canela esteve muitos anos desaparecido do universo da doçaria conventual bracarense., tendo sido recentemente reintroduzido no universo da doçaria conventual bracarense.

Frigideiras do Cantinho

O resto do jantar correu sem novidade, a não ser a saudação geral, que vitoriou a surpresa do doutor, a qual, desta vez, consistiu em uma dúzia das decantadas frigideiras de Braga, a mais apetitosa concepção dos pasteleiros da augusta cidade cesário."

Júlio Dinis

(1870) in "Serões da Província"

As frigideiras são grandes pastéis de massa folhada recheados com carne picada, produzidas artesanalmente e deram nome às Frigideiras do Cantinho, estabelecimento onde são comercializadas e que abriu portas em 1796.



Bacalhau á Narcisa

O batizado Bacalhau à Narcisa, nasce pela primeira vez no restaurante Narcisa, na cidade de Braga.

Aberto em 1930, chegou a ser visitado por elevadas figuras de todo o país, tal como, Amália Rodrigues, curiosas por provar e presenciar todo o aroma da tão reputada receita.



Papas de Sarrabulho



O Sarrabulho é um prato tradicional da região do Minho com grande enraizamento, que lhe tem oferecido um lugar de destaque no menu da gastronomia regional e nacional.

A sua origem remonta à idade media durante a crise do século XIV, onde devido ao enorme impacto da peste negra nos séculos anteriores, a produção de alimento era praticamente nula. Durante esta crise, grande parte da população recorria ao pão como único alimento. Mais tarde, foram-se criando várias formas mais elaboradas de confeccionar este prato.

As papas são agora confeccionadas com sangue de porco, carne de galinha, carne de porco, salpicão, presunto, chouriço, cominhos, limão e pão ou farinha de milho, entre outros ingredientes.

Bom Apetite !