

# PATRIMÓNIO EM PROVA

# BRAGANÇA

Chefe Renato Cunha



COFINANCIAMENTO



PROMOTOR



CO-PROMOTORES



# Bacalhau com pão de centeio torrado

12 pessoas | 01h00

## ENQUADRAMENTO:

Esta receita tem como inspiração o tradicional bacalhau assado com pão de centeio, no entanto não tem como propósito qualquer reprodução tradicional, mas sim uma abordagem descontraída de valorização de ambos os produtos. A cultura de centeio em Bragança é secular e há registos que apontam para a qualidade extraordinária deste cereal na Terra Fria Transmontana, outrora reconhecida como a principal região produtora de centeio do país. Por outro lado, o bacalhau, produto de fácil conservação, é muito apreciado no interior do país, sendo companhia de culto para os azeites transmontanos.

## INGREDIENTES:

2 kg de bacalhau tradicional demolido (preferencialmente cachaços, badanas e rabos)  
1 kg de pão de centeio integral  
0,5 l de azeite virgem extra da Terra Fria Transmontana  
1 kg de cebola  
6 dentes de alho  
1 un de pimenta-malagueta (jindungo)

## UTENSÍLIOS:

1 panela de 6 litros  
1 placa de corte  
1 faca  
1 colher de pau  
1 tenaz de servir  
1 espátula metálica

**CONFEÇÃO:**

Retirar as espinhas ao bacalhau e reservar sem desfilar. As espinhas devem ser usadas para caldos.

Fazer um refogado em fogo alto com metade do azeite e a cebola, cortada em meia-lua, até alourar.

Juntar o bacalhau, os alhos picados e a pimenta-malaqueta, picada bem fino e com as sementes.

Cobrir com o restante azeite e cozinhar durante cerca de 20 minutos, em fogo baixo.

Quando as lascas começarem a separar, envolver tudo com a colher e reservar.

**FINALIZAÇÃO:**

Cortar o pão de centeio em fatias finas.

Torrar, preferencialmente numa chapa sobre brasas.

Servir com o pão torrado na base, cobrir com as lascas de bacalhau em cebolada e regar com o azeite da confeção.

# Sopa de centeio e fumeiro brigantino

12 pessoas | 02h00

## ENQUADRAMENTO:

Esta receita não tem como propósito qualquer reprodução tradicional, mas sim a valorização do fumeiro local e do centeio, um cereal de cultura secular em Bragança. Há registos que apontam para a qualidade extraordinária deste cereal na Terra Fria Transmontana, outrora reconhecida como a principal região produtora de centeio do país.

## INGREDIENTES:

500 g de farinha de centeio integral  
150 ml de azeite virgem extra da Terra Fria Transmontana  
800 g de cebola  
1 salpicão do cachaço de porco bísaro  
200 g de toucinho fumado de porco bísaro  
800 g de couve branca  
400 g de cenoura  
400 g de abóbora  
1 ramo de salsa  
4 dentes de alho inteiros  
Sal marinho q. b.  
1 un de pimenta-malagueta (jindungo)  
50 g de feijoca branca (opcional)

## UTENSÍLIOS:

1 panela de 8 litros  
1 placa de corte  
1 faca  
1 descascador de legumes  
1 colher de pau  
1 concha de servir  
1 colher de sopa para prova

## **CONFEÇÃO:**

Fazer um refogado em fogo alto com o azeite e a cebola, cortada em meia-lua, até alourar.

Cortar o salpicão e o toucinho em lâminas muito finas e juntar ao refogado.

Juntar os alhos inteiros e cozinhar durante 15 minutos, mexendo regularmente.

Adicionar 3 litros de água, temperar com sal e deixar cozinhar até ferver.

Adicionar a feijoca, previamente demolhada durante 18 horas. (Opcional)

Adicionar a cenoura cortada em cubos de 1,5 cm, a abóbora em cubos de 3 cm, a couve branca cortada grosseiramente e a salsa cortada grosseiramente. Cozinhar durante 45 minutos.

Adicionar a pimenta-malagueta, picada bem fino e com as sementes.

Retirar 500 ml de caldo, misturar com a farinha de centeio e juntar à sopa. Cozinhar durante 30 minutos, mexendo regularmente.

Retificar o tempero de sal.