

1 Solar dos Albuquerque 2 Eucalipto de Contige 3 Capela de N.º Sr.ª da Esperança 4 Igreja Matriz de Rio de Moinhos 5 Pelourinho da Silva 6 Escavações Arqueológicas do Sítio da Sra.ª do Barrocal 7 Minas da Galinheta 8 Igreja Matriz de Romas 9 Santuário de N.ºsso Senhor dos Caminhos 10 Praia Fluvial do Trabulo 11 Convento do Sr. Santo Cristo da Orca 12 Igreja Paroquial de Aguas Boas 13 Orca de Forles de Santa Eufemia 14 Igreja de Santo André 15 Igreja de Forles de Santa Eufemia 16 Convento de Romas 17 Santuário de N.ºsso Sr. da Argonia 18 Igreja de S. Pedro 19 Convento de N.ºsra.ª da Oliveira 20 Igreja de Santa Maria de Sátão 21 Quinta da Taboada 22 Necropole de Santa Velha 23 Núcleo Arqueológico do Castelo 24 Sítio Romano de Santiago



ROTEIRO GASTRONÓMICO

Concelho de Sátão

www.cm-satao.pt



SEG - SEX: 09H30 - 13H00 / 14H00 - 17H30
SÁB: 00H00 - 13H00

Posto de Turismo de Sátão
TELF.: +351 232 980 007

Câmara Municipal de Sátão
Praça Paulo VI, 3560-154 Sátão
TELF.: +351 232 980 000 • FAX: +351 232 982 093
geral@cm-satao.pt
www.facebook.com/municipio.de.satao

Tradição

O Município de Sátão para demonstrar a qualidade de oferta gastronómica com a excelência, a genuinidade e o requinte da gastronomia e vinhos a que a região já nos habituou, organiza ao longo dos anos, alguns festivais gastronómicos, integrados num conjunto de eventos culturais e turísticos.

O Festival da Sopa, integrado nas tradicionais Festas de S. Bernardo, que se realizam no mês de agosto, tem a finalidade de incutir nas pessoas os bons hábitos alimentares. As sopas são bastante diversificadas e oferecem a possibilidade de se deliciar com alguns produtos endógenos locais e tradicionais.

Nos meses de outubro ou novembro, realiza-se a Feira do Miscoar, em que o concelho se volta a encher de sabores e aromas que fazem as delícias dos visitantes. Em simultâneo os restaurantes confeccionam variados pratos onde o Miscoar é o anfitrião.





1 Castanhas de Ovos



- 300 MIN • 40 UNI • DIFÍCIL
- Ovos 33
 - Açúcar 0,5kg

PREPARAÇÃO:

Colocam-se os 30 ovos com a casca, numa bacia com água quente (de forma a não cozer) para depois se poder separar a gema da clara, pois o doce não pode levar nenhuma clara.

Leva-se o açúcar a ponto de voar (a cair só um fio).

Num tacho juntam-se os ovos ao açúcar, deixa-se ferver em lume brando, mexendo sempre até se soltar do fundo.

Põe-se a massa a arrefecer.

Numa mesa polvilhada com farinha, faz-se um rolo com a massa e corta-se aos bocadinhos aos quais se dá a forma de castanha. Espeta-se num pau de urgueira uma de cada vez. Numa tigela, bate-se um ovo inteiro e duas gemas, para pincelar as castanhas.

Por fim põem-se a queimar num fogareiro de brasas bem acesas.



2 Cavacas



- 90 MIN • 20 UNI • MÉDIO
- Farinha de Trigo 1Kg
 - Ovos 20
 - Azeite 0,5l

PREPARAÇÃO:

Misturam-se a farinha, os ovos inteiros e o azeite. Amassa-se tudo muito bem.

Logo de seguida, tendem-se e são colocados em formas de lata polvilhadas com farinha.

Vão ao forno de lenha bem quente.

Depois de cozidas, limpam-se retirando toda a farinha.

São cobertas com açúcar em ponto.



3 Vitela na Padela

- 240 MIN • 4 PESSOAS • MÉDIO
- Alcatra de Vitela 800g
 - Colorau q.b.
 - Vinho Branco q.b.
 - Azeite q.b.
 - Alho 3 dentes
 - Sal Grosso q.b.

PREPARAÇÃO:

Passa-se a carne por água e rola-se numa papa pré feita pelo, azeite, colorau, sal e os dentes de alho picados, ficando de seguida a repousar durante 2 a 3 horas.

Coloca-se na padela e vai ao forno de lenha, que deve estar bem quente.

Depois de estar meio assada começa-se a regar com o vinho branco.

A Vitela deve ficar bem tostada.



4 Arroz de Míscaros

- 60 MIN • 4 PESSOAS • MÉDIO
- Azeite q.b.
 - Cebola 1
 - Sal q.b.
 - Arroz 400g
 - Míscaros 1,5Kg

PREPARAÇÃO:

Faz-se o refogado com a cebola, juntam-se os míscaros bem limpos e o sal.

Quando estiver a perder a água, junte mais um pouco e deixe cozinhar.

Assim que apurarem junte o arroz e retifique os temperos.

Deixe cozer aproximadamente 12 minutos.

Sirva com um bom Vinho do Dão.

- Entrecosto 500g
- Louro 1 folha
- Alho 2 dentes
- Vinho Branco q.b.
- Colorau q.b.

Pode fazer esta receita com entrecosto, tempere-o com os restantes ingredientes, refogue-o logo no início antes de colocar os míscaros.



5 Cabrito Assado no Forno

- 240 MIN • 6 a 8 PESSOAS • MÉDIO
- Cabrito 1 (3 a 3,5Kg sem fressura)
 - Alho 5 dentes
 - Colorau 1 c. de sopa
 - Louro 1 folha
 - Azeite 5 c. de sopa
 - Banha 3 c. de sopa
 - Sal Grosso q.b.
 - Vinho Branco 0,5l

PREPARAÇÃO:

Depois de limpo e de se lhe ter tirado a fressura, barra-se o cabrito interior e exteriormente com uma papa feita com os alhos esmagados, sal grosso, colorau, touro, azeite e a banha.

O cabrito deverá ficar assim temperado de um dia para o outro, ou pelo menos 3 a 4 horas.

Coloca-se então numa assadeira de barro e leva-se a assar em forno de lenha bem quente.

Quando o cabrito se apresentar meio assado, começa-se a regar com vinho branco (de vez em quando).

O cabrito deve ficar bem tostado.



6 Açorda de Míscaros

- 60 MIN • 4 PESSOAS • MÉDIO
- Míscaros 750g a 1Kg
 - Alho 4 dentes
 - Azeite 0,5l
 - Pão 500g
 - Sal q.b.

PREPARAÇÃO:

Depois de limpar os míscaros, preparar um refogado com azeite e alho, salteie os míscaros.

Reservar os míscaros, no azeite onde foram salteados introduzir o pão bem molhado e mexer até obter uma açorda lisa e brilhante sem vestígios de cõdea.

Reintroduzir os míscaros envolvendo bem. Deixar apurar um pouco e servir.