Gastronomia Portuguesa

É o mar que imprime a característica mais marcante à culinária portuguesa. Saboreamos um simples peixe grelhado, sempre fresquíssimo, tal como o marisco que abunda em todo o litoral, e temos a certeza de que estamos em Portugal.

Porque é aqui que se encontra o melhor peixe do mundo!

Mas cataplanas, caldeiradas ou outras formas de cozinhar o nosso peixe e marisco também são escolhas acertadas.

Em pratos de carne, uma sugestão de todo o país: o cozido à portuguesa mistura carnes, legumes e enchidos variados, cozidos de forma suculenta.

Temos excelentes carnes DOP de norte a sul de Portugal, seja de vitela, de porco ou de cabrito. E ainda legumes e frutas que conservam o gosto de antigamente, alguns também com origens DOP, até porque muitos provêm de produções de tipo biológico.

O azeite português, de grande qualidade, está sempre presente e integra todos os pratos incluindo as receitas de bacalhau (dizem que há 1001!), em que somos exímios na forma de o preparar e apreciar.

Cada prato tem um vinho certo para companhia. É que temos vinhos em todo o país, e se o Porto tem fama, os tintos de mesa do Douro, do Alentejo e tantos outros não têm menos distinção.

E os queijos! Basta referirmos o Serra, mas todos os do Centro de Portugal, do Alentejo ou dos Açores são deliciosos.

Os doces, com raízes nos muitos conventos onde eram preparados, fazem-nos ainda hoje ""dar graças aos céus"". E não podemos deixar de provar um pastel de nata. Vai sempre bem com o café, que tomamos expresso.