



INGREDIENTES

Petinga
Sal
Farinha de milho
Óleo

PREPARAÇÃO

Amanha-se a petinga, tempera-se com sal e passa-se em farinha de milho, envolvendo bem.
Levam-se a fritar em óleo quente, tendo o cuidado de as ir virando até ficarem com um aspeto dourado.
Retiram-se e enxugam-se em papel absorvente para conservarem a sua característica crocante.
Pode ser servida como entrada ou, então, como prato principal, acompanhada com arroz “malandro” de tomate.



INGREDIENTES

Petinga
Cebola
Alho
Pimento
Salsa
Loureiro
Massa de tomate
Sal
Vinho maduro
Azeite
Batata
Farinha de pau

PREPARAÇÃO

A “Petinga à Moda das Caxinas” é uma Caldeirada de Petinga com batata acompanhada de farinha de pau que usa uma diversidade de ingredientes: cebolas às rodelas, alho picado, tirinhas de pimentos, salsa picada, loureiro e massa de tomate, juntando-se as batatas em rodelas e a petinga aliada à arte e dedicação do povo das Caxinas. O tempero baseia-se no sal, vinho maduro e azeite. A tradicional farinha de pau é feita usando a calda da petinga, o que lhe transmite um gosto excecional.



INGREDIENTES

Polvo
Cebola
Azeite
Tomate
Sal
Vinho branco
Salsa
Alho
Arroz

PREPARAÇÃO

Arranja-se o polvo, lava-se muito bem e bate-se com o rolo de madeira sobre a mesa de pedra. Cortam-se em bocados regulares os tentáculos e o saco. Introduzem-se em água a ferver durante alguns minutos. Escorrem-se.

Com a cebola picada e o azeite faz-se um refogado pouco apurado, ao qual se juntam os bocados de polvo bem escorridos. Junta-se ainda o tomate, tempera-se com um pouco de sal e deixa-se cozer durante 10 minutos. Rega-se nesta altura com o vinho branco e introduzem-se no tacho a salsa e o dente de alho. Deixa-se então cozer brandamente, com o recipiente tapado, até o polvo ficar macio.

Depois do guisado pronto, acrescenta-se o vinho ou água suficientes para cozer o arroz (o dobro do volume do arroz). Retificam-se os temperos e serve-se em prato coberto.



INGREDIENTES

Cabrito
Sal
Alho
Cebola
Louro
Salsa
Colorau
Vinho verde branco
Azeite

PREPARAÇÃO

Para fazer o Cabrito Assado, lava-se bem, salga-se e tempera-se com alho, cebola, louro, salsa, colorau, vinho verde branco e azeite.
Deixa-se marinar um dia.
Leva-se ao forno a assar.
Acompanha com arroz de forno e batata assada.