42

Fugas

LAZER

Meia-dúzia de cartuchos e outros tantos copos para festejar o São Martinho: haja castanhas, haja vinho

Quentes e boas. Ou então fresquinhas, numa sobremesa. A alimentar o prato mais audaz ou saídas do mais típico assador, as castanhas são servidas pelo país fora e até o chocolate se mete no magusto.

Sílvia Pereira

9 de Novembro de 2021, 14:33

Receber alertas

Portimão monta a 358.ª edição da sua Feira de São Martinho CÂMARA MUNICIPAL DE PORTIMÃO

1 | Castanhas à mesa

Em Vila Nova de Famalicão, o magusto pode ter a forma de uma refeição: entre 11 e 14 de Novembro, a iniciativa **Dias à Mesa** elege a castanha como ingrediente obrigatório das ementas servidas por 18 restaurantes do concelho, venha ela com vitela, rojões ou outras carnes. Como acompanhamento, é servido um *show cooking* no Mercado Municipal, em que a *chef* Lígia Santos mostra como confeccionar um bom creme aveludado de castanhas. Está marcado para dia 13 (às 15h, com entrada livre), data em que, no mesmo local, também há São Martinho na Praça, onde manda a tradição que se assem as castanhas e se beba o vinho novo, com animação pelo meio.

Dias à Mesa - Carne com Castanhas CÂMARA MUNICIPAL DE VILA NOVA DE FAMALICÃO