



Iniciativa conjunta da Câmara Municipal e do Turismo Porto e Norte de Portugal inicia-se esta sexta-feira e prolonga-se até domingo. Cabrito assado e sopa seca são os dois pratos que vão estar em destaque nos 18 restaurantes aderentes

2º FIM-DE-SEMANA GASTRONÓMICO DE PAREDES ARRANCA AMANHÃ EM 18 RESTAURANTES DO CONCELHO

Pelo segundo ano consecutivo, o Município de Paredes associa-se à Entidade Regional do Turismo do Porto e Norte de Portugal e reedita entre sexta-feira e domingo próximos (3 a 5 de fevereiro) um **Fim-de-Semana Gastronómico** dedicado a dois dos pratos mais tradicionais e característicos desta região: o cabrito assado no forno e a sopa seca (sobremesa).

Transmitidos de geração em geração, os seus aromas e paladares únicos foram sendo apurados ao longo do tempo, embora preservando a base tradicional que confere aos produtos locais características muito próprias e apreciadas pelos mais exigentes palatos.

Temperado com sal, limão, louro e vinho branco, o cabrito assado é acompanhado com arroz de forno a lenha, seguindo as mais ancestrais receitas de espaços que guardam a hospitalidade das gentes de Paredes.

À sobremesa, deixe-se envolver pela doçaria regional de Paredes, provando a sopa seca, uma receita tradicional que tem por base o pão seco (com um ou dois dias), partido ao meio, envolvido numa calda de açúcar, água, um pau de canela e casca de limão, aromatizado com uma folha de hortelã.

Para beber, não deixe de comprovar a frescura do vinho verde, um produto único no mundo, elaborado na região pela Adega Cooperativa de Paredes.

Esta segunda edição do Fim-de-Semana Gastronómico de Paredes conta com a adesão de 18 restaurantes do concelho, cuja lista pode ser consultada no sítio da Câmara Municipal de Paredes, em www.cm-paredes.pt.