

Natal 2018: À Mesa

Christmas 2018: At the Table



Natal 2018: À Mesa

21 de Dezembro de 2018



Saber receber é uma arte! Acolher a família, na consoada ou no dia de Natal, é uma arte a que se junta muito amor, dedicação e horas de preparação. Tentamos reduzir o número de horas a passar na cozinha e deixamos algumas sugestões que vão engrandecer a sua mesa natalícia.

Incontornável, em qualquer mesa portuguesa, é o **Bacalhau**. Para agradecer “a gregos e troianos”, a **Pescanova** lançou a campanha “O Bacalhau Sai bem”, com foco na referência de Bacalhau Desfiado.

“Sai bem porque é desfiado, porque é uma fonte natural de proteínas e de ómega-3 e porque é a solução rápida e fácil para uma refeição sem preocupações e do agrado de todos. Queremos conceder o merecido estatuto de peixe ao bacalhau, algo que até hoje ninguém se atreveu a dizer”, explica Ana Vicente, Diretora de Marketing da Pescanova. Um produto de preparação rápida, que pode ser usado em inúmeras receitas, das mais tradicionais às mais arrojadas.

O Bacalhau Desfiado da Pescanova é preparado a partir do melhor bacalhau fresco, com um sabor suave, sem pele, no ponto de sal e é uma fonte natural de proteínas e de ómega-3. À venda, nos locais habituais, a embalagem de 400gr custa 6,19 euros. Aventure-se nas mini-fritatas de bacalhau, no bacalhau à Gabriela ou na Supremas de Bacalhau com passas.



Para o almoço de Natal, apresentamos a proposta "Celebrar o Natal é **Nobre**". Continuamos na senda de poupança de tempo, mas, ao mesmo de tempo, de agradar a todos os paladares.

Um sucesso garantido, no centro da mesa e no centro das atenções, a Nobre sugere os folhados de Aves Nobre Cocktail, num formato de coroa natalícia e, como entrada as Trouxinhas de massa filó com Peito Extra Original Nobre. E, em vez do típico peru, borrego ou cabrito, a Nobre aconselha o Rolinho de Carne com Farinheira e Bacon da Nobre em doses individuais para dar um toque ainda mais elegante à sua mesa.

Não há mesa que não se "regue" com um bom vinho. Para a noite de consoada apresentamos como sugestão os últimos lançamentos da **Quinta do Soalheiro**, no Minho.



Começamos com a edição 2018 do Soalheiro Clássico e do Soalheiro Allo. Dois 2018 com perfis próprios e bem diferentes entre si, ou se preferi o Soalheiro Reserva 2017. Para quem prefere um alvarinho, a sugestão vai para o Soalheiro Alvarinho 2018 – intenso, elegante e com volume.

Com um grau de álcool moderando, o Soalheiro ALLO 2018, apresenta 11,5 % vol., e “promete desvendar a elegância da região do Minho no seu copo”. Para quem prefere os vinhos mais suaves, um Soalheiro Reserva 2017. Com estágio e fermentação em barricas novas e usadas de carvalho francês, todas elas com meia tosta e grão muito fechado para manter a juventude necessária a um alvarinho.