



O nacional e típico Cozido à Portuguesa

The national and typical "Cozido à Portuguesa"

## O nacional e típico Cozido à Portuguesa

Por Jorge Cipriano  há 2 dias  Faça o seu comentário



O nacional e típico Cozido à Portuguesa é talvez o prato mais sociável e que mais se prepara! E existem inúmeras formas de preparação quer a nível nacional quer regional.

Em cada ponto geográfico encontramos nuances, quer no modo de preparação, quer nos ingredientes utilizados.

Não há restaurante nem reuniões de família que não prepare este verdadeiro prato de Inverno.

Tão ao gosto dos portugueses e até estrangeiros que nos visitam.

O que muda o nacional e típico Cozido à Portuguesa de região para região?

Os ingredientes de proveniência, as raças dos animais dos quais são obtidas as carnes.

Temos ainda os legumes, as verduras e toda uma panóplia de sabores.

A origem é muito discutível.

Existe a corrente que indica que este prato resulta dos períodos de carência em que se aproveitavam as sobras.

## Uma profusão de sabores

Carnes, enchidos, fumados, verduras ou legumes.

Tudo no mesmo tacho, cujos sabores se misturam.

O nacional e típico Cozido à Portuguesa não é nada sem vegetais, verduras e leguminosas.



Enchidos e salsicharia é incontável a sua variedade. Portugal anualmente tem mais de meia centena de Feiras de Fumeiros Regionais

## Vinhos Recomendados

### *Para o Cozido à Portuguesa*



Soalheiro Reserva Alvarinho Branco 2016