



**Típico Anho Assado com Arroz de Forno**

Typical Roasted Egg with Oven Rice



## Típico Anho Assado com Arroz de Forno

Por [Jorge Cipriano](#)  há 2 dias  [Faça o seu comentário](#)



### Típico Anho Assado com Arroz de Forno

O típico Anho Assado com Arroz de Forno, era em tempos idos um prato de celebração em festas, como casamentos, batizados e outros motivos de reunião familiar!

Preparado desde tempos ancestrais, ganha especial destaque nesta região entre o Douro e o Tâmega onde a pastorícia complementa a atividade agrícola.

### Expressão duma região !

Anho é a expressão regional atribuída ao cordeiro ou borrego, abatido muito novo.

Como tal a sua carne é mais delicada, tenra e saborosa, sendo alimentado quase em exclusivo do leite materno.

Por um lado, está associado ao repasto que culmina o dia da vindima, sendo servido aos trabalhadores.

---

Muitos desses trabalhadores eram vizinhos.

Isto em pequenas comunidades que se revezavam no espírito de entreatajuda nas fainas agrícolas.

## **Por entre trabalhos agrícolas e o forno**

Pode afirmar-se com toda a propriedade que os casamentos tinham sempre na ementa das “bodas” este verdadeiro repasto regional.

Contemplava obrigatoriamente o Típico Anho Assado com Arroz de Forno.

Que muitas vezes, ao invés de se perguntar a data do enlace, se interrogavam para quando o “Convite para o Anho” do matrimónio.

Graças à sua confraria, a história do arroz de forno, típico desta região, perdura e a mesma promove e defende.

No tempo dos nossos antepassados, sabemos das dificuldades monetárias que se faziam passar por estas terras, terras estas também de barões e baronesas, de patrões e caseiros.

Como era habitual, nos dias de festa, os caseiros preparavam o anho assado no forno para que pudessem degustar um belo manjar em família.

No final da refeição, como pouco restava do anho, somente arroz, que também era delicioso, os caseiros encontraram uma forma de poder saborear,

O anho assado, colocando-o por cima da grelha, para que este ficasse a “pingar” os condimentos e o sabor do anho pelo arroz.

Sabedores dos bons sabores, podiam degustar assim um arroz saboroso, com sabor a anho assado, assim se origina o Típico Anho Assado com Arroz de Forno !

## **Representatividade na alimentação local**

É um prato gastronómico do Minho. É o prato de festa do Minho !

### **Disponibilidade do produto (em extinção, oferta contínua, recuperação)**

Oferta contínua.

O Típico Anho Assado com Arroz de Forno está disponível todo o ano no concelho de Marco de Canaveses, por exemplo.

---

---

## Harmonização com Vinho (Wine Pairing)

Apesar de carne delicada, esta é intensamente temperada, e os sucos resultantes mais alguma gordura

Requer-se, pois, vinhos bem estruturados.

O Vinho deve ser tinto, taninoso, com alguma madeira, ou opaco e muito encorpado, com algumas notas entre os frutos pretos e balsâmicas.

---

## Vinhos recomendados



Soalheiro Oppaco Tinto 2014

---