


Sugestão de Domingo com bons vinhos portugueses e cozinha ribatejana

Suggestion of Sunday with good Portuguese wines and Ribatejo cuisine



Sugestão de Domingo com bons vinhos portugueses e cozinha ribatejana

Por [Jorge Cipriano](#)  há 23 horas  [Faça o seu comentário](#)

Trazemos uma Sugestão de Domingo com bons vinhos portugueses e cozinha ribatejana. As três zonas designadas de Barro, Campo e Lezíria definem a região do Ribatejo.

Toda a gastronomia depende, tal como o vinho, do seu terroir e o que tem para dar.



Oscilamos entre terrenos argilosos, arenosos e calcários, a juntar a isto a constante irrigação do terreno. No verão, apresenta-se um clima seco e muito quente.

Açorda de Sável



Ingredientes

- 1 kg de sável;
- 7 dentes de alho;
- 1 ramo de coentros e salsa;
- 1 dl de azeite Virgem Extra;
- 240 g de pão duro;
- 1 l de água;
- Sal marinho
- limão.

Vinhos recomendados



Soalheiro Alvarinho Reserva Branco 2015