

Cozinha regional de Braga: as melhores sobremesas da cidade dos arcebispos

Braga é uma terra fértil em história, monumentos e gastronomia. Além dos pratos típicos minhotos, o distrito guarda sobremesas que são conhecidas um pouco por todo o país, mas cuja confecção é guardada como um tesouro pelas gerações bracarense. Conheça as três sobremesas mais famosas por entre os melhores restaurantes em Braga, porque são tradicionais e quais os segredos da sua preparação. Já Ramalho Ortigão dizia «um banquete português que desbanca todos os jantares de Paris, mas que os desbanca inteiramente: a ceia da véspera de Natal nas nossas terras do Minho». Nesta altura do ano, a mesa de Braga enche-se das sobremesas mais tradicionais da região. A cavaca minhota é um desses exemplos. Contudo, estas maravilhas doces são confeccionadas durante todo o ano e facilmente encontradas nas pastelarias da cidade e na casa de cada bracarense. Cavaca minhota é a sobremesa e doce mais conhecido de Braga. Está presente em qualquer feira ou romaria. Os feirantes fazem questão de levar este produto a todas as localidades onde há um evento popular. A confecção deste doce é mais fácil do que parece. Basta ter os ingredientes certos e algum tempo para se dedicar à sua preparação. Assim, deverá começar por bater as gemas com o açúcar. Estas devem ser bem misturadas, por isso, se estiver a bater, deverá fazê-lo durante 30 minutos. Se tem batedeira bastam 10 minutos. Posteriormente, deverá bater as claras em castelo. Ao preparado, juntando cuidadosamente as gemas. O processo deve ser alternado com a farinha previamente peneirada. De seguida, deite a massa pronta numa forma redonda, untada e polvilhada com farinha. O ideal ser que a forma seja lisa e com cerca de 25cm de diâmetro. Leve a cozer em forno médio (180°C) por 40 minutos. Após cozido, pica-se o bolo todo com um palito e rega-se com a calda, sem retirá-lo da forma. Está pronto a desenformar e a ser coberto com o preparado.

Em relação à calda, dissolva o açúcar com 2 dl de água e leve ao lume com a casca de limão. Deixa-se ferver o preparado ao ponto de pasta e está em condições para regar o bolo. Para a cobertura, tem que dissolver o açúcar no leite sobre lume muito brando ou em banho-maria. Cubra o bolo com este preparado. A aletria com ovos é uma sobremesa típica do Norte do país e que está em qualquer mesa de Natal dessas regiões. A confecção é tradicional da aletria veio de Braga e é a receita original, que tem passado de geração em geração. Para uma boa aletria e tipicamente bracarense coza a aletria em água durante alguns minutos e escorra-a. Depois, leve o leite ao lume, com uma casca de limão, junte o açúcar e a aletria e deixe cozer. Quando estiver cozida, adicione a manteiga, mexa e retire do lume. Nesse momento, misture as gemas batidas e leve novamente ao lume que estas fiquem ligeiramente cozidas. Em Braga serve-se polvilha com canela. Pudim de Abade de Priscos é a escolha certa para uma mesa de festa e certamente um das mais famosas iguarias da gastronomia minhota. O Pudim Abade de Priscos é também conhecido como Pudim de Toucinho e tem origem conventual. É um dos marcos gastronómicos do distrito mas de toda a região minhota. O toucinho é o elemento central que dá a este pudim uma outra consistência e aspeto inconfundível. É ainda evidente o sabor que o vinho do Porto e da canela conferem a esta receita de finais do século XIX. Foi um dos poucos petiscos deixados pelo abade de Priscos, grande cozinheiro da época e que confeccionou belos manjares para o rei. O segredo, dizem os minhotos, está nos olhos, olfato e paladar do cozinheiro. A receita é bastante simples. Coloque um tacho ao lume com a água, o açúcar, a casca de limão, o toucinho e o pau de canela. Deixe ferver durante 2 minutos e passe depois a calda por um passador de rede. De seguida, desfaça a farinha com as gemas e verta a calda em fio, mexendo sempre. Deixe amornar e junte o vinho do Porto. Posteriormente deite o preparado numa forma de pudim caramelizada e leve a cozer em banho-maria a 190°C, durante uma hora. Retire depois de cozido, deixe arrefecer muito bem e desenforme. Está pronto a servir.

Sobre o Autor

Eis algumas das melhores sobremesas da região de Braga!