

Lagarada de Bacalhau

Prato típico das Beiras

INGREDIENTES

Batatas (pequenas
ou médias com casca)
Bacalhau Lugrade demolido
Alho
Cebola
Azeite Valle Madruga
Sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO

Assam-se as batatas no forno (anteriormente na caldeira de aquecimento do lagar) e o bacalhau por sua vez é assado na brasa.

Depois de cozinhados, desfaz-se o bacalhau em lascas e as batatas prensadas com a mão e misturam-se numa tigela de barro.

Sabia que...

O milho é muito utilizado na Beira Alta, em papas doces ou salgadas feitas com nabiças ou couves, conforme a época.

Pica-se muito bem o alho e a cebola e junta-se ao preparado de bacalhau com as batatas.

É regado com o azeite quente, que simboliza ou representa o azeite acabado de fazer.

RITOS E HÁBITOS

Nos tempos em que os lavradores se tinham que deslocar ao lagar de azeite, as viagens eram longas e o fabrico do azeite igualmente demorado, sendo que a Lagarada surge no lagar aproveitando o calor das caldeiras e o azeite acabado de fazer.

Era acompanhada com enchidos: bucho, farinheira e chouriça.

QUINTA
VALLE
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt