

## Sem título

### Cherovias Fritas

#### Ingredientes

Cherovias  
Ovos  
Farinha  
Sumo de limão  
Sal

#### Preparação

Começa-se por descascar as cherovias, temperando-as levemente com sal e sumo de limão.

Cozem-se depois inteiras em água com sal, mas evitando que cozam demasiado para não ficarem moles.

Escorrem-se e cortam-se em fatias finas, no sentido longitudinal.

Passam-se por um polme feito com ovo e farinha fritam-se como se fossem peixinhos da horta.

### Bacalhau com cereja

#### Posta de lombo de bacalhau

Cebola  
Cerejas  
Vinagre  
Açúcar

#### Preparação

Para este prato deve usar-se uma boa posta de lombo de bacalhau que, depois de frita, é coberta com uma cebolada.

Antes de servir, rega-se com um molho agridoce preparado com cerejas, vinagre e açúcar e, querendo, com alguns outros frutos.

### Feijoca serrana com arroz de carqueja

#### Para a Feijoca

#### Ingredientes

Feijoca

## Sem título

Orelha e pé de porco  
Entrecosto  
Chouriça  
Cebola  
Cenoura  
Alho  
Louro  
Azeite  
Vinho branco e brandy

### Preparação

No dia anterior, põem-se as feijocas a demolhar.  
Depois de demolhadas, cozem-se em água temperada com sal.  
À parte cozem-se as carnes e a chouriça (não podem ficar muito cozidas) e cortam-se aos cubos. Reservam-se.  
No dia seguinte, faz-se um picadinho de cebola, alho, louro, cenoura que vai a refogar em azeite.  
Aos poucos, adiciona-se a água da cozedura das carnes do dia anterior.  
Junta-se um cálice de brandy e um copo de vinho branco.  
Ficam as carnes a estufar lentamente até atingirem o ponto.  
Acrescenta-se a restante água da cozedura das carnes e a água onde foram cozidas as feijocas.  
Deixa-se apurar.

### Para o Arroz de Carqueja

#### Ingredientes

Arroz agulha  
Água da cozedura das feijocas  
Cebola  
Alho  
Azeite  
Carqueja  
Chouriça, morcela e farinheira  
Sal

#### Preparação

Refoga-se no azeite a cebola e o alho picados e junta-se o arroz até absorver a gordura.

## Sem título

Junta-se então a água de cozer as feijocas, um raminho de carqueja e tempera-se com sal.

Enquanto o arroz coze lentamente, fritam-se morcela, farinheira e chouriça. Decora-se o arroz com os enchidos fritos cortados às rodelas.

Fonte da Receita: Restaurante A Cascata.

Bolo negro de Loriga

### Ingredientes

3 ovos

250 g de açúcar

250 g de farinha

1 colher de chá de bicarbonato  
de sódio

1/2 colher de chá de canela  
(bem cheia)

5 dl de leite gordo

### Preparação

Batem-se, à mão, os ovos inteiros com o açúcar e a canela.

Mistura-se a farinha com o bicarbonato, sem bater, e por fim o leite, até a massa o absorver e ficar fluida.

Leva-se a cozer em forma retangular e alta, untada com manteiga e polvilhada com farinha, colocando por cima também um pouco de farinha. Deve aquecer-se bem o forno antes de colocar a forma.

O tempo de cozedura é cerca de 1 hora.

Fonte: Confraria da Broa e do Bolo Negro de Loriga.

### Curiosidade:

Consome-se habitualmente em momentos festivos (na Páscoa, na festa da Padroeira de Loriga, em casamentos, excursões e romarias), por vezes acompanhado de queijo e requeijão.

Faz parte da lista de sobremesas dos restaurantes locais. A indústria panificadora local promove a sua distribuição para todo o país e mesmo para as comunidades loriguenses que residem no estrangeiro.