FINS DE SEMANA GASTRONÓMICOS

Fogaça de Palmela

17 a 19 / 24 a 26 jan'20

Estabelecimentos Aderentes

ementa

PALMELA

3.ª Geração

VILA DE PALMELA | 212 350 152

Prato Principal

Bacalhau com crosta de Fogaça

Âncora & Serrano

BREJOS DO ASSA | 265 501 236

Prato Principal

Bacalhau com Fogaça e Castanhas

Sobremesa

Cheesecake com base de Fogaça

Casa do Castelo

MIRADOURO DO CASTELO DE PALMELA | 212 333 146

Sobremesa

Cheesecake de Frutos Vermelhos com base de Fogaça de Palmela

Casa Mãe da Rota de Vinhos da Península de Setúbal

VILA DE PALMELA | 212 334 398

Sobremesa

Gelado de Fogaça de Palmela

Chateau Café

VILA DE PALMELA | 212 333 208

Sobremesa

Fogaça de Palmela e Moscatel de Setúbal

Culto Café

VILA DE PALMELA | 926 578 578

Entrada

Bruschetta de Queijo de Azeitão, Rúcula e Fogaça

Prato Principal

Bacalhau em cama de Batata com crosta de Fogaça

Sobremesa

Crumble de Fogaça

Dona Isilda

S. BRÁS | 212 333 255

Sobremesa

Cheesecake em base de Fogaça de Palmela

O Correio Môr

VILA DE PALMELA | 210 822 755 | encerra ao domingo

Prato Principal

Bacalhau com Fogaça

Sobremesa

Arroz doce com Fogaça

Taverna da Ladeira

VILA DE PALMELA | 212 332 612

Entrada

Queijo amanteigado com Fogaça

Sobremesa

Serradura de Fogaça

QUINTA DO ANJO

Alcanena

QUINTA DO ANJO | 212 870 150

Sobremesa

Tarte de Requeijão com base de Fogaça de Palmela

Casa da Pimenta

VILA AMÉLIA – CABANAS | 212 100 391

Sobremesa

Bolo de Fogaça de Palmela

PINHAL NOVO

O Telheiro

PINHAL NOVO | 212 362 244

Sobremesa

Tarte merengada com Fogaça de Palmela

MARATECA

Mar Até Cá
Restaurante e Casa de Chá

CAJADOS | 962 465 120

Sobremesa

Cheesecake de Frutos Vermelhos com base de Fogaça de Palmela

POCEIRÃO

A Moagem

POCEIRÃO | 265 990 317

Só serve almoços / encerra domingo

Prato Principal

Bife de Perú panado com Fogaça

Sobremesa

Serradura de Fogaça

RECEITA DE FOGAÇA DE PALMELA

Ingredientes

500 g de Pão em massa; sumo de 2 Laranjas;
500 g de Açúcar amarelo; raspa de 1 Laranja;
2 Ovos + 1 Ovo para pincelar; 1 cálice Aguardente;
125 g de Banha; 1/1,200 kg de Farinha;
Canela (+/- 30 grs); Erva-doce (+/- 50 grs)

Preparação

1 - Liga-se os ovos ao pão em massa;

2 - Em seguida, o sumo e raspa das laranjas,
a banha, o açúcar, a canela, a erva-doce,
a aguardente e por fim a farinha;

3 - Depois de tudo bem ligado e amassado,
deixa-se levedar durante 30 minutos;

4 - Moldam-se bonecos, decoram-se e pintam-se
com ovo batido;

5- Vai a cozer em tabuleiro untado em forno
moderado (180º).

Notas: *Poderá levar um pouco mais de farinha
dependendo do tamanho dos ovos e das laranjas;
**A erva-doce e a canela são a gosto, no entanto
a quantidade de erva-doce deverá ser sempre
superior à da canela.

PALMELA
EXPERIÊNCIAS COM SABOR!

ROTA DE VINHOS
PENÍNSULA DE SETÚBAL

Município
Palmela conquista