

FINES DE SEMANA GASTRONÓMICOS

# *Sopa Caramela*

10 a 12 / 17 a 19 mai'19

Estabelecimentos Aderentes

*ementa*

## PALMELA

### Âncora & Serrano

BREJOS DO ASSA | 265 501 236

### A Tipóia

MONTINHOSO | 962 308 242

### Chateau Café

VILA DE PALMELA | 212 333 208

### Culto Café

VILA DE PALMELA | 926 578 578

### Dom Rodrigo

VILA DE PALMELA | 216 033 897

(encerra ao domingo)

### Dona Isilda

S. BRÁS | 212 333 255

### Pousada de Palmela

CASTELO DE PALMELA | 212 351 226

### Retiro Azul

VILA DE PALMELA | 212 333 070

## QUINTA DO ANJO

### Casa da Pimenta

VILA AMÉLIA – CABANAS | 212 100 391

### D`Caco

CONDOMÍNIO PALMELA VILLAGE

QUINTA DO ANJO | 211 808 460

### Lancelote

CABANAS | 212 880 924

## PINHAL NOVO

### O Central

PINHAL NOVO | 212 383 865

### O Forno

PINHAL NOVO | 212 384 215

### O Tascão

PINHAL NOVO | 210 854 537

### O Telheiro

PINHAL NOVO | 212 362 244

MARATECA

**Restaurante Marateca**  
ÁGUAS DE MOURA | 961 273 171

POCEIRÃO

**A Moagem**  
POCEIRÃO | 265 990 317  
(encerra sábado à noite e domingo)

**Montalegre**  
ASSEICEIRA | 265 995 662



## RECEITA DE SOPA CARMELA

Receita cedida pela Confraria da Sopa Carmela

### Ingredientes (4 pessoas)

250 g feijão catarino ou cor de vinho;  
1 Kg repolho;  
½ couve caramela;  
100 g batata;  
1 nabo;  
1 cenoura;  
1 cebola;  
3 dentes de alho;  
1 folha de louro;  
200 g pá de porco;  
100 g toucinho entremeada;  
1 chispe;  
½ chouriço de carne;  
100 g massa cotovelinhos; azeite q.b.;  
sal q.b.

### Preparação

De véspera, lave o feijão, ponha-o a demolhar e salgue também as carnes.

No próprio dia, leve o feijão a cozer na água que o demolhou, juntamente com as carnes, o chouriço, as cebolas, os dentes de alho e o louro e tempere de sal.

Quando as carnes e o chouriço estiverem cozidos, tire-os da panela, corte-os em bocados e retire o louro. Passe sensivelmente um terço do feijão e a cebola por um passe-vite ou esmague com um garfo.

Junte mais água, se for necessário. Junte, então, à panela, as hortaliças, a cenoura, o nabo e as batatas cortadas em cubinhos e deixe cozer lentamente.

Quando as hortaliças estiverem quase cozidas, junte a massa e deixe cozer. Coloque o azeite a gosto e retifique o sal. Tire a panela do lume e junte as carnes cortadas.

Sopa  
Carzame



**PALMELA**

EXPERIÊNCIAS COM SABOR



ROTA DE VINHOS  
PENÍNSULA DE SETÚBAL

Município  
**Palmela**  
conquista