

Sabores do Alto Alentejo na sua
Cozinha

ALTO ALENTEJO FLAVOURS IN YOUR KITCHEN



Sabores do Alto Alentejo
na sua Cozinha

ALTO ALENTEJO FLAVOURS
IN YOUR KITCHEN

Edição: ADER-AL, Associação para o
Desenvolvimento em Espaço Rural do Norte
Alentejo, Av. Badajoz - Apartado 181,
7301-901 Portalegre

Título: *Sabores do Alto Alentejo na Sua
Cozinha*

Coordenação: Terrius

Fotografia de capa: receita do Chefe Luis
de Matos.

Projeto Gráfico: Caminho das Palavras, Lda
Tel.: (+351) 925 663 672
editora@caminhodaspalavras.com
www.caminhodaspalavras.com

Tiragem: 1000 exemplares

Depósito Legal: 383624/14



Apoio



Índice

INDEX



PREFÁCIO / PREFACE	7
PRODUTOS / PRODUCTS	10/13
MATÉRIAS-PRIMAS / INGREDIENTS	16/17
ENTRADAS	
CARDOS EM MASSA TENRA SOBRE CARPACCIO DE TOMATE, CHICÓRIA E VINAGRETA DE FIGOS SECOS CARDOONS IN PUFF PASTRY ON TOMATO <i>CARPACCIO</i> , CHICORY AND DRIED FIG VINAIGRETTE Cozinheiro de 1ª Duarte Laranjinho	20/21
MUFFINS DE QUEIJO E TOMATE / CHEESE AND TOMATO MUFFINS Chefe Vítor Costa	22
OVOS MEXIDOS COM CARDOS E CHOURIÇO / SCRAMBLED EGG WITH CARDOONS AND <i>CHOURIÇO</i> Isabel Zibaia Rafael	23
EMPADAS DE COGUMELOS BOLETUS COM CAMARÃO / PORCINI MUSHROOM AND PRAWN PIES Cozinheiro de 1ª Pedro Rolim	24
SOPAS	
SOPA DE CASTANHAS PILADAS, BOLETUS E PAIO DO LOMBO DRIED CHESTNUT, PORCINI AND SMOKED PORK LOIN Chefe Henrique Mouro	25
SOPA DE FEIJÃO COM CARDOS / BEAN AND CARDOON SOUP Chefe Maria Cristina Bacalhau	26
CREME AVELUDADO DE COGUMELOS / VELVETY MUSHROOM CREAM Carlos Afonso	27
SOPA DE FEIJÃO-BRANCO, SALTEADO DE TROMPETAS E CHALOTAS AO SABOR DO BACALHAU CONFITADO COD CONFIT FLAVOURED WHITE BEAN SOUP, SAUTÉED BLACK TRUMPET MUSHROOMS AND SHALLOTS Subchefe José Assunção	28

PRATOS PRINCIPAIS

CODORNIZES COM FARINHA DE BOLETUS EDULIS TERRIUS
QUAIL WITH TERRIUS PORCINI MUSHROOM FLOUR

D. Conceição Abílio ~~~~~ 29

LOMBINHO DE BORREGO DO NORDESTE ALENTEJANO COM CROSTA DE BOLETUS EDULIS E ARROZ
CALDO DE COGUMELOS
NORTH-EAST ALENTEJO LAMB TENDERLOIN WITH A PORCINI CRUST AND SOUPY MUSHROOM RICE

Chefe Luís de Matos ~~~~~ 30

LOMBINHOS DE PORCO DA RAÇA ALENTEJANA COM MOLHO DE TROMPETA NEGRA
ALENTEJO PORK TENDERLOIN WITH BLACK TRUMPET MUSHROOM SAUCE

D. Isabel Costa Pinto ~~~~~ 31

TEXTURAS DE COGUMELOS NUMA SALADA FRESCA DE ESPARGOS, LASCAS DE QUEIJO DE NISA
E LOMBO DE PORTALEGRE
MUSHROOM TEXTURES IN A FRESH ASPARAGUS SALAD, CHEESE SHAVINGS AND PORTALEGRE LOIN

Chefe Miguel Laffan ~~~~~ 32/33

MISTO DE COGUMELOS COM GRÃO-DE-BICO, PRESUNTO ALENTEJANO E QUEIJO DE NISA
MUSHROOMS MEDLEY WITH CHICKPEAS, ALENTEJO CURED HAM AND NISA CHEESE

Chefe António Nobre ~~~~~ 34

TORNEDÓ DE NOVILHO COM ARROZ CREMOSO DE COGUMELOS / VEAL TOWNEDOS WITH CREAMY MUSHROOM RICE

Nuno Rosado ~~~~~ 35

HAMBÚRGUER TERRIUS (CARNALENTEJANA, MOSTARDA DE PIMENTOS, PICLES DE CARDOS E ESPARGOS
SILVESTRES, QUEIJO DE NISA E PÃO DE BOLETUS)
TERRIUS HAMBURGERS (CARNALENTEJANA, PEPPER MUSTARD, WILD ASPARAGUS AND CARDOON PICKLE,
NISA CHEESE AND PORCINI BREAD)

Chefes Dalila e Renato Cunha ~~~~~ 36/37

LOMBINHOS DE PORCO COM MIGAS DE ESPARGOS E LEITÃO COM CHUTNEY DE SHITAKE
PORK TENDERLOIN WITH ASPARAGUS MIGAS AND SUCKLING PIG WITH SHITAKE CHUTNEY

Chefe Bouazza Bouhlani ~~~~~ 38

MIGAS DE ESPARGOS TRIGUEIROS COM MEDALHÕES DE PORCO ALENTEJANO E REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO
WILD ASPARAGUS MIGAS WITH ALENTEJO PORK MEDALLIONS AND PORT REDUCTION

Chefe Romão Reis ~~~~~ 39

PLUMAS DE PORCO ALENTEJANO COM CROCANTE DE BOLOTA E BATATA FRITA COM MOSTARDA DE PIMENTO
ALENTEJO MARBLED PORK LOIN WITH ACORN CRUNCH AND FRIED POTATOES WITH PEPPER MUSTARD

Chefe Pedro Mendes ~~~~~ 40/41

MEDALHÕES DE PORCO SALTEADOS COM MOSTARDA DE PIMENTO PIQUILHO SAUTÉED PORK MEDALLIONS WITH <i>PIQUILLO</i> PEPPER MUSTARD	42
Chefe João Marques	
RABO DE BOI ESTUFADO COM TROMPETAS E LEGUMES SALTEADOS STEWED OXTAIL WITH BLACK TRUMPET MUSHROOMS AND SAUTÉED VEGETABLES	43
Equipa de Cozinha do Hotel M'AR De AR Aqueduto	
BORREGO EM CROSTA DE FARINHEIRA, CREME DE CARDOS SILVESTRES E TROMPETAS LAMB WITH A <i>FARINHEIRA</i> SAUSAGE CRUST, CREAM OF WILD CARDOON AND BLACK TRUMPET MUSHROOM	44
Chefe Henrique Mouro	
JAVALI ESTUFADO COM CASTANHAS / STEWED WILD BOAR WITH CHESTNUTS	45
Chefe Mãe José Almeida	
NACOS DE BORREGO EM CROSTA DE CASTANHA COM SALADA DE AGRIÃO LAMB STEAKS IN A CHESTNUT CRUST WITH WATERCRESS SALAD	46
Rita Simão	
LAGARADA DE BACALHAU COM BATATA E PIMENTOS PIQUIHO COD <i>LAGARADA</i> WITH POTATO AND <i>PIQUILLO</i> PEPPER	47
Chefe António Serra	
LASANHA DE PIMENTOS COM BACALHAU, POEJO E FARINHA DE CASTANHA FUMADA PEPPER LASAGNE WITH COD, PENNYROYAL AND SMOKED CHESTNUT FLOUR	48
Chefe Helena Fialho Moreira	
<i>RISOTTO</i> DE CASTANHAS COM MEDALHÕES DE LOMBINHO DE PORCO LARDEADOS CHESTNUT <i>RISOTTO</i> WITH LARDED PORK TENDERLOIN MEDALLIONS	49
Chefe Lúcia Bravo	
RAVIOLI DE MASSA FRESCA COM CASTANHAS E PEITO DE PATO FRESH PASTA RAVIOLI WITH CHESTNUTS AND DUCK BREAST	50/51
Chefe Cláudio Coelho	

SOBREMESAS

TARTE DE MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE À MODA LÁ DE CASA
"BRAVO DE ESMOLFE" APPLE TART HOMEMADE STYLE

Chefe Rui Martins ~~~~~ 52/53

BOLINHOS SECOS DE MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE À PÃO DE RALA
"BRAVO DE ESMOLFE" APPLE DRY DUMPLINGS À PÃO DE RALA

Chefe de Pastelaria Ercília Zambujo ~~~~~ 54

MUFFIN DE FARINHA DE MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE / "BRAVO DE ESMOLFE" APPLE FLOUR MUFFIN

Chefe de Pastelaria Ricardo Almeida ~~~~~ 55

FONDANT DE COGUMELO COM GELADO DE GELEIA DE PIMENTO
MUSHROOM FONDANT WITH PEPPER JAM ICE-CREAM

Helena Almeida ~~~~~ 56

MOUSSE DE COGUMELOS SHITAKE, FRUTOS DO BOSQUE E COULIS DE VINAGRE BALSÂMICO
SHITAKE MUSHROOMS MOUSSE, FOREST FRUITS AND BALSAMIC VINEGAR COULIS

Subchefe Duval Ferreira ~~~~~ 57

PUDIM DOCE DE BOLETUS COM ACIDEZ DE LIMA E FRUTOS DO BOSQUE
SWEET PORCINI PUDDING WITH LIME AND FOREST FRUIT ACIDITY

Chefe de Pastelaria Susana Nonato ~~~~~ 58

PROFITEROLES COM CREME DE CASTANHA / PROFITEROLES WITH CHESTNUT CREAM

Chefe de Pastelaria Susete Carvalho ~~~~~ 59

Prefácio

PREFACE



DIZ O PROVÉRBIO POPULAR QUE "NÃO HÁ FESTA SEM COMER". POIS É, A COMIDA TEM UM VALOR SOCIAL QUE ESTÁ MUITO ALÉM DA MERA SACIAÇÃO DA FOME. POR OUTRO LADO, NUM MUNDO CADA VEZ MAIS MASSIFICADO, COZINHAR COM PRODUTOS ENDÓGENOS, AJUDANDO A PRESERVÁ-LOS E A DIVULGÁ-LOS, É UMA FANTÁSTICA OPORTUNIDADE E UM POSSÍVEL CONTRIBUTO PARA QUE AS PESSOAS SE REÚNAM, CADA VEZ MAIS, EM TORNO DE BONS PRATOS, CONFECIONADOS COM EXCELENTES PRODUTOS, E, ASSIM, PARA QUE TODOS AJUDEMOS A PRESERVAR A IDENTIDADE DESTA DIVERSIDADE CONCENTRADA QUE CARACTERIZA O NOSSO PAÍS. FOI, POIS, UM ENORME PRAZER ACEITAR ESTE DESAFIO, CUJO RESULTADO ESPERO QUE VÁ AO ENCONTRO DAS VOSSAS EXPETATIVAS!

THERE'S A PORTUGUESE PROVERB THAT SAYS "THERE'S NO PARTY WITHOUT FOOD". IT IS TRUE THAT FOOD HAS A SOCIAL VALUE THAT GOES BEYOND MERELY SATIATING HUNGER. IN ADDITION TO THIS, IN A WORLD OF INCREASING MASS PRODUCTION, COOKING WITH LOCAL PRODUCE, HELPING TO PRESERVE AND MAKE OTHERS AWARE OF IT, IS A FANTASTIC OPPORTUNITY AND ENCOURAGEMENT FOR PEOPLE TO GET TOGETHER AND ENJOY GOOD FOOD MADE WITH EXCELLENT INGREDIENTS. IN THIS WAY, WE CAN ALL HELP PRESERVE THE IDENTITY OF THIS GREAT DIVERSITY THAT CHARACTERISES OUR COUNTRY. AND SO IT WAS A GREAT PLEASURE TO ACCEPT THIS CHALLENGE, THE RESULTS OF WHICH I HOPE LIVE UP TO YOUR EXPECTATIONS!

António Nobre

Chefe Executivo do Grupo M'AR De AR Hotels
Executive Chef, M'AR De AR Hotel Group

Esta obra é mais uma prova da coexistência e da não exclusão, das receitas, da confeção e da apresentação tradicionais, com as novas técnicas de produção e formas de empratamento da cozinha contemporânea. É também um exemplo do que pode ser feito nas zonas rurais, afectadas pela concentração das actividades económicas nas grandes metrópoles. Apostar na produção local de matérias-primas para a restauração, é uma alternativa rentável e geradora de emprego.

A Gastronomia, em muitas regiões do mundo, tem sido muito importante para o crescimento económico das regiões rurais. A boa comida produzida localmente, pode constituir uma vantagem competitiva para os restaurantes que nas suas cozinhas se dedicam cada vez mais às especialidades regionais, crescendo a necessidade de acesso a produtos alimentares de alta qualidade produzidos localmente. As relações de proximidade entre os produtores e os cozinheiros, são cada vez mais comuns e podem gerar poupanças significativas nos custos de transporte e nos consumos de energia para a conservação dos produtos.

Pequenas empresas com recursos insuficientes para competir nos grandes mercados e que optaram por oferecer produtos alimentares específicos, mais sensíveis e de nicho, estão a ter cada vez mais sucesso, quer com o crescimento da procura daquilo

que produzem e transformam, quer até com desafios à inovação e desenvolvimento de novos produtos.

Do ciclo de workshops e demais abordagens realizadas, resultou um grande envolvimento entre chefes de cozinha conhecidos, cozinheiros mais ou menos experientes, formadores e alunos de Escolas de Hotelaria e Turismo, com responsáveis pela produção, transformação e comercialização de produtos endógenos do Norte Alentejano, na maioria DOP (Denominação de Origem Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida).

Os Gabinetes de Apoio Local e as Associações de Desenvolvimento Local, responsáveis pela divulgação dos apoios comunitários e posterior acompanhamento das candidaturas e da execução dos projectos, têm desempenhado um papel importantíssimo, no fortalecimento destas micro e pequenas empresas e também na criação de redes de oferta, com resultados extraordinariamente positivos.

Saliento o papel da Terrius, principal agregadora dos intervenientes neste projecto, que tem sido um exemplo no despertar de novos produtores, na utilização de técnicas inovatórias de conservação, no desenvolvimento de novos produtos e na divulgação junto dos consumidores, principalmente dos cozinheiros.

João Cavaleiro Ferreira

Epicurista Alentejano

This book is proof that traditionally prepared and presented recipes can coexist with contemporary cuisine's new production techniques and plating methods. It is also an example of what can be achieved in the rural areas affected by the mass shift of economic activity to major cities. Investing in the local production of ingredients for restaurants and catering is a profitable alternative that creates jobs.

In many regions of the world, gastronomy has been important for the economic growth of rural areas. Good, locally-produced food can offer a competitive advantage to the restaurants that increasingly dedicate their efforts to regional specialities, boosting the need for high-quality local produce. Close ties between producers and cooks are ever more common and can offer major savings on transport costs, as well as energy consumption needed to preserve food.

Small companies lacking the resources to compete in major markets and which have opted to provide specific food products more sensitive and niche in nature, are enjoying growing success, both in terms of the demand for what they produce and manufacture, but also in relation to the challenge of

innovation and new product development.

The series of workshops and other initiatives enjoyed the involvement of well-known chefs, as well as cooks of varying levels of experience, trainers and students from hotel and tourism colleges, working alongside those responsible for the production, manufacture and sale of local produce from the North Alentejo, most of which are certified DPO (Denomination of Protected Origin) and IPG (Indication of Protected Geography).

The Local Support Offices and Local Development Associations, which are responsible for publicising community support, overseeing applications and the implementation of projects, have played a crucial role in consolidating these micro and small companies, as well as creating supply networks with remarkably positive results.

I would also like to highlight the role of Terrius, the main common denominator in this project, which has been an example of new producers using innovative preservation techniques, developing new products and making consumers aware of them, particularly cooks.

João Cavaleiro Ferreira

Alentejo Epicurean

Os produtos

DO NORDESTE ALENTEJANO



A ADER-AL – Associação para o Desenvolvimento em Espaço Rural do Norte Alentejo – promoveu um ciclo de *workshops*, intitulado SABORES DO ALTO ALENTEJO NA SUA COZINHA com o Chefe António Nobre, embaixador Terrius, com o objetivo de divulgar e promover as características ímpares dos produtos endógenos da Região do Nordeste Alentejano, tais como a Castanha de Marvão DOP, a Maçã de Portalegre IGP variedade Bravo Esmolfe, o Borrego do Nordeste Alentejano IGP, os Enchidos de Portalegre IGP, a Carnalentejana DOP, o Queijo de Nisa DOP e o Queijo Mestiço de Tolosa IGP, bem como os produtos Terrius – São Mamede, Marvão.

A valorização da qualidade e o reconhecimento das características únicas destes produtos, exclusivos do nosso país, são uma realidade. Dos chefes da Alta Cozinha, passando por estudiosos das variedades, ao consumidor final, todos lhes reconhecem qualidade e potencial assim que têm a oportunidade de os provar. É, pois, de grande relevância permitir e favorecer o primeiro contacto com estes produtos.

Este ciclo de workshops, coordenados pela Terrius, permitiu apresentar, nas principais praças gastronómicas do país – Porto, Faro, Lisboa e Alentejo –, o que de melhor se produz e transforma no Nordeste Alentejano. Para levar a cabo esta iniciativa, contámos com conceituados chefes de Cozinha portugueses, de reconhecimento nacional e internacional, como são António Nobre, Henrique Mouro, Renato Cunha, Leonel Pereira e Miguel Laffan, entre outros.

Alguns destes chefes foram desafiados a organizar na sua cidade um *showcooking*, destinado a profissionais, entre cozinheiros, críticos, comunicação social da especialidade e alunos das Escolas de Hotelaria locais, com o principal mote de dar a conhecer estes produtos de qualidade única, as suas características, bem como as suas inúmeras potencialidades de utilização na restauração.

Desta emocionante iniciativa nasce este livro, que compila algumas das principais receitas, tendo por objetivo dar a conhecer a profissionais, consumidores e curiosos distintas e saborosas formas de utilização destes surpreendentes produtos “made in Alentejo”!

The products

FROM THE NORTH-EAST ALENTEJO

The Association for the Rural Development of North Alentejo (ADER-AL) organised a series of workshops entitled *FLAVOURS OF THE ALTO ALENTEJO IN YOUR KITCHEN* with Chef António Nobre, Terrius ambassador, which aimed to publicise and promote the unique characteristics of local products from the North-east Alentejo region, such as Marvão chestnut (DPO), Portalegre Bravo Esmolfe apple (IPG), North-east Alentejo lamb (IPG), Portalegre enchidos IPG (different types of cured and non-cured sausages) IPG, Carnalentejana (DPO), Nisa cheese (DPO) and Mestiço de Tolosa cheese (IPG), as well as the products of Terrius – São Mamede, Marvão.

There is great appreciation of the quality and recognition of the unique characteristics of these products, which are exclusive to Portugal. From *haute cuisine* chefs, various scholars and experts to a range of consumers, everyone recognises their quality and potential once they have had the opportunity to try them. As such, the first contact with this kind of produce is extremely important.

Coordinated by Terrius this series of workshops made it possible to present the best that North-east Alentejo has to offer in the country's main gastronomic centres (Porto, Faro, Lisbon and the Alentejo). To implement this initiative, we had the help of respected Portuguese chefs, such as António Nobre, Henrique Mouro, Renato Cunha, Leonel Pereira and Miguel Laffan, among others.

Some of these chefs were asked to organize a session of showcooking in their city for others in the profession, such as fellow chefs, critics, the specialist press and students of local hotel and catering colleges, where the main aim was to raise awareness of these unique products and their characteristics, as well as the countless possibilities for using them in restaurants and catering.

This exciting project now includes this book, which compiles some of the main recipes, helping make professionals, consumers and the curious aware of the different and tasty ways of using these surprising products. All things that are "made in Alentejo"!



BORREGO DO NORDESTE ALENTEJANO

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

Carne de borrego tenra e succulenta, com uma textura suave e com alguma gordura intramuscular que lhe confere um sabor característico não muito intenso. A gordura, quer a cavitária quer a de cobertura, é de cor branca e de consistência firme. Esta carne é obtida a partir de ovinos provenientes de cruzamento industrial com a raça merino branco regional.



CARNALENTEJANA

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA (DOP)

Os bovinos de raça alentejana são genuinamente regionais, fruto de uma evolução dos animais de tração utilizados no Alentejo. Particularmente bem adaptados às condições de crescimento na terra alentejana, estes bovinos alimentam-se de pastagens naturais, movimentando-se em liberdade numa região ainda preservada. O resultado é uma carne de qualidade, produzida com métodos rurais.

É Carnalentejana aquela que é obtida a partir de animais de raça alentejana inscritos no Livro de Nascimentos e que sejam filhos de pai e mãe registados no Livro Genealógico da Raça Bovina Alentejana. Vitelos e novilhos são criados e abatidos em condições e com idades e pesos estritamente definidos, para que a carne que chega ao consumidor seja a melhor, a mais apetecível e a mais saborosa.



CASTANHA DE MARVÃO

DENOMINAÇÃO DE
ORIGEM PROTEGIDA (DOP)

Existem três variedades de castanhas nesta região (*Castanea sativa*, Mill.), a bárea, a clarinha ou enxerta e a bravo. A variedade bárea tem cor castanho-escuro baço e sabor *sui generis*. A variedade clarinha ou enxerta tem cor castanho-claro brilhante e sabor *sui generis*. A variedade bravo tem cor castanho avermelhado brilhante e sabor *sui generis*. A Castanha de Marvão é reconhecida pelo seu pequeno calibre, pelo sabor intenso e pela elevada qualidade, o que a transforma num produto ímpar.



MAÇÃ DE PORTALEGRE

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

O fruto proveniente da macieira (*Malus spp.*), variedade Bravo de Esmolfe, tem características muito particulares, distinguindo-se das suas similares produzidas noutra região pelo sabor e aroma intensos, resultantes das condições edafoclimáticas da região de produção.

O uso da Indicação Geográfica Protegida obriga a que a maçã seja produzida de acordo com as regras estipuladas no Caderno de Especificações, o qual inclui, designadamente, as condições de produção, de colheita e de acondicionamento do produto.



QUEIJO DE NISA
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
PROTEGIDA (DOP)

“É um queijo curado, de pasta semidura, de tonalidade branco-amarela, fechada, com olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por ação de uma infusão de cardo (*Cynara Cardunculus*, L.)”. Mantém a forma tradicional de fabrico e revela características atribuíveis ao leite e, portanto, à forma tradicional de manejo das ovelhas.

QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
PROTEGIDA (IGP)



É um queijo curado, de pasta semimole e de dimensões médias, que se obtém do leite de cabra e ovelha, estreme e coado.

O queijo mestiço de Tolosa tem crosta levemente rugosa, fina, inteira, por vezes untuosa, de cor variável, entre o amarelo e o laranja, uniforme. A forma é regular, com arestas vivas bem definidas; a consistência, maleável e dura, com som timpânico. A pasta é bem ligada, pouco fechada, com olhos pequenos, de cor amarela a alaranjada uniforme. O *bouquet* (sabor e aroma) é ligeiramente agressivo, limpo, picante e agradável.



SALSICHARIA
DE PORTALEGRE
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

O porco de raça alentejana é criado com todo o vagar em pleno campo, nos montados de sobeiros e azinheiras. Possui uma carne extraordinariamente saborosa, resultante da sua alimentação rica em bolota e erva. Estes são conhecidos como os porcos de montanha, criados em plena harmonia e ao ritmo da natureza, e a base da apetitosa salsicharia tradicional da marca. Massa de pimentão, alho, sal, vinho e especiarias são o tempero da carne, por mãos experientes e sabedoras, sendo esta mistura introduzida em tripa natural atada à mão e curada ao ar e ao fumo de lenha de azinho.



A TERRIUS E OS SEUS
PRODUTOS

Situada em pleno Parque Natural de São Mamede – Alentejo, uma das maiores reservas de biodiversidade da Península Ibérica, onde se ergue a serra, no fim da planície, vigiada pelo imponente castelo de Marvão, nasce a Terrius. A floresta é a principal parceira, ou não fossem os cogumelos o tronco vertebral da atividade. A Terrius trabalha ainda a bolota e os frutos certificados e de excelência da região, como a Castanha de Marvão e a Maçã de Portalegre, variedade Bravo Esmolfe, frescas, desidratadas ou em farinha.

A Terrius, por meio de parcerias com produtores locais, comercializa ainda ervas aromáticas e algumas hortícolas de excelência, como o pimento de piquilho e o tomate chucha, os quais, através de pequenos processos de transformação, permitem, não só melhorar o seu processo de conservação, como evidenciar o seu sabor e preservar as suas características únicas.



NORTH-EAST ALENTEJO LAMB

INDICATION OF PROTECTED GEOGRAPHY (IPG)

Tender and succulent lamb with a soft texture and intramuscular fat that lends it a characteristically mild flavour. The fat, both interior and exterior, is white and firm. The meat is obtained from sheep crossbred with the regional *merino* branco breed.



CARNALENTEJANA

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA (DOP)

The Alentejo breed of cattle is genuinely regional and the result of how the working animals used in the region evolved. Particularly well adapted to the conditions of the area, these bovines feed on natural pasture, moving freely around well-preserved countryside. The result is top-quality meat that is produced using rural methods.

Carnalentejana meat comes from Alentejo breed animals registered in the Book of Births and the offspring of animals registered in the Alentejo Bovine Breed Genealogical Ledger. Bulls and calves are bred and slaughtered according to strictly-defined conditions, ages and weights, to ensure that the meat that reaches the consumer is the finest, most appetising and tastiest possible.



MARVÃO CHESTNUT

DENOMINATION OF PROTECTED ORIGIN (DPO)

There are three varieties of chestnut in this region (*Castanea sativa*, Mill.), bárea, clarinha or enxerta and bravo. The bárea boasts a dull, dark brown hue and a unique taste. The clarinha (or enxerta) is a shiny, light brown and has a peculiar flavour. The bravo variety is a brilliant, reddish brown and also enjoys quite special flavour. The Marvão chestnut is known for its small size, intense flavour and exceptional quality, which makes it a peerless product.



PORTALEGRE APPLE

INDICATION OF PROTECTED GEOGRAPHY (IPG)

Fruit of the apple tree (*Malus spp.*), the Bravo de Esmolfe variety boasts unique characteristics, distinguishing itself from similar fruit produced in others regions because of its intense flavour and aroma, which are the result of the region's soil and climactic conditions.

The use of the Indication of Protected Geography certification ensures that the apple is produced according to the rules stipulated in the book of specifications, which includes conditions of production, harvest and storage.



NISA CHEESE
DENOMINATION OF
PROTECTED ORIGIN (DPO)

"It is a semi-hard, cured cheese with a whitish-yellow hue and a dense texture with small holes obtained from the slow draining of the curd, after the coagulation of the raw ewe's milk, due to an infusion of cardoon (*Cynara Cardunculus, L.*)". It is still produced in the traditional way and boasts characteristics that are due to the milk and how the sheep are kept.



MESTIÇO DE TOLOSA CHEESE
INDICATION OF PROTECTED GEOGRAPHY (IPG)

A medium-sized, cured, semi-soft cheese made from unadulterated, strained goat's and sheep's milk. The Mestiço de Tolosa cheese has a slightly rough, thin crust that is sometimes sticky. Its uniform colour varies between yellow and orange. It has a regular shape with well-defined lines and is malleable and hard with a resonant sound. It has a consistent, not very dense texture with small holes and the interior boasts a uniform colour that varies from yellow to orange. The *bouquet* (taste and aroma) is slightly aggressive, clean, spiciness and pleasant.



PORTALEGRE SAUSAGES
INDICATION OF PROTECTED GEOGRAPHY (IPG)

The Alentejo pig (Iberian pig) is bred without haste in the countryside, amongst the cork and holm oaks. It boasts extraordinarily tasty meat, due to its acorn and grass-rich diet. These animals are known as *montanheira* pigs, which are raised in harmony with their environment and at nature's pace, forming the main ingredient of the brand's traditional and appetising sausages. Experienced and wise hands season the meat with pureed red pepper, garlic, salt, wine and spices, before stuffing it into natural gut, tying it by hand and curing it by air and holm oak smoke.



TERRIUS AND ITS PRODUCTS

Terrius is located in the São Mamede Nature Park – Alentejo, one of the largest biodiversity reserves on the Iberian Peninsula, where the mountains rise at the end of the plains, overlooked by the imposing Marvão Castle. The forest is Terrius' most important partner, teaming up to produce a range of wild mushrooms. Terrius also produces acorns and top-quality, certified fruit, such as Marvão chestnuts and Bravo Esmolfe apples from Portalegre (fresh, dried and flour).

Working alongside local producers, Terrius also sells herbs and excellent vegetables, such as *piquillo* pepper and plum tomato, which can be wonderfully preserved using the latest technology that brings out both their full flavour and unique characteristics.

Matérias-Primas



NATUR-AL-CARNES
BORREGO DO NORDESTE ALENTEJANO

Costeletas
Carrés
Lombo

MONTANHEIRA
Lombo branco de Portalegre
Painho de Portalegre
Chouriço de Portalegre
Farinheira de Portalegre

CARNALENTEJANA

Bife de hambúrguer
Lombo
Acém
Rabo de boi
Salsichas

QUEIJO DE NISA

QUEIJO MESTIÇO DE
TOLOSA

TERRIUS

Cogumelos desidratados
Farinha de cogumelos
Farinha de bolota
Castanhas piladas de Marvão
Farinha de castanha de Marvão
Farinha de maçã bravo de Esmolfe
Pimento piquilho assado
Mostarda pimento piquilho
Geleia de pimento piquilho
Chutney de tomate
Chutney de cogumelos
Tomate seco
Espargos trigueiros
Cardos silvestres
Ervas aromáticas
Vinagre maçã bravo de Esmolfe
Maçã bravo de Esmolfe



Ingredients



NATUR - AL - CARNES
NORTH - EAST ALENTEJO LAMB

Chops
Carrés
Loin

MONTANHEIRA
Portalegre white loin
Portalegre smoked loin (*painho*)
Portalegre *chouriço*
Portalegre *farinheira* sausage

CARNALENTEJANA

Hamburger beef
Fillet
Chuck
Oxtail
Sausages

NISA CHEESE

MESTIÇO DE TOLOSA
CHEESE

TERRIUS

Dried mushrooms
Mushroom flour
Acorn flour
Peeled Marvão chestnuts
Marvão chestnut flour
"Bravo de Esmolfe" apple flour
Roast *piquillo* pepper
Piquillo pepper mustard
Piquillo pepper jam
Tomato chutney
Mushroom chutney
Dried tomato
Wild asparagus
Wild cardoons
Herbs
"Bravo de Esmolfe" cider vinegar
"Bravo de Esmolfe" apple



Queijo Mestiço
de
Tolosa
INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA



Receitas

RECIPES



Cardos em massa tenra sobre *carpaccio* de tomate, chicória e vinagreta de figos secos

Cozinheiro de 1ª Duarte Laranjinho / Restaurante Degust'AR

(Hotel M'AR De AR Aqueduto) - Évora

INGREDIENTES

MASSA

125 g de farinha sem fermento

62,5 g de manteiga

Água q.b.

Sal fino q.b.

1 gema de ovo

(para pincelar a massa)

RECHEIO

0,5 dl de azeite

3 g de alho

150 g de cardos silvestres

em conserva Terrius

Sal fino q.b.

VINAGRETA

20 g de figos secos

0,8 dl de vinagre

de vinho branco

2,4 dl de azeite

Sal fino q.b.

Pimenta branca moída q.b.

ACOMPANHAMENTO

50 g de chicória

50 g de alface roxa

20 g de groselhas

60 g de tomate

Azeite q.b

Sal fino q.b.

PREPARAÇÃO

1. Junte os ingredientes da massa, a farinha, a manteiga, a água e sal fino, amassando-os até obter a consistência desejada e reserve.
2. Pique o alho e coloque-o a fritar numa frigideira com azeite. De seguida, salteie os cardos com um pouco de sal fino e pimenta.
3. Estenda a massa e, após adicionar os cardos já frios, molde-a formando um rolinho com cerca de 10 cm. Na parte superior, corte na diagonal e pincele com gema de ovo.
4. Leve ao forno num tabuleiro untado com manteiga, durante cerca de 15 minutos, a 170°C. Ao retirar do forno confirme se a massa está bem cozida.
5. Disponha rodela de tomate muito finas na base do prato e tempere com azeite e sal fino. De seguida, coloque o rolo cortado em duas partes iguais.
6. À volta do prato, disponha chicória e alface, temperadas com vinagreta de figos secos, e espalhe as groselhas.

CARDOONS IN PUFF PASTRY
ON TOMATO *CARPACCIO*, CHICORY AND DRIED FIG VINAIGRETTE
1st Cook Duarte Laranjinho / Restaurant Degust'AR
(Hotel M'AR De AR Aqueduto) – Évora

INGREDIENTS PREPARATION

PASTRY
125g plain flour
62.5g butter
Water
Table salt to taste
**1 egg yolk (to brush
on the pastry)**
FILLING
0.5dl olive oil
3g garlic
**150g Terrius preserved
wild cardoons**
Table salt
VINAIGRETTE
20g dried figs
0.8dl white wine vinegar
2.4dl olive oil
Table salt
Ground white pepper
SIDE DISH
50g chicory
50g red leaf lettuce
20g redcurrants
60g tomatoes
Olive oil
Table salt

1. Combine the pastry ingredients, the flour, butter, water and table salt, kneading it until it is the right texture. Reserve.
2. Fry the chopped garlic in olive oil. Then sauté the cardoons with a little table salt and pepper.
3. Roll out the pastry dough and, after adding the cold cardoons, mould it into a 10cm-roll. Make small diagonal cuts in the pastry and brush with the egg yolk.
4. Place in the oven on a baking sheet greased with butter for around 15 minutes, at 170oC. When removing from the oven, check that the pastry is baked properly.
5. Spread very thin slices of tomato on the plate and season with olive oil and table salt. Then place the roll in two equal pieces on top.
6. Place the chicory and lettuce around the plate. Add the dried fig vinaigrette and sprinkle redcurrants over the dish.

Muffins de queijo e tomate

CHEESE AND TOMATO MUFFINS

Chefe Vítor Costa / IEFP – Évora

Chef Vítor Costa / IEFP – Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

12 MUFFINS / 12 MUFFINS

150 g de queijo de Nisa
250 g de farinha de trigo
1 cebola picada
100 g de tomate desidratado Terrius
1 dl de água
1 ovo
1 pitada de sal
2 iogurtes naturais
0,4 dl de óleo de girassol
2 colheres de chá de fermento
1 colher de chá de orégãos
Pimenta moída q.b.
Azeite q.b.

150g Nisa cheese
250g flour
1 chopped onion
100g Terrius dried tomatoes
1dl water
1 egg
1 pinch of salt
2 small pots of natural yoghurt
0.4dl sunflower oil
2 teaspoons yeast
1 teaspoons oregano
Freshly-ground pepper
Olive oil

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Coloque a cebola e o tomate, passado pela picadora, ao lume, com um fio de azeite, para que estes ganhem sabor.
2. Acrescente a água, deixe cozinhar durante 4-5 minutos e reserve.
3. Numa tigela, misture a farinha peneirada com o fermento, o sal, a pimenta e os orégãos.
4. Noutra tigela, bata o ovo com os iogurtes e o óleo e, para dentro dela, verta aos poucos a mistura da farinha, batendo sempre.
5. Por último, adicione o queijo, cortado em cubos, e envolva bem.
6. Distribua colheradas pelas forminhas de papel que servem para forrar as formas dos muffins.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 25 a 30 minutos até dourar.
8. Sirva de imediato ou frio.

1. Mince the onion and tomato and heat in a pan with olive oil.
2. Add the water and cook for four to five minutes, then reserve.
3. Sieve the flour in a bowl together with the yeast, salt, pepper and oregano.
4. In another bowl, beat the egg with the yoghurt and oil, slowly folding in the flour mixture, beating constantly.
5. Finally, add the diced cheese and mix well.
6. Spoon the mixture into paper muffin cases.
7. Bake in the oven for between 25 to 30 minutes (pre-heated to 180°C) until golden.
8. Serve immediately or cold.

Ovos mexidos com cardos e chouriço

SCRAMBLED EGG WITH CARDOONS AND CHOURIÇO

Isabel Zibaia Rafael / Blogue Cinco Quartos de Laranja

Isabel Zibaia Rafael / Cinco Quartos de Laranja blog

INGREDIENTES INGREDIENTS

6 PESSOAS / 6 PEOPLE

8 ovos
75 g de chouriço de Portalegre
Montanheira
1 embalagem (170 g) de cardos
Terrius
50 g de manteiga sem sal
0,5 dl de água
Orégãos secos q.b.
Fatias de pão q.b.
2 dentes de alho
Pimenta preta q.b.
Sal q.b.

8 eggs
75g Portalegre Montanheira
chouriço
1 jar (170 g) Terrius cardoons
50g unsalted butter
0.5dl water
Dried oregano
Slices of bread
2 garlic cloves
Black pepper
Salt

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Coloque a manteiga numa frigideira e leve-a ao lume. Adicione o chouriço cortado às rodelas e deixe frigar um pouco.
2. Adicione os ovos batidos, juntamente com a água, e mexa.
3. Junte os cardos, previamente escorridos, e tempere com sal e pimenta preta a gosto.
4. Torre as fatias de pão e esfregue nelas os dentes de alho cortados ao meio.
5. Sirva os ovos mexidos com o pão torrado e polvilhe com orégãos secos.

1. Gently heat the butter in a frying pan, then add the sliced chouriço and leave to cook for a short time.
2. Add the beaten eggs and water and stir.
3. Add the drained cardoons and season with salt and black pepper.
4. Toast the slices of bread and rub the halved the garlic cloves on them.
5. Serve the scrambled eggs with the toast and sprinkle with dried oregano.

Empadas de cogumelos boletus com camarão

PORCINI MUSHROOM AND PRAWN PIES

Cozinheiro de 1ª Pedro Rolim / Restaurante Sabores do Alentejo

(Hotel M'AR De AR Muralhas) – Évora

1st Cook Pedro Rolim / Restaurant Sabores do Alentejo

(Hotel M'AR De AR Muralhas) – Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

6 PESSOAS / 6 PEOPLE

500 g de farinha
150 g de banha
Água morna q.b.
1 ovo
15 g de boletus edulis desidratados Terrius
250 g de camarão fresco
120 g de cebola
10 g de alho
Uísque q.b.
¼ dl de azeite
Pimenta q.b.
Sal fino q.b.
1 dl de leite

1 colher de farinha Maizena

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Junte a farinha, o sal fino e a banha numa tigela, amasse todos os ingredientes e, com a massa, forme uma bola, que deverá deixar a descansar durante 20 minutos. Estenda a massa e forre as formas. Reserve.
2. Depois de hidratados os boletus em água fria durante 15 minutos, pique-os grosseiramente e salteie-os em azeite e alho. Reserve.
3. Descasque o camarão, frite-o em azeite e alho e, de seguida, pique-o para o juntar ao preparado dos boletus.
4. Faça um bisque (creme) com as cabeças do camarão, cebola, azeite e uísque.
5. Prepare um bechamel (com o bisque), ligue-o ao preparado anterior e retifique os temperos.
6. Recheie as empadas e feche-as em caracol. Pincele-as com ovo batido e leve-as ao forno a 165°C, durante 30 minutos.

500g flour
150g lard
Warm water
1 egg
15 g Terrius dried porcini mushrooms
250g fresh prawns
120g onion
10g garlic
Whisky
¼ dl olive oil
Pepper
Table salt
1dl milk
1 tablespoon cornflour

1. In a bowl, knead the flour, salt and lard into a ball and leave it to rest for 20 minutes. Roll out the dough and line the pie tray. Reserve.
2. After the porcini have been soaked in cold water for 15 minutes, roughly chop them and sauté in olive oil and garlic. Reserve.
3. Peel the prawns, fry them in olive oil and garlic. Chop and add to porcini mixture.
4. Make a bisque (cream) with the prawn heads, onion, olive oil and whiskey.
5. Prepare a béchamel (with the bisque), combine with the mushroom and prawn mixture and check seasoning.
6. Fill the pie cases and top them with a spiral of pastry. Brush with beaten egg and place in the oven (165°C) for 30 minutes.

Sopa de castanhas piladas, boletus e paio do lombo

DRIED CHESTNUT, PORCINI AND SMOKED PORK LOIN

Chefe Henrique Mouro / Restaurante Tavares Rico – Lisboa

Chef Henrique Mouro / Restaurant Tavares Rico — Lisbon

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

400 g de castanha desidratada Terrius
150 g de painho de Portalegre Montanheira
150 g de cogumelos boletus edulis desidratados Terrius
1 cebola média
4 chalotas
1 dente de alho
100 g de manteiga
1 alho-francês
50 g de tomilho
10 g de alecrim
Azeite q.b.
Água q.b.
Pimenta q.b.
Sal q.b.

400g Terrius dried mushrooms
150g Portalegre Montanheira smoked pork loin
150g Terrius dried porcini mushrooms
1 medium onion
4 shallots
1 garlic clove
100g butter
1 leek
50g thyme
10g rosemary
Olive oil
Water
Pepper
Salt

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. De véspera coloque as castanhas desidratadas de molho em água.
2. Leve ao lume a cebola, 2 chalotas, o alho e o alho-francês, juntamente com azeite e uma noz de manteiga.
3. Adicione água às castanhas demolhadas e deixe cozer até que se desfaçam. Tempere-as com sal, adicione-as ao preparado anterior e, de seguida, passe-as com a varinha mágica.
4. Salteie os boletus, previamente hidratados em água morna durante 15 minutos, juntamente com 2 chalotas, previamente picadas, manteiga, tomilho e alecrim. Junte este preparado ao creme de castanha.
5. Corte o painho em tiras e deite-o sobre o preparado.

Sugestão: Utilizar a água da hidratação dos cogumelos na cozedura das castanhas.

1. Soak the dried chestnuts the night before.
2. Gently fry the onion, two shallots, garlic and leek in olive oil and a knob of butter.
3. Add water to the soaked chestnuts and boil until they crumble. Season with salt, add to the onion mixture and then blend.
4. Sauté the porcini (previously soaked in warm water for 15 minutes) with two chopped shallots, butter, thyme and rosemary. Add this to the cream of chestnut.
5. Slice the smoked ham into strips and garnish the soup with them.

Suggestion: Boil the chestnuts in the water used to soak the mushrooms.

Sopa de feijão com cardos

BEAN AND CARDOON SOUP

Chefes Maria Cristina e José Bacalhau / Restaurante O Templo – Évora

Chefs Maria Cristina and José Bacalhau / Restaurant O Templo – Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

6 PESSOAS / 6 PEOPLE

500 g de feijão-manteiga
300 g de cardos silvestres
Terrius
2 cebolas
4 dentes de alho
1 folha de louro
Azeite virgem q.b.
Sal marinho q.b.
500 g de pão caseiro
alentejano (do dia anterior)

500g butter beans
300g Terrius cardoons
2 onions
4 garlic cloves
1 bay leaf
Virgin olive oil
Sea salt
500g homemade rustic,
Alentejo-style bread
(from the previous day)

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Frite levemente a cebola, o alho e o louro em azeite.
2. Adicione o feijão previamente cozido e os cardos partidos em bocados com cerca de 5 ou 6 cm de comprimento.
3. Deixe cozinhar durante 20 minutos.
4. Acompanhe a sopa com pão alentejano do dia anterior.

1. Lightly fry the onion, garlic and bay leaf in olive oil.
2. Add the previously boiled beans and the cardoons roughly torn into five or six centimetre pieces.
3. Cook for 20 minutes.
4. Serve the soup with day-old rustic, Alentejo-style bread.

Creme aveludado de cogumelos

VELVETY MUSHROOM CREAM

Carlos Afonso / Escola de Hotelaria e Turismo – Portalegre

Carlos Afonso / Escola de Hotelaria e Turismo – Portalegre

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

60 g de cogumelos boletus edulis desidratados Terrius
50 g de farinha de trigo
1,2 l de água
Sal q.b.
5 chalotas
30 g de cogumelos desidratados shitake Terrius
10 g de cogumelos desidratados morchella Terrius
0,3 dl de Brandy (Macieira)
15 g de farinha de cogumelos boletus edulis Terrius
50 g de manteiga
0,2 dl de azeite virgem
3 dente de alho
Rebentos de mostarda, sorrel ou rúcula q.b. (para decorar)

60g Terrius dried porcini mushrooms
50g flour
1.200g water
Salt
5 shallots
30g Terrius dried shitake mushrooms
10g Terrius dried morchella mushrooms
0.3dl brandy (Macieira)
15g Terrius porcini mushroom flour
50g butter
0.2dl virgin olive oil
3 garlic cloves
Mustard sprouts, sorrel and rocket (garnish)

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Deixe os 3 tipos de cogumelos a hidratar em água morna durante 15 minutos, mas em recipientes distintos, pois serão utilizados em separado.
2. Corte as chalotas em pedaços finos, coloque-as num tacho com uma noz de manteiga e deixe apurar.
3. Junte o Brandy e os cogumelos boletus, adicione lentamente água da hidratação para os refrescar e deixe-os cozinhar durante 30 minutos.
4. Triture tudo e reserve.
5. Faça um roux derretendo em manteiga meia colher de sopa de farinha de boletus e uma colher de sopa de farinha de trigo.
6. Misture muito bem as farinhas e junte uma noz de manteiga, fazendo uma bola. Refresque com a água da hidratação dos 3 cogumelos e deixe cozinhar durante 20 minutos.
7. Junte lentamente o creme aveludado ao creme de boletus preparado inicialmente, até atingir a textura desejada.
8. Salteie os cogumelos shitake e morchella com azeite, alho, sal e pimenta e sirva juntamente com o creme.
9. Junte os rebentos de mostarda, sorrel ou rúcula para decorar e acompanhar.

1. Soak the three types of mushroom in warm water for 15 minutes in different receptacles, as they will be used separately.
2. Finely chop the shallots and cook slowly in a pan with knob of butter.
3. Add the brandy and porcini mushrooms, add the water used to soak the mushrooms to refresh the mixture and cook for 30 minutes
4. Blend everything and reserve.
5. Make a roux, melting half a tablespoon of porcini flour and a tablespoon of regular wheat flour in butter.
6. Mix the flours well, adding a knob of butter, and make a ball. Refresh with the water used to soak the three types of mushrooms and cook for 20 minutes.
7. Slowly add the velvety cream to the porcini cream initially prepared, until the desired texture is achieved.
8. Sauté the shitake and morchella mushrooms with olive oil, garlic, salt and pepper and serve with the cream.
9. Garnish with the mustard sprouts, sorrel and rocket.

Sopa de feijão-branco, salteado de trompetas e chalotas ao sabor do bacalhau confitado

COD CONFIT FLAVOURED WHITE BEAN SOUP,
SAUTÉED BLACK TRUMPET MUSHROOMS AND SHALLOTS

Subchefe José Assunção / Restaurante Sabores do Alentejo – Hotel M'AR De AR Muralhas – Évora
Sous-chef José Assunção / Restaurant Sabores do Alentejo – Hotel M'AR De AR Muralhas – Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

Cerca de 600 g de feijão-branco cozido
200 g de chalotas
100 g de cogumelos desidratados trompeta negra Terrius
4 postas de bacalhau
4 dentes de alho
50 g de coentros
1 dl de azeite
Alho-francês q.b.
Cominhos q.b.
Pimenta branca q.b.
Sal q.b.

Approx. 600g boiled white beans
200g shallots
100g Terrius dried black trumpet mushrooms
4 cod steaks
4 garlic cloves
50g coriander
1dl olive oil
Leeks
Cumin
White pepper
Salt

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Lave várias vezes as trompetas e deixe-as a hidratar em água morna durante cerca de 15 minutos.
2. Volte a lavá-las e, de seguida, salteie-as em azeite, com as chalotas cortadas ao meio e o alho picado.
3. Junte o feijão-branco e água a ferver até cobrir o feijão.
4. Tempere com sal, pimenta branca e cominhos a gosto e deixe ferver um pouco. Termine juntando um pouco de coentros picados.
5. Para confitar o bacalhau, basta colocar azeite e alguns dentes de alho num recipiente, que deverá deixar aquecer a uma temperatura constante de 60°C.
6. Junte o bacalhau e deixe cozinhar durante 20 minutos. Fica pronto assim que começar a folhear, assemelhando-se a um livro.
7. Emprate o feijão num prato fundo com o bacalhau por cima. Por fim, decore com alho-francês frito em azeite.

1. Wash the black trumpet mushrooms various times and soak them in warm water for around 15 minutes.
2. Wash them again and sauté in olive oil with halved shallots and chopped garlic.
3. Add the white beans and boiling water until it covers the beans.
4. Season with salt, white pepper and cumin to taste and leave to simmer. Add a little chopped coriander.
5. To make the cod confit, add olive oil and a few garlic cloves in a pan, which should be heated to a constant 60°C.
6. Add the cod and cook for 20 minutes. It is ready as soon as it starts to flake.
7. Plate the beans in a bowl with the cod on top. Finally garnish with leek fried in olive oil.

Codornizes com farinha de boletus edulis Terrius

QUAIL WITH TERRIUS PORCINI MUSHROOM FLOUR

D. Conceição Abílio / Évora Alforge – Évora

D. Conceição Abílio / Évora Alforge – Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

8 codornizes
100 g de toucinho salgado
8 dentes de alho
5 grãos de pimenta
2 dl de vinho branco
1 dl água
½ dl de aguardente
Sal q.b.
1 colher de sopa de farinha de cogumelos boletus Terrius
50 g de banha
Louro q.b.

8 quails
100g bacon
8 garlic cloves
5 peppercorns
2dl white wine
1dl water
½dl aguardente brandy
Salt
1 tablespoon Terrius porcini mushroom flour
50g lard
Bay leaf

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Limpe as codornizes.
2. Faça uma pasta com o toucinho e 5 dentes de alho.
3. Coloque 1 colher de sobremesa da pasta preparada dentro de cada uma das codornizes.
4. Leve a banha ao lume juntamente com o resto do alho esborrachado com pele, louro, pimenta, sal, vinho branco, aguardente, água e 1 colher de sobremesa de farinha de boletus edulis.
5. Deixe estufar lentamente, aproveitando o suor da tampa.
6. Retifique os temperos e junte o resto da farinha de boletus edulis.

1. Clean the quails.
2. Make a paste with the bacon and five garlic cloves.
3. Put one tablespoon of the paste into each quail.
4. Heat the lard with the rest of the garlic (crushed with skin still on), bay leaf, pepper, salt, white wine, aguardente brandy, water and 1 tablespoon of porcini flour.
5. Cover and stew gently.
6. Check the seasoning and add the rest of the porcini flour.

Lombinho de borrego do nordeste alentejano com crosta de boletus edulis e arroz caldoso de cogumelos

NORTH-EAST ALENTEJO LAMB TENDERLOIN
WITH A PORCINI CRUST AND SOUPY MUSHROOM RICE

Chefe Luís de Matos / Escola de Hotelaria e Turismo - Portalegre

Chef Luís de Matos / Escola Hotelaria e Turismo - Portalegre

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

720 g de lombinho de borrego do nordeste alentejano
Natur-al-Carnes
100 g de pão ralado alentejano
15 g de farinha de cogumelos boletus edulis Terrius
240 g de arroz carolino
1,5 dl de azeite
16 g de sal
5 g de alho
5 g de cebola
100 g de mistura de cogumelos desidratados Terrius
5 dl de caldo de legumes
2 dl de vinho tinto alentejano

720g North-east Alentejo lamb tenderloin (Natur-al-Carnes)
100g rustic, Alentejo-style breadcrumbs
15g Terrius porcini mushroom flour
240g carolino rice
1.5dl olive oil
240g carolino rice
16g salt
5g garlic
5g onion
100g mix of Terrius dried mushrooms
5dl vegetable stock
2dl Alentejo red wine

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Tempere o lombinho com sal, azeite, alho e vinho tinto e reserve no frio.
2. Leve o vinho tinto a reduzir.
3. Marque a carne numa frigideira bem quente, retire e deixe repousar.
4. Envolve o lombinho numa mistura de farinha de boletus e pão ralado.
5. Leve ao forno bem quente, para que o lombinho atinja os 57°C de temperatura interior.
6. Hidrate os cogumelos em água morna durante 15 minutos e, de seguida, salteie-os em azeite e alho.
7. Frite a cebola e o alho e a eles junte o arroz deixando-o fritar.
8. Junte os cogumelos e adicione o caldo de legumes, aos poucos, até que o arroz esteja cozido.

1. Season the tenderloin with salt, olive oil, garlic and red wine and refrigerate.
2. Reduce the red wine.
3. Sear the meat in a very hot frying pan, remove and rest.
4. Cover the tenderloin in a mixture of porcini flour and breadcrumbs.
5. Place in a very hot oven until the centre of the tenderloin reaches 57°C. 6. Soak the mushrooms in warm water for 15 minutes, then sauté them in olive oil and garlic.
7. Fry the onion and garlic, before adding and frying the rice.
8. Add the mushrooms and add the vegetable stock gradually until the rice is cooked.

Lombinhos de porco da raça alentejana com molho de trompeta negra

ALENTEJO PORK TENDERLOIN
WITH BLACK TRUMPET MUSHROOM SAUCE

D. Isabel Costa Pinto – IEFEP Évora | D. Isabel Costa Pinto – IEFEP Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

6 PESSOAS/6 PEOPLE

3 lombinhos de porco da raça Alentejana
2 dl de natas
1 colher de chá de farinha de cogumelos trompeta negra Terrius
Azeite q.b.
Flor de sal q.b.
Pimenta preta moída q.b.
1 colher de sopa de chutney de cogumelo Terrius
1 cálice de Brandy

3 Alentejo pork tenderloins
2dl cream
1 teaspoon of Terrius black trumpet mushrooms flour
Olive oil
Fleur de sel
Ground black pepper
1 tablespoon Terrius mushroom chutney
1 glass brandy

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Numa frigideira, marque os lombinhos de porco preto em azeite temperado com flor de sal e pimenta preta moída.
2. Reserve a carne para poder despegar o molho colado à frigideira (*déglacage*) com 1 cálice de Brandy.
3. À parte, misture a farinha de cogumelos trompeta negra com as natas, adicione o chutney de cogumelos e acrescente o preparado à *déglacage*, levando ao lume para engrossar.
4. Trinche os lombinhos e sirva com o molho de cogumelos.

1. Sear the pork in a frying pan with olive oil seasoned with fleur de sel and ground black pepper.
2. Reserve the meat in order to deglaze the pan with the glass of brandy.
3. Mix the black trumpet mushroom flour with the cream, add the mushroom chutney and add the deglazed brandy mix, reducing over the heat.
4. Carve the tenderloins and serve with the mushroom sauce.

Texturas de cogumelos numa salada fresca de espargos, lascas de queijo de Nisa e lombo de Portalegre

Chefe Miguel Laffan / Restaurante Land Vineyards - Montemor-o-Novo

INGREDIENTES PREPARAÇÃO

6 PESSOAS

CREME BRULÉ

**20 g de farinha de cogumelos
senderilha Terrius**
5 gemas de ovo
de um pacote de natas de cozinha
100 ml de caldo de aves
150 g de toucinho fumado
5 dentes de alho
1 colher de vinagre de vinho tinto
1 ramo de tomilho
1 folha de louro
5 folhas de gelatina
Pimenta q.b.
Sal q.b.

1. Num tacho, core o toucinho com um fio de azeite, o alho e as ervas aromáticas.
2. Assim que o toucinho e o alho estiverem ligeiramente dourados, refresque com o vinagre e junte o caldo de aves, as natas e a farinha de senderilha.
3. Deixe fazer a infusão, em lume muito brando, durante 1 hora.
4. Junte as folhas de gelatina e deixe arrefecer ligeiramente.
5. Adicione as gemas, envolvendo todos os ingredientes, e coloque o preparado numa forma própria de creme *brulé*. Leve a cozer em banho-maria no forno a 110°C, durante 1 hora.

SALADA

200 g de shitake fresco Terrius
120 g de farinha de trigo
100 g de farinha de castanha Terrius
120 g de azeite
**30 g de morchella
desidratada Terrius**
1 chalota
6 espargos
Queijo de Nisa q.b.
Lombo de Portalegre Montanheira
Azeite de Portalegre q.b.
Vinagre de vinho tinto q.b.
Vinagre balsâmico q.b.
Manteiga q.b.
Pimenta q.b.
Sal q.b.

1. Numa *bimby* ou utensílio do género, triture os cogumelos juntando, de seguida, as farinhas e, no fim, o azeite, o sal e a pimenta, obtendo uma pasta homogénea. Num tabuleiro antiaderente, espalhe a pasta e leve-a a cozer no forno a 160°C, durante 7 minutos.
2. Deixe a hidratar as morchellas em água fria durante 12 horas. Depois, leve-as suar em manteiga, juntamente com a chalota picada.
3. Lamine os espargos com um descascador de batatas e coza-os durante 1 minuto em água a ferver com sal.
4. Corte o lombo curado em fatias muito finas e lasque o queijo.
5. Faça o vinagrete com azeite de Portalegre, vinagre de vinho tinto e vinagre balsâmico.
6. Emprate.

MUSHROOM TEXTURES IN A FRESH ASPARAGUS SALAD,
CHEESE SHAVINGS AND PORTALEGRE LOIN

Chef Miguel Laffan / Land Vineyards – Montemor-o-Novo (L'and Vineyards Luxury Wine Resort)

INGREDIENTS

PREPARATION

4 PEOPLE

CRÈME BRULÉ

20g Terrius Scotch Bonnet
mushroom flour
5 egg yolks
½ packet cooking cream
100ml poultry stock
150g smoked bacon
5 garlic cloves
1 tablespoons red wine vinegar
1 sprig thyme
1 bay leaf
5 gelatine leaves
Pepper
Salt

1. Brown the bacon in a drizzle of the olive oil, garlic and herbs.
2. When the bacon and garlic are slightly brown, refresh with vinegar and add the poultry stock, cream and Scotch Bonnet flour.
3. Let the mixture infuse over a low heat for an hour.
4. Add the gelatine sheets and leave to cool slightly.
5. Add the yolks, folding all the ingredients together, and pour into a *crème brûlée* tin. Cook in bain-marie in the oven for 1 hour at 110oC.

SALAD

200g Terrius fresh shitake
120g wheat flour
100g Terrius chestnut flour
120g olive oil
5g/person of Terrius
dried morchella
1 shallot
1 asparagus/person
Nisa cheese
Portalegre Montanheira loin
Olive oil
Red wine vinegar
Balsamic vinegar
Butter
Pepper
Salt

1. In a Bimby or similar device, blend the mushrooms, adding the flours and finally the olive oil, salt and pepper, until you get a consistent paste. Spread the paste on a non-stick oven tray and put it in the oven for seven minutes at 160°C.
2. Soak the morchellas in cold water for 12 hours. Then, sweat them in butter with the chopped shallot.
3. Slice the asparagus with a potato peeler and boil it for a minute salted boiling water.
4. Cut the cured loin into very thin slices and cut the cheese into shavings.
5. Make the vinaigrette with Portalegre olive oil, red wine vinegar and balsamic vinegar.
6. Serve.

Misto de cogumelos com grão-de-bico, presunto alentejano e queijo de Nisa

MUSHROOMS MEDLEY WITH CHICKPEAS,
ALENTEJO CURED HAM AND NISA CHEESE

Chefe António Nobre / Grupo Hotéis M'AR De AR – Évora

Chef António Nobre / M'AR De AR Hotels Group – Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

15 g de cogumelos desidratados boletus edulis Terrius
15 g de cogumelos desidratados senderilha Terrius
15 g de cogumelos desidratados morchella Terrius
15 g de cogumelos desidratados trompeta negra Terrius
120 g de presunto de porco alentejano
500 g de grão-de-bico cozido
Sal grosso q.b.
1 dl de azeite
100 g de fatias de queijo de Nisa
Coentros q.b.

15g Terrius dried porcini mushrooms
15g Terrius dried Scotch Bonnet mushrooms
15g Terrius dried black trumpet mushrooms
120g Alentejo cured ham
500g boiled chickpeas
Sea salt
1dl olive oil
100g Nisa cheese, sliced
Coriander

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Coloque os cogumelos dentro de um recipiente com água para que possam hidratar, tal como se explica na embalagem.
 2. Corte o presunto em pequenos cubos.
 3. Num tacho com um pouco de azeite, salteie o presunto.
 4. Junte o grão-de-bico e tempere com sal.
 5. Adicione um pouco da água da hidratação dos cogumelos e deixe cozinhar.
 6. Por fim, junte os cogumelos pela seguinte ordem: trompeta, morchella, senderilha e boletus, e deixe-os cozinhar lentamente.
 7. Retifique o tempero.
 8. Emprate num prato de sopa e coloque o queijo de Nisa por cima.
 9. Polvilhe com coentros picados.
1. Soak the mushrooms according to the instructions on the packet.
 2. Cut the cured ham into small dice.
 3. Sauté the ham in a little olive oil.
 4. Add the chickpeas and season with a little salt.
 5. Add a little of the water used to hydrate the mushroom and leave to cook.
 6. Finally, add the mushrooms in the following order: trumpet, morchella, Scotch Bonnet and porcini, and leave to cook slowly.
 7. Check seasoning.
 8. Serve in a soup bowl and place the Nisa cheese on top.
 9. Sprinkle with chopped coriander.

Tornedó de novilho com arroz cremoso de cogumelos

VEAL TORNEDOS WITH CREAMY MUSHROOM RICE

Nuno Rosado / Escola de Hotelaria e Turismo - Portalegre

Nuno Rosado / Escola de Hotelaria e Turismo - Portalegre

INGREDIENTES

INGREDIENTS

2 PESSOAS/2 PEOPLE

380 g de lombo de novilho de Carnalentejana
180 g de arroz carolino
60 g de tomate desidratado Terrius
30 g de cogumelos desidratados boletus edulis Terrius
30 g de cogumelos desidratados shitake Terrius
70 g de cebola
60 g de manteiga
0,5 dl de vinagre
150 g de açúcar
Água q.b.
70 g de cenoura
40 g de curgete
70 g de alho-francês
10 g de sal
50 g de queijo de Nisa
0,8 dl de vinho tinto
Caldo de legumes q.b.
20 g de farinha de boletus edulis Terrius
Natas q.b.
0,05 l de azeite

380g Carnalentejana veal tournedo
180g carolino rice
60g Terrius dried tomato
30g Terrius dried porcini mushrooms
30g Terrius dried shitake mushrooms
70g onion
60g butter
0.5dl vinegar
150g sugar
Water
70g carrots
40g courgette
70g leek
10g salt
50g Nisa cheese
0.8 dl red wine
Vegetable stock
20g Terrius porcini flour
Cream
0.05l olive oil

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Limpe o lombo de aparas e gorduras, tempere-o com sal e marque-o numa frigideira. Reserve.
2. Abra o arroz com cebola e alho-francês, manteiga e um pouco de caldo de legumes. Reserve.
3. Faça uma redução de vinagre, água e açúcar, deixe ferver e, depois, adicione a cenoura e a curgete, cortadas em tiras muito finas.
4. Hidrate os cogumelos em água tépida durante 15 minutos.
5. Num tacho adicione o arroz, o tomate seco cortado em pedaços pequenos e, aos poucos, vá juntando o caldo de legumes. Deixe cozinhar, tempere com sal e, por fim, junte os cogumelos e o queijo ralado.
6. Frite as aparas do lombo em azeite e refresque-as com vinho tinto. Adicione a farinha de boletus e um pouco de natas.
7. Leve o lombo ao forno a 180°C para atingir a temperatura interior de 61°C.

1. Trim the meat of fat and sinew, season with salt and sear in a frying pan. Reserve.
2. Heat the rice with onion and chopped leek, butter, and a little vegetable stock. Reserve.
3. Make a reduction of vinegar, water and sugar, leave it to boil and add the carrot and courgette cut into thin strips.
4. Soak the mushrooms in warm water for 15 minutes.
5. Combine the rice and finely chopped dried tomato in a saucepan and gradually add the vegetable stock. Leave to cook, season with salt and add the mushrooms and grated cheese.
6. Fry the meat trimmings in olive oil and refresh with red wine. Add the porcini flour and a little cream.
7. Place the tournedos in the oven (pre-heated to 180°C) until the centre of the meat reaches 61°C.

Hambúrguer Terrius

(Carnalentejana, mostarda de pimentos, pickles de cardos e espargos silvestres, queijo de Nisa e pão de boletus)

Chefes Dalila e Renato Cunha / Restaurante Ferrugem – Famalicão

INGREDIENTES PREPARAÇÃO

12 PESSOAS

12 HAMBÚRGUERES

2500 g de Carnalentejana ou de hambúrgueres de Carnalentejana

25 g de sal

1 g de pimenta preta

12 PÃES DE BOLETUS

1000 g de farinha de trigo tipo 55 s/ fermento

70 g de farinha de boletus edulis Terrius

350 g de batata

100 g de água

50 g de manteiga

350 g de leite meio gordo

2 ovos

30 g de açúcar

25 g de fermento de padeiro

20 g de sal

20 g de gema de ovo

10 g de leite de meio gordo

10 g de sementes de tomate

PICKLES DE ESPARGOS E

CARDOS SILVESTRES

150 g de cardos silvestres Terrius

150 g de espargos

trigueiros Terrius

150 g de vinagre de maçã

bravo de Esmolfe Terrius

150 g de água

2 g de açúcar

FINALIZAÇÃO

80 g de mostarda de pimento

piquillo Terrius

240 g de queijo de Nisa

Pão de boletus

1. Pique a carne, tempere com pimenta e sal e molde-a em hambúrguer.

2. Grelhe os hambúrgueres dos dois lados e sirva.

1. Coza a batata com a pele, pele-a e reduza-a a puré.

2. Misture as farinhas de trigo e de boletus com o puré de batata.

3. À parte, junte a água, a manteiga e o leite e deixe aquecer a 40°C.

4. Dissolva o açúcar, o fermento, os 2 ovos e o sal no líquido anterior.

5. Junte ao líquido o puré e amasse durante 15 minutos.

6. Deixe a massa levedar durante 2 horas a 37°C (preferencialmente, em estufa).

7. Faça porções com 95 g e deixe levedar durante 45 min. a 37°C.

8. Pincele-as com uma mistura de gema de ovo e um pouco de leite e cubra com as sementes de tomate.

9. Coza os pães no forno durante 30 min. a 170°C.

1. Junte o vinagre, a água e o açúcar e aqueça até aos 100°C.

2. Junte os cardos e os espargos ao líquido anterior e coza durante 5 min.

3. Reserve tudo em frasco hermético no frio.

Coloque o hambúrguer no pão, juntamente com o picle, a mostarda e fatias com cerca de 1,5 mm de espessura de queijo de Nisa.

TERRIUS HAMBURGUERS

TERRIUS HAMBURGERS (CARNALENTEJANA, PEPPER MUSTARD, WILD ASPARAGUS AND CARDOON PICKLE, NISA CHEESE AND PORCINI BREAD)

Chefs Dalila and Renato Cunha / Restaurant Ferrugem – Famalicão

INGREDIENTS PREPARATION

12 PEOPLE

12 HAMBURGUERS

**2.5kg Carnalentejana beef or
Carnalentejana hamburgers**

25g salt

1g black pepper

12 PORCINI ROLLS

1kg type 55 plain wheat flour

70g Terrius porcini flour

350g potatoes

100g water

50g butter

350g semi-skimmed milk

2eggs

30g sugar

25g baker's yeast

20g salt

20g egg yolk

10g semi-skimmed milk

10g tomato seeds

WILD ASPARAGUS AND

CARDOON PICKLE

150g Terrius wild cardoons

150g Terrius wild asparagus

150g Terrius "Bravo de Esmolfe"

cider vinegar

150g water

2g sugar

PLATING

80g Terrius piquillo pepper mustard

240g Nisa cheese

Porcini bread

1. Mince the meat, season with salt and pepper and shape into hamburgers.
2. Grill the hamburgers on both sides and serve.

1. Boil the potatoes unpeeled, then peel and mash.
2. Mix the wheat and porcini flour with the mashed potato.
3. Heat the water, butter and milk to 40°C.
4. Then, add the sugar, yeast, two eggs and salt to the liquid.
5. Pour the liquid onto the mashed potato and knead for 15 minutes.
6. Let the dough rise for two hours at 37°C.
7. Divide into portions of 95g and let rise for 45 minutes at 37°C.
8. Brush each portion with a mixture of egg yolk and milk and cover with tomato seeds.
9. Bake the rolls in the oven for 30 minutes at 170°C.

1. Combine the vinegar, water and sugar and heat to 100°C.
2. Add the cardoons and asparagus to the liquid and boil for five minutes.
3. Refrigerate everything in hermetic jars.

Serve the hamburger on the bread with the pickle, mustard and 1.5 mm- thick slices of Nisa cheese.

Lombinhos de porco com migas de espargos e leitão com chutney de shitake

PORK TENDERLOIN WITH ASPARAGUS MIGAS AND SUCKLING PIG WITH SHITAKE CHUTNEY

Chefe Bouazza Bouhlani / Restaurante Divinus (Hotel Convento do Espinheiro) – Évora
Chef Bouazza Bouhlani / Restaurant Divinus (Convento do Espinheiro Hotel) – Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

80 g de lombinho de porco

80 g de leitão

100 g de espargos

trigueiros Terrius

80 g de chutney de

shitake Terrius

30 g de cebola

50 g de cenoura

50 g de alho-francês

50 g de aipo com rama

60 g de amêijoas

30 g de manteiga

80 g de pão alentejano

10 g de massa de pimentão

10 g de alho

20 g de chalotas

Pimenta q.b.

Sal q.b.

Alecrim q.b.

Mel q.b.

0,2 dl de vinagre balsâmico

120 g de banha de porco

80g pork tenderloin

80g suckling pig

100g Terrius wild asparagus

80g Terrius shitake chutney

30g onions

50g carrots

50g leek

50g celery with leaves

60g clams

30g butter

80g rustic, Alentejo-style

bread

10g red pepper purée

10g garlic

20g shallots

Pepper

Salt

Rosemary

Honey

0.2dl balsamic vinegar

120g pork lard

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Tempere o lombinho de porco com massa de pimentão.
2. Leve as amêijoas a abrir, junte-lhes a manteiga e coloque-as no frio.
3. Recheie o lombinho de porco com amêijoa.
4. Confite o leitão em banha de porco, juntamente com os legumes, durante 16 horas a 80°C.
5. Leve os espargos a fritar em banha de porco e massa de pimentão.
6. Junte o pão alentejano, sal e pimenta.
7. Aloure as chalotas numa redução de vinagre balsâmico, mel e alecrim.

Obs.: Chutney de cogumelos shitake Terrius é servido com o leitão.

1. Season the pork tenderloin with red pepper purée.
2. Heat the clams until they open, add the butter and refrigerate.
3. Stuff the tenderloin with the clams.
4. Let the suckling pig slowly cook in the pork lard, along with the vegetables, for 16 hours at 80°C.
5. Fry the asparagus in the pork lard and red pepper purée.
6. Add the rustic, Alentejo-style bread, salt and pepper.
7. Brown the shallots in balsamic, honey and rosemary reduction.

N.B.: The suckling pig should be served with Terrius shitake mushrooms chutney.

Migas de espargos trigueiros com medalhões de porco e redução de vinho do Porto

WILD ASPARAGUS MIGAS WITH ALENTEJO PORK MEDALLIONS
AND PORT REDUCTION

Chefe Romão Reis / Restaurante Vila Galé Clube de Campo - Beja
Chef Romão Reis / Restaurant Vila Galé Clube de Campo - Beja

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

400 g de espargos trigueiros
Terrius
500 g de lombinho de porco
alentejano
300 g de pão alentejano
50 g de chouriço de Portalegre
Montanheira
1 cebola pequena
6 dentes de alho
1 colher de chá de açúcar
1 colher de chá de farinha
1 ovo
1 dl de azeite
Pimenta q.b.
Sal q.b.
Tomilho fresco q.b.
Vinho do Porto q.b.

400g Terrius wild asparagus
500g Alentejo pork tenderloin
300g rustic, Alentejo-style
bread
50g Portalegre Montanheira
chouriço
1 small onion
6 garlic cloves
1 teaspoon sugar
1 teaspoon flour
legg
1dl olive oil
Pepper
Salt
Fresh thyme
Port

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Arranje os lombinhos, corte-os em pequenos medalhões e tempere-os com alho laminado, tomilho, sal, pimenta e um fio de azeite e reserve.
 2. Retire a pele do chouriço e corte-o em pequenos cubos.
 3. Demolhe fatias de pão finas em água morna, salpicadas de sal grosso.
 4. Aqueça bem o azeite e adicione a cebola picada, o chouriço e o alho picado e deixe fritar bem.
 5. Adicione os espargos trigueiros, previamente escorridos, juntamente com o açúcar, e deixe cozinhar mais um pouco.
 6. Passe tudo com a varinha mágica até obter uma pasta e adicione o pão demolido e desfeito e um pouco da água em que o pão foi demolido.
 7. Deixe cozer lentamente, mexendo sempre até o pão ficar cozido, e retifique o sal.
 8. Retire o preparado do lume, adicione 1 ovo previamente batido e envolva tudo.
 9. Leve novamente ao lume para que o ovo coza.
 10. Core os lombinhos em azeite, retirando o excesso de tomilho e alho para que não queime.
 11. Por fim, adicione o alho e o tomilho da marinada, 1 colher de chá de farinha e Vinho do Porto, deixando ferver para que o álcool evapore e reduza um pouco.
1. Prepare the tenderloin, cut it into small medallions and season with sliced garlic, thyme, salt, pepper and a drizzle of olive oil and reserve.
 2. Remove the skin from the chouriço and cut into small dice.
 3. Soak thin slices of bread sprinkled with sea salt in warm water.
 4. Heat the olive oil and fry the chopped onion, chouriço and chopped garlic.
 5. Add the drained wild asparagus with the sugar and cook a little longer.
 6. Blend everything into a paste and add the bread and a little of the water it was soaked in.
 7. Cook gently, stirring all the time, until the bread is cooked. Check the seasoning.
 8. Remove from the heat, add a beaten egg and mix together.
 9. Return to the heat so the egg can cook.
 10. Brown the tenderloin in olive oil, removing the excess thyme and garlic so it does not burn.
 11. Finally, add the garlic and thyme of the marinade, a teaspoon of flour and the port, leaving it to boil so the alcohol evaporates and the wine reduces a little.

Plumas de porco alentejano com crocante de bolota e batata frita com mostarda de pimento

Chefe Pedro Mendes / Restaurante Narcissus (Alentejo Marmóris Hotel & Spa) – Vila Viçosa

INGREDIENTES

4 PESSOAS

PLUMAS

4 plumas de porco alentejano
100 g de paio do lombo de Portalegre
Montanheira
100 g de presunto
50 g de paio Montanheira
Banha q.b.
Massa de pimentão q.b.

CROCANTE

50 g de clara de ovo
50 g de manteiga clarificada
50 g de farinha de bolota Terrius

BATATAS

2 batatas grandes
2 colheres de mostarda de pimento Terrius
Azeite q.b.
Sal q.b.

AMÊIJOAS

3 cl de azeite
200 g de amêijoas
2 dentes de alho
Sumo de $\frac{1}{2}$ limão
6 ramas de coentros
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Limpe as plumas do excesso de gordura, enrole-as com os enchidos e amarre tudo com fio de pasteleiro. Marque as plumas na frigideira com a banha (à qual se misturou previamente a massa de pimentão).
2. Coloque as plumas num tabuleiro, juntamente com alecrim, e leve ao forno pré-aquecido a 200°C, durante cerca de 10 min.
3. Retire as plumas do forno, corte os fios e fatie em rodelas de cerca de 2cm.

Sugestão: Deixar repousar a carne por alguns minutos antes de fatiar, pois ajuda a preservar os sucos.

1. Misture bem os ingredientes, espalhe o preparado numa manta Silpat ou em papel vegetal pincelado de manteiga e leve ao forno durante cerca de 12 min. a 200°C.

1. Corte as batatas em cubos muito pequenos e frite-as em azeite.
2. Tempere de sal e junte a mostarda.

1. Aqueça o azeite e adicione as amêijoas, juntamente com o alho laminado e sal q.b.
2. Quando abrirem, retire-as do lume e junte o limão e os coentros picados.

ALENTEJO MARBLED PORK LOIN WITH ACORN CRUNCH
AND FRIED POTATOES WITH PEPPER MUSTARD
Chef Pedro Mendes / Restaurant Narcissus (Alentejo Marmóris Hotel & Spa) – Vila Viçosa

INGREDIENTS PREPARATION

4 PEOPLE

PORK

4 Alentejo marbled pork loin
100g Portalegre Montanheira
cured loin
100g cured ham
50g Montanheira loin
Lard
Red pepper purée

1. Trim the excess fat from the pork, roll the cured sausage meats in the marbled loin and tie together. Sear the pork in a frying pan with the lard (which has been mixed with the red pepper purée).
2. Place the pork on the oven tray with the rosemary and cook in a pre- heated oven (200°C) for around ten minutes
3. Remove the pork from the oven, cut the string and cut into 2cm slices.

Suggestion: Let the meat rest for a few minutes before slicing, in order to retain its juices.

CRUNCH

50g egg white
50g clarified butter
50g Terrius acorn flo

1. Combine the ingredients well, spread the mixture out on a Silpat mat or greaseproof paper brushed with butter and bake in an oven at 200°C for 12 minutes.

POTATOES

2 large potatoes
2 spoons TerriusS pepper mustard
Olive oil
Salt

1. Cut the potatoes into small dice and fry in olive oil.
2. Season with salt and add the mustard.

CLAMS

3cl olive oil
200g clams
2 garlic cloves
Juice of half a lemon
6 coriander shoots
Salt

1. Heat the olive oil and add the clams, sliced garlic and salt.
2. When the clams open, remove for the heat and add the lemon juice and chopped coriander.

Medalhões de porco salteados com mostarda de pimento piquilho

SAUTÉED PORK MEDALLIONS
WITH *PIQUILLO* PEPPER MUSTARD

Chefe João Marques / Restaurante O Garfo - Évora

Chef João Marques / Restaurant O Garfo - Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

1 PESSOA / 1 PEOPLE

Medalhões de porco

Mostarda de pimento piquilho

Terrius q.b.

Flor de sal q.b.

Azeite virgem extra q.b.

1 colher de sopa de

manteiga sem sal

1 colher de sopa de natas

4 cl de café de máquina

2 dl de vinho branco seco

Pork medallions

Terrius piquillo

pepper mustard

Fleur de sel

Extra-virgin olive oil

1 tablespoon unsalted butter

1 tablespoon cream

4cl expresso coffee

2dl dry white wine

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Tempere os medalhões de porco com mostarda de pimento piquilho e flor de sal, deixando a repousar durante 2 horas.
2. Salteie os medalhões em azeite e reserve-os.
3. Retire o excesso da gordura em que salteou os medalhões e adicione a manteiga sem sal, 1 colher de sobremesa de mostarda de pimento piquilho, as natas, o café e o vinho branco seco.
4. Mexa, para envolver e engrossar o molho, e, por fim, adicione os medalhões. Pode empratar.

Sugestão: Acompanhar com puré de batata-doce e legumes assados no forno.

1. Season the medallions with *piquillo* pepper mustard and *fleur de sel* two hours before cooking.
2. Sauté the medallions in olive oil and reserve.
3. Remove the excess oil from the pan and add the unsalted butter, a tablespoon of *piquillo* pepper mustard, the cream, coffee and dry white wine.
4. Stir and thicken. Finally, add the medallions and serve.

Suggestion: Serve with sweet potato mash and oven-roasted vegetables.

Rabo de boi estufado com trompetas e legumes salteados

STEWED OXTAIL WITH BLACK TRUMPET MUSHROOMS
AND SAUTÉED VEGETABLES

Equipa de Cozinha / Grupo Hotéis M'AR De AR – Évora

Cooking team / M'AR De AR Hotels Group – Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

1 rabo de boi Carnalentejana
30 g de cogumelos desidratados
trompeta negra Terrius
Sal q.b.
Pimenta preta q.b.
Colorau q.b.
Azeite q.b.
Cravinho q.b.
Vinho branco q.b.
Louro q.b.
Alho q.b.
Cebola q.b.
Bacon q.b.
Água q.b.

1 Carnalentejana oxtail
30g Terrius dried black
trumpet mushrooms
The following ingredients
according to taste:
Salt
Black pepper
Annatto
Olive oil
Cloves
White wine
Bay leaf
Garlic
Onion
Bacon
Water

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Corte o rabo de boi e retire-lhe o excesso de gordura, principalmente os pedaços maiores. Lave-o bem e deixe-o escorrer. Tempere com sal, pimenta, cravinho moído, colorau, louro, azeite e vinho branco. Deixe repousar no mínimo 2 horas.
2. Leve um tacho ao lume e junte o rabo de boi e todos os temperos. Deixe estufar durante meia hora e, de seguida, adicione a cebola e o alho picados.
3. Cinco minutos depois, junte o bacon e a água, deixando cozer até que a carne comece a soltar-se do osso. Nessa altura, adicione as trompetas, previamente hidratadas em água morna, durante 15 minutos, e deixe-as cozer por mais 5 minutos.
4. Sirva com legumes salteados.

1. Cut the oxtail into pieces and remove the excess fat. Wash thoroughly and drain well. Season with salt, pepper, ground clove, annatto, bay leaf, olive oil and white wine. Leave to rest for at least two hours.
2. Place the oxtail and all the marinade and seasonings in a pan and leave to stew for half an hour and then add the onion and chopped garlic.
3. Five minutes later, add the bacon and the water, boil until the meat starts to come away from the bone. When this happens, add the black trumpet mushrooms (previously soaked in warm water for 15 minutes) and boil for a further five minutes.
4. Serve with the sautéed vegetables.

Borrego em crosta de farinheira, creme de cardos silvestres e trompetas

LAMB WITH A *FARINHEIRA* SAUSAGE CRUST,
CREAM OF WILD CARDOON AND BLACK TRUMPET MUSHROOM

Chefe Henrique Mouro / Restaurante Tavares Rico - Lisboa

Chef Henrique Mouro / Tavares Rico - Lisbon

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

800 g de costeletas de borrego do nordeste alentejano
Natur-al-Carnes
1 farinheira de Portalegre Montanheira
1 broa de milho
300 g de cardos silvestres Terrius
100 g de cogumelos desidratados trompeta negra Terrius
50 g de tomilho
100 g de manteiga
3 dentes de alho
1 cebola
1 alho-francês
2 dl de azeite
Folhas de louro q.b.
100 g de salsa
1 dl de vinho branco
Pimenta q.b.
Sal q.b.

800g lamb chops from the North-east of the Alentejo (Natur-al- Carnes)
1 Portalegre Montanheira *farinheira* sausage
1 cornbread loaf
300g Terrius wild cardoons
100g Terrius dried black trumpet mushrooms
50g thyme
100g butter
3 garlic cloves
1 onion
1leek
2dl olive oil
Bay leaves
100g salt
1dl white wine
Pepper
Salt

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Limpe as costeletas e deixe-as a marinar em alho, sal, pimenta, louro, tomilho e vinho branco.
2. Depois de esfarelar a broa, prepare uma crosta com alho, farinheira, azeite, manteiga, salsa e sal.
3. Deixe as costeletas corar em fogo vivo e, de seguida, cubra-as com a crosta de broa.
4. Num tacho com azeite, frite a cebola e o alho-francês, junte depois os cardos e 1 caldo de galinha (se desejar) e deixe cozinhar durante 15 minutos.
5. Salteie as trompetas previamente hidratadas em manteiga, tomilho e sal.
6. Sirva as costeletas com os preparados dos cardos e das trompetas.

1. Clean the chops and marinade them in the garlic, salt, pepper, bay leaf, thyme and white wine.
2. After crumbling the cornbread, prepare a crust with garlic, *farinheira* sausage, olive oil, butter, parsley and salt.
3. Brown the chops over a high heat and then cover them with the cornbread crust.
4. Fry the onion and the leek in olive oil, then add the cardoons and a chicken stock cube (optional) and leave to cook for 15 minutes.
5. Sauté the previously soaked black trumpet mushrooms in butter, thyme and salt.
6. Serve the chops with the cardoon and black trumpet mushroom cream.

Javali estufado com castanhas

STEWED WILD BOAR WITH CHESTNUTS

Chefe M^a José Almeida / Restaurante Vinho e Noz - Évora

Chef M^a José Almeida / Restaurant Vinho e Noz - Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

600 g de javali
2 cebolas médias
4 dentes de alho
1 folha de louro
1 ramo de tomilho
1 ramo de segurelha
1 pitada de cominhos
1 colher de colorau
Sal q.b.
Vinho tinto q.b.
600 g de batatas
250 g de castanha desidratada Terrius

600g wild boar
2 medium onions
4 garlic cloves
1 bay leaf
1 sprig thyme
1 sprig satureja
1 pinch cumin
1 teaspoon annatto
Salt
Red wine
600g potatoes
250g Terrius dried chestnuts

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Coloque as castanhas de molho em água durante cerca de 24 horas, para hidratarem.
2. Prepare o javali aos bocadinhos e leve ao lume um tacho com a cebola, o alho e o louro.
3. Junte a carne, as ervas aromáticas, as especiarias e o sal e cubra tudo com vinho tinto.
4. Deixe estufar lentamente até a carne ficar bem macia. Vá juntando um pouco de água.
5. Frite as castanhas e as batatas aos cubos, para servirem de acompanhamento da carne.

1. Soak the chestnuts in water approximately 24 hours beforehand.
2. Chop the wild boar into small pieces and sauté with the onion, garlic and bay leaf.
3. Add the herbs, spices and salt and cover with red wine.
4. Slowly stew until the meat is very tender. Add a little water as necessary.
5. Fry the chestnuts and diced potato and serve with the meat.

Nacos de borrego em crosta de castanha com salada de agrião

LAMB STEAKS IN A CHESTNUT CRUST
WITH WATERCRESS SALAD

Rita Simão / Restaurante Café Alentejo - Évora

Rita Simão / Restaurant Café Alentejo - Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

4 bifes de borrego do nordeste alentejano Natur-al-Carnes
2 dentes de alho
4 colheres de mostarda
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Farinha de castanha fumada
Terrius q.b.
1 molho de agrião
Vinagreta q.b.
6 colheres de sopa de azeite
Sumo de ½ limão

4 Natur-al-Carnes north-east Alentejo lamb steaks
2 garlic gloves
4 spoons mustard
Salt
Pepper
Terrius smoked chestnut flour
1 bunch of watercress
Vinaigrette
6 tablespoons olive oil
Juice of half a lemon

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Tempere a carne com sal, o alho esmagado e pimenta duas horas antes de a confeccionar.
2. De seguida, envolva a carne em mostarda e em farinha de castanha.
3. Leve ao forno a 180°C, num tabuleiro forrado com papel de alumínio,
4. Faça a salada de agrião temperada com vinagreta, azeite e sumo de limão.

1. Season the meat with salt, crushed garlic and pepper two hours before preparing.
2. Cover the meat with mustard and chestnut flour.
3. Place in the oven (180°C) on a baking tray lined with silver foil for 30 minutes.
4. Prepare the watercress salad and season with vinaigrette, olive oil and lemon juice.

Lagarada de bacalhau com batata e pimento piquilho

COD LAGARADA WITH POTATO AND PIQUILLO PEPPER

Chefe António Serra / Restaurante Sol Poente (Évora Hotel) – Évora

Chef António Serra / Restaurant Sol Poente (Évora Hotel) – Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS / 4 PEOPLE

4 postas de bacalhau demolido

390 g de pimentos assados
Terrius (1 lata grande)

8 dentes de alho

2 dl de azeite virgem

16 batatas pequenas

(de preferência, batata nova)

1 cebola

10 g de sal

5 g de pimenta branca

20 g de azeitona preta

Coentros q.b.

4 soaked salted cod steaks

390g Terrius roast peppers
(1 large can)

8 garlic cloves

2dl virgin olive oil

16 small potatoes

(preferably new potatoes)

1 onion

10g salt

5g white pepper

20g black olives

Coriande

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Corte a cebola em meias-luas e coloque-a num tabuleiro próprio para ir ao forno.
 2. Por cima da cebola, disponha o bacalhau e tempere-o com 5 dentes de alho e a pimenta branca. Regue tudo com metade do azeite e leve ao forno.
 3. Leve ao forno um tabuleiro com as batatas com casca, molhadas e salpicadas com sal grosso.
 4. Corte os pimentos assados às tiras e tempere com sal. Salteie com a outra metade do azeite e com os restantes dentes de alho previamente laminados.
 5. Quando o bacalhau estiver assado, retire-lhe as espinhas e lasque-o.
 6. Depois de assadas, dê um murro nas batatas, para que fiquem rachadas e, desta forma, poderem absorver o suco da cebolada e dos pimentos.
 7. Coloque as batatas no centro do prato e cubra-as com as lascas de bacalhau, os pimentos e a cebolada que foi cozinhada com o bacalhau.
 8. Por fim, polvilhe com coentros picados e decore com azeitonas pretas.
1. Cut the onion into semi-circles and place on an oven tray.
 2. Place the cod on top of the onion and season with 5 garlic cloves and white pepper. Drizzle with half the olive oil and place in the oven.
 3. Put the unpeeled potatoes sprinkled with sea salt on a baking tray and place in the oven.
 4. Cut the roast peppers into strips and season with salt. Sauté with the remaining olive oil and previously sliced garlic.
 5. When the cod is baked, remove the bones and flake.
 6. After the potatoes are roasted, squash them gently until they split slightly, soaking up the juices of the onion mix and the peppers in the process.
 7. Place the potatoes in the centre of the plate and cover them with the cod flakes, the peppers and the onion mixture.
 8. Finally, sprinkle with chopped coriander and garnish with black olives.

Lasanha de pimentos com bacalhau, poejo e farinha de castanha fumada

PEPPER LASAGNE WITH COD, PENNYROYAL
AND SMOKED CHESTNUT FLOUR

Chefe Helena Fialho Moreira / Restaurante Fialho - Évora
Chef Helena Fialho Moreira / Restaurant Fialho - Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

4 PESSOAS/4PEOPLE

200 g de bacalhau cru desfiado
225 g de pimentos
assados Terrius
50 g de cebola
molho de poejos
0,5 dl de azeite
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de farinha de
castanha fumada Terrius
2,5 dl de leite
Sal q.b.
Noz-moscada q.b.
Folhas de poejo q.b.
Azeitonas pretas q.b.

200g shredded salt cod
(uncooked)
225g Terrius roast peppers
50g onion
bunch of pennyroyal
0.5dl olive oil
1 tablespoon butter
1 tablespoon Terrius smoked
chestnut flour
2.5dl milk
Salt
Nutmeg
Pennyroyal leaves
Black olives

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Pique uma cebola e leve-a a alourar em azeite.
 2. Adicione o bacalhau desfiado e as folhas de poejo, deixando apurar. Reserve.
 3. Abra os pimentos e corte-os ao meio, retirando as sementes.
 4. Faça um molho bechamel, derretendo a manteiga num tacho, à qual deve adicionar a farinha de castanha e, aos poucos, o leite, deixando que a farinha coza. Adicione um pouco de sal e noz-moscada a gosto. Reserve.
 5. Proceda à montagem da lasanha, alternando o bacalhau, o bechamel e os pimentos. A última camada deverá ser de molho bechamel.
 6. Por fim, polvilhe com farinha de castanha e leve ao forno a gratinar.
 7. Decore com azeitonas pretas.
-
1. Brown a chopped onion in olive oil.
 2. Add the shredded cod and the pennyroyal leaves. Reserve.
 3. Slice the peppers in half and remove the seeds.
 4. Make a béchamel sauce. Melt the butter in a saucepan with the chestnut flour. Then gradually add the milk, allowing the flour to cook. Add a little salt and nutmeg to taste. Reserve.
 5. Start putting the lasagne together, alternating layers of cod, béchamel and peppers with a final layer of béchamel sauce.
 6. Finally, sprinkle with chestnut flour and place in the oven to brown.
 7. Garnish with black olives.

Risotto de castanhas com medalhões de lombinho de porco lardeados

CHESTNUT *RISOTTO* WITH LARDED PORK
TENDERLOIN MEDALLIONS

Chefe Lúcia Bravo / Restaurante BL Lounge - Évora

Chef Lúcia Bravo / Restaurant BL Lounge - Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

2 PESSOAS / 2 PEOPLE

2 medalhões de lombinho
de porco
200 g de arroz Carnaroli
100 g de castanhas
desidratadas Terrius
Cebola q.b.
2 cravo de cabecinha
Azeite q.b.
Sal q.b.
Pimenta do moinho q.b.
1 copo de vinho branco
Parmesão q.b.

2 pork tenderloin medallions
200g carnaroli rice
100g Terrius dried chestnuts
Onion
2 cloves
Olive oil
Salt
Freshly-ground black pepper
1 glass white wine
Parmesan

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Num tacho médio, coloque 1 colher de sopa de azeite e 1 colher de sopa de cebola, picada finamente, e deixe a cebola suar em lume brando.
 2. Introduza todo o arroz e mexa bem.
 3. Quando tudo estiver bem incorporado, refresque com um copo de vinho branco.
 4. Adicione as castanhas e junte água quente até as tapar, para que elas possam hidratar.
 5. Junte os cravinhos e deixe reduzir. Vá adicionando água quente aos poucos até o *risotto* ficar *al dente*.
 6. Entretanto, coloque na grelha os medalhões de lombinho de porco lardeados, para que estejam prontos ao mesmo tempo do que o *risotto*.
 7. Junte ao *risotto* parmesão ralado e pimenta moída no momento.
1. Sweat one tablespoon of olive oil and one tablespoon of finely-chopped onion in a medium-sized saucepan.
 2. Add the rice and stir well.
 3. When everything is well mixed, pour in a glass of white wine.
 4. Add the chestnuts and enough hot water to cover and hydrate them.
 5. Add the cloves and reduce. Add the hot water gradually until the *risotto* is al dente.
 6. At the same time, grill the pork medallions so they are ready at the same time as the *risotto*.
 7. Add the grated parmesan and freshly-ground black pepper to the *risotto*.

Ravioli de massa fresca com castanhas e peito de pato

Chefe Cláudio Coelho / Restaurante Di Casa - Évora

INGREDIENTES PREPARAÇÃO

4 PESSOAS

MASSA

110 g de farinha de trigo
50 g de sêmola
50 g de farinha de castanha fumada Terrius
1 ovo
1 chávena de água
5 g de sal

RECHEIO

250 g de peito de pato
1 aipo
1 tomate fresco
Sal q.b.
Pimenta q.b.
2 malaguetas secas
5 dl de caldo de galinha
1 cebola
2 dentes de alho
1 copo de vinho tinto
1 ramo de alecrim
Azeite de trufas q.b.
1 chávena de conhaque
1 colher de manteiga
1 colher de farinha de castanha fumada Terrius

1. Coloque os ingredientes da massa numa taça de metal para alimentos e misture-os todos até obter uma consistência homogénea. Envolva-a em película aderente e guarde-a no frio durante 20 minutos.
2. Para o recheio, leve um tacho ao lume com cebola, alho e tomate e regue com vinho.
3. Adicione caldo de galinha, aipo, malagueta e alecrim e deixe ferver. De seguida, junte o peito de pato e baixe o lume, deixando cozinhar, pelo menos, 1h30m. Tempere de sal e pimenta. Retire o pato e corte-o grosseiramente.
4. Triture com a varinha mágica o caldo que ainda ficou no tacho e passe-o numa rede para extrair impurezas. Guarde este caldo no frio.
5. Estique a massa fresca e recheie-a com o pato.
6. Quando o caldo estiver com uma consistência gelatinosa, espalhe-o por cima do pato com uma colher de café antes de fechar o ravioli.
7. Coza o ravioli num tacho largo durante 2 a 3 minutos com um pouco de sal.
8. Numa frigideira coloque o conhaque em lume brando, junte a manteiga e a farinha de castanha e deixar reduzir.
9. Com o ravioli cozido, passe-o para o prato e regue-o com azeite de trufas e com o reduzido de conhaque e castanha.

FRESH PASTA RAVIOLI WITH
CHESTNUTS AND DUCK BREAST
Chef Cláudio Coelho / Restaurant Di Casa – Évora

INGREDIENTS PREPARATION

4 PEOPLE

PASTA
110g wheat flour
50g semolina
50g Terrius smoked chestnut flour
legg
1 cup of water
5g salt

FILLING
250g duck breast
1 celery
1 fresh tomato
Salt
Pepper
2 dried chillies
5dl chicken stock
1 onion
2 garlic cloves
1 glass of red wine
1 rosemary sprig
Truffleoil
1 cup of cognac
1 tablespoon butter
1 tablespoon Terrius smoked chestnut flour

1. Put the pasta ingredients into a metal bowl and combine until you get a consistent dough. Wrap in clingfilm and refrigerate for 20 minutes.
2. For the filling, add the onion, garlic, tomato and wine to a saucepan.
3. Add the chicken stock, celery, chillies, rosemary and bring to a boil. Then, add the duck breast and reduce the heat, allowing it to cook for at least 90 minutes. Season with salt and pepper. Remove the duck and roughly chop.
4. Blend the stock remaining in the pan and strain. Refrigerate this stock.
5. Roll out the pasta dough and fill with the duck.
6. When the stock has become gelatinous, spread it over the duck with a coffee spoon before sealing the ravioli.
7. Boil the ravioli in a wide pan for between 2 and 3 minutes with a little salt.
8. Reduce the cognac, butter and chestnut flour in a frying pan.
9. When the ravioli is ready, serve it with the truffle oil and cognac and chestnut reduction.

Tarte de maçã bravo de Esmolfe à moda lá de casa

Chefe Rui Martins / Hotel Rali Viana

INGREDIENTES PREPARAÇÃO

4 PESSOAS

MASSA TENRA

250 g de farinha de maçã bravo de Esmolfe Terrius
1 colher de sopa de banha ou margarina
1 colher de sopa de azeite
1,5 dl de água
Sal q.b.

RECHEIO

4 maçãs bravo de Esmolfe Terrius
1 colher de sopa de canela
2 colheres de sopa de manteiga

CRUMBLE

50 g de margarina
50 g de açúcar amarelo
50 g de avelãs
50 g de farinha de maçã bravo de Esmolfe Terrius
½ colher de chá de canela

COMPOTA

0,5 kg de maçãs bravo de Esmolfe Terrius
150 ml de água
1 colher de chá de canela em pó
1 pau de canela
Açúcar q.b.

ESPUMA

1 kg de maçãs bravo de Esmolfe Terrius
3 folhas de gelatina hidratada
1 sifão
2 cargas de sifão

1.º TARTE COM RECHEIO E CRUMBLE DE MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE

1. Peneire a farinha para uma tigela e junte-lhe a gordura derretida, o azeite e a água morna, na qual deverá ter dissolvido previamente o sal.
2. Trabalhe os ingredientes rapidamente e bata a massa muito bem em cima da mesa.
3. Coloque a massa sobre um prato polvilhado com farinha e cubra-a com uma tigela aquecida (passe a tigela por água a ferver, enxugue-a e com ela tape rapidamente a massa).
4. Deixe a massa descansar durante 1 hora.
5. Estenda a massa com a ajuda do rolo e de um pouco de farinha de trigo.

1. Numa frigideira derreta a manteiga e frite as maçãs, previamente descascadas e cortadas em cubos, com a canela, até dourarem. Deixe-as arrefecer para com elas rechear as tartes.

1. Misture todos os ingredientes com a ajuda de um robô de cozinha, até obter uma consistência granulada.
2. Forre pequenas formas de tartes, recheie-as com a maçã e, por fim, cubra-as com o crumble.
3. Leve ao forno a 170°C durante 20 min.

2.º COMPOTA DE MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE

1. Coloque num tacho as maçãs descascadas e limpas, juntamente com o açúcar, a canela em pó, o pau de canela e a água.
2. Leve-as ao lume e, assim que começarem a ferver, reduza para o mínimo e deixe cozinhar muito lentamente durante 1 hora.
3. Retire o pau de canela e passe as maçãs com a varinha mágica.
4. Leve novamente a lume brando até o doce atingir o ponto de estrada (coloque um pouco de doce num prato e veja se, passando o dedo, forma uma estrada).
5. Retire do lume e deixe arrefecer. Reserve!

3.º ESPUMA DE MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE

1. Triture as maçãs, previamente lavadas, com a ajuda de um robô de cozinha, até fazer sumo.
2. Passe o sumo da maçã por um passador.
3. Leve metade do sumo a ferver e dissolva nele a gelatina.
4. Coloque o preparado anterior num sifão e meta uma carga.
5. Leve ao frio durante 6 horas.
6. Uma hora antes de servir, coloque a outra carga e deixe mais 1 hora no frio.

Finalização: Grelhe uma maçã cortada em cubos 2x2 e construa a decoração do prato a gosto ou conforme sugestão do chefe.

"BRAVO DE ESMOLFE" APPLE TART HOMEMADE STYLE

Chef Rui Marins / Hotel Rali Viana

INGREDIENTS PREPARATION

4 PEOPLE

PASTRY

250g Terrius "Bravo de Esmolfe"
apple flour
1 tablespoon lard or margarine
1 tablespoon olive oil
1.5dl water
Salt

FILLING

4 Terrius "Bravo de Esmolfe" apples
1 tablespoons cinnamon
2 tablespoons butter

CRUMBLE

50g margarine
50g Demerara sugar
50g hazelnuts
50g Terrius Bravo de
Esmolfe apple
flour
½ teaspoon cinnamon

JAM

0.5kg Terrius "Bravo de
Esmolfe" apples
150ml water
1 teaspoon ground cinnamon
1 cinnamon stick

FOAM

1kg Terrius "Bravo de Esmolfe"
apple Terrius
3 soaked gelatine sheets
1 syphon
2 syphon gas cartridges

1ST TART WITH "BRAVO DE ESMOLFE" APPLE FILLING AND CRUMBLE

1. Sieve the flour into a bowl and add the melted fat, olive oil and warm water in which the salt has been previously dissolved.
 2. Work the ingredients together quickly and knead well on a table top.
 3. Put the pastry on a plate dusted with flour and cover it with a heated bowl (pour boiling water into it, dry it and quickly use it to cover the pastry).
 4. Leave the pastry to rest for 1 hour.
 5. Roll the pastry out with a rolling pin and a little wheat flour.
1. Melt the butter in a frying pan. Dice the peeled and cored apples and fry them with the cinnamon until golden. Leave to cool before using them to fill the tart.

1. Combine all the ingredients with the help of food processor until the mixture has a granulated consistency.
2. Line the small tart cases, fill with the apple and cover with the crumble.
3. Place in the oven for 20 minutes at 170°C.

2ND "BRAVO DE ESMOLFE" APPLE JAM

1. Place the peeled and sliced apples in a saucepan with the sugar, ground cinnamon, cinnamon stick and water.
2. Heat the mixture and as soon as it starts to boil reduce to the minimum and cook gently for an hour.
3. Remove the cinnamon stick and blend the apple mixture.
4. Return to a gentle heat until it reaches the right consistency (put a little of the jam on a plate and see if, when you pass your finger through it, it forms a road).
5. Remove from the heat and allow to cool. Reserve.

3RD "BRAVO DE ESMOLFE" APPLE FOAM

1. Blend the washed apples to a juice with the help of a food processor.
2. Strain the juice with a sieve.
3. Boil half the juice and dissolve the gelatine in it.
4. Place the mixture in a syphon and add a charge.
5. Refrigerate for 6 hours.
6. One hour before serving, add another charge and refrigerate for another hour.

Plating: Grill an apple cut into 2x2 dice and create your own decoration or follow the chef's presentation suggestion.

Bolinhos secos de maçã bravo de Esmolfe à Pão de Rala

“BRAVO DE ESMOLFE” APPLE DRY DUMPLINGS À PÃO DE RALA

Chefe de Pastelaria Ercília Zambujo / Pastelaria Pão de Rala - Évora

Pastry chef Ercília Zambujo / Pastelaria Pão de Rala - Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

1 kg de farinha de maçã bravo
de Esmolfe Terrius
3 ovos
1 chávena de açúcar
1 chávena de azeite
Raspas de limão q.b.
Raspas de canela q.b

1 kg Terrius “Bravo de
Esmolfe” apple flour
3 eggs
1 cup sugar
1 cup olive oil
Lemon zest
Grated cinnamon

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Misture todos os ingredientes e bata-os todos muito bem.
2. Quando obtiver uma massa consistente, faça bolinhas e coloque-as num tabuleiro.
3. Leve-as ao forno a 180°C durante 20 a 30 min.

1. Mix all the ingredients together and knead well.
2. When the dough is the right consistency, make dumplings and place on a baking tray.
3. Place in an oven for 20 to 30 minutes at 180°C.

Muffin de farinha de maçã bravo de Esmolfe

“BRAVO DE ESMOLFE” APPLE FLOUR MUFFIN

Chefe de Pastelaria Ricardo Almeida / M'Ar de Ar Hotels - Évora

Pastry chef Ricardo Almeida / M'AR De AR Hotels - Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

8 PESSOAS / 8 PEOPLE

500 g de maçã bravo de Esmolfe
Terrius
40 g de farinha de maçã bravo
de Esmolfe Terrius
20 g de farinha Maizena
0,5 g (colher de café) de
fermento
0,6 dl de leite
70 g de açúcar
220 g de manteiga sem sal
Açúcar em pó q.b.
1 ovo

500g Terrius “Bravo de
Esmolfe” apple
40g Terrius Bravo de Esmolfe
apple flour
20g cornflour
0.5g (coffee spoon) yeast
0.6dl milk
70g sugar
220g unsalted butter
1 egg
Icing sugar

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Misture a farinha de maçã com a Maizena e o fermento e passe pelo passador, até não restar nenhum grão de farinha.
2. Bata o açúcar com a manteiga amolecida e, depois de adicionar o ovo e o leite, bata novamente muito bem.
3. Ao preparado anterior, junte as farinhas e vá envolvendo devagar até que tudo esteja bem incorporado.
4. Entretanto, corte a maçã em lâminas finas e quadradas e envolva-as com o resto do preparado.
5. Distribua a massa pelas formas, até um pouco mais de metade.
6. Leve-as ao forno a 165°C durante 15 minutos.
7. Retire as formas do forno e, quando estiverem frias, polvilhe-as com açúcar em pó.

1. Combine the apple flour, cornflour and yeast, then sieve until extra fine.
2. Beat the sugar with the softened butter, add the egg and milk, and beat very well again.
3. Fold the flours and yeast into this mixture.
4. Cut the apples into very thin, square slices and add to the mixture.
5. Pour the mixture into the muffin tray holes up to the half-way point.
6. Place them in an oven for approximately 15 minutes at 165°C.
7. Remove the trays from the oven. When they are cool, sprinkle with icing sugar.

Fondant de cogumelo com gelado de geleia de pimento

MUSHROOM FONDANT WITH PEPPER JAM ICE-CREAM

Helena Almeida / Escola de Hotelaria e Turismo – Portalegre

Helena Almeida / Escola de Hotelaria e Turismo – Portalegre

INGREDIENTES INGREDIENTS

2 DOSES/2 PORTIONS

FONDANT

**10 g de farinha de boletus
edulis Terrius**
2 ovos
30 g de açúcar
20 g de farinha de trigo
25 g de manteiga
2 g de fermento em pó

GELADO

1 gema de ovo
0,5 dl de leite
0,5 dl de natas
10 g de açúcar em pó
**50 g de geleia de pimento
piquilho Terrius**

FONDANT

10g Terrius porcini flour
2 eggs
30g sugar
20g wheat flour 25g butter
2g yeast powder

ICE-CREAM

1 egg yolk
0.5dl milk
0.5dl cream
10g icing sugar
**50g Terrius
piquillo pepper jam**

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Para o *fondant*, bata os ovos com o açúcar, juntando, depois, a farinha de boletus, a farinha de trigo, o fermento e, por fim, a manteiga.
2. Para o gelado, bata as natas, juntando, depois, os restantes ingredientes: o leite, a gema, o açúcar em pó e a geleia de pimento.

1. For the fondant, beat the eggs with the sugar, then add the porcini flour, the wheat flour, the yeast and finally the butter.
2. For the ice-cream, beat the cream, then add the rest of the ingredients: the milk, the egg yolk, sugar and pepper jam.

Mousse de cogumelos shitake, frutos do bosque e coulis de vinagrete balsâmico

SHITAKE MUSHROOM MOUSSE,
FOREST FRUITS AND BALSAMIC VINEGAR COULIS

Subchefe Duval Ferreira / Restaurante Degust'AR (Hotel M'AR De AR Aqueduto) – Évora
Sous-chef Duval Ferreira / Restaurant Degust'AR (Hotel M'AR De AR Aqueduto) – Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

8 PESSOAS / 8 PEOPLE

15 g de cogumelos shitake desidratado Terrius
300 g de leite condensado
2 folhas de gelatina neutra
4 gemas de ovo
60 g de amoras
60 g de groselhas
60 g de framboesas
60 g de fisális
1,5 dl de vinagre balsâmico
30 g de açúcar

15g Terrius dried shitake mushrooms
300g condensed milk
2 neutral gelatine sheets
4 egg yolks
60g blackberries
60g gooseberries
60g raspberries
60g Physalis fruit (groundcherry)
1.5dl balsamic vinegar
30g sugar

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Para o *coulis* de vinagre balsâmico, leve ao lume uma frigideira com o vinagre e o açúcar e, em lume brando, deixe reduzir a metade. Retire e reserve.
2. Mergulhe os cogumelos em 250 ml de água a ferver durante aproximadamente 5 minutos.
3. Triture tudo com uma varinha mágica até obter um creme. Deixe arrefecer no frigorífico.
4. Dissolva completamente a gelatina em 1 dl de água quente.
5. Bata o leite condensado com as gemas, adicione o creme de cogumelos já frio e, mais tarde, a gelatina dissolvida, mexendo sempre.
6. Junte as claras em castelo e envolva tudo cuidadosamente.
7. Encha 8 taças com este preparado e coloque-as no frigorífico durante 1-2 horas.
8. Decore com o *coulis* de vinagre balsâmico e os frutos do bosque.

1. For the balsamic vinegar *coulis*, heat the vinegar and sugar gently in a frying pan and reduce to half. Remove and reserve.
2. Soak the mushrooms in 250 ml of boiling water for around five minutes.
3. Blend everything to a smooth cream. Refrigerate.
4. Dissolve the gelatine completely in 1dl of hot water.
5. Beat the condensed milk with the egg yolks, add the cold mushroom cream and then the dissolved gelatine, stirring constantly.
6. Add the whipped egg white (stiff peak) and fold in carefully.
7. Fill eight bowls with the mixture and refrigerate for between one and two hours.
8. Decorate with the balsamic vinegar *coulis* and forest fruits.

Pudim doce de boletus com acidez de lima e frutos do bosque

SWEET PORCINI PUDDING WITH LIME AND FOREST FRUIT ACIDITY

Chefe de Pastelaria Susana Nonato / EPRAL — Évora

Pastry chef Susana Nonato / EPRAL — Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

1 DOSE / 1 PORTION

0,5 dl de leite meio gordo
250 g de açúcar
3 g de extrato de baunilha
9 g de farinha de boletus
edulis Terrius
3 gemas de ovo
Caramelo q.b.
30 g de amoras
30 g de framboesas
30 g de mirtilos
30 g de groselhas
30 g de morangos
30 g de cerejas
10 g de ginjas
0,1 dl de ginjinha
0,01 dl de xarope de groselha
1 g de lecitina
5 g de cogumelos desidratados
boletus edulis Terrius
70 g cogumelo branco
70 g cogumelo marron
Raspa de lima q.b.
Água q.b.

0.5dl semi-skimmed milk
250g sugar
3g vanilla extract
9g Terrius porcini flour
3 egg yolks
Caramel
30g blackberries
30g raspberries
30g blueberries
30g redcurrants
30g strawberries
30g cherries
10g sour cherries
0.1dl cherry liqueur
0.01dl redcurrant syrup
1g lecithin
5g Terrius dried porcini
mushrooms
Lime zest
Water

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Leve o leite ao lume, juntamente com 150 g de açúcar, o extrato de baunilha e a farinha de boletus edulis, para reduzir a metade.
 2. Deixe arrefecer completamente e só depois junte as gemas.
 3. Leve ao forno o preparado anterior, numa forma untada com caramelo, para cozer em banho-maria.
 4. Leve ao lume os frutos vermelhos, juntamente com os cogumelos e a raspa de lima. Junte 50 g de açúcar.
 5. No final, junte os cogumelos desidratados boletus, previamente hidratados em água morna durante 15 minutos, e deixe ferver.
 6. À parte, leve ao lume os caroços e os pés das cerejas, juntamente com as ginjas, a ginjinha, 50 g de açúcar, água e o xarope de groselha para fazer uma infusão.
 7. Deixe a infusão arrefecer para colocar a lecitina, para fazer a espuma. Bata com a varinha mágica na hora de empratrar.
1. Heat the milk with 150 g of sugar, the vanilla extract and porcini flour. Reduce by half.
 2. Leave to completely cool, then add the egg yolks.
 3. Place in the oven in a tin lined with caramel and cook in bain-marie.
 4. Heat the forest fruits, mushrooms and lime zest. Add 50g of the sugar.
 5. Finally, add the dried mushrooms, previously soaked in warm water for 15 minutes and simmer.
 6. Separately, heat the cherry stones and stalks with the sour cherry and cherry liqueur, 50 g of water and the redcurrant syrup to make an infusion.
 7. Allow the infusion to cool than add the lecithin to create a foam. Beat with a blender just before serving.

Profiteroles com creme de castanha

PROFITEROLES WITH CHESNUT CREAM

Chefe de Pastelaria Susete Carvalho / Restaurante Sol Poente (Évora Hotel) – Évora

Pastry chef Susete Carvalho / Restaurant Sol Poente (Évora Hotel) – Évora

INGREDIENTES INGREDIENTS

2 PESSOAS / 2 PEOPLE

CREME DE CASTANHA

0,5 dl de leite
3 colheres de sopa de farinha
de castanha TerriuS
2 colheres de sopa de farinha
Maizena
3 colheres de sopa de açúcar
3 gemas de ovo
Canela em pó q.b.
Erva-doce q.b.

PROFITEROLES

2,5 dl água
100 g de manteiga
180 g de farinha
4 ovos

CHESNUT CREAM

0.5dl milk
3 tablespoons TerriuS
chestnut flour
2 tablespoons cornflour
3 tablespoons sugar
3 egg yolks
Ground cinnamon
Anise

PROFITEROLES

2.5dl water
100g butter
180g flour
4 eggs

PREPARAÇÃO / PREPARATION

1. Misture as farinhas num tacho, juntamente com o açúcar, as gemas e o leite.
2. Leve ao lume a engrossar, para, depois, lhes juntar a canela e a erva-doce.
3. Deixe arrefecer para poder rechear os profiteroles.

1. Leve ao lume a água com a manteiga até que esta derreta.
2. Adicione a farinha e deixe cozer bem.
3. Retire a massa do lume e acrescente os ovos.
4. Faça pequenas bolinhas, coloque-as num tabuleiro e leve ao forno a cozer durante cerca de 20 min., a 170°C.
5. Deixe que as bolas arrefeçam para as rechear com o creme de castanha

1. Mix the flours in a saucepan with the sugar, egg yolks and milk.
2. Heat until the mixture thickens, then add the cinnamon and anise.
3. Once cool, it can be used to fill the profiteroles.

1. Heat the water with the butter until it melts.
2. Add the flour and leave to boil.
3. Remove the dough from the heat and add the eggs.
4. Make small dumplings, place on a baking tray and place in an oven for approximately 20 minutes at 170°C.
5. Let the dumplings cool and then fill them with the chestnut cream.

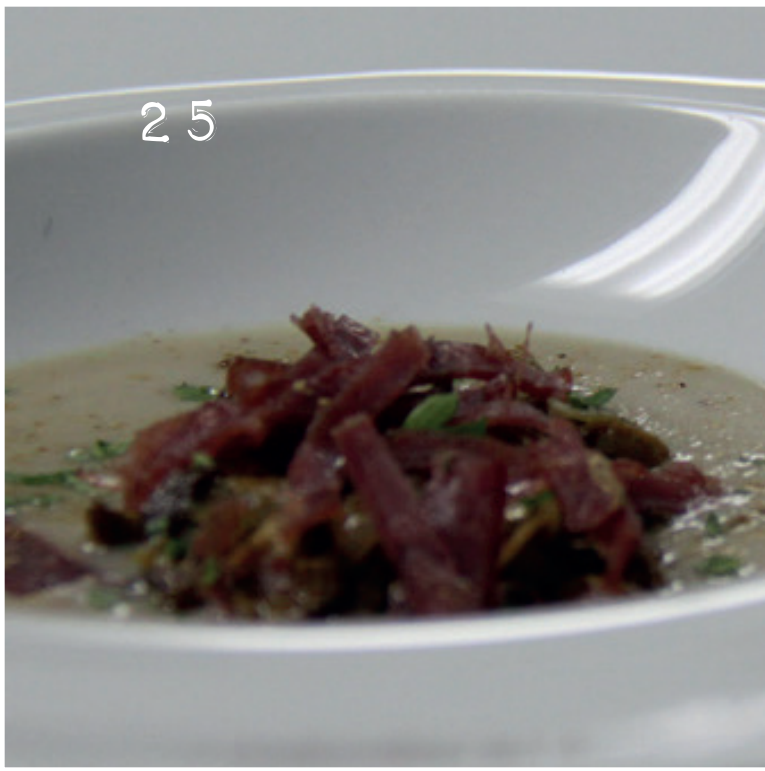
20



23



25



27



32



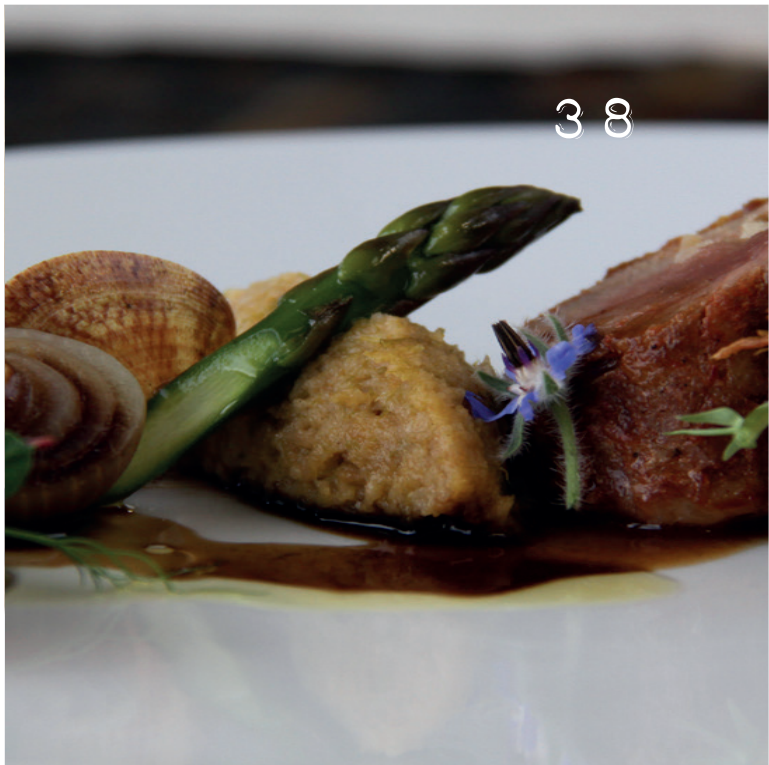
34



36



38





52



57



58



59



A ADER-AL—ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO EM ESPAÇO RURAL DO NORTE ALENTEJO—COM SEDE EM PORTALEGRE APOIA O DESENVOLVIMENTO RURAL DA REGIÃO E A DEFESA DOS PRODUTOS LOCAIS PROTEGIDOS PELAS DENOMINAÇÕES. PROMOVIDO PELA ADER-AL E COORDENADO PELA TERRIUS, NASCEU O PROJETO “SABORES DO ALTO ALENTEJO NA SUA COZINHA”, COM O OBJETIVO DE DIVULGAR AS DENOMINAÇÕES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA E INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA – DA REGIÃO DO NORTE ALENTEJANO JUNTO DO PÚBLICO PROFISSIONAL. REALIZARAM-SE, ASSIM, 5 *SHOWCOOKINGS* DE NORTE A SUL DO PAÍS, DESTINADOS A PROFISSIONAIS DE COZINHA E COMUNICAÇÃO SOCIAL, DE FORMA A DAR A CONHECER AS POTENCIALIDADES E QUALIDADE DOS PRODUTOS.

O BORREGO DO NORDESTE ALENTEJANO IGP, A CARNALENTEJANA DOP, O QUEIJO DE NISA DOP, A SALSICHARIA DE PORTALEGRE IGP, A CASTANHA DE MARVÃO DOP, A MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE DE PORTALEGRE IGP E AINDA OS PRODUTOS TERRIUS FORAM AS MATÉRIAS-PRIMAS UTILIZADAS PELOS CHEFES CONVIDADOS. ESTE PROJETO TEVE COMO EMBAIXADOR O CHEFE ANTÓNIO NOBRE DO GRUPO MAR D’AR HOTELS E COMO CHEFES CONVIDADOS: LEONEL PEREIRA, HENRIQUE MOURO, RENATO E DALILA CUNHA, ENTRE OUTROS CHEFES PARTICIPANTES QUE REGISTAM NESTE LIVRO AS SUAS PROPOSTAS CULINÁRIAS.

THE ADER-AL – ASSOCIATION FOR RURAL DEVELOPMENT OF NORTHERN ALENTEJO – WITH HEADQUARTERS IN PORTALEGRE SUPPORTS THE RURAL DEVELOPMENT OF THE REGION AND THE PROTECTION OF THE LOCAL PRODUCTS PROTECTED BY THE DESIGNATIONS. PROMOTED BY THE ADER-AL AND COORDINATED BY TERRIUS, THE PROJECT “NORTHERN ALENTEJO FLAVOURS IN YOUR KITCHEN” WAS BORN, WITH THE OBJECTIVE OF DISSEMINATING THE DESIGNATIONS – PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN AND PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION – OF THE NORTHERN ALENTEJO REGION TO THE PROFESSIONAL PUBLIC. THEREFORE, 5 SHOWCOOKINGS WERE CARRIED OUT FROM NORTH TO SOUTH OF THE COUNTRY, INTENDED TO KITCHEN PROFESSIONALS AND THE MEDIA, IN ORDER TO MAKE KNOWN THE POTENTIAL AND QUALITY OF THE PRODUCTS.

THE PGI LAMB OF THE NORTH-EAST OF ALENTEJO, THE PDO “CARNALENTEJANA” (ALENTEJO MEAT), THE PDO NISA CHEESE, THE PGI SAUSAGE FROM PORTALEGRE, THE PDO CHESTNUT FROM MARVÃO, THE PGI “BRAVO DE ESMOLFE” APPLE FROM PORTALEGRE AND ALSO THE TERRIUS PRODUCTS WERE THE RAW MATERIALS USED BY THE INVITED CHEFS. THIS PROJECT HAD CHEF ANTÓNIO NOBRE FROM “MAR D’AR” HOTELS GROUP AS AMBASSADOR AND HAD AS INVITED CHEFS: LEONEL PEREIRA, HENRIQUE MOURO, RENATO E DALILA CUNHA, BETWEEN OTHER PARTICIPANT CHEFS, WHICH REGISTER THEIR CULINARY PROPOSALS IN THIS BOOK.

