

Bolo de mel com granizado de amêndoa amarga | Chefe Frederico Lopes

Idioma

Portuguese, international

A Tertúlia Algarvia publicou vídeos de seis receitas que têm em comum o facto de incluírem na sua confecção ingredientes representativos da Dieta Mediterrânica, que, em 2013, foi distinguida pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade.

Moxama de atum; Lombinho de porco com amêijoas e xarém de coentros; e Bolo de mel com granizado de amêndoa amarga foram os três vídeos apresentados por Frederico Lopes, Chefe residente do restaurante Tertúlia Algarvia, na Vila-Adentro, em Faro.

Ao Chefe Augusto Lima, um colaborador já habitual da Tertúlia Algarvia em outros projectos, coube a apresentação das receitas de Guisado de ovelha churra, Guisado de litão com feijão-branco e Filetes de cavala alhada servidos em cama de batata-doce.

As seis receitas são antecedidas de uma breve explicação sobre as influências dos povos da bacia do Mediterrâneo no património gastronómico do Algarve. Todos os filmes têm uma versão legendada em inglês e outra em castelhano.

Para mais informações, consulte o site da Tertúlia Algarvia ^[1]

Documentos Anexos:

[Video of Bolo de mel com granizado de amêndoa amarga, por Chefe Frederico Lopes](#)

Source URL (modified on 27/07/2015 - 10:28): <http://www.dietamediterranea.pt/?q=pt/node/148>

Links

[1] <http://www.tertulialgarvia.pt/>

[2] <http://www.dietamediterranea.pt/?q=pt/file/253>