

Gastronomie de Braga

La ville de Braga offre à ceux qui la visitent une gastronomie très riche, succulente et variée, qui respecte la tradition de plusieurs générations avec la morue qui s'assume en tant que plat de prédilection. La diversité du paysage naturel et les influences reçues durant des siècles par d'autres peuples, sont des éléments qui expliquent la multiplicité des spécialités gastronomiques.

L'art culinaire de Braga est célèbre, non seulement grâce à la variété des cartes, mais aussi et surtout grâce à l'attention et la fraîcheur lors de la préparation des plats.

Les multiples façons de cuisiner la morue se doivent à l'influence de la religiosité de la ville qui, assumant une pratique continue du carême, respectait les périodes d'abstinence.

De ces nombreuses recettes de morue, le *Bacalhau à Narcisa* se met en avant, autrement appelé *Bacalhau à Eusébia*, nom de la cuisinière émérite du restaurant *Narcisa*, décédée en 1972. Aujourd'hui aussi désigné *Bacalhau à Braga*, ce plat est une plus-value pour la divulgation gastronomique de toute la région.

Le fameux *vinho verde*, vin blanc ou rouge, sera un bon accompagnement quel que soit le plat choisis.

C'est dans les pâtisseries que la cuisine de Braga atteint une plus grande originalité et raffinement, avec le *Pudim Abado de Priscos*, les *doces de romaria* et les *biscoitos secos* pour accompagner le thé, ainsi que d'autres spécialités riches de longues traditions monastiques et populaires.

Cuisine Bracarense (Cuisine de Braga)

- *Bacalhau à Braga ou à Narcisa* (Morue frites accompagnée de frites en rondelles)
- *Papas de Sarrabulho* (Bouillie de viandes avec sang de porc ajouté en fin de cuisson)
- *Rojões à Minhota* (Viande de porc coupé en cube et marinée avant cuisson)
- *Cabrito assado à Moda de Braga* (Chevreau rôti à la mode de Braga)
- *Vitela Assada* (Rôti de Veau)
- *Arroz "Pica no Chão"* (Riz cuit dans le bouillon du poulet avec sang de volaille ajouté en fin de cuisson)
- *Arroz de Pato à Moda de Braga* (Riz au canard gratiné au four)
- *Bacalhau à Moda do Minho*
- *Frigideiras* (Feuilletés de Viandes)
- *Caldo verde c/ Broa de Milho* (Bouillon de choux accompagné de pain de maïs)

Pâtisseries

- *Pudim de Abade de Priscos* (Pudding fait avec du vin de porto et un peu de gras de lard)
- *Fidalguinhos* (Biscuit à base d'œufs, sucre et beurre en forme de jambe croisé)
- *Pederneiras* (Biscuit sec à la cannelle au format rectangulaire irrégulier)
- *Paciências* (Biscuit miniature rond à base de sucre brun)
- *Suplícios* (Biscuit dur en forme de goutte qui fond dans la bouche)
- *Cavacas de Morreira*
- *Fatias doces de Braga* (Gâteau à base d'amandes, d'œufs et cédrat servit en tranches)
- *Broinhas de St.º António*
- *Sameirinhos* (Gâteau à base d'amande et d'œuf recouvert d'une couche saveur citronnelle)
- *Charutos de Chila* (Biscuit fourré à la courge en forme de cigare)
- *Moletinhos do dia de S. Vicente* (Pâte sucrée type brioche avec un goût un peu amère)
- *Mexidos* (Flan de pain brouillé et fruits secs)
- *Doce Branco* (Biscuit au zeste de citron avec glaçage d'œufs et sucre)
- *Talassas* (Format miniature du Doce Branco)

- *Viúvas de Braga (Convento dos remédios)* (Biscuit fouré fait à base de farine, sucre, œufs, cannelle et fleur d'oranger)
- *Bolo-Rei normal e de chila* (Gâteau des rois traditionnelle ou à la courge)
- *Rabanadas* (Pain perdu à base de lait)
- *Leite-creme* (Crème brûlée)
- *Aletria* (Flan de vermicelles sucré)