

Município do Fundão promove live cooking onde a cereja é o ingrediente principal

27 de Maio, 2020

A Cereja do Fundão vai juntar, esta quinta e sexta-feira, o chef Martinho Moniz e Miguel Ribeiro, dos The Gift, em duas sessões de live cooking. Com a Cereja do Fundão como ingrediente principal, as sessões serão transmitidas, às 18h, ao vivo no facebook do município do Fundão e decorre no Posto de Turismo do Fundão.

No dia 28 de maio, a proposta trazida pelo chef Martinho Moniz e por Miguel Ribeiro é um queijo de cura amarelo panado com compota de cereja e frutos secos. O prato principal será do Novilho: um naco e uma telha de tutano nas brasas.

Já no dia 29, para entrada será confeccionado um couscous com chá de cerejas e abóbora assada. Seguem-se filetes de peixe do rio nas brasas em caldeirada

Esta é uma iniciativa concertada no âmbito do conselho consultivo da Indicação Geográfica Protegida da Cereja do Fundão e promovida pela Câmara Municipal do Fundão. Está integrada na Campanha da Cereja do Fundão 2020 que, este ano, se inspira no provérbio “As Conversas são como as Cerejas”.