

Comemoração de 20 anos da data em que a *gastronomia portuguesa foi elevada a bem imaterial do património cultural de Portugal*, por *Resolução do Conselho de Ministro nº 96/2000, publicado no DR nº 171/2000, Série I-B de 26 de Julho de 2000.*

Município da Praia da Vitória



1. Alcatra da Ilha Terceira

A Alcatra é o prato típico da Ilha Terceira mais conhecido e teve a sua origem no próprio povoamento desta magnífica ilha.

2. História

Os primeiros povoadores eram oriundos do centro do país, onde por lá existe um prato que possui semelhanças com a Alcatra, prato esse de nome Chanfana.

Antigamente a Alcatra fazia parte da mesa dos senhorios, daqueles que tinham posses suficientes para conseguir confeccionar este prato.

Atualmente a Alcatra é uma peça fundamental na ementa das Funções em honra ao Divino Espírito Santo e o prato mais tradicional da Ilha Terceira

3. Harmonização do Vinho com a Alcatra Regional

Defendemos que este prato regional harmoniza com o vinho da mesma localidade. Neste caso, como a gordura do molho adere na boca, um vinho com acidez elevada pode melhorar a experiência desta combinação.

O vinho branco dos biscoitos reúne o carácter regional e típico para acompanhar a alcatra, sendo um vinho bastante encorpado, acompanhando o salgado do prato e com a acidez necessária para ir limpando o palato na degustação do prato.

Não menos importante de notar que faz parte da confeção desta receita. Será assim com certeza uma harmonia perfeita unindo um prato regional à sua bebida típica.

4. Receita

Para 6 Pessoas

Ingredientes:

3 Kg de carne com osso (chambão, cachaço, rebadilha);

250g de toucinho fumado;

4 Colheres de banha;

5 Cebolas grandes;

1 Cabeça de alho;

Louro;

Sal;

1 Colher de sobremesa de pimenta da Jamaica em grão;

1 Colher de sobremesa de pimenta preta em grão;

1 Colher de chá de pau de cravo em grão;

Vinho Verdelho.

Corta-se a carne em pedaços de tamanho médio e a cebola às meias luas, o alho e o toucinho em fatias finas.

Num alguidar de barro próprio para alcatra unta-se com banha, cobre-se o fundo do alguidar com cebola e alho. A carne que já foi esfregada com sal e colocada no vinho um pouco antes, vai se colocando no alguidar alternado com a cebola, alho, louro e o toucinho e por fim o vinho até cobrir a carne. Vai ao forno (de preferência de lanha) e cobre-se com folha de inhame ou de couve (se não for possível usar papel de alumínio),

coze lentamente. Ferve durante horas suficientes para cozer bem e apurar o molho, depois destapa-se para rosar e volta-se a carne.

No dia seguinte se necessário retifica-se o molho de sal e vinho, volta ao forno.

Serve-se acompanhada de massa sovada ou pão-de-leite. Se possível beber verdejo e o alguidar deve chegar à mesa com a alcatra a ferver.