

Ementa Mediterrânica - EHTC

A ementa proposta pela equipa de alunos do 2º Ano TCP da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra é a seguinte:

Entrada - Trouxa de couve com porco e tomate cherry

Receita baseada em João da Matta, recolhida pelos alunos, do livro “Arte de Cosinha”, editado em 1876.

Prato Principal - Cavala gratinada com açorda de abobora e legumes de inverno

Do mar à serra, revisitando as memórias de um Portugal onde a sustentabilidade não era uma disciplina, mas a prática diária.

Sobremesa - Noz, Abobora e Laranja

Bolo de noz, em deleite de creme de abóbora assada, sorvete de laranja e gengibre com uma areia de sementes de abóbora