

FESTIVAL DO

BUTELO E DAS CASULAS



25 > 27 FEVEREIRO '22

**FUMEIRO,
PRODUTOS
REGIONAIS
E ARTESANATO**

LOCAL:
PRAÇA CAMÕES

HORÁRIO:
SEXTA E SÁBADO
DAS 10H00 ÀS 20H00
DOMINGO
DAS 10H00 ÀS 19H00



18 DE FEVEREIRO A 1 DE MARÇO
SEMANA GASTRONÓMICA
RESTAURANTES ADERENTES

2/4 PIMENTA | CASA NOSTRA | EMICLAU | IGUARIAS DA VEIGA | LOMBADA | O BISARINHO | O COPINHOS | O GEADAS | O JAVALI | O PÓTE | O RÚSTICO | POÇAS | PRÍNCIPE NEGRO | QUINTA DAS COVAS | QUINTA DONA FLORINDA | QUINTA DAS QUEIMADAS | RESTAURADOR | ROSINA | SABORES D'ALDEIA | SOLAR BRAGANÇANO | TASCA DO ZÉ TUGA | TASCA NOZ | TRIBUNA.5300 | TIC TAC | TÍPICO D. ROBERTO | TURISMO



BUTELO COM CASULAS

RECEITA

INGREDIENTES

- 500 g de cascas ou casulas para um butelo grande
- 2 cebolas
- 8 batatas
- Azeite virgem extra transmontano
- Opcional: orelheira, pezinhos e linguça

PREPARAÇÃO

Pôr as casulas de molho de véspera. Há quem aproveite a água, mas os prós e contras são os mesmos da feijoada.

Retirar o maior número possível de fios das vagens.

Colocar o butelo em água a ferver e cozer durante cerca de 2h30 a 3 horas, em função do tamanho. Verificar a cozedura ao fim de 2 horas.

Noutro tacho, ferver água com sal e deitar as cascas escorridas. A cozedura das cascas verifica-se através dos feijões.

Em geral, esta cozedura demora pouco mais de 1 hora.

Num outro tacho, cozer a linguça e as batatas. É costume cozer todos os ingredientes juntos, no mesmo tacho, mas é conveniente cozer as batatas sempre à parte.

Escorrer muito bem todos os ingredientes. Abrir o butelo e servir bem quente com as cascas, a linguça e as batatas, tudo regado com azeite transmontano.



Tacho



4 Pessoas



Médio



3h00
a 3h30

