

Showcooking e aula de culinária com Peixe-espada Preto



17 maio 2017

Para valorizar o Peixe-espada Preto, uma das espécies mais capturadas pela frota de Sesimbra, a Câmara Municipal, em parceria com a Docapesca e a ArtesanalPesca, promovem um Showcooking, no dia 19 de maio, sexta, a partir das 11 horas, no Continente de Sesimbra, na Venda Nova, e uma Aula de Culinária, no dia seguinte, às 10 horas, no Mercado Municipal da Quinta do Conde.

As atividades são dinamizadas pela Chef Patrícia Borges da Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar de Peniche. Na primeira iniciativa, o público vai poder saber mais sobre o peixe-espada-preto, caracterizado por ter um lombo branco e uma textura macia, e assistir a várias formas de o confeccionar.

Na Aula de Culinária, os participantes vão aprender a preparar o peixe e a confeccionar Filetes de Peixe-espada ao Vapor com Redução de Vinagre Balsâmico e Puré de Curgete e Ceviche de Peixe-espada com Wasabi.

As atividades são gratuitas e estão associadas à Semana Gastronómica do Peixe-espada Preto, que decorre de 27 de maio a 4 de junho em mais de 40 restaurantes do concelho.

Os interessados podem inscrever-se no Gabinete de Apoio às Pescas, Ruralidade e Empresário, na Av. João Paulo II, n.º 6 – Santana (antiga escola primária de Santana), pelo telefone 21 228 85 00 ou pelo e-mail pescas.ruralidade@cm-sesimbra.pt.