

# SHOWCOOKING INTERATIVO

5amêndoas  
RESTAURANTE

Duração: 90mn

## CAÇÃO DE COENTRADA COM PÃO FRITO



### História do prato típico

#### “Cação de Coentrada com Pão Frito”

O Cação de Coentrada com Pão Frito é uma especialidade regional que combina sabores intensos e ingredientes tradicionais. Trata-se de uma reinvenção da tradicional Sopa de Cação, que começou a ser confeccionada no século XVI. A história desse prato remonta à rica tradição culinária do Alentejo, e veio com a necessidade de introdução do peixe na alimentação dos Alentejanos, tendo em conta a distância do mar, privilegiou-se este peixe suave, muito saboroso e sobretudo bastante resistente.

A coentrada é uma técnica de preparação que envolve coentros e alho, conferindo ao prato um aroma característico, tão tradicional no Alentejo. Relativamente ao cação, é cozido com essa preparação, resultando em um prato saboroso e extremamente aromático.

**Local:** Sala de Showcooking, 5amêndoas Restaurante

**Profissionais ao seu dispor:** Chef André Campos e Sous Chef Max Yuri

**Gastronomia Alentejana:** Cação de Coentrada com Pão Frito

**Número de pessoas:** Entre 6 a 12

**Duração:** 90mn

A utilização do pão, quer em caldos e sopas, quer na sua versão frita, faz parte também do ADN Alentejano. Nesta receita, privilegamos o pão frito que adiciona uma textura crocante. Mergulhar o pão frito no molho da coentrada e saborear o cação cria uma experiência gastronômica única, representando a riqueza da cozinha tradicional Alentejana.

Este prato não destaca apenas a diversidade dos ingredientes disponíveis na região, mas também incorpora a tradição, e a partilha de refeições saborosas em torno da mesa, um aspeto fundamental da cultura alentejana.

Aprenda este prato connosco e leve o conhecimento para impressionar os seus.

**Horários disponíveis:** Sob consulta

**Incluído:** Receita e Avental

**À chegada:** Welcome Drink

**Durante a Aula poderá desfrutar:** Degustação do prato confeccionado com Harmonização Vínica

**Valor por pessoa:** 40,00Eur

# INTERACTIVE SHOWCOOKING CLASS

5amêndoas  
RESTAURANTE

Duration: 90mn

## CAÇÃO DE COENTRADA COM PÃO FRITO



### History of the Typical

#### “Cação de Coentrada com Pão Frito”

The “Cação de Coentrada com Pão Frito” is a regional specialty that combines intense flavors and traditional ingredients. It is a reinvention of the traditional Dogfish Soup, which began to be made in the 16th century. The history of this dish goes back to the rich culinary tradition of the Alentejo, and came with the need to introduce fish into the Alentejo's diet, taking into account the distance from the sea, this mild, very tasty and, above all, very resistant fish was favored.

Coentrada is a preparation technique that involves coriander and garlic, giving the dish a characteristic aroma, so traditional in Alentejo. Regarding the dogfish, it is cooked with this preparation, resulting in a tasty and extremely aromatic dish.

The use of bread, whether in broths and soups or in its fried version, is also part of the Alentejo DNA. In this recipe, we favor fried bread which adds a crunchy texture. Dipping the fried bread in the coriander sauce and tasting the dogfish creates a unique gastronomic experience, representing the richness of traditional Alentejo cuisine.

This dish not only highlights the diversity of ingredients available in the region, but also embodies tradition, and the sharing of tasty meals around the table, a fundamental aspect of Alentejo culture.

Learn this dish with us and use the knowledge to impress your loved ones.

**Location:** Showcooking Room, 5amêndoas Restaurant

**Professionals at your service:** Chef André Campos e Sous Chef Max Yuri

**Alentejo Gastronomy:** Dogfish in Coriander Sauce with Fried Bread

**Number of People:** Between 6 and 12

**Duration:** 90mn

**Available Schedules:** On Request

**Included:** Recipe and Apron

**Upon arrival:** Welcome Drink

**During Class you may enjoy:** Tasting with Wine Pairing

**Price per person:** 40,00Eur