



Outrora conhecida como o "Celeiro do Minho", Paredes de Coura sempre teve o milho como ingrediente rei. O milho tem neste território o seu habitat agrícola por excelência, sendo o protagonista de uma gastronomia ímpar: biscoitos de milho, papas doces, bolo do tacho, ralão e broa.

É com base no milho, que nasce em Paredes de Coura os deliciosos "Segredos do Celeiro", um novo prato que combina ralão de milho com deliciosos secretos de porco numa conjugação de texturas e sabores únicos. Já desde o tempo dos Descobrimentos que ambos os ingredientes fazem parte da tradição alimentar do concelho.

Mas desengane-se se pensa que a confeção dos "Segredos do Celeiro" é... segredo. Partilhamos a receita desta iguaria consigo como partilhamos o orgulho nas terras de Paredes de Coura.

Convidamo-lo, assim, a saborear connosco esta nova criação da gastronomia courense que promete leva-lo a vivenciar novos sabores e sensações e dar as boas-vindas a todos os que nos procuram.

---

Consulte restaurantes aderentes em:  
[www.altominho.pt](http://www.altominho.pt)  
[www.cm-paredes-coura.pt](http://www.cm-paredes-coura.pt)  
[www.aphort.com](http://www.aphort.com)

**ALTO  
MINHO**



# SEGREDOS DO CELEIRO



## Ralão Doce

sugestão de sobremesa