

Na gastronomia do concelho da Ribeira Brava destaca-se o bacalhau à Ribeira Brava, a carne vinho e alhos, a típica açorda madeirense, a espetada de carne de vaca, as semilhas com conduto de carne de porco, o bolo do caco, o pão caseiro amassado com batata-doce e o bolo de noiva.

No que concerne a sopas, temos a sopa de abóbora amarela, a caldeirada de peixe, a sopa de trigo e a sopa de agrião.

Na doçaria existe o bolo preto, o bolo de mel, as broas de mel entre inúmeros pudins confeccionados com os frutos da época.

A nível de bebidas temos a tradicional poncha e os vinhos que provêm das vinhas do concelho.

*"O português é, em geral, um tanto ou quanto 'epicurista'. Aprecia os 'petiscos' e a boa 'pinga'. Os vinhos portugueses têm a justa fama da sua excelência e em matéria de 'cozinhados' há especialidades regionais que são verdadeiras delícias."*

*in CRUZ, Visconde do Porto da, "Folclore Madeirense", Edição C.M.Funchal 1955*

### **A Açorda**



Pelo sistema madeirense, pode parecer talvez um prato desconsolado, mas é típico e agradável, sendo sómente para certas pessoas o inconveniente do aroma do alho.

Coloca-se o pão, migado à mão, numa terrina, com uns raminhos de segurelha e oregãos, uns dentes de alho pisados, uma porção de manteiga, sal, um pedaço de pimenta malagueta, dois ovos crus e um pouco de azeite. Quando a água está a ferver em chachão deita-se sobre tudo isto e tapa-se até 'enxugar', servindo-se bem quente, após alguns minutos de repouso.

### **Bolo do Caco**



Requisito de Frijoles Averca e se a moça lina mltos bem-se bem com um 'pau de ponha',



Sopa de Boga - grande lugar na doçaria madeirense.

É uma sopa tradicional da ilha da Madeira, feita com feijão branco, batatas, cenouras, cebolas, alho e carne de vaca. É servida com pão e queijo fresco.



É uma sopa tradicional da ilha da Madeira, feita com feijão branco, batatas, cenouras, cebolas, alho e carne de vaca. É servida com pão e queijo fresco.



É uma sopa tradicional da ilha da Madeira, feita com feijão branco, batatas, cenouras, cebolas, alho e carne de vaca. É servida com pão e queijo fresco.



É uma sopa tradicional da ilha da Madeira, feita com feijão branco, batatas, cenouras, cebolas, alho e carne de vaca. É servida com pão e queijo fresco.



É uma sopa tradicional da ilha da Madeira, feita com feijão branco, batatas, cenouras, cebolas, alho e carne de vaca. É servida com pão e queijo fresco.



É uma sopa tradicional da ilha da Madeira, feita com feijão branco, batatas, cenouras, cebolas, alho e carne de vaca. É servida com pão e queijo fresco.



É uma sopa tradicional da ilha da Madeira, feita com feijão branco, batatas, cenouras, cebolas, alho e carne de vaca. É servida com pão e queijo fresco.

É uma sopa tradicional da ilha da Madeira, feita com feijão branco, batatas, cenouras, cebolas, alho e carne de vaca. É servida com pão e queijo fresco.