

# Grã-Bretanha

A Grã-Bretanha destaca-se pelos assados (rosbife) e doces, como o plumcake (bolo com passas) e os pudins. O que nunca pode faltar é o tradicional chá das 5.

Não é apenas de legumes, verduras e carnes de caça, que são feitos os pratos na Grã-Bretanha. Flores comestíveis, ervas, cogumelos e frutas, assim como uma grande variedade de queijos e frutos do mar estão presentes incrementando a culinária local. Eles utilizam muito o creme de leite fresco, manteigas, leite, vinhos, champagne, sementes, nozes, castanhas, pimenta, vinagre e azeite nas suas sopas básicas de carne.

A comida bretã é tradicionalmente baseada em bife e lombo de vitela, porco, galinha ou peixe, e servida, normalmente, com batatas ou vegetais. A mais comum e típica comida bretã inclui sandes, peixe e batatas fritas, tartes como "cornish pasty", "trifle" e "roasts dinners". Muitos dos seus pratos são baseados nos ingredientes mais característicos que são carne, peixe, batatas, farinha manteiga e ovos.



## *Natal na Inglaterra*

Com a influência americana, hoje o peru é o rei e quanto maior, melhor. **Turkey and all trimmings** é o tema da celebração natalina britânica, que inclui: peru assado e recheado com carne de linguiça, batatas assadas, cenouras cozidas, repolho roxo refogado, couve de bruxelas, *Yorkshire puddings*, tudo regado com o *gravy*, que é o molho feito do caldo que sobrou na forma em que o peru foi assado. **Christmas Pudding**!! Um bolo muito rico e compacto, feito de especiarias e frutas secas, regado de brandy e aceso em chamas para causar impacto.

