

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de Oeiras



1 – Queijadas de Oeiras

A Queijada de Oeiras foi criada no ano de 2002 e os ingredientes principais são a castanha, os ovos, o queijo fresco de vaca, entre outros produtos guardados em segredo. Excelente para acompanhar o Vinho de Carcavelos “Villa Oeiras”.

2 - Um pouco de história

Em 2002, Carlos Malato, um oeirense apaixonado pela doçaria, decidiu desenvolver a receita para o V Concurso de Doçaria Regional com Castanha do Alto Alentejo tendo ganho o primeiro prémio. Em 2006, abriu um estabelecimento em Oeiras, onde vive, e registou a marca “Queijadas de Oeiras”.

Atualmente, a receita está nas mãos da conceituada pastelaria Paris, em Oeiras, que produz as queijadas em exclusivo. A preocupação dos seus proprietários é a manutenção da originalidade da queijada, e que perpetue no tempo. É um bolo pouco doce, saboroso, que vale a pena conhecer.

Pastelaria Paris

Rua Gil Vicente, 14A Oeiras | T. 214 576 457

Rua de Belém, 12 - Figueirinha, Oeiras | T. 218 235 011

Av. Embaixador Augusto de Castro, 18 C Oeiras | T. 218 282 700

3 - Harmonização

Sugerimos a harmonização da Queijada de Oeiras com o Vinho de Carcavelos “Villa Oeiras” Blend 7 anos, um vinho generoso para beber como aperitivo ou digestivo. Sendo um vinho que acompanha muito bem a sobremesa.

Vinho de Carcavelos Doc "Villa Oeiras" Branco Blend 7 anos

Castas: Arinto, Galego Dourado e Ratinho

Produtor: Município de Oeiras

Adega: Casal da Manteiga e Adega do Palácio Marquês de Pombal, em Oeiras

Rota: Rota dos Vinhos de Bucelas, Carcavelos e Colares

PVP recomendado: 17,00€ – garrafa 75cl | 12,00€ - garrafa 37,5cl

Foto: Município de Oeiras

Vídeo: <https://noponto.pt/queijada-de-oeiras/>

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

[Tripadvisor](#)

[TheFork](#)

[Zomato](#)

<https://pt-pt.facebook.com/villaoeiras/>