Receita: Entrada-Creme de Chícharo com Agrião

* Colocar o chícharo a demolhar de um dia para o outro;
* Descascar e cortar a cebola e os dentes de alho;
* Colocar numa panela a água, a cebola, o alho, o alho francês cortado e o chícharo;
* Temperar com sal e deixar ferver por alguns minutos;
* Para finalizar, triturar tudo com a varinha mágica até ficar um creme e depois colocar o agrião e um fio de azeite.

Receita: Prato Principal-Frango Salteado com Legumes da época Acompanhado com batata e Beterraba

* Cortar o frango aos cubos e colocar numa taça e temperar com alho e limão.
* Colocar o azeite na frigideira com a cebola picada, depois acrescentar o frango, a beringela (laminada), as ervilhas, o milho e os pimentos cortados em jardineira.
* Cozer as batatas com cascas. Após estarem cozidas, retirar a casca e passar no passe-vite.
* Colocar no liquidificador a beterraba e depois misturar com as batatas, acrescentando-se, aos poucos, o leite.

Receita: Sobremesa

Ameixa encarnada que é um produto endógeno e da época.

Receita: Bebida -Spring Water

* Lavar as amoras e secá-las bem.
* Lavar as cascas de limão.
* Colocar a água no jarro com gelo.
* Misturar os ingredientes com a água no jarro.