

Queijo Fresco e Curado

Reza à lenda que o primeiro **queijo** foi acidentalmente obtido por um mercador árabe que, ao viajar sobre um sol escaldante, levou uma bolsa com leite de cabra para beber. O calor do Sol, o galope do cavalo e a bolsa feita de estômago de carneiro que ainda continha coalho, dividiram o leite em duas partes: um líquido fino e esbranquiçado (o soro) e uma porção sólida (o **queijo**).

Os **queijos curados e frescos** que aqui degustam são feitos, tendo em conta os métodos antigos, por uma artesã local. Para a produção destes, é necessário leite de Cabra Algarvia, Sal e Flor de Cardo, flor esta que é usada no processo de coagulação do leite.

