

Receitas

Cozinha Italiana
Maria Paola (Casa Nostra)

Massa Fresca com Ovos

± 350 g de Farinha (sem fermento)
± 3 Ovos
Sal q.b.

Deitar a **farinha** numa tigela (alguidar) fazendo uma “cova” ao meio. Deita-se aí dentro os **ovos** e o **sal**. Começa-se a incorporar a farinha com um garfo, que se vai usando em círculo na junção dos dois ingredientes.

Depois de totalmente incorporada, trabalha-se um pouco a massa dentro do recipiente, passando em seguida o trabalho para uma pedra (de preferência) polvilhada de farinha.

Trabalha-se a massa pegando numa das pontas e sobrepondo-a à restante, empurrando-a de seguida com a palma da mão.

Deixa-se a massa descansar ± 20 minutos.

Notas:

A massa é mais facilmente trabalhada com uma máquina própria, mas, pode ser também **preparada** à mão:

- ↪ estende-se a massa bastante bem;
- ↪ espalha-se farinha por toda ela (2 lados);
- ↪ enrola-se num “chouriço espalmado”;
- ↪ *Fettucine* - corta-se o “chouriço” em tirinhas de ± 1 dedo;
- ↪ *Tagliorini* - corta-se o “chouriço” em tirinhas fininhas.

Os *Raviolis* são feitos com a massa estendida, sobre a qual se põem bocadinhos de recheio. Dobra-se a massa por cima do recheio, calca-se à volta dele e corta-se com um copo fino (e.g.).

A massa deve ser **cozida** em água abundante e bastante salgada e em lume médio/forte, bastando levantar fervura no caso das massas frescas.

Fettucine Porcini

Fettucine
1 pacote de Cogumelos Porcini Secos (± 20 g)
Azeite
Alho e Salsa (bastante)
Natas
Parmesão
Sal e Pimenta Preta q.b.

Começa-se por pôr os **cogumelos** em água morna (pouca) e um pouco de **sal** (fino).

Deita-se o **azeite** e o **alho** picado numa caçarola, deixa-se “refogar” um pouco e deita-se um bom molho de **salsa** picada.

De seguida, deitam-se os cogumelos picados (que se retiraram da água) e a água que ficou de os demolhar (com cuidado por causa da terra que se deposita).

Tempera-se de sal (fino) e **pimenta** (moída na altura) e deixa-se apurar. Retira-se do lume e, quando morno, deita-se um pouco de **natas** para ligar o molho, reaquecendo-se de seguida.

Dispõe-se o fettucine numa taça, rega-se com o molho e polvilha-se abundantemente com **parmeseão** ralado (na altura). Mistura-se e serve-se de imediato.

Tagliorini Gorgonzola

Tagliorini
1 bocado de queijo Gorgonzola
Natas
Parmesão
Pimenta Preta q.b.

Deitam-se as **natas** (o suficiente para diluir o queijo) numa frigideira, introduz-se o **queijo** e vai-se incorporando. Tempera-se com **pimenta** moída (na altura).

Retira-se do lume, introduz-se o tagliorini e polvilha-se de **parmeseão** ralado.

Ravioli de Requeijão e Espinafres

Recheio

1 molho de Espinafres cozidos
1 Requeijão
1 Ovo
Parmesão
Sal, Pimenta Preta e Noz Moscada q.b.

Numa tigela, desfaz-se o **requeijão** com um garfo, juntando-se de seguida o **ovo** para ligar. Deitam-se então os **espinafres** escorridos e picados, envolvendo-se tudo.

Tempera-se com **sal**, **pimenta** e **noz moscada** moídas (na altura). Por fim junta-se bastante **parmesão** ralado. Podem servir-se cozidos e apenas com manteiga e parmesão ou com um outro molho de carne.

Notas:

Com este recheio podem-se fazer uns *Scarmitiatti*, moldando-o em forma de pequenos croquetes, envolvendo-os em farinha e cozendo-os na água de cozer massa. Servem-se apenas com manteiga e parmesão.

Molho de Carne

Azeite
1 Cebola
300 g de Carne Picada
2 latas (pequenas) de polpa de Tomate
Sal e Pimenta Preta q.b.

Deita-se o **azeite** e a **cebola** num tacho largo, e deixa-se a cebola “morrer”. Junta-se de seguida a **carne picada**, deixando “fritar” um bocadinho.

Segue-se a **polpa de tomate** picada (ou mesmo passada pela varinha mágica) e tempera-se com **sal** e **pimenta** moída (na altura). Deixa-se cozer/apurar.

Servem-se numa taça em camadas sucessivas de manteiga, molho, Ravioli e parmesão.

Martini Corrigido

1 litro de Martini Rosso
40 g de Manjerição (fresco de preferência)

Retira-se cerca de 1 copo de **Martini** da garrafa e deita-se o **manjerição** para dentro da garrafa.

Acaba-se de encher com o Martini que se retirou e mistura-se tudo (abanando a garrafa)
Deixa-se macerar no frigorífico durante 20 dias pelo menos.

Osso Buco à Milaneza

Osso Buco (1 p/ pessoa)
 Farinha
 Azeite
 Manteiga
 Sal e Pimenta q.b.
 Vinho Branco (± 1 copo p/ 4 pessoas)
 Caldo de Carne* (ou água)
 Alho
 Raspa de Limão
 Salsa
 Anchovas (± 1 p/ 4 pessoas)

* - *Pode ser feito apenas com 1l. água e um cubo de caldo de carne.*

Preparam-se os **ossos bucos** cortando a pele envolvente em vários sítios e envolvendo-os em **farinha**. Põe-se a fritar/alourar em **azeite** e **manteiga** em lume bastante forte (para alourar sem cozer). Temperam-se com **sal** e **pimenta** quando se voltam (nas primeira e segunda voltas). Quando estiver alourada, junta-se o **vinho branco** e o **caldo de carne** até cobrir quase totalmente a carne, deixando-se ferver em lume brando cerca de hora e meia. Após a cozedura, e ainda sobre o lume, acrescenta-se **alho picadinho**, **raspa de limão** e **salsa** ao molho, regando de seguida a carne. Retiram-se os ossos para os pratos, pondo por cima a **anchova** desfeita e regando com o molho. Servem-se imediatamente acompanhados de Risotto à Milaneza.

Rolinhos de Porco recheados de presunto e salva

(Involtini à porcciuto e salvia)

Lombo de Porco
 Salva
 Presunto
 Miolo de Pão
 Leite
 Sal e Pimenta q.b.
 Farinha
 Azeite
 Manteiga
 Natas

Cortam-se escalopes fininhos da parte mais redonda do **lombo de porco** (mais fácil se a carne estiver ainda um pouco congelada). Bate-se em seguida cada escalope, de dentro para fora, tentando esticá-los o mais possível. Pica-se finamente a **salva** e o **presunto**, envolvendo com um pouco de **miolo de pão** embebido em **leite**, obtendo-se uma massa. Tempera-se então com **pimenta** e enrola-se cada escalope com o recheio assim preparado (se necessário prendem-se os escalopes com um palito). Envolve-se cada rolinho em **farinha**. Deita-se **azeite** e **manteiga** numa frigideira, deixando-se aquecer bem. Fritam-se então os rolinhos temperando com sal e pimenta, até que fiquem alourados. Deita-se então um pouco de natas no molho (só para o engrossar). Tapa-se a frigideira, deixando ao lume (no mínimo) até que as natas sejam incorporadas.

Almôndegas

Carne Picada (0.5 Kg)
 Cebola (1 normal)
 Alhos (3)
 Azeite
 Tomate Pelado (2 latas)
 Salsa e Coentros
 Sal, Pimenta e Noz-moscada q.b.
 Ovo (1)
 Miolo de Pão (pouco)
 Leite
 Parmesão

Deita-se a carne picada numa tigela larga, junta-se o ovo e um pouco de pão embebido em leite (e muito bem escorrido), incorporando-se em seguida. Tempera-se de sal, pimenta, salsa picada, coentros picados, noz-moscada e parmesão ralado (para controlar a textura da massa de carne). Deita-se azeite num tacho, juntando-se a cebola cortada em tirinhas e os alhos picados, deixando refogar até a cebola “amolecer”. A meio da cozedura deste molho, fazem-se umas bolas com a massa da carne preparada e vão-se pondo no molho que está a ferver. Deixam-se ao lume até estarem cozidas e o molho bem apurado.

Hamburgers ao Vapor

Massa da Carne para Almôndegas
Manteiga
Parmesão
Mozzarella

Fazem-se uns hamburgers com a **massa da carne** para almôndegas. Cobre-se um tacho com água a ferver com um prato, no qual se põem os hamburgers com **manteiga, parmesão** e **mozzarella** por cima. Tapam-se e deixam-se cozer.

Ratatouille

Azeite (bastante)
Anchovas (4)
Alecrim
Cebola (2)
Pimentos (2)
Courgettes (2)
Beringelas (2)
Sal q.b.

Deita-se **azeite** e o óleo das anchovas num tacho. Em lume alto, acrescentam-se 4 **anchovas** desfeitas, um molho de **alecrim** e **cebolas** cortadas grosseiramente.

Quando as cebolas “morrerem”, juntam-se os **pimentos** (verdes e vermelhos) cortados em cubos, em seguida as **courgettes** (sem pontas, em cubos) e finalmente as **beringelas** (de preferência alongadas, sem pontas e em cubos).

Deixa-se apurar em lume médio, rectificando de **sal**.

Courgettes Estufadas

Azeite (bastante)
Cebola (2)
Courgettes (3)
Salsa
Manjerição (fac.)
Sal e Pimenta Preta q.b.

Põe-se o **azeite** em lume forte, acrescentam-se as **cebolas** cortadas em rodelas e em seguida as **courgettes** em rodelas fininhas. Depois de as courgettes reduzirem um pouco, junta-se um bom molho de **salsa** picada. Temperando-se em seguida com **sal** e **pimenta** preta, reduzindo-se então o lume.

Deixa-se apurar em lume médio até que o preparado pegue ligeiramente ao tacho.

Beringelas

No Forno:

Põe-se a **beringela** inteira no forno (forte), virando-a a meio da assadura.

Depois de assada, abre-se ao meio e retira-se a polpa. Faz-se então uma massa, acrescentando **azeite**, **sal**, **alho** picado, **pimenta**, **vinagre** e **salsa**.

Fatiada no Forno:

Corta-se a **beringela** em fatias longitudinais, colocando-as no forno (forte), sobre uma grelha.

Depois de assada, tempera-se com **sal** e serve-se.

Ervilhas Estufadas

Azeite
Cebola
Salsa
Bacon
Ervilhas
Bicarbonato
Sal e Pimenta Preta q.b.

Numa panela de pressão, deita-se o **azeite** e a **cebola** deixando-a amolecer um pouco. Junta-se então **salsa** picada e **bacon** cortado em cubos pequenos.

Depois de ganhar um pouco do sabor do bacon, acrescentam-se as **ervilhas**, uma pitada de **bicarbonato** e água até cobrir as ervilhas. Tempera-se de **sal** e **pimenta** e tapa-se a panela, deixando ferver durante 10 minutos.

Risotto Base

Manteiga
Cebola
Caldo de Carne (ou água)
Vinho Branco (fac.)
Arroz italiano (risotto)
Sal q.b.

Deita-se **manteiga** e um pouco de **cebola** picada finamente num tacho. Quando a cebola alourar deita-se o **arroz** e deixa-se fritar até ficar transparente.

Nessa altura deita-se um pouco de **caldo** (ou água) e deixa-se o arroz “chupar” esse caldo. Repete-se esta operação duas vezes (a primeira das quais pode ser de **vinho branco**).

Deita-se então o restante caldo e deixa-se cozer em lume médio, rectificando de **sal**.

Risotto de Courgettes (*zucchine*)

Risotto base
Azeite
Cebola
Courgettes
Salsa
Manteiga
Parmesão
Sal q.b.

Faz-se o mesmo refogado das Courgettes Estufadas (**azeite**, **cebola**, **courgettes** e **salsa** num tacho em lume forte até sugar a água, temperando-se então com **sal** e **pimenta** e esperando que apure).

Sobre o **risotto base** deita-se **parmesão** ralado e juntam-se as courgettes. Acrescenta-se um pouco de **manteiga** por cima e novamente parmesão. Repete-se esta operação no acto de empratar.

Risotto à Milanesa

Risotto base
Açafrão
Caldo de Carne (ou água)
Manteiga
Parmesão
Sal e Pimenta Preta q.b.

Sobre o **risotto base** deita-se o **açafrão** diluído num pouco de **caldo de carne** (ou água). Acrescenta-se bastante **parmesão** ralado e, antes de servir, um pouco de **manteiga**.

Tempera-se então com **sal** e **pimenta** e, ao empratar, cobre-se com parmesão.

Risotto de Laranja Flamejado com Cognac

Risotto base
Laranjas (2)
Natas
Limão
Manteiga
Parmesão
Pimenta Preta q.b.

Sobre o **risotto base** (feito com menos caldo que o normal) deita-se o sumo das **laranjas** e casca em lamelas fininhas (como que para doce). Tempera-se então de **pimenta**. Deita-se um pouco de **natas**, algumas gotas de **limão** e **parmesão** ralado.

Deita-se então o risotto numa tigela, fazendo-se um buraco no meio sobre o qual se põe **manteiga**, envolvendo-se em seguida. Abre-se nova cavidade ao meio na qual se deita o **cognac**, largando-se-lhe fogo. Quando deixar de arder, mistura-se e serve-se de imediato.

Risotto com Gorgonzolla

Risotto base
Gorgonzolla
Manteiga
Parmesão
Pimenta Preta q.b.

Sobre o **risotto base** deita-se **parmesão** ralado e **gorgonzolla**, temperando-se com **pimenta**.
Antes de servir acrescenta-se **manteiga** e, ao empratar, cobre-se com parmesão.

Lasanha de Bacalhau

Bacalhau
Azeite
Cebola
Alho
Salsa
Tomate
Sal e Pimenta Preta q.b.
Malagueta (ou picante)
Manteiga
Farinha
Lasanha*

* - *De preferência fresca (feita em casa ou comprada) cozida em água salgada (água a ferver em lume brando, aumentando-se o lume quando se põem as placas). Se for seca, não esquecer de molhar as placas antes para não se pegarem durante a cozedura.*

Coze-se o **bacalhau**, lasca-se “miudamente” e reserva-se a água da cozedura.

Deita-se **azeite**, **cebola** e **alho** picados num tacho, ao qual se juntam as lascas de bacalhau depois das cebolas amolecerem. Depois do bacalhau tomar o sabor do azeite, acrescenta-se **salsa** picada e um pouco de **tomate** picado (esmagado), temperando-se de **sal** (tendo em conta o sal do bacalhau), **pimenta** e a **malagueta** (ou uma gota de picante). Deixa-se apurar.

Faz-se um molho *velouté*: deita-se **manteiga** e azeite num tacho, ao qual se junta um pouco de **farinha** depois da manteiga se ter derretido. Acrescenta-se em seguida água de cozer o bacalhau até se obter um molho espesso.

Junta-se o molho *velouté* com o refogado de bacalhau, polvilhando com salsa (ou manjerição). Unta-se um tabuleiro com um pouco deste recheio, sobre o qual se põem (sem sobrepor) placas de lasanha (cozidas) e, em seguida, um pouco de recheio. Vão se repetindo estas camadas até terminar o recheio. Por sobre a última camada (que deve ser de recheio) espalham-se um nozes de manteiga.

Leva-se a forno médio/alto durante 15 a 20 minutos.

Lasanha de Porcini

Porcini
Sal
Alho
Salsa
Sal e Pimenta Preta q.b.
Manteiga
Farinha
Leite
Noz-Moscada q.b.
Parmesão
Mozzarella
Lasanha*

* - *Cf. nota Lasanha de Bacalhau.*

Demolham-se os **porcini** em água morna com uma pitada de **sal**. Faz-se o molho de porcini (bastante **alho**, **azeite** e **salsa**; em seguida os cogumelos picados e a água onde estiveram de molho depois de apurar um pouco; tempera-se com sal e **pimenta** e deixa-se apurar em lume brando; acrescentam-se finalmente as **natas** e deixa-se engrossar).

Faz-se um molho *bechamel*: deita-se **manteiga** num tacho, ao qual se junta um pouco de **farinha** depois da manteiga se ter derretido. Acrescenta-se em seguida **leite** aquecido até se obter um molho espesso. Tempera-se com **noz-moscada**, pimenta e sal e junta-se **parmesão** ralado.

Junta-se o molho *bechamel* com o dos porcini. Unta-se um tabuleiro com um pouco deste recheio, sobre o qual se põem (sem sobrepor) placas de lasanha (cozidas), um pouco de recheio, parmesão e queijo **mozzarella**. Vão se repetindo estas camadas até terminar o recheio, acabando com parmesão e mozzarella

Leva-se a forno médio/alto durante 15 a 20 minutos.

Lasanha de Carne I

Carne Picada
Cebola
Azeite
Alho
Salsa
Tomate
Vinho branco
Sal e Pimenta Preta q.b.
Manteiga
Farinha
Leite
Noz-Moscada q.b.
Parmesão
Mozzarella
Lasanha*

* - Cf. nota Lasanha de Bacalhau.

Picam-se a **cebola** e o **alho** e deitam-se no **azeite**. Em seguida junta-se a **carne picada** para dourar um pouco. Acrescenta-se então o **vinho branco** e o **tomate** (pelado) desfeito, temperando-se em seguida com **sal, pimenta e salsa** (e outras ervas se assim se quiser). Deixa-se apurar.

Faz-se um molho *bechamel*: deita-se **manteiga** num tacho, ao qual se junta um pouco de **farinha** depois da manteiga se ter derretido. Acrescenta-se em seguida **leite** aquecido até se obter um molho espesso. Tempera-se com **noz-moscada**, pimenta e sal e junta-se **parmesão** ralado.

Junta-se o molho *bechamel* com o da carne. Unta-se um tabuleiro com um pouco deste recheio, sobre o qual se põem (sem sobrepor) placas de lasanha (cozidas), um pouco de recheio, parmesão e queijo **mozzarella**. Vão se repetindo estas camadas até terminar o recheio, acabando com parmesão e mozzarella

Leva-se a forno médio/alto durante 15 a 20 minutos.

Nota: podem acrescentar-se camadas de couve lombarda, espinafres ou cogumelos (salteados no azeite e alho).

Lasanha de Carne II

Carne Picada
Ovo
Pão Ralado
Cebola
Azeite
Alho
Salsa
Tomate
Sal e Pimenta Preta q.b.
Manteiga
Farinha
Leite
Noz-Moscada q.b.
Parmesão
Mozzarella
Lasanha*

* - Cf. nota Lasanha de Bacalhau.

Picam-se a **cebola** e o **alho** e deitam-se no **azeite**. Acrescenta-se então o **tomate** (pelado) desfeito, temperando-se em seguida com **sal, pimenta e salsa** (e outras ervas se assim se quiser). Deixa-se apurar.

Faz-se uma massa com **carne picada, ovo, pão ralado, parmesão** ralado, sal, pimenta e noz-moscada. Moldam-se umas pequenas bolas com esta massa, as quais se põe a cozer directamente no molho de tomate que está a apurar.

Faz-se um molho *bechamel*: deita-se **manteiga** num tacho, ao qual se junta um pouco de **farinha** depois da manteiga se ter derretido. Acrescenta-se em seguida **leite** aquecido até se obter um molho espesso. Tempera-se com **noz-moscada**, pimenta e sal e junta-se **parmesão** ralado.

Junta-se o molho *bechamel* com o do tomate e carne. Unta-se um tabuleiro com um pouco deste recheio (sem carne), sobre o qual se põem (sem sobrepor) placas de lasanha (cozidas), um pouco de recheio, parmesão e queijo **mozzarella**. Vão se repetindo estas camadas até terminar o recheio, acabando com parmesão e mozzarella

Leva-se a forno médio/alto durante 15 a 20 minutos.

Linguine al Nero di Sepia com Alho Francês e Camarões

Alho Francês (3)
Manteiga
Camarões (1 Kg.)
Linguine al Nero di Sepia
Sal e Pimenta Preta q.b.

Corta-se o **alho francês** em tirinhas finas (sem as folhas verde escuras), põem-se de molho em água morna e escorrem-se bem. Deita-se bastante **manteiga** numa frigideira (que se possa tapar) e põe-se o alho francês a refogar. Cozem-se os **camarões** em pouca água (apenas a suficiente para mal cobrir o marisco) e pouco **sal**. Retiram-se os camarões depois de cozidos, reservando-se a água, tiram-se as cabeças e descascam-se. Passam-se as cascas e as cabeças juntamente com a água de cozer numa picadora, varinha mágica ou passe-vite. Acrescenta-se então o molho dos camarões ao alho francês, tempera-se com **sal** e **pimenta** e deixa-se em lume médio até o molho evaporar/engrossar. Juntam-se os camarões e envolvem-se no molho. Coze-se então a **massa** (preta) e mistura-se-lhe o molho, envolvendo tudo.

Spaghetti com Chocos e Tinta

Chocos (1 Kg.)
Azeite
Alhos (3/4)
Spaghetti
Salsa
Sal, Pimenta Preta e Picante q.b.

Limpam-se os **chocos**, reservando a tinta, e cortam-se em tirinhas. Deita-se **azeite** numa frigideira e juntam-se os **alhos** cortados em bocados grandes. Quando o azeite estiver bem quente, acrescentam-se os chocos para saltearem em lume alto. Junta-se bastante **salsa** picada, temperando com **sal**, **pimenta** e uma gota de **picante**. Passa-se bem a tinta dos chocos (acrescentando um pouco do caldo do preparado se necessário). Deita-se azeite, alho e salsa picados num pequeno tacho e junta-se a tinta. Tempera-se de sal e pimenta. Coze-se então a **massa** e mistura-se-lhe a tinta e um pouco do molho dos chocos, envolvendo tudo. Serve-se a massa com pedaços de choco por cima.

Spaghetti com Robalinho

Robalinho (400 g)
Azeite
Alhos (3/4)
Spaghetti
Salsa
Tomate
Sal e Pimenta Preta q.b.

Deita-se **azeite** num tacho, junta-se **alho** partido em bocados grandes e **salsa** (em ramos pequenos). Tempera-se com **sal** e **pimenta** e acrescenta-se um **tomate** esmagado. Põe-se o **robalinho** (inteiro) por cima e volta-se a por os mesmos ingredientes: alho, sal, pimenta e tomate esmagado. Deita-se ainda um pouco de polpa de tomate líquida por cima do peixe e leva-se a cozer. Depois do peixe estar cozido (se necessário volta-se o robalinho a meio) tira-se do tacho e lasca-se. Coze-se então a **massa** e mistura-se-lhe o peixe e o líquido que ficou da cozedura.

Linguine alle Gongola

Amêijoas (1 Kg)

Azeite

Alhos (3/4)

Spaghetti

Salsa

Tomate

Vinho Branco

Sal, Pimenta Preta e Picante q.b.

Lavam-se as **amêijoas** e põem-se em água (apenas a tapá-las) com um punhado de **sal** grosso durante umas horas. Lavam-se novamente antes de se juntarem ao cozinhado.

Deita-se numa frigideira **azeite**, **alho** e **salsa** picada. Acrescentam-se as amêijoas para abrirem (em lume alto). Quando estão a começar a abrir, junta-se o **vinho branco**, um **tomate** esmagado e uma gota de **picante**. Deixa-se apurar.

Coze-se então a **massa** e junta-se as amêijoas. Antes de servir, acrescenta-se salsa picada por cima e um fio de azeite.

Pannacota com molho de mirtílios

Natas (350 ml)
Leite (350 ml)
Açúcar (4 + 3 colheres de sopa)
Gelatina em folhas (7)
Vagem de baunilha, pequena (fac.)
Mirtílios

Misturam-se num tacho as natas, 4 colheres de sopa de açúcar e o leite (pode-se acrescentar uma pequena vagem de baunilha). Leva-se o preparado a lume brando deixando ferver cerca de 1 minuto. Retira-se do lume e deixa-se arrefecer um pouco.

Entretanto, demolham-se as folhas de gelatina num pouco de água fria. Juntam-se de seguida as folhas de gelatina bem escorridas às natas cozidas, antes de estas arrefecerem completamente, de modo a que as folhas se derretam. Deita-se então o doce numa forma grande (de pudim ou gelatina) e leva-se ao congelador durante 5 minutos, passando-se em seguida para o frigorífico até estar solidificada.

Para preparar o molho, levam-se os mirtílios ao lume com 3 colheres de açúcar e um pouco de água (acrescentando-se um pouco de sumo de limão se os frutos forem muito doces). Deixa-se ferver até que o molho esteja bem ligado e os mirtílios um pouco desfeitos.

Para servir, cortam-se fatias da pannacota sobre as quais se deita o molho de mirtílios.

Tirami-sú

Natas (350 ml)
Marsala (350 ml)*
Gemas de ovos (12)
Açúcar (12 colheres de sopa)
Palitos de La Reine/Champanhe
Café
Chocolate em pó

* - *Pode ser substituído por Vinho da Madeira, ou do Porto, seco ou meio-seco.*

Batem-se as gemas com o açúcar até aumentarem um pouco de volume. Em seguida verte-se o preparado para um tacho e leva-se ao lume em banho-maria. Sem parar de mexer, e quando as gemas estejam já um pouco aquecidas, vai-se juntando aos poucos o vinho.

Mantém-se o preparado ao lume, mexendo sempre, até a ponto de estrada (até que se torne espesso). Nesse ponto retira-se do lume e vai a arrefecer em banho-maria frio, mexendo sempre.

Batem-se as natas firmes, juntando-as em seguida ao creme preparado quando frio.

Embebem-se os palitos de La Reine/Champanhe em café, espremendo-os bem em seguida, forrando completamente o fundo de um tabuleiro/pirex. Sobre esta camada de palitos, deita-se metade do creme preparado. Repetem-se as camadas de palitos e creme. Vai ao frigorífico.

Na altura de servir, polvilha-se o doce com chocolate em pó cobrindo todo o creme.

Tarte de requeijão e avelãs

Ovos (4)
Açúcar (5 colheres de sopa)
Farinha (1 colher de sopa)
Avelãs (100 g)
Manteiga (100 g)
Requeijão (1)*
Raspa de limão
Doce de alperce ou ginja
Raspas de chocolate

* - *Não convém utilizar requeijão salgado (como o de Seia), mas sim o requeijão normal o mais fresco possível.*

Batem-se as gemas com o açúcar e a raspa de limão até aumentarem um pouco de volume. Junta-se a manteiga amolecida e a farinha misturando-se tudo muito bem. Desfaz-se o requeijão na picadora, ficando em “pasta”, e junta-se ao preparado. Picam-se grosseiramente as avelãs (na picadora) e acrescentam-se também. Batem-se as claras em castelo e envolvem-se com cuidado no preparado.

Unta-se muito bem uma forma de tarte** (ou bolo) com manteiga, polvilhando de seguida com farinha. Deita-se dentro o preparado e vai ao forno a 200° até ficar cozido e um pouco louro por cima. Retira-se da forma e deixa-se arrefecer.

Quando estiver fria barra-se por cima com o doce de ginja (ou alperce) e salpica-se com chocolate em raspas.

** - *Convém utilizar uma forma de tarte com o fundo amovível porque esta tarte tem a tendência a ficar agarrada à forma.*

Requeijão com chocolate

Requeijões* (2 p/ cada 3 pessoas)
Chocolate em barra
Leite e manteiga (fac.)
Mel
Raspa de limão

* - *Não convém utilizar requeijão salgado (como o de Seia), mas sim requeijão normal e o mais fresco possível.*

Antes de se utilizarem, colocam-se os requeijões durante 5 minutos no congelador. Batem-se em seguida na picadora transformando-os numa pasta.

Derrete-se o chocolate com um pouco de água (ou alternativamente com leite e um pouco de manteiga).

Num prato, ou tigela de servir, põem-se alternadamente camadas de requeijão, chocolate, mel e raspa de limão.

** - *Não convém cobrir completamente cada camada de requeijão com chocolate, mel e limão, de modo a não ficar excessivamente doce, nem a sobrepor-se completamente ao sabor do requeijão.*

Receitas

Cozinha Japonesa
Francisco Lopes (Saporo)

Tempura

Camarões
Legumes variados:
Cenoura
Cebola
Pimento (Verde e Vermelho)
Beringela
Agrião
Farinha
Água fria
Ovos
Água (4 dl)
Molho de Soja (1 dl)
Mirim (vinho adocicado) (1 dl)
Hondashi (1/2 colh. sobrem.) (fac.)
Açúcar (2 colh. sobrem.)
Gengibre e Nabo (fac.)
Óleo para fritar

Preparação dos legumes:

Todos os legumes, com exceção dos agriões se cortam de duas maneiras: juliana e em formas próprias para cada legume.

Cebola: em meias-luas completas com um palito na vertical;

Cenoura: em palitos largos (lâminas);

Pimento: em palitos triangulares largos;

Beringela: descasca-se grosseiramente aproveitando as partes com casca para fazer uns pequenos “leques” e o interior em palitos grossos;

Agrião: em raminhos pequenos.

Podem juntar-se também algumas lâminas de cenoura com um palito na ponta.

Preparação dos camarões:

Descascam-se os camarões mantendo o último nóculo e o rabo. Retira-se o fio preto pelas costas do camarão com um palito, dão-se-lhe golpes nas costas (um só no sentido do comprimento) e na barriga (vários horizontais) de modo a que fique direito e não encaracole quando cair no óleo quente.

Finalmente assentam-se os camarões numa tábua com a barriga virada para baixo e apertam-se um pouco de modo a que fiquem mais compridos, ainda que um pouco desfeitos.

Fritura:

Faz-se um polme com farinha, ovo (1 ou 2) e água bastante fria, que não necessita ficar muito grosso mas tão só homogéneo. Passam-se os legumes (excepto os cortados em juliana e o agrião) e os camarões por farinha e envolvem-se em polme. Envolve-se os legumes cortados em juliana num pouco de polme e formam-se pequenos molhos.

Tudo o que se preparou vai a fritar em óleo bem quente, acrescentando um pouco de polme (quando estão a fritar) para ficarem com mais volume. Os camarões devem balouçar-se no óleo quente antes de se largarem. Convém ir retirando os pingos de polme que se soltam dos legumes entre as frituras, para além de usar papel absorvente para secar a gordura dos fritos.

Molho para acompanhamento:

Misturam-se os 4 dl de água, o molho de soja, o vinho adocicado, o hondashi (que pode ser substituído por caldo de cozedura das cabeças de camarão) e o açúcar. Vai ao lume até levantar fervura, baixando-se então o lume e deixando cerca de 20 minutos a ferver. Serve-se este molho em taças individuais, frio ou quente, simples ou com gengibre e/ou nabo picados.

Tendon

Legumes e Camarões fritos como para o Tempura

Arroz

Molho de Tempura

Coze-se o arroz a vapor (usando uma panela própria ou fazendo um arroz solto).

Serve-se o arroz no fundo de uma tigela, rega-se com um pouco de molho de Tempura e dispõem-se legumes e camarões fritos em Tempura por cima.

Yasai Itame

Legumes variados:

Cebola, Pimento, Cenoura e Agrião

Cogumelos Chineses

Rebentos de Soja

Molho de Soja

Molho de Ostra

Pimenta Preta

Numa frigideira (de preferência japonesa) deita-se um pouco de óleo, no qual se salteiam os legumes e os cogumelos cortados em juliana. Depois de largarem um pouco de água, juntam-se os rebentos de soja e acabam de saltear.

Tempera-se então com molho de soja, um pouco de molho de ostra e pimenta preta.

Receitas

Cozinha Mexicana
Helena Matos

Guacamole

Tomates (2), grandes e bem maduros
 Cebolas (2), grandes
 Pêras Abacate (2), grandes e bem maduras
(de preferência com casca preta e rugosa)
 Coentros (meio molho)
 Sal q.b.
 Jalapeños (3 tiras, fac.)

Picam-se as cebolas e os coentros finamente e cortam-se os tomates em cubos pequenos.

Cortam-se as pêras abacate ao meio, retira-se a polpa e esmaga-se com um garfo, à qual se junta a cebola, o tomate, os coentros e, se se desejar, os jalapeños picadinhos. Tempera-se de sal e mistura-se tudo muito bem.

Serve-se acompanhado de *tortilha chips*.

Chilaquiles Verdes de Pollo

Tortilhas de milho (25)
 Tomatillos Verdes (800 g, uma lata)
 Frango (1,5 Kg ou 650 g desfiado)
 Queijo Flamengo (450 g), picado
 Coentros (200 g)
 Cebolas (2), grandes
 Cenoura (1)
 Aipo (fac.)
 Alho (4 dentes grandes)
 Caldo de Galinha (2 chávenas)
 Óleo (1 chávena)
 Crème Fraiche (1 embalagem, 250 g)
(de preferência President)
 Jalapeños (3 tiras)
 Sal q.b.

Leva-se o frango a cozer, já em pedaços. Assim que levantar fervura, despeja-se a água e coloca-se de novo água fresca, juntando-se então 10 pés de coentro, uma cebola e uma cenoura cortadas ao meio, dois dentes de alho esmagados e o aipo. Tempera-se de sal e deixa-se cozer bem, desfiando depois de arrefecer. Reservam-se duas chávenas do caldo da cozedura.

Numa frigideira grande põe-se o óleo a aquecer. Quando bem quente, passam-se as tortilhas (3 a 3) para dar uma leve fritura (só para ganharem um pouco de cor), devendo ficar ligeiramente moles. Retiram-se da frigideira, escoam-se bem e secam-se em papel absorvente. Reserva-se meia chávena do óleo da fritura.

Abre-se a lata de tomatillos e escoam-se a água. Num liquidificador, juntam-se os tomatillos, os coentros, uma cebola, dois dentes de alho cortados ao meio, meia colher de chá de sal, os jalapeños e uma chávena do caldo de galinha. Passa-se tudo até ficar completamente líquido. Aquece-se o óleo reservado da fritura das tortilhas num tacho, deixa-se fritar um pouco o molho e junta-se a restante chávena de caldo. Depois de levantar fervura, deixa-se apurar durante 10 minutos em lume muito lento. Junta-se finalmente o crème fraiche.

Numa travessa, espalha-se uma camada de tortilhas grosseiramente partidas, metade do frango desfiado, um terço do molho verde e um terço do queijo ralado. Coloca-se nova camada de tortilhas, de frango, de molho verde e de queijo, acabando com o resto das tortilhas, do molho verde e do queijo. Leva-se a gratinar durante 20 minutos em forno médio (180°), não deixando secar.

Frijolitos Refritos

Feijão Preto (500 g)
Água (5 l)
Louro (1 folha)
Orégão Seco (1 colher de chá)
Sal grosso (1 colher de chá)
Cebolas (2), grandes
Óleo (8 colheres de sopa)
Queijo de Cabra (1), ralado

Leva-se o feijão a cozer com o louro, os orégãos, o sal e 3 colheres de óleo nos 5 litros de água durante cerca de 2 horas (em panela normal). Coam-se e reserva-se o caldo da cozedura.

Picam-se finamente as cebolas e fritam-se no restante óleo até ficarem transparentes. Esmagam-se os feijões com um garfo e juntam-se à cebola, deixando fritar até se obter um puré consistente. Se se deseja pode-se acrescentar um pouco do líquido da cozedura para ficarem um pouco mais soltos.

Serve-se polvilhado com o queijo ralado.

Salada de Alface e Nopalitos

Alface (1)
Nopalitos
Limão (meio)
Azeite, Sal e Vinagre q.b.
Coentros (fac.), picados

Lava-se muito bem e pica-se a alface e coloca-se numa travessa. Passam-se os nopalitos por água, temperam-se com o sumo do meio limão, azeite, vinagre e sal. Mistura-se muito bem e colocam-se por cima da alface.

Se se desejar, polvilha-se com coentros picados.

Cocada

Coco Ralado (200 g)
Leite Evaporado (1 lata)
Leite Condensado (1 lata)
Baunilha (1 colher de chá)
Açúcar (1,5 chávenas de chá)
Ovos (4)

Num tacho, junta-se uma chávena de açúcar, o leite evaporado, o leite condensado, o coco e a baunilha. Leva-se a lume baixo, mexendo constantemente, deixando levantar fervura e esperando que espesse um pouco. Retira-se então do lume e deixa-se arrefecer um pouco. À parte, batem-se os ovos e juntam-se à mistura.

Queima-se meia chávena de açúcar no molde do pudim, deixa-se arrefecer e junta-se a mistura. Vai a forno médio (180°) em banho maria durante uma hora. Deixa-se arrefecer e desenforma-se.

Receitas

Cozinha Brasileira

Bobó de Camarão

Camarões (2 Kg)
Mandioca (2 Kg)
Sumo de Limão
Sal
Água (2 copos)
Manteiga (150 g)
Cebolas (2)
Tomates (250 g)
Louro (2 folhas)
Pimento (1)
Salsa, Cebolinho, Coentros
Leite de coco (400 ml)
Azeite de Dendê (2 colh. sopa)
Piri-piri

Nota: Serve-se com arroz branco.

Descascam-se as **mandiocas** (cortando-as em troços, fazendo um corte ao alto e descascando em circulo), cozendo-as durante 10 minutos (até ficarem moles). Retiram-se então os fios do meio, que não se desfazem, e trituram-se.

Descascam-se os **camarões**, reservando as cabeças, e temperam-se com **sumo de limão** e **salsa**, deixando descansar em seguida. Lavam-se então as cabeças e fervem-se em 2 copos de **água**, coando em seguida o molho que largaram.

Alouram-se as **cebolas** picadas em **manteiga** (ou óleo), juntando em seguida **tomates** (maduros) picados (mesmo com pele), as folhas de **louro** e o **pimento** picado, deixando refogar. Escaldam-se os camarões em água a ferver e juntam-se ao refogado, juntamente com o caldo das cabeças e deixa-se cozinhar em lume brando.

Acrescenta-se depois o **azeite de dendê**, a mandioca batida e a **salsa**, o **cebolinho** e os **coentros** picados. Finalmente, junta-se o **leite de coco** e **piri-piri** (a gosto), corrige-se de sal e deixa-se apurar.

Carne Marinada

Ganso de Vitela (2 Kg)
Água (1 lt)
Cebolas (2)
Óleo (1 copo)
Vinagre (1 copo)
Polpa de Tomate (250 g)
Azeitonas (250 g)
Picles (250 g)
Salsa e Oregãos
Azeite (1 copo)
Sal

Nota: Serve-se com pão ou salada de batata.

Coze-se a carne de **vitela** na panela de pressão, cobrindo quase completamente de **água** e com um pouco de **sal**, durante aproximadamente 1 hora.

Fritam-se ligeiramente em **óleo** as **cebolas** cortadas em meias-luas sem as deixar amolecer. Tiram-se então do lume e acrescenta-se o **vinagre**, a **polpa de tomate**, as **azeitonas** picadas, os **picles** picados, a **salsa** picada, os **oregãos** e o **azeite**, temperando com sal.

Corta-se a carne, depois de fria, em fatias finas. Num recipiente com tampa deita-se primeiro um pouco de molho; em seguida, alternam-se camadas de carne e de molho. Deixa-se marinar durante 3 dias no frigorífico.

Baba de Moça

Açúcar (250 g)
Água (1 ¼ chávenas)
Gemas (7)
Leite de coco (200 ml)

Nota: Serve-se fria, salpicada de canela em pó, acompanhada de queijo fresco..

Leva-se o **açúcar** com a **água** a lume brando até ficar em ponto de fio ($\pm 115^\circ$), sem mexer. Retira-se do lume e deixa-se arrefecer.

Batem-se as **gemas** até aumentarem de volume e junta-se o **leite de coco**.

Juntam-se as gemas com o leite ao açúcar, levando a lume baixo, sem deixar de mexer, até que engrosse (ponto de estrada).

Farofa

Cebola
Óleo
Bacon
Farinha de Mandioca
Ovos
Sal e Salsa

Nota: Acompanha rodela de linguiça (salsicha) frita em óleo.

Frita-se a **cebola** em **óleo**, com uns bocadinhos de **bacon**, até que aloure.

Junta-se então a **farinha de mandioca**, mexendo para envolver, e os **ovos**. Mexe-se tudo bastante bem e tempera-se de **sal e salsa picada**.

Batida de Maracujá

Polpa de Maracujá
Açúcar
Cachaça
Gelo

Mistura-se a **polpa de maracujá** com o **açúcar**, a **cachaça** e o **gelo** partido (granizado) num liquidificador.

Passa-se então a bebida por um passador fino, acrescentando mais gelo se necessário.

Azul Marinho

Peixe de carne branca e rija (1,5 Kg)

(Pargo ou Tamboril, por exemplo)

Limão

Sal e Pimenta Preta

Bananas Verdes d'Água (12)

Azeite (1/2 chávena)

Alho (4 dentes)

Água

Salsa

Cebolinho

Coentros

Manteiga

Farinha de Mandioca

Temperam-se as postas de peixe com o sumo do limão, sal e um pouco de pimenta preta. Coze-se à parte a cabeça do peixe e reserva-se o caldo da cozedura. Descascam-se as bananas verdes, tiram-se as pontas e corta-se cada banana em três pedaços.

Num tacho deita-se o azeite e os dentes de alho picados, deixando cozinhar em lume brando. Sem deixar fritar juntam-se as bananas para ganharem o gosto do alho. Acrescenta-se então um pouco do caldo quente, de cozer a cabeça do peixe, até cobrir as bananas e deixa-se cozer até estas estarem macias (sem se desmancharem).

Juntam-se então as postas de peixe, viram-se e adiciona-se bastante salsa, coentros e cebolinho muito bem picados. Deixa-se cozinhar e rectifica-se o sal.

À parte leva-se a farinha de mandioca a fritar num pouco de azeite, temperada de sal fino.

Vinagrete de Abacate

Abacates (3), maduros

Limões (2)

Azeite e Vinagre

Tomates (3), médios

Cebola (1), grande

Alho (1 dente)

Salsa

Cebolinho

Manjerição (5 folhas)

Sal

Tabasco ou piri-piri

Abrem-se os abacates ao meio, tira-se o caroço, descascam-se e partem-se em cubos pequenos.

Cortam-se os tomates (sem pele nem sementes) em cubos pequenos. Junta-se o manjerição, a cebola, o alho, bastante salsa e cebolinho, tudo picado. Tempera-se com azeite, limão, vinagre e tabasco ou piri-piri.

Por fim mistura-se com o abacate e mexe-se bem, sem desfazer o abacate.

Podem-se adicionar camarões cozidos

Quindão de Abacaxi e Coco

Coco Ralado (200 g)

Leite de coco

Açúcar (600 g + 1 chávena)

Ovos (5)

Abacaxi (1)

Corta-se o abacaxi às rodelas, junta-se uma chávena de açúcar e vai a cozer. Retiram-se as rodelas do abacaxi do lume e escorrem-se da calda. Hidrata-se o coco ralado com o leite de coco.

Num liquidificador, juntam-se as rodelas de abacaxi, o coco hidratado, os ovos inteiros e 400 g de açúcar e bate-se tudo muito bem.

Numa forma, carameliza-se cerca de 200 g de açúcar que se espalha pela forma. Deita-se o preparado e vai a forno médio (180°) durante 45 m a 1 h.

Receitas

Cozinha Chinesa
Shemin

Entrecosto

Entrecosto (1 placa)
Molho de Soja (4 colh. sopa)
Mel (3 colh. sopa)
Molho Hoisin (2 colh. sopa)
Vinagre de Arroz (2 colh. sopa)
Vinho Chinês (1 colh. sopa)
Alho (picado, 1 colh. café)
Açúcar (1 colh. café)
Consomé de Galinha (3 colh. café), da Knorr
Molho de Ameixas em conserva

Barra-se a carne com uma mistura de todos os ingredientes (com exceção do molho de ameixas). Deixa-se marinar durante 3 h no mínimo, voltando de vez em quando.
Aquece-se o forno a 200° colocando no fundo um tabuleiro com água. Numa grelha colocada a meio do forno, põe-se a carne a assar durante cerca de 40 m. Sobe-se então o forno para o máximo e deixa-se assar durante mais 15 m para que fique bem dourada.
Desossa-se e serve-se com o molho de ameixas.

Receitas

Cozinha Variada

Patê de Fígados de Aves

Cebolas (2)
Manteiga (2 colh. sobrem.)
Fígados de Galinha (0.5 Kg)
Sal e Pimenta Preta
Tomilho e Cominhos
Whisky (1/2 copo)

Refogam-se as cebolas picadas na manteiga. Quando a cebola começar a alourar, acrescentam-se os fígados (limpos, lavados e com um pingo de vinagre) e deixam-se refogar apenas até que deixem de estar em sangue. Vão-se esmagando/desfazendo com a colher de pau enquanto estão ao lume.

Tempera-se de sal, pimenta preta, tomilho e cominhos, deixa-se apurar um pouco. Ao retirar do lume acrescenta-se o whisky. Leva-se tudo a picar na picadora escorrido do molho que largou entretanto. Vai a frigorífico.

Fritos de Queijo

Queijo Gruyere
Queijo Camambert
Leite
Farinha
Ovos
Pão Ralado
Sal
Óleo para fritar

Cortam-se os queijos em cubos ou palitos e põem-se a demolhar em leite durante 10 a 15 minutos. Passam-se então os pedaços de queijo por farinha, ovo batido com sal e pão ralado.

Fritam-se em óleo bem quente e rapidamente para ficarem apenas louros (basta por os bocados de queijo a fritar, vira-los de seguida e retira-los imediatamente).

Legumes com Molho de Queijo

Queijo Roquefort
Requeijão (1)
Natas (\pm 3 dl)
Sal e Pimenta
Legumes variados
Aipo, Alho Francês, Endívias,
Cenoura, Couve-flor e Rabanetes

Desfaz-se o requeijão e o queijo Roquefort com as natas numa picadora ou com a varinha mágica. Deve formar um creme espesso, o qual se deve controlar com a quantidade de natas. Rectifica-se de sal e tempera-se de pimenta.

Lavam-se bem os legumes e cortam-se em palitos, raminhos ou separam-se em folhas. Serve-se o molho de queijo em taças individuais ou numa taça grande e dispõem-se os legumes numa travessa.

Amêndoas de Cocktail

Amêndoas sem pele
Sal e Pimenta
Óleo para fritar

Fritam-se as amêndoas em óleo bem quente e, um pouco antes de atingirem a cor desejada, retiram-se para um pano de cozinha. Temperam-se de sal e pimenta e esfregam-se.

Rolinhos de Salmão Fumado

Crepes*
Salmão Fumado
Maionese**
Alcaparras

*- *Sugestão para a massa dos crepes: 4 ovos, 100 g farinha, 1 dl leite, 3 colh. sopa de manteiga derretida e uma pitada de sal ou açúcar conforme sejam crepes salgados ou doces.*

** - *Sugestão para a maionese: 2 ovos, mostarda, molho inglês, sal, pimenta, sumo de limão, azeite e óleo num copo e bater com a varinha mágica.*

Estende-se um crepe numa tábua, sobre o qual se põem bocados de salmão a cobrir a faixa central. Barra-se então de maionese com alcaparras moídas (tudo junto na picadora) e cobre-se com um novo crepe.

Enrola-se então os crepes com o salmão e coloca-se num tabuleiro. Repete-se esta operação até acabar os ingredientes e levam-se os rolos ao frigorífico durante 30 minutos no mínimo.

Cortam-se então os rolos em rodelinhas servindo-os, por exemplo, como entrada.

Crepes de Camarão

Crepes
Camarões
Leite
Natas
Sopa de Camarão (em pó)
Queijo Ralado

Cozem-se os camarões e descascam-se, cortando-se depois em bocadinhos não muito grandes. Leva-se ao lume leite, natas e s sopa de camarão em pó até se formar um molho grosso (pode ter de levar farinha). Juntam-se então os pedaços de camarão e recheiam-se os crepes com este preparado.

Dispõem-se os crepes num tabuleiro ou pirex, cobrem-se com natas e polvilham-se com queijo ralado. Vão ao forno a gratinar.

Cogumelos Recheados com Alho e Coentros

Cogumelos Frescos
Coentros
Alhos
Manteiga
Sal e Pimenta

Retiram-se os pés ao cogumelos, levando-os em seguida a cozer em água temperada de sal, não devendo ferver mais do que 5 minutos. Enxugam-se então num pano.

Deitam-se na picadora os coentros, a manteiga e os alhos, temperando-se de sal e pimenta. Bate-se na picadora até formar uma pasta verde.

Recheiam-se os cogumelos com esta pasta e vão ao forno a gratinar.

Cogumelos com Natas

Cogumelos Frescos
Coentros
Alhos
Orégão
Farinha
Natas
Sal e Pimenta

Lavam-se os cogumelos e partem-se em bocados não muito pequenos. Deita-se um pouco de azeite num tacho, no qual se fritam os cogumelos, temperados com sal, pimenta, oregãos, coentros e dentes de alho picados.

Juntam-se a farinha e as natas quando os cogumelos tiverem largado toda a água. Deixa-se engrossar um pouco e serve-se.

Pêssegos Assados no Forno

Pêssegos

Por cada meio pêssego:

Manteiga (1 colher de chá)

Açúcar (1,5 colheres de sopa)

Água ou Chá (0,5 chávenas de café)

Natas

Nota: a mesma receita pode ser feita com maçãs

Lavam-se bem os pêssegos, abrem-se ao meio e retira-se o caroço (de preferência os pêssegos não devem ser de “roer”).

Dispõem-se as metades de pêssego com a cavidade para cima num tabuleiro para ir ao forno. Dentro de cada buraco põe-se a noz de manteiga, o açúcar e a água. Levam-se a forno forte (220°), regando com o molho que vão largando.

Servem-se quentes acompanhados de natas batidas ou *Crème Fraiche (d’Isigny)* de preferência.

Cramble de Frutos Silvestres

Morangos (500 g)

Amoras (250 g)

Framboesas (250 g)

Manteiga (250 g)

Açúcar (250 g)

Farinha (250 g)

Natas

Nota: a mesma receita pode ser feita com maçãs reineta, devendo para tal acrescentar-se pinhões e passas à maçã, para além de amêndoa ralada na cobertura.

Lavam-se bem todas as frutas e cortam-se os morangos em quartos. Dispõem-se todas as frutas no fundo de um tabuleiro previamente untado com manteiga.

Misturam-se, à parte, o açúcar, a farinha e a manteiga partida aos bocados. Vai-se amassando tudo com a ponta dos dedos até obtermos uma textura semelhante à da areia (pode-se ir corrigindo com farinha e/ou açúcar). Deita-se esta mistura por cima das frutas, cobrindo-as completamente.

Leva-se a forno quente (230°) para que coza a farinha e fique tostado por cima.

Serve-se quente acompanhado de natas batidas ou *Crème Fraiche (d’Isigny)* de preferência.

Pudim de Verão

Morangos (200 g)

Amoras (200 g)

Framboesas (200 g)

Açúcar (225 g)

Água (3 chávenas de café)

Pão de Forma (1 grande e fatiado)

Natas

Lavam-se bem todas as frutas e cortam-se os morangos em bocados. Deitam-se as frutas num tacho, juntamente com o açúcar e a água. Leva-se a lume médio deixando ferver durante 3/4 minutos.

Tira-se a côlea ao pão de forma e molham-se as fatias no molho das frutas, enformando uma tigela grande (ou uma outra qualquer forma). No buraco que fica no meio, deitam-se as frutas escorridas do molho (que se reserva). Fecha-se o pudim cobrindo as frutas com as restantes fatias de pão embebidas no molho.

Vai a frigorífico de um dia para o outro. Desenforma-se então com a ajuda de uma faca e cobre-se com o molho das frutas.

Serve-se acompanhado de natas batidas.

Joaquim Figueiredo (Restaurante Café da Lapa)

Menus de Verão - 06/07/98

Caviar de Beringelas

Beringelas (750 g)
Alho (6 dentes)
Azeite (1 dl)
Tomilho picado (1 colh. sopa)
Maionese (1 colh. sopa)
Sal, Pimenta e Caril
Sumo de Limão

Descascam-se 5 dentes de **alho** e cortam-se em lâminas. Retiram-se os pedúnculos (partes verdes no topo) às **beringelas** e, em cada uma delas, fazem-se cerca de 10 cortes nos quais se introduz uma lâmina de alho em cada um. Dispõem-se as beringelas directamente numa grelha e levam-se ao forno, previamente aquecido a 200°. Assam-se, virando-as de 10 em 10 minutos, durante cerca de 45 minutos, até que fiquem tenras. Retiram-se do forno e cortam-se ao meio longitudinalmente. Com uma colher retira-se-lhes a polpa. Num tacho, aquece-se o **azeite** e adiciona-se-lhe a mistura da polpa das beringelas com 1 alho picado e o **tomilho**. Em lume brando, mexer esta mistura com umas varas durante cerca de 10 minutos de modo a que fique fofa. Antes de se desligar o fogão acrescenta-se mais um pouco de tomilho. Tempera-se depois com **sal, pimenta e caril**. Arrefece-se rapidamente este preparado (sobre pedras de gelo), juntando por fim **sumo de limão** e **maionese** a gosto.

Camarões com Perfumes da Ilhas

Camarão (2 Kg)
Malaguetas Verdes (2)
Gengibre Fresco (25 g)
Tomate (1)
Raspa e sumo de limão
Cebola (100 g)
Alho (4 dentes)
Azeite (2,5 dl)
Caldo de Peixe
Manjericão Fresco
Sal e Pimenta

Descascam-se os **camarões** deixando só o rabo. Numa frigideira grande colocar o **azeite**, os **alhos** picados, a **cebola** picada e os camarões. Cozinhar em lume brando durante 5 minutos, mexendo sempre. Juntar então os cubos de **tomate** sem pele, o **gengibre** picado (ou em pó), as **malaguetas** e o vidrado da **casca de limão** ambos cortados em juliana fina (a casca de limão deve ser escaldada antes em água a ferver), deixando cozinhar durante cerca de 2 minutos. Retirar então do lume, temperar de **sal e pimenta**, adicionar **sumo de limão** a gosto e **caldo de peixe**. Por último, polvilhar com o **manjericão** fresco picado.

Salmão Marinado

Salmão Inteiro (1 com cerca de 5 Kg)
(ou apenas os lombos com pele)

Sal grosso (1 Kg)

Açúcar (750 g)

Caril de Goa (100 g)

Azeite

Especiarias (250 g)

(cardamomo, pimenta preta, cravinho, canela, cominhos, erva doce torrada, anis estrelado, noz moscada, ervas secas)

Do **salmão** inteiro retiram-se apenas os lombos, ainda com pele, e colocam-se num tabuleiro com a pele para baixo.

Numa tigela grande, mistura-se o **sal**, o **açúcar** e o **caril**. Na picadora trituram-se as **especiarias** e juntam-se à mistura anterior. Cobre-se totalmente o peixe com a mistura obtida e deixa-se durante 48 h no frigorífico embrulhado em papel larfil (plástico fino).

Findos os dois dias, lava-se muito bem o peixe, enxugando-se em seguida com papel absorvente. Pincela-se com **azeite** e serve-se bem frio, cortando fatias muito finas sem pele.

Clafoutis de Fruta

Fruta (700 g)

(cerejas, alperces, pêssegos, nectarinas, etc.)

Farinha (100 g)

Açúcar (130 g)

Sal Fino (2 g)

Ovos 5

Manteiga sem Sal (50 g)

Leite (300 g)

Natas (300 g)

Açúcar em Pó (fac.)

Depois de tudo pesado, e antes de iniciar a preparação, deve-se acender o forno a 180°, para ir aquecendo.

Dispõem-se a **fruta** num tabuleiro e polvilha-se com 30 g de **açúcar**, deixando descansar cerca de 15 minutos.

Derrete-se a **manteiga** e pincela-se o tabuleiro que se vai utilizar para fazer o clafoutis, reservando a manteiga que sobrar. Mistura-se o **sal**, as restantes 100g de **açúcar** e a **farinha**.

Batem-se os **ovos** (o suficiente para mistura-los bem) com um pouco de sal fino e juntam-se à mistura anterior em três vezes, por forma a não ficarem grumos. Junta-se em seguida a manteiga derretida, misturando bem. Por último, acrescenta-se o **leite** e as **natas**, misturando bem para tornar o aparelho homogéneo.

Espalham-se as frutas no tabuleiro que se pincelou com manteiga e deita-se o creme por cima. Vai a cozer a forno médio (180°) cerca de 25 minutos (ou até 1 hora dependendo da altura do creme). Serve-se bem frio polvilhado de **açúcar em pó**.

Gnocchi de Abóbora

Abóbora (750 g, descascada)
 Manteiga (60 g + 125 g)
 Farinha (155 g)
 Gema de Ovo (1)
 Sal (fino e grosso), Pimenta Preta
 Tomilho Fresco (2 colheres de sopa)
 Parmesão Ralado

Corta-se a **abóbora** em cubos e coze-se em água com **sal**, até ficar tenra (\pm 20 min.). Coa-se e deixa-se escorrer. Num tacho, derrete-se 60 g de **manteiga** e junta-se a abóbora cozida, a qual se deixa cozinhar, sem deixar de mexer, até começar a agarrar e ficar seca. Deita-se um pouco de sal fino e retira-se do lume.

Depois de arrefecer um pouco adiciona-se a **farinha** e deixa-se descansar novamente. Junta-se então a **gema de ovo**, um pouco de **pimenta** e sal, se necessário. Quando quase completamente frio, e com a ajuda de uma colher de sopa e da palma da mão, formam-se uns pequenos discos baixos. No centro de cada um desses discos, pressiona-se levemente com os dentes de um garfo, dando-lhes o formato tradicional de *gnocchis*.

Cozem-se os *gnocchis* em água salgada, poucos de cada vez e apenas até virem à tona da água. Entretanto, prepara-se um molho de manteiga, levando a restante manteiga a lume brando, numa frigideira, até começar a ficar acastanhada, altura em que se junta uma colher de sopa de **tomilho fresco**.

Colocam-se os *gnocchis* numa travessa quente e cobrem-se com o molho de manteiga, lascas finas de **parmesão** (ou parmesão ralado), o restante tomilho e pimenta preta (moída ou em *mignonette* - partindo grosseiramente os grãos de pimenta num almofariz ou com uma colher de pau).

Creme de Abóbora com Pão

Abóbora (1100 g, descascada)
 Cebolas (2)
 Manteiga (40 g)
 Caldo de Galinha (2 l)
 Azeite (4 dl)
 Raminho de Cheiros
 (*alho francês, salsa e tomilho*)
 Alho (1 dente)
 Salsa
 Sal, Pimenta Preta
 Pão Alentejano (8 fatias)

Cozem-se 800 g de **abóbora** em pedaços em água salgada durante 10 minutos. Picam-se as **cebolas**, refogando-as na **manteiga** em lume brando. Antes da cebola corar, juntam-se os pedaços de abóbora e deixa-se refogar em lume brando até a abóbora começar a ganhar uma leve coloração. Nessa altura, refresca-se com o **caldo de galinha** (frio), adiciona-se o **ramo de cheiros**, tempera-se de **sal** e, assim que começar a ferver, baixa-se o lume e coze-se em lume brando durante 20 minutos sem tapan.

Corta-se a restante abóbora em palitos, fritando-os no **azeite** quente durante 3 a 5 minutos. Retiram-se para papel absorvente. Esfregam-se de um dos lados as fatias de **pão** com o **alho** cortado ao meio e vão a torrar dos dois lados.

No final da cozedura da abóbora, retira-se o raminho de cheiros e passa-se o creme com a varinha. Rectificam-se os temperos e junta-se **salsa** picada. Serve-se individualmente por sobre as fatias de pão e os palitos de abóbora e polvilha-se com **pimenta** (moída ou *mignonette*) e um raminho de salsa o **cereófilo**.

Folhadinho de Abóbora e Amêndoas

Abóbora (300 g, descascada)
Miolo de Amêndoa (120 g)
Açúcar (120 g)
Zestes ou raspa de laranja (30 g)
(tirinhas do vidrado da casca de laranja)
Massa Folhada (300 g)
Gema de Ovo
Manteiga

Corta-se a **abóbora** em pedaços e vão a lume brando, e com o tacho tapado, com 3 colheres de sopa de água até a abóbora ficar completamente mole. Reduzir a abóbora a puré.

Torram-se e picam-se as **amêndoas**, misturando em copo misturador com o **açúcar** e os **zestes**. Envolve-se este preparado com o puré de abóbora.

Estende-se a **massa folhada** e cortam-se pequenos discos (10 a 12 cm), ou faz-se um disco grande, e dispõem-se num tabuleiro untado com **manteiga**. Pincelam-se os bordos de cada um dos discos com a **gema de ovo** diluída num pouco de água e enrolam-se os bordos por forma a criar um rebordo (ficam com aspecto de pequenas tartes). Antes de continuar convém levar os folhados um pouco ao frigorífico). Enchem-se os folhados com o preparado de abóbora e pincelam-se os rebordos com a gema de ovo.

Com as aparas de massa folhada, cortam-se umas tiras que se dispõem em cruzado por sobre o recheio, pincelando-as com gema de ovo. Vão ao frigorífico durante 20 min. antes de cozerem em forno a 220° durante 30 minutos.

Chocolate - 27/11/98

Creme de Chocolate

Chocolate Negro (150 g)
Natas (150 g)
Leite (200 g)
Ovo (1)
Manteiga (30 g)
Avelãs Caramelizadas (50 g)
(envolvem-se as avelãs num caramelo feito com 50 g de açúcar e 1 colher de sopa de água)

Põem-se a ferver as **natas** com o **leite** e deitam-se sobre o **chocolate** em pedaços. Mistura-se tudo muito bem com umas varas e deixa-se arrefecer um pouco.

Deita-se então a **manteiga** (que deve estar numa consistência de pomada) e o **ovo** previamente batido. Misturar tudo com muito cuidado por forma a obter uma preparação bem lisa.

Reparte-se este creme por 6 tigelas (que possam ir ao forno) e dispõem-se no centro algumas **avelãs caramelizadas**. Este creme vai então a cozer durante 30 min. em forno de 90° e deve servir-se morno ou frio com uma bola de gelado praliné.

Massa Quebrada (300 g)

Manteiga s/ sal (125 g)
Farinha (250 g)
Sal Fino (5 g)
Água (5 cl)
Gema de Ovo (1)
Açúcar em Pó (50 g)

Mistura-se a **farinha** com o **açúcar** e o **sal fino**. Junta-se então a **manteiga**, em consistência de pomada, até obtermos uma massa areada.

Faz-se um buraco na massa areada e deita-se dentro a **água** e a **gema de ovo** (envolvidas), misturando tudo lentamente. Forma-se então uma bola e deixa-se descansar durante 30 minutos.

Tarte de Chocolate

Chocolate Negro (200 g)
Massa Quebrada (300 g)
Natas (150 g)
Leite (50 g)
Ovo (1)
Manteiga (20 g)

Unta-se uma tarteira com **manteiga**, sobre a qual se estende a **massa quebrada** com 2 mm de espessura. Pica-se então o fundo com um garfo, leva-se a frigorífico durante 30 min., cobre-se o fundo com papel vegetal e enche-se de feijões. Leva-se a massa a cozer a 200° durante 10 min., retirando então o papel vegetal e os feijões e deixando cozer mais 5 minutos (cozer a branco).

Levam-se a ferver as **natas** com o **leite**, retirando-se do lume e juntando o **chocolate** partido em pedaços. Mistura-se até se obter um preparado bem liso. Bate-se um **ovo**, como para uma omelete, e acrescenta-se ao preparado anterior (obtemos assim o chamado “ganache”).

Enche-se a tarte cozida a branco com esta “ganache” e vai a cozer durante 15 a 18 minutos em forno de 150° (nunca deixando ferver).

Mousse de Chocolate com Maçã e Canela

Chocolate Negro (330 g)
Natas (120 g)
Açúcar (50 g + 30 g)
Claras de Ovo (8)
Pau de Canela (1)
Maçã Granny Smith (150 g)
Manteiga (40 g)
Rum (30 g)
Canela em pó (4 pitadas)
Pimenta da Jamaica (fac.)

Descascam-se as **maçãs**, retirando os caroços e as sementes, e cortam-se em cubos não muito grandes. Numa frigideira deita-se metade da **manteiga** e, quando começar a ganhar cor (“noisette”), junta-se a maçã, os 30 g de **açúcar** e a **canela em pó**. Deixa-se saltear até ficar com uma cor caramelizada, juntando então o rum e reservando num prato.

Derrete-se o **chocolate** em banho-maria. Levam-se as **natas** a ferver com o **pau de canela**. Assim que começar a ferver, desliga-se e tapa-se, esperando 10 minutos. Coam-se as natas e juntam-se ao chocolate derretido.

Batem-se as **claras** em castelo, juntando os restantes 50 g de **açúcar** em 2 ou 3 vezes. Com umas varas junta-se um quarto do chocolate às claras batidas. Mistura-se o restante chocolate com os pedaços de maçã frios. Por fim, misturam-se os dois preparados e leva-se a mousse ao frigorífico durante 2 horas. Pode servir-se com pimenta da Jamaica em “mignonette”.

Trufas de Chocolate Preto e Cacau

Chocolate Negro (300 g)
Chocolate de Leite (200 g)
Natas (260 g)
Açúcar (180 g)
Manteiga c/ sal (40 g)
Cacau em pó (125 g)

Leva-se o **açúcar** a cozer a seco até obter um caramelo escuro. Fora do lume incorpora-se a **manteiga** até ficar bem ligada. Acrescentam-se então as **natas** fervidas e depois os **chocolates** em pedaços, misturando-os rapidamente para que fiquem derretidos uniformemente. Deita-se este preparado numa forma/tigela rectangular (de preferência) forrada com papel vegetal. Depois de arrefecer, vai ao frigorífico durante 2 horas (mínimo, 24 horas máximo). Retira-se da forma, corta-se em cubos, formam-se bolas e envolvem-se no **cacau em pó**.

Massa Folhada (método rápido)

Farinha (500 g)
Sal Fino (12 g)
Água (250 ml)
Margarina (400 g)

Nota: Para se fazer a massa folhada açucarada, as duas últimas voltas devem ser feitas em açúcar e a placa do forno deve ser untada com manteiga.

Obs.: Para usar alternativamente a massa folhada congelada, deixa-se descongelar completamente e fazem-se apenas 3 voltas.

Corta-se a margarina em quadradinhos, misturando-os em seguida na farinha sem no entanto a esmagar. Faz-se então uma cova no meio da farinha e acrescenta-se o sal e a água.

Amassa-se então tudo muito lentamente para que os quadradinhos de margarina fiquem quase intactos. Deixa-se repousar a massa 5 minutos no frigorífico.

Sempre com bastante farinha na mesa, estende-se a massa e dobra-se em três partes (uma volta). Vai novamente 5 minutos a frigorífico. Fazem-se mais 4 voltas sempre intercaladas de 5 minutos de repouso no frio.

A placa do forno, onde a massa vai a cozer, deve ser molhada. Antes de ir a forno quente (230°-240°) a massa deve repousar um pouco.

Galette des Rois Recheada

Massa Folhada
Margarina (50 g)
Amêndoas Ralada (50 g)
Açúcar (50 g)
Sal Fino (½ colh. chá)
Ovo (1)
Farinha Maizena (12,5 g)
Rum (½ colh. sopa)
ou Baunilha (1 colh. café)

Nota: Estas quantidades dão para um bolo de 25 cm.

Amolece-se a margarina em “pomada” (cortando aos bocadinhos e levando à batedeira). Acrescenta-se então o açúcar e o sal, batendo-se até ficarem com o aspecto de creme.

Junta-se então o ovo e mexe-se bem. Acrescentam-se as amêndoas raladas e o rum (ou a baunilha) e por fim a farinha.

Fazem-se dois círculos de massa folhada com 2 ou 3 mm de espessura com um diâmetro de 25 cm, os quais se pincelam com água. Dispõe-se o recheio no meio de um dos círculos, deixando livres 2 cm em toda a volta. Cobre-se com o segundo círculo, pressionando à volta com os dedos para a massa unir.

Com uma faca, recorta-se a massa em toda a volta, pincela-se com gema de ovo batida e decora-se (sempre recortando a massa com uma faca), não esquecendo de fazer um furo no meio do bolo. Pincela-se novamente com gema de ovo batida, descansa uns minutos e vai a cozer a forno de 220°-240°.

Palmiers

Massa Folhada Açucarada
Manteiga

Estende-se a massa folhada açucarada até 3 mm de espessura, em forma de retângulo. Dobram-se duas vezes, de cada um dos lados mais compridos, até unirem ao centro. Dobram-se então as duas metades uma por cima da outra e corta-se de cm em cm.

Dispõem-se num tabuleiro untado com manteiga e vão a cozer em forno de 220°, virando-os a meio da cozedura.

Chaussons Aux Pommes

Massa Folhada
Açúcar (200 g)
Maçãs (1 Kg)
Canela
Margarina e Óleo
Ovo (1)

Cortam-se metade das maçãs em cubinhos e misturam-se com o açúcar e a canela. Este preparado vai a lume médio, numa frigideira, até que fique um pouco caramelizado.

As restantes maçãs vão a cozer, em pouca água, até que ela se desfça. Juntam-se então as cozidas com as caramelizadas, deixando arrefecer.

Estende-se a massa folhada e cortam-se círculos, com cerca de 12 cm cada, estendendo-as um pouco mais depois para que fiquem com um formato oval.

Deita-se um pouco de recheio no meio de cada um dos círculos, pincelando com água à volta e fecha-se o pastel, ficando com a forma de um rissol. Pincelam-se então com gema de ovo batida, decoram-se com uma faca e vão a cozer em forno a 240°.

Sacristains

Massa Folhada Açucarada
Amêndoa
Manteiga
Ovo

Estende-se a massa folhada açucarada até 3 mm de espessura. De cada um dos lados da massa executam-se os seguintes passos: pincela-se a massa com gema de ovo batida; espalham-se por cima amêndoas em bocados (ou lâminas); e, passa-se delicadamente com o rolo por cima.

Corta-se então a massa em tiras (com cerca de 1 cm), enrolam-se em espiral e colocam-se num tabuleiro untado com manteiga, prensando as pontas para evitar que se desmanchem. Vão a cozer em forno de 200°.

Bolo de Chocolate

Chocolate em barra (200 g + 50g)
Leite (2 dl)
Manteiga (em sal) (75 g)
Farinha (75 g)
Açúcar (125 g)
Fermento (2 colh. sopa)
Ovos (4)

Derrete-se 200 g de chocolate em banho-maria com o leite e a manteiga. Retira-se do lume e junta-se a farinha, o açúcar e o fermento, misturando bem.

Ao preparado anterior juntam-se as gemas. Batem-se as claras em castelo com um pouco de sal e misturam-se delicadamente ao preparado. Verte-se numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha. Vai a cozer durante 10 minutos a forno de 200° (depois de aquecido a 250°).

Cobre-se o bolo com 50 g de chocolate derretido com um pouco de água.

Costeletas de Borrego com Ervas Provence

Costeletas de Borrego (16)
Alhos (2 dentes)
Cebola (1)
Vinho Tinto (2 dl)
Manteiga (1 colh. sopa)
Ervas Aromáticas (Provence)
Caldo de Carne (1/2 cubo)
Azeite
Sal e Pimenta

Nota: Pode-se fazer esta receita com costeletas de porco ou entrecosto.

Aquece-se azeite numa frigideira, juntando-se em seguida as costeletas. Quando se voltam, salpicam-se com os alhos picados e, logo que este comece a alourar, acrescenta-se a cebola picada. Temperam-se então de sal e pimenta.

Quando a cebola começar a alourar, retira-se a gordura em excesso da frigideira e junta-se o vinho tinto, uma pitada de ervas, a manteiga e o caldo de carne, esperando um pouco antes de juntar cada um dos ingredientes.

Retiram-se as costeletas e deixa-se reduzir o molho. Servem-se as costeletas com o molho por cima e acompanhadas com batatas alouradas

Batatas Alouradas

Batatas pequenas
Azeite
Sal e Rosmaninho

Cozem-se as batatas com pele, não deixando cozer muito para que não se desfaçam. Aquece-se bem o azeite numa frigideira, juntando-se em seguida as batatas cozidas cortadas ao meio. Deixam-se estalar as batatas polvilhando com sal e rosmarinho.

Costeletas de Borrego à lá Michael

Costeletas de Borrego
Farinha
Ovo
Pão Ralado
Salsa
Sal
Azeite

Batem-se as costeletas finamente (com a ajuda de um pouco de “glad”, para não “mastigar” a carne). Panam-se depois passando por farinha, ovo batido e pão ralado temperado de sal e salsa picada.

Vão a fritar em azeite quente.

Acompanham-se com uma salada de agrião e tomate temperada de sal, pimenta, azeite e vinagre.

Spaghetti alla Napolitana

Esparguete (200 g)
Alho (1 dente)
Tomate Pelado (1 lata pequena)
Azeite
Mozarella Fresco
Salsa, Sal e Manteiga

Aquece-se azeite numa frigideira, juntando o dente de alho picado. Quando este começar a ficar louro, acrescenta-se o tomate pelado picado, um pouco de manteiga e tempera-se de sal.

Coze-se a massa em água salgada e com um pouco de azeite. Quando a massa estiver cozida deita-se dentro do molho de tomate e mistura-se. Antes de se servir polvilha-se com salsa picada e junta-se o mozzarella em cubos.

Imperador Livornese

Imperador (ou Red Fish)
Alhos
Azeitonas Verdes (10)
Azeitonas Pretas (10)
Farinha (1/2 chávena)
Manteiga (1 colh. sopa)
Azeite
Vinho Branco (1 chávena)
Ervas Aromáticas
Tomates (2)
Batatas Cozidas
Caldo de Peixe (1/2 cubo)
Sal e Pimenta

Tiram-se os lombos do peixe, retirando a pele e as partes da barriga. Passam-se então por farinha e põem-se a fritar num pouco de azeite. Quando se voltam, juntam-se alhos picados. Quando começaram a alourar, retira-se o excesso de gordura da frigideira e acrescenta-se o vinho branco. Tempera-se então de sal, pimenta e ervas.

Deixa-se incorporar o vinho e acrescenta-se o caldo de peixe e a manteiga. Por último juntam-se as azeitonas pretas e verdes e deixa-se apurar um pouco.

Tiram-se então os lombos do peixe e juntam-se os tomates cortados em cubos pequenos ao molho.

Serve-se o peixe com o molho por cima, salpicado de salsa picada e ladeado de batatas com pele cozidas e salteadas em azeite.

Rolinhos de Bacalhau

Bacalhau (4 postas)
Alhos Franceses (2 grandes)
Limões
Louro (3 folhas)
Alhos
Agriões (2 molhos)
Manteiga, Azeite e Tomate (1)
Sal e Pimenta

Escaldam-se as folhas maiores do alho francês, aproveitando apenas as partes mais brancas e abrindo-as ao meio. Abrem-se então as folhas e deita-se dentro um pouco de lascas de bacalhau cozido, enrolando-se em seguida.

Põe-se os rolinhos a cozer em água com as folhas de louro, sal e pimenta (a água deve dar pelo meio dos rolinhos, devendo volta-los a meio).

Numa outra frigideira, deita-se um pouco de azeite e alhos picados. Quando começarem a ficar louros junta-se o agrião e tempera-se de sal e pimenta. Junta-se o tomate cortado em cubos pequenos, um pouco de manteiga e sumo de limão. Tiram-se os agriões e deixa-se reduzir o molho.

Serve-se com os agriões no fundo do prato com o molho por cima e os rolinhos por sobre o agrião.

D. Rodrigues

Gemas de Ovo (10) em fios de ovos
Açúcar (250 g)
Gemas de Ovo (6)
Amêndoa Ralada (125 g)
Açúcar e Canela

Preparam-se os fios de ovos e reserva-se um pouco da calda. Leva-se o **açúcar** ao lume com uma colher de água e deixa-se ferver durante 3 minutos. Junta-se a **amêndoa ralada** e leva-se ao lume a cozer um pouco. Retira-se o preparado do lume, deixa-se arrefecer e juntam-se as **gemas**. Leva-se novamente ao lume para cozer as gemas.

Dividem-se os **fios de ovos** por montinhos numa travessa, fazendo uma cova em cada um, na qual se deita uma colher do doce de amêndoa. Por cima, leva novamente alguns fios de ovos.

Deita-se um pouco de calda dos fios de ovos numa frigideira (ou faz-se um pouco de calda). Quando começar a ferver juntam-se os montinhos de fios de ovos e amêndoa e deixam-se cozer um pouco, regando ocasionalmente com o caldo. Tiram-se para uma travessa e passam-se por **açúcar e canela**. Põe-se cada D. Rodrigo numa forminha de papel, deitando-se um pouco do caldo por cima e embrulhando em seguida.

Tarte Imperial

Gemas de Ovo (12)
Clara de Ovo (1)
Amêndoa Ralada (250 g)
Açúcar (350 g)
Água (1,5 dl)
Manteiga (100 g)
Farinha (2 colh. sopa)
Frutas Cristalizadas (250 g)
Sultanas

Põe-se o **açúcar** ao lume com a **água**, deixa-se ferver um pouco, tira-se do lume e juntam-se as **gemas**, a **clara**, a **farinha**, a **manteiga**, as **frutas cristalizadas** cortadas em pedacinhos pequenos e algumas **sultanas**.

Este preparado volta ao lume, mexendo sempre, até a massa começar a cair da colher em pasta. Deita-se então numa forma de fundo falso bem untada com manteiga e vai ao forno a alourar.

Ovos Moles

Gemas de Ovo (3)
Açúcar (3 colh. sopa)
Água (1 dl)

Leva-se o **açúcar** com **água** a lume médio, deixando ferver 2 minutos, até atingir ponto pérola. Retira-se do lume e deixa-se arrefecer um pouco.

Mistura-se então a calda com as **gemas**, ligeiramente batidas, voltando a ir a lume médio mexendo sempre até engrossar um pouco.

Pão de Rala

Gemas de Ovo (10)
Clara de Ovo (1)
Amêndoa Ralada (250 g)
Açúcar (500 g)
Água (2 dl)
Doce de Gila (2 colh. sopa)
Ovos Moles
(a quantidade que resulta da receita anterior)
Troupas de Ovos (3)
Fios de Ovos (3 colh. sopa)
Farinha (para polvilhar)

Faz-se um ponto pérola com o **açúcar** e a **água** indicados, ao qual se junta, depois de frio, a **amêndoa**. Em seguida junta-se as **gemas** e a **clara**, previamente batidas (em conjunto), mexendo tudo muito bem e levando ao lume até ficar em ponto de estrada. Deixa-se arrefecer.

Num tabuleiro, dispõem-se em cruz duas folhas de papel vegetal, salpicando-as com bastante **farinha**. Sobre o papel monta-se uma caixa com a massa da amêndoa (pode ser feita de uma só vez ou justapondo pequenas porções de massa), reservando massa suficiente para a fechar.

Dentro da caixa, dispõe-se uma camada de **troupas de ovos** desfeitas, uma de **fios de ovos**, uma de **ovos moles** misturados com o **doce de gila**, outra de troupas de ovos e por fim outra de fios de ovos. Por fim, faz-se a tampa que deve ficar bem unida ao resto da caixa. Cobre-se com farinha e vai a cozer em forno a 220° durante cerca de 30 minutos.

Deixa-se arrefecer e retira-se a farinha em excesso com um pincel.

D. Adelaide (Tasquinha da Adelaide)

23/02/99

Arroz de Polvo

Polvo (2 Kg), congelado, da Nigéria
Cebolas (3), picadas
Azeite (0,8 l)
Louro (3 folhas)
Pimenta Preta, noz-moscada e sal q.b.
Alho (5 dentes)
Cravinho-da-índia (3)
Vinho Tinto (1 copo)
Arroz (0,6 kg)
(de preferência Cozinha Velha)

Corta-se o polvo em pedaços não muito grandes. Num tacho grande deita-se a cebola picada, o polvo cortado, o louro, pimenta preta partida (ou moída), o alho picado, os cravinhos-da-índia e noz-moscada. Rega-se tudo com o azeite e mexe-se tudo muito bem.

Leva-se a lume forte até começar a ferver. Nessa altura, tapa-se, baixa-se o lume e deixa-se ferver durante cerca de 1 h e 30 m.

Acrescenta-se então o vinho tinto e água suficiente para cozer o arroz. Quando recomeçar a ferver, rectificam-se os temperos, acrescenta-se o arroz e espera-se que coza.

Tarte de Morangos

Manteiga (250g)
Açúcar (200 g)
Ovos (2)
Farinha (500 g)
Morangos
Doce de Framboesa

Num tacho, leva-se ao lume a manteiga com o açúcar, deixando levantar fervura. Retira-se do lume e deixa-se arrefecer. Bate-se então com a batedeira durante 3 segundos. Juntam-se os ovos e bate-se mais 3 segundos. Finalmente acrescenta-se farinha se deixar que fique muito dura. Leva-se a massa ao frigorífico (no mínimo 2 horas).

Unta-se uma forma de tarte com manteiga e forra-se com a massa. Vai a forno bem quente (200°) durante 5 a 10 minutos. Retira-se então do forno, deixando-se arrefecer um pouco. Ajusta-se o formato da massa e volta a forno médio (160°) até ficar cozida. Desenforma-se quando fria.

Entretanto lavam-se os morangos e arranjam-se. Barra-se a massa da tarte com o doce de framboesa e dispõem-se os morangos. Finalmente polvilham-se com açúcar em pó.

Crepes de Queijo com Salada

Queijo Chèvre
Azeite
Ervas de Provence
Pimenta Preta
Crepes de Arroz
Alface
Agrião
Vinagre de Framboesa (3 colh. sopa)
Vinagre de Vinho
Mostarda l' Ancienne (2 colh. sopa)
(Maille)
Óleo (1,5 dl)

Prepara-se uma marinada de queijo, com azeite, ervas de provençe e pimenta preta moída. Recheiam-se os crepes de arroz com esta marinada, fecham-se e vão a forno bem forte durante 15 m num tabuleiro largo.

Entretanto prepara-se uma salada de alface e agrião temperada com um molho de vinagre de framboesa, mostarda, óleo e um pouco de vinagre de vinho.

Assim que os crepes estiverem alourados servem-se imediatamente acompanhados da salada.

Polvo Assado no Forno

Polvo (1), congelado
Cebolas, em rodelas finas
Azeite
Tomate (2)
Pimento (1/4), em tiras
Vinho Tinto (1/2 copo)
Sal q.b.
Batatas

Leva-se o polvo a cozer em água a ferver, mergulhando por três vezes o polvo inteiro (até levantar fervura em cada uma delas) antes de o deixar a cozer (cerca de 30 m para um polvo de 2,5 Kg a 3 Kg.).

Entretanto, faz-se um pequeno refogado com um pouco de cebola cortada em rodelas finas, tomate (sem pele ou mesmo de lata), pimento em tiras finas e um pouco de azeite. Leva-se tudo a lume médio e, depois de apurar um pouco, junta-se o vinho tinto e tempera-se de sal.

Cozem-se à parte batatas com a pele (sem esquecer o sal).

Dispõe-se o polvo cozido, cortado em pedaços grandes, num tabuleiro, juntam-se as batatas cozidas descascadas, e cortadas também em pedaços grandes, e rega-se com o refogado. Acrescenta-se então bastante azeite e leva-se a forno forte (no início que se deve baixar em seguida).

Safio com Massa

Safio (1 posta p/ pessoa)
Sal q.b.
Cebola (1/2), em rodelas
Pimento, em tiras
Tomate
Azeite
Cotovelinhos (50 g p/ pessoa)
Orégão e Poejo Frescos
Ovo (1)

Salga-se o peixe com cerca de 30 m de antecedência. Começa-se por fazer um refogado com a cebola cortada em rodelas finas, o pimento cortado em tiras finas, um pouco de tomate e azeite.

Depois de apurar um pouco, acrescenta-se o poejo picado muito fino e água suficiente para cozer o peixe e a massa e ainda deixar o prato caldoso.

Depois de ferver um pouco, junta-se a massa e o peixe (sem sacudir o sal). Em estando cozido, rectificam-se os temperos e adiciona-se orégão fresco. Retira-se então do lume e acrescenta-se um ovo mexido por cima.

Batatas de Molho Frio

Batatas
Alhos
Azeite
Vinagre
Sal
Orégão

Cozem-se as batatas com pele (sem esquecer o sal) e descascam-se. Partem-se as batatas (ainda quentes) com um garfo.

Esmagam-se bem vários dentes de alho com casca e salpicam-se com eles as batatas partidas. Regam-se com bastante azeite, temperam-se com vinagre e sal grosso e junta-se orégão esfarelado.

Serve-se imediatamente.

Pernil de Porco no Forno

Pernil de Porco (1)
Cebola (1)
Cravinho
Alhos (3 dentes)
Azeite
Limão (1/2)
Gema de Ovo (1)
Sal q.b.
Batatas

Coze-se o pernil de porco (ainda com o courato) com uma cebola, muito sal (ou com o pernil esfregado com sal de véspera) e cravinho, numa panela de pressão durante 1 h. Reserva-se o caldo da cozedura.

Cozem-se as batatas com pele (sem esquecer o sal), descascam-se e partem-se em pedaços grandes.

Entretanto prepara-se um molho, levando a estalar em 2 colheres de sopa de azeite os dentes de alho com pele. Junta-se depois um pouco do caldo da cozedura do pernil, deixa-se levantar fervura e retira-se do lume. Depois de arrefecer um pouco, vai-se acrescentando devagar o sumo do meio limão misturado com a gema de ovo e leva-se novamente ao lume até levantar fervura.

Põe-se o pernil cozido num tabuleiro, rega-se com azeite e junta-se as batatas. No fundo do tabuleiro acrescenta-se água até um dedo de altura. Vai ao forno (forte no início e depois baixa-se) até alourar. Emprata-se e rega-se com o molho.

Cappuccino de Cogumelos

Cogumelos (0,5 Kg), frescos
Natas (0,5 l)
Manteiga sem sal (50 g)
Batatas (100 g)
Alho Francês (1)
Cebola (1)
Caldo de Galinha (1 l)
Cerefólio (1 molho)
Sal e Pimenta Branca q.b.

Estufam-se os cogumelos (sem lavar, sacudindo apenas a areia), em tiras, na manteiga com a cebola e o alho francês (parte branca). Tempera-se de sal e deixa-se evaporar o líquido.

Num tacho à parte, põe-se o caldo de galinha, as natas e as batatas cortadas em palha fina. Vai a lume médio e quando levantar fervura, acrescentam-se os legumes e deixam-se cozer durante 10 m. .

Retira-se do lume, tritura-se tudo num liquidificador e coa-se com um passador fino. Tempera-se então com sal e pimenta. No acto de servir, aquece-se e passa-se novamente no liquidificador durante 2 m. Salpica-se com cerefólio picado.

Folhado de Bacalhau

Massa Folhada (0,5 Kg)
Bacalhau (350 g)
Cebola (1)
Alho (3 cabeças)
Grelos (1/2 molho)
Ovo (1)
Azeite (3 dl)
Vinagre Balsâmico (0,5 dl)
Salsa (1/2 molho)
Azeitonas Pretas (150 g)
Grão (150 g)
Tomates Cereja (18)
Sal e Pimenta q.b.

Coze-se o bacalhau, escorre-se (reservando a água) e separa-se em lascas. Na água que se guardou, leva-se o grão a cozer durante 8 m na panela de pressão. Escorre-se e reduz-se a puré.

Corta-se a cebola e estufa-se com 1 dl de azeite. Junta-se depois o bacalhau. Por fim, acrescenta-se o puré de grão e reserva-se. À parte cozem-se os grelos, arrefecem-se em água fria e escorrem-se.

Cozem-se os dentes de alho com pele em azeite (ou banha de porco) em lume muito brando. Escorrem-se, reservando o azeite. Descaroçam-se as azeitonas e trituram-se com 1 dl de azeite (pode-se acrescentar um dente de alho e uma anchova). Pica-se a salsa e tritura-se, temperada de sal, com 1 dl de azeite.

Cortam-se rodela de massa folhada (estendida) e vão a forno forte (220°) durante 5 m num tabuleiro polvilhado de farinha. Retiram-se, achatam-se (para tirar o ar) e recheiam-se com a mistura de cebola com azeite, bacalhau e grão cozido. Por cima do creme põe-se um dente de alho e rega-se ligeiramente com o azeite da cozedura dos alhos. Volta ao forno para reaquecerem e tostarem um pouco.

Servem-se os folhados numa cama de grelos cozidos (e aquecidos) rodeados de um pouco de cada um dos molhos (azeitona e salsa), tomates cortados em metades e alhos, podendo regar-se com vinagre balsâmico.

Creme Pasteleiro

Gemas de Ovo (6)
Açúcar (75 g)
Farinha (50 g)
Leite (4 dl)

Aquece-se o leite e junta-se (aos poucos) ao açúcar misturado com as gemas e a farinha. Leva-se tudo ao lume (brando) mexendo sempre até ferver, começando então a engrossar. Estando na consistência desejada retira-se do lume. (Se criar grumos, pode-se passar por um passador de rede).

Mousse de Chocolate Branco

Chocolate Branco (400 g)
Natas (6 dl)
Creme Pasteleiro (200 g)

Derrete-se o chocolate em banho maria (em lume brando) juntando depois ao creme pasteleiro (morno). Deixa-se então arrefecer, mexendo de vez em quando para não criar crosta. Batem-se as natas e envolvem-se com a mistura anterior já fria. Leva-se ao frigorífico durante algumas horas.

Cozinha Vegetariana

/98

Flan de Tofu com Alho Francês

Tofu (800 g), desfeito com as mãos
Alho Francês (4), às rodelas
Cebola (1), às rodelas
Louro
Alho (2 dentes)
Azeite
Sal q.b.
Ovos (5)
Água (1/2 copo)
Queijo Ralado
Coentros
Manteiga para untar

Num tacho leva-se a refogar a cebola e o alho francês cortados às rodelas, o tofu desfeito com as mãos, a folha de louro, os dentes de alho picados, azeite e água. Depois de bem apurado, retira-se o louro e juntam-se os ovos mexidos, os coentros picados e o queijo ralado. Unta-se uma forma grande de pudim (ou várias formas pequenas) com manteiga, forrando o fundo com papel vegetal. Leva-se a forno médio durante 20 m a 30 m num tabuleiro com um pouco de água quente no fundo.

COZINHA ITALIANA **1**

MARIA PAOLA (CASA NOSTRA)	1
MASSA FRESCA COM OVOS	2
FETTUCINE PORCINI	2
TAGLIORINI GORGONZOLA	2
RAVIOLI DE REQUEIJÃO E ESPINAFRES	3
MARTINI CORRIGIDO	3
OSSO BUCO À MILANEZA	4
ROLINHOS DE PORCO RECHEADOS DE PRESUNTO E SALVA	4
ALMÔNDEGAS	4
HAMBURGERS AO VAPOR	5
RATATOUILLE	6
COURGETTES ESTUFADAS	6
BERINGELAS	6
ERVILHAS ESTUFADAS	6
RISOTTO BASE	7
RISOTTO DE COURGETTES (<i>ZUCCHINE</i>)	7
RISOTTO À MILANESA	7
RISOTTO DE LARANJA FLAMEJADO COM COGNAC	7
RISOTTO COM GORGONZOLLA	8
LASANHA DE BACALHAU	9
LASANHA DE PORCINI	9
LASANHA DE CARNE I	10
LASANHA DE CARNE II	10
LINGUINE AL NERO DI SEPIA COM ALHO FRANCÊS E CAMARÕES	11
SPAGHETTI COM CHOCOS E TINTA	11
SPAGHETTI COM ROBALINHO	11
LINGUINE ALLE GONGOLA	12
PANNACOTA COM MOLHO DE MIRTÍLIOS	13
TIRAMI-SÚ	13
TARTE DE REQUEIJÃO E AVELÃS	14
REQUEIJÃO COM CHOCOLATE	14

COZINHA JAPONESA **15**

FRANCISCO LOPES (SAPORO)	15
TEMPURA	16
TENDON	16
YASAI ITAME	17

COZINHA MEXICANA **18**

HELENA MATOS	18
GUACAMOLE	19

CHILAQUILES VERDES DE POLLO	19
FRIJOLITOS REFritos	19
SALADA DE ALFACE E NOPALITOS	20
COCADA	20

COZINHA BRASILEIRA **21**

MARIA LUIZA MANDACARÚ	22
BOBÓ DE CAMARÃO	22
CARNE MARINADA	22
BABA DE MOÇA	23
FAROFA	23
BATIDA DE MARACUJÁ	23
OUTRO(A) COZINHEIRO(A)	24
AZUL MARINHO	24
VINAGRETE DE ABACATE	24
QUINDÃO DE ABACAXI E COCO	24

COZINHA CHINESA **25**

SHEMIN	25
ENTRECOSTO	26

COZINHA VARIADA **27**

BOLIXA BLECK	28
PATÊ DE FÍGADOS DE AVES	28
FRITOS DE QUEIJO	28
LEGUMES COM MOLHO DE QUEIJO	28
AMÊNDOAS DE COCKTAIL	28
ROLINHOS DE SALMÃO FUMADO	29
CREPES DE CAMARÃO	29
COGUMELOS RECHEADOS COM ALHO E COENTROS	29
COGUMELOS COM NATAS	29
PÊSSEGOS ASSADOS NO FORNO	30
<i>CRAMBLE</i> DE FRUTOS SILVESTRES	30
PUDIM DE VERÃO	30
JOAQUIM FIGUEIREDO (RESTAURANTE CAFÉ DA LAPA)	31
CAVIAR DE BERINGELAS	31
CAMARÕES COM PERFUMES DA ILHAS	31
SALMÃO MARINADO	32
CLAFOUTIS DE FRUTA	32
<i>GNOCCHI</i> DE ABÓBORA	33
CREME DE ABÓBORA COM PÃO	33
FOLHADINHO DE ABÓBORA E AMÊNDOAS	34
CREME DE CHOCOLATE	34
MASSA QUEBRADA (300 G)	34
TARTE DE CHOCOLATE	34
MOUSSE DE CHOCOLATE COM MAÇÃ E CANELA	35

TRUFAS DE CHOCOLATE PRETO E CACAU	35
CATHERINE	36
MASSA FOLHADA (MÉTODO RÁPIDO)	36
GALETTE DES ROIS RECHEADA	36
PALMIERS	36
CHAUSSONS AUX POMMES	37
SACRISTAINS	37
BOLO DE CHOCOLATE	37
MICHAEL	38
COSTELETAS DE BORREGO COM ERVAS PROVENCE	38
BATATAS ALOURADAS	38
COSTELETAS DE BORREGO À LÁ MICHAEL	38
SPAGHETTI ALLA NAPOLITANA	38
IMPERADOR LIVORNESE	39
ROLINHOS DE BACALHAU	39
ANA FERNANDES COSTA	40
D. RODRIGOS	40
TARTE IMPERIAL	40
OVOS MOLES	40
PÃO DE RALA	41
D. ADELAIDE (TASQUINHA DA ADELAIDE)	42
ARROZ DE POLVO	42
TARTE DE MORANGOS	42
CREPES DE QUEIJO COM SALADA	42
SR. VILA (ADEGA VILALISA)	43
POLVO ASSADO NO FORNO	43
SAFIO COM MASSA	43
BATATAS DE MOLHO FRIO	43
PERNIL DE PORCO NO FORNO	44
LUÍS BAENA	45
CAPPUCCINO DE COGUMELOS	45
FOLHADO DE BACALHAU	45
CREME PASTELEIRO	46
MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO	46
COZINHA VEGETARIANA	46
FLAN DE TOFU COM ALHO FRANCÊS	46

A		G	
Almôndegas	4	<i>Galette</i> des Rois Recheada	36
Amêndoas de Cocktail	28	<i>Gnocchi</i> de Abóbora	33
Arroz de Polvo	42	Guacamole	19
Azul Marinho	24		
B		H	
Baba de Moça	23	Hamburgers ao Vapor	5
Batatas Alouradas	38		
Batatas de Molho Frio	43	I	
Batida de Maracujá	23	Imperador Livornese	39
Beringelas	6		
Bobó de Camarão	22	L	
Bolo de Chocolate	37	Lasanha de Bacalhau	9
		Lasanha de Carne I	10
C		Lasanha de Carne II	10
Camarões com Perfumes da Ilhas	31	Lasanha de Porcini	9
<i>Cappuccino</i> de Cogumelos	45	Legumes com Molho de Queijo	28
Carne Marinada	22	Linguine al Nero di Sepia com Alho Francês e Camarões1	1
Caviar de Beringelas	31	Linguine alle Gongola	12
<i>Chaussons Aux Pommes</i>	37		
Chilaquiles Verdes de Pollo	19	M	
Clafoutis de Fruta	32	Martini Corrigido	3
Cocada	20	Massa Folhada (método rápido)	36
Cogumelos com Natas	29	Massa Fresca com Ovos	2
Cogumelos Recheados com Alho e Coentros	29	Massa Quebrada	34
Costeletas de Borrego à lá Michael	38	Mousse de Chocolate Branco	46
Costeletas de Borrego com Ervas Provence	38	Mousse de Chocolate com Maçã e Canela	35
Courgettes Estufadas	6		
<i>Cramble</i> de Frutos Silvestres	30	O	
Creme de Abóbora com Pão	33	Osso Buco à Milaneza	4
Creme de Chocolate	34	Ovos Moles	40
Creme Pasteleiro	46		
Crepes de Camarão	29	P	
Crepes de Queijo com Salada	42	<i>Palmiers</i>	36
		Pannacota com molho de mirtilhos	13
D		Pão de Rala	41
D. Rodrigues	40	Patê de Fígados de Aves	28
		Pernil de Porco no Forno	44
E		Pêssegos Assados no Forno	30
Entrecosto	26	Polvo Assado no Forno	43
Ervilhas Estufadas	6	Pudim de Verão	30
F		Q	
Farofa	23	Quindão de Abacaxi e Coco	24
Fettucine Porcini	2		
Flan de Tofu com Alho Francês	46	R	
Folhadinho de Abóbora e Amêndoas	34	Ratatouille	6
Folhado de Bacalhau	45	Ravioli de Requeijão e Espinafres	3
Frijolitos Refritos	20	Requeijão com chocolate	14
Fritos de Queijo	28	Risotto à Milanese	7
		Risotto Base	7

Risotto com Gorgonzola	8
Risotto de Courgettes (<i>zucchine</i>)	7
Risotto de Laranja Flamejado com Cognac	7
Rolinhos de Bacalhau	39
Rolinhos de Porco recheados de presunto e salva	4
Rolinhos de Salmão Fumado	29

S

<i>Sacristains</i>	37
Safio com Massa	43
Salada de Alface e Nopalitos	20
Salmão Marinado	32
<i>Spaghetti alla Napolitana</i>	38
Spaghetti com Chocos e Tinta	11
Spaghetti com Robalinho	11

T

Tagliorini Gorgonzola	2
Tarte de Chocolate	35
Tarte de Morangos	42
Tarte de requeijão e avelãs	14
Tarte Imperial	40
Tempura	16
Tendon	16
Tirami-sú	13
Trufas de Chocolate Preto e Cacau	35

V

Vinagrete de Abacate	24
----------------------	----

Y

Yasai Itame	17
-------------	----