

Polvo com Vinho Verde

INGREDIENTES:

- ❖ 2 kg de polvo
- ❖ 3 cebolas
- ❖ 3 dentes de alho
- ❖ 2 dl de azeite
- ❖ 3 colh. sopa de polpa de tomate
- ❖ 2 dl de vinho verde branco
- ❖ 1 raminho de salsa
- ❖ 1 folha de louro
- ❖ Sal e pimenta preta moída na altura q.b.

PREPARAÇÃO:

Coza o polvo em lume médio, na panela de pressão, em água temperada com uma cebola descascada. Assim que levantar pressão, reduza o calor e deixe cozer durante cerca de 20 minutos. Escorra. Aloure no azeite as duas cebolas e os alhos cortados em rodelas fininhas. Junte o polvo cozido e cortado em bocados, a polpa de tomate, a salsa e o louro atados. Deixe apurar e regue com o vinho verde. Tempere com sal e pimenta preta e deixe apurar.

BOLO REY

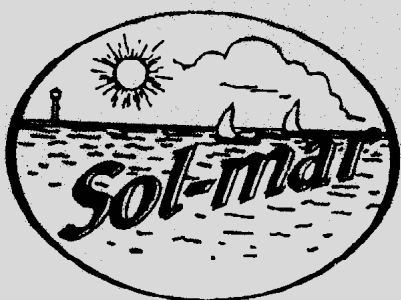
- ❖ 500 gr de farinha
- ❖ 30 gr de fermento de padeiro
- ❖ 1 dl de água
- ❖ 1 pitada de sal
- ❖ Raspa de 1 limão
- ❖ 3 gemas
- ❖ 1,5 dl de espumante

INGREDIENTES:

- ❖ 100 gr de margarina
- ❖ 150 gr de frutas várias, cristalizadas e secas
- ❖ Ovo batido para pincelar
- ❖ 200 gr de frutas cristalizadas para decorar
- ❖ Açúcar em pó para decorar
- ❖ Geleia a gosto q.b.

PREPARAÇÃO

Coloque 2/3 da farinha num alguidar. Dissolva o fermento com a restante farinha na água morna e amasse com a restante farinha. Faça uma bola com a massa e deixe-a levedar. Depois, junte uma pitada de sal, a raspa do limão, as gemas, o espumante e a margarina derretida. Amasse muito bem a massa, que deverá ficar com a consistência de pão. Misture as frutas previamente picadas e cubra a massa, que deverá levedar em local aquecido até duplicar o volume. Faça uma bola com a massa e forme o bolo. Coloque-o num tabuleiro untado e polvilhado e, dando um golpe pelo interior do bolo, introduza o brinde embrulhado em papel vegetal e a fava. Deixe o bolo levedar novamente. Pincele com o ovo batido, decore com as frutas cristalizadas e com montinhos de açúcar em pó. Leve ao forno, nos 160°C, durante 45 minutos a 1 hora, tendo o cuidado de não deixar o bolo alourar demais. Quando retirar do forno, pincele as frutas com geleia e descole do tabuleiro com uma espátula assim que for possível.



Tony Nobre
prop.

Restaurante & Marisqueira

Portuguese cuisine
Specializing in seafood
Catering for all occasions

O Melhor da Cozinha Portuguesa

267 Ferry Street (corner Ferry & Niagara St.)

NEWARK, NJ 07105

Tel. (973) 344-3041 Fax (973) 344-0697

RECEITAS TÍPICAS DOS AÇORES

Galinha Recheada de Natal (ilha Terceira)

INGREDIENTES:

- ◆ 1 galinha grande
- ◆ alho
- ◆ cebola
- ◆ louro
- ◆ sal
- ◆ Vinho branco

TEMPERO:

- * sal
- * malagueta
- * Vinho do Porto
- * sumo de limão

RECHEIO:

- chouriço
- miúdos
- pão
- azeitonas
- massa de tomate
- alho
- cebola
- 4 cfs sopa azeite
- 30 grs manteiga/banha

PREPARAÇÃO:

Leva-se a galinha à panela apenas para levantar uma fervura. Depois de morna barra-se com os temperos. Para preparar o recheio corta-se o chouriço e miúdos em pedaços, molha-se o pão em leite a ferver. Junta-se tudo. Faz-se um refogado com a cebola, alhos tomate, azeite e banha. Quando a cebola estiver cozida junta-se à massa de pão e carnes. Mete-se tudo dentro da galinha. Vai ao forno regada com vinho branco em pedacinhos de manteiga

Feijão assado do Corvo

INGREDIENTES:

- 0,5 l. feijão vermelho
- 45 grs. banha
- 0,5 dl azeite
- alho
- massa de tomate
- 2 linguças
- 300 grs. toucinho

PREPARAÇÃO

Demolha-se o feijão. Cozem-se as carnes. Faz-se um refogado com a banha, cebola, alho e restantes ingredientes. Com a água das carnes coze o feijão. Corte o toucinho e linguça aos pedaços, coloque tudo numa travessa de barro e leve ao forno até secar.

Pudim de Natal

INGREDIENTES

- 600 grs de açúcar
- 500 grs de passas
- 18 gemas
- noz moscada
- 1 pão de forma grande sem códea e cortado aos pedacinhos

Leve o açúcar ao lume coberto com água até ficar uma calda. Junte todos os ingredientes excepto as gemas e deixe ferver uns minutos. Quando arrefecer junte as gemas previamente batidas e volta ao lume a engrossar. Coloque numa tigela untada e polvilhada de açúcar. Deixe no frigorífico até ao dia seguinte. Desenforme.

MOLHO:

- 1 copo açúcar
- 2 dl vinho do Porto
- 6 gemas

Leve ao lume o açúcar com o vinho até fazer uma calda. Depois de arrefecer junte as gemas e deixe ao lume mais uns minutos mexendo sempre, até ficar cremoso. Cobre o pudim. Não ponha fora as claras pois temos muitas receitas de bolos e doces só com claras. Pode mesmo congelar para serem usadas noutra ocasião. Um chávena de café com claras corresponde a 2 claras.