

A horizontal branch of a green pine tree, showing dense, needle-covered branches, extending across the upper left portion of the image.

AS NOSSAS RECEITAS DE NATAL





A EQUIPA DA AR TELECOM
PARTILHA A SUAS RECEITAS FAVORITAS
PARA TER NA SUA MESA DE NATAL



DOCES





AREIAS da Manuela

INGREDIENTES:

320 g de farinha sem fermento
150 g de açúcar
200 g de manteiga amolecida
Açúcar para envolver (opcional)
Papel vegetal



CONFEÇÃO:

Pré-aquecer o forno a 100°C.

Colocar num copo a farinha, o açúcar e a manteiga e misturar bem durante 1 a 2 minutos na velocidade máxima. Verificar se a farinha ficou bem misturada. No final a massa deverá ter um aspeto “granulado”.

Fazer pequenas bolas (cerca de 20 g cada uma). Dispor sobre um tabuleiro de forno forrado com papel vegetal e achatá-las ligeiramente (com a ajuda de um garfo).

Cozer no forno cerca de 12 minutos (ou até ficarem douradas).

Passar as areias, ainda mornas, por açúcar.

Dica: Guardar as areias numa caixa fechada hermeticamente, para se manterem crocantes.

ARROZ DOCE da Vera

INGREDIENTES:

75gr de Arroz Carolino
Água q.b.
Sal
1 litro Leite
1 pau de Canela

1 casca de Limão
80gr de Açúcar
4 Gemas
Canela em pó



CONFEÇÃO:

Lave o arroz e deite-o num tacho.

Cubra com água fria e junte uma pitada de sal, o pau de canela e a casquinha de limão.

Leve a cozer até a água evaporar.

Entretanto ferva o leite e adicione-o pouco a pouco ao arroz, mexendo.

Quando esgotar o leite, junte o açúcar e misture. Deixe ferver 2 minutos.

Retire o arroz do lume, junte as gemas previamente batidas.

Leve novamente ao lume, brando, e deixe cozer as gemas ligeiramente.

Retire a canela e a casca de limão.

Deite o arroz doce em travessas e enfeite com canela em pó.





ARROZ DOCE do Bruno

INGREDIENTES:

1 litro de leite
1 limão
4 c. sopa de arroz
5 ovos
150 gr de açúcar



CONFEÇÃO:

Põe-se o leite ao lume com a casca de limão.

Quando levantar fervura, junta-se o arroz previamente lavado e o açúcar.

Quando o arroz estiver cozido, juntam-se as gemas batidas.

Leva-se de novo ao lume, juntam-se as 5 claras de ovo batidas em castelo, mexe-se bem e serve-se.



BABA DE CAMELO da Nádia

INGREDIENTES:

5 ovos
Lata de leite condensado cozido



CONFEÇÃO:

Em duas taças separar as gemas e as claras dos 5 ovos.

Bater as claras em castelo. Enquanto as clara estão a bater, juntar as gemas ao leite condensado cozido e bater até ficar homogéneo.

Juntar lentamente as claras em castelo ao preparado.

Deixar 1hora no frio para servir bem frio.



FARÓFIAS do Paulo

INGREDIENTES:

4 ovos grandes
175 g de açúcar em pó
1 L de leite
1 c. sobremesa de farinha maisena
1 limão
Canela em pó para polvilhar



CONFEÇÃO:

Para preparar esta receita de farófias, leve ao lume um tacho largo com o leite, 125 g de açúcar em pó e casquinha de limão, deixe começar a ferver e reduza o lume para o mínimo.

Bata as claras em castelo bem firme, junte os restantes 50 g de açúcar e bata mais um pouco. Deite colheradas de claras no tacho, poucas de cada vez, e deixe-as cozer cerca de 5 minutos, virando-as a meio. Retire as farófias, escorra-as e coloque-as numa tigela.

Deixe arrefecer um pouco o leite. Misture a farinha maisena com as gemas, junte ao tacho com o leite, leve ao lume e deixe cozinhar, mexendo sempre, até engrossar. Regue as farófias, polvilhe com canela em pó a gosto e está pronto a servir.

FILHÓS DE CANUDO da Glória

INGREDIENTES:

500 g farinha de trigo com fermento
100 g manteiga à temperatura ambiente
1 ovo
sumo 1 laranja
1/2 c. chá erva-doce em pó

sal q.b.
água morna q.b.
óleo vegetal para fritar
mel



CONFEÇÃO:

Fazer uma cova na farinha e colocar a manteiga, sumo, sal, erva doce e o ovo no centro.

Adicionar água morna aos poucos até a farinha estar toda incorporada e fazer uma massa homogénea.

Deixar a massa repousar, tapada com um pano de cozinha por 30 minutos.

Numa superfície lisa e enfarinhada estender a massa até ficar bem fina.

Deixar repousar outros 10 minutos antes de cortar às tiras para que a massa não encolha.

Fritar em óleo aquecido a 180°C.

Com a ajuda de um garfo, quando se fritam as filhós enrolam-se no garfo para ficarem com o feitio arredondado.

Devem ser servidas cobertas com mel puro.

Se preferirem podem diluir um pouco o mel em água, fazendo uma calda.



FORMIGOS DO MINHO do Jorge

INGREDIENTES:

1L de água
200 grs de açúcar amarelo
2 c. sopa de mel
1 rasca de laranja ou limão
1 pau de canela
1 pitada de sal
250 grs de pão duro em cubinhos

4 gemas
1 cálice cheio de Vinho do Porto
40grs de manteiga
60grs de passas
30grs de pinhões
Canela em pó



CONFEÇÃO:

Deite num tachinho a água, o açúcar, o mel, a casca de laranja ou limão, o pau de canela e sal e deixe ferver durante 3 minutos.

Junte depois o pão, mexa até ferver e retire do lume.

À parte, misture as gemas com o Vinho do Porto e deite, em fio, no preparado anterior, mexendo sempre.

Adicione a manteiga em pedacinhos, as passas e os pinhões e leve de novo ao lume, mexendo cuidadosamente, sem deixar ferver.

Retire, deite numa travessa ou taças e polvilhe com canela a gosto.



HÚNGAROS do João

INGREDIENTES:

3 gemas cozidas
75 g de açúcar em pó
100 g de manteiga sem sal
150 g de farinha tipo 55
50 g de amido de milho (farinha maizena)

80 g chocolate
10 g de óleo de côco



CONFEÇÃO:

Bater a manteiga ligeiramente amolecida (não líquida), com o açúcar até obter uma mistura cremosa. Passar as gemas por um passador para ficarem bem raladas e bater para incorporar. Juntar a farinha e o amido de milho e bater mais um pouco. Usando as mãos apertar a massa até formar uma bola.

Levar ao frigorífico cerca de 20 minutos e após este tempo estender com um rolo da massa e um pouco de farinha para não pegar.

Cortar com cortadores alusivos ao Natal e colocar numa forma forrada com papel vegetal.

Levar ao forno pré-aquecido a 180°C e cozer apenas uns 7 ou 8 minutos para que não fiquem muito escuros. Não tirar os olhos do forno :-) Deixar arrefecer.

Derreter o chocolate juntamente com o óleo de coco no microondas ou em banho-maria.

Mergulhar as bolachinhas até metade no chocolate, bater um pouco na borda para escorrer e colocar em papel vegetal até que sequem.

Colocar em potinhos de vidro, com etiquetas personalizadas e oferecer para adoçar, mais ainda, os amigos.



MOLOTOF do Rui

INGREDIENTES:

Pudim:

8 claras

8 colheres de açúcar

Aroma de baunilha

Caramelo líquido

Doce de ovos:

5 gemas

1 chávena de leite

150gr de açúcar

Aroma de baunilha

Amêndoas laminadas



CONFEÇÃO:

Pudim

Bater as claras em castelo, depois juntar os restantes ingredientes e bater novamente.

Untar uma forma com manteiga e regar com caramelo líquido.

Levar ao forno em banho maria durante 20 minutos.

Doce de Ovos

Pôr tudo num tacho e bater com a batedeira. Levar ao lume mexendo sempre até engrossar.

Regar o pudim com o doce de ovos e decorar com as amêndoas



MOUSSE DE CHOCOLATE E AVELÃS

da Alexandra

INGREDIENTES:

Mousse de chocolate
1 tablete de chocolate
2 c. sopa de manteiga
2 c. sopa de açúcar
6 ovos

Creme de avelãs
200g de chocolate branco
150g de avelãs torradas sem casca
1 pacote de natas



CONFEÇÃO:

Mousse de chocolate

Derreter o chocolate com a manteiga numa frigideira em uma fraco. Misturar bem as gemas com o açúcar. Quando o chocolate tiver morno, misturar aos poucos com o preparado das gemas e mexer sempre. Bater as claras em castelo. Envolver as claras no preparado do chocolate. Reservar.

Creme de avelãs

Derreter o chocolate branco com as natas e deixar ferver. Quando esta mistura já tiver a fazer ponto estrada (passar colher no fundo do tacho e ver se separada a mistura em dois), deitar as avelãs grosseiramente picadas na 1-2-3 . Reservar algumas avelãs para enfeitar .

Numa forma, de bolo inglês, deitar metade da mistura do chocolate e levar ao congelador. Quando este preparado já estiver frio, deitar a mistura com as avelãs (arrefecida) por cima e congelar. Assim que estas duas camadas estiverem congeladas, deitar a restante mistura de chocolate por cima e levar ao congelador, no mínimo 2 horas.

Esta receita pode ser feita no dia anterior a ser consumida. Depois de desenformar, colocar avelãs picadas a enfeitar.



PAVÊ DE CREME E CHOCOLATE do Pedro



INGREDIENTES:

- 1 chávena de chá de chocolate em pó
- 1/2 chávena de chá de açúcar
- 1 chávena de chá de leite
- 200 gramas de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de biscoitos champanhe

CONFEÇÃO:

Numa panela, misture o chocolate em pó, o açúcar e o leite

Leve ao fogo e deixe ferver.

Deixe esfriar.

Preparar o creme: Bater a manteiga com o leite condensado até formar um creme homogêneo

Em taças individuais ou tabuleiro, alterne camadas de biscoitos humedecidos na calda de chocolate e camadas de creme

Por cima, despeje o que restar da calda.

Leve ao frigorífico no mínimo 3 horas antes de servir.



PUDIM ABADE DE PRISCOS do Nuno

INGREDIENTES:

15 gemas
1 cálice de vinho do Porto
1 casca de limão
1 pau de canela
500 ml de água
500 g de açúcar
50 g de toucinho gordo (recomendado toucinho de bísaro)



CONFEÇÃO:

Leve ao lume 150 g de açúcar e retire do lume quando estiver caramelizado. Unte uma forma tipo bolo inglês pequena com o açúcar caramelizado e reserve.

Corte o toucinho em fatias muito finas. Deite num tacho 0,5 l de água, o restante açúcar, o pau de canela, a casca de limão e a gordura do presunto. Leve ao lume, deixe ferver até atingir ponto de fio e retire do lume.

** O principal cuidado a ter é com a temperatura a que a calda de açúcar fica no ponto desejado, o de fio. O problema é que a introdução da gordura do toucinho muda a temperatura a que a calda de açúcar atua formando um fio. E não há outra maneira de a determinar senão a direta, pelo tacto, através formação do fio entre os dedos polegar e indicador, uma vez que a quantidade e o tipo de gordura influenciam esse processo.

Bata as gemas com o vinho do porto. Adicione lentamente a calda coada que preparou anteriormente e depois verta para dentro da forma. Leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, em banho-maria, durante 1 hora.

** Usar todos os ingredientes à temperatura ambiente, excluir completamente a parte branca da casca do limão e ter o cuidado de nunca introduzir ar quando se bate o pudim; antes de deitar as gemas, é necessário arrefecer a calda de açúcar até aos 70°/80°C. se a calda ficar mais fria, a textura fica demasiado densa.

Verifique com um palito se o pudim está cozido e retire do forno. Deixe arrefecer e desenforme depois de frio. Leve ao frigorífico até ao momento de servir.



PUDIM DE OVOS do Rui

INGREDIENTES:

Raspa de um limão (nem verde nem muito maduro)
1 medida de ovos inteiros
1 medida de leite
1 medida de açúcar
(a medida pode ser uma caixa plástica, uma tijela, etc...)



CONFEÇÃO:

Junta-se o açúcar com um pouco de leite até dissolver. Mistura-se bem o resto dos ingredientes. Não convém bater, pois faz espuma.

Usa-se uma forma de bolo, com buraco tapado no meio, coloca-se 200gr de açúcar e um pouco de água. Mete-se ao lume para fazer caramelo. Sem mexer, deixa-se aquecer até começar a escurecer. Ter cuidado pois a forma aquece bastante. Pegar na forma e movimentá-la de modo a que o interior fique todo coberto de caramelo, inclusive o tubo central. Pode-se usar caramelo de compra.

Deitar na forma a mistura e levar ao forno em banho maria, 170°. Para o banho maria, pode-se usar uma forma lisa de bolo, com água previamente aquecida, colocando a forma do pudim no meio.

Usar o método do palito para ver se está cozido, tal e qual se faz com os bolos, espeta-se o palito, quando sair seco, está cozido. Se dourar muito rápido, pode-se usar papel alumínio por cima para não queimar.

Deixar arrefecer e desenformar para um prato fundo. Deixar escorrer o caramelo da forma para o meio do pudim.



PUDIM DE OVOS E AMÊNDOA do Manuel

INGREDIENTES:

150 gr de miolo de amêndoa torrada
12 ovos (10 gemas e 2 ovos inteiros)
500 gr de açúcar branco
1 colher de sopa de manteiga



CONFEÇÃO:

Põe-se o açúcar ao lume por com um pouco de água (2 dl) e deixa-se ferver até fazer “ponto baixo” o mesmo que “ponto de pérola fraco”.

De seguida deita-se a manteiga, mistura-se e verte-se um pouco desta calda numa forma grande com buraco ao meio previamente untada com manteiga.

Acrescenta-se à calda restante, o miolo de amêndoa e os ovos filtrados por um passador e deixa-se ferver tudo um pouco mexendo sempre.

Coze-se no forno em banho-maria durante 40 a 45 minutos. Só se retira quando apresentar uma côdea dourada.



RABANADAS da Sandra

INGREDIENTES:

1 pão de forma caseiro com 2 dias, cortado as fatias com cerca 1,5 cm
1 Litro de leite
6 ovos
açúcar e canela



CONFEÇÃO:

Aquecer o leite a uma temperatura quente e depois adicionar 2 colheres de sopa de açúcar.

Bater os ovos.

Preparar num prato a mistura de açúcar e canela.

Molhar o pão no leite e de seguida passar no ovo.

Fritar em óleo quente.

Envolver a rabanada em açúcar e canela.



RABANADAS do Bruno

INGREDIENTES:

pães amanhecidos
400 ml de leite
2 ovos, óleo
açúcar
canela
coco ralado

CONFEÇÃO:

Corte o pão em fatias e deixe-o de molho no leite. Mergulhe cada pedaço de pão na gema de ovo batida e depois frite, em uma frigideira com óleo já aquecido.

Assim que as fatias estiverem douradas, retire-as do óleo.

Finalize o preparo do doce polvilhando coco ralado, açúcar e canela.



RABANADAS FIT da Inês

INGREDIENTES:

100ml de bebida vegetal
4 fatias de pão integral
2 c. sopa de açúcar de coco, mel ou Stevia
1 ovo
1 c. sobremesa de aroma de baunilha
1 c. sobremesa de Óleo de coco ou azeite
Canela q.b

CONFEÇÃO:

Num recipiente onde caiba a fatia de pão, bater os ovos juntamente com o açúcar de coco, a canela, o aroma de baunilha e a bebida vegetal.

Mergulhar cada fatia de pão durante cerca de 40 segundos.

Numa frigideira anti-aderente já aquecida, colocar o óleo de coco e fritar as fatias de pão de um lado e do outro, até ficarem douradinhas.

Prontas a serem servidas.

DICA: Podem ser acompanhadas com compota, fruta, coco desidratado ou até mesmo frutos secos.



SONHOS DE ABÓBORA E VEGETAIS

da Ana Sofia

INGREDIENTES:

700g Abóbora e cenoura
2 Laranjas (sumo de 1 e raspas das duas)
100g Açúcar amarelo
1 csp Linhaça moída + 3 c. sopa água morna
1 csp Amido de milho + 1 c. sopa água fria
400g Farinha de trigo

25g Fermento de padeiro fresco
1 csp Canela em pó (para polvilhar)
Açúcar amarelo, a gosto (para polvilhar)



CONFEÇÃO:

Descasque a abóbora e corte em pedaços. Coloque a abóbora num tacho, cubra com água e coza durante 25 minutos. Terminado o tempo escorra a abóbora com um coador. Reserve.

Hidrate a linhaça: coloque a linhaça num recipiente e adicione a água. Mexa com um garfo e deixe repousar durante 5 minutos. Misture o amido de milho na água e reserve.

Num recipiente, coloque a abóbora (cozida e escorrida), o açúcar, a raspa da laranja, a linhaça hidratada (mexa antes de envolver), o amido de milho e triture com a varinha mágica ou num processador de alimentos.

Coloque o sumo de laranja num copo alto pequeno e desfaça o fermento por cima. Misture bem com um garfo até o fermento de desfazer completamente. Adicione ao preparado anterior e junte a farinha. Envolve tudo muito bem com um garfo ou uma vara de arames, até ficar com uma mistura homogénea.

Deixe levedar por 1 hora, tapado com um pano e num local escuro (pode ser dentro do forno desligado). Pré aqueça o forno a 180 °C. Num recipiente coloque o açúcar e a canela e envolva os dois.

Forre forminhas de queques com um pouco de óleo vegetal e coloque 1 colher de sopa de massa em cada forminha (ajude com outra colher de sopa a retirar a massa da colher). Deixe cozer durante 30 minutos ou até ficarem dourados. Retire do forno e passe de seguida os sonhos na mistura de açúcar e canela.



TARTE DE AMÊNDOA da Sofia

INGREDIENTES:

Massa:

200gr de farinha
200gr de açúcar
100gr de manteiga
2 ovos

Cobertura:

100gr de açúcar
100gr de manteiga ou margarina
200gr de amêndoa lascada/palitos
5 cl de leite



CONFEÇÃO:

Junta-se a farinha com o açúcar.

Faz-se uma cova no meio e deitam-se os ovos e a manteiga semi-derretida no micro-ondas.

Trabalham-se todos os ingredientes rapidamente de modo a obter-se uma massa um pouco mais mole que a vulgar massa areada.

Deita-se a massa numa forma de tarte forrada com papel vegetal e leva-se a cozer em forno quente durante cerca de 20 minutos (até cozer).

Entretanto misturam-se as amêndoas com o açúcar, a manteiga, o leite e leva-se ao lume para ferver e engrossar, mexendo.

Deita-se o preparado sobre a massa da tarte espalha-se e leva-se a alourar em forno bem quente.



TARTE DE NATAS do Nelson

INGREDIENTES:

1 Lata de leite condensado
2 Pacotes de natas
4 Folhas de gelatina
Bolacha Maria ralada
4 ovos
1 limão

CONFEÇÃO:

Colocar as folhas de gelatina em agua fria.

Bater as natas e juntar aos poucos o leite condensado.

Bater as claras em castelo

Levar a gelatina ao micro-ondas durante 30 segundos.

Misturar a gelatina com o preparado das natas, claras e com o leite condensado e misturar bem.

Colocar raspas de limão no preparado

Cobrir o fundo de uma tarteira com bolacha ralada colocar por cima o preparado anterior e voltar a cobrir com bolacha ralada.

Levar ao frigorífico pelo menos 2 horas antes de servir.



TIGELADA DE AVÔ da Ana

INGREDIENTES:

500 g Açúcar Amarelo
10 Ovos
1 L Leite
1 pau Canela
1 casca Limão
1 colher café Canela em pó

CONFEÇÃO:

Forno pré aquecido a 180 graus.

Ferva o leite com o pau de canela e a casca de limão.

Bata os ovos com o açúcar e a canela em pó muito bem.

Retire o pau de canela e casca de limão do leite fervido e junte em fio ao preparado dos ovos. Misture bem.

Deite o preparado numa taça de barro vidrado e leve ao forno a 180° durante 45 minutos.

A meio da cozedura e quando a cobertura estiver tostada, baixe a temperatura do forno um pouco e deixe acabar de cozer (faça o teste do palito).

Sirva depois de fria.



TRONCO DE NATAL do Vítor

INGREDIENTES:

6 Ovos
Açúcar (peso dos ovos)
Farinha (metade do peso dos ovos)
1 c. chá Fermento
1 tablete Chocolate Culinária
1 c. sopa Manteiga
1 c. café Leite



CONFEÇÃO:

Batem-se as gemas com o açúcar até ficar uma massa homogénea; junta-se um pouco de farinha e a seguir um pouco de claras em castelo; repete-se o processo, sendo a última porção de claras em castelo só envolvidas no preparado.

Entretanto, temos o forno pré-aquecido a 180° e leva-se o preparado ao forno em tabuleiro untado de manteiga. Não deixar cozer demasiado, convém ficar um pão-de-ló fofo e húmido.

Enquanto o preparado coze, derretemos o chocolate em banho maria, com a manteiga e o leite.

Desenforma-se o bolo em cima de um pano de cozinha polvilhado de açúcar e, barra-se com metade do chocolate. Enrola-se em formato de torta.

Entretanto, cortam-se as pontas da torta, de forma a fazer os troncos e decora-se o “tronco” com o restante chocolate, polvilha-se de coco ralado (a fingir a neve) e ainda umas folhas de azevinho.

A decoração é a gosto





PRATOS



ÁRVORE FOLHADA COM PESTO do Tiago



INGREDIENTES:

2 emb. massa folhada refrigerada
4 c. sopa molho pesto
4 c. sopa queijo grana padano ralado
1 ovo M
8 tomate cherry
qb manjeriçã

CONFEÇÃO:

Pré-aquecer o forno a 190° C.

Desenrolar uma das massas folhadas e espalhar por cima o molho pesto.

Polvilhar com o grana padano.

Dispor por cima o outro disco de massa e cortar em formato de árvore.

Cortar as laterais do triângulo, deixando um veio central largo.

Enrolar cada uma das laterais, fazendo um twist e pincele com o ovo previamente batido.

Levar ao forno cerca de 12 minutos ou até ficar dourado.

Decorar com o tomate cortado em metades e as folhas de manjeriçã.



BACALHAU COM GRÃO do Constâncio

INGREDIENTES:

2 lombos de bacalhau
3 tomates chucha sem pele cortados
Folhas de tomilho q.b.
Sal e pimenta q.b.
Açúcar q.b.
200 g de grão previamente demolhado
1 c. sopa de cebola roxa picada

1 c. sopa de coentros picados
4 c. sopa de azeite
2 c. chá de vinagre de vinho branco
1 c. chá de alho picado
50 g de espinafres vermelhos



CONFEÇÃO:

Dispor o tomate num tabuleiro e temperar com azeite, tomilho, sal, pimenta e açúcar a gosto. Levar ao forno à temperatura de 100°, durante cerca de 4 horas (até ficar bem seco). O ideal seria fazer este passo de véspera.

Num tacho, cobrir o grão com água fria e um pouco de sal e cozer cerca de 30 minutos, em lume brando. Pode aromatizar a água com alguns legumes inteiros, como cenoura e cebola, mas de forma a poder removê-los antes de triturar. Retirar cerca de 6 colheres (de sopa) do grão para uma taça e o restante triturar de forma a obter um puré.

Na taça em que reservou o grão inteiro juntar a cebola roxa, os coentros, o alho, o sal e a pimenta, o azeite e o vinagre. Incorporar bem.

Usando uma frigideira antiaderente, saltear o peixe num pouco de azeite, cerca de 3 a 4 minutos em cada lado. Se necessário, levar o peixe ao forno 4 a 5 minutos.

Temperar os espinafres com um pouco de azeite.

Servir o bacalhau



BACALHAU ESPIRITUAL do António



INGREDIENTES:

700g de bacalhau demolhado
400g de cenoura ralada
2 cebolas
2 dentes de alho picados
125 ml de azeite
4 pães secos
Leite q.b.

60g de margarina
60g de farinha
275 ml de leite
200 ml de natas
275 ml de água de cozer o bacalhau
Sal q.b.
Pimenta q.b.

CONFEÇÃO:

Coloque o bacalhau a cozer numa panela com água durante 10 minutos. Depois de cozido, retire o bacalhau para um prato e deixe arrefecer. Reserve 275 ml da água da cozedura. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie.

Num tacho, leve ao lume a margarina e deixe aquecer. Junte a farinha e mexa muito bem. Mexendo sempre, junte aos poucos a água de cozer o bacalhau, os 275 ml de leite e quando começar a engrossar junte as natas. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Logo que comece a borbulhar, apague o lume.

Num recipiente, coloque o pão e regue com bastante leite e deixe demolhar.

Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola cortada em rodela, os alhos e deixe refogar. A meio do refogado, junte a cenoura e deixe refogar tudo. Junte o bacalhau, mexa e deixe cozinhar 5 minutos. Esprema ligeiramente o pão para retirar o excesso de leite e desfaça-o para dentro do tacho. Mexa muito bem. Junte metade do molho preparado anteriormente, mexa e retifique os temperos. Logo que comece a borbulhar, apague o lume.

Unte um tabuleiro de ir ao forno com azeite. Espalhe no fundo o bacalhau. Por cima, espalhe bem o restante molho. Polvilhe com queijo. Leve ao forno pré-aquecido nos 200° e deixe gratinar cerca de 15 minutos. Depois de douradinho, retire e está pronto a servir.



CABRITO ASSADO NO FORNO do Miguel

INGREDIENTES:

1/2 litro de vinho branco
1 cabrito (5 a 8 kg)
1 c. sopa de colorau (pimentão doce)
3 folhas de louro
2 kg de batatinhas para assar

3 c. sopa de banha
5 c. sopa de azeite
6 dentes de alho
Sal grosso



CONFEÇÃO:

Na véspera, tempere o cabrito com todos os ingredientes, com exceção das batatas. Envolver bem até ficar bem barrado, tanto no interior como exterior.

No dia a seguir colocar o cabrito numa travessa de barro para levar ao forno, à media de 180 graus durante 3 a 4 horas.

Vá regando o cabrito com o vinho branco de 20 em 20 minutos.

Coza as batatas com casca à parte durante 10 minutos, e após a cozedura coloque-as 20 minutos antes de tirar o cabrito no mesmo tabuleiro.

Regue-as com um pouco de azeite e deixei alourar até retirar o cabrito.



COELHO COM ERVILHAS do João

INGREDIENTES:

1 coelho grande
500 g de ervilhas
3 cenouras
1 cebola grande
3 dentes de alho
40 g de azeite

2 copos medida de vinho branco
1 cubo de caldo de carne
1 c. chá de pimentão-doce
1 folha de louro
Alecrim q.b.
Sal e pimenta q.b.



CONFEÇÃO:

Descasque e lave a cebola e os dentes de alho, corte a cebola em pedaços, deite tudo no copo do robot, junte o caldo carne e ligue 5 segundos na velocidade 5 (6 segundos e velocidade 6 na Mycook). Deite para uma tigela.

Corte o coelho em pedaços, adicione-os à tigela, junte também o vinho branco, o azeite, o pimentão-doce, um ramo de alecrim, a folha de louro, sal e pimenta, envolva e deixe marinar durante 20 minutos. Coloque depois o coelho escorrido no recipiente para cozinhar a vapor.

Descasque e lave as cenouras, corte-as em cubinhos e junte-os ao recipiente. Adicione também as ervilhas à volta do coelho e tempere as ervilhas e as cenouras com uma pitada de sal. Deite a marinada da carne e mais 500 g de água para o copo, retifique os temperos, encaixe o recipiente de vapor por cima, feche e programe na temperatura vapor (120°C na Mycook), durante 40 minutos, na velocidade 2 (velocidade 3 na Mycook). Misture depois o coelho, as ervilhas e a cenoura com o caldo do copo e sirva decorado a gosto.



EMPADA DE FAISÃO do Tiago

INGREDIENTES:

2 Faisões (preferencialmente fêmea)
1 Cebola
1 Cenoura
1 Ramo de salsa
1 Folha de louro
Pimenta em grão
1 Cravinho da Índia
50 gr de Chouriço alentejano
5 c. sopa de Azeite
5 Dentes de alho picados

1 Cebola média picada
4 Pétalas de tomate seco
1 Lata de cogumelos laminados
1 Cenoura grande
1 Ramo de rosmaninho
Malagueta fresca q. b.
Farinha Maizena para molhos q.b.
Sal q.b.
2 Placas de massa folhada de compra
Ovo para pincelar



CONFEÇÃO:

Cozinhar, na panela de pressão, as 2 aves com 2 dentes de alho, cebola, ramo de salsa, louro, pimenta e cravinho. A carne deve ficar macia. Deixar arrefecer na própria água e desfiar, tentando retirar todos os ossos. Reservar o caldo onde cozeu a carne de faisão. Entretanto, picar a cebola, os alhos, cortar o chouriço à rodela, assim como a cenoura.

Num tacho colocar o azeite e fritar ligeiramente o chouriço, para perder alguma gordura. Juntar a cebola e os alhos. Deixar refogar um pouquinho. Juntar a carne desfiada e deixar alourar. Acrescentar aos poucos o caldo de cozer as aves. Ir acrescentando as ervas aromáticas, os cogumelos, a cenoura cortada finamente, a malagueta e o tomate seco, também picados.

Quando a carne estiver bem cozinhada, retificar os temperos com sal e pimenta. Deixar apurar e ficar com pouco molho, mas suculenta. Juntar um pouco de farinha maizena só para ligar o recheio. Retirar do lume e deixar arrefecer antes de terminar a empada.

Usar massa folhada de compra, já em rolo. Esta pode ser usada juntamente com o papel vegetal onde está enrolada. Com uma das placas forrar uma forma de tarte com fundo amovível. Deitar o recheio de carne já frio. Tapar a empada com a outra placa de massa folhada. Fazer uns enfeites com a massa que sobra. Deixar um buraco na massa que permita a saída dos vapores. Pincelar a massa com ovo batido com uma colher de sopa de água. Levar a empada ao forno previamente aquecido a 180 G. Deixar cozinhar a massa de forma a que fique bem loirinha.

ENTRECOSTO NO FORNO COM MEL E MOSTARDA do Afonso

INGREDIENTES:

1 entrecosto de porco	2 c. sopa de mostarda
Sumo de 1 limão	2 folhas de louro
Sumo de 1 laranja	Pezinhos de salsa
2 c. sopa de mel	1 c. chá de pimentão doce
4 c. sopa de vinho tinto	Sal q.b.
4 c. sopa de azeite	
4 dentes de alho picados	
1 c. sopa de sementes de mostarda	



CONFEÇÃO:

Num tabuleiro de ir ao forno colocar o entrecosto. Temperar com sal, sumo de limão e vinho tinto.

De seguida preparar o molho para o tempero. Juntar todos os restantes ingredientes numa taça e misturar bem. Deixar a tomar sabor pelo menos 2 horas.

Após esse tempo, aquecer o forno a 200°C. Colocar o tabuleiro do entrecosto e deixar alourar.

Retirar do forno, regar com parte do molho de tempero e virar o entrecosto. Levar novamente ao forno mais 30 minutos.

Retirar novamente do forno, voltar a virar o entrecosto e regar com o restante molho.

Deixar assar até estar bem tostadinho.

Acompanhar com açorda de espargos



PATANISCAS DE BACALHAU do Nuno

INGREDIENTES:

1 chávena de farinha trigo
1 ovo
1 1/4 chávena de água
200 g de bacalhau desfiado, cozido
1 cebola pequena

Salsa q.b.
Óleo q.b.
Sal e pimenta q.b. se necessário



CONFEÇÃO:

Picar a cebola e a salsa.

Numa tigela misturar a farinha e o ovo.

Acrescentar a água. Se tiver cozido o bacalhau no momento utilizar a água de cozedura do mesmo.

Misturar bem com a colher de pau ou vara de arames. O polme não deve ficar nem muito liquido, nem muito grosso.

Juntar a cebola, a salsa picadas e o bacalhau.

Aquecer o óleo numa frigideira larga e dosear colheradas do polme de bacalhau.

Deixar fritar de ambos os lados até ficar dourado.

Retirar para um prato coberto com papel absorvente.

Servir acompanhado de um arroz de feijão vermelho bem malandrinho e ligeiramente picante.



TÁRTARO DE BACALHAU do Tiago

INGREDIENTES:

600 g bacalhau demolhado

150 g tomate maduro, esaldado para tirar a pele

75 ml sumo de lima

75 g azeite

1 cebola roxa pequena

1 malagueta vermelha

Coentros

Rebentos de rabanete



CONFEÇÃO:

Retirar as espinhas e a pele ao bacalhau e cortar em cubos.

Picar finamente a cebola e os coentros.

Retirar as sementes da malagueta, cortar em tiras pequenas e picar.

Cortar o tomate em quatro, retirar as sementes e cortar em cubos.

Numa taça, envolver o bacalhau com os restantes ingredientes e temperar com o sumo de lima e azeite.

No prato, enformar em aro médio e decorar com os rebentos.





FESTAS FELIZES E QUE
2020 SEJA O MELHOR ANO DE SEMPRE!