



**UM NATAL UNIDO
CONTRA DSPRDCIO**

Receitas de Natal

Chef Rui Paula

AÇORDA DE BACALHAU

- Ingredientes
- Quantidade Produto
- 300 gr de Bacalhau
- 500 gr de Pão
- 1 Cebola
- 3 Dentes alho
- 2 Tomates
- 50 ml Azeite
- 1 Folha louro
- q.b. Cominhos
- q.b. Pimenta
- 300 gr Couve Penca

Desfie o bacalhau que sobrou da ceia de Natal e reserve.

Descasque e pique a cebola, o alho e o tomate, adicione um pouco de água e leve ao lume a refogar, e deixe cozinhar.

Adicione um pouco mais de água e tempere com a pimenta, os cominhos e o louro.

Junte o bacalhau desfiado e deixe apurar um pouco o molho.

Corte o pão em fatias e adicione-as ao preparado e mexa até ficar bem envolvidas.

Corte a couve que sobrou da Ceia de Natal em forma de caldo verde, coloque num sauté anti-aderente um pouco de azeite e alho e salteie a couve penca.

Chef José Avillez

STRUDLE DE BACALHAU E COUVE COM CHOURIÇO

Ingredientes para 4 pessoas

- 800 g de sobras de bacalhau já demolhadas
- 2 dentes de alho (para cozer o bacalhau)
- 1 folha de louro
- 80 g de chouriço de boa qualidade
- 400 g de couve lombarda
- 4 dentes de alho laminados
- Azeite q.b.
- 2 folhas de massa filo
- Manteiga clarificada q.b.

Molho branco:

- 300 ml de caldo de bacalhau
- 20 ml de manteiga clarificada
- 25 g de farinha

Coza as aparas/sobras de bacalhau num tacho com água, uma folha de louro, dois dentes de alho e um fio de azeite. Tenha em atenção para não deixar cozer demasiado o bacalhau. O bacalhau deve cozer em lume muito brando, nunca deixando ferver e só até estar cozido. Reserve o caldo de cozedura quente. Limpe e lasque as sobras de bacalhau e reserve. Para preparar o molho branco, aqueça a manteiga num tacho, junte a farinha e envolva bem. Cozinhe em lume brando mexendo sempre até formar uma bola. Sem parar de mexer para que não se criem grumos, junte gradualmente um pouco do caldo quente de bacalhau. Deixe levantar fervura, depois baixe o lume e deixe cozinhar lentamente. O molho não deverá ficar muito líquido. Reserve.

Noutro tacho, junte um pouco de azeite e o chouriço picado. Deixe ganhar um pouco de cor tendo o cuidado de não deixar aquecer demasiado o tacho. Acrescente o alho laminado, a couve, um fio de azeite e envolva. Junte um pouco do caldo da cozedura do bacalhau, tape e deixe estufar durante 10/15 minutos. Quando a couve estiver estufada, junte as lascas de bacalhau e envolva bem. Junte o molho branco pouco a pouco. Não coloque demasiado, o molho branco deverá ligar apenas o recheio. Retire do lume e deixe arrefecer ligeiramente. Pincele uma folha de massa filo com manteiga clarificada e sobreponha outra folha de massa filo. Pincele as pontas da segunda folha de massa filo com manteiga clarificada e sobreponha outra folha de massa filo. Pincele as pontas da segunda folha a toda à volta para que não fique quebradiça.

Atenção que a massa filo tem de ser trabalhada com rapidez para não secar. Coloque o recheio no centro e dê atenção para que não fique muito alto (se ficar alto é difícil de assar). Feche o strudle, pincele por fora com manteiga, coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno a 180°C, durante 20 minutos, aproximadamente. Retire do forno logo que a massa esteja dourada e estaladiça. Sirva de imediato.

Tia Cátia

CROQUETES DE LEITÃO

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de banha de porco
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 300g de leitão cozinhado e desfiado
- 50ml de vinho branco
- 60g de farinha
- 200ml de leite quente
- 2L de óleo
- 1 folha de louro
- Pão ralado q.b.
- Farinha, q.b.
- 2 Ovos
- Noz-moscada q.b.
- Sal e pimenta q.b.
- 150g de Maionese
- 1 colher de sopa de pimenta preta moída grosseiramente
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 1 colher de sopa de salsa picada

Confeção:

Num tacho aqueça 2 colheres de sopa de banha e refogue 1 cebola pequena picada e 1 alho picado, e deixe alourar. Acrescente 300 g de leitão cozinhado desfiado. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Regue o fundo do tacho com 50ml de vinho branco. Polvilhe com 60g de farinha e mexa. Adicione 200ml leite aos poucos, mantendo o tacho sobre lume brando e continuando sempre a mexer.

Deixe cozinhar um pouco, mexendo bem.

Retire o tacho do lume, deixe arrefecer numa taça coberta com película aderente.

Numa tigela coloque 150g de maionese com 1 c. de sopa de pimenta preta moída grosseiramente, 1 c. sopa de sumo de limão e 1 c. de sopa de salsa picada. Envolve tudo.

Com o preparado já frio, forme pequenos cilindros. Passe-os por farinha, de seguida por ovo e finalmente por pão ralado.

Frite os croquetes em óleo bem quente até ficarem dourados/acastanhados.

Retire-os do óleo e seque-os

sobre papel de cozinha de forma a retirar o excesso de gordura.

Sirva os croquetes e acompanhe com a maionese de pimenta

Chef Kiko

BREAD PUDDIN DE “BOLO REI”

Muitas vezes, não sabemos o que fazer ao Bolo Rei que sobra ou até mesmo as rabanadas que sobram depois da noite de natal. O Bolo rei vai ficando seco e as rabanadas ficam no esquecimento. Como desperdiçar não é opção, sugiro-vos uma receita doce muito simples e que dá uma “nova” vida a estes dois doces de natal

Vamos precisar de:

- 6 fatias de Bolo Rei ou 6 rabanadas
- 1 chávena de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de passas
- 2 colheres de sopa de amêndoas laminadas (para quem gostar)

Partimos o Bolo Rei ou as rabanadas em pedaços com as mãos, batemos os ovos com o açúcar e juntamos o leite e a manteiga (previamente derretida). Cobrimos com esta mistura, de forma a ficar “empapado”. Acrescentamos as amêndoas e passas e, para quem gostar, podemos pôr um pouco de canela. Levamos de seguida ao forno numa travessa e deixamos durante 40 minutos a 180°. Quando retirarmos do forno, ainda quente, podemos servir com uma bola de gelado!