



## Cebola do Reino

tempo de preparo  
**730**  
min

### Ingredientes

• **300g** de açúcar refinado • **80ml** azeite extra virgem • **600g** cebola branca • **5g** orégano seco • **60 ml** vinagre de vinho branco • a gosto sal refinado

### Modo de preparar

Descasque a cebola e corte em fatias finas. Coloque num pote com tampa,

cubra com água e misture o açúcar refinado. Leve o pote com a cebola à geladeira por 12 horas. Coloque a cebola numa peneira e lave em água corrente. Escorra bem a água. Coloque a cebola numa travessa, tempere com sal, o vinagre, o azeite e o orégano. Sirva com torradas.

Rendimento: 12 porções

## Pudim de Tapioca

### Ingredientes

• **300ml** de creme de leite fresco • **395 g** de leite condensado • **200 ml** de leite de coco • **2** ovos • **200g** de tapioca do norte (flocos)

**Calda:** • **100g** açúcar refinado

### Modo de preparar

Calda: Derreter o açúcar em fogo médio em uma forma própria para pudim. Assim que caramelizar, retire do fogo para que não queime. Em uma tigela coloque a tapioca. Deixe hidratar por 15 minutos. Misture as gemas com o leite condensado e o creme de leite. Junte a tapioca hidratada. Bata as claras



tempo de preparo  
**60**  
min

em neve. Misture delicadamente ao creme. Despeje o pudim na forma caramelizada. Assar em banho-maria no forno a 180°C por 40 minutos.

Rendimento: 12 porções

## Galinha Mourisca

### Ingredientes

• **1,2 kg** de peito, coxa e sobrecoxa de galinha • **3 gde** açafrão da terra em pó • **5g** de alho • **3g** de coentro em grão • **20ml** de suco de limão • **2** graspas de casca de limão • sal e pimenta a gosto • **300 ml** de caldo de frango • **20 gde** banha de porco • **1 molhode** cebolinha fresca • **120 gde** cenoura • **5 gde** colorau em pó • **100 gde** cebola branca • **1/2 molhode** hortelã fresca • **1 molhode** salsa fresca • **2** folhas de louro fresco • **250 g** de toucinho defumado • **120 ml** de vinho branco seco • sal a gosto • **20 ml** de azeite extra virgem • **2gde** canela em pó • **10** fatias de pão de forma sem casca • **6 g** gemas • **2 gde** noz moscada • sal a gosto

### Modo de preparar

Prepare o caldo com a carcaça de galinha. Limpe os pedaços de galinha.

Faça uma pasta com o alho, o suco de limão, o açafrão, o sal, a pimenta, o coentro em grão, as raspas de casca de limão e tempere a galinha. Deixe no tempero por 2 horas. Frite o toucinho na banha, acrescente o alho, a cebola, as folhas de louro e o colorau e refogue. Acrescente a galinha, junte a hortelã, a cenoura e o vinho até o álcool evaporar. Cubra a galinha com o caldo para cozinhar durante 50 minutos. Junte a salsa e a cebolinha. Bata as gemas, tempere com o sal, a canela e a noz moscada. Unte um refratário com azeite, coloque as fatias de pão no fundo da travessa e sobre elas os pedaços de galinha com o molho, depois as gemas. Leve ao forno a 200°C por 15 minutos. Sirva com arroz.

Rendimento: 6 porções



tempo de preparo  
**180**  
min