



## Enrolado de castanha portuguesa

### Ingredientes

• 700g de bacon em tiras • 1,5kg de castanha portuguesa • 50 palitos decorados • Molho de mostarda • 400ml de creme de leite • 200g de mostarda Dijon • 5g de sal refinado.

### Modo de preparar

Lave e higienize as castanhas. Faça um corte em formato de X nas castanhas. Cozinhe em panela de pressão por 40 minutos. Deixe esfriar completamente. Deixe os palitos imersos em água por 30 minutos, para que não escureçam no forno. Escorra e enxugue. Descasque as castanhas, enrole uma fatia fina de bacon em cada uma,



prenda com palito. Leve ao forno a 220°C até que o bacon esteja dourado dos dois lados. Molho: misture a mostarda e o creme de

leite, leve ao fogo para ferver. Sirva as castanhas com molho de mostarda.

Rendimento: 50 porções.

tempo de preparo  
90 min

## Bolinho de bacalhau

### Ingredientes

• 200g de azeitonas verdes • 1kg de bacalhau Saith • 800g de batata tipo HBT • 200g de farinha de trigo • 4 ovos • A gosto pimenta do reino branca moída • A gosto sal refinado • 1 molho de salsa fresca • Para fritar: 1l de óleo de soja.

### Modo de preparar

Dessalgue o bacalhau, cozinhe, limpe e desfie. Lave e higienize a salsa, seque e pique. Cozinhe a

batata com casca em água. Retire a casaca, passe as batatas pelo espremedor. Descasque as azeitonas e corte em lascas finas. Cozinhe o bacalhau, escorra a água, retire a pele e as espinhas. Desfie. Misture as batatas espremidas, os ovos, o bacalhau desfiado, a salsa picada, as lascas de azeitonas, o sal e a pimenta até obter uma massa homogênea. Forme os bolinhos, passe pela



farinha de trigo, arrume no tabuleiro lado a lado. Frite em óleo quente.

Rendimento: 50 unidades com 40 gramas cada.

tempo de preparo  
50 min

Fotos de Cris Leite/ Divulgação



tempo de preparo  
40 min

## Salpicão de Natal

### Ingredientes

• 900g de peito de frango defumado • 4 maçãs verdes • 2 cenouras • 400g de vagem francesa • 120g de passas pretas • 1 unidade de aipo • 1/2 molho de salsa fresca picada • 1 lata de milho em conserva • 300g de palmito em conserva • 50ml de suco de limão • 200g de azeitonas verdes picadas • 200g de nozes picadas • 200g de batata palha • Molho: 300ml de creme de leite fresco • 1/2 de cebola branca ralada • 180g de maionese • 100ml de vinho branco seco • 40ml de azeite extravirgem • 2 gemas cozidas • 10g de curry em pó • 40g de mostarda Dijon • A gosto sal refinado • A gosto pimenta do reino.

### Modo de preparar

Pique em cubos pequenos a cenoura e a vagem. Cozinhe no vapor. Reserve. Descasque as maçãs, pique em cubos pequenos e coloque no suco de limão. Corte o aipo, o palmito e o frango em cubos pequenos. Coloque as passas no vinho branco para hidratar por 30 minutos. Molho: misture o creme de leite, o azeite, a cebola ralada, a maionese, o curry, a mostarda, as gemas cozidas e amassadas, o sal e a pimenta. Acrescente o vinho branco que hidratou as passas. Misture bem. Misture o milho, o palmito, o frango, a cenoura, a vagem, o aipo, as azeitonas, a salsa, as passas, as nozes e as maçãs sem o suco de limão. Envolve o salpicão com o molho. Decore com a batata palha.

Rendimento: 12 porções.