



ARQUIVO



Torta de bacalhau

Ingredientes

• **Massa:** • 40ml de água gelada • 400g de manteiga sem sal • 2 gemas • **A gosto** Sal refinado • **Recheio:** • 5g de alho picado • 30ml de azeite extravirgem • 150g de azeitonas verdes filetadas • 1kg de bacalhau desfiado • 60g de cebola branca picada • 1/2 molho de cebolinha fresca picada • 200ml de creme de leite • 20g de amido de milho • 2 ovos cozidos e picados • **A gosto** Pimenta do reino branca • **A gosto** Sal refinado • 1/2 molho de salsa fresca picada • **Cobertura:** • 2 gemas • 40ml de azeite extravirgem • 50g de queijo parmesão ralado

Modo de preparar

Massa: peneire a farinha, misture o sal. Acrescente a manteiga, a água e as gemas. Trabalhe a massa até que fique lisa e uniforme. Leve à

geladeira por 20 minutos. Recheio: refogue a cebola no azeite, junte a cebola e refogue. Acrescente o bacalhau desfiado e refogue bastante. Junte a azeitona, a cebolinha e a salsa. Dissolva o amido de milho no creme de leite e junte ao refogado. Mexa bem para o recheio ficar cremoso. Montagem: abra metade da massa e coloque em uma forma com aro removível, ajustando-a bem no fundo e nas laterais da forma. Coloque o recheio, abra a massa restante com um rolo e coloque sobre o recheio, fechando bem. Pincele a massa com a gema batida e o azeite, polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno a 180°C por 25 minutos. Desenforme a torta morna.

Rendimento: 12 porções

Fricassé de peru

Ingredientes

• 60ml de água • 10g de alho • 1 alho-poró • 90g de cebola branca • 400ml de creme de leite fresco • 3 gemas cruas • 40g de manteiga sem sal • 800g de peru assado em cubos • Sal refinado a gosto • 1/2 molho de salsa fresca picada • 40ml de suco de limão • 3 tomates, sem pele e sem sementes, picado • 200ml de vinho branco.

Modo de preparar

Refogue na manteiga o alho picado. Acrescente a cebola e o alho-poró. Continue refogando e acrescente o tomate. Adicione o peru e refogue bem. Misture numa tigela as gemas, o suco de



Fotos de Cris Leite / Divulgação

limão e a água. Junte o creme de leite ao refogado do peru e misture bem. Com o fogo baixo, adicione a mistura de gemas, sem parar de mexer (para que a gema não cozinhe). Polvilhe com a salsa. Sirva com arroz branco.

Rendimento: 12 porções.

Minestrone de frutas

Ingredientes

• **Calda:** • 250g de açúcar refinado • 1l de água • 1/2 baunilha em fava • 1/2 molho de hortelã • 1/2 molho de manjeriço fresco • 400ml de suco de laranja • 60ml de suco de limão • **Frutas:** • 1/2 abacaxi • 100g de ameixa seca • 3 ameixas vermelhas • 4 bananas prata • 150g de damasco seco • 2 kiwis • 1 maçã verde • 1 mamão papaia • 12 morangos • 1

pera • 1 pêsego • 300g de uva rosada • 300g de uva Thompson

Modo de preparar

Calda: corte a fava de baunilha no sentido do comprimento. Raspe a semente e coloque na panela. Acrescente o açúcar, o suco de limão, o suco de laranja, a hortelã, o manjeriço e a água. Ferva sem mexer. Retire do fogo e bata no liquidificador. Transfira para uma tigela. Cubra com papel filme. Leve para a geladeira por 2 horas. Lave e higienize as frutas. Corte-as em cubos. Junte as frutas à calda gelada, misture com cuidado.

Rendimento: 12 porções



tempo de preparo 40 min



tempo de preparo 60 min