



Fotos de Cris Leite/ Divulgação

tempo de  
preparo  
**35**  
min

## Tender ao molho de laranja

### Ingredientes

• 120g de geleia de laranja • 3kg de tender sem osso • 300ml de vinho branco seco • **Molho:** • 10g de açúcar refinado • 30ml de água • 80ml de azeite extravirgem • 20g de mostarda Dijon • **A gosto** sal refinado e pimenta do reino branca • 300ml de suco de laranja pera • 80ml de vinho branco seco • **Para decorar:** • 8 pêssegos em calda.

### Modo de preparar

Despeje o vinho sobre o tender. Deixe marinar por uma hora. Passe a geleia em todo o tender. Leve ao forno a 220°C por 1 hora e meia. Durante o cozimento, regue com a marinada. Molho: bata no liquidificador a mostarda, o suco de laranja, a água, o açúcar, o azeite, a pimenta do reino, o sal e o vinho branco. Na hora de servir, decore com os pêssegos. Sirva com o molho à parte.

**Rendimento:** 12 porções.

**Para a Torta de Bacalhau**, publicada no sábado passado, a quantidade de farinha de trigo é 800g.

## Bacalhau nevado

### Ingredientes

• 10g de alho picado • 60ml de azeite extravirgem • 2kg de bacalhau dessalgado • 200g de cebola roxa • 1/4 de molho de salsa fresca picada • **Creme:** • 60g de cebola branca ralada • 200ml de creme de leite fresco • 120g de farinha de trigo • 200ml de leite integral • 30g de manteiga sem sal • 150g de queijo parmesão ralado • **A gosto** de sal refinado, noz moscada ralada e pimenta do reino • **Cobertura:** • 4 claras em neve • 100g de coco ralado • 30g de manteiga sem sal para untar.

### Modo de preparar

Cozinhe o bacalhau já dessalgado. Escorra a água, retire a pele e as espinhas. Desfie. Corte as cebolas em fatias bem finas. Refogue o alho no azeite. Acrescente a cebola, refogue. Junte o bacalhau e refogue. Tempere com sal e pimenta. Creme: misture o leite com a farinha de



tempo de  
preparo  
**30**  
min

trigo e as gemas. Refogue a cebola ralada na manteiga. Junte a mistura de leite integral e o creme de leite. Mexa bem até engrossar. Junte o queijo parmesão ralado, misture bem. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Deixe ferver. Misture o refogado do bacalhau com o creme. Bata as claras em neve. Unte um refratário com manteiga. Coloque o bacalhau no refratário, cubra com a clara em neve e polvilhe com o coco ralado. Leve ao forno a 180°C para gratinar.

**Rendimento:** 12 porções.

## Espuma de chocolate

### Ingredientes

• 100g de açúcar confeiteiro • 50g de açúcar refinado • 500g de chocolate meio amargo • 400ml de creme de leite fresco • 60g de manteiga sem sal • 4 ovos.

### Modo de preparar

Raspe o chocolate. Aqueça o creme de leite e a manteiga a 80°C. Desligue o fogo e derreta o chocolate. Bata as claras em neve. Bata as gemas com o açúcar até obter um creme claro e fofo. Fora da batedeira, adicione o chocolate derretido. Junte as claras em neve delicadamente. Coloque em taças e leve à geladeira por 40 minutos.

**Rendimento:** 12 porções.



tempo de  
preparo  
**50**  
min