

Sopa de Peixe à moda de Peniche

Ingredientes

Caldo de caldeirada;
125 grs. de massa de cotovelos.

Preparação

Depois de feita uma caldeirada à moda de Peniche, aproveitando o seu caldo, acrescenta-se um pouco de água e alguns bocados de peixe desfiado.

Do fundo do tacho igualmente se aproveitam pequenos pedaços de batata, cebola e pimentos que se fazem passar por um passador.

Coloca-se o caldo ao lume e quando ferver junta-se a massa que se deixa cozer.

Serve-se em tigelas de barro.

Lagosta Suada

ingredientes

Uma lagosta viva;
50 grs. de manteiga ou margarina;
3 cebolas;
1 kg de tomate;
2 dentes de alho;
1,5 dl de azeite;
2dcl de vinho branco;
0,5 dl de aguardente velha;
2 cálices de Vinho do Porto "seco";
2 malaguetas de piri-piri;
salsa;
1 folha de louro;
colorau;
sal;
pimenta;
nós moscada.

Preparação

Tira-se a tripa à lagosta introduzindo uma das antenas pela cauda até à cabeça e, fazendo um ligeiro movimento rotativo, puxa-se rapidamente a antena.

Coloca-se a lagosta suspensa sobre um tacho de barro onde se deitaram 2 ou 3 dedos de água e deixa-se o crustáceo sangrar. Estende-se depois a lagosta sobre uma tábua e aperta-se com a ajuda de um pano e, com uma faca bem afiada, corta-se pelos anéis. Depois cortam-se as antenas, pinças e patas. Abre-se a cabeça da lagosta ao meio no sentido perpendicular, retira-se o sacco cinzento e aproveita-se todo o restante recheio e o líquido que ficar na tábua.

Picam-se as cebolas e um bom ramo de salsa e cortam-se os dentes de alho em lâminas. Pela-se o tomate e corta-se em pedaços. Colocam-se no fundo de um tacho de barro as patas e as pinças da lagosta. Por cima dispõem-se metade da porção da lagosta e cobre-se com uma camada de cebola, salsa e tomate. Polvilha-se com lâminas de alho. Rega-se com azeite e tempera-se com sal, pimenta e colorau.

Em camadas sucessivas introduzem-se no tacho os restantes anéis da lagosta, cebola, salsa, tomate e alho. Junta-se o vinho branco e aguardente, piri-piri, louro, sal, pimenta e nós moscada, colorau e, finalmente, a manteiga.

Fecha-se bem o tacho, e deixa-se a lagosta a suar durante uma hora, agitando o tacho de quando em vez. Passado este tempo, junta-se o Vinho do Porto e deixa-se ferver mais quinze minutos. Serve-se imediatamente no próprio tacho, envolvendo-o num pano de linho. Acompanha-se com arroz branco solto.

Salada de Bacalhau Assado com Pimentos

Ingredientes:

Para 4 pessoas

4 postas de bacalhau (pequenas) ;

4 pimentos grandes ;

4 dentes de alho ;

2 dl de azeite ;

sal ;

pimenta ;

vinagre

Confecção:

Demolha-se o bacalhau durante 48 horas. Lava-se e enxuga-se bem. Pincela-se com azeite e leva-se a assar na brasa.

Lavam-se e assam-se os pimentos. Picam-se finamente os alhos para uma saladeira.

Desmancham-se as postas de bacalhau em lascas e colocam-se na saladeira, alternando com os pigmentos já pelados e cortados às tiras.

Rega-se com o azeite, rectifica-se o sal e tempera-se com pimenta.

Querendo, pode juntar-se um pouco de vinagre.

Tarte de Pera (Receita das Adiafas)

Ingredientes

Recheio:

4 peras rocha

1 lata de leite condensado

3 ovos

3 colheres de sopa de açúcar

1 colher de café de baunilha em pó

1 limão

Massa:

125 gr de farinha

50 gr de manteiga

1 gema de ovo

raspa de limão

Preparação

Preparação da massa: misture todos os ingrediente para obter uma massa ligada. Deixe repousar durante 30 minutos, estenda a massa e unte a forma e forre esta com a massa.

Preparação do recheio: descasque e corte as peras em 4 e coza-as com açúcar, a água e o sumo de 1/2 limão~durante 10 minutos. Misture o leite condensado com as gemas e bata as claras em castelo, depois incorpore na mistura de leite condensado, gemas e clara sobre as peras. Coza no forno médio aproximadamente 40 minutos.

Cobertura: 4 claras em castelo, 4 colheres de açúcar e sumo de limão.