

Anéis de Lula ao Forno

INGREDIENTES:

600grs. anéis de Lula
200grs. de farinha de rosca
20grs. de páprica doce
2 colheres sopa de azeite Valle Madruga
Sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO:

Lave bem os anéis de lula e deixe-os secar. Em uma tigela coloque a farinha de rosca, a páprica e uma colher de café de sal.

Depois de bem misturados despeje sobre um tabuleiro, coloque os anéis de lula e comece a misturá-los de modo que a farinha possa aderir por todos os lados.

Pegue uma peneira grande e aos poucos peneire os anéis de lula para retirar o excesso da farinha de rosca.

Unte uma assadeira com azeite, em seguida, forre com papel manteiga, pressionando levemente com as mãos, aderindo bem a assadeira.

Agora coloque os anéis de lula sobre o papel manteiga, regue com o azeite e leve ao forno previamente aquecido durante 25 minutos a 180°C.

Bacalhau alla Vicentina

INGREDIENTES:

400grs. bacalhau Lugrade
200grs. cebola
100grs. farinha de trigo
1/2 litro azeite Valle Madruga
50grs. queijo parmigiano
200ml. leite
3 colh. sopa salsinha
1 pitada pimenta do reino
3 anchovas
Sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO:

O ideal é utilizar postas de bacalhau.

A primeira coisa que devemos fazer é deixar o bacalhau de molho por dois dias em água fria, trocando a água a cada 4 horas.

Para iniciar devemos retirar a pele do bacalhau e cortar em quadrados aproximadamente do mesmo tamanho.

Para começar, refogue cebola picadinha em uma frigideira com metade do azeite, em seguida, adicione as anchovas cortadas em pedaços pequenos e, com o fogo baixo, adicione a salsinha picada.

Passe as postas de bacalhau na farinha de trigo.

Agora pegue uma panela mais funda e despeje metade das cebolas fritas, disponha as postas de bacalhau no fundo da panela e cubra com a outra metade do refogado.

Adicione o leite, o queijo parmigiano, o sal, a pimenta e a outra metade do azeite cobrindo completamente os pedaços de bacalhau.

Cozinhe o bacalhau em fogo baixo por 4 horas, movendo a panela de vez em quando, em um movimento circular, não utilize nenhum talher para mexer o bacalhau.

Depois de 4 horas cozinhando em fogo bem baixo seu bacalhau estará pronto.

Ele pode ser servido quente ou frio acompanhado de uma bela polenta.

Filete de Frango com Iogurte

INGREDIENTES:

400grs. peito de frango
125grs. iogurte natural
20grs. farinha de rosca
1 colh. chá gengibre ralado
Sal Marinho Rui Simeão
Azeite Valle Madrugã



PREPARAÇÃO:

Coloque as fatias de peito de frango em uma tigela junto com o iogurte, o gengibre ralado e o sal.
Mexe com uma colher de modo que tudo fique bem misturado.
Deixe o frango repousar no iogurte por cerca de uma hora.
Agora pegue as fatias de peito de frango e passe na farinha de rosca.
Frite os filetes de peito de frango com iogurte em uma panela com um pouco de azeite.
Deixe fritar por três minutos de cada lado.
Sirva o frango com uma bela salada ou mesmo com um purê de batatas.

Tortinha de Chocolate - Tortino di Cioccolato

INGREDIENTES:

150grs. chocolate meio amargo
80grs. manteiga
20grs. farinha trigo
2 ovos inteiros
1 gema
10grs. cacau em pó
90grs. açúcar confeiteiro
Gotas de baunilha
1 pitada de sal marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO:

Comece picando o chocolate meio amargo e colocando em uma panela para derreter em banho-maria. Depois do chocolate derretido acrescente nessa panela a manteiga cortada em pequenos pedaços e deixando-a também derreter em banho maria.

Em uma batedeira coloque os ovos, a baunilha e o açúcar e bata por mais ou menos 10 minutos. A massa deve ter uma cor clara e consistência densa.

Retire do fogo a mistura de chocolate e manteiga, incorpore na mistura de ovos batendo sempre. Por último, acrescente a farinha e o cacau peneirados e bata bem.

Utilize formas pequenas untadas com manteiga e polvilhadas com cacau. Despeje a massa até atingir $\frac{3}{4}$ das forminhas. Leve ao forno pré-aquecido a 180° de 13 a 15 minutos. Atenção, não deixe passar dos 15 minutos. Retire do forno e deixe esfriar um pouco.

Em seguida desenforme colocando a forma de cabeça para baixo em um prato, e polvilhe com açúcar de confeiteiro. Nossa sobremesa deliciosa e prática está pronta para ser servida. Pode ser acompanhado de sorvete, chantilly, groselha ou frutas vermelhas.