

Sopa de Castanhas Piladas

Prato típico

INGREDIENTES

200g de castanhas piladas

250g de feijão branco pré cozido em água e segurelha

150g de cebola

50g de banha

100g de arroz

50g de azeite virgem extra

sal q.b.



PREPARAÇÃO

Passar as castanhas por água e hidratar durante 12 horas;

Levar a banha a uma panela e refogar as castanhas com a cebola em meias luas;

Juntar o feijão branco mexer e acrescentar água;

Tape e deixar cozinhar em lume brando 15 a 20 minutos;

Juntar o arroz e deixar cozinhar até que este abra;

Retificar tempero com sal;

Servir quente com fio de azeite virgem extra.



Trutas de Escabeche

Prato típico

INGREDIENTES

8 trutas com 150 g cada
Sal q.b.
8 cabeças de alho
8 dl de azeite virgem
4 dl de vinagre de vinho
tinto
4 folhas de louro
1 raminho de salsa



PREPARAÇÃO

Limpam-se muito bem as trutas, polvilham-se com sal e deixam-se a marinar durante 12 horas.

De seguida fritam-se no azeite em lume brando.

Na frigideira onde se fritaram as trutas coloca-se um preparado (alho esmagado, azeite e vinagre), as folhas de louro, salsa.

Mexe-se durante 5 minutos e retira-se do lume.

Deixa-se o molho arrefecer e coloca-se por cima das trutas.

Guarda-se este prato em local seco e fresco, sem necessitar de ir ao frio.

Deve ser consumido 4 dias ou mais depois da confeção.

Marrã à Moda de Mesão Frio

Prato típico

INGREDIENTES

750 g de carne de porco da barriga com o coiro (entremeada ou soventre)

3 colheres de sopa de banha

1 copo grande de vinho tinto

sal

pimenta



PREPARAÇÃO

Corta-se a carne em pedaços pequenos deixando o coiro agarrado.

Frita-se a carne na banha bem quente e tempera-se com sal e pimenta.

Quando a carne estiver loira, rega-se com o vinho tinto e deixa-se ferver até apurar.

Acompanha com batatas cozidas.



CLUBE VINHOS
PORTUGUESES

Pudim de Castanha

Prato típico

INGREDIENTES

600 g de castanhas

Sal

Erva-doce

Meia chávena de leite

4 colheres de sopa de manteiga

2 chávenas de açúcar

1 colher de chá de canela em pó

2 colheres de sopa de vinho fino branco

8 ovos



PREPARAÇÃO

Cozem-se as castanhas, deitando-se na água da cozedura uma pitada de sal e erva-doce.

Depois de bem cozidas, descascam-se, esmagam-se e passa-se o polme assim obtido através de uma peneira.

Liga-se o polme (que deverá pesar cerca de 500 g) com o leite, a manteiga, o açúcar, a canela em pó, o vinho fino branco, as 8 gemas de ovos e, por fim, envolvem-se as 4 claras batidas em castelo.

Coloca-se toda a massa numa forma de pudim (forma redonda) barrada de manteiga e polvilhada de farinha.

Leva-se ao forno a cozer, avaliando-se o nível de cozedura da mesma forma que se faz nos outros pudins.



CLUBE VINHOS
PORTUGUESES