

Domingo com pratos de celebridades portuguesas



Caprichos das Figuras Públicas

Trazemos-lhe um Domingo com bons vinhos portugueses e pratos de celebridades portuguesas! Desporto, vinho e gastronomia, tal como a música são universais.

Assim como este Domingo com bons vinhos portugueses e pratos de celebridades portuguesas, remete para a universalidade do convívio!

Das figuras conhecidas, além das áreas em que se destacaram, todas tinham os seus caprichos gastronómicos.

Como bons portugueses que eram e tal como nós, além dum bom vinho adoramos boa comida.

Boa vida, no final de contas.

Serão os gostos gastronómicos e vínicos de cada personalidade o reflexo de si próprios ?

Talvez sim, talvez não.

Na Era Clássica citava Homero, " O Vinho é o Espelho da Alma".

Claro que na Mitologia grega, Dionisios deveria concordar com algo assim.

Um Domingo com bons vinhos portugueses e pratos de celebridades portuguesas, remete-o à história. Não sentido-se uma celebridade, mas pensando talvez no que significaram.

Sinta-se sim a entrar nos seus caprichos, porque é o que representa verdadeiramente.

Vinhos e Gastronomia são uma concordância ou uma particularidade.

Normalmente apresentamos menus completos com Entrada, Peixe, Carne e Sobremesa.

Contudo para este Domingo o foco é o prato principal ou sobremesa.

Um prato de peixe, um prato de carne e uma sobremesa.

Eram assim as celebridades.

Nota importante

Entre Eusébio e Fernando Pessoa, nos condimentos existe um denominador comum.

Caril !!!

Eusébio tendo origem em Moçambique e Fernando Pessoa passado a sua adolescência na África do Sul trouxeram consigo o tempero indiano.

Além do côco, não sendo típico da gastronomia portuguesa é utilizado em países tropicais.

Um Domingo com bons vinhos portugueses e pratos de celebridades portuguesas, com exotismo adicionado.

Caril de peixe com camarão

INGREDIENTES

700 g de peixe a gosto sem espinhas
150 g de miolo de camarão
1 maçã reineta
1 cebola
3 dentes de alho
400 g de leite de coco
40 g de coco ralado
0,5 dl de azeite extra virgem
2 colheres (sopa) de caril em pó
Coentros q.b.
Sal Marinho
Piripiri q.b.



PREPARAÇÃO

Arranje o peixe e tempere-o com sal.

Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e pique-os finamente.

Descasque a maçã reineta, retire-lhe as sementes e rale-a.

Deite a cebola e os alhos num tacho, junte o azeite e leve ao lume, mexendo de vez em quando, até que fique douradinho.

Adicione o caril, o leite de coco, o coco ralado e a maçã ralada, tempere com sal a piripiri e deixe ferver. Depois triture com a varinha, junte o peixe e o miolo de camarão e deixe cozinhar bem para apurar o molho.

Retire do lume, rectifique os temperos, adicione coentros picados e sirva decorado a gosto e acompanhado com arroz branco.

Galinha com molho curry

INGREDIENTES

1 galinha grande
1 maçã reineta
1 cebola grande
3 dentes de alho
50 g de coco ralado
4 dl de leite de coco
0,5 dl de azeite extra-virgem
2 colheres (sopa) de caril indiano
1 folha de louro
Salsa ou coentros q.b.
Sal marinho
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Arranje a galinha, corte-a em pedaços e tempere-os com sal e pimenta.

Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e pique-os finamente.

Leve um tacho ao lume com o azeite, deixe aquecer, junte os pedaços de galinha e deixe cozinhar até ficarem bem douradinhos de ambos os lados.

Adicione depois a cebola, os dentes de alho e a folha de louro e deixe cozinhar mais um pouco até que tudo fique douradinho.

Regue com 5 dl de água, junte o caril e o leite de coco, mexa e deixe ferver.

Descasque e rale a maçã reineta, adicione ao tacho e deixe cozinhar até que o frango fique macio e o molho apuradinho.

Junte então o coco ralado, deixe ferver um pouco para engrossar, retire do lume e sirva polvilhado com salsa ou coentros picados.

Acompanhe com arroz branco.

Maçãs assadas com calda de vinho tinto, mel e canela

INGREDIENTES

- 4 maçãs
- 80 g de açúcar amarelo
- 1,5 dl de vinho tinto
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 pau de canela



PREPARAÇÃO

Lave as maçãs, descaroce-as com o descaroçador e coloque-as num tabuleiro.

Polvilhe com o açúcar amarelo, junte 4 colheres (sopa) do vinho no fundo do tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido a 170°C durante cerca de 25 minutos.

Entretanto, deite o restante vinho tinto, o mel e o pau de canela para um tacho, mexa e leve ao lume brando até reduzir para cerca de 1/3.

Retire as maçãs do forno, deixe-as amornar e sirva-as regadas com a calda de vinho tinto.