



ANDRASTA



DOCE SABOR A NATAL





“...Adoçar a alma com pequenos prazeres...”

Seja um Hindu, Cristão, Judeu, Muçulmano, Budista ou pertencente a um sem número de religiões que proliferam por este mundo fora, todos comungam da mesma paixão durante a sua época de reflexão, juntar a família e as pessoas mais importantes junto de si para apreciarem o amor fraterno enquanto degustam os prazeres terrenos das iguarias tradicionais regionais.

Também eu, um pobre de Cristo que aqui anda qual Santo António, a pregar aos peixes, sou um devoto da degustação natalícia, a qual me faz encher o espírito além as células adiposas, enquanto castigo o corpo num ginásio como desculpa para me deleitar ao chegar a casa numa orgia de comida que faria inveja à mais pura tradição romana. Assim, neste contexto, decidi fazer este suplemento para dar algumas sugestões aos mais fartos da tradição conservadora ou aos mais inovadores pois, como diz o reclame publicitário: “ A tradição? A tradição já não é o que era.”.

Por acaso, quem me conhece, sabe que até não sou contra a tradição, pelo contrário, a tradição dá-nos as âncoras, como diz o meu amigo Manuel, e são as âncoras que nos fazem não perder o rumo em dias de tempestade, mas não sou um conservador, acredito que a tradição se pode sempre refinar para se manter actual e o mais importante, apetecível de a cumprir. Por isso me dei a este trabalho de reunir umas pequenas receitas que espero, possam ser partilhadas como momentos de felicidade por todos, como uma partilha em união de actividades de forma a que todos possam contribuir para o importante do Natal: a partilha da amizade, do amor à família e ao próximo.

Agora não tem a desculpa para não organizar uma Ceia em família, e mesmo que não a tenha próximo de si, porque não organizar uma Ceia para outras pessoas amigas na mesma situação? A crise não pode ser desculpa para tudo e gastamos mais dinheiro em pequenos luxos efémeros no dia a dia enquanto que as recordações ficam uma vida inteira.

Ficam algumas receitazinhas de pequenos prazeres, de igual dificuldade aos mais tradicionais mas que poderão dar um toque colorido e mágico à sua mesa na esperança que lhe dê tanto prazer provar as que ousar fazer como me deu a mim de as seleccionar e escrever.

... E não se esqueça, adoce a alma com os pequenos prazeres da companhia de quem mais gosta....



“...Organizar a ceia de Natal ou de Ano Novo...”

Os mais novos provavelmente nem conseguirão imaginar como era organizar uma Ceia deste calibre à apenas 30 anos, sem os electrodomésticos de hoje, assim como os ingredientes arranjados e pré-cozinhados encontrados em qualquer esquina, além da responsabilidade de se concentrar famílias inteiras na reunião anual, em casa dos patriarcas de cada uma. Hoje, é muito mais fácil organizar uma ceia. até porque, é perfeitamente possível comprar os inúmeros serviços de pratos cozinhados já prontos e/ou congelados. Apesar das inúmeras facilidades oferecidas por restaurantes e serviços de buffet, a Ceia de Natal é uma ocasião em que é muito mais agradável e confortável comemorar em casa. Isto não significa que tenha de passar as festas com a barriga encostada no fogão ou apanhar os papéis de embrulho do chão.

Hoje em dia não é necessariamente a “mãe da família” ou o casal mais velho quem oferece a ceia. Se a família for numerosa, quem dispõe de mais espaço pode muito bem abrir a sua casa para todos neste dia. Além de ser um gesto simpático, todos certamente ficarão mais confortáveis.

Simplificar a vida faz parte da nova etiqueta. Assim, não hesite em sugerir a cada pessoa o que levar. É melhor para eles que não terão de “matar” a cabeça com esse detalhe e, muito mais conveniente para você que terá o controle da situação. Esse sistema evita que vocês acabem tendo de cear cinco perus sem nenhuma sobremesa e com escassez de bebida.



Na hora de escolher os pratos, lembre-se que será impossível agradar a todos, mas se disponibilizar dois diferentes, permitirá que cada um tome a sua opção conforme o gosto. Se mantiver pratos tradicionais alusivos à época, ninguém poderá reclamar da tradição e assim resumir-se-á à oferta existente.

A decoração da mesa pode ser super simples, mas tem que ser alegre, elegante e alusiva. As próprias cores do Natal já contribuem para isso. Se usar guardanapos de pano, por exemplo, amarre-os com uma fita dourada e uma bola verde ou vermelha. Ao tirar o enfeite, as bolas podem ser acrescentadas ao arranjo de centro de mesa já preparado para isso.

Finalmente, a ceia para as crianças pode ser antecipada ou não. Se você resolver seguir a tradição e servir somente à meia noite, é melhor avisar os pais das crianças para que elas comam alguma coisa antes de sair de casa. Outro sistema mais trabalhoso, porém eficiente para que não fiquem “irritáveis” de fome é servir uma “ceia infantil” simples e mais cedo a estas, que não os impedirá, mais tarde, de participar do jantar dos adultos.

Toda Ceia Natal envolve costumes familiares, receitas “secretas” ou pratos tradicionais.

O importante é que as pessoas se sintam próximas uma da outra, mas isso não impede que se coloque um pouco de inovação na confecção ou decoração dos pratos tradicionais.

Seja a Ceia de Natal ou a Ceia de Ano Novo, um pouco de “glamour” nos pratos apresentados, dá-lhe um toque pessoal que a todos agradará, já que a tradição já não é o que era.

E, não se esqueça, quando o paladar, o olfacto e a visão se juntam em união harmoniosa, só poderá resultar em rasgados elogios. Os mais conservadores, esses serão sempre críticos, independentemente do que se esforçar a fazer.





“...Cozinhar aves...”

Para temperar aves deste calibre, prepare uma marinada e coloque a carne para absorver os aromas durante 24 horas. Retire da marinada e seque com papel absorvente. Reserve o líquido que sobrou da carne para regar enquanto estiver a assar. Regue regularmente o assado com a marinada e com os sucos que se formam no fundo da assadeira. No caso do peru, pincele manteiga durante o seu cozimento. Cubra a ave com papel-alumínio durante 1/3 do tempo de cozimento. Asse com o forno em temperatura média e no 1/3 final do cozimento, aumente a temperatura do forno para máxima de modo a dourar por igual. Neste momento, o ideal é trocar a ave para uma assadeira limpa e sem nenhum líquido. Se a ave estiver com recheio, asse por mais alguns minutos para ter certeza de que o recheio irá cozinhar correctamente.

O tempo indicado para o cozimento destas aves é proporcional ao tamanho da ave. Asse aproximadamente 40min por quilo. Não se esqueça de levar em consideração factores como o tipo de forno e a regulação do termóstato que pode levar mais ou menos tempo de cozimento.

Também pode conferir se a ave está assada, espetando o peito com uma faca fina. Verifique a cor do líquido que irá escorrer. Se estiver transparente é porque a ave está no ponto, ou use um termómetro especial para assados que é encontrado em casas especializadas em artigos de cozinha.

Para um molho saboroso, retire a ave da assadeira e reserve. Despeje o líquido da assadeira numa jarra de vidro e guarde 20 minutos para que a gordura suba à superfície. Elimine a gordura. Coloque novamente a assadeira sobre a chama ou placa do fogão e aqueça. Regue com vinho branco para retirar as partículas douradas. Deixe o vinho reduzir e adicione o molho reservado. Ferva por 10 minutos em calor baixo. Se necessário, adicione um pouco de água ou caldo de frango. Misture um pouco de amido de milho com água fria e coloque no molho para que este engrosse. Coe para uma panela. Uma dica: se gostar, pincele o assado com mel no momento final do cozimento. Isto dará uma bela cor e um sabor levemente adocicado.

“...Polvo..”

Há quem o bata na pedra, à moda de Marselha, quem o agrida com um martelo de madeira ou metal até o deixar quase em papas, e outras mais técnicas que nem lembra o Diabo mas para preparar um polvo de forma a torná-lo tenro, todas acabam por ser válidas, e algumas até funcionam como terapia anti-stress.

Se é daqueles que está sempre aberto a novos conhecimentos experimente esta forma de prepará-lo: após lavar bem o polvo em água corrente e congele-o por uns dias. Se optar por prepará-lo fresco, após limpar o polvo, mergulhe o mesmo em água fervente por alguns segundos e, quando enrolar, mergulhe imediatamente em água gelada, repita a operação 4 ou 5 vezes (isto quebra as fibras musculares sem bater com martelos ou afins). Coloque-o a cozer numa panela de pressão junto com uma cebola média partida em metades e um fio de azeite e espere 6 a 7 minutos e destape. Para saber se o polvo está cozido e não passou do ponto (se passar fica duro), coloque junto com o polvo uma batata pequena ou média com casca e, espetando com um garfo, quando a batata estiver cozida, o polvo estará no ponto.

“...Bacalhau...”

O momento ideal para retirar a pele do bacalhau é quando ele ainda está salgado e seco: levante a pele em uma das extremidades e retire-a com puxões firmes. Depois do cozimento, a pele também sai com facilidade.

Para retirar as espinhas, o melhor momento é quando se desfia o bacalhau ainda salgado e seco ou depois do cozimento.

Deve ser sempre preparado em água a ferver, ou seja, em fogo brando, sem borbulhar.

Bacalhau no forno ou bacalhau na brasa, faça um pré-cozimento neste, colocando-o num tabuleiro imerso em água em calor brando, sem ferver, durante 10 minutos.

Para apurar o paladar do bacalhau, de acordo com a receita, deixe-o temperado com azeite e ervas (coentro ou salsa) ou submerso no leite durante pelo menos 2 horas antes do **preparo**.



“...Nozes picantes...”

Uma entrada para petiscar enquanto se degusta um Vinho do Porto branco fresquinho.

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de Preparação aprox.: 50 min.

Ingredientes:

- 1 clara
- 1 colher de sopa de água
- 2 chávenas de chá de nozes
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de gengibre em pó
- 1/2 colher de chá de pimenta-da-jamaica
- 1/2 colher de chá de pimenta-caiene
- 1/2 colher de chá de especiaria a gosto

Opções:

Esta receita tão polivalente, permite ser utilizada com qualquer fruto seco a gosto (avelã, amêndoa, caju, amendoim, etc.) ou até com favas torradas, confeccionada com os mais variados condimentos onde a imaginação é o limite.

Modo de Preparação:

Pré-aqueça o forno a 150°C (temperatura baixa).

Numa tigela, bata levemente a clara e a água com um garfo até espumar. Acrescente as nozes e misture bem. Transfira para uma peneira e deixe escorrer o excesso.

Coloque todos os temperos num saco plástico limpo, feche e agite bem para misturar.

Coloque as nozes e agite novamente para empaná-las com o tempero.

Numa assadeira, espalhe as nozes e leve ao forno por 15 minutos. Chocalhe a assadeira de vez em quando para que as nozes assem por igual.

Desligue o forno e deixe as nozes por mais 30 minutos. Quando arrefecerem completamente, coloque num recipiente com tampa e conserve em local seco e arejado.

Decoração:

Transfira as nozes uma travessa pequena ou taça decorativa e espalhe pela mesa.

Vinho: Vinho do Porto branco refrescado.





“...Bacalhau com especiarias...”

Um bacalhau de consoada igualmente saboroso para quem não gosta do tradicional bacalhau cozido de consoada.

Grau de dificuldade: Intermédio

Tempo de Preparação aprox.: 45 min.

Ingredientes:

600g Bacalhau
70g Cebola picada
2 Dentes de alho picado
350g Couve portuguesa
100g Cenouras em palitos
5dl Leite
100g Nabo em palitos
30g Farinha
0.5 dl Azeite virgem extra
100g Queijo da Ilha ralado
Noz-moscada q.b.
Cravinho q.b.
Sal marinho tradicional q.b.
Pimenta de moinho q.b.
Broa q.b.

Modo de Preparação:

Esalde o bacalhau previamente demolido em leite. Escorra e lasque.

Coe o leite e reserve.

Faça um refogado com o azeite e a cebola picada, o alho picado e as especiarias, junte a farinha e deixe cozer durante 10 minutos. Junte o leite e deixe cozinhar até obter uma textura espessa.

Por fim, tempere com sal e pimenta.

Esalde os legumes separadamente.

Coloque num recipiente de forno, um fio de azeite, os legumes, o bacalhau, o molho e por fim o queijo ralado e a broa.

Vai ao forno a gratinar.

Preparação do molho:

Molho bechamel

Decoração:

Sirva numa travessa baixa.

Acompanhamento:

Vinho: Branco, ou espumante a gosto.





“...Bacalhau de consoada...”

Um bacalhau de consoada conforme a tradição portuguesa de norte a sul do país.

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de Preparação aprox.: 60 min.

Ingredientes:

4 Postas generosas de bacalhau grosso
2 kg de batatas para cozer
2 Couves pencas
4 Ovos
4 Dentes de alho
4 Cebolas
4 Cenouras
3 dl de azeite
Sal e vinagre q.b.

Roupa velha:

Utilize os restos da ceia de Natal. Lasque o bacalhau e corte aos bocadinhos as batatas a couve, etc. e os ovos. Leve ao lume o azeite com os dentes de alho muito picadinhos e deixe alourar. Junte depois tudo o que cortou e deixe aquecer mexendo de vez em quando. Sirva de imediato. Pode juntar uma colher de colorau ao azeite, se gostar.

Modo de Preparação:

Descasque as batatas e corte-as ao meio. Escolha e lave bem as folhas e olhos das couves. Coloque água temperada com sal (pouco) numa panela e leve a cozer as batatas, cenouras e cebolas com os ovos e metade do bacalhau. Noutra panela ponha água e quando ferver junte as couves e o resto do bacalhau e deixe cozer.

Depois de tudo cozido, disponha numa travessa e sirva de imediato. Acompanhe com o molho à parte.

Preparação do molho:

Leve ao lume o azeite com os dentes de alho esmagados e deixe ferver. Junte depois vinagre, a gosto, e mantenha quente.

Opção:

Prepare o molho, cortando o resto das cebolas em rodela e estalando-as no azeite, com umas pitadas de cominhos.

Opção:

Misture azeite, vinagre e colorau com dentes de alho picado numa molheira.

Decoração:

Transfira o bacalhau para o prato, e decore com as verdura de forma a colorir o prato servindo de imediato não deixando arrefecer.

Vinho: Branco, tinto ou espumante a gosto.





“...Arroz de polvo malandrinho...”

Para quem prefere o polvo ao bacalhau na noite da Ceia, desde que malandrinho.

Grau de dificuldade: Intermédio

Tempo de preparação aprox.: 60 min.

Ingredientes:

1 polvo com cerca de 2,5 kg
800 g de arroz
400 g de tomate
6 dentes de alho
150 g de pimento
5 dl de vinho tinto
400 g de cebolas
2 dl de azeite
sal, pimenta e piri-piri q.b.

Modo de preparação:

Componha e lave o polvo. Coza em água com vinho tinto. Retire do lume, escorra e deixe arrefecer o polvo e cortando-o às rodela. Coe e reserve o caldo da cozedura. Descasque, lave e pique as cebolas e os alhos. Pele, limpe as grainhas e pique o tomate. Aloure o alho e a cebola em azeite. Junte o polvo e deixe refogar. Adicione o tomate e o pimento previamente cortado em juliana. Tempere com sal, pimenta e piri-piri. Lave e escorra o arroz. Adicione ao refogado o caldo reservado no quádruplo do volume de arroz e deixe ferver. Junte o arroz e deixe cozer. Rectifique os temperos. Sirva o arroz de polvo malandro.

“...Polvo assado no forno...”

Uma delícia tradicional.

Grau de dificuldade: Intermédio

Tempo de preparação aprox.: 60 min.

Ingredientes:

1,5 kg de polvo
2 folhas de louro
2 cravinhos
2 cebolas
1 malagueta + pimenta a gosto
1 ramo de salsa
Sal q.b.
1 kg de batatas
1 colher de chá de açafrão
4 dentes de alho
15 dl de azeite
1 lima

Modo de preparação:

Numa panela de pressão coloque água, o polvo, pimenta os louros, os cravinhos, uma cebola, a malagueta e os pés de salsa. Coza 45 minutos. Tempere com sal depois de cozido. Entretanto coloque as batatas cortadas aos quartos num tabuleiro, tempere com sal, o açafrão e a restante cebola e os alhos às rodela. Disponha os tentáculos do polvo cozido por cima. Regue com azeite e leve ao forno a assar a 200°C, por 45 minutos. Retire depois de assado, regue com o sumo de meia lima e decore com salsa. Poderá acompanhar com grelos cozidos.





“...Peru com molho de frutas...”

Se não falta a todas as passagens de ano a refeição com peru assado, então experimente este toque de sofisticação.

Grau de dificuldade: Intermédio

Tempo de Preparação aprox.: 5 horas

Ingredientes:

1 peru de 3 a 4 Kg
½ copo de sumo de limão
½ copo de vinho branco seco
6 dentes de alho esmagados
2 folhas de louro
sal a gosto
2 colheres de margarina light

Ingredientes para o molho:

200g de pêsegos, pedaços de ananás e uvas
passas sem caroço
2 copos de água
1 copo de vinho branco seco
1 colher (chá) de sal
4 cravos-da-índia
1 colher (chá) de gengibre
2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparação:

Tempere o peru com limão, vinho, alho, louro e sal. Deixe a marinar por 2 horas.

Após esse tempo, leve ao forno médio préaquecido por aproximadamente 2 horas, coberto com papel alumínio. Retire o papel alumínio e deixe por aproximadamente uma hora, regando aos poucos com margarina. Reserve.

Preparação do molho:

Coloque as frutas no vinho e na água por 1 hora. Bata-as junto com o vinho e a água no liquidificador, acrescentando um pouco do molho do peru que ficou na assadeira. Leve a mistura para a panela, acrescente cravo, gengibre, sal e o açúcar e cozinhe em fogo brando, sem parar de mexer, por aproximadamente 15 minutos ou até apurar bem.

Decoração:

Enfeite o peru com frutas e coloque o molho à parte, numa molheira.

Acompanhamento:

Vinho: Tinto ou espumante a gosto.





“...Peru recheado...”

O tradicional peru recheado com miúdos mas numa variante mais tropical, saborosa e mais nutritiva.

Grau de dificuldade: Intermédio

Tempo de Preparação aprox.: 5 horas

Ingredientes:

1 peru com cerca de 7,5 kg
3 colheres de sopa de margarina

Ingredientes para a Farofa:

6 colheres de sopa de azeite de oliva
3 colheres de sopa de margarina cremosa
1 Cebola grande cortada em cubos pequenos
3 chávenas e ½ de chá com Farinha de milho
15 azeitonas verdes sem o caroço e picadas
6 bananas pequenas, cortadas em rodelas
½ chávena de chá com uva-passa sem sementes
1 porção de ervas aromáticas a gosto
Sal a gosto

Ingredientes para o molho:

4 maracujás (polpas peneirado)
1 colher de chá de sal
8 colheres de sopa de mel
4 talos de cebolinha verde picados

Modo de Preparação:

Retire o peru do congelador, acomode-o numa assadeira e leve para a parte inferior do frigorífico por cerca de 72 horas para descongelar. Abra a embalagem, retire o saquinho com os miúdos, cozinhe a moela e o pescoço em água com sal, até ficar macio, depois corte a moela em cubos pequenos e em seguida desfie o pescoço. Pique o fígado, o coração e reserve.

Preparação da farofa:

Numa frigideira, aqueça o azeite, a margarina e refogue a cebola. Junte os miúdos reservados e frite em calor médio por 10 minutos, mexendo de vez em quando. Acrescente a farinha de milho, as azeitonas, as bananas e as passas. Por último junte as ervas e tempere com sal a gosto. Com a ajuda de uma colher, preencha toda a cavidade interna do peru com a farofa e guarde o restante para acompanhar a ave depois de pronta. Pré-aqueça o forno em temperatura média (200°C). Feche a cavidade com o auxílio de palitos e um pedaço de cordel próprio para uso culinário, faça movimentos de ziguezague, prendendo bem para que o recheio não extravase durante o cozimento. Prenda as asas junto ao peito com os palitos ou deixe-as por baixo do peito e cruze as coxas, amarrando-as com outro pedaço de cordel. Acomode a ave numa assadeira grande, cubra com papel alumínio e asse por 2 horas. Retire o papel alumínio e retorne ao forno até o termómetro avisar (aproximadamente 2 horas) e besunte a ave a cada 30 minutos para que ela fique com um dourado firme e uniforme.

Preparação do molho:

Directamente na assadeira, descarte um pouco do excesso da gordura formada, acrescente a polpa de maracujá peneirada e tempere com sal, junte o mel e misture tudo com uma espátula para aproveitar todo o caldo de cozimento. Apague o fogão, passe o molho por uma peneira, acrescente a cebolinha verde e sirva o molho à parte, acompanhando o peru e a farofa.

Decoração:

Transfira o peru para uma travessa e reserve a assadeira. Remova os palitos e os cordéis da ave e decore-a colocando a farofa restante ao seu redor.

Vinho: Tinto ou espumante a gosto.



“...Arroz de amêndoas e espumante...”

Um arroz seco simplesmente sofisticado para acompanhar pratos de carne.

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparação aprox.: 5 horas

Ingredientes:

1/2 chávena de chá de amêndoas
3 chávenas de chá de água
1 colher de sopa de óleo ou azeite
1/4 de cebola picada
2 chávenas de chá de arroz lavado
1 chávena e meia de chá de espumante
sal e pimenta-do-reino a gosto

Opções:

Este arroz pode ser feito também com mistura de vários frutos secos doces a gosto, como o pinhão, uvas passas, etc. dependendo do sabor pretendido para acompanhar o prato principal.

Modo de Preparação:

Numa panela, coloque a água e leve ao calor alto. Quando ferver, desligue. Acrescente as amêndoas e deixe “aferventar” por 3 minutos. Prepare uma tigela com água e gelo. Escorra a água quente da panela com as amêndoas e transfira-as para a tigela. O choque térmico faz com que a pele das amêndoas se solte facilmente. Deixe arrefecer por 2 minutos e retire a pele, uma a uma.

Pré-aqueça o forno a 160°C (temperatura baixa) por 10 minutos e desligue.

Numa assadeira, coloque as amêndoas e leve ao forno desligado por 10 minutos. Abane a assadeira de vez em quando para que as amêndoas assem por igual. Em seguida, coloque-as numa tábua e corte-as em lâminas com uma faca afiada. Reserve. Numa chaleira, coloque as 3 chávenas de chá de água e leve ao calor alto.

Numa panela média, coloque o óleo (azeite) e leve ao calor baixo. Acrescente a cebola e refogue até que fique transparente, com cuidado para não deixar queimar. Junte o arroz lavado e refogue por 1 minuto. Despeje a água quente, tempere com sal e pimenta-do-reino e misture bem. Aumente o calor. Quando a água ferver, abaixe novamente. Tampe a panela e deixe cozinhar.

Quando o arroz começar a secar, adicione o espumante e deixe terminar o cozimento. Misture as amêndoas delicadamente e transfira para uma travessa. Sirva a seguir.

Decoração:

Transfira o arroz para uma travessa e sirva.

Vinho: Espumante de sobra.





“...Aletria gulosa...”

Esta receita de origem árabe é um doce manjar dos Deuses a decorar a sua mesa.

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparação aprox.: 45 min.

Ingredientes:

250g de massa para aletria
1 lata de leite condensado
coco ralado a gosto
2 litros de leite

Modo de preparação:

Ferva o leite.
Após fervido, coza a aletria no próprio leite, em calor brando.
Após estar cozida, acrescente o coco e o leite condensado em vez do açúcar e misture bem, até formar uma consistência desejada

Decoração:

Polvilhe com canela figuras divertidas e leve ao frigorífico para adquirir firmeza.

“...Mousse limão...”

Uma sobremesa para desenjoar.

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparação aprox.: 30 min.

Rendimento: quanto baste

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
3 ovos
1 1/2 dl de limão em sumo
1 colher (sopa) de limão em raspa
4 folhas de gelatina branca

Modo de preparação:

Misture bem o leite condensado com as gemas. Acrescente o sumo de limão e misture até obter uma consistência cremosa e firme. Junte a raspa de limão. À parte, coloque a gelatina de molho em 3 colheres de sopa de água fria e dissolva-a em banho-maria. Junte a gelatina dissolvida à mistura, mexendo bem.

Por último, misture delicadamente as claras batidas em castelo. Leve ao frio por 3 horas.

Decoração:

Pode decorar a mousse com um pouco de raspas de limão ou chocolate, antes de levá-la ao frigorífico.





“...Ponche de Natal...”

Experimente deliciar toda a família com este ponche de Natal exótico.

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparação aprox.: 30 min.

Ingredientes:

- ¼ de chávena de chá de laranja picada
- ¼ de chávena de chá de pêsegos picados
- 6 rodelas de limão
- ¼ de chávena de chá de maçã picada
- 15 cerejas
- ¼ de chávena de chá de conhaque
- ¼ de chávena de chá de licor de laranja
- 2 garrafas de champagne ou espumante geladas
- 2 garrafas de refrigerante sabor limão
- 16 cubos de gelo (se servir frio)

Opções:

Poderá alterar a fruta a gosto.
A cor é dada pelo champagne ou espumante escolhido.

Modo de Preparação:

Numa poncheira ou recipiente de vidro grande tipo bacia, coloque a laranja, o pêsego, o limão, a maçã e as cerejas, já picados ou triturados em formato grosso.

Junte o conhaque e o licor de laranja. Misture bem e leve ao frigorífico. Quando for servir, acrescente o gelo, o champagne ou espumante e o refrigerante. Misture muito bem.

Decoração:

Sirva em taças de ponche ou de vinho, com uma colher de ponche. Poderá servir também em jarro alto de sangria.

As frutas cortadas grosseiramente, colocarão cor e sabor na bebida.

Temperatura:

Este ponche pode ser servido morno ou quente em locais frios ou arrefecido com cubos de gelo em locais quentes.



“...Eggnog...”

Uma bebida para retemperar forças.

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparação aprox.: 20 min.

Rendimento: quanto baste

Ingredientes:

6 gemas e 6 claras batidas em castelo
75 gr de açúcar
5 dl de leite gordo
1,25 dl de rum + 1,25 dl de cognac
1 colher de chá de Baunilha líquida
¼ de colher de chá de sal
250 ml de natas batidas
75 gr de açúcar
Noz moscada q.b.

Modo de preparação:

Numa misturadora deite as gemas e mexa bem. Gradualmente junte o primeiro açúcar, batendo em velocidade alta até ficar com cor de limão. Junte o rum, o conhaque, a baunilha, e o sal. Meta no frigorífico até ficar bem gelado. Numa taça bata as natas até ficarem bem batidas em chantilly. Noutra taça bata muito bem as claras até ficarem em castelo bem firme (ter em atenção de lavar as varinhas entre os dois ingredientes caso contrário as claras não ficarão em castelo firme), às claras vá juntando o segundo açúcar gradualmente. Deite a mistura das gemas, e as natas batidas, na taça das claras e mexa até ficar tudo bem misturado. Sirva imediatamente salpicando cada copo com um pouco de noz moscada.



“...Vinho do Porto quente...”

Uma delícia reconfortante para uma conversa.

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparação aprox.: 20 min.

Ingredientes:

0,5 l de vinho do Porto de boa qualidade
0,5 cálice de aguardente velha
1 colher de sopa de mel
1 chávena de café de passas
1 chávena de café de corintos
1 pau de canela

Modo de preparação:

Deite o vinho do Porto num tacho. Em seguida, leve-o ao lume e vá adicionando os ingredientes pela ordem acima referidos. Mexa muito bem até levantar fervura e sirva.



WWW.ANDRASTASYSTEM.COM ^{ES}

