

Ementa de Natal

Entrada

*Tosta de tomate, rúcula e queijo Brie
Creme de abóbora com camarão*

Peixe

Bacalhau com broa

Carne

Arroz de pato com frutos secos

Vegetais

Salada de couve roxa e laranja

Sobremesa

*Tarte de leite condensado
com bolacha de pepitas*



Tosta de tomate, Rúcula e Queijo Brie

Para 6 pessoas



Ingredientes

- 6 boas fatias de pão caseiro
- 1 dente de alho
- 4 colheres de sopa de azeite
- 50g de folhas de rúcula
- 3 tomates
- 12 fatias finas de queijo Brie
- Sal e pimenta q.b.
- Orégãos

Preparação:

1. Toste as fatias de pão de ambos os lados no grelhador do forno ou na torradeira. Esfregue-as com o dente de alho descascado e regue-as com um fio de azeite.
2. Lave e enxugue muito bem as folhas de rúcula. Lave os tomates e corte-os em 12 rodela grossas. Frite as rodela de tomate de ambos os lados em azeite.
3. Distribua as folhas de rúcula sobre as fatias de pão, por cima coloque em cada fatia 2 rodela de tomate frito e 2 fatias de queijo.
4. Tempere com sal e pimenta moída na altura e leve a gratinar no grelhador do forno.
5. Polvilhe as tostas com orégãos e regue com o restante azeite.
6. Sirva bem quentes.

Crema de abóbora com camarão

Para 6 pessoas



Ingredientes

- 2 courgettes
- 1kg de abóbora limpa
- 1 alho francês
- 2 colheres de sopa de azeite
- 300g de miolo de camarão
- 1,5 l de água
- 1 cubo de caldo de marisco
- Sumo de limão
- sal q.b.
- piri-piri q.b.
- coentros

Preparação:

1. Tempere o camarão com sal, um pouco de piri-piri e sumo de limão. Misture bem e reserve.
2. Corte o alho francês em rodela, lave em água corrente e escorra bem.
3. Lave muito bem a courgette e apare-lhe as extremidades. Tire a casca à abóbora e corte ambas em cubos pequenos.
4. Salteie os camarões cozidos no azeite até estarem dourados. Retire com um escumadeira e reserve.
5. Deite o alho francês, a abóbora e a courgette na mesma panela, tape e deixe cozinhar sobre lume brando até os legumes estarem macios.
6. Reduza a puré com a varinha mágica e junte o cubo de caldo de marisco e a água a ferver. Volte a bater com a varinha mágica, junte o camarão reservado e deixe retomar fervura. Rectifique o sal, se for necessário e perfume com folhas frescas de coentros.

Bacalhau com broa

Para 6 pessoas



Ingredientes

- 600g de bacalhau sem pele nem espinhas, bem demolhado
- 3 cebolas grandes
- 3 dentes de alho
- 8 colheres de sopa de azeite

- 3 fatias finas de broa de milho
- 1 colher de sobremesa rasa de pimentão doce

Preparação:

1. Colocar a cebola às rodela a alourar com o alho (picado) em 2c. de sopa de azeite.
2. Barrar um pirex com 1 colher de sopa azeite.
3. Colocar a cebolada no fundo do pirex.
4. Colocar o bacalhau à lasca cru por cima.
5. Acrescentar o pimentão doce.
6. Regar com o restante azeite.
7. Esfarelar a broa por cima e vai ao forno, cerca de 40 minutos.

Arroz de pato com frutos secos

Para 6 pessoas



Ingredientes

- 1 pato (com cerca de 2kg)
- 1/2 chouriço de carne
- 600g de arroz agulha
- 40g de pinhões
- 70g de sultanas
- 3 laranjas
- folhas de hortelã

Preparação:

1. Limpe o pato. Retire a pele ao chouriço e coloque-o juntamente com o pato na panela de pressão. Cubra com água e tempere com sal. Leve a cozer durante cerca de 50 minutos, após levantar pressão.
2. Abra a panela depois de ter deixado escapar toda a pressão e escorra o pato e o chouriço. Retire todas as peles, gorduras e ossos e desfie o pato.
3. Corte o chouriço em rodela. Coe o caldo da cozedura, meça 1,2 L e leve a ferver.
4. Introduza então o arroz e, logo que retomar fervura, junte os pinhões e as sultanas. Retire do lume e deite 1/3 do arroz num tabuleiro que possa ir ao forno e à mesa. Sobre ele espalhe metade do pato desfiado e, por cima, mais 1/3 do arroz. Disponha por cima o restante pato desfiado e cubra com o restante arroz e respectivo caldo.
5. Enterre parcialmente as rodela de chouriço e leve a acabar de cozer no forno, previamente aquecido a 220°C, durante cerca de 20 minutos ou até o arroz ganhar uma crosta dourada e estaladiça.
6. Acompanhe com as laranjas, cortadas em rodela e enfeitadas com folhas de hortelã ou de manjerição.

Salada de couve roxa com laranja

Para 6 pessoas



Ingredientes

- 1 cebola
- 2 colheres de sopa de azeite
- 0,5 kg de couve roxa
- 30g de sultanas
- 0,5 dl de vinho branco
- sal e pimenta q.b.
- 2 laranjas
- cebolinho picado
- 2 cravinhos

Preparação:

1. Aloure a cebola picada no azeite.
2. Corte a couve roxa em juliana fina. Lave-a em água corrente e escorra bem. Adicione à cebola, junte os cravinhos e o vinho branco, tape e deixe suar sobre lume muito brando durante cerca de 10 minutos.
3. Tempere com sal e pimenta moída na altura, junte as sultanas e deixe cozinhar tapado mais 10 minutos.
4. Descasque as laranjas e corte os gomos, eliminando as películas que os envolvem. Aproveite todo o suco que puder e junte-o à couve. Retire do lume, adicione os gomos de laranja e misture delicadamente.
5. Salpique com cebolinho picado.

Tarte de leite condensado com bolachas de pepitas

Para 10 pessoas



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 4 folhas de gelatina
- 3 ovos
- 4 iogurtes cremosos
- 200g de bolachas com pepitas de chocolate

Preparação:

1. Coza a lata de leite condensado durante 1 hora na panela de pressão. Espere que a pressão escape, abra a panela, retire a lata e deixe arrefecer.
2. Ponha a gelatina de molho em água fria.
3. Parta os ovos, separe as gemas das claras e bata o leite condensado com as gemas.
4. Junte os iogurtes e misture bem.
5. Triture as bolachas na picadora, reserve parte e misture as restantes no preparado anterior.
6. Escorra a gelatina, derreta no microondas e junte ao creme misturando bem.
7. Bata as claras em castelo bem firme e envolva-as delicadamente no preparado.
8. Deite numa forma de mola e leve ao congelador até estar bem frio.
9. Na altura de servir retire a mola e polvilhe com as bolachas reservadas.