

Receitas da época

O chef **Miguel Castro e Silva** reinterpreta os clássicos do Natal e dá-lhes um toque de modernidade... mas mantendo todo o sabor dos velhos tempos. Boas festas!

BACALHAU COM CROSTA DE BROA E ERVAS

Serve 4

- 4 lombos de bacalhau demolhado, com 250g cada
- Meia broa sem côdea e migada
- Azeite q.b.
- 1 molho pequeno de salsa
- Orégãos q.b.
- 1 dente de alho

1. Triture no azeite a salsa, o alho e um pouco de orégãos. Misture com a broa até obter consistência moldável.
2. Apare os lombos de bacalhau de lado, para retirar as espinhas, e no centro dê um golpe em V para retirar a espinha central.
3. Cubra o bacalhau com a broa, leve ao forno a 180°C por uns 10 minutos e depois verifique o ponto de cozedura – se o bacalhau começar a lascar, está pronto.
4. Pode servir este bacalhau sobre batatas cozidas com pele e cortadas às rodelas.



SUPREMA DE PINTADA COM CASTANHAS

Serve 4

- 4 supremas de pintada (peito com asa)
- 600g de castanhas, sem pele
- 150g de manteiga
- 25g de sultanas
- 1 dente de alho, picado
- 50ml de vinho da Madeira
- Sumo de limão q.b.
- 150ml de caldo de galinha
- Brócolos q.b.

1. Core as supremas aparadas e temperadas com sal e depois finalize no forno.
2. Asse as castanhas e corte-as ao meio. Em seguida salteie-as na manteiga.
3. Junte as sultanas, o alho, o vinho da Madeira e umas gotas de sumo de limão. Deixe apurar. Por fim, ligue com o caldo de galinha.
4. Sirva a pintada sobre as castanhas ligadas com o caldo e os brócolos cozidos.

NOTA: Pode usar castanhas congeladas, sem pele. >



FOTO: LEVA

A mesa com...

Miguel Castro e Silva

Natural do Porto, abre o seu 1.º restaurante, o Quinta do Vales, em 91, e em 94 o Bull & Bear, eleito como um dos 25 melhores restaurantes da Europa pelo 'Financial Times'. Considerado um pioneiro da cozinha contemporânea portuguesa, fundou outros espaços de restauração, como os de Castro e o LESS. 'Na Cozinha de Miguel Castro e Silva' é o seu 3.º livro. Da Leva, por €22,90.





PUDIM DE MEL, REQUEIJÃO E COMPOTA DE ABÓBORA

Serve 8

- 8 ovos
- 200g de mel
- 50ml de azeite
- 200g de açúcar
- 10g de farinha Maizena
- 1 requeijão
- 1 colher de café de canela
- 1 colher de chá de fermento
- Pão ralado q.b.

1. Misture o açúcar com o fermento, a farinha Maizena e a canela.
2. Deslace os ovos e passe por um passador.
3. Ligue a mistura e os ovos e bata ligeiramente sem fazer espuma. Acrescente o mel e o azeite.
4. Leve a cozer em forma antiaderente de bolo inglês, untada com azeite e polvilhada com pão ralado, a 140°C, durante 20 minutos.
5. Sirva com o requeijão batido e a compota de abóbora.

Compota de abóbora

- 400g de abóbora em cubos pequenos
- 100g de açúcar
- 1 pau de canela
- 1 anis estrelado
- Casca de 1 limão

Coza em lume brando todos os ingredientes, mexendo frequentemente, até obter uma compota homogénea. Está pronta quando fizer um sulco ao passar a colher. Retire a casca de limão, o pau de canela e o anis. >

“Gosto muito de pratos com história, que para além de nos saberem bem também nos contam a sua origem e a cultura em que nasceram.”



FOTOS: LEVA

QUEQUES DE FRUTOS SECOS E ESPECIARIAS COM MASCARPONE E AMEIXAS

Serve 8

- 100g de pão de sementes
- 1 colher de chá de canela
- 1 pitada de cravinho, moído
- 1 pitada de sal
- 50g de chocolate, ralado
- 50g de nozes, picadas
- Mel q.b.
- 100g de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar em pó
- 4 ovos

1. Esmalhe bem o pão, junte a canela, o cravinho e o sal, o chocolate, as nozes e um pouco de mel. Bata a manteiga

com o açúcar e as gemas até ficar esbranquiçado; ligue este preparado ao anterior. Envolve as claras batidas em castelo.

- 2.** Deite a massa em formas de queque, untadas com margarina e polvilhadas com açúcar. Leve ao forno a 180°C, durante 10 minutos, desenforme e deixe arrefecer.
- 3.** Apresente em prato, colocando o queque em cima do creme, e decore com uma ameixa macerada.

Creme de mascarpone e ameixas

- 16 ameixas
- Porto branco seco q.b.
- 250g de queijo mascarpone
- 50g de natas

- 1.** Ponha as ameixas já descaroçadas a macerar no vinho do Porto durante 12 horas.
- 2.** Bata o mascarpone com as natas, junte oito ameixas picadas (reserve as restantes para o empratamento) e um pouco de Porto da marinada. 