LIVRO DE RECEITAS

ESPECIAL DE NATAL

www.portal-receitas.pt

INTRODUÇÃO

O **Portal das Receitas** preparou-lhe um e-book especial com Receitas de Natal.
Algumas das mais saborosas e típicas receitas estão aqui!
Prontas a serem experimentadas e degustadas por si!
Passe a consoada na nossa companhia, a noite será muito apetitosa, garantimos!

Boas Festas,
A equipa Portal das Receitas

ÍNDICE

ENTRADAS **5**

Sapateira Recheada 6
Caldo de Castanhas 7
Canja de Galinha 8
Bola de Carne 9

CARNE **10**

Peru Recheado 11
Cabrito Assado no Forno 12
Leitão Recheado e Assado 13
Porco Recheado com Ameixa 14
Peito de Frango Recheado co Grelos e Morcela 15
Capão Natalício 16
Borrego de Natal 17

PEIXE **18**

Bacalhau com Todos 19
Polvo Cozido com Grelos 20
Bacalhau Assado no Forno com Presunto 21
Filetes de Linguado 22
Mil-Folhas de Bacalhau com Pimentos e Broa de Milho 23
Salmão com Couve Lombarda, Batatas e Maça 24

SOBREMESAS **25**

Tronco de Natal 26
Filhós de Abobora 27
Rabanadas / Fatias Douradas 28
Aletria 29
Bolo Rei 30
Sonhos de Natal 31
Bolo de Nozes 32
Azevias 33
Toucinho do céu 34

ENTRADAS

SAPATEIRA RECHEADA

2 pessoas *80 min.*

INGREDIENTES

1 sapateira
1 cebola picada
3 folhas de louro
100g de pickles
100g de maionese
1 ovo cozido
1 raminho de salsa
2 colheres de chá de mostarda
sal e picante q.b.

PREPARAÇÃO

Coza a sapateira inteira numa panela com água temperada com sal, o louro e a cebola picada, durante 20 minutos. Depois de cozida, deixe arrefecer a sapateira, abra a carapaça e retire o saquinho de areia escura perto da boca.

Retire e coloque num recipiente tudo o que encontrar no interior da sapateira, incluindo as partes moles e a carne que se tira das patas. Junte tudo o que retirou da sapateira e acrescente os pickles, a maionese, a mostarda, o ovo e a salsa. Tempere a gosto com sal e picante.

Misture bem até ficar uma pasta homogénea e cremosa. Coloque a pasta dentro da carapaça da sapateira e guarde no frio até servir.

Sirva juntamente com tostas ou pão torrado.

CALDO DE CASTANHAS

4 pessoas *40 min.*

INGREDIENTES

175g de feijão branco
150g de feijão-frade
150g de castanhas piladas
1 couve portuguesa
1 cebola
4 colheres de sopa de azeite
sal marinho q.b.

PREPARAÇÃO

Na véspera, demolhe o feijão branco e as castanhas em recipientes separados. No dia da confeção, retire a pele do feijão branco e a pele às castanhas.

Coza o feijão branco em água e sal e coza as castanhas só em água. Quando o feijão começar a desfazer-se, pode usar a varinha para triturar.

Depois acrescente o feijão-frade, as castanhas e a água da sua cozedura, a couve grosseiramente desfeita, a cebola em gomos, o sal e o azeite.

Nota: Se não tiver castanhas piladas pode usar castanhas da época e coza-as com um leve golpe na casca. Como a característica principal desta receita é a doçura da água de cozedura das castanhas, se usar castanhas de época, o caldo ficará menos doce.

CANJA DE GALINHA

4 pessoas *135 min.*

INGREDIENTES

1 galinha (caseira) inteira
1 cebola grande
massa pevide
azeite
sal

PREPARAÇÃO

Leve ao lume uma panela com água, sal, a cebola e a galinha com os respetivos miúdos. Deixe cozer durante cerca de 2 horas para a galinha ficar tenrinha.

Depois da cozedura, retire a galinha da panela e deixe arrefecer durante uns minutos. Retire a pele da galinha, desfie a carne e corte os miúdos em pedaços pequenos.

Junte a massa ao caldo e deixe cozer cerca de 20 minutos. Depois junte a galinha já desfiada.

Pode servir com folhas de hortelã.

BOLA DE CARNE

6 pessoas *50 min.*

INGREDIENTES

700g de farinha com fermento
1,5dl de água morna
1,5dl de azeite
120g de manteiga amolecida
6 ovos
½ frango
1 chouriço de carne
200g de bacon em fatias finas
200g de presunto em fatias finas
sal q. b.

PREPARAÇÃO

Numa mesa, junte a farinha com 5 ovos, a água, o azeite e o sal. Amasse bem até a massa se descolar das mãos. Depois polvilhe-a com farinha, coloque numa tigela coberta com um pano e deixe a massa levedar.

Estufe o frango, depois retire a pele, os ossos e desfie. Retire a pele do chouriço e corte em rodelas finas.

Divida a massa em 3 porções iguais. Unte o tabuleiro com azeite e estenda uma das porções da massa no fundo do tabuleiro. Cubra a massa com metade das carnes. Coloque outra porção de massa e o resto das carnes. Finalize o processo com a última porção da massa.

Feche bem os bordos da bola, pincele com um ovo batido e leve ao forno a 180ºC durante 40 minutos.

CARNE

PERU RECHEADO

8 pessoas *180 min.*

INGREDIENTES

1 peru pequeno
2 limões
3 colheres (de sopa) de manteiga
50g de bacon
250g de carne de porco
250g de fígado de vitela
50g de pinhões
100g de miolo de pão
50g de azeitonas
2 ovos
1 colher de (sopa) de salsa picada
1/2dl de aguardente
leite
1 cebola pequena
1 dente de alho
sal, pimenta e noz moscada
vinho branco

PREPARAÇÃO

Limpe e prepare o peru. Coloque-o em água fria com o limão às rodelas de um dia para o outro. No dia seguinte, prepare o recheio do peru: leve um tacho ao lume com um fio de azeite e junte o bacon picado, deixe fritar até libertar a gordura. Depois acrescente a cebola e deixe refogar. Junte a carne de porco, o fígado do peru e de vitela já picados. Acrescente os pinhões, as azeitonas sem caroço, o miolo de pão previamente amolecido em leite e a colher de sopa de salsa picada. Junte os ovos batidos e a aguardente. Tempere com sal, pimenta e noz moscada a gosto. Introduza o recheio dentro do peru e coza com agulha e linha.

Prepare o tabuleiro para levar o peru a assar. Coloque manteiga derretida, e pouse o peru sob o mesmo. Cubra o peru com tiras de bacon para não queimar a pele. Leve ao forno a 180°C durante 2h30 a 3h. A meio da assadura, regue com vinho branco ou, se preferir, champanhe. Depois da cozedura, tire as linhas do peru e sirva acompanhado de ervilhas e cenouras salteadas. À parte sirva arroz de passas e pinhões.

CABRITO ASSADO NO FORNO

8 pessoas *120 min.*

INGREDIENTES

3kg de batatas pequenas
1 cabrito com cerca de 5 kg
10 cebolas grandes
vinho branco q. b.
1 cerveja
1 folha de louro
12 dentes de alho
azeite
sal, pimenta e colorau q.b.

PREPARAÇÃO

Corte o cabrito em pedaços pequenos e lave bem. Depois tempere o cabrito com vinho, alho, pimenta, louro, sal e azeite. Deixe marinar até ao dia seguinte.

Numa assadeira, coloque as cebolas às rodelas, em cima deite os bocados do cabrito e regue com a marinada. Tape com papel de alumínio e leve ao forno a média temperatura cerca de 2 horas.

Entretanto prepare o tabuleiro das batatas. Descasque-as e numa assadeira faça uma cama de cebola, alho, louro, sal, colorau e regue com azeite e cerveja. Junte as batatas cortadas em meias luas e leve ao forno para assar também tapado com papel de alumínio.

Sirva o cabrito assado com as batatas e decore com esparregado de grelos e rodelas de laranja. Pode também acompanhar com arroz.

LEITÃO ASSADO RECHEADO

12 pessoas *180 min.*

INGREDIENTES

1 leitão pronto a assar
sal
vinagre forte
miúdos do leitão
manteiga
1 cebola
7 dentes de alho
4 colheres (sopa) de pão ralado
1 chávena de azeitonas
piripiri
cravo-da-índia
2 ovos grandes
80g de toucinho
gordo curado

PREPARAÇÃO

Depois de lavado e enxuto, esfregue o leitão por dentro e por fora com sal e vinagre.

Corte os miúdos do leitão aos pedacinhos e cozinhe com 50g de manteiga. Junte a cebola e os 2 dentes de alho picados, o pão ralado e as azeitonas descaroçadas e picadas. Tempere com sal, piripiri e uma pitada de cravo-da-índia. Refogue bem em lume brando, retire do lume e incorpore os ovos batidos.

Recheie o leitão com esta mistura e coza a abertura com fio de cozinha. Barre todo o leitão com uma mistura de manteiga, toucinho, os restantes alhos, tudo picado, e piripiri.

Coloque o leitão numa assadeira e leve ao forno pré-aquecido, regando várias vezes com o próprio molho, até o leitão ficar cozinhado e bem alourado.

PORCO RECHEADO COM AMEIXA

4 pessoas *120 min.*

INGREDIENTES

1 vão de costelas (1,5 kg)
200g de ameixas secas
2 colheres de sopa de manteiga
1 copo de vinho branco
sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Desosse o vão de costelas (carré), mas guarde os ossos. Tempere a carne interior e exteriormente com sal e pimenta e deixe repousar durante 30 minutos. Ponha as ameixas de molho durante meia hora e tire-lhes os caroços. Coloque a carne sobre a tábua ficando a parte interior virada para cima. Espalhe as ameixas sobre a carne e enrole.

Coloque o rolo de carne num tabuleiro untado, espalhe por cima a manteiga aos bocadinhos e introduza os ossos no tabuleiro. Leve a assar em forno quente durante cerca de 1 hora e meia.

A meio da assadura, refresque a carne com um pouco de vinho branco. Regue a carne sempre que for necessário para evitar que se queime. Se for preciso, acrescente água, caldo ou mais vinho. Para servir, retire os fios, corte a carne em fatias e acompanhe ou com puré de maçãs ou puré de cebola.

Passe o molho por um passador e sirva-o à parte.

PEITO FRANGO RECHEADO COM GRELOS E MORCELA

1 pessoa *60 min.*

INGREDIENTES

1 bom peito de frango
60g batata
¼ natas
nabo
cenoura
grelos
morcela
alho seco
alecrim
gema de ovo
sal de mesa
pimenta branca
noz moscada
vinho branco
azeite

PREPARAÇÃO

Abra o peito de frango e recheie com os grelos e a morcela. Frite o peito de frango em azeite lentamente.

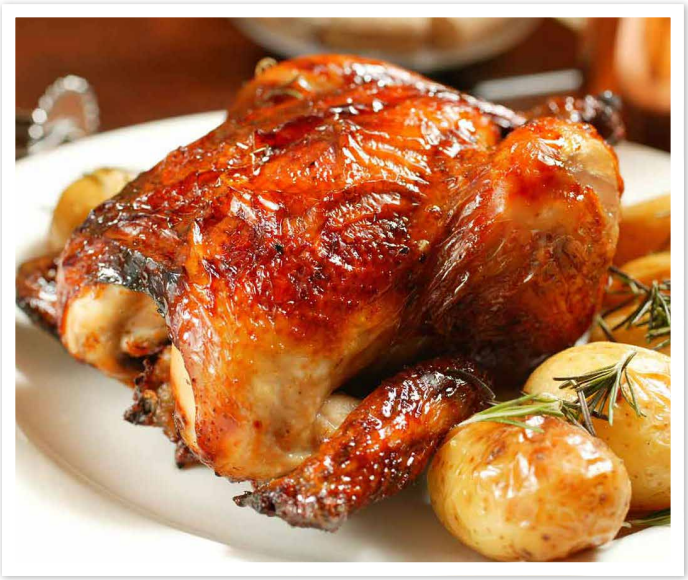
Arranje as cenouras e os nabos, e leve-os a cozer. Reserve. Descasque e corte as batatas em rodelas bem finas. Faça um aparelho com as natas, a gema, alho picado, alecrim picado, sal, pimenta e a noz moscada moída.

Num tabuleiro de forno anti-aderente, coloque as batatas por camadas e o aparelho no final, comprimindo bem, para não haver espaços com ar. Leve ao forno durante 30 minutos a 125º C.

Na frigideira do frango colocar um pouco de vinho branco e deixar reduzir. Decorar a gosto com alecrim.

CAPÃO NATALÍCIO

4 pessoas *60 min.*



INGREDIENTES

1 capão
12 lagostins
1 cebola grande
250g polpa de tomate
(tomate pelado, sem sementes e triturado)
2 dentes de alho
2,5dl de azeite
1 cálice de aguardente velha
1 colher de sopa de farinha
1 copo de brandy
1/2 colher de café de tomilho em pó
1/2 colher de café de canela em pó
50g de miolo de amêndoa torrada
50g de avelãs peladas e torradas
2 fios de açafrão torrado
2 quadradinhos de chocolate para culinária
3 bolachas maria
caldo de aves q.b.
sal e pimenta branca de moinho q.b.

PREPARAÇÃO

Depois de arranjado o capão, corte-o em pedaços e tempere com sal, pimenta, tomilho e canela. Refogue numa caçarola com um pouco de azeite. Adicione a cebola picada e, quando começar a alourar, junte a polpa de tomate e a aguardente. Deixe cozer durante 10 minutos. Misture a farinha diluída no caldo e regue o capão até cobrir. Deixe cozer em lume brando cerca de 50 minutos.

Tempere os lagostins com sal e pimenta e frite-os em azeite bem quente. Flameje com o brandy e reserve. Num almofariz, esmague as avelãs e amêndoas torradas, os alhos, as bolachas, o açafrão, o chocolate diluído num pouco de caldo quente e o molho dos lagostins. Esmague todos os ingredientes até obter uma pasta e adicione à caçarola. Agite para misturar bem e deixe cozer até o molho reduzir e engrossar um pouco. Retifique o sal.

Disponha o capão numa travessa e regue com o molho bem quente. Acompanhe com esparregado, batatas fritas em cubos ou ao gosto.

BORREGO DE NATAL

4 pessoas *60 min.*

INGREDIENTES

1 perna de borrego desossada
1 ramo de hortelã
cominhos
azeite
sal
pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Misture no azeite, cominhos, sal e pimenta, e envolva o borrego nesta mistura.

Recheie a perna de borrego com a hortelã e ate-a com um fio de cozinha.

Aqueça previamente o forno a 180ºC e deixe cozinhar o borrego durante aproximadamente 45 minutos.

Acompanhe com castanhas cozidas.

PEIXE

BACALHAU COM TODOS

4 pessoas *50 min.*

INGREDIENTES

4 postas médias de bacalhau da noruega ou 700g de postas baixas (rabo e abas)
1 couve portuguesa
5 batatas
4 cenouras
4 ovos
2 cebolas
2 dentes de alho
azeite
500ml de bechamel
2 folhas de louro
queijo ralado
sal
pimenta preta

PREPARAÇÃO

Coloque num tacho, em água a ferver, sal e a couve portuguesa cortada. Num outro recipiente coloque água fria, junte os ovos e assim que a água começar a ferver deixe cozinhar 10 minutos. Coloque também a cozer as cenouras com sal e as batatas.

Numa panela grande adicione água fria, junte uns grãos de pimenta preta, 1 dente de alho, umas folhas de louro e regue com um pouco de azeite. Finalmente, coloque o bacalhau da noruega e assim que a água estiver a ferver o bacalhau está cozido. Deixe que arrefeça, retire a pele e espinhas e lasque.

Depois da cozedura, corte as batatas às rodelas, corte também as cenouras e os ovos. Pique as cebolas em meias luas e lamine o alho. Leve um pouco de azeite ao lume e refogue a cebola, assim que começar a amolecer, junte o alho laminado. Deixe cozinhar mais um pouco e quando a cebola estiver bem macia, junte o bacalhau da noruega e deixe cozinhar apenas 1 a 2 minutos.

Numa travessa de ir ao forno coloque uma camada de couve cozida, por cima batatas, de seguida o bacalhau, a cenoura e finalmente o ovo. Cubra tudo com molho bechamel e polvilhe com o queijo ralado. Leve ao forno pré-aquecido a 180º por cerca de 15 minutos.

POLVO COZIDO COM GRELOS

4 pessoas *50 min.*

INGREDIENTES

1 polvo com 1,5kg
8 batatas
4 ovos
1 molho de grelos
2 cebolas grandes
azeite q.b.
vinagre q.b.

PREPARAÇÃO

Arrange e lave bem o polvo. Bata o polvo e volte a lavá-lo.

Leve ao lume uma panela com água, e quando ferver em cachão, introduza o polvo segurando numa das extremidades e retire-o para que a água retorne a fervura, faça esta operação três vezes e depois deixe cozer.

Descasque as cebolas e dê-lhes um golpe em cruz e ponha a cozer com o polvo. Passado 10 minutos de fervura, descasque as batatas, se estas forem grandes, corte-as ao meio e junte ao polvo.

Depois de tudo cozido tempere com sal e deixe assim até a hora de servir.

Coza os grelos e os ovos. Escorra tudo muito bem. Sirva o polvo cortado aos bocados no centro da travessa com as batatas, os ovos, as cebolas e grelos à volta.

BACALHAU ASSADO NO FORNO COM PRESUNTO

4 pessoas *60 min.*

INGREDIENTES

4 postas de bacalhau demolhado e ultracongelado
1dl de vinho branco
1 cálice de vinho do Porto
2 cebolas às rodelas finas
1 colher (sopa) de farinha de trigo
4 fatias de presunto
4 colheres (sopa) de margarina
1 tomate maduro
1 gema de ovo
2 dentes de alho picados
puré de batata q.b.
1 molhinho de salsa picada
sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Descongele o bacalhau de preferência à temperatura ambiente. Corte as postas ao meio, transversalmente. Entre cada 2 meias postas de bacalhau, coloque 1 fatia de presunto (previamente demolhado).

Coloque as postas de bacalhau assim preparadas num pirex de ir à mesa e ao forno, previamente untado. Corte as cebolas em rodelas muito finas e leve-as a lume brando com a margarina numa frigideira tapada.

Deixe refogar um pouco até a cebola estar macia. Retire-a da frigideira e disponha sobre o bacalhau. Junte à gordura que serviu para fritar as cebolas os alhos picados, o louro, o tomate sem pele nem sementes picado, o vinho do Porto e a farinha previamente desfeita no vinho branco. Tempere com sal e pimenta.

Deite este molho sobre as postas de bacalhau durante 20 minutos.

Sirva bem quente, polvilhado com salsa picada e decorado com azeitonas, acompanhado por puré de batata.

FILETES DE LINGUADO

6 pessoas *120 min..*

INGREDIENTES

6 linguados
sumo de 1 limão
2 limões
1 ovo
salsa frita
sal e pimenta a gosto
leite e farinha q.b.

PREPARAÇÃO

Arrange os linguados e conte-os em filetes. Tempere-os com sal, sumo de limão e deixe-os marinar por 2 horas ou mais.

Mergulhe os filetes em leite, escorra-os e passe-os por farinha em ambos os lados. Depois passe no ovo batido e frite os filetes em azeite quente.

Servem-se os filetes em prato quente, acompanhados de puré de batata ou arroz de manteiga.

MIL-FOLHAS DE BACALHAU COM PIMENTOS E BROA DE MILHO

4 pessoas *60 min.*

INGREDIENTES

400g de bacalhau demolhado
200g de pimentos
200g broa de milho
150g de tomate
2dl de azeite
4 batatas médias
2 cebolas
2 dentes de alho
0,5l leite
folha de louro

PREPARAÇÃO

Leve ao lume leite e água em quantidades iguais com uma folha de louro e um dente de alho. Deixe ferver, introduza o bacalhau já demolhado e retire de imediato do fogo.Deixe o bacalhau escalfar durante 20 minutos.

Depois de lavados os pimentos leve-os a assar, retire-lhes a pele e corte-os em tiras finas. Leve ao lume um tacho com o azeite, o alho e a cebola cortada em meias luas. Esfarele a broa e junte-a com a cebolada e os pimentos.

No prato coloque um fundo de cebolada seguida de uma camada de bacalhau lascado e outra de cebolada.

Esfarele mais um pouco de broa, junte uma gema de ovo e leve ao forno a gratinar um pouco.

Acompanhe com grelos salteados em azeite e alho, batatas cozidas com a pele e salteada em azeite bem quente, temperadas com sal e pimenta preta.

SALMÃO COM COUVE LOMBARDA, BATATAS E MAÇA

4 pessoas *30 min.*

INGREDIENTES

800g salmão
2dl óleo
600g batatas
2 maçãs
2dl azeite
200g cogumelos
200g cenoura
2 colheres de farinha
2 cebolas médias

PREPARAÇÃO

Descasque as batatas e as maçãs e corte tudo em tiras finas.

Leve uma sertã ao lume com um pouco de óleo e deite as tiras de maçãs e batatas prensando com uma escumadeira. Deixe alourar e leve ao forno quente durante 10 minutos. Retire do forno e corte com uma faca em tiras.

Descasque as cenouras e lave os cogumelos. Corte as cebolas em meias luas e leve a estufar num tacho com o azeite. Junte as cenouras cortadas em palitos e os cogumelos em quartos. Abafe e deixe cozinhar, tempere com ervas de tomilho, sal e pimenta.

Tempere as tranches de salmão com sal e pimenta preta, passe por farinha e frite em óleo bem quente. Deixe corar e leve ao forno por 10 minutos à temperatura de 200ºC.

No prato de servir coloque os legumes no fundo, envolva as tranches de salmão nas tiras de batata e coloque-as sobre os legumes. Salpique tudo com tomilho e salsa picada.

SOBREMESAS

TRONCO DE NATAL

6 pessoas *60 min.*

INGREDIENTES

10 ovos
5 gemas
300g de açúcar
250g de farinha
sal q.b.

Para o recheio e cobertura:

5 claras de ovos
150g de açúcar em pó
150g de margarina
75G de cacau

PREPARAÇÃO

Bater os ovos e gemas com o açúcar até triplicarem de volume, juntar a farinha, mexer só o necessário para envolver a farinha.

Cozer em tabuleiro untado e forrado com papel vegetal à temperatura aproximada de 220ºC.

Para o recheio e cobertura:

Bater as claras com o açúcar até triplicarem de volume, junte a margarina aos pedaços e volte a bater até a margarina estar bem misturada; dissolva o cacau em mais ou menos 1 dl de óleo morno e misture bem.

Enrole a torta recheada com o creme de chocolate, corte as pontas da torta e coloque--as de lado na torta de maneira que fique com aspecto de tronco de árvore cortado, barre na totalidade o tronco com o creme de chocolate e cubra-o com raspas de chocolate e polvilhe com açúcar em pó.

FILHÓS DE ABÓBORA

6 pessoas *120 min.*

INGREDIENTES

1,5kg de abóbora-menina
2kg de farinha
6 ovos
1 cálice de aguardente velha
150g de manteiga ou margarina derretida
40g de fermento de padeiro
2dl de leite morno
6 colheres de sopa de açúcar
1dl de azeite morno
sumo de 1 laranja
1 colher (chá) de sal

PREPARAÇÃO

Descasque a abóbora, corte-a em bocados e coza-a num pouco de água temperada com sal. Depois de cozida, escorra bem num passador e passe pelo passe-vite.

Deite o puré numa tigela e junte o resto dos ingredientes com excepção do fermento e do azeite. Dissolva o fermento num pouco de água morna e adicione. Amasse tudo, à mão, até obter uma massa homogénea e elástica. Cubra com película aderente, abafe com um pano e deixe levedar em local quente.

Assim que a massa tiver dobrado de volume, o que leva mais ou menos 2 horas, tenda as filhós. Unte uma tábua com com um pouco de azeite morno, retire um pouco de massa do tamanho de um ovo e espalme-o com a mão molhada no azeite. Com uma faca, dê 3 golpes perpendiculares na massa, até 2cm dos bordos. Introduza as filhós em óleo bem quente, uma de cada vez e à medida que as vá estendendo. Vire-as para alourar dos dois lados.

Polvilhe as filhós, ainda quentes, com açúcar e canela.

RABANADAS / FATIAS DOURADAS

8 pessoas *30 min.*

INGREDIENTES

1 pão de cacete de 500 g
300 g de açúcar
1 colher de sopa de manteiga
1 pau de canela
1 casca de limão
2 gemas
2 ovos
7,5dl de vinho tinto verde ou maduro
250g de mel
1 colher de sobremesa de canela em pó
Óleo para fritar

PREPARAÇÃO

Corta-se o cacete em fatias com cerca de 1 cm de espessura.

Leva-se ao lume o açúcar com 2dl de água, a manteiga, o pau de canela, a casca de limão e uma pitada de sal. Deixa-se ferver durante 5 minutos.

Retira-se do lume e introduzem-se as fatias de pão na calda bem quente. Escorrem-se sobre uma peneira ou passador. Em seguida, passam-se as fatias pelas gemas em óleo quente. À medida que se vão fritando as rabanadas, colocam-se estas numa travessa funda e polvilham-se com açúcar e canela.

À parte, mistura-se o vinho tinto com o mel, a canela em pó e, se o vinho for verde ou agreste, açúcar. Leva-se ao lume só para levantar fervura e deita-se sobre as rabanadas. Viram-se com cuidado para não se partirem.

Servem-se no dia seguinte.

ALETRIA

8 pessoas *30 min.*

INGREDIENTES

200g de aletria
7,5dl de leite
300g açúcar
Casca de limão
5 ovos
150g de manteiga s/ sal

PREPARAÇÃO

Põe-se a ferver num tacho a aletria com o leite, o açúcar, a casca de limão e a manteiga. Deixa-se ferver até que a aletria tenha absorvido todo o leite. Junta-se então 5 gemas de ovos bem batidas, mexendo até estarem as gemas cozidas.

Põe-se numa travessa, retirando a casca do limão.

Depois de estar na travessa, se gostar, pode polvilhar com canela em pó.

BOLO REI

8 pessoas

12h (levedura)
60min. (preparação)

INGREDIENTES

250g de farinha de trigo sem fermento
100g de massa de pão
1 colher de sopa de sal
4 ovos
raspa da casca de 1 limão
150g de açúcar
100g de manteiga
150g de frutos secos
(pinhões, passas de uvas, nozes, etc.)
1 cálice de vinho do Porto
farinha para amassar
1 gema para pincelar
1 ou 2 favas
1 presentinho (facultativo)

PREPARAÇÃO

De véspera, peneira-se a farinha para uma tigela, faz-se uma cova no meio onde se deita a massa de pão e o sal. Ligam-se estes dois elementos, amassando. Juntam-se depois os ovos, um a um, à temperatura ambiente, amassando, a raspa da casca de limão e o açúcar.

Sempre que necessário, polvilha-se com farinha peneirada e em pequenas quantidades. Tem-se a manteiga batida em creme e junta-se à massa, a pouco e pouco, amassando. A massa no final deve ficar mole. Tapa-se com um pano, embrulha-se num cobertor e deixa-se levedar até ao dia seguinte.

Picam-se os frutos grosseiramente e põem-se de molho no vinho do Porto. No dia seguinte, juntam-se os frutos e a fava à massa, amassando ligeiramente.

Divide-se então a massa em dois bocados que se moldam em bola e coloca-se cada uma em seu tabuleiro untado e ligeiramente polvilhado. Introduzem-se os dedos indicadores no centro das bolas e, rodando a massa, alarga-se o buraco formando uma coroa. Deixa-se a massa crescer novamente cerca de 1 hora.

Pincela-se com a gema de ovo diluída num pouco de água e leva-se a cozer, cada bolo, em forno médio (180º a 190ºC) até estar bem dourado. A meio da cozedura, enfeita-se com frutos cristalizados e açúcar em pedra.

SONHOS DE NATAL

8 pessoas *60 min.*

INGREDIENTES

2,5dl de água
75g de manteiga
2 cascas de limão
1 colher de café de sal
200g de farinha
5 ovos médios
açúcar
canela
calda de açúcar
óleo q.b.

PREPARAÇÃO

Leva-se a água ao lume com a manteiga cortada em bocados, as cascas de limão e o sal. Deixa-se levantar fervura e derreter a manteiga completamente. Retira-se o tacho do lume, adiciona-se a farinha peneirada de uma só vez e mexe-se fortemente.

A massa deve formar uma bola em volta da colher, separando-se do tacho.

Se aparecerem pontos de farinha por absorver, mistura-se até a massa ficar homogénea. Leva-se a massa novamente a lume brando para secar e depois deita-se no recipiente em que será batido (à mão ou em máquina eléctrica). Deixa-se passar o calor mais forte.

Abrem-se ovos para um recipiente e ligam-se muito ligeiramente (o peso total deve rondar as 300/350g). Juntam-se os ovos à massa, em 5 porções, batendo sem parar. A massa está pronta quando levantar a colher ou o batedor fizer uma ponta transparente que não cai.

Tem-se o óleo moderadamente quente (nunca mais de 170ºC), mergulham-se 2 colheres neste óleo, escorrem-se e com elas tiram-se bocadinhos de massa, que se moldam em bola. Deita-se esta massa na gordura, que irá ao fundo do recipiente 1 ou 2 minutos, depois ajuda-se a soltar-se e deixa-se cozer até alourar.

Durante a cozedura, que é lenta, os sonhos viram-se sozinhos havendo quem os pique com uma agulha ou lhes bata. Escorrem-se sobre papel absorvente e comem-se polvilhados com açúcar ou com açúcar e canela ou regados com uma calda.

BOLO DE NOZES

12 pessoas *70 min.*

INGREDIENTES

500ml béchamel
5 gemas
180g de açúcar
280g de farinha
90g de miolo de nozes moídas
raspa da casca de 1 laranja
1 colher (chá) de fermento
1 pitada de canela em pó

PREPARAÇÃO

Numa tigela, bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura clara; junte-lhe o béchamel, a raspa da casca da laranja, a canela e as nozes moídas e mexa bem.

Junte a farinha e o fermento e mexa bem.

Unte com manteiga uma forma, deite nela a massa e leve ao forno a 180ºC durante 50 minutos. Retire do forno, deixe arrefecer um pouco e desenforme.

Sirva frio, polvilhado com o açúcar em pó.

AZEVIAS

8 pessoas *30 min.*

INGREDIENTES

150g de grão de conserva
150g de açúcar
8 colheres (sopa) de àgua
1 casquinha de limão
1 pau de canela
80g de amêndoa torrada moída
3 gemas
1 colher (sobremesa) de canela em pó
2 embalagens de massa quebrada fresca
farinha, açúcar e canela q.b.
geleia de frutos q.b.

PREPARAÇÃO

Escorra o grão, lave-o e triture-o. Junte o açúcar com a água, a casquinha de limão e o pau de canela. Leve ao lume e deixe ferver até formar ponto de fio.

Retire do lume, elimine os aromáticos e junte a amêndoa moída e o puré de grão. Mexa bem e adicione as gemas, previamente mexidas com um garfo. Leve novamente ao lume, mexendo até engrossar. Retire, deixe arrefecer e envolva a canela em pó.

Ligue o forno a 180°C. Corte círculos da massa, recheie-os com o preparado de grão, dobre-os e corte-os em meias-luas. Coloque as azevias sobre um tabuleiro, polvilhado com farinha e leve-as ao forno por 15 minutos.

Ainda quentes, pincele-as com geleia de fruta a gosto e polvilhe-as com uma mistura de açúcar e canela. Sirva.

TOUCINHO DO CÉU

8 pessoas *30 min.*

INGREDIENTES

1dl água
500g açúcar
1 colher (sobremesa) de farinha de trigo
5g de canela em pó
30g de manteiga de vaca com sal
250g de miolo amêndoa pelada e triturada
12 gemas de ovos

INGREDIENTES

Põe-se o açúcar ao lume com a água té ficar no ponto de pasta . Retira-se do lume e deixa-se arrefecer um pouco.

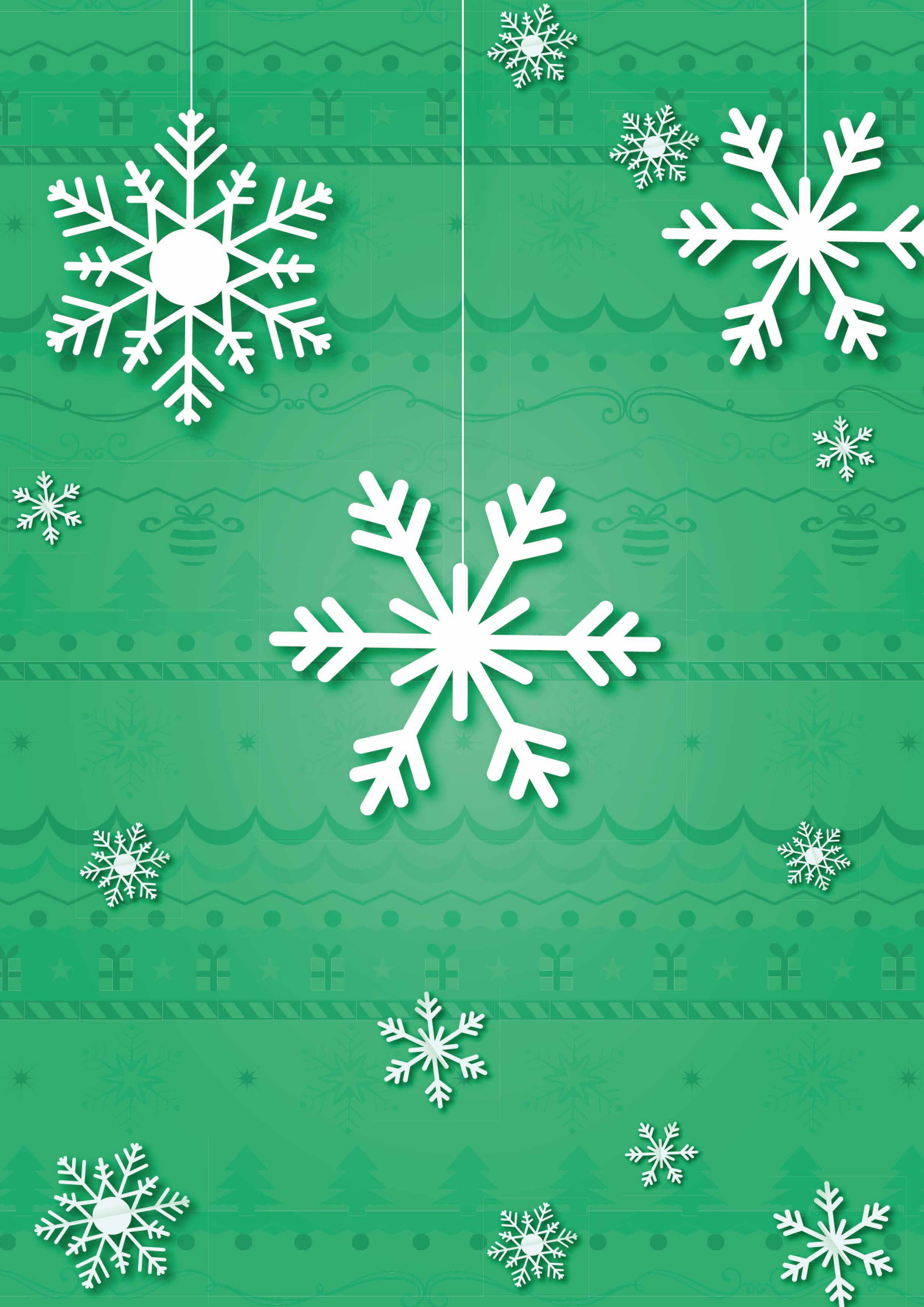
Junta-se o miolo da amêndoa, as gemas batidas coma canela, a farinha e a manteiga já derretida.

Mexe-se e leva-se ao lume a engrossar.

Depois unta-se uma forma redonda com a manteiga e vai ao forno até cozer, em forno médio, cerca de 180ºC. No final desenforme e polvilha-se com açúcar em pó .

FICHA TÉCNICA

Título:
E-book Receitas de Natal

Publicação:
Novembro 2014

Autoria:
www.portal-receitas.pt