

Alheira à Padeira

– entrada

Ingredientes:

1 massa de pão cru

Meia alheira

1 colher de sopa de mel

Confeção:

Esticar a massa de um pão cru com o rolo para ficar fina, mas sem deixar rasgar.

Enrolar meia alheira sem pele nesta massa e dar-se alguns golpes horizontalmente.

Levar ao forno pré-aquecido a 180 graus durante 10/12 minutos.

Quando sair do forno, partir em fatias e regar com um fio de mel.



Peito de frango do Campo à Vallis Longus

- prato principal

Ingredientes:

10 peitos de frango do campo com pele
1g sal
1g tomilho fresco
1,5dl azeite
2 dentes de alho
30g mel
2dl vinho do porto branco
1kg broa de milho branco
150g feijão encarnado cozido
2 pés de coentros
200g chouriço de vinho
200g salpicão
600g cogumelos paris
600g feijão-verde
40g manteiga
1g cominhos

Confeção:

Temperar o frango com sal, tomilho e alho. Corar num sauté em azeite.

No final, retirar o excesso de gordura e adicionar o vinho do porto, o mel e a manteiga. Reduzir e coar.

Cortar o feijão-verde e bringir. Saltear ao momento em azeite e alho. Cortar os cogumelos grosseiramente e saltear ao momento.

Cortar os enchidos em cubos e refogar em azeite. Adicionar o feijão e a broa esfarelada. No final, adicionar os coentros picados e os cominhos.

Empratar.



Lousa de Chocolate

- sobremesa

Ingredientes:

Base de biscoito de milho

500g farinha de milho amarelo
500g farinha de trigo
300g açúcar em pó
300g margarina
6 ovos
5g sal

Bolo de Chocolate

450g iogurte natural
340g chocolate amargo em barra
200g manteiga sem sal
300g açúcar
250g farinha de trigo
10g fermento em pó
10g bicarbonato de sódio
25g chocolate em pó
45dl água a ferver
6g ovos
5g sal

Ganache de Chocolate

1 dl natas
200g chocolate negro
3 colheres de sopa leite
1 colher de chá manteiga

Confeção:

Base de biscoito de milho

Amassar tudo junto sem dar muita liga. Espalhar com o rolo para que fique com cerca de 0,5 cm de espessura. Cortar em formato retangular de forma a simular a madeira da lousa. Cozer em forno médio 200/220°C até começar a dourar as pontas.

Bolo de chocolate húmido

1º Colocar em banho-maria o chocolate amargo, a manteiga, o iogurte e o sal
2º Pesar os secos e reservar (farinha/fermento/bicarbonato de sódio)
3º Bater os ovos com o açúcar
4º Desfazer o cacau em pó na água a ferver e adicionar ao preparado que está em banho-maria.
5º Juntar o preparado anterior aos ovos batidos e envolver os secos misturados.
Cozer em forno moderado (tipo *satin cake*) até que o palito saia sem massa agarrada~

Ganache de chocolate:

Levar todos os ingredientes juntos ao lume, em banho-maria, mexendo até derreterem e ficarem homogéneos. Cobrir o bolo com a ganache.

Servir acompanhado de uma bola de gelado de regueifa.

Gelado de regueifa
- acompanhamento da sobremesa

Ingredientes:

375g Nevemax

600g açúcar

50g leite em pó magro

100g nata 35%

3000g leite gordo

180g Delipaste pão

Confeção:

Misturar todos os ingredientes, pasteurizar e produzir.

