



CATAPLANA

Esperamos sinceramente que também se deixe seduzir pela nossa tradicional Cataplana para que assim possa desfrutar de receitas tão especiais como as que apresentamos de seguida. Bom Apetite...

Um conselho: tenha cuidado ao abrir a Cataplana enquanto cozinha uma vez que o vapor acumulado pode ser forte.

Lembre: não precisa de adicionar muito líquido. Para que possa recrear os verdadeiros sabores da Cataplana, adicione vinho branco à Cataplana de frango ou peixe e vinho tinto à de carne.

AMEIJOAS NA CATAPLANA

Alourar rodelas de cebola (bastante), alhos esmagados em margarina ou manteiga, vinho branco bom e pimentos encarnados ou (morrões) sem pele, salsa picada, azeite e um pouco de piri-piri. Depois de alourar a cebola, juntar a salsa, alhos, vinho, as ameijoas e carnes frias (fiambre, paio e mortadela); deixar ao lume 5 ou 10 minutos. Unta-se as duas partes da cataplana com margarina, e a seguir põe-se o preparado na cataplana; junta-se 1 folha de louro, salsa, rodelas de cebola e carne de porco frita. Vai ao lume ¼ hora.

BACALHAU NA CATAPLANA

Tudo às camadas pela ordem seguinte: Bastante tomate e cebola, salsa e alho, batatas cortadas às rodelas e pimentos encarnados (marrões). O bacalhau previamente demolhado, azeite e margarina e ¼ de vinho branco bom. Tapar a cataplana. Levar ao lume ¼ de hora aproximadamente; se quando estiver quase pronto lhe deitar ameijoas ou conquilhas, é ótimo.

PERDIZ COM CONQUILHAS OU AMEIJOAS NA CATAPLANA

Frita-se a perdiz em manteiga ou margarina e dentes de alho apenas emagados (com pele rosada), 1 folha de louro. Depois de fritar, deitar vinho do Porto ou qualquer outro vinho velho; deitam-se as ameijoas ou conquilhas, tapar a cataplana e levar ao lume mais 5 minutos; quem gostar deita piri-piri que fica com muito bom gosto.

CARNE ASSADA COM AMÊNDOAS NA CATAPLANA

Alourar a carne com margarina ou banha ou azeite muito fino, bastantes cebolinhas, depois de alourar deitar um pouco de manteiga e um cálice de vinho do Porto ou qualquer outro vinho velho. Apurar um pouco, deitar miolo de amêndoa pisado, um pouco de água e tapar a cataplana; levar ao lume mais 20 minutos se a carne for tenra; se for dura um pouco mais, é aumentar a dose do vinho.

LULAS NA CATAPLANA

2 kgs. De lulas, 1 cebola, pimenta ou piri-piri, colorau, 1 colher de margarina. Depois de lavadas e limpas as lulas, corte-as às rodelas não muito grossas. Corte também às rodelas a cebola e coloque por todo o fundo interior da cataplana. Depois disso coloque as rodelas das lulas, sal, pimenta ou piri-piri, colorau e 1 colher de margarina.



CATAPLANA/WOK

Esperamos sinceramente que também se deixe seduzir pela nossa Cataplana/WOK de cobre, para que assim possa desfrutar de receitas tão especiais como as que apresentamos de seguida. Bom Apetite...

Um conselho: tenha cuidado ao abrir a Cataplana/WOK enquanto cozinha uma vez que o vapor acumulado pode ser forte.

Lembre: não precisa de adicionar muito líquido. Para que possa recrear os verdadeiros sabores da Cataplana/WOK, adicione vinho branco à Cataplana/WOK de frango ou peixe e vinho tinto à de carne.

AMEIJOAS NA CATAPLANA/WOK

Alourar rodela de cebola (bastante), alhos esmagados em margarina ou manteiga, vinho branco bom e pimentos encarnados ou (morrões) sem pele, salsa picada, azeite e um pouco de piri-piri. Depois de alourar a cebola, juntar a salsa, alhos, vinho, as ameijoas e carnes frias (fiambre, paio e mortadela); deixar ao lume 5 ou 10 minutos. Unta-se as duas partes da cataplana com margarina, e a seguir põe-se o preparado na cataplana; junta-se 1 folha de louro, salsa, rodela de cebola e carne de porco frita. Vai ao lume ¼ hora.

BACALHAU NA CATAPLANA/WOK

Tudo às camadas pela ordem seguinte: Bastante tomate e cebola, salsa e alho, batatas cortadas às rodela e pimentos encarnados (marrões). O bacalhau previamente demolido, azeite e margarina e ¼ de vinho branco bom. Tapar a cataplana. Levar ao lume ¼ de hora aproximadamente; se quando estiver quase pronto lhe deitar ameijoas ou conquilhas, é ótimo.

PERDIZ COM CONQUILHAS OU AMEIJOAS NA CATAPLANA/WOK

Frita-se a perdiz em manteiga ou margarina e dentes de alho apenas emagados (com pele rosada), 1 folha de louro. Depois de fritar, deitar vinho do Porto ou qualquer outro vinho velho; deitam-se as ameijoas ou conquilhas, tapar a cataplana e levar ao lume mais 5 minutos; quem gostar deita piri-piri que fica com muito bom gosto.

CARNE ASSADA COM AMÊNDOAS NA CATAPLANA/WOK

Alourar a carne com margarina ou banha ou azeite muito fino, bastantes cebolinhas, depois de alourar deitar um pouco de manteiga e um cálice de vinho do Porto ou qualquer outro vinho velho. Apurar um pouco, deitar miolo de amêndoa pisado, um pouco de água e tapar a cataplana/WOK; levar ao lume mais 20 minutos se a carne for tenra; se for dura um pouco mais, é aumentar a dose do vinho.

LULAS NA CATAPLANA/WOK

2 kgs. De lulas, 1 cebola, pimenta ou piri-piri, colorau, 1 colher de margarina. Depois de lavadas e limpas as lulas, corte-as às rodela não muito grossas. Corte também às rodela a cebola e coloque por todo o fundo interior da cataplana. Depois disso coloque as rodela das lulas, sal, pimenta ou piri-piri, colorau e 1 colher de margarina.