

DONA BENTA

*Comer Bem
Comer Bem*



EDIÇÃO REVISTA E AMELIADA



Companhia
Editora Nacional

LIVRO DE RECEITAS (Letra B)

Bacalhau a Gomes e Sá da Ricardo	20
Bacalhau à Braz 5 Receitas	20
Bacalhau à Braz do Roteiro	21
Bacalhau ao Brás do Rec a Moda	22
Bacalhau ao Brás III	23
Bacalhau ao Brás à Moda Posvolsky	23
Bacalhau ao Brás	25
Baby pork	26
Babaganuj	27
Baba de moça da minha mãe	27
Baba de Moça 1	28
Babá de chocolate	28
Babá ao rum	29
Bacalhau a Gomes e Sá da Ricardo	30
Bacalhau à mineira	30
Bacalhau à Moda de Belmonte	31
Bacalhau à Moda de Belmonte	32
Bacalhau a moda do porto	32
Bacalhau à Zé do Pipo do Antiquarius	34
Bacalhau ao conde da guarda	34
Bacalhau ao forno	35
Bacalhau ao forno	35
Bacalhau ao Forno da Florestal	36
Bacalhau ao forno	36
Bacalhau ao leite de côco	37
Bacalhau ao molho tentação	38
Bacalhau ao Pil-pil	39
Bacalhau com nata	39
Bacalhau crocante	40
Bacalhau da aldeia	41
Bacalhau da Tantan para a Páscoa	41
Bacalhau de artista	42
Bacalhau Dona Flor	43
Bacalhau Especial	43
Bacalhau Especial	44
Bacalhau espiritual do Charlô	44
Bacalhau Espiritual do Cybercook	45
Bacalhau Fresco 8 Receitas	46
Lombos de Bacalhau Fresco	46
Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese	47
Tortilha de Bacalhau Fresco	47
Bacalhau Fresco com Cidra	48
Rabo de Bacalhau Fresco Recheado	48
Almôndegas de Bacalhau Fresco	49
Bacalhau Fresco com Alhada à Galega	49
Bacalhau Fresco em Vapor de Manjeriçã	50
Bacalhau Grelhado do Seu José	51
Bacalhau Imperial	51
Bacalhau Italiano	52
Bacalhau na Moranga	53
Bacalhau rápido e saboroso de Tiêta	54
Bacalhau rápido e saboroso de Tiêta	55

196 Receitas De Bacalhau De Wilques Erlacher	56
Propriedades Nutritivas	56
Brandada de Bacalhau com Tomate	63
Bacalhau em Prata com Presunto	63
Souflé de Bacalhau	64
Bacalhau à Moda da Avó	65
Soufflé de Bacalhau à Sintra	65
Bacalhau à Minhota	66
Bacalhau com Tomates e Pimentos	67
Bacalhau Tipo Zé do Pipo	68
Cataplana de Bacalhau à Moda do Chefe	68
Bacalhau de Tomatada	69
Bacalhau Grelhado com Pimentos	70
Bacalhau Assado com Batatas a Murro	71
Bacalhau Recheado a Moda de Monção	71
Fritos de Bacalhau com Arroz de Feijão	72
Bacalhau no Forno à Antiga	73
Bacalhau Ensalsado	74
Salada de Bacalhau com Pimentos e Feijão	74
Salada de Bacalhau e Massa Fria	75
Esqueixada de Bacalhau à Espanhola	76
Salada de Bacalhau à Primavera	76
Tomates Recheados com Bacalhau	77
Pastel de Bacalhau e Pimentos	78
Lasanha com Bacalhau e Creme de Alhos	79
Crosta de Bacalhau	80
Bacalhau Marinado	81
Bacalhau Gratinado	82
Bolinhos de Bacalhau Encharcados	82
Crepes de Bacalhau e Carabineiros	83
Carpaccio de bacalhau	84
Bacalhau com Piri-piri	85
Bacalhau à Navarra	86
Caldeirada de Bacalhau	86
Bacalhau de Cebolada com Vinho Branco	87
Guisado de Bacalhau à Aragão	88
Bacalhau com Alhos e Pimentão	89
Creme de Bacalhau	89
Bacalhau com Picado	90
Bacalhau Guisado com Batatas	91
Bacalhau no Caldeirão	92
Bacalhau à là Mancha	92
Bacalhau de Bejar	93
Bacalhau à Catalã	94
Piperade com Bacalhau	95
Bacalhau com Pimento e Chouriço	95
Agulhas de Bacalhau	96
Soldadinhos de Pavia	97
Filhós de Bacalhau	98
Mexida de Bacalhau	98
Bacalhau Coroado	99
Vatapá de Bacalhau	100
Torta de Bacalhau	101
Bacalhau a Brás	102
Bacalhau à Beira-Alta	102

Bacalhau ao Conde	103
Bacalhau à Gomes de Sá	104
Bacalhau à Dizinha	105
Bacalhau Verde I	105
Mousse de Bacalhau e Cenoura	106
Bacalhau Desfiado com Natas	107
Bacalhoadada	107
Bacalhau Simplório	108
Bacalhau à la Ménagère	108
Bacalhau no Forno à Tavares	109
Moqueca de Bacalhau a Moda da Bahia	109
Frigideira de Bacalhau	110
Bacalhau a Portuense	110
Bacalhau com Espinafres	111
Bacalhau com grão e espinafre	112
Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão	112
Bacalhau Desfiado com Ovos de Codorna	113
Bacalhau desfiado com Berinjela e Abobrinha e Aspargos Frescos	113
Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes	114
Bacalhau Oriental	115
Salada de Bacalhau	116
Posta Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado	117
Ratatouille e Bacalhau Desfiado	117
Bacalhau Desfiado	118
Posta Bacalhau Cozida em Couve Roxa	118
Panqueca de Bacalhau	119
Caneloni de Bacalhau aux Gratin Sauce Coconut	120
Gnocchi de Bacalhau	121
Rondelli de Bacalhau	122
Torta de Bacalhau à Italiana	122
Quiche de Bacalhau e Bacon	123
Bacalhau Cremoso Gratinado	124
Bacalhau com Aipo	125
Bacalhau à Biscainha	125
Sonho de Bacalhau	126
Bacalhau Assado na Grelha com Salada de Feijão Frade	127
Bacalhau com Arroz à Portuguesa	127
Bacalhau à Moda do Rei	129
Bacalhau do Abade	129
Lombos de Bacalhau Fresco	129
Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese	130
Tortilha de Bacalhau Fresco	131
Bacalhau Fresco com Cidra	131
Rabo de Bacalhau Fresco Recheado	132
Almôndegas de Bacalhau Fresco	132
Bacalhau Fresco com Alhada à Galega	133
Bacalhau Fresco em Vapor de Manjeriçã	133
Bacalhau à Portuguesa	134
Bacalhau à Congregado	134
Bacalhau à Alsaciana	135
Bacalhau à Espanhola	135
Bacalhau à Aragonesa	136
Bacalhau com Capote	137
Bacalhau Gratinado com Creme	137
Bacalhau à Batalha Reis	138

Bacalhau Albardado	139
Bacalhau à Beditino	139
Bacalhau à «Bonne Femme»	139
Bacalhau à Cádiz	140
Bacalhau Assado no Forno	140
Bacalhau à «Chantilly»	141
Bacalhau de Cebolada à Alentejana	141
Bacalhau à Conselheiro	142
Bacalhau Encoberto	142
Bacalhau à Cozinha	143
Bacalhau em Bolos Enfolhados	144
Bacalhau à Ericeira	144
Bacalhau em Croquetes	145
Bacalhau à Hoteleira	145
Bacalhau à Inglesa	146
Bacalhau Fofa	146
Bacalhau à Lavradora	147
Bacalhau Albardado à Moda de Agueda	147
Bacalhau de Fricassé	148
Bacalhau à «Maltre d'Hôtel» com Marisco	149
Bacalhau à Minha Moda	149
Bacalhau ao Gratém	149
Bacalhau Panado e Frito	150
Bacalhau Recheado Marítimo	151
Bacalhau ao Gratém, à Provençal	151
Bacalhau à Parisiense	152
Bifes de Bacalhau	152
Bacalhau à Provençal	153
Bacalhau com Alhos Franceses	153
Bacalhau com Couve-flor à Transmontana	154
Bacalhau Cozido	155
Bacalhau com Molho de Azeite	155
Bacalhau com Molho de Ervas Picadas	156
Bacalhau com Molho Picante	157
Bacalhau como Nós Gostamos	157
Bacalhau com Ovos de Capote	158
Bacalhau com Queijo	158
Bacalhau de Cebolada à Diplomata	159
Bacalhau de Cebolada, seco	160
Bacalhau Delicioso	160
Bacalhau de Segredo	161
Bacalhau do Céu	161
Empadão de Bacalhau	162
Rolo de Bacalhau	162
Sanduíches de Bacalhau	163
Bacalhau Verde II	163
Açorda de Bacalhau	163
Açorda de Bacalhau à Alentejana	164
Bacalhau com Tomates e Arroz	164
Arroz de Bacalhau à Moda de Crato	165
Bacalhau à António Lemos	166
Conchinhas de Bacalhau	166
Bacalhau à Salazar	167
Bacalhau do Natal	167
Bacalhau à Moda de Lamego	168

Bacalhau Fardado	168
Bacalhau à Sevilhana	168
Ensopado de Bacalhau	169
Filetes de Bacalhau	170
Surpresa de Filetes de Bacalhau	170
Bacalhau Frito de Fricassé	171
Língua de Bacalhau c/ Molho Bechamel	171
Migas de Bacalhau	172
Bacalhau Recheado Vegetariano	172
Bacalhau Recheado com Carne	173
Bacalhau Espanhol	174
Bacalhau à La Kazuela	174
Bacalhau ao Vinho do Porto	175
Bacalhau Porto Rei	175
Bacalhau à Lagareira	176
Bacalhau Dourado	176
Bacalhau de Panela	177
Bacalhau de Forno	178
Frigideira de Bacalhau Vegetariana	179
Bolinhos à Francesa	179
Bacalhau Cru em Salada	180
Bacalhau Bauru	180
Bacalhau do Oriente	181
Bacalhau à Provinciana	182
Bacalhau com Caracóis	183
Empadão de bacalhau e Mariscos	184
Bacalhau Espirituoso	184
Risoto de Bacalhau	185
Bacalhau à João do Buraco	186
Bacalhau da Consoada à Minhota	187
Bacalhau da Consoada Beirã	187
Açorda da Mãe	188
Açorda de Bacalhau com Tomate	188
Açorda Mimososa ou de Gabardine	189
Arroz de Bacalhau	189
Bacalhau à Barradas	190
Bacalhau à Assis	191
Bacalhau à Lisbonense ou Dourado	192
Bacalhau à Bruxa de Valpaços	192
Bacalhau à Fragateira	193
Bacalhau à Gomes Sá do Porto	193
Bacalhau à Lagareiro	194
Bacalhau à Lagareiro	195
Bacalhau à Madre Paula	196
Bacalhau à Margarida da Praça	196
Bacalhau à Moda de Caminha	197
Bacalhau à Moda de Ervedosa	197
Bacalhau à Moda do Porto	198
Bacalhau à Moda do Porto	198
Bacalhau à Moda de Velença	199
Bacalhau à moda de Viana	200
Bacalhau à Novainho	200
Bacalhau à Padre Antônio	201
Bacalhau à Patalina	202
Bacalhau à Preta	202

Bacalhau à Romeu	203
Bacalhau à Senhor Prior	204
Bacalhau à transmontana	204
Bacalhau à Zefa	205
Bacalhau albardado	206
Bacalhau Assado à Moda Vila Real	206
Bacalhau Assado com Broa	207
Bacalhau com Broa	208
Bacalhau Assado com Pão de Centeio	208
Bacalhau Assado na Brasa	209
Bacalhau com Gengibre	209
Bacalhau com Colorau	210
Bacalhau com leite I	211
Bacalhau com leite II	211
Bacalhau com Molho Branco I	212
Bacalhau com Molho Branco II	212
Bacalhau com Molho de Caril	213
Bacalhau com Purê de Batatas II	213
Bacalhau com Vinho do Porto	214
Bacalhau c/ vinho Porto à Portuguesa	215
Migas de Bacalhau com Poejos	216
Poejada de Bacalhau	216
Sopa de Bacalhau com Batatas e Ovos	217
Sopa de Cardos com Bacalhau Limado	218
Sopa de Feijão Branco com bacalhau	218
Sopa de Tomate com Bacalhau e Ovos	219
Bacalhau Alentejano	220
Bacalhau de Azeitonas	220
Bacalhau de Embarque	221
Bacalhau de Montegil	222
Bacalhau dos 3 ovos	222
Bacalhau em Filetes à Moda do Porto	223
Bacalhau em Fios	223
Bacalhau Enrolado	224
Bacalhau Esfiado em Cru	224
Bacalhau Espiritual com Bechamel	225
Bacalhau Espiritual	226
Bacalhau Gratinado com Maionese	226
Bacalhau Guisado à Lisboa Antiga	227
Bacalhau-Lagosta	228
Bacalhau-Lagosta	228
Bacalhau Minhoto	229
Bacalhau no Forno à Minha Moda	230
Bacalhau Podre	230
Bacalhau “Racheado” à Narcisa	231
Bacalhau Sarsfield	232
Bola de Bacalhau	233
Bolinhos de Bacalhau	234
Buchos de Bacalhau	235
Couves do Lagar	235
Desfeita de Bacalhau com Grão	236
Iscas de Bacalhau	236
Línguas de Bacalhau	237
Migas à Lagareiro	238
Pataniscas de Bacalhau	238

Pudim de Bacalhau I	239
Roupa Velha de Bacalhau	240
Sopa de Bacalhau	240
Sopa Seca de bacalhau	241
Tibornada com Batatas a Murro	242
Bacalhau Gratinado com Brócolos	242
Bacalhau com Purê de Batatas I	243
Mais de 150 Receitas de Bacalhau	244
Dicas	247
Bacalhau À Portuguesa	248
Bacalhau À Congregado	248
Bacalhau À Alsaciana	248
Bacalhau À Espanhola	249
Bacalhau À Aragonesa	249
Bacalhau Com Capote	249
Bacalhau Gratinado Com Creme	250
Bacalhau À Batalha Reis	250
Bacalhau Albardado	250
Bacalhau À Beneditino	251
Bacalhau À Moda Do Porto	251
Bacalhau À Biscainha	251
Bacalhau À Portuense	252
Bacalhau À «Bonne Femme»	252
Bacalhau Assado	252
Bacalhau À Cádiz	252
Bacalhau Assado No Forno	253
Bacalhau À «Chantilly»	253
Bacalhau De Cebola À Alentejana	253
Bacalhau À Conselheiro	253
Bacalhau Encoberto	254
Bacalhau À Cozinheira	254
Bacalhau Em Bolos Enfolados	255
Bacalhau À Ericeira	255
Bacalhau Em Croquetes	255
Bacalhau À Hoteleira	256
Bacalhau De Caldeirada	256
Bacalhau À Inglesa	256
Bacalhau Fofa	257
Bacalhau À Lavradora	257
Bacalhau Com Tomates	257
Bacalhau Albardado À Moda De Agueda	257
Bacalhau De Fricassê	258
Bacalhau À «Maltre D'hôtel» Com Marisco	258
Bacalhau Em Sonhos	259
Bacalhau À Gomes De Sá	259
Bacalhau À Minha Moda	259
Bacalhau Ao Gratém	260
Bacalhau Panado E Frito	260
Bacalhau Recheado	260
Bacalhau Ao Gratém À Provençal	261
Bacalhau À Parisiense	261
Bifes De Bacalhau	261
Bacalhau À Provençal	262
Bacalhau Com Alhos Franceses	262
Bacalhau Com Couve-Flor À Transmontana	263

Bacalhau Cozido	263	
Bacalhau Com Molho De Azeite	263	
Bacalhau Com Molho De Ervas Picadas	264	264
Bacalhau Com Molho Picante	264	
Bacalhau Como Nós Gostamos	264	
Bacalhau Com Ovos De Capote	265	
Bacalhau Com Queijo	265	
Bacalhau De Abade	265	
Bacalhau De Cebolada À Diplomata	266	
Bacalhau De Cebolada Seco	266	
Bacalhau Delicioso	266	
Bacalhau De Segredo	267	
Bacalhau Do Céu	267	
Empadão De Bacalhau	267	
Bacalhau Em Salada	267	
Rolo De Bacalhau	268	
Sanduíches Bacalhau	268	
Bacalhau Com Arroz	268	
Torta De Bacalhau	269	
Bacalhau Verde	269	
Bacalhau Em Açorda	269	
Bacalhau Em Açorda À Alentejana	270	
Bacalhau Com Tomates E Arroz	270	
Bacalhau Em Arroz À Moda De Crato	270	270
Bacalhau À Antonio Lemos	271	
Bacalhau Em Conchinha	271	
Bacalhau À Salazar	271	
Bacalhau Do Natal	272	
Bacalhau À Moda De Lamego	272	272
Bacalhau Fardado	272	
Bacalhau À Sevilhana	272	
Ensopado De Bacalhau	272	
Filetes De Bacalhau	273	
Filetes De Bacalhau Em Surpresa	273	273
Bacalhau Frito De Fricassê	274	
Bacalhau Guisado Com Batatas	274	274
Língua De Bacalhau	274	
Migas De Bacalhau	275	
Bacalhau Recheado	275	
Bacalhau Recheado Com Carne	276	276
Bacalhau Espanhol	276	
Bacalhau À La Kazuela	276	
Bacalhau Ao Vinho Do Porto	277	277
Bacalhau Porto Rei	277	
Bacalhau À Lagareira	278	278
Bacalhau Dourado	278	
Bacalhau De Panela	279	
Bacalhau De Forno	279	
Salada De Bacalhau	280	
Suflê De Bacalhau	281	
Frigideira De Bacalhau	282	282
Bolinhos À Francesa	282	
Bacalhau Assado Na Grelha Com Salada De Feijão Frade	283	283
Bacalhau À Gomes De Sá	283	
Lombos De Bacalhau Fresco	284	

Bacalhau Fresco Na Grelha Com Maionese	284
Tortilha De Bacalhau Fresco	285
Bacalhau Fresco Com Cidra	285
Rabo De Bacalhau Fresco Recheado	286
Almôndegas De Bacalhau Fresco	287
Bacalhau Fresco Com Alhada À Galega	287
Bacalhau Fresco Em Vapor De Manjeriço	288
Bacalhau Cremoso Gratinado	288
Bacalhau Recheado À Moda De Monção	289
Bacalhau No Forno À Antiga	290
Esqueixada De Bacalhau À Espanhola	290
Tomates Recheados Com Bacalhau	291
Bacalhau Com Aipo	292
Bacalhau À Biscainha	292
Sonho De Bacalhau	293
Bacalhau Com Arroz À Portuguesa	294
Bacalhau Ao Brás	295
Bacalhau À Beira-Alta	296
Bacalhau Ao Conde	296
Bacalhau À Gomes De Sá	297
Bacalhau À Dizinha	297
Bacalhau Verde	298
Mousse De Bacalhau E Cenoura	299
Bacalhau Desfiado Ao Creme De Leite	299
Bacalhada	300
Bacalhau Gratinado Com Aipo E Requeijão	300
Bacalhau Desfiado Com Ovos De Codorna	301
Bacalhau Desfiado Com Berinjela, Abobrinha E Aspargos Frescos	302
Lombo De Bacalhau Cozido Com Legumes	302
Bacalhau Oriental	303
Salada De Bacalhau	304
Posta De Bacalhau Na Brasa Com Molho De Tomate Ralado	305
Ratatouille E Bacalhau Desfiado	305
Bacalhau Na Brasa Na Folha De Repolho Roxo E Sabayon De Agrião	306
Panqueca De Bacalhau	307
Caneloni De Bacalhau Aux Gratin Sauce Coconut	308
Gnocchi De Bacalhau	309
Rondelli De Bacalhau	309
Torta De Bacalhau	310
Quiche De Bacalhau E Bacon	311
Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão	312
Bacalhau desfiado com Ovos de Codorna	312
Bacalhau Desfiado com Berinjela, Abobrinha e Aspargos Frescos	313
Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes	314
Salada de Bacalhau	314
Posta de Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado	315
Ratatouille de Bacalhau Desfiado	316
Bacalhau à Espanhola	317
Bacalhau à moda do Rei	317
Bacalhau à Portuguesa	318
Bacalhau do Abade	318
Bolinhos de Bacalhau	319
DICAS SOBRE O BACALHAU	319
A classificação do bacalhau	320
Como identificar o bacalhau tipo code ou porto	320

Armazenamento	321
Dessalgue do bacalhau	321
Como limpar e preparar o bacalhau	323
Congelamento	323
Bacalhoadada à Dona Irene	331
Badejo ao molho de maracujá	332
Baguete a La Close	333
Baguete de tomate seco	333
Baguete do Abraão	334
Bahia drink	334
Baião de Dois	334
Baked Alaska	335
Baklavas	336
Bala Baiana de Coco	337
Bala de Coco Recheada	337
Bala de coco	338
Bala de jujuba	338
Bambá	339
Banana caramelada	339
Banana da terra caramelada	340
Bananas ao Creme	340
Bananas enroladas	341
Bananas Foster Flambada	342
Bananinhas de praia	342
Barbosa jack drink	343
Barquetes	343
Batata ao forno à moda húngara	343
Batata com creme de queijo	344
Batata Delícia	344
Batata doce caramelada	345
Batata gratinada	346
Batata Rosti	346
Batatas a duquesa	347
Batatas ao Leite	348
Batatas Assadas com Molho de Requeijão	348
Batatas com salsichas	349
Batatas Quisibu com Paçoca e Pirão Escaldado	349
Batatas rech com presunto e mussarela	350
Batatas recheadas com Gorgonzola	351
Batatas Rosti	351
Batatas suíça	352
Batatinhas sautéés	352
Batida de abacaxi com vinho	352
BATIDA DE CERVEJA	353
Batida de Milho Verde	353
Batida de morangos	353
Batida de Vinho	354
Batida Sonho de Valsa	354
Bauru Carioca	354
Bauru de assadeira	355
Molho branco	356
4 queijos	356
Cogumelos	357
Parisiense	357
Beijinho de coco queimado	357

Beijinho dietético	358	
Beijinho	358	
Beijinhos de Coco	359	
Bejamel ou coxa de frango empanada		359
Bem casados	360	
Bengalinhas vienenses	360	
Bengalinhas vienenses	361	
Bengalinhas vienenses	362	
Beringela com passas da Zefa		363
Beringela de forno	363	
Beringela Prática	363	
Beringela role	364	
Beringelas de gala	364	
Beringelas Defumadas		365
Berinjela à Italiana	366	
Berinjela à Sudária	367	
Berinjela Italiana do Cyber	367	
Berinjela Mykonos	368	
Berinjela tantan da Tânia	368	
Berinjelas do casamento da Má		369
Bife a Baiana	369	
Bife à milanesa	370	
Bife Coberto com Creme de Milho	371	
Bife com brócolos	372	
Bife com Especiarias	372	
Bife de alface	373	
Bife de atum com shitake	374	
Bife de fígado para microondas		374
Bife de galinha à milanesa	375	
Bife Recheado a Parmegiana	375	
Bife "Sempre aos Domingos"		375
Biribas	376	
Biscoitinho doce rapidinho	377	
Biscoitinhos Amanteigados de Laranja		377
Biscoitinhos Amanteigados	377	
Biscoitinhos da Lu	378	
Biscoitinhos da vovó	378	
Biscoitinhos de Natal Trufado		379
Biscoitinhos de Natal	380	
Biscoitinhos de Nozes	381	
Biscoitinhos Mon Amour	381	
Biscoito de aveia da Mamãe	382	
Biscoito de Cerveja da Antartica		382
Biscoito de Polvilho frito	383	
Biscoito de Polvilho igual ao da padaria		383
Biscoito Palito	384	
Biscoito simpatia da Tia Dyla		384
Biscoitos amanteigados 4 receitas		385
Biscoitos Amanteigados	387	
Biscoitos com suco de laranja		387
Biscoitos de Amêndoas	387	
Biscoitos de Amendoim	388	
Biscoitos de Aveia	388	
Biscoitos de batata-doce	389	
Biscoitos de canela e chocolate		389

Biscoitos de cerveja 390
Biscoitos de farinha de arroz 390
Biscoitos de gengibre da Rogelia 390
Biscoitos de Maria 391
Biscoitos de Nata 392
Biscoitos de Natal 392
Biscoitos de Nozes 393
Biscoitos de Pessach 393
Biscoitos de polvilho do Ze Caldeira 393
Biscoitos de sequilho 394
Biscoitos delícia 394
Biscoitos Duryea 394
Biscoitos Mentira 395
Biscoitos Papa-Ovo 395
Bisnaga Caseira 395
Black Russian 396
Blintzes 396
Bloody Mary drink 397
Bobó de camarão do Cyber 397
Bobó de Camarão da Nice 398
Bobó de camarão 398
Boca de lobo I 399
Boca de lobo II 399
Boeuf bourguignon 400
Bolacha Champanhe 401
BOLACHA DE AVEIA 401
Bolacha para modelagem e glacê cetim e massa bombom 401
Bolachas de queijo 402
Bolachinha Bicolor 403
Bolachinhas Ana Paula 403
Bolachinhas de araruta 404
Bolachinhas de goma 404
Bolachinhas Torcidas da Mamãe 404
Bolachinhas 405
Bolinha aos 4 queijos 405
Bolinha de Queijo da Dalva 405
Bolinhas de café diet 406
Bolinhas de queijo 406
Bolinhas de Queijo dos Deuses 407
Bolinhas de queijo rápidas 407
Bolinhas de Queijo 407
Bolinho de arroz recheado 408
Bolinho de Bacalhau II 408
Bolinho de Bacalhau 408
Bolinho de Mandioca 409
Bolinho Frito 410
Bolinhos de batata 410
Bolinhos de Carne econômicos à moda FMI 411
Bolinhos de Chuva 411
Bolinhos de Chuva da Antartica 412
Bolinhos de Chuva 412
Bolinhos de fubá e cebola 413
Bolinhos de legumes 414
BOLINHOS DE PEIXE 415
Bolinhos de Vinagre 415

Bolinhos de Vinho	416	
Bolinhos doces de Arroz da Prima Bertinha	417	
Bolinhos Fofos de Queijo	418	
Boliviano	418	
BOLO 7	419	
Bolo aicam	420	
BOLO AMERICANO DE AMEIXAS	421	
Bolo americano	422	
Bolo Amor aos Pedacos ou	422	
Bolo Baba de Moça	422	
Bolo Campineiro à Izaura	423	
Bolo chifon	423	
Bolo Coca-Cola	424	
Bolo com abacaxi Maria Cristina	425	
Bolo de Abobrinha do Abacaxi	425	
Bolo com pudim de leite da Ana Maria	426	
Bolo cor de rosa	427	
Bolo cremoso de batata	427	
Bolo cremoso de coco do Cyber	428	
Bolo da copa	429	
BOLO DE ABACAXI COM FAROFA DE CANELA	430	
Bolo de abacaxi de Microondas	431	
BOLO DE ABACAXI	432	
Bolo de Abobrinha com abacaxi	433	
Bolo de Abobrinha sem leite	434	
Bolo de aipim cru	434	
Bolo de aipim I	435	
Bolo de aipim II	435	
Bolo de aipim III	435	
Bolo de Aipim	436	
Bolo de Ameixa Preta	436	
Bolo de amêndoas e damasco	437	
Bolo de amendoim	438	
Bolo de Amendoim	439	
Bolo de aniversário diet	440	
Bolo de Araruta	440	
Bolo de arroz	440	
Bolo de Atum	441	
Bolo de Avelãs e Amendoas	442	
Bolo de Bacalhau da Itaci	443	
Bolo de Bacalhau Português	444	
Bolo de Banana	445	
Bolo de banana	445	
Bolo de Banana	446	
Bolo de Banana com Passas	446	
Bolo de banana da Rosheila da Itaci	447	
Bolo de banana da Hycléa	447	
Bolo de banana II	448	
Bolo de Banana	448	
Bolo de Batata e Lingüiça	449	
Bolo de Brócolis (Salgado)	450	
Bolo de cacau	451	
Bolo de Cacau	452	
BOLO DE CAFÉ E CASTANHA DO PARA	453	
Bolo de Café e Nozes	454	

Bolo de carne da Itaci	454	
Bolo de carne moída recheado com brócoli e requeijão		455
Bolo de carne	455	
Bolo de castanhas do Pará	456	
Bolo de castanhas do Pará	456	
Bolo de cenoura	457	
Bolo de Cenoura	457	
Bolo de cenoura mesclado	458	
Bolo de cenoura (salgado)	458	
Bolo de Cenoura	459	
Bolo de Cerveja da Antartica	459	
Bolo de cerveja e recheio de frutas	460	
Bolo de chocolate	461	
Bolo de Chocolate Branco e cerejas	461	
Bolo de Chocolate com Abobrinha	462	
Bolo de chocolate com sementes de papoula		463
Bolo de chocolate Da. Anair	463	
Bolo de Chocolate	464	
Bolo de Chocolate e Avelãs	465	
Bolo de chocolate e mel	466	
Bolo de Chocolate e Morango		467
Bolo de chocolate especial	468	
Bolo de Chocolate Êxtase	468	
Bolo de chocolate Nestlé da Itaci	470	
Bolo de chocolate sapeca	470	
Bolo de Chocolate	471	
Bolo de Claras	471	
Bolo de Coca-cola	472	
BOLO DE COCA-COLA E AMEIXA		472
Bolo de coca-cola	473	
Bolo de coco da mamae	473	
Bolo de creme da Alcinda	474	
Bolo de Creme de leite da Tia Sandra e Tia Luna		474
Bolo de Damasco sem farinha	475	
Bolo de Espinafre e Ricota de Micro	475	
Bolo de farinha de tapioca	476	
Bolo de farinha	476	
Bolo de Fécula	477	
Bolo de frutas	477	
Bolo de Frutas Secas	478	
Bolo de Fubá com Coco	478	
Bolo de Fubá com Mel	479	
Bolo de Fubá cremoso	479	
Bolo de Fubá Cremoso	480	
Bolo de fubá diet	480	
Bolo de Fubá:	480	
Bolo de Fubá	481	
Bolo de fubá macio	481	
Bolo de goiaba com requeijão		482
Bolo de Laranja	482	
Bolo de laranja de liquidificador		483
Bolo de Laranja	484	
Bolo de Laranja Facílmo	484	
Bolo de laranja I	485	
Bolo de laranja II	485	

Bolo de Laranja	485	
Bolo de legumes e ricota	486	
Bolo de leite de coco da Rosheila	487	
Bolo de Leite Piscar de Olhos	487	
Bolo de Limão	487	
Mousse de limão	488	
Bolo de liquidificador da Dirce Lourenzon	488	
Bolo de maçã	488	
Bolo de macarrão	489	
Bolo de mandioca	490	
Bolo de maracujá	490	
Bolo de massa folhada	491	
Bolo de Matzá	492	
Bolo de mel com nozes	492	
Bolo de Milho	493	
Bolo de milho II	493	
Bolo de Milho Verde	493	
Bolo de Milho	494	
Bolo de Natal moreno	494	
Bolo de Natal	495	
Bolo de Nescau	496	
Bolo de Nescau	496	
Bolo de nozes assado em vaso de barro	497	
Bolo de nozes com laranja	498	
Bolo de Nozes de Pessach	498	
Bolo de nozes	499	
Bolo de Nozes para Páscoa	500	
Bolo de pão	500	
Bolo de pipoca	501	
Bolo de queijo	501	
Bolo de repolho	502	
Bolo de Rolo	502	
Bolo de rolo	503	
Bolo de Salão	503	
Bolo de tapioca I	503	
Bolo de tapioca II	504	
Bolo de tapioca III	504	
Bolo de verdura I	504	
Bolo de verdura II	505	
Bolo de verdura III	505	
Bolo Déa	506	
Bolo Delícia de Abacaxi	506	
Bolo Delícia	507	
Bolo Delicioso	508	
Bolo delicioso	508	
Bolo Diet de Maçã e canela	508	
Bolo embrulhado vienense	509	
Bolo fácil de coco e chocolate	510	
Bolo florense	512	
Bolo Floresta Branca	512	
Bolo Floresta Negra	513	
Bolo floresta negra	513	
Bolo Fofa de Chocolate com Maionese	514	
Bolo Fofa de Laranja	514	
Bolo Formigueiro	515	

Bolo futurista da Lu Caldeira	516
BOLO GELADO DA DANI	516
Bolo gelado de abacaxi	517
Bolo Gelado de Nozes	518
Bolo gelado de passas ao rum	519
Bolo gelado do jura	519
BOLO GELADO LAKA	520
Bolo gelado note e anote	521
Bolo Gelado	522
Bolo Grande de chocolate	523
Bolo Húngaro da Mamae - salgado	523
Bolo Inglês (Pound Cake)	523
Bolo Itacy	524
Bolo luar de junho	524
Bolo Maravilha de Chocolate	525
Bolo maravilhoso de nozes	525
Bolo marítimo	526
Bolo Mesclado	527
Bolo mexe e remexe	528
Bolo Mineiro	529
Bolo Mousse de Chocolate Light	529
Bolo Mousse de Chocolate Light	530
Bolo mousse de maracujá	531
Bolo Napoleão da Lu Caldeira	532
Bolo natalino	532
Bolo natalino de frutas	533
Bolo Natalino	533
Bolo Pelé da Lu Caldeira	534
Bolo Piquenique	534
Bolo Polonês da Lu Caldeira	535
Bolo Polonês	535
Bolo prata/ouro	536
Bolo Preguiçoso de Chocolate da Flávia	536
Bolo Prestígio	537
Bolo prestígio	537
Bolo Preto da Lu	538
Bolo Rápido de coco	538
Bolo Regina	539
Bolo Rodrigo da tia Nenê	539
Bolo rosa maluca	539
Bolo saboroso	540
Bolo	541
Bolo Salgado da Lucília Caldeira	541
Bolo salgado de atum	541
Bolo Salgado de Líquidificador	542
Bolo salgado de peixe	542
Bolo salgado	543
Bolo sem ovos	543
Bolo Simples	544
Bolo Sinfonia de Chocolate	545
Bolo sorvete	546
Bolo Souza Leão	546
Bolo super simples da Gessy	547
Bolo Toalha Felpuda	547
Bolo úmido de maracujá	549

Bolo Vila Velha 549
Bolo Xadrez 550
Bolo Zas Traz 551
Bolsa de carne com farofa de milho 552
Bomba de chocolate 552
Bombinhas de morango 553
Bombocado de fubá diet 554
Bombocado de mandioca 554
Bombocado de pão velho - Sueli Saraiva - fone: 287 53 09 554
Bombocado Gisla Facinho 555
Bombocados da Daisy 555
Bombom cremosinho 555
Bombom de abacaxi 556
Bombom Toffe 557
Bombom 558
Bombons banhados 558
Bombons crocantes 559
Bombons fondados de abacaxi e tâmaras recheadas 560
Bombons moldados 561
Bouquet de brócolis 562
Bracciola da calábria 562
Brasileirinho 563
Bratkartoffeln Batatas para guarnição 563
Brejeirinhas da mamae 564
Brevidades da Lu Caldeira 564
Brevidades de Maisena 564
Brevidades de Maizena da Lucilia 565
Brie quente com salada verde 565
Brigadeirão da Vanessa 565
Brigadeirão diet 566
Brigadeirão diet 566
Brigadeiro Branco 566
Brigadeiro com Uvas 567
Brigadeiro de Alma Branca 567
Brigadeiro de microondas 568
Brigadeiro para recheio - Isamara Carnelóz Amâncio 568
Brigadeiro 568
Brigadeiros diet 568
Brigadeiros 569
Brioche de passas 569
Brioche 570
Brôa de Copo da Tina 570
Brôa de Mandioca da Tina 571
Broa de milho 571
Broa de Milho 571
Broinha mimosa da Lu Caldeira 572
Broinhas Alemãs 572
Broinhas de Fubá 573
Broinhas de fubá da Lu Caldeira 573
Broinhas do Bóris 574
Brownie II 574
Brownie 574
Brownies para Pessach 575
Bruschetta com peperoni e acciugue 575

Bacalhau a Gomes e Sá da Ricardo

Para 4 pessoas, Ricardo manda esquentar, numa panela, azeite (1 xícara), nele dourar cebolas (3) em rodela e alho esmagado (2 dentes). Juntar depois o bacalhau (1,2kg - dessalgado, desfeito em lascas), batatas cozidas (1kg) cortadas em 4. Mexer com jeitinho para que as batatas não se desmanchem. Tampar a panela, cozinhar por 15 minutos em fogo brando. Se necessário, mais azeite. Apagar o fogo, acrescentar azeitonas pretas portuguesas (um punhado), salpicar com salsinha picada. Passar para uma travessa de barro, enfeitar com ovos cozidos (2 em pedacinhos miúdos) e azeitonas. Azeite, pão e uma garrafa de bom vinho, verde de preferência, esperam à mesa.

Bacalhau à Braz 5 Receitas Márcio

Bacalhau à Braz 5 Receitas	20
Bacalhau à Braz do Roteiro	21
Bacalhau ao Brás do Rec a Moda	22
Bacalhau ao Brás à Moda Posvolsky	23
Bacalhau ao Brás	25
por Maria Thereza Weiss	25

Bacalhau à Braz do Roteiro (Roteiro Gastronómico de Portugal)

Ingredientes:

750 gr bacalhau ;
750 gr batatas ;
0,5 kg cebolas ;
1 alho esborrachado ;
6 ovos ;
3,5 dl azeite ;
Salsa picada ;
Sal q.b. ;
Pimenta q.b.

Confeção:

Depois de demolido, escalda-se o bacalhau, tiram-se-lhe a pele e as espinhas e desfia-se. Cortam-se as cebolas em rodela finas e as batatas em palitos. Frita-se o alho no azeite até alourar, depois tira-se, deitam-se as batatas e fregem-se ligeiramente, retirando-as para o lado com uma espátula. No mesmo azeite, fritam-se depois as cebolas até corarem, retirando-as também com a espátula, e depois o bacalhau, até enrijar m pouco.

Mistura-se tudo muito bem e retira-se do lume. Batem-se os ovos temperando-os com sal e pimenta, e juntando-os ao preparado.

Leva-se de novo ao lume, mexendo-se constantemente com uma espátula até aos ovos coagularem, mas de modo a ficarem macios.

Serve-se de imediato numa travessa aquecida, polvilhando com a salsa picada.

Bacalhau ao Brás do Rec a Moda de O Livro de Receitas à Moda Portuguesa

Este site está concebido para alimentar a gulodice dos grandes apreciadores da boa cozinha à moda Portuguesa.

Ingredientes do bacalhau:

600 gramas de bacalhau
0,5 dl de azeite
30 gramas de margarina
1 dente de alho
1 cebola grande
150 gramas de chouriço de carne
750 gramas de batatas
6 ovos
sal e pimenta q.b. (quanto basta)
salsa e azeitonas
Modo de preparar:

Limpe o bacalhau, retire-lhe todas as espinhas que puder e corte-o em cubos com 1 cm. de lado, aproximadamente. Corte o chouriço também em pequenos dados iguais. Descasque as batatas, corte-as igualmente em pequeninos cubos, lave-as muito bem, escorra-as e frite-as; tempere-as depois de fritar (com sal). Parta os ovos para dentro de um recipiente e bata-os.

Até aqui foi tudo de preparação. Agora, pique grosseiramente a cebola e o dente de alho, deite-os num tacho largo (ou numa frigideira), leve ao lume a refogar e, logo que comece a querer alourar, junte o chouriço e o bacalhau e vá mexendo sempre, sobre o lume, durante 2 minutos. Junte depois as batatas, mexa muito bem mais um minuto e, por fim, junte os ovos batidos. Vá mexendo com cuidado até os ovos estarem mais ou menos passados, a seu gosto. Deite então numa travessa ou pirex e sirva quente, polvilhado com salsa picada e azeitonas. Pode decorar com raminhos de salsa.

Geralmente acompanha-se com vinho branco, muito fresco, verde ou maduro, depende do gosto. Se gostar do maduro, aconselho vinho alentejano (Portugal), com zonas demarcadas de Reguengos, Borba ou Vidigueira.

Não esqueça: fresco, sem ser gelado.

Segundo um grande amigo meu português, hoje residindo no Porto, que é um exímio preparador desse prato, coloca-se no mínimo dois ovos por pessoa e as batatas devem cortadas palito fino sem fritá-las demais no azeite.

Bacalhau ao Brás III

Ingredientes:

1 kg Bacalhau Tipo Porto, 4 colheres (sopa) de azeite, 2 dentes de alho, 2 cebolas grandes, 1 kg de batatas palha, 10 ovos, sal e pimenta a gosto, salsa e azeitona, azeite português

Modo de preparar:

Escalde o Bacalhau em água a ferver por 5 minutos, escorra e separe em pequenas postas. Descasque as batatas e corte igualmente em pequeninas palhas. Parta os ovos dentro de um recipiente e bata bem. Pique a cebola e o dente de alho, e leve-os ao fogo para refogar. Logo que

comecem a dourar junte o bacalhau. Mexer sempre, sobre o fogo, durante 2 min. Junte depois as batatas palha, mexa muito bem durante 1 min. e, por fim, junte os ovos batidos. Mexa com cuidado até os ovos estarem mais ou menos passados, a gosto. Deite então em travessa ou pirex e sirva quente, polvilhado com salsa picada e azeitonas. Decore com raminhos de salsa.

Bacalhau ao Brás à Moda Posvolsky

Receita enviada por Miriam Posvolsky miriamp@pobox.com

Ingredientes do bacalhau:

600g de bacalhau
6 ovos
6 batatas médias
2 colheres de sopa de azeite
óleo para as batatas
salsinha
pimenta do reino

Modo de preparar:

1. Desfiar o bacalhau, ainda salgado e colocar de molho na água por 4 horas.
2. Cortar as batatas palha e fritar aos poucos, separando em óleo quente. Passar para papel de cozinha para escorrer a gordura.
3. Espremer o bacalhau para tirar todo o líquido.
4. Refogar as cebolas, cortadas em rodela super finas, no azeite em uma frigideira grande até ficarem transparentes.
5. Juntar 1 dente de alho amassado. Cozinhar 2 minutos.
6. Juntar o bacalhau, cozinhando em fogo alto até secar (vai soltar água.)
7. Bater os ovos com a salsinha picada e a pimenta.
8. Juntar a batata palha ao bacalhau, dar uma mexida e juntar os ovos batidos. Misturar só até ficarem cremosos.
9. Servir salpicado com cebolinha verde picada.

Nota: O ideal é fazer a batata em casa. Em caso de desespero, faz-se com batata comprada pronta.

Como apreciador de bacalhau recomendo esse site de onde vieram as receitas, é ótimo:

<http://www.bacalhau.com.br>

Alguns pratos de bacalhau levam os nomes de seus criadores, como o Bacalhau à Gomes de Sá, o Bacalhau à Zé do Pipo e o Bacalhau à João do Buraco.

Vamos agora saber quem foram esses ilustres cozinheiros que se perpetuaram na arte do preparo do bacalhau:

Gomes de Sá- José Luiz Gomes de Sá Júnior foi cozinheiro no Restaurante Lisbonense, onde criou a receita do bacalhau em pequenas lascas deixadas no leite quente por mais de uma hora, levadas ao forno em azeite finíssimo, acompanhadas de alho, cebola e, na hora de servir, azeitonas pretas, salsa e ovos cozidos. Faleceu em 1926.

Zé do Pipo- Foi um dos proprietários de um famoso restaurante do Porto, onde criou essa receita diferente de bacalhau: postas do peixe que, depois de cobertas com maionese, são levadas ao forno para gratinar.

João do Buraco- Foi o apelido de João Pereira, que criou a receita do bacalhau em lascas com cebola, salsa, amêijoas, camarões, molho branco, duas gemas de ovo, purê de batatas e claras em neve.

Essa é uma pequena mostra do site "O Mundo do Bacalhau", recomendado também pelo Cyber Cook, na sua página de links.

Você clica em REVISTA, e lá terá o acesso à página.

E uma última para que não parem dúvidas...

Bacalhau ao Brás

por Maria Thereza Weiss

RENDIMENTO: 10 a 12 pessoas

DICA: Quando houver pressa para dessalgar o bacalhau, lave bem em água corrente e passe bastante farinha de trigo ou de mandioca. Só depois cubra com água, que deve ser trocada de vez em quando.

INGREDIENTES

1kg de bacalhau (parte do lombo dessalgado de véspera)

700g de batata inglesa

2 cebolas bem grandes batidinhas

1 xícara de azeite de oliva

6 a 8 ovos

sal

cebolinha verde (só a parte do talo cortada fininha)

pimenta-do-reino branca moída na hora

óleo para fritar as batatas

Guarnição: alface, salsa e cebolinha verde

MODO DE PREPARO:

1ª etapa: Ponha o bacalhau de molho por uma noite, até sair o excesso de sal (trocar a água várias vezes). Lave o bacalhau em água corrente, retire as peles e espinhas e, ainda cru, desfie bem fininho. Prove para ver se saiu o excesso de sal.

2ª etapa: Descasque as batatas, corte em palitos ou fatias finas e depois frite em bastante óleo, mas retire do fogo assim que amolecer e antes de corar. Leve ao fogo o azeite com as cebolas batidinhas; deixe dourar, junte o bacalhau bem escorrido, refogue até ficar enxuto e adicione, então, a batata frita. Torne a refogar rapidamente, diminua o fogo e acrescente os ovos batidos inteiros e temperados com sal, uma pitada de pimenta-do-reino e boa porção de salsa e cebolinha picadinha. Mexa com uma colher de pau e retire do fogo, antes que o ovo endureça, isto é, enquanto estiver bem cremoso. Arrume em um prato, enfeite com salsa e alface. Sirva em seguida com arroz branco.

Se quiser que o bacalhau fique mais cremoso, junte aos ovos na hora de bater 1 xícara de creme de leite ou mesmo leite. Se quiser variar ainda mais essa receita, junte ao refogado de bacalhau dois tomates e um pimentão picadinho sem peles e sementes.

Baby pork

- Culinarista: Jose Fernando Iglesias

informação sobre o prato:

- por ser um produto natural, suas qualidades devem ser disfarçadas ou seja ele não leva temperos. só sal fino.
- coloque de pernas para cima sobre uma assadeira. o forno deve estar à 250° c. cuidado para não queimar as patas.
- cubra-as com papel alumínio.
- deixe assando por 2 horas e quando estiver corado dê a volta e cubra as orelhas e focinho para não queimar. nesse momento você pode passar um pouco de azeite ou banha de porco na pele, que vai ficar para o lado de cima da assadeira. isto fará com que ele fique pururuca.
- assim se saboreará um produto light, com baixo percentual de colesterol, definitivamente saudável, produzido pela fazenda rubaiyat e servido exclusivamente nos rubaiyat alameda santos e faria lima.
- faz parte da feijoada as quartas e sábados e nos outros dias sob encomenda.

Farofa especial para 08 pessoas - Culinarista: Jose Fernando Iglesias

ingredientes:

- ½ litro de óleo
- ½ kg de presunto cozido
- 10 ovos
- ½ farinha de mandioca
- 01 cebola picada
- 20 azeitonas pretas
- salsinha

modo de preparo:

- colocar em uma frigideira o óleo, a cebola picada e o presunto, quando o óleo iniciar fervura colocar os ovos e mexer até dar o ponto de fritura.
- deixar esfriar e acrescentar a farinha de mandioca e por último colocar as azeitonas e a salsinha.

Babaganuj

Cybercook

- 2 berinjelas médias
- 3 dentes de alho bem socados
- 1 colher de chá rasa de sal
- 3 a 4 colheres de sopa de tahine
- suco de 1/2 limão.

Queime as berinjelas no queimador do fogão até ficarem murchas. Tire a casca e amasse a polpa com um garfo (em um pirex). Acrescente os condimentos, misture bem, polvilhe com salsinha picada, regue com azeite, e sirva frio, com pão árabe.

Baba de moça da minha mãe

Ingredientes para o pudim:

- 1 litro de leite (desnatado ou integral)
- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas (peneiradas)

- 3 colheres médias de maisena
- 1 colher de café de essência de baunilha (opcional)

Ingredientes para a cobertura:

- 3 claras em neve bem duras
- 6 colheres de sopa de açúcar de confeitiro (se só tiver o comum, pode usar)

Prepare uma forma (para levar ao forno) com calda de açúcar cobrindo o fundo.

Para o pudim, misture todos os ingredientes (cuidado com a maisena, misture à um pouco de leite frio antes, para não empelotar) e leve ao fogo médio, mexendo sempre com colher de pau, até engrossar, tomando a consistência de um mingau grosso. Despeje na forma com calda e reserve.

Às claras em neve bem duras, acrescente aos poucos (sempre batendo) o açúcar, até obter um suspiro consistente.

Despeje o suspiro sobre o pudim, e leve ao forno até dourar o suspiro. Retire do forno e deixe gelar.

OBS: pode-se acrescentar chocolate ao pudim, para fazer uma versão moreninha :)

BABA DE MOÇA 1

Ingredientes:

- 3 xíc. (chá) de açúcar
- 2 xíc. (chá) de água
- 1 col. (chá) de manteiga
- 2 gemas passadas na peneira
- 1/2 vidro de leite de coco

Modo de Fazer:

Levar ao fogo, a água c/ açúcar até ficar em ponto de fio. Ao retirar do fogo, acrescentar a manteiga. Deixar esfriar e juntar a essa calda as gemas e o leite de coco. Levar novamente ao fogo até engrossar, sem deixar ferver. Espalhar por cima do bolo.

Babá de chocolate

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara de chá de achocolatado
- 1 xícaras de chá de leite
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Calda:

- 1 e 1/2 xícaras de chá de leite
- 4 colheres de sopa achocolatado
- 1 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 xícaras de chá de açúcar
- 1/2 xícaras de chá de licor de cacau ou outra bebida a seu gosto

Bata a manteiga com o açúcar, até que se tornem um creme. Junte as gemas e continue a bater até que clareie, ficando esbranquiçado. Acrescente o achocolatado, alternando com o leite, sempre batendo. Por último, misture a farinha de trigo peneirada com o fermento e as claras em neve. Leve a assar em forma própria para pudim, untada e enfarinhada, em forno a 200° C, por 30 minutos. Desenforme o bolo ainda quente e despeje sobre ele a clara também quente. Sirva gelado, com chantilly.

Calda: Leve ao fogo os 5 primeiros ingredientes e deixe ferver por 5 minutos. Retire do fogo, junte o licor de cacau e despeje ainda quente sobre o bolo já desenhado.

Babá ao rum

- Culinária: Margarida Nunes Bento

ingredientes:

- 50 gr de fermento biológico
- 100 gr de açúcar
- 01 xícara de chá de leite
- 03 colheres de sopa de manteiga
- 01 pitada de sal
- 300 gr de farinha de trigo
- 06 ovos

modo de preparo:

- desmanche o fermento com o açúcar, junte o leite, a manteiga, o sal e vá acrescentando a farinha. junte os ovos um a um batendo bem.
- coloque em formas untadas e deixe dobrar de volume, leve ao forno pré-aquecido em temperatura média de 200°C até ficarem dourados.
- deixe amornar e coloque na calda para umedecer. deixe esfriar bem e decore com chantilly, fios de ovos e cerejas.

ingredientes: - (calda)

- 500 gr de açúcar
- 500 ml de água
- casca de ½ laranja
- 01 maçã pequena cortada em pedaços
- 01 pedaço de canela de pau
- 05 cravos da Índia
- 01 xícara de café de rum

modo de preparo: leve ao fogo todos os ingredientes (menos o rum) e deixe ferver por 20 minutos. apague o fogo e junte o rum.

Bacalhau a Gomes e Sá da Ricardo

Para 4 pessoas, Ricardo manda esquentar, numa panela, azeite (1 xícara), nele dourar cebolas (3) em rodela e alho esmagado (2 dentes). Juntar depois o bacalhau (1,2kg - dessalgado, desfeito em lascas), batatas cozidas (1kg) cortadas em 4. Mexer com jeitinho para que as batatas não se desmanchem. Tampar a panela, cozinhar por 15 minutos em fogo brando. Se necessário, mais azeite. Apagar o fogo, acrescentar azeitonas pretas portuguesas (um punhado), salpicar com salsinha picada. Passar para uma travessa de barro, enfeitar com ovos cozidos (2 em pedacinhos miúdos) e azeitonas. Azeite, pão e uma garrafa de bom vinho, verde de preferência, esperam à mesa.

Bacalhau à mineira

- Gêssio da Silva

Ingredientes

- 1 k de bacalhau em postas
- 300 g de queijo minas
- 300 ml de molho creme
- 1 galho de manjeriço
- 5 folhas de louro
- 10 g de orégano
- 1 k de batatas
- Azeite a gosto
- 1 maço de couve
- 3 tomates

Molho creme

- 100 g de farinha de trigo
- 100 g de manteiga
- 1 litro de leite
- 1 noz moscada
- 1 caixa de creme de leite

Modo de preparar

1. Cozinhar o bacalhau já sem sal, com louro, manjeriço e as batatas.
2. Ralar o queijo minas e fazer o molho branco.
3. Misturar o queijo ao molho branco. Regar o bacalhau com azeite, óleo e orégano. Cobri-lo com molho branco e leve ao forno para gratinar.
4. Refogar a couve. Coloque as batatas ao lado do bacalhau, tempere com azeite e orégano. Do outro lado colocar a couve.

Bacalhau à Moda de Belmonte

Indicada por: Zezé

- 500g. de bacalhau desfiado e dessalgado
- 1k. de batatas fritas em palito não muito finos
- 150g. de azeitonas pretas fatiadas
- 1/2 litro de leite
- 2 cebolas grandes em rodela
- 2 dentes de alho picadinhos
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 ovos cozidos
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1 colher de chá de açafreão
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de chá de estragão
- 1/2 maço de salsinha picadinho
- azeite (quanto bastar)
- óleo (quanto bastar)

Numa panela grande aqueça o óleo e o azeite, ponha a cebola e o alho e deixe que a cebola amoleça, acrescente os temperos e deixe refogar por pouco tempo. Nesse refogado ponha o bacalhau e deixe cozinhar acrescentando água quando necessário. Frite as batatas e reserve. Quando o bacalhau

estiver cozido deixe reduzir ligeiramente a água. Com o fogão desligado junte os ovos picados, as azeitonas fatiadas e o leite com o amido já dissolvido, mexa muito bem e leve ao fogo até que o amido engrosse. Ponha as batatas num refratário e acrescente o molho, envolva lentamente as batatas com o molho e leve ao forno somente para dar uma pequena douradinha o ideal será levar o bacalhau ao forno minutos antes de servi-lo. Para ser mais rapidinho use pode usar um pacote de batatas semi- frita.

Bacalhau à Moda de Belmonte

Indicada por: Zezé

- 500g. de bacalhau desfiado e dessalgado
- 1k. de batatas fritas em palito não muito finos
- 150g. de azeitonas pretas fatiadas
- 1/2 litro de leite
- 2 cebolas grandes em rodela
- 2 dentes de alho picadinhos
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 ovos cozidos
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1 colher de chá de açafreão
- 1 colher de chá de colorau
- 1 colher de chá de estragão
- 1/2 maço de salsinha picadinho
- azeite (quanto bastar)
- óleo (quanto bastar)

Numa panela grande aqueça o óleo e o azeite, ponha a cebola e o alho e deixe que a cebola amoleça, acrescente os temperos e deixe refogar por pouco tempo. Nesse refogado ponha o bacalhau e deixe cozinhar acrescentando água quando necessário. Frite as batatas e reserve. Quando o bacalhau estiver cozido deixe reduzir ligeiramente a água. Com o fogão desligado junte os ovos picados, as azeitonas fatiadas e o leite com o amido já dissolvido, mexa muito bem e leve ao fogo até que o amido engrosse. Ponha as batatas num refratário e acrescente o molho, envolva lentamente as batatas com o molho e leve ao forno somente para dar uma pequena douradinha o ideal será levar o bacalhau ao forno minutos antes de servi-lo. Para ser mais rapidinho use pode usar um pacote de batatas semi- frita.

Bacalhau a moda do porto

- Arlete Pitta

- 1 k de bacalhau já demolido por 24 horas e depois cozido
- ½ copo de óleo
- ½ copo de azeite
- ½ k de cebola cortada em rodela
- 8 tomates sem pele cortado em rodela
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo

- ½ copo de caldo do cozimento do bacalhau
- 1 copo de vinho branco seco
- ½ xícara de chá de salsa e cebolinha verde
- 800 g de batatas cozidas
- 2 maços de brócolis ou espinafre
- 3 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho
- 750 ml de leite
- 250 ml de creme de leite
- 3 colheres de sopa de maizena
- 1 colher de sopa de manteiga
- pimenta do reino e sal a gosto
- 2 folhas de louro / sal e orégano à gosto

farofa de queijo :

- 100 g de queijo parmesão
- 100 g de queijo provolone
- 100 g de azeitonas pretas
- 3 ovos cozidos

modo de preparo :

Faça um refogado com o ½ copo de óleo, ½ copo de azeite e o alho. depois coloque a cebola, os tomates sem pele, os pimentões e o bacalhau cortado em lascas e deixe refogar um pouco. Em seguida coloque o copo de caldo do bacalhau e o vinho branco deixe refogar um pouco e reserve. A parte cozinhe o brócolis e depois de cozido faça um refogado com as 3 colheres de sopa de óleo e o alho. Bata no liquidificador o leite, o creme de leite, a maizena, a margarina e a pimenta.

montagem :

Em um refratário bem untado coloque as batatas em rodela já cozidas, depois 1 camada do refogado do bacalhau, o brócolis e assim sucessivamente. A última camada tem que ser de bacalhau. Por cima coloque o creme batido no liquidificador e por último a farofa de queijo. Leve para gratinar por 30 minutos.

Bacalhau à Zé do Pipo do Antiquarius

Esta foi publicada pela revista Gula, e foi proposta pela proprietária do Antiquarius, restaurante português de São Paulo. Ingredientes:

4 postas de 200 g de lombo de bacalhau

1 litro de leite

2 cebolas médias picadas

4 col. sopa de azeite

1 folha de louro

purê de batata suficiente para fazer uma camada sob o bacalhau

maionese suficiente para fazer uma camada sobre o bacalhau

sal, se necessário.

pimenta do reino a gosto.

Dessalgue o bacalhau, retire pele e espinhas, cozinhe-o no leite (10 min, aprox.). Em uma frigideira, refogue a cebola com o azeite, o louro, a pimenta e um pouco do leite do cozimento do bacalhau. Corrija o sal.

Escorra o bacalhau.

Em um refratário, coloque o purê, depois o bacalhau e cubra com a cebola. Coloque a maionese sobre tudo e leve ao forno para gratinar.

Retire do forno e sirva quente, decorado com azeitonas.

Bacalhau ao conde da guarda

- Miguel Castro e Silva

Ingredientes

- ½ k de bacalhau dessalgado em lascas

- 400 g de purê de batatas

- 1 colher de chá de alho picado

- 2 colheres de sopa de salsinha picada

- 200 ml de creme de leite

- Queijo parmesão ralado para polvilhar

Modo de preparar

1. Juntar o purê de batatas ao bacalhau e cozinhar em fogo brando por 5 minutos.

2. Adicionar o alho, a salsinha mexendo sempre e adicionar o creme de leite e cozinhar por mais 5 minutos.

3. Colocar em forma refratária e polvilhar com queijo parmesão ralado e levar ao forno até gratinar. Aproximadamente 15 minutos em fogo forte.

Bacalhau ao forno

- Anka Popovik

- 1 k de bacalhau

- ½ xícara de chá de azeite

- ½ xícara de chá de óleo

- 2 cebolas grandes picadas

- 2 dentes de alho picado

- ½ k de batatas cortadas em quadrados e frita

Molho branco

- 1 litro de leite

- 2 colheres de sopa de maizena

- 2 colheres de sopa de farinha de trigo

- Sal e pimenta do reino a gosto

Misture tudo muito bem e leve ao fogo fazendo um molho branco ralo.

Modo de preparar

Deixe o bacalhau de molho de véspera até tirar o sal. Afervente o bacalhau já demolido em lascas, tire as espinhas, frite a cebola e o alho no azeite e no óleo, junte o bacalhau e refogue. Junte o molho branco, as batatas e coloque em um refratário untado com manteiga e leve para gratinar.

Bacalhau ao forno

- Arlete Pitta - tel.: (011) 7283 31 08

- 1 k de bacalhau

- 2 quilos de batata

- 2 pimentões (um verde e um vermelho)

- 150 g de azeitonas preta
- 6 tomates sem pele
- 4 cebolas fatiadas finas
- 1 colher de sopa de orégano
- 1 colher de sopa de sal
- azeite a gosto
- 1 xícara de chá de molho de tomate pronto

modo de preparar:

cozinhe o bacalhau na água, escorra e nesta mesma água cozinhe as batatas. coloque em uma assadeira o bacalhau por baixo e em seguida as batatas em rodela, o tomate em rodela fina, a cebola em rodela fina, o pimentão em lascas e as azeitonas. por cima espalhe o orégano, o sal e o azeite. por último coloque espalhando todo molho pronto.

asse em forno quente à 180°, coberto com papel alumínio por umas 2 horas.

rendimento: mais ou menos 6 porções.

Bacalhau ao Forno da Florestal

- * 750 GRAMAS DE LOMBO DE BACALHAU
- * 2 COLHERES (das de sopa) DE PINGUE
- * 3 CEBOLAS DE TAMANHO REGULAR, CORTADAS ÀS RODELAS
- * 4 COLHERES (das de sopa) DE AZEITE
- * 2 TOMATES, SEM PELES NEM SEMENTES
- * 2 DENTES DE ALHO, BEM PICADOS
- * SALSA À GOSTO
- * SAL E PIMENTA AO PALADAR

DEPOIS DO BACALHAU BEM DEMOLHADO, COLOCA-SE NUMA ASSADEIRA E DEITA-SE - LHE POR CIMA O PINGUE, A CEBOLA, O AZEITE, O ALHO, A SALSA, OS TOMATES CORTADOS EM BOCADOS E SAL E PIMENTA AO PALADAR.

COBRE - SE COM OUTRA ASSADEIRA E LEVA -SE AO FORNO A ASSAR ASSIM ABAFADO.

SERVE - SE ACOMPANHADO DE BATATAS COZIDAS E ALOIRADAS.

Bacalhau ao forno

- 1 kg de bacalhau
- 1/2 kg de batata
- 1/2 kg de cenoura
- 2 cebolas grandes
- 2 tomates vermelhos
- 1 pimentão
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- Leite de coco
- Alho, sal, coentro e azeite doce
- Azeitonas

Deixe o bacalhau de molho por 24 horas mudando sempre a água. Escalde numa rápida fervura removendo peles e espinhas. Coe a água onde o bacalhau foi cozido e reserve. Tempere o bacalhau em lascinhas, com alho, sal e coentro. À parte, coloque uma caçarola no fogo com azeite doce e as cebolas em rodela. Adicione os tomates

sem pele e sem sementes, o pimentão e as azeitonas picadas. Junte o bacalhau, o extrato de tomate, o leite de coco e um pouco da água onde foi cozido o bacalhau. Deixe tudo cozinhar bastante. Fica com farto molho. Prove para ver se o sal está a gosto. Cozinhe as batatas e as cenouras em rodela.

Molho

2 copos de leite

1 1/2 colher de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de manteiga

1 ovo

1/2 xícara de creme de leite

Noz-moscada, pimenta-do-reino e sal

Bata no liquidificador o leite, o trigo e a manteiga derretida. Leve ao fogo e mexa bastante até engrossar a mistura. Finalmente, junte o creme de leite, a noz-moscada, a pimenta-do-reino, o sal e o ovo batido.

Unte um pirex grande com azeite depois de ter esfregado por dentro dele um dente de alho. Deixa um gosto bom. Arrume em camadas alternadas o bacalhau, a batata e a cenoura. Cubra tudo com molho e leve ao forno para gratinar. Ao sair do forno, enfeite com azeitonas e salsa. Sirva com arroz branco.

Bacalhau ao leite de côco

- Anka Popovik

Ingredientes

- 1 kg. de bacalhau em pedaços
- 1 1/2 kg de batatas em rodela grossas
- 1/2 kg. de cebola em rodela grossas
- 3 pimentões em rodela
- 1 maço de couve cortado e aferventado
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 gemas
- 3 xícaras de chá de leite
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga(cheias)
- 1 xícara de azeite
- 4 alhos picados
- 1/2 xícara de chá de salsa picada
- Sal, pimenta
- Queijo ralado para polvilhar
- 1 vidro de leite de côco pequeno

Modo de preparar

1. Ferver o bacalhau, retirar e na mesma água aferventar as batatas. Leve ao fogo o azeite, alho, cebola e os pimentões, refogar um pouco, juntar a salsa e tirar do fogo.

Cortar o couve em tiras grossas e aferventar até ficar macio. Fazer camada de bacalhau, o refogado, couve, no final regar com o leite de côco. Aquecer a manteiga e bater no liquidificador o leite, farinha, gema, queijo e sal. Coloque na panela mexendo até engrossar. Cobrir o bacalhau, polvilhar queijo e legar para gratinar.

Bacalhau ao molho tentação

- Laka Brandão

Ingredientes

- 1 kg de bacalhau aferventado em:
- 3 xícaras de água
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 folha de loro
- 1 galho de salsa
- 3 cravos da índia
- 1 talo de aipo

Acompanhamento

- ½ kg de batatas
- 1 brócoli
- 3 cenouras
- Fundos de alcachofra (opcional)

Molho tentação

- 1 xícara de maionese
- 1 lata de creme de leite sem soro
- ½ colher (chá) manjeriço picado
- ½ colher (chá) tomilho fresco picado
- ½ colher (chá) orégano
- 1 colher (chá) cascas de limão
- Suco de limão a gosto
- 1 maçã picada (que ficou de molho em água e limão misturar tudo muito bem).

Modo de preparar

1. Retirar peles e espinhas do bacalhau aferventado. Na mesma água aferventar as batatas e cenouras e cozinhe o brócoli no vapor.
2. Sirva as lascas de bacalhau e legumes cobertos com o Molho.

Bacalhau ao Pil-pil

- Atriz: Pepita Rodrigues

Ingredientes:

- 01 kg de bacalhau Don Salado
- 01 cabeça grande de alho
- azeite virgem

Modo de Preparo:

- Dessalgue o bacalhau e coloque em um pano para escorrer.
- Colocar em uma frigideira bastante azeite (1 dedo de altura) e o alho cortado em rodela. quando o alho estiver frito (dourado) retirar e colocar em um prato.
- Colocar em uma panela, duas colheres grandes de azeite (o mesmo que sobrou do alho) e colocar o bacalhau com a pele para baixo.
- Quando começar a ferver, retirar a panela do fogo e mexer a panela com movimentos de vai-vem.
- Repetir outra vez no fogo até ferver e retirar, novamente no vai-vem fora do fogo.
- Quando o bacalhau começar a soltar a gelatina, acrescentar mais 2 colheres de azeite, repetir o processo até que o azeite fique na cor branca.

OBS.: Se quiser mais caldo, vai colocando mais azeite. Este prato é dos mais tradicionais da Espanha e porque não dizer, dos mais gostosos

Bacalhau com nata

1 kg de bacalhau
1 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 litro de leite quente
500 ml de creme de leite fresco
sal e pimenta-do-reino
noz-moscada
1 kg de batata cortada em palito
750 g de cebola em rodelas
1 1/2 xícara de azeite
1/2 xícara de vinho branco
5 colheres (sopa) de salsinha picada
farinha de rosca

Na véspera, deixe o bacalhau de molho, trocando a água pelo menos três vezes. No dia seguinte, afervente-o e corte em lascas. Derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e misture. Adicione o leite e mexa até engrossar. Acrescente o creme de leite. Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Reserve. Frite as batatas e reserve. Em uma panela, refogue a cebola no azeite sem deixar escurecê-la. Junte o bacalhau e refogue por mais alguns minutos. Adicione o vinho branco e deixe reduzir um pouco o caldo. Junte a salsinha e misture.

Distribua o refogado de bacalhau em uma fôrma refratária. Cubra com o molho béchamel (receita na página ...) e salpique com farinha de rosca. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, para dourar.

Sugestão: se desejar, faça o bacalhau com a batata frita cortada em cubinhos.

Bacalhau crocante

- Chefe de cozinha: Frasson -
(Restaurantes Maksoud Plaza)

ingredientes:

- 180 gr de bacalhau com sal
- 100 gr de macarrão penne rigate
- 30 gr de cebola
- 02 tomates maduros grandes sem pele
- 03 dentes de alho
- 30 ml de azeite
- 30 gr de farinha de trigo
- 50 ml de óleo de milho
- 30 ml de vinho branco
- 06 folhas de manjericão fresco
- 01 pimenta do reino quebrada
- sal a gosto

modo de preparo:

- cozinhar o penne em água fervente por 08 minutos, cortar o bacalhau em 4 filés iguais salpicando de pimenta quebrada (não moída); passar na farinha de trigo e fritar no óleo de milho, reservando.
- fazer o molho usando o azeite, alho, cebola e tomate. juntar o molho ao bacalhau, vinho branco e manjericão.
- abafar por 1 minuto e servir sobre o macarrão.

Bacalhau da aldeia

Um bacalhau rústico, baseado no que é feito na região da Beira, em Portugal.

- 500g de bacalhau do Porto
- 4 batatas grandes
- 6 ovos
- 1 maço de brócolis
- 2 cebolas
- Azeitonas pretas
- Azeite à vontade

Deixe o bacalhau de molho por pelo menos 12 horas, trocando a água periodicamente. Desfie em lascas. Afervente e reserve.

Cozinhe as batatas inteiras, com casca, e os ovos. Depois de cozido, descasque e corte os ovos em quartos e as batatas em pedaços graúdos. Limpe o brócolis, divida em buquês (se gostar, aproveite os talos) e afervente. Ponha tudo num refratário grande: o bacalhau, as batatas, os ovos, o brócolis, a cebola cortada em pedaços e as azeitonas. Regue com azeite generosamente, sem economizar, e leve ao forno até estar assado.

Bacalhau da Tantan para a Páscoa Cybercook

- 1 quilo de bacalhau
- 1 quilo de batata
- 1/2 quilo de cebola
- 1/2 lata de azeite de ótima qualidade
- 3 xícaras de leite
- 3 colheres de farinha de trigo
- pitada de noz moscada
- suco de um limão

Corte a cebola em tiras bem fininhas e deixe à parte. Deixe o bacalhau de molho por dois dias trocando a água e depois desfie. Deixe reservado. A batata, corte tipo palha e frite, depois deixe escorrer a gordura e reserve. Frite a cebola no azeite sem deixar dourar. Misture a batata à cebola, acrescente, aos poucos, o bacalhau e mexa, até ficar cremoso. Por último, acrescente o molho branco feito com a farinha e o leite, não esquecendo de colocar o suco do limão no molho branco. Mexa bem. por ultimo acrescente uma pitada de noz moscada ralada mexa e coloque numa forma refratária para gratinar.

É uma excelente receita para a Páscoa, e como acompanhamento ou salada de folhas ou um delicioso arroz.

Bacalhau de artista - Artista: Jayne

ingredientes

- 01 kg. de bacalhau cozido e desfiado
- 01 kg. de batatas cozidas e cortadas em rodela grandes
- 04 tomates maduros
- 02 pimentões verdes em rodela
- 02 pimentões vermelhos em rodela
- 02 cebolas grandes em rodela

- 100 gr. de azeitonas pretas
- 06 ovos cozidos cortados em rodelas grossas
- cheiro verde picadinho
- azeite à vontade

modo de preparar

- deixar o bacalhau de molho de 1 dia para o outro.
- cozinhar em 2 águas, o bacalhau e desfiar.
- cozinhar as batatas na última água do bacalhau, montar em camadas:
 - 1-) camada de batata
 - 2-) camada de bacalhau desfiado
 - 3-) pimentões/azeitonas
- regar com azeite e repetir a montagem. por último os ovos e as azeitonas, regar bem com azeite e levar ao forno por uns 30 minutos mais ou menos.

Bacalhau Dona Flor

Cybercook

- 1 kg de bacalhau
- 1 xícara de azeite
- 3 cebolas raladas
- 2 dentes de alho bem amassados
- 8 tomates maduros
- 1 maço de salsinha picada
- 100 g de uva passa sem caroço
- 1/2 copo de vinho branco seco
- 2 copos de leite
- 1 copo de água
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 6 gemas
- 1 vidro de leite de coco
- sal e pimenta a gosto
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 3 claras
- 1 colher (sopa) de manteiga

Deixe o bacalhau de molho, mudando a água, por 24 horas. Tire pele e espinhas e desfie-o em lascas grandes. Coloque numa panela e leve ao fogo por 10 minutos. Escorra. Refogue em 1 xícara de azeite as cebolas, o alho, os tomates batidos no liquidificador e a salsa. Junte o bacalhau e o vinho a esse refogado e cozinhe em fogo brando por 15 minutos. Despeje em uma forma refratária. Misture o leite com a água, a farinha de trigo e as gemas. Leve ao fogo brando, junte 1 colher (sopa) de manteiga e mexa até engrossar. Acrescente o leite de coco, pimenta e sal, o queijo ralado e as claras em neve. Despeje esse creme sobre o bacalhau, salpique manteiga e leve ao forno para gratinar.

Sirva bem quente com arroz branco.

Bacalhau Especial

Cybercook

- 500 g de bacalhau (já dessalgado)

- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de leite de coco
- 1 xícara de chá de creme de leite
- 1 colher de sopa de salsinha
- 1 cebola média picada
- 2 batatas cozidas cortadas em cubos
- ½ xícara de passas
- 1 envelope de caldo concentrado de peixe
- sal

Coloque o bacalhau num refratário com a tampa e a água e leve ao micro por 8 a 10 minutos em Potência Alta. Cozinhe a batata no vapor, misture ao bacalhau, acrescente os ingrediente todos e leve ao forno por 10 a 12 minutos em Potência Alta, tampado.

Bacalhau Especial

Cybercook

- 500 g de bacalhau (já dessalgado)
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de leite de coco
- 1 xícara de chá de creme de leite
- 1 colher de sopa de salsinha
- 1 cebola média picada
- 2 batatas cozidas cortadas em cubos
- ½ xícara de passas
- 1 envelope de caldo concentrado de peixe
- sal

Coloque o bacalhau num refratário com a tampa e a água e leve ao micro por 8 a 10 minutos em Potência Alta. Cozinhe a batata no vapor, misture ao bacalhau, acrescente os ingrediente todos e leve ao forno por 10 a 12 minutos em Potência Alta, tampado.

Bacalhau espiritual do Charlô

Para o molho Béchamel

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 100 g de farinha de trigo
- 1 litro de leite
- 1 pitada de noz-moscada
- sal e pimenta-do-reino

Para o bacalhau

- 2 cebolas grandes em pedaços
- 2 cenouras em rodela
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 kg de bacalhau cozido
- 250 g de camarão pequeno cozido ou 250 g de presunto picado
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de farinha de rosca

Prepare o molho béchamel: derreta a manteiga em frigideira. Junte a farinha e misture dourando um pouco. Adicione o leite aos poucos, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e acrescente a noz-moscada, sal e pimenta-do-reino.

Prepare o bacalhau: refogue a cebola e a cenoura no azeite e na manteiga. Acrescente o bacalhau e refogue mais um pouco até pegar gosto. Passe-o no moedor de carnes ou no processador de alimentos até formar um purê. Misture metade do molho béchamel ao purê de bacalhau. Coloque em uma fôrma refratária e cubra com o restante do molho branco misturado com 250 g de camarão ou presunto. Polvilhe com queijo parmesão e farinha de rosca. Cubra com pelotinhas de manteiga e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, até gratinar.

Para 8 pessoas

Bacalhau Espiritual do Cybercook

- 1/2 kg de bacalhau
- 1kg de cenoura
- 4 cebolas grandes
- 150g de fiambre picado (ou presunto mesmo)
- 1 folha de louro
- azeite
- leite
- molho bechamel
- 1 carcaça (espécie de pão, você pode usar pão de forma)

Passar o bacalhau cru no processador. Repita o processo com a cenoura. Refogar a cebola com azeite e louro. Juntar a cenoura, refogar mais um pouco e depois o bacalhau. Deixar refogando, depois juntar a carcaça esmigalhada e amolecida em leite e mexer mais um pouco. Fazer um molho bechamel bem grosso com cerca de 1 litro de leite. Misturar 1/3 do molho com o bacalhau e colocar num pirex. Por cima colocar o fiambre picado e o resto do molho acrescido de 2 gemas. Assar por 45 minutos até ficar dourado.

Dizem que o segredo da massa é fazer umas orações durante a preparação do prato que tem esse nome justamente por causa disso. É bom seguir a recomendação :-)

Bacalhau Fresco 8 Receitas

Site: O mundo do Bacalhau

Lombos de Bacalhau Fresco	46
Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese	47
Tortilha de Bacalhau Fresco	47
Bacalhau Fresco com Cidra	48
Rabo de Bacalhau Fresco Recheado	48
Almôndegas de Bacalhau Fresco	49
Bacalhau Fresco com Alhada à Galega	49
Bacalhau Fresco em Vapor de Manjeriço	50

Lombos de Bacalhau Fresco

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

6 lombos de bacalhau fresco
2 dentes de alho
10 gr. de farinha
1/2 copo de vinho branco
1/2 copo de caldo de peixe (feito com espinhas e cabeça)
1/4 kg de ervilhas
600 gr de amêijoas
2 ovos cozidos
12 pontas de aspargos
1/4 kg de gambas limpas
1/2 dl. de azeite virgem extra
sal

Modo de preparar:

Saltear os alhos picados no azeite.

Temperar o peixe com sal, passá-lo pela farinha e colocá-lo no recipiente. Regar com o vinho e o caldo de peixe.

Adicionar as gambas, os aspargos e a salsa. Ferver tudo junto com as ervilhas.

Abrir as amêijoas numa frigideira grande e logo a seguir retirá-las do fogo. Juntá-las ao guisado.

Servir com os ovos cortados em gomos.

Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

6 postas de bacalhau fresco com 1 cm de espessura
Óleo para untar a grelha
Sal

MOLHO:

2 gemas
1/2 de azeite leve
1 colher de sopa de limão
Sal

Modo de preparar:

Untar muito ligeiramente a grelha com azeite e adicionar sal.

Levá-la a fogo forte e colocar por cima as postas de peixe, passando-as de ambos os lados.

Bater numa tigela as gemas de ovo com o sumo de limão e o sal. e deitar aos poucos o azeite, sem deixar de mexer para não desandar o molho.

Servir com maionese.

Tortilha de Bacalhau Fresco

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

300 gr de bacalhau fresco
1/4 kg de cebolas
6 ovos
Sal
6 colheres de azeite

Modo de preparar:

Desfazer o peixe tirando-lhe todas as espinhas e a pele.

Descascar e picar finamente a cebola e refogá-la no azeite até estar mole.

Juntar então o bacalhau desfeito, deixar fritar levemente durante 2 minutos para que não fique demasiado seco, incorporar os ovos batidos, temperar com sal e fazer a tortilha deixando-a dourar de ambos os lados, para ficar bem suculenta.

Bacalhau Fresco com Cidra

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

1 kg de bacalhau limpo

2 batatas grandes

1 prato de farinha

1/2 copo de azeite

Sal

Molho:

1 cebola

1 pimento seco ou malagueta(demolhado em água durante 24 horas)

1 tomate

1 colher de chá de farinha

6 colheres de sobremesa de azeite

Sal

Um copo pequeno de cidra

Modo de preparar:

Descascar a cebola, os alhos e o tomate. Picá-los bem. Fritar levemente no azeite até ficarem moles.

Juntar a colherzinha de farinha e a polpa do pimento. Deixar refogar e juntar a cidra.

Passar tudo por um passador de purê.

Temperar e enfarinhar os bocados de peixe. Fritá-los de ambos os lados no azeite até estarem ligeiramente dourados.

Fritar em fogo branco as batatas descascadas e cortadas às rodelas. Passá-las para um pirex e colocar em cima os bocados de bacalhau.

Cobrir com o molho e levar para o forno.

Rabo de Bacalhau Fresco Recheado

Para 6 pessoas.

Ingredientes do bacalhau:

Rabo de bacalhau de 1,5 kg inteiro

250 gr de gambas descascadas

2 colheres de sopa de salsa picada

1 fatia de miolo de pão demolhado em leite

1 ovo

Sal

Modo de preparar:

Escamar o peixe, abri-lo ao meio e retirar-lhe a espinha.

Cortar a cebola finamente e levá-la ao fogo em duas colheres de azeite.

Retirá-la do fogo, juntar as gambas e a salsa, a fatia de pão esmagada e o ovo batido.

Misturar tudo e temperar com sal.

Colocar o rabo de bacalhau aberto ao meio numa superfície plana e distribuir o refogado sobre ele.

Fechar e cozer bem as bordas. Colocar num tabuleiro de ir ao forno, regar com as 3 colheres de azeite, temperar com sal e levar ao forno previamente aquecido durante 20 minutos.

Servir com tomates assados.

Almôndegas de Bacalhau Fresco

Para 6 pessoas.

Ingredientes:

500 gr de bacalhau fresco limpo
uma fatia de pão de forma molhado em leite
1/2 dente de alho pequeno
4 colheres de sopa de salsa picada
2 ovos
farinha para envolver
óleo para fritar

Modo de preparar:

Desfazer o peixe. Desfazer a fatia de pão sobre o bacalhau. Picar o dente de alho. Bater os ovos. Misturar tudo com a salsa. Formar umas bolas, enfarinhá-las e fritá-las. Para o molho, fritar a fatia de pão e o alho inteiro. Num almofariz, moer as flores de açafão com o dente de alho e o pão frito. Temperar com sal. Deitar numa caçarola com 2 copos de água. Juntar as almôndegas e deixá-las ferver durante 5 minutos.

Bacalhau Fresco com Alhada à Galega

Para 2 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

6 postas grandes de bacalhau fresco
12 batatas médias
1 cebola
1 folha de louro
1/2 copo de azeite
1 colher rasa de pimentão doce
3 dentes de alho
Sal

Modo de preparar:

Descascar as batatas e a cebola. Cortá-las aos bocados. Cobri-las com água, temperar com sal e juntar a folha de louro. Deixar cozer até que as batatas estejam tenras. Retirar o louro e a cebola. Juntar as postas de bacalhau e deixá-las ferver em fogo brando durante 4 minutos. Descascar os alhos e cortá-los em lâminas. Fritá-los no azeite sem deixar dourar, retirar a frigideira do fogo e juntar o pimentão. Mexer bem e deixar repousar. Deitar esta alhada por cima do bacalhau, fazendo com o que o pimentão fique no fundo da caçarola.

Bacalhau Fresco em Vapor de Manjeriço

Para 6 pessoas

Ingredientes:

6 lombos de bacalhau fresco de 200 gr cada um
12 folhas de manjeriço fresco
Uns raminhos de salsa
3 alhos porros
3 cenouras
2 cebolas
1 cabeça e algumas espinhas de qualquer peixe branco
Sal
100 gr de manteiga

2 gemas de ouro

Modo de Preparar:

Cozer as verduras e as espinhas de peixe num litro de água. Deixar ferver bastante tempo até obter menos da metade do líquido da panela.

Temperar ao bacalhau com sal, dispor sobre cada lombo duas folhas de manjerição e levá-los a cozer em vapor.

Bater as gemas com uma colherzinha de manteiga. Colocá-las em banho-maria e, sem deixar de bater, juntar o resto da manteiga até que o molho adquira uma consistência espessa.

Retirar do fogo e juntar o caldo concentrado de peixe e umas gotinhas de limão.

Distribuir sobre os pratos e colocar os lombos em cima.

Bacalhau Grelhado do Seu José

Seu José manda fritar postas grandes de bacalhau, em azeite, num tacho ou frigideira, dourar bem. Assar depois, 15 a 20 minutos, para secar.

Põe numa travessa, guarnece com brócolis cozidos, escorridos e salpicados com alho picadinho frito, acrescenta batatas coradas, cozidas em água salgada e pucadas em gordura, numa frigideira.

Bacalhau Imperial

Cybercook

- 1 kg de bacalhau já demolhado, aferventado e cortado em lascas grossas
- 1 kg de batatas grandes cortadas em rodelas grossas e fritas em óleo quente

Refogado:

- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher de sopa de azeite de boa qualidade
- 1 cebola grande picadinha
- 2 dentes de alho socados
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara de chá de molho de tomate pronto
- ½ xícara de chá de creme de leite fresco
- salsinha picada
- sal
- pimenta a gosto
- 1 colher de sobremesa de farinha de trigo

- bacalhau já aferventado

Doure o alho e a cebola no azeite com a manteiga, junte o molho de tomate, o leite de coco e o creme de leite, misturando bem.

Acrescente o bacalhau e deixe até ferver, temperando a gosto.

Por último, acrescente a farinha de trigo, mexendo rapidamente. Empregue frio.

Cobertura

- 100 gr de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 litro de leite frio
- 1 xícara de chá de creme de leite fresco
- 100 gr de queijo provolone ralado grosso
- 3 ovos - claras em neve
- requeijão cremoso de baldinho a gosto
- sal, pimenta e noz moscada ralada a gosto
- 1½ xícara de chá de batata palha

Derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e deixe até que esteja dourada.

Junte o leite frio de uma só vez, mexendo rapidamente e sempre até obter um creme ralo. Desligue o fogo e junte as gemas e os temperos a gosto e deixe esfriar totalmente. Depois de frio, misture o creme de leite fresco, o provolone e as claras em neve, misturando delicadamente.

Montagem do prato:

Unte um refratário com manteiga, coloque as batatas no fundo, o bacalhau, requeijão de baldinho, a cobertura e salpique a batata palha por cima. Leve ao forno por 25 minutos ou até que esteja totalmente dourado por cima.

Bacalhau Italiano

Cybercook

- 1 Pacote de um quilo de Espaguete
- 500g de bacalhau
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 xícara de azeite
- 100g de azeitonas verdes picadas
- 1 cebola branca ralada
- 4 dentes de alho picadinhos
- queijo parmesão a gosto
- sal a gosto
- 1 cálice de vinho branco seco
- 1 pitada de páprica

Deixe o bacalhau aferventar por 15 minutos, retire a pele e os espinhos e desfie. Reserve. Deixe dourar em uma panela, o azeite, as azeitonas, a cebola ralada e os dentes de alho até que comecem a apanhar cor. Acrescente o bacalhau e deixe dourar mais por 3 minutos. Acrescente o vinho branco misture e depois acrescente o creme de leite. O molho está pronto.

Junto o molho ao macarrão que já deve estar cozido ao dente e ainda quente. Misture bem para incorporar o molho. Acrescente queijo parmesão e a páprica. Misture.

Sirva em uma travessa e polvilhe com queijo parmesão. Enfeite o prato com azeitonas inteiras e regue com azeite.(O prato deve ser servido quente) Bon appetit.

Bacalhau na Moranga

Cybercook

(chique e completa)

- 1 moranga média (cozida, sem as sementes e sem a tampa)
- 1 kg de bacalhau demolido, limpo e em lascas
- 1 maço de brócolis (no máximo 2 cm de cabo) cozido na água e sal
- 1/2 kg de batata para fritar tipo palha (pode ser de saquinho)
- 250 gr de requeijão culinário
- 4 dentes de alho
- 1 cebola picadinha
- salsinha
- 1 pimentão vermelho cortado em tirinhas
- 1 pimentão verde cortado em tirinhas
- pimenta do reino
- sal (moderado)
- azeite para refogar

Em uma caçarola, refogue a cebola, alho e pimentões. Quando estiver tudo bem douradinho, acrescente o brócolis. Espere uns 5 minutos, coloque o bacalhau, tempere com pimenta do reino e sal (se precisar), dê uma revirada na caçarola, tampe e deixe cozinhar em fogo médio até perceber que o bacalhau está cozido. Acrescente a salsinha picada e deixe por mais uns 2 minutos e apague o fogo.

Enquanto isso, frite as batatinhas normalmente.

Se não tiver panela para cozinhar a moranga, ela pode ser cozida no microondas, conforme a especificação do aparelho em relação ao peso da mesma ou no forno convencional, coberta com papel alumínio, em forno alto, até que esteja macia (uns 40 minutos pra uma moranga média) Tudo pronto, monte da seguinte forma: bacalhau, requeijão, batata, mais bacalhau, requeijão e batata, por último, para fechar, coloque metade da boca da moranga, bacalhau e na outra metade, batatinhas, decore com requeijão. Besunte a casca da moranga com margarina ou azeite e leve ao forno bem quente por uns 15 minutos para gratinar o queijo.

Bacalhau rápido e saboroso de Tiêta Cybercook

- 1kg de bacalhau
- 1kg de batata inglesa
- cebolas em rodela(+/- 3 cebolas médias)
- 200g de queijo mussarela
- 1kg de bacalhau
- azeite
- 3 ovos
- 1 lata de azeitonas(picadas)
- Queijo parmesão ralado

Molho branco:

- 01 xícara de leite
- 01 colher de sopa de maizena(se for congelar, coloque farinha de trigo e não maizena)
- 01 colher de sopa de queijo parmesão
- 01 ovo
- 1 pitada de sal

Leva tudo ao fogo até engrossar, então está pronto o molho.

Pega-se o bacalhau e coloca-se para ferver com as batatas em rodela grossas(cuidado para não cozinhar demais),as cebolas em rodela, os 3 ovos e azeite.

Quando as batatas cozinharem, tira-se com cuidado e faz-se um purê com a metade. As outras rodela reserva.

Desfia-se o bacalhau, cortando em pedacinho pequenos também a cebola que foi cozida e joga-se dentro do molho branco, colocando também as azeitonas picadinhas.

Pega-se um pirex e vai arrumando da seguinte forma:

1ª camada: Bacalhau no molho branco

2ª camada: Rodela de batatas

3ª camada: Rodela de ovos

4ª camada: Queijo mussarela

5ª camada: O purê de batatas, polvilhando-se com queijo parmesão.

Leva-se ao forno. É uma delícia!!!

Bacalhau rápido e saboroso de Tiêta Cybercook

- 1kg de bacalhau

- 1kg de batata inglesa

- cebolas em rodela(+/- 3 cebolas médias)

- 200g de queijo mussarela

- 1kg de bacalhau

- azeite

- 3 ovos

- 1 lata de azeitonas(picadas)

- Queijo parmesão ralado

Molho branco:

- 01 xícara de leite

- 01 colher de sopa de maizena(se for congelar, coloque farinha de trigo e não maizena)

- 01 colher de sopa de queijo parmesão

- 01 ovo

- 1 pitada de sal

Leva tudo ao fogo até engrossar, então está pronto o molho.

Pega-se o bacalhau e coloca-se para ferver com as batatas em rodela grossas(cuidado para não cozinhar demais),as cebolas em rodela, os 3 ovos e azeite.

Quando as batatas cozinharem, tira-se com cuidado e faz-se um purê com a metade. As outras rodela reserva.

Desfia-se o bacalhau, cortando em pedacinho pequenos também a cebola que foi cozida e joga-se dentro do molho branco, colocando também as azeitonas picadinhas.

Pega-se um pirex e vai arrumando da seguinte forma:

1ª camada: Bacalhau no molho branco

2ª camada: Rodela de batatas

3ª camada: Rodela de ovos

4ª camada: Queijo mussarela

5ª camada: O purê de batatas, polvilhando-se com queijo parmesão.

Leva-se ao forno. É uma delícia!!!

196 RECEITAS DE BACALHAU DE WILQUES ERLACHER

Bacalhau 196 Receitas

Original português de Wilques Erlacher

Propriedades Nutritivas

Propriedades Nutritivas 56

Brandada de Bacalhau com Tomate 63

Bacalhau em Prata com Presunto 63

Souflé de Bacalhau 64

Bacalhau à Moda da Avó 65

Soufflé de Bacalhau à Sintra 65

Bacalhau à Minhota 66

Bacalhau com Tomates e Pimentos 67

Bacalhau Tipo Zé do Pipo 68

Cataplana de Bacalhau à Moda do Chefe 68

Bacalhau de Tomatada 69

Bacalhau Grelhado com Pimentos 70

Bacalhau Assado com Batatas a Murro 71

Bacalhau Recheado a Moda de Monção 71

Fritos de Bacalhau com Arroz de Feijão 72

Bacalhau no Forno à Antiga 73

Bacalhau Ensalsado 74

Salada de Bacalhau com Pimentos e Feijão 74

Salada de Bacalhau e Massa Fria 75

Esqueixada de Bacalhau à Espanhola 76

Salada de Bacalhau à Primavera 76

Tomates Recheados com Bacalhau 77

Pastel de Bacalhau e Pimentos 78

Lasanha com Bacalhau e Creme de Alhos 79

Crosta de Bacalhau 80

Bacalhau Marinado 81

Bacalhau Gratinado 82

Bolinhos de Bacalhau Encharcados 82

Crepes de Bacalhau e Carabineiros 83

Carpaccio de bacalhau 84

Bacalhau com Piri-piri 85

Bacalhau à Navarra 86

Caldeirada de Bacalhau 86

Bacalhau de Cebolada com Vinho Branco 87

Guisado de Bacalhau à Aragão 88

Bacalhau com Alhos e Pimentão 89

Creme de Bacalhau 89

Bacalhau com Picado 90

Bacalhau Guisado com Batatas 91
Bacalhau no Caldeirão 92
Bacalhau à là Mancha 92
Bacalhau de Bejar 93
Bacalhau à Catalã 94
Piperade com Bacalhau 95
Bacalhau com Pimento e Chouriço 95
Aguilhas de Bacalhau 96
Soldadinhos de Pavia 97
Filhós de Bacalhau 98
Mexida de Bacalhau 98
Bacalhau Coroado 99
Vatapá de Bacalhau 100
Torta de Bacalhau 101
Bacalhau a Brás 102
Bacalhau à Beira-Alta 102
Bacalhau ao Conde 103
Bacalhau à Gomes de Sá 104
Bacalhau à Dizinha 105
Bacalhau Verde I 105
Mousse de Bacalhau e Cenoura 106
Bacalhau Desfiado com Natas 107
Bacalhoada 107
Bacalhau Simplório 108
Bacalhau à la Ménagère 108
Bacalhau no Forno à Tavares 109
Moqueca de Bacalhau a Moda da Bahia 109
Frigideira de Bacalhau 110
Bacalhau a Portuense 110
Bacalhau com Espinafres 111
Bacalhau com grão e espinafre 112
Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão 112
Bacalhau Desfiado com Ovos de Codorna 113
Bacalhau desfiado com Berinjela e Abobrinha e Aspargos Frescos 113
Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes 114
Bacalhau Oriental 115
Salada de Bacalhau 116
Posta Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado 117
Ratatouille e Bacalhau Desfiado 117
Bacalhau Desfiado 118
Posta Bacalhau Cozida em Couve Roxa 118
Panqueca de Bacalhau 119
Caneloni de Bacalhau aux Gratin Sauce Coconut 120
Gnocchi de Bacalhau 121
Rondelli de Bacalhau 122
Torta de Bacalhau à Italiana 122
Quiche de Bacalhau e Bacon 123
Bacalhau Cremoso Gratinado 124
Bacalhau com Aipo 125
Bacalhau à Biscainha 125
Sonho de Bacalhau 126
Bacalhau Assado na Grelha com Salada de Feijão Frade 127
Bacalhau com Arroz à Portuguesa 127
Bacalhau à Moda do Rei 129
Bacalhau do Abade 129

Lombos de Bacalhau Fresco 129
Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese 130
Tortilha de Bacalhau Fresco 131
Bacalhau Fresco com Cidra 131
Rabo de Bacalhau Fresco Recheado 132
Almôndegas de Bacalhau Fresco 132
Bacalhau Fresco com Alhada à Galega 133
Bacalhau Fresco em Vapor de Manjeriço 133
Bacalhau à Portuguesa 134
Bacalhau à Congregado 134
Bacalhau à Alsaciana 135
Bacalhau à Espanhola 135
Bacalhau à Aragonesa 136
Bacalhau com Capote 137
Bacalhau Gratinado com Creme 137
Bacalhau à Batalha Reis 138
Bacalhau Albardado 139
Bacalhau à Beneditino 139
Bacalhau à «Bonne Femme» 139
Bacalhau à Cádiz 140
Bacalhau Assado no Forno 140
Bacalhau à «Chantilly» 141
Bacalhau de Cebolada à Alentejana 141
Bacalhau à Conselheiro 142
Bacalhau Encoberto 142
Bacalhau à Cozineira 143
Bacalhau em Bolos Enfolhados 144
Bacalhau à Ericeira 144
Bacalhau em Croquetes 145
Bacalhau à Hoteleira 145
Bacalhau à Inglesa 146
Bacalhau Fofa 146
Bacalhau à Lavradora 147
Bacalhau Albardado à Moda de Agueda 147
Bacalhau de Fricassé 148
Bacalhau à «Maltre d'Hôtel» com Marisco 149
Bacalhau à Minha Moda 149
Bacalhau ao Gratém 149
Bacalhau Panado e Frito 150
Bacalhau Recheado Marítimo 151
Bacalhau ao Gratém, à Provençal 151
Bacalhau à Parisiense 152
Bifes de Bacalhau 152
Bacalhau à Provençal 153
Bacalhau com Alhos Franceses 153
Bacalhau com Couve-flor à Transmontana 154
Bacalhau Cozido 155
Bacalhau com Molho de Azeite 155
Bacalhau com Molho de Ervas Picadas 156
Bacalhau com Molho Picante 157
Bacalhau como Nós Gostamos 157
Bacalhau com Ovos de Capote 158
Bacalhau com Queijo 158
Bacalhau de Cebolada à Diplomata 159
Bacalhau de Cebolada, seco 160

Bacalhau Delicioso 160
Bacalhau de Segredo 161
Bacalhau do Céu 161
Empadão de Bacalhau 162
Rolo de Bacalhau 162
Sanduíches de Bacalhau 163
Bacalhau Verde II 163
Açorda de Bacalhau 163
Açorda de Bacalhau à Alentejana 164
Bacalhau com Tomates e Arroz 164
Arroz de Bacalhau à Moda de Crato 165
Bacalhau à António Lemos 166
Conchinhas de Bacalhau 166
Bacalhau à Salazar 167
Bacalhau do Natal 167
Bacalhau à Moda de Lamego 168
Bacalhau Fardado 168
Bacalhau à Sevilhana 168
Ensopado de Bacalhau 169
Filetes de Bacalhau 170
Surpresa de Filetes de Bacalhau 170
Bacalhau Frito de Fricassé 171
Língua de Bacalhau c/ Molho Bechamel 171
Migas de Bacalhau 172
Bacalhau Recheado Vegetariano 172
Bacalhau Recheado com Carne 173
Bacalhau Espanhol 174
Bacalhau à La Kazuela 174
Bacalhau ao Vinho do Porto 175
Bacalhau Porto Rei 175
Bacalhau à Lagareira 176
Bacalhau Dourado 176
Bacalhau de Panela 177
Bacalhau de Forno 178
Frigideira de Bacalhau Vegetariana 179
Bolinhos à Francesa 179
Bacalhau Cru em Salada 180
Bacalhau Bauru 180
Bacalhau do Oriente 181
Bacalhau à Provinciana 182
Bacalhau com Caracóis 183
Empadão de bacalhau e Mariscos 184
Bacalhau Espirituoso 184
Risoto de Bacalhau 185
Bacalhau à João do Buraco 186
Bacalhau da Consoada à Minhota 187
Bacalhau da Consoada Beirã 187
Açorda da Mãe 188
Açorda de Bacalhau com Tomate 188
Açorda Mimososa ou de Gabardine 189
Arroz de Bacalhau 189
Bacalhau à Barradas 190
Bacalhau à Assis 191
Bacalhau à Lisbonense ou Dourado 192
Bacalhau à Bruxa de Valpaços 192

Bacalhau à Fragateira 193
Bacalhau à Gomes Sá do Porto 193
Bacalhau à Lagareiro 194
Bacalhau à Lagareiro 195
Bacalhau à Madre Paula 196
Bacalhau à Margarida da Praça 196
Bacalhau à Moda de Caminha 197
Bacalhau à Moda de Ervedosa 197
Bacalhau à Moda do Porto 198
Bacalhau à Moda do Porto 198
Bacalhau à Moda de Velênca 199
Bacalhau à moda de Viana 200
Bacalhau à Novainho 200
Bacalhau à Padre Antônio 201
Bacalhau à Patalina 202
Bacalhau à Preta 202
Bacalhau à Romeu 203
Bacalhau à Senhor Prior 204
Bacalhau à transmontana 204
Bacalhau à Zefa 205
Bacalhau albardado 206
Bacalhau Assado à Moda Vila Real 206
Bacalhau Assado com Broa 207
Bacalhau com Broa 208
Bacalhau Assado com Pão de Centeio 208
Bacalhau Assado na Brasa 209
Bacalhau com Gengibre 209
Bacalhau com Colorau 210
Bacalhau com leite I 211
Bacalhau com leite II 211
Bacalhau com Molho Branco I 212
Bacalhau com Molho Branco II 212
Bacalhau com Molho de Caril 213
Bacalhau com Purê de Batatas II 213
Bacalhau com Vinho do Porto 214
Bacalhau c/ vinho Porto à Portuguesa 215
Migas de Bacalhau com Poejos 216
Poejada de Bacalhau 216
Sopa de Bacalhau com Batatas e Ovos 217
Sopa de Cardos com Bacalhau Limado 218
Sopa de Feijão Branco com bacalhau 218
Sopa de Tomate com Bacalhau e Ovos 219
Bacalhau Alentejano 220
Bacalhau de Azeitonas 220
Bacalhau de Embarque 221
Bacalhau de Montegil 222
Bacalhau dos 3 ovos 222
Bacalhau em Filetes à Moda do Porto 223
Bacalhau em Fios 223
Bacalhau Enrolado 224
Bacalhau Esfiado em Cru 224
Bacalhau Espiritual com Bechamel 225
Bacalhau Espiritual 226
Bacalhau Gratinado com Maionese 226
Bacalhau Guisado à Lisboa Antiga 227

Bacalhau-Lagosta 228
 Bacalhau-Lagosta 228
 Bacalhau Minhoto 229
 Bacalhau no Forno à Minha Moda 230
 Bacalhau Podre 230
 Bacalhau “Racheado” à Narcisa 231
 Bacalhau Sarsfield 232
 Bola de Bacalhau 233
 Bolinhos de Bacalhau 234
 Buchos de Bacalhau 235
 Couves do Lagar 235
 Desfeita de Bacalhau com Grão 236
 Iscas de Bacalhau 236
 Línguas de Bacalhau 237
 Migas à Lagareiro 238
 Pataniscas de Bacalhau 238
 Pudim de Bacalhau I 239
 Roupas Velhas de Bacalhau 240
 Sopa de Bacalhau 240
 Sopa Seca de bacalhau 241
 Tibornada com Batatas a Murro 242
 Bacalhau Gratinado com Brócolos 242
 Bacalhau com Purê de Batatas I 243

Nutrientes por 100g

Bacalhau	Filé bovino	Frango	
Proteína	38,0g	19g	21,0g
Gordura	1,0g	13g	7,0g
Cálcio	60g	10g	15,0g
Ferro	1,6g	2,1g	1,1g
Vitamina B	2,61 mg	3,84 mg	7,87 mg
Porção comestível	85%	77%	70%
Água	49,0g	66g	71,0g
Energia Kcal	160	195	145,0

Brandada de Bacalhau com Tomate

Ingredientes para 4 pessoas:

- 0,5 kg de batatas
- Sal e pimenta q.b.
- 0,5 kg de bacalhau
- 1 tomate maduro
- 2 gemas
- 2,5 dl de natas

- Manteiga para untar
- 10 g de queijo ralado

Leve a cozer as batatas em água temperada com sal, depois escorra-as e reduza-as a purê. Coza igualmente o bacalhau, limpe-o de peles e espinhas e desfaça-o como para pastéis de bacalhau.

Misture o purê de batata com o bacalhau e o tomate previamente escaldado, limpo e picadinho. Junte as gemas e as natas e bata tudo muito bem. Retifique de sal e tempere com pimenta.

Deite o preparado numa telha ou tabuleiro, previamente untados com manteiga, e polvilhe com o queijo ralado.

Leve a forno médio (160°), cerca de 30 minutos, até alourar bem. Sirva de imediato.

Bacalhau em Prata com Presunto

Para 1 Pessoa

- posta de bacalhau do lombo
- 0,5 dl bem medido de azeite
- 1 cravinho
- dentes de alho
- 1 cebola
- 1 folha de Jouro
- 1 raminho de salsa
- 1 fatia de presunto
- 1 folha de papel de alumínio

Modo de Preparação:

Corte a folha de papel alumínio à medida da posta de bacalhau e coloque-a sobre um tabuleiro; dê-lhe forma côncava, deite-lhe dentro um pouco do azeite e coloque depois o bacalhau enxuto, o cravinho e um dente de alho; regue com mais um pouco de azeite.

Embrulhe o bacalhau com cuidado para que as espinhas não furem o papel e leve a forno a 200°, cerca de 15 minutos. Entretanto, descasque a cebola e corte-a às rodelas; leve-as a fritar no restante azeite quente com o outro dente de alho, picado, a folha de louro e o raminho de salsa. Frite igualmente a fatia de presunto. Retire o bacalhau do forno e, com cuidado, desembrulhe-o. Coloque-o num prato de serviço. Por cima, disponha a cebola frita e, ao lado, o presunto.

Souflé de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 400 g de bacalhau demolhado
- 1 dl de azeite
- 2 dentes de alho, picados finamente
- 6 pãezinhos (carcaças)
- 6 ovos
- Sal e pimenta q.b.
- Pão ralado q.b.

Modo de Preparação:

Demolhe o pão em água e depois escorra-o e esprema-o bem. Num tacho, leve ao lume o azeite, junte-lhe os dentes de alho, picadinhos e mexa até alourarem um pouco; misture o pão espremido e as gemas, mexa e deixe aquecer muito bem; retifique de sal e tempere com pimenta.

Entretanto, leve a cozer o bacalhau, como habitualmente, e escolha-o de peles e espinhas; esmague-o dentro de um pano, como para pastéis de bacalhau e misture-o muito bem no preparado anterior.

Com cuidado, misture depois as claras previamente batidas, com uma pitada de sal, em castelo firme. Unte com manteiga um recipiente que possa ir ao forno, deite nele o preparado e alise. Polvilhe com pão ralado e leve a forno médio (160°), cerca de 40 minutos. Quando pronto, retire e sirva de imediato com salada a gosto.

Bacalhau à Moda da Avó

Ingredientes para 4 pessoas:

- 700 g de bacalhau
- 2 dentes de alho
- 2 cebolas
- 1,5 kg de batatinhas novas
- Óleo para fritar
- Sal, pimenta e colorau q.b.
- 2 dl de azeite
- Salsa picada
- Pão ralado q.b.
- Alho picadinho

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau e leve-o ao lume a cozer; depois escorra-o, limpe-o de peles e espinhas e lasque-o grosseiramente. Descasque e pique os dentes de alho. Descasque as cebolas e corte-as às rodelas finas.

Descasque as baratinhas, lave-as e escorra-as; leve-as a fritar em óleo quente, escorra-as de novo e tempere-as com sal, pimenta e colorau. Num tacho, leve ao lume o azeite, junte-lhe os dentes de alho, picados, e, pouco depois, as rodelas de cebola; mexa, deixe refogarem até começarem a querer alourar e retire.

Num recipiente que possa ir ao forno, misture tudo e espalhe sem calcar. Polvilhe com uma mistura de pão ralado, salsa e alho, picados finamente. Leve ao forno forte até alourar e sirva de imediato.

Soufflé de Bacalhau à Sintra

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau previamente demolido
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha
- 1 dl de água da cozedura do bacalhau
- 1 dl de leite
- 4 ovos
- sal e pimenta preta moída na altura
- algumas gotas de sumo de limão
- noz-moscada ralada na hora
- queijo parmesão ralado.

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau. Escorra-o, retire-lhe peles e espinhas e desfie-o muito bem. Coe a água da cozedura e reserve um decilitro.

Numa caçarola, derreta a manteiga e polvilhe de farinha. Deixe dourar por um minuto. Retire do lume e junte, em fio, a água da cozedura do bacalhau, mexendo com uma colher de pau. Junte o leite. Leve a caçarola, de novo, ao lume e, sem parar de mexer, deixe espessar.

Fora do lume, junte a este, molho o bacalhau desfiado. Mexa e tempere de sal (pouco), pimenta, sumo de limão e noz-moscada ralada. Acrescente as gemas, uma a uma, mexendo entre cada adição.

Bata as claras em castelo firme e incorpore-as, cuidadosamente, no creme anterior. Distribua este preparado por recipientes individuais de louça refratária, devidamente untados e enfarinhados. Polvilhe de queijo ralado.

Leve ao forno, a 200° C (5/6 no termostato) por uns vinte minutos. Sirva logo.

Bacalhau à Minhota

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas altas de bacalhau (já demolhado)
- colorau e pimenta
- óleo
- 6 batatas
- 4 cebolas
- 8 dentes de alho
- 1,5 dl de azeite
- azeitonas

Modo de Preparação:

Com um pano, enxugue muito bem as postas de bacalhau. Polvilhe-as com colorau e frite-as em óleo, previamente aquecido, sobre lume moderado. Volte-as com uma escumadeira e deixe alourar, de ambos os lados. Escorra sobre papel absorvente.

No mesmo óleo frite as batatas, descascados e cortadas em rodela grossas. Escorra também sobre papel absorvente. Descasque as cebolas e os dentes de alho, corte-as em rodela finas e leve ao lume com o azeite. Deixe cozer a cebola, até estar macia.

Coloque as postas de bacalhau e as batatas numa travessa de serviço e cubra com a cebolada. Enfeite com azeitonas e acompanhe com o esparregado, ou grelos salteados.

Bacalhau com Tomates e Pimentos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau previamente demolhadas
- 4 tomates maduros
- pimentos verdes
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola grande descascada
- 2 dentes de alho descascados
- 1,5 dl de leite de coco
- farinha q.b.
- sal e pimenta preta moída na altura

Modo de Preparação:

Uma vez demolhado o bacalhau, seque-o muito bem. Limpe de pele e de espinhas e corte-o em lascas. pique a cebola e faça o mesmo ao dentes de alho. Mergulhe o tomate por breves segundos, em água fervente e depois, por água fria. Tire-lhe a pele. Limpe-o de sementes e pique-o miudamente.

Limpe o pimento de sementes e corte-os em tirinhas. Polvilhe as lascas de bacalhau com farinha e misture de modo a que elas fiquem bem enfarinhadas. O melhor é colocar uma colher (sopa) de farinha num saco de plástico transparente e juntar as lascas de bacalhau. Feche o saco e sacuda-o energicamente, Retire o excesso de farinha.

Num tacho aqueça o azeite. Junte a cebola e o alho picados e deixe-os dourar. Acrescente as lascas de bacalhau e deixe-as fritar, mexendo com uma colher de pau. Adicione o tomate. Mexa e tempere de sal e de pimenta a seu gosto. Tenha em atenção o teor de sal do bacalhau, mesmo depois de demolhado

Adicione as tirinhas de pimento verde. Deixe cozinhar por mais dois minutos. Regue com o leite de coco. Deixe levantar fervura. Tape o tacho e deixe estufar até que tudo esteja macio. Destape o tacho e deixe ferver por mais uns breves minutos. Retifique temperos e decore a gosto.

Bacalhau Tipo Zé do Pipo

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 colher (chá) de mostarda
- 600 g de bacalhau demolhado
- 1 kg de batatas pimenta em grão
- leite meio gordo, q.b.
- 3 cebolas brancas
- 2 colheres de manteiga
- azeite fino
- farinha de trigo para envolver o bacalhau
- ½ chávena de maionese
- sal q.b.

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau em leite durante 3 minutos. Coe o leite por um passador fino e reserve. Limpe o bacalhau das peles e espinhas mais fáceis de retirar e divida-o em pedaços. Com as batatas cozidas e passadas a purê, dê-lhe espessura juntando a manteiga e o leite que reservou. Tempere com sal.

Corte as cebolas às rodela e refogue ligeiramente em bastante azeite. Retire a cebola com uma escumadeira e, na gordura, frite o bacalhau passado por farinha. Num pirex untado, espalhe metade do purê. Cubra com o bacalhau e regue com a maionese.

Disponha as rodela de cebola e, à volta, enfeite a seu gosto com rosetas do purê que sobrou. Leve ao forno para aquecer e tostar.

Cataplana de Bacalhau à Moda do Chefe

Ingredientes (1 pessoa):

- Bacalhau posta alta
- Pimentas verdes
- Pimentos morrones
- Cerveja
- Louro

- Alho
- Cebola
- Pimenta
- Cravinho
- Batata à colher
- Coentros

Modo de Preparação:

Cora-se o bacalhau em azeite e coloca-se na cataplana. Noutro recipiente refoga-se levemente a cebola, o alho, os pimentos e coloca-se tudo em cima do bacalhau. Guarnecer com batatinhas feitas à colher e regar depois com a cerveja. Quando estiver pronto decorar com pimentos morrones e azeitonas

Bacalhau de Tomatada

Ingredientes p/ 4 pessoas:

- 4 Postas de bacalhau
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 cebolas grandes descascadas e cortadas em rodela finas
- 2 dentes de alho descascados e picados
- 2 tomates pelados sem sementes e picados miudamente
- 1 colher (sopa) de concentrado de tomate
- farinha q.b.
- 1 copo de vinho branco
- sal e pimenta preta moída na altura

Modo de Preparação:

Demolhe por vinte e quatro horas as postas de bacalhau, mudando a água várias vezes. Escorra-as, depois de demolidas, e seque-as bem. Passe-as por farinha. Derreta a manteiga com o azeite. Junte as postas de bacalhau e deixe-as dourar de ambos os lados.

Entretanto, junte à gordura a cebola e o alho picado. Deixe cozinhar por três minutos. Acrescente o concentrado de tomate e o tomate picado. Deixe cozinhar por mais três minutos. Regue com o vinho branco e deixe levantar fervura. Tempere de sal (pouco) e pimenta. Deixe ferver para evaporar um pouco.

Junte as postas de bacalhau. Se necessário, acrescente um pouco de caldo de peixe ou água. Tape e deixe cozinhar. Sirva com batatas fritas em rodela.

Bacalhau Grelhado com Pimentos

Ingredientes 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau demolido de véspera
- 2 tomates
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento amarelo
- 12 baratinhas com casca
- 1 cebola, cortada em anéis e frita
- sal e pimenta
- azeitonas pretas descaroadas

Para o molho

- 1 dl de azeite
- ½ dl de vinagre
- 2 dentes de alho picados
- sal e pimenta
- salsa fresca

Modo de Preparação:

Corte os pimentos ao meio e retire-lhes as sementes. Corte cada metade de pimento em duas. Corte os tomates em quartos e limpe-os de sementes. Leve os pimentos e os tomates a grelhar.

Leve, igualmente, à grelha as postas de bacalhau. O bacalhau deverá acabar de cozinhar no forno, com as batatas. Pique as azeitonas depois de as ter descaroçado. Na sua liquidificadora, misture os dentes de alho com o azeite e o vinagre, de modo a obter um molho bem ligado. Junte ao molho as azeitonas picadas.

Distribua os pimentos pelos pratos. Coloque uma posta de bacalhau em cada prato, por cima dos pimentos. Sobre o bacalhau, coloque alguns anéis de cebola fritos. Dê um murrinho em cada batata assada e coloque três em cada prato. Ao lado, junte o tomate grelhado. Complete com o molho e um raminho de salsa.

Bacalhau Assado com Batatas a Murro

Ingredientes p/ 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 2 tomates
- 1 pimento amarelo
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 12 batatas
- 1 cebola
- 100 g de azeitonas pretas descaroçadas

Para o molho

- 1 dl de azeite
- ½ dl de vinagre
- dentes de alho descascados e picados
- sal e pimenta preta moída na altura

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau em água fria, mudando por diversas vezes a água. Seque-o, depois, com um pano limpo. Abra os pimentos ao meio e limpe-os de sementes. Corte o tomate em quartos e limpe-o de sementes. Grelhe tomates e pimentos. Asse, na grelha, as postas de bacalhau. Descasque a cebola e corte-a em rodela finas.

Passe-as por farinha e sacuda o excesso. Frite-as em azeite quente. Escorra-as, depois, sobre papel absorvente de cozinha. Asse as batatas com casca. Uma vez assadas dê-lhes um pequeno murro.

Coloque os ingredientes indicados para o molho dentro de um frasco de vidro com tampa. Agite-o, energicamente, de modo a ligar todos os ingredientes. Acrescente as azeitonas picadas. Emprate os ingredientes e deite por cima um pouco do molho, sirva bem quente.

Bacalhau Recheado a Moda de Monção

Ingredientes p/ 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 4 fatias de presunto
- 2 tomates maduros mas firmes
- 1 pimento verde
- farinha q.b.
- azeite q.b.
- 4 cebolas descascadas e cortadas em rodelas finas
- 2,5 dl maionese

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau (lombo) durante dois dias em água, substituindo a água por várias vezes, e um dia em leite. Escorra o bacalhau e seque-o. Abra ao meio cada uma das postas de bacalhau. Recheie com fatias de presunto de boa qualidade. Poderá, ainda, rechear cada posta de bacalhau com tomate fatiado, sem pele, nem sementes, e pimento, sem sementes, cortado em tiras.

Passe as postas de bacalhau recheado por farinha, sacudindo o excesso. Frite-as em azeite, virando-as a meio da fritura. Escorra-as sobre papel absorvente de cozinha. Coloque-as depois numa assadeira. Entretanto, refogue as rodelas de cebola num pouquinho de azeite. Deixe as cebolas ganharem boa cor. Deite a cebolada sobre as postas de bacalhau. Cubra-as com a maionese.

Leve a assadeira ao forno por uns quinze minutos ou até que a superfície fique dourada. Decore com pimentos morrones.

Fritos de Bacalhau com Arroz de Feijão

Para os fritos de bacalhau

- 4 postas de bacalhau do lombo demolido de véspera
- farinha q.b.
- sal e pimenta preta moída na altura
- ovos batidos.

Para o arroz de feijão

- 2 chávenas (chá) de arroz
- 200 g de feijão demolido de véspera
- 1 dl de azeite
- 1 cebola descascada
- 2 dentes de alho descascados e picados
- 2 tomates sem pele e sem sementes e picados miudamente.

Modo de Preparação:

Comece por cozer o feijão em água (numa panela de pressão é mais rápido). Aqueça o azeite e junte-lhe a cebola, os dentes de alho e os tomates picados. Deixe apurar o refogado.

Adicione o feijão cozido e escorrido, e o arroz. Adicione água suficiente para a cozedura do arroz. Pode usar a água onde cozeu o feijão. Se quer o arroz de feijão caldoso, já sabe que deverá triplicar ou mesmo quadruplicar o volume de água em relação ao de arroz. Deixe levantar fervura.

Tempere a seu gosto (junte ainda salsa ou coentros picados). Deixe cozinhar, tapado, até que o arroz fique macio. Limpe o bacalhau de pele e espinhas e corte-o a seguir em pedaços. Seque-os

bem. Passe-os por farinha, previamente temperada de sal e de pimenta preta, e, depois, por ovo batido. Frite em azeite quente. Escorra, sobre papel absorvente de cozinha.

Sirva decorados com salsa e rodelas de limão.

Bacalhau no Forno à Antiga

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau, demolhadas
- 1,5 kg de batatinhas
- Sal q.b.
- 3 dl de azeite
- 3 dentes de alho
- 2 cebolas
- Salsa picada

Modo de Preparação:

Lave as batatinhas e leve-as ao lume a cozer com pele em água temperada com sal; depois escorra e, com cuidado, retire-lhes a pele. Num tabuleiro, deite 1 dl de azeite, depois os dentes de alho e as cebolas, cortadas às rodelas, e, por cima, coloque as postas de bacalhau.

Em volta do bacalhau, disponha as batatas peladas e, sobre cada posta, uma rodela de cebola. Regue com o restante azeite. Leve a forno a 190°, cerca de 40 minutos, regando, uma vez por outra, com o próprio azeite. Sirva polvilhado com salsa picada e acompanhe com salada a gosto e azeitonas.

Bacalhau Ensalsado

Para 4 pessoas

- 1,5 kg de batatinhas novas
- Sal q.b.
- 4 postas de bacalhau demolhadas
- 2 dl de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 molhinho de salsa, picado
- 2 colheres (sopa) de vinagre

Modo de Preparação:

Lave muito bem as batatinhas e leve-as ao lume a cozer com pele em água temperada com sal. Depois de cozidas, escorra-as bem e dê-lhes um pequeno "murro", sem as abrir. Entretanto, asse as postas de bacalhau no grelhador, como habitualmente. Quando grelhadas, retire-lhes as espinhas e lasque-as grosseiramente.

Num tacho largo, leve ao lume o azeite e, quando quente, junte-lhe os dentes de alho, previamente esborrachados. Em seguida, adicione as batatas e o bacalhau e deixe aquecer bem, mexendo de vez em quando. Por fim, junte a salsa picada e o vinagre, retire e sirva quente.

Salada de Bacalhau com Pimentos e Feijão

Ingredientes para 4 pessoas:

- 400 g de bacalhau
- 200 gramas de feijão branco
- 4 pimentos
- 1 cubo de caldo
- 1 chicória
- 1 Limão
- sal e pimenta preta.

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho em água fria durante 24 horas, mudando a água várias vezes. Prova-se para testar o ponto de sal e quando for altura escorre-se e seca-se com um pano limpo. Esmaga-se o cubo de caldo e mistura-se com umas gotas de azeite e o sumo de um limão.

Corta-se o bacalhau em lâminas muito finas, quase transparentes (para facilitar, pode colocar-se o bacalhau no congelador durante 30 minutos para que endureça). Unta-se com azeite e deixa-se macerar durante 30 minutos.

Cortam-se os pimentos em tiras e misturam-se com os feijões bem escorridos. Tempera-se com sal, azeite e pimenta negra recém moída. No centro do prato coloca-se um montinho de feijões com pimentas e à volta umas folhas de chicória, lavadas e secas. Cobrem-se com lâminas de bacalhau polvilham-se de pimenta negra e salsa picada.

Conselho Final:

O feijão pode ser cozido em casa ou comprado em lata, que já vem preparado.

Salada de Bacalhau e Massa Fria

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 alface
- 400 g de massa verde fria
- 250 g de migas de bacalhau
- azeitonas pretas
- 5 tomates maduros
- 2 dentes de alho
- salsa
- azeite
- vinagre
- sal e pimenta.

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau durante 4 horas, escorre-se e reserva-se. Numa panela com bastante água coze-se a massa até que esteja ao dente. Entretanto, lava-se a alface, escorre-se e corta-se em juliana muito fina. Escalda-se os tomates, descascam-se, retiram-se as sementes e cortam-se em bocados. Batem-se juntamente com os alhos até reduzir tudo a purê. Tempera-se de azeite e vinagre. Deita-se a massa nos pratos, junta-se a alface, acrescenta-se o bacalhau e rega-se com o molho de tomate.

Conselho Final:

Esta salada fica ainda melhor se lhe acrescentar um picado de ovo cozido.

Esqueixada de Bacalhau à Espanhola

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau sem pele nem espinhas
- 2 cebolas
- 4 tomates maduros
- 250 g de azeite
- 100 g de azeitonas pretas
- 2 pimentos vermelhos
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- sal
- 2 colheres de sopa de vinagre.

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau durante 12 horas mudando-lhe a água 2 vezes. Escorre-se bem e corta-se em bocados grandes. Cortam-se todas as hortaliças em tiras largas e misturam-se com o bacalhau. Tempera-se com azeite, vinagre, sal e alho picado. Coloca-se numa taça e serve-se enfeitado com as azeitonas.

Conselho Final:

Nesta salada, o bacalhau deve ficar saboroso, nem salgado nem insípido. Por isso, o tempo de demolho depende muito da peça de bacalhau que se utilizar. O melhor é ir provando o bacalhau ao longo do demolho, até se atingir o ponto certo.

Salada de Bacalhau à Primavera

Ingredientes:

- 1 chicória,
- 100g de bacalhau
- 100 g de atum de conserva
- 8 anchovas salgadas
- 150 g de azeitonas se Caroço.

Para o molho:

- 2 dentes de alho
- 4 amêndoas tostadas
- 2 anchovas
- 2 pimentos vermelhos
- 4 tomates maduros
- 30 g de pimentão doce
- 1 colher de sopa de maionese
- 6 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de vinagre
- 4 colheres de sopa de água.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas na parte baixa do frigorífico, mudando de água três ou quatro vezes durante o processo. Escorre-se bem e desfia-se. Colocam-se os pimentos de molho até que estejam moles. Raspa-se o interior e reserva-se.

Limpa-se a chicória debaixo de água fria corrente, separam-se as folhas e colocam-se numa taça com o resto dos ingredientes: o bacalhau, o atum, as azeitonas e as anchovas. Prepara-se o molho. Tritura-se os dentes de alho e as amêndoas. Acrescenta-se as anchovas em bocadinhos e o miolo dos pimentos e esmaga-se bem.

Escaldam-se os tomates em água a ferver, pelam-se, retiram-se as sementes e cortam-se em bocados grandes. Deita-se tudo no passevite, juntamente com 30 g de pimentão doce. Por último, acrescenta-se a maionese, o azeite e o vinagre, e continua a esmagar-se bem com uma colher de pau até que tudo esteja ligado. Se necessário, acrescentam-se as 4 colheres de água. Rega-se a salada com esta preparação e serve-se a temperatura ambiente.

Conselho final:

Se preferir, pode-se utilizar a batedeira elétrica para preparar o molho. Neste caso, reserva-se o tomate e acrescenta-se cortado em bocados como mais um ingrediente da salada.

Tomates Recheados com Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 tomates grandes e maduros
- 2 ovos
- 200 g de bacalhau desfiado
- 8-folhas de espinafre
- 1 iogurte natural
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de mostarda
- sal
- pimentão doce.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 4 a 6 horas, mudando de água 3 ou 4 vezes. Escorre-se bem e reserva-se. Cozem-se os ovos. Lavam-se e escaldam-se as folhas de espinafre. Escorre-se bem e reservam-se. Aquece-se um pouco de azeite numa caçarola e salteia-se o bacalhau. Numa tigela, mistura-se muito bem o bacalhau, os espinafres e as claras de ovo picadas. Passam-se as gemas pelo passevite e reservam-se.

Prepara-se um molho misturando-se o iogurte, a mostarda, e uma pitada de sal, passa-se pela batedora e rega-se com ele todos os ingredientes. Lavam-se os tomates, secam-se e corta-se a base. Esvaziam-se eliminando as sementes e recheiam-se com o bacalhau e os espinafres. Polvilha-se com gema de ovo e uma pitada de pimentão doce e tapam-se com a sua própria base.

Conselho final

Serve-se sobre umas folhas de alface. Se desejar, pode-se acrescentar ao molho de iogurte cebolinha picada.

Pastel de Bacalhau e Pimentos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 g de bacalhau
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 250 ml de azeite

- 4 pimentos verdes pequenos
- 1 kg de batatas
- 50 ml de leite
- uma noz de manteiga
- 250 ml de bechamel.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho em água fria durante 24 horas, mudando de água duas ou três vezes. Escorre-se, retira-se pele e espinhas reservando a pele, e deixa-se à temperatura ambiente. Numa frigideira com azeite frita-se a cebola picada até que comece a tomar cor. Acrescentam-se dois dentes de alho, refoga-se e incorpora-se o bacalhau, mexendo até que se desfaça. Acrescenta-se a pele com a parte negra para cima, para que solte a gelatina. Retira-se do lume. Assam-se os pimentos no forno e pelam-se.

Descascam-se as batatas. Cortam-se em bocados e refogam-se num pouco de manteiga. Cobrem-se com água e cozem-se até estarem tenras. Reduzem-se as batatas a purê juntamente com os pimentos e junta-se-lhes um pouco de leite se for necessário, mas deve resultar um creme espesso. Tempera-se de sal e pimenta a gosto. Unta-se um recipiente de ir ao forno, coloca-se uma camada de purê de batata e pimentos, outra de bacalhau, uma terceira de purê, e termina-se com uma camada de bacalhau, esta última mais grossa, cobrindo-se tudo com molho bechamel. Gratina-se durante alguns minutos e serve-se.

Conselho Final

Para poupar tempo, pode-se utilizar purê de batata de pacote e pimentos vermelhos. O resultado será igualmente saboroso.

Lasanha com Bacalhau e Creme de Alhos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 8 folhas de lasanha
- 500 g de bacalhau demolhado
- 400 ml de leite
- 200 ml de nata líquida
- 8 dentes de alho
- óleo
- sal e pimenta.

Modo de Preparação:

Aquecem-se os alhos com a nata à volta de 20 minutos, e passam-se pela batedora até ficar um creme fino. Coloca-se o bacalhau numa panela com água fria, leva-se ao lume e retira-se quando levantar ferver. tapa-se e deixa-se repousar durante 20 minutos. Escorre-se e desfia-se.

Põe-se o bacalhau numa frigideira, acrescenta-se meio copo de óleo quente e aquece-se em lume brando. Quando ferver, acrescentasse outro copo de óleo e o leite. Deve ficar uma mistura suave. Tempera-se de sal e pimenta e retifica-se o ponto de sal. Colocam-se as folhas de lasanha de duas em duas num prato de forno, alternando com camadas de bacalhau e terminando com massa.

Cobre-se tudo com creme de alhos e coze-se em forno brando durante 45 minutos. A meio da cozedura, é aconselhável tapar o recipiente com papel de alumínio para que não queime. Serve-se quente.

Conselho final:

Esta lasanha também se pode fazer com atum, quando não haja tempo para preparar o bacalhau.

Crosta de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 folhas de massa folhada congelada
- 1 lombo de bacalhau inteiro de uns 400 gramas
- 100 g de salmão fumado
- 200 g de champinhon
- 50 ml de nata líquida
- 50 ml de vinho branco seco
- manteiga
- gema de ovo
- um pouco de sal
- pimenta branca, noz moscada.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas na parte mais baixa do frigorífico. Muda-se a água duas ou três vezes. Quando estiver no ponto de sal, escorre-se, retiram-se espinhas e pele, e reserva-se inteiro. Descongela-se a massa à temperatura ambiente. Lavam-se os cogumelos e cortam-se em lâminas finas. Salteiam-se em manteiga e ,quando o líquido tiver evaporado, acrescenta-se o salmão fumado cortado em tiras e refoga-se por uns instantes. Rega-se com o vinho e, quando o álcool se tiver evaporado, acrescenta-se a nata e tempera-se a gosto. Estende-se com cuidado a massa até se obter duas porções de tamanho ligeiramente superior ao do lombo do bacalhau.

Coloca-se sobre a mesa uma das porções, sobre ela o bacalhau limpo e sobre este a mistura de champinhon e salmão. Cobre-se com a outra porção de albarda e fecha-se pressionando as bordas e seguindo a forma do bacalhau. Com uma faca desenham-se alguns sulcos sobre a massa, pincela-se com gema de ovo e leva-se ao forno durante 25 minutos(forno pré aquecido a 200°).

Conselho Final:

Também se pode utilizar migas de bacalhau, ou desfiar o bacalhau antes de o cobrir com a massa

Bacalhau Marinado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300 g de postas de bacalhau
- 100 g de azeite
- sumo de dois limões
- 1 cebolinho
- 100 g de favas
- 50 g de ervilhas cozidas
- um molho de espinafres frescos
- 4 folhas de chicória
- Pimenta.

Modo de Preparação

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando de água duas vezes. Quando o ponto estiver certo, escorre-se bem e desfia-se muito fino. Lava-se o cebolinho e pica-se muito fino. Prepara-se um vinagrete com o azeite, o sumo de limão, dois grãos de pimenta moídos e o cebolinho.

Rega-se o bacalhau com a marinada e deixa-se macerar durante aproximadamente 4 horas. Preparam-se as favas, cozem-se em água com sal e elimina-se a pele. Lavam-se os espinafres e dispõem-se várias folhas sobre um prato, formando uma flor. Regam-se com um fio de azeite. Colocam-se em cima três montinhos de marinada de bacalhau e no centro as favas e as ervilhas. Decora-se com cebolinho picado.

Conselho final

A marinada fica melhor se utilizar postas de bacalhau para que se formem fatias maiores.

Bacalhau Gratinado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 400 g de bacalhau
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 4 batatas grandes
- 1 lata de leite evaporado
- 1 noz de manteiga
- uma pitada de pimenta e noz moscada.

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho durante 24 horas e muda-se a água duas vezes. Quando estiver no ponto, escorre-se e reserva-se. Descascam-se as cebolas e cortam-se às rodelas. Descascam-se as batatas e cortam-se também às rodelas. Picam-se os alhos muito finos.

Numa caçarola de barro aquece-se a manteiga, refoga-se a cebola com os alhos e, quando estiver tenra, acrescentam-se as batatas. Frita-se tudo durante alguns minutos e depois junta-se o bacalhau, sem pele nem espinhas. Passados 5 minutos, deita-se o leite evaporado e continua-se a cozedura durante mais 5 minutos.

Leva-se ao forno e deixa-se em temperatura baixa durante 25 minutos. Comprova-se o ponto das batatas e, quando estiverem tenras, colocam-se umas bolinhas de manteiga à superfície e gratina-se 3 ou 4 minutos.

Conselho final:

Para enriquecer este prato, pode acrescentar-se berbigões ou mexilhões.

Bolinhos de Bacalhau Encharcados

Ingredientes para 4 pessoas:

- 220 g de bacalhau
- 250 g de molho de tomate espesso
- 100 g de anchovas
- 100 g de atum
- 1 dente de alho
- 1 ramo de salsa
- 100 g de vinho branco seco
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho durante 24 horas na parte mais baixa do frigorífico. Muda-se a água duas vezes. Convém utilizar postas não muito grossas. Quando o bacalhau estiver no ponto de sal, escorre-se bem e corta-se em forma de retângulos. Tempera-se de pimenta e sobre cada um deles uma colher de molho de tomate. O resto do molho reserva-se.

À parte, mistura-se o atum, as anchovas, o alho e a salsa com uma colher de sopa de azeite e trabalham-se até conseguir uma massa. Divide-se esta massa em duas porções, e com uma delas recheia-se os filetes de bacalhau. Estende-se sobre cada um dos filetes uma colherada de massa, enrolam-se formando bolinhos e atam-se com fio ou prendem-se com palitos para que não se desfaçam.

Numa caçarola mistura-se o resto do molho de tomate com a outra metade da massa de atum e anchovas, a salsa picada e uma colher de azeite para fazer um molho. Deixa-se cozer tudo junto durante uns 25 minutos. Passado este tempo, os bolinhos estão feitos e o molho reduziu-se. Serve-se imediatamente.

Conselho Final:

Algumas azeitonas pretas picadas ficam muito bem misturadas com o atum e as anchovas do recheio.

Crepes de Bacalhau e Carabineiros

Ingredientes para 4 pessoas:

Para o recheio:

- 200 g de migas de bacalhau
- 8 carabineiros cozidos
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de sopa de manteiga
- leite

Para a massa:

- 100 g de farinha
- 1 ovo
- 300 ml de leite
- 1 pitada de sal
- óleo

Para o molho:

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha
- caldo de peixe

Modo de Preparação:

Põe-se as migas de molho durante 4 horas; passado esse tempo, escorrem-se e secam-se. Descascam-se os carabineiros e cortam-se em bocados pequenos. Derrete-se a manteiga e nela o bacalhau e os carabineiros. Polvilha-se com um pouco de farinha e revolve-se durante alguns minutos.

Vai-se acrescentando o leite a pouco e pouco até se obter uma massa ligada massa fina. Reserva-se. Prepara-se massa de crepe batendo com a varinha mágica a farinha, o ovo, o leite e uma pitada de sal. Unta-se com um pouco de óleo uma frigideira com uns 18 cm de diâmetro e verte-se nela uma chávena de massa de crepe. Quando se despegar com facilidade volta-se e frita-se do outro lado mais um minuto. Vai-se fazendo cada crepe deste modo e empilham-se uns sobre os outros num prato sobre um recipiente de água a ferver, para que se mantenham quentes.

Prepara-se um bechamel com a manteiga, a farinha e o caldo de peixe e aromatiza-se com noz moscada. Recheiam-se os crepes com o bacalhau, enrolam-se e cobrem-se com o bechamel. Servem-se quentes ou mornos.

Carpaccio de bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de bacalhau
- azeite
- vinagre
- 2 tomates maduros
- pimenta

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau, (que deve ser de preferência do centro de um lombo grosso) durante 24 ou 36 horas conforme a espessura, mudando de água várias vezes. Passado este tempo, escorre-se, seca-se e mete-se no congelador para que endureça um pouco e se corte com mais facilidade. Com uma faca muito afiada corta-se o bacalhau em lâminas o mais finas possível. Dispõem-se as lâminas no prato de servir e regam-se com azeite e vinagre. Deixa-se macerar durante 3 ou 4 horas.

Lavam-se os tomates e cortam-se em bocados pequenos, eliminando as sementes. Acrescentam-se os tomates e tempera-se tudo com um pouco de pimenta. Serve-se muito frio.

Conselho final:

Se tiver máquina de cortar fiambre pode utilizar-se para cortar o bacalhau, já que quanto mais finas forem as lâminas melhor resulta o carpaccio.

Bacalhau com Piri-piri

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1500 g de bacalhau
- 300 ml de azeite
- 4 dentes de alho
- 1 malagueta

Modo de Preparação:

Escolhem-se algumas postas grossas da parte central n bacalhau de boa qualidade e põem-se de molho em água fria durante 24 ou 48 horas, conforme a grossura das postas. Coloca-se na parte baixa do frigorífico e muda água duas vezes durante o processo. Quando ficar no ponto escama-se eliminam-se as espinhas e seca-se com um pano de cozinha.

Aquece-se o azeite numa caçarola de barro e juntam-se os alhos cortados. juntamente com os alhos, frita-se uma malagueta para que o azeite adquira um travo picante. Quando começarem a tomar cor, retiram-se os alhos e a malagueta com uma escumadeira e deita-se na caçarola as postas de bacalhau com a pele para baixo, deixando cozer a lume brando durante uns 8 minutos.

Passado este tempo, para-se a primeira cozedura em azeite e coloca-se o bacalhau noutra panela com a pele voltada para cima e quatro colheradas de azeite. Leva-se a lume muito brando e mexe-se devagar até que o azeite comece a ligar com a gelatina que se soltou do peixe. O peixe não deve ferver e o molho deve ficar esbranquiçado e não demasiado espesso. Serve-se decorado com rodela de alho frito e malagueta.

Conselho Final:

Se não apreciar o sabor picante, pode esquecer a malagueta e fritar só os alhos. O prato ficará igualmente bom.

Bacalhau à Navarra

Ingredientes para 4 pessoas:

- 800 g de migas de bacalhau
- 350 g de tomates maduros
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- azeite
- pimenta.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 4 horas na parte mais baixa do frigorífico. Depois escorre-se. Descasca-se a cebola, pica-se muito fina e refoga-se em azeite sobre lume muito brando. Acrescenta-se o alho picado e quando começar a ficar dourado juntam-se os tomates previamente escaldados, descascados, cortados em bocados e sem sementes. Acrescenta-se a salsa picada.

Deixa-se cozer lentamente durante uns 20 minutos e acrescenta-se as migas de bacalhau. Continua a cozinhar-se durante mais 15 minutos até que o molho reduza e o bacalhau esteja no ponto.

Conselho final:

Uma variante deste prato consiste em juntar ao molho de tomate pimento vermelho assado e em tiras.

Caldeirada de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 12 alhos franceses
- 400 g de bacalhau
- 5 batatas grandes
- 4 dentes de alho
- 150 ml de azeite
- um pouco de sal
- água.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas em água fria, na parte baixa do frigorífico. Muda-se a água. Elimina-se e as espinhas e seca-se bem com pano limpo ou papel de cozinha. Lavam-se os alhos franceses e cortam-se em pedaços de uns 5 cm. Só se utiliza a parte branca.

Descascam-se as batatas e cortam-se em quadrinhos. Numa panela põe-se a cozer as batatas e os alhos franceses em litro e meio de água salgada. Quando começar a ferver, juntam-se duas colheres de sopa de azeite e deixa-se ferver suavemente durante 20 minutos. Passado este tempo, retira-se a panela do lume e acrescenta-se o bacalhau. Move-se a panela energicamente várias vezes e volta a cozer em lume brando.

Entretanto, prepara-se um refogado com o resto do azeite, onde se douram os alhos. Quando estiver pronto, retira-se a caldeirada do lume, deita-se nela o refogado e serve-se.

Conselho Final:

Também se pode acrescentar um raminho de salsa ao refogado de alho. Quanto à quantidade de água, ela não é importante, o que interessa é que as verduras quem cobertas.

Bacalhau de Cebolada com Vinho Branco

Ingredientes para 4 pessoas:

- 8 postas de bacalhau
- 4 cebolas
- 4 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- 100 ml de vinho branco muito seco
- azeite

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho em água fria durante 24 horas, mudando de água duas vezes. Escorre-se, seca-se e tira-se as espinhas, deixando a pele. Picam-se as cebolas muito finas juntamente com a salsa e os dentes de alho e põe-se tudo a dourar numa caçarola com azeite, em lume brando, até que comece a tomar cor.

Aumenta-se o lume e acrescenta-se o vinho branco. Deixa-se cozer até que se reduza o líquido e a cebola esteja bem tenra. Junta-se então as talhadas de bacalhau e deixa-se cozer durante uns 15 minutos, o tempo necessário para que fiquem prontas. Serve-se quente no recipiente onde foi feito.

Conselho Final:

Podem passar-se as postas por farinha dourá-las um pouco em azeite antes de incorporá-las na caçarola.

Guisado de Bacalhau à Aragão

Ingredientes para 4 pessoas:

- 5 postas de bacalhau
- 4 pimentos vermelhos
- 1 cebola
- 4 colheres de sopa de polpa de tomate
- 4 pimentos morrones
- 4 dentes de alho
- 400 ml de azeite

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando a água duas vezes. Põe-se de molho os pimentos vermelhos e, quando estejam tenros, raspa-se a pele e reservam-se. Retiram-se espinhas e pele ao bacalhau e desfia-se. Numa caçarola com azeite e mete-se os alhos picados muito finos. Quando começarem a tomar cor, acrescenta-se o bacalhau. Mexe-se com cuidado várias vezes com uma colher de pau e acrescentam-se os pimentos vermelhos.

Partem-se em tiras os pimentos morrone e juntam-se ao guisado, juntamente com a polpa de tomate. Deixa-se cozer em lume muito brando durante uns 20 minutos, movendo a caçarola de vez em quando para que o molho ligue e não se pegue ao fundo. Serve-se quente.

Conselho Final:

O bacalhau pode apresentar-se em postas em vez de desfiado. De qualquer maneira, não é aconselhável utilizar migas, já que estas são mais insípidas.

Bacalhau com Alhos e Pimentão

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau em postas
- 8 dentes de alho
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- 1 ramo de salsa
- azeite
- alguma farinha.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas. Convém que as postas sejam grandes e o bacalhau de primeira qualidade. Muda-se a água duas vezes. Escorre-se bem o bacalhau, passa-se por farinha e frita-se em abundante azeite, substituindo-o as vezes que forem necessárias para que as postas não enegreçam. Colocar as postas numa travessa.

Noutra frigideira aquece-se o azeite e fritam-se nele os dentes de alho cortados em pedacinhos. Quando comecem a dourar, acrescenta-se o pimentão e refoga-se tudo ligeiramente. Acrescenta-se a salsa lavada e picada e deita-se e a fritada de alhos por cima das postas de bacalhau. Serve-se quente.

Conselho final:

Convém estar com muita atenção à temperatura do azeite onde se frita o alho, já que o pimentão se queima com facilidade e quando isto acontece larga um sabor e um cheiro bastante desagradáveis que poderiam estragar o prato.

Crema de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 g de migas de bacalhau
- 250 g de azeite
- 1 dente de alho
- 100 ml de leite ou nata
- 1 batata média

- sumo de limão
- pimenta.

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho durante 4 ou 5 horas. Escorre-se e seca-se com um pano. Coze-se a batata, tira-se-lhe a pele e reduz-se a purê. Aquece-se metade do azeite numa caçarola e, em lume brando, frita-se o alho esmagado e as migas de bacalhau, mexendo energicamente com uma colher de pau até que o bacalhau se reduza a purê.

Retira-se o recipiente do lume e, sem deixar de mexer, incorpora-se o leite, o purê de batata e o resto do azeite. Continua a trabalhar-se o creme até se obter uma mistura de consistência suave. Tempera-se com pimenta branca e umas gotas de limão.

Conselho Final:

O creme de bacalhau pode servir-se frio ou morno acompanhado de tostas. Mas também pode ser aproveitado para fazer pimentos recheados, por exemplo.

Bacalhau com Picado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 8 postas de bacalhau
- 400 ml de azeite
- 2 cebolas pequenas
- 4 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- farinha
- 1 ovo
- 2 ovos cozidos
- vinagre

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando a água várias vezes. Escorre-se e seca-se bem. Passam-se as postas de bacalhau por ovo e farinha e fritam-se em azeite. Descasca-se e pica-se a cebola. Esmagam-se os alhos. Num recipiente fundo, misturam-se os ovos cozidos muito picados, a cebola e o alho com salsa.

Tempera-se a gosto com azeite e vinagre e mistura-se com uma colher de pau. Coloca-se as postas de bacalhau numa travessa e cobrem-se com o molho de picado.

Conselho final:

Uma variante deste prato consiste em acrescentar ao picado de ovos cozidos actues batatas cozidas aos bocados.

Bacalhau Guisado com Batatas

Ingredientes:

- 6 batatas
- 8 postas de bacalhau

- 1 pimento verde
- 1 lata pequena de pimentos morrones
- 1 lata pequena de ervilhas
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 1 ramo de salsa
- 1 colher de sopa de polpa de tomate
- azeite.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando de água duas vezes. Escorre-se, elimina-se a pele e as espinhas. Descasca-se a cebola pica-se miúda. Numa caçarola cobre-se o fundo com azeite e refoga-se a cebola a lume muito brando. Esmaga-se o alho e pica-se a salsa e junta-se ao refogado. Lava-se o pimento verde, seca-se, corta-se, eliminam-se as sementes e os filamentos e acrescenta-se também ao refogado. Passados 3 ou 4 minutos aproximadamente acrescenta-se o tomate e deixa-se apurar.

Quando estiver no ponto, deitam-se as batatas descascadas e cortadas em quadrados. Mexe-se um pouco com a colher de pau e cobre-se com água. Quando a cozedura das batatas estiver a meio, junta-se o bacalhau, o pimento morrone cortado em bocadinhos e as ervilhas. Deixa-se cozer o guisado a lume brando até que as batatas estejam tenras e o líquido se tenha reduzido bastante. Serve-se muito quente.

Conselho final:

Acompanhado por um bom vinho branco, este prato pode enriquecer-se com um molho de espinafres.

Bacalhau no Caldeirão

Ingredientes:

- 800 g de bacalhau,
- 250 g de tomates vermelhos muito maduros
- 3 dentes de alho
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- 1 ramo de salsa
- 100 ml de vinho branco seco
- azeite

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau durante 24 horas, mudando de água 3 vezes. Quando estiver no ponto de sal, escorre-se e seca-se. Enfarinha-se as postas, douram-se em azeite e mudam-se para uma panela de ferro. No azeite que sobrar, fritam-se os dentes de alho muito picados. Quando começarem a tomar cor acrescenta-se o pimento então e o vinho branco. Deita-se este molho sobre as postas de bacalhau.

Escaldam-se os tomates, pelam-se, eliminam-se as sementes e reduzem-se a purê. Salga-se a gosto. Coloca-se uma colherada de tomate sobre cada posta de bacalhau e polvilha-se com um picado de alho e salsa fresca. Leva-se ao forno a temperatura média durante uns 15 minutos aproximadamente. serve-se muito quente, no mesmo recipiente em que foi ao forno.

Conselho final:

Pode-se servir com um picado de clara de ovo cozido sobre o tomate. As batatas cozidas também são um bom acompanhamento para este prato.

Bacalhau à là Mancha

Ingredientes para 4 pessoas:

- 800 g de bacalhau
- 2 cebolas
- 4 pimento verdes
- 4 pimentos vermelhos
- 800 g de tomates em conserva ou ao natural
- farinha
- azeite

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho durante 24 horas na parte mais baixa do frigorífico. Muda-se a água 2 vezes. Descasca-se a cebola e corta-se às rodelas. Põe-se a fritar numa caçarola com azeite. Juntam-se os pimentos lavados e cortados em tiras. A metade da cozedura, acrescentam-se os tomates. Vai-se mexendo com uma colher de pau para que os tomates se vão desfazendo à medida que ficam moles. Deixa-se estufar em lume muito brando.

Noutra caçarola, aquece-se azeite e fritam-se as postas de bacalhau enfarinhadas. Quando estiverem douradas, retiram-se, colocam-se sobre papel de cozinha e reservam-se. Estrelam-se 4 ovos em azeite abundante. Decoram-se os pratos colocando um fundo de molho, o bacalhau e um ovo.

Conselho final:

Este prato pode preparar-se com tomate natural ou em polpa. Em qualquer dos casos, convém acrescentar uma pitada de açúcar à fritada de tomate para evitar a sua acidez.

Bacalhau de Bejar

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de bacalhau
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 2 colherada de farinha
- 1 folha de louro
- vinagre
- salsa
- azeite.

Modo de Preparação:

Coloca-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando a água 2 vezes. Escorre-se, seca-se, eliminam-se as espinhas e a pele. Descascam-se os dentes de alho e esmagaras com a salsa. Descasca-se a cebola, pica-se e refoga-se. Polvilha-se com uma colherada de farinha e deixa-se tostar durante alguns minutos. Acrescenta-se uma colherada de vinagre, o alho com a salsa, e uma folha de louro.

Alguns minutos depois, colocam-se as postas de bacalhau na caçarola, misturam-se com o refogado e deixam-se cozer em lume brando durante 15 minutos.

Conselho final:

Um excelente acompanhamento serão umas fatias de pão torrado barradas com alho e azeite, ou umas fatias de pão também com alho e azeite mas levadas ao forno durante uns instantes.

Bacalhau à Catalã

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de bacalhau da parte da cabeça
- 200 g de abobrinhas
- 200 g de beringelas
- 1 cebola
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 3 dentes de alho
- 500 g de polpa de tomate
- uma pitada de açúcar
- azeite
- farinha.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas ou mais, se for necessário, mudando de água 2 ou 3 vezes. Escorre-se, passa-se por farinha e frita-se. Filtra-se o azeite da fritura, deita-se numa caçarola de barro e fritam-se nele os alhos. Descasca-se a cebola, corta-se em tiras e frita-se com o alho. Cortam-se os pimentos em tiras e juntam-se à fritada de alho e cebola.

Entretanto, lavam-se as abobrinhas e beringelas, cortam-se em bocados médios e fritam-se à parte. Quando estiverem tenros, passam-se para a caçarola com a cebola. Por último, acrescenta-se a polpa de tomate e deixa-se cozer tudo a lume brando durante 15 minutos. Passado este tempo, incorpora-se o bacalhau e prolonga-se a cozedura durante mais 10 minutos, tendo atenção para que as postas não se desfaçam.

Conselho Final:

Se preferir, pode-se eliminar a parte da polpa de beringela que tem pevides e utilizar só a que está pegada à pele.

Piperade com Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 6 pimentos vermelhos
- 4 tomates maduros
- 200 g de migas de bacalhau
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 6 colheres de sopa de azeite.

Modo de Preparação:

Colocam-se de molho as migas de bacalhau durante 4 horas mais ou menos, escorrem-se bem e reservam-se. Cortam-se os pimentos em tiras finas. Descascam-se e esmagam-se os tomates. Descascam-se as cebolas e os alhos e picam-se. Numa caçarola de barro aquece-se o azeite e fritam-se nele os pimentos.

Acrescentam-se os tomates, as cebolas e o alho e deixa-se cozer a fogo lento até que as verduras estejam tenras. Incorpora-se então o bacalhau e deixa-se apurar. Batem-se os ovos, deitam-se sobre a "piperade" e sobe-se o lume. Quando estiverem coalhados, coloca-se numa travessa e serve-se com fatias de pão torrado.

Conselho Final:

Embora originalmente esta receita se faça com manteiga em lugar de azeite este é mais saudável e dá um ótimo sabor ao prato.

Bacalhau com Pimento e Chouriço

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de bacalhau
- 4 pimentos
- vermelhos
- 12 rodela de chouriço,
- 1 cebola,
- 200 ml de polpa de tomate
- 100 ml de vinho branco
- 1 alho
- salsa
- azeite

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando de água 2 ou 3 vezes. Escorre-se e secam-se as postas com um pano. Assam-se os pimentos, descascam-se, eliminam-se as sementes e partem-se em tiras largas. Pica-se a cebola, esmaga-se o alho e a salsa. Põe-se numa caçarola de barro com azeite e frita-se a lume brando até que comece a tomar cor. Acrescenta-se o purê de tomate e continua-se a cozedura. Quando o tomate começar a espessar acrescenta-se o vinho branco. Quando o molho tiver diminuído, acrescentam-se as postas de bacalhau e deixa-se cozer lentamente durante 20 minutos. 10 minutos antes de terminar a cozedura, acrescentam-se os pimentos e as rodela de chouriço.

Conselho final:

Este prato serve-se geralmente acompanhado com pão aquecido ou torrado.

Agulhas de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de bacalhau
- 2 ovos
- 1 cebola
- 2 folhas de louro
- 1 pitada de estragão
- 1 pitada de noz moscada
- um raminho de salsa

- pimenta negra em grão
- vinagre
- pão ralado
- farinha.

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau durante 24 horas, mudando a água 2 vezes. Escorre-se, seca-se, tira-se as espinhas e corta-se em tiras de mais um menos 1 cm de grossura. Coloca-se a macerar num recipiente fundo coberto por uma marinada de azeite, vinagre, as ervas aromáticas, as especiarias e a cebola muito picada.

2 horas depois, retira-se o bacalhau, escorre-se ligeiramente, passa-se por farinha, ovo batido e pão ralado. Numa frigideira funda deita-se bastante azeite e, quando começar a ferver, fritam-se as talhadas de bacalhau até que estejam douradas.

Conselho final

Para que este prato seja apreciado no seu melhor, é aconselhável consumi-lo; logo a seguir à tritura, quando ainda estiver crocante.

Soldadinhos de Pavia

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- farinha
- azeite
- fermento
- 4 ovos.

Modo de Preparação:

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas, mudando a água 2 vezes. Escorre-se e seca-se com um pano de cozinha. Parte-se o bacalhau em fatias alargados de uns 3 cm, e retira-se as espinhas. Prepara-se a massa para fritar, peneirando a farinha com a levedura. Deita-se a farinha num recipiente fundo e mistura-se com um pouco de água e umas gotas de azeite. Deve resultar uma pasta espessa mas não dura.

Batem-se as claras de ovos em castelo e, com uma espátula, misturam-se com a massa de farinha. Deixa-se repousar durante uns 40 minutos. Aquece-se azeite numa caçarola de barro e deita-se o bacalhau. Quando começar a ferver, retiram-se as postas e reservam-se. Depois de fritas, envolvem-se com a pasta preparada anteriormente e fritam-se novamente em abundante azeite quente. Escorrem-se em papel de cozinha e servem-se.

Filhós de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 g de migas de bacalhau
- 2 dentes de alho
- 100 g de farinha.
- 1 ovo
- 1 colher de salsa picada
- 1 colher de fermento

- 100 ml de leite
- 2 colheres de pão ralado
- 6 colheres de azeite
- óleo para fritar.

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau durante 4 horas. Escorre-se, desfia-se e reserva-se. Num recipiente fundo coloca-se o bacalhau, os dentes alho muito picados, a faria ha, o ovo batido, o pão ralado, a salsa, o fermento, o leite e três colheres de azeite. Trabalha-se tudo muito bem até que esteja ligado. Pode utilizar-se a batedora elétrica. Deixa-se repousar meia hora. Com a ajuda de duas colheres formam-se as filhós. Leva-se a lume uma frigideira com bastante azeite, e quando começar a ferver baixa-se o lume e vão-se deitando as filhós de 4 em 4 para que não se colem umas às outras. Quando as filhós estiverem douradas, retiram-se com a ajuda de uma escumadeira e colocam-se sobre papel absorvente.

Mexida de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 250 g de migas de bacalhau
- 10 ovos
- 1 dente de alho
- 1 rama de salsa
- azeite.

Modo de Preparação:

Demolham-se as migas durante 4 horas na parte baixa do frigorífico. Escorre-se e reserva-se à temperatura ambiente. Cobre-se o fundo de uma frigideira com azeite e doura-se o dente de alho. Retira-se e salteia-se o bacalhau com o azeite até que comece a tomar cor. Retira-se o bacalhau com uma escumadeira e escorre-se bem o azeite. Batem-se os ovos até que a gema e a clara se liguem. Lava-se a salsa e pica-se muito fina.

Deitam-se os ovos num recipiente e colocam-se em banho Maria, junta-se a salsa picada e o bacalhau. Mexe-se com uma colher de pau até que o ovo comece a coalhar. Retira-se do lume e continua-se a mexer suavemente para que os ovos mexidos fiquem cremosos. Serve-se bem quente sobre uma fatia de pão previamente torrado.

Conselho final:

Se quiser tornar a mexida ainda mais saborosa, pode-se acrescentar algumas gambas salteadas ou uns dentes de alho bem fritos e tenros.

Bacalhau Coroado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 1 kg de batatas
- 1 ½ kg de cebolas em rodelas
- 1 copo grande de azeite
- 3 dentes de alho (crus e amassados)
- salsa picada

Para o Creme:

- 2 litros de leite

- Gemas
- 1 chávena de chá de queijo ralado (deixar para colocar depois do mingau pronto)
- 200 g de manteiga
- 200 g de farinha de trigo (batido no liquidificador para não encaroçar).

Modo de Preparação:

Dessalgar o bacalhau, aferventar e desfiar em lascas. Cozer as batatas, passando no espremedor e deixar em fios. Levar as cebolas com o azeite, num pirex ou numa panela, até ficarem transparentes, juntar o bacalhau, as batatas espremidas, os dentes de alho e salsa picada. Mexa com cuidado e leve num pirex redondo e baixo, deixando 1 buraco no meio (forminha de gelatina) para colocar o molho.

Leve o molho (ingredientes já batidos no liquidificador) ao fogo e vá mexendo até atingir um creme mais grosso. Cubra ligeiramente o bacalhau com este molho e o que sobrou coloque na forminha do meio. Leve ao forno para gratinar.

Conselho Final:

Pode ser congelado pois a batata está em forma de purê. Só tome cuidado com os temperos. Congela-se da maneira tradicional.

Vatapá de Bacalhau

Ingredientes p/ 10 pessoas

- 700 g de bacalhau
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 2 tomates sem pele e sem sementes
- 1 pimentão verde sem sementes
- 1 pimentão vermelho sem sementes
- $\frac{3}{4}$ de chávena de folhas de coentro
- 2 pães de forma sem casca
- $\frac{1}{2}$ chávena de água
- $\frac{1}{2}$ chávena de azeite de dendê
- 1 chávena de camarões secos defumados, descascados
- 2 chávenas de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de gengibre ralado
- 1 chávena de castanhas de caju picadas
- sal e pimenta a gosto

Modo de Preparação:

Coloque o bacalhau numa tigela, cubra com água e deixe de molho no frigorífico por 36 horas, trocando a água de vez em quando. Escorra a água e elimine a pele e as espinhas do bacalhau. Passe o bacalhau na máquina de moer ou no processador junto com a cebola, o alho, os tomates, os pimentões e o coentro. Coloque a mistura em uma tigela, cubra com um plástico e reserve. Enquanto isso, esfarele o pão com as mãos ou passe no lado grosso do ralador. Coloque numa tigela grande, umedeça com a água e deixe de molho por 30 minutos, no mínimo. Coloque o pão no liquidificador e bata em velocidade alta até triturar bem. Reserve numa tigela.

Numa panela grande, coloque o azeite de dendê e aqueça em fogo alto. Acrescente a mistura de bacalhau e os camarões secos e cozinhe, mexendo de vez em quando, por 15 a 20 minutos. Junte o pão e o leite de coco e continue a cozinhar, mexendo sempre, até surgirem bolhas na superfície da mistura. Acrescente o gengibre e as castanhas de caju e cozinhe por mais alguns minutos. Verifique o tempero e junte sal e pimenta a gosto. Tire do fogo, coloque numa tigela de barro e sirva.

Torta de Bacalhau

Ingredientes:

- ½ kg de bacalhau desfiado, sem sal e espinhas, temperado com pouca pimenta
- 7 batatas médias
- 1 latas de natas sem soro
- 1 vidro de maionese de 250 mg
- 3 tomates médios picados
- 4 cebolas médias picadas
- 1 pimentão grande picado
- ½ chávena de chá de salsa e cebolinha picadas
- ½ lata de ervilhas (retirar a água)
- ½ lata de palmito picado
- 3 ovos cozidos e cortados em pedaços
- 7 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho picado
- 1 chávena de azeitonas pretas
- Farinha de pão para polvilhar

Modo de Preparação:

Refogar a cebola e o alho no azeite até dourar. Colocar o pimentão, tomates, cebolinha verde e salsa, o bacalhau e um copo de água. Cozinhar por dez minutos. Acrescentar o palmito, as azeitonas, as ervilhas, os ovos e cozinhar mais dez minutos. Enquanto isso amassar as batatas já cozidas num pirex forrando-o por igual, inclusive nas bordas. Em outra vasilha misturar o creme de leite e a maionese formando um único creme. Agora é só arrumar:

Colocar uma camada de bacalhau e uma de creme, outra de bacalhau e mais uma de creme. Polvilhar a farinha de pão e levar ao forno por 20 minutos. O bacalhau deve ser servido quente. Acompanha arroz branco. Há quem aprecie comer com batata palha e, também, uma saladinha de folhas.

Bacalhau a Brás

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 gramas de bacalhau
- 0,5 dl de azeite
- 30 gramas de margarina
- 1 dente de alho
- 1 cebola grande
- 150 gramas de chouriço de carne
- 750 gramas de batatas
- 6 ovos
- sal e pimenta q.b. (quanto basta)
- salsa e azeitonas

Modo de Preparação:

Limpe o bacalhau, retire-lhe todas as espinhas que puder e corte-o em cubos com 1 cm. de lado, aproximadamente. Corte o chouriço também em pequenos dados iguais. Descasque as batatas, corte-as igualmente em pequeninos cubos, lave-as muito bem, escorra-as e frite-as; tempere-as depois de fritar (com sal). Parta os ovos para dentro de um recipiente e bata-os.

Até aqui foi tudo de preparação. Agora, pique grosseiramente a cebola e o dente de alho, deite-os num tacho largo (ou numa frigideira), leve ao lume a refogar e, logo que comece a querer alourar, junte o chouriço e o bacalhau e vá mexendo sempre, sobre o lume, durante 2 minutos. Junte depois as batatas, mexa muito bem mais um minuto e, por fim, junte os ovos batidos. Vá mexendo com cuidado até os ovos estarem mais ou menos passados, a seu gosto. Deite então numa travessa ou pirex e sirva quente, polvilhado com salsa picada e azeitonas. Pode decorar com raminhos de salsa. E bom apetite!

Geralmente acompanha-se com vinho branco, muito fresco, verde ou maduro, depende do gosto. Se gostar do maduro, aconselho vinho alentejano (Portugal), com zonas demarcadas de Reguengos, Borba ou Vidigueira. Não esqueça: fresco, sem ser gelado.

Bacalhau à Beira-Alta

Ingredientes para 4 pessoas:

- bacalhau q.b.
- 4 dl de azeite
- 4 dentes de alho
- pimenta
- batatas

Modo de Preparação:

Demolhe, escorra e enxugue o bacalhau impecavelmente. Coloque-o sobre um lume de brasas e grelhe-o. Ao lado, coloque num tacho 4dl de azeite, 4 dentes de alho picados e pimenta. Deixe levantar fervura. À medida que o bacalhau for assando, faça-o em lascas e introduza-o no tacho. Agite o tacho de vez em quando. Acompanhe com batatas assadas a murro.

Batatas assadas a murro

Lave as batatas, sem as descascar, e passe-as por sal grosso. Introduza-as no forno. Assim que a polpa das batatas ceder sob a pressão, dê-lhes um murro para as esborrachar.

Introduza as batatas novamente no forno para acabarem de cozer. Acompanhe o bacalhau com as batatas.

Bacalhau ao Conde

Ingredientes:

- 400g de bacalhau
- 600g de batatas
- 200g de cebolas
- 3 dentes de alho
- 100g de margarina
- 2.5dl de natas
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Coza em água o bacalhau já demolhado. Retire-lhe as peles e as espinhas e faça-o em lascas. Coza as batatas em água temperada com sal, escorra e reduza a purê. Pique finamente as cebolas e os dentes de alho e leve ao lume com 100g de margarina. Deixe cozer sem ganhar cor. Junte o

bacalhau. Deixe cozer um pouco. Depois reduza-o a purê numa máquina de cozinha ou num almofariz. Junte o purê de batata e bata tudo com uma colher de pau. Adicione 2.5dl de natas e temperar com sal e pimenta. Deite o preparado num tabuleiro untado com margarina. Polvilhe com 2 colheres de sopa de queijo ralado e leve a gratinar em forno bem quente (225°C) até alourar a superfície.

Bacalhau à Gomes de Sá

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gramas de bacalhau
- 500 gramas de batatas
- 1,5 dl de azeite
- 1 dente de alho
- 2 cebolas
- 2 ovos cozidos
- azeitonas pretas
- salsa
- 5 dl. de leite
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Demolha-se o bacalhau; coloca-se num tacho e escalda-se com água a ferver. Tapa-se a abafa-se o recipiente com um cobertor e deixa-se ficar assim durante 20 minutos.

Depois escorre-se o bacalhau, retiram-se-lhe as peles e as espinhas e desfaz-se em lascas. Põem-se estas num recipiente fundo, cobrem-se com leite bem quente e deixam-se ficar em infusão 1,5 a 3 horas.

Entretanto, cortam-se as cebolas às rodelas e o dente às rodelas e levam-se a alourar ligeiramente com azeite. Juntam-se as batatas, que se cozeram com a pele, se pelaram e se cortaram às rodelas. Junta-se ainda o bacalhau escorrido. Mexe-se tudo ligeiramente, mas sem deixar refogar. Tempera-se com sal e pimenta. Deita-se imediatamente num tabuleiro de barro e leva-se a forno bem quente durante 10 minutos.

Serve-se no prato em que foi ao forno, polvilhado com salsa picada e enfeitada com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas.

Esta é a verdadeira receita do bacalhau à Gomes de Sá tal como a criou o seu inventor, que foi comerciante de bacalhau na cidade do Porto.

Bacalhau à Dizinha

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 quilo de bacalhau (em postas pequenas)
- 3 cebolas médias (cortadas em rodelas)
- 2 pimentos vermelhos (em rodelas)
- ½ quilo de batatas (cruas cortadas em rodelas)
- 200 gr. de azeitonas pretas
- 1 maço de salsa
- 1 ½ chávena de azeite
- 1 pacto de nata
- 1 vidro de maionese(pequeno)

Modo de Preparação:

Em uma panela, coloque o azeite e arrumes as seguintes camadas: cebolas, batatas, bacalhau, pimentão, cebola, batata, bacalhau, azeitonas, batatas, bacalhau, cebola, pimentão, bacalhau, batatas - a última é de batatas.

Tampe a panela e cozinhe em fogo brando, quando a batata estiver cozida no ponto (não muito mole), adicione o creme feito com as natas e maionese, misturados, espalhando sobre as batatas.

Coloque a salsa e resto da azeitona, tampe a panela e feche o fogo. Deixe por 10 minutos ainda no fogão.

Bacalhau Verde I

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1kg de bacalhau
- 1 molho grande de espinafre
- 150 gr. de manteiga ou margarina
- 3 dentes de alho
- 50 gr. de pão ralado
- leite
- 2 ovos
- farinha de rosca
- azeite

Modo de Preparação:

Deixa-se o bacalhau de molho, ferve-se bem, limpa-se das peles e das espinhas e corta-se em tirinhas. Cozinhase o espinafre limpo, com um pouco de sal, sem água. Escorre-se, deixa-se esfriar, espreme-se bem e bate-se. Colocam-se 50 gr. de manteiga e os dentes de alho (tritutados) em uma frigideira. Quando o alho estiver frito, junta-se o espinafre, mexendo bem.

Leva-se ao fogo as outras 100 gr. de manteiga com a farinha de trigo, mexendo até ligar. Junta-se leite quente em quantidade suficiente para fazer um creme espesso, deixando ferver ligeiramente. Retira-se do fogo, juntam-se as gemas e os espinafres, bate-se bem, acrescentando o bacalhau. Batem-se as claras em neve, junta-se levemente à mistura e põe-se tudo em uma forma refratária, untada de manteiga e polvilhada com pão ralado. Rega-se com azeite e leva-se ao forno quente para dourar rapidamente.

Mousse de Bacalhau e Cenoura

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 chávena de água
- 1 colher de sopa de azeite
- 100 g de azeitona
- 1 chávena de bacalhau desfiado
- 0,5 chávena de cebola picada
- 1,5 chávena de cenoura crua ralada
- 6 colheres de sopa de gelatina branca
- 1,5 chávena de Maionese
- 1 pitada de pimenta preta moída
- 1 pitada de sal

Modo de Preparação:

Desfie o bacalhau (cru) tirando a pele e as espinhas e reserve. Rale a cenoura no ralo grosso e reserve. Rale a cebola e reserve. Dissolva a gelatina em 3 colheres de sopa de água morna e em seguida misture ao restante da água fria. Reserve.

Em uma vasilha grande misture: o bacalhau, a azeitona picada, a cebola, a maionese, a gelatina, 1 chávena de cenoura, prove e tempere com sal e pimenta a gosto. Unte com azeite uma forma de bolo inglês, decore o fundo com o restante da cenoura ralada. Despeje a mistura na forma com cuidado e leve ao frigorífico até endurecer.

Enfeite uma travessa com folhas de alface e desenforme a Mousse.

Bacalhau Desfiado com Natas

Ingredientes para 4 pessoas:

- 5 batatas grandes
- manteiga
- leite
- sal
- meio quilo de bacalhau dessalgado e desfiado
- 2 pimentos em rodela
- cebola em rodela
- azeitonas pretas
- azeite de oliva
- 250 gr de natas
- queijo parmesão ralado

Modo de Preparação:

Com os primeiros 4 ingredientes prepare um purê de batatas. Arrume o purê num pirex refratário retangular. Sobre o purê arrume o bacalhau, os pimentos, as cebolas e azeitonas e regue com azeite de oliva. Bata as natas e coloque por cima do bacalhau. Salpique com o queijo parmesão ralado e leve ao forno por 40 minutos.

Bacalhoda

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500g de bacalhau
- 500g de batata
- 3 tomates maduros
- 1 pimento verde
- 1 pimento maduro
- 2 cebolas médias
- azeite
- alho
- sal

Modo de Preparação:

Coloque o bacalhau coberto por água fervente, dando um ligeiro cozimento, escorra e reserve esta água. Desfie em postas menores e refogue com o azeite, o alho e os pimentos cortados em fatias compridas. Corte as batatas, os tomates e as cebolas em rodela. Monte em uma panela ou forma, para fazer o cozimento dos outros ingredientes no vapor da seguinte maneira:

Coloque uma camada de bacalhau (já preparado anteriormente), uma camada de batata, uma de tomate, uma de cebola e regue com bastante azeite. Repita as camadas e depois leve ao forno para o cozimento. Quando as batatas estiverem cozidas, está pronto.

Bacalhau Simplório

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas pequenas de bacalhau
- 5 a 6 batatas medias
- 1 cebola grande
- 1 (ou mais) dente de alho
- azeite (bem regadinho)
- Salsa e/ou coentro picados
- Sal e colorau q.b.

Modo de Preparação:

Num tabuleiro de ir ao forno, deita-se a cebola e o alho picado, lascas de bacalhau cru (depois de demolido - pelo menos de um dia para o outro), batatas cruas cortadas aos palitos, sal, colorau e salsa.

Rega-se com bastante azeite e leva-se ao forno a cozer.

Bacalhau à la Ménagère

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 Postas de bacalhau
- 10 batatas médias com casca
- 3 cebolas com casca
- 1 colher de farinha
- leite q.b.
- 3 dentes de alho

Modo de Preparação:

Põe-se a cozer batatas e cebolas com a casca, por cima postas de bacalhau, cozido sem ferver, coberto de água. quando estiver cozido tira-se e deixa-se até cozer as cebolas e depois as batatas. Tira-se as espinhas e peles do bacalhau, descasca-se as cebolas e batatas. Numa panela põe-se uma colher de farinha com leite, 3 dentes de alho, deixa-se ferver e junta-se as batatas, as cebolas e por fim o bacalhau, fica 20 minutos.

Bacalhau no Forno à Tavares

Ingredientes para 1 pessoa:

- 2 Colheres de sopa de maionese
- 1 posta de bacalhau
- 1 cebola grande, cortada em meias-luas
- 1 dente de alho
- 1 folha de louro
- 1 decilitro de azeite
- 6 batatinhas e 6 cebolinhas assadas

Modo de Preparação:

Refogue a cebola no azeite, junte o alho e o louro, coloque a posta de bacalhau dentro de um recipiente de levar ao forno, deite o refogado por cima e leve ao forno a assar durante meia hora. Logo que o bacalhau estiver assado, retire e coloque numa frigideira de barro, passe o molho pelo passe-vite e despeje por cima do bacalhau. Cubra a posta com a maionese e leve ao forno a gratinar. Sirva com cebolinhas e batatinhas assadas.

Moqueca de Bacalhau a Moda da Bahia

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau salgado
- 1 copo de 200 ml de leite de coco
- 1 chávena de azeite de dendê
- 3 tomates grandes
- 2 pimentos verdes grandes
- 2 cebolas grandes
- 3 colheres de azeite de oliva
- 2 limões
- azeitonas à vontade

Modo de Preparação:

Cortar o bacalhau em pedaços médios, deixar de molho por 24 horas, mudando a água por três vezes no mínimo, lavar o bacalhau no limão, arrumar os pedaços em uma panela não muito funda, dispor por cima os tomates, os pimentos e as cebolas em rodela, colocar o leite de coco e o azeite de dendê, após 20 minutos de cozimento adicionar o azeite de oliva e as azeitonas cozinhar em fogo brando, panela coberta e não mexer.

Frigideira de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- ½ quilo de bacalhau em filetes
- 3 colheres (sopa) de maizena
- 1 chávena de óleo
- 3 cebolas e 2 dentes de alho picadinhos
- ½ quilo de camarões limpos e moídos
- ½ quilo de tomates, sem pele, picados
- 1 chávena de coentro picadinho
- 1 pitada de sal
- 2 pimentas vermelhas picadas
- ½ quilo de chuchu cozido e amassado
- leite puro de 1 coco
- 6 ovos

Modo de Preparação:

Ponha o bacalhau de molho de véspera, trocando de água algumas vezes. No dia seguinte, desfie, coloque numa panela e cubra com água fria. Leve em fogo brando, sem ferver, durante 20 minutos.

Faça o refogado com óleo, cebola, alho, tomates, camarões e temperos. Depois de pronto, adicione o chuchu, o bacalhau escorrido e desfiado e o leite de coco. Reserve. Bata os ovos com a maizena. Salgue ligeiramente. Junte metade do bacalhau escorrido e desfiado e o leite de coco. Reserve.

Bata os ovos com a maizena. Salgue ligeiramente. Junte metade do bacalhau reservado, misture e despeje num prato de barro ou refratário, previamente untado. Cubra com os ovos restantes e asse em forno quente até dourar bem.

Bacalhau a Portuense

Ingredientes para 4 pessoas:

- Bacalhau demolido
- Azeite
- Alho picado
- cebola
- uma folha de louro
- vinho branco
- batatas
- pimenta e sal q.b.

Modo de Preparação:

Colocar o bacalhau, bem demolido, numa assadeira de barro, com azeite, muito alho picado e a cebola cortada as rodela. Temperar com pimenta, sal, louro e um pouco de vinho branco. Colocar batatas as rodela em volta e levar ao forno, em temperatura media, para que o bacalhau asse lentamente.

Regar, de vez em quando com o próprio azeite. Servir na assadeira.

Bacalhau com Espinafres

Ingredientes para 6 pessoas:

- 4 postas medias de bacalhau;
- 1 molho grande de espinafres;
- 1,5 Kg. de batatas medias;
- Queijo ralado;
- 1 l de leite (molho branco)
- 1 cebola;
- 1 cabeça de alho;
- 1 folha de louro;
- Piri-piri;
- Azeite.

Modo de Preparação:

Serve-se num pirex

Cozem-se os espinafres e o bacalhau (separadamente), depois de cozido o bacalhau, desfia-se retirando as espinhas e a pele. Faz-se o refogado de cebola, alho, louro, Piri-piri e azeite q.b. Envolve-se o bacalhau no refogado e em seguida os espinafres (pouco tempo), as batatas, que entretanto foram arranjadas e cortadas aos cubos bastantes pequenos, são bem fritas. (e importante que os cubos sejam pequenos)

Preparação para levar ao forno que deve estar previamente aquecido.

O pirex deve ter sido preparado com gordura, a semelhança de uma forma onde se vai fazer um bolo.

Deita-se uma 1 camada da mistura do bacalhau e dos espinafres; Cobre-se com molho branco, seguidamente faz-se uma camada com a totalidade das batatas fritas. Cobre-se então com o restante molho branco. Polvilhar com bastante queijo ralado, vai então ao forno a gratinar.

Bacalhau com grão e espinafre

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 (ou mais) postas de bacalhau bem demolido, feito em lascas grossas
- grão de bico já cozido (ou de lata) quantidade a gosto
- 1 kg de espinafres bem lavado
- 1 cebola picada muito fina
- azeite
- alho picado q.b.
- salsa
- coentro picados

Modo de Preparação:

Frite a cebola no azeite até dourar. Junte o alho a meio. Quando a cebola estiver pronta, adicione o espinafre e mexa até ele diminuir. Junte o bacalhau, deixe cozer 5 minutos, adicione o grão e deixe cozer até estar pronto. Junte as ervas antes de servir.

Variações :

Tempero - A rigor não precisa de mais nada. Experimente colorau e piri-piri. Poderá ser feito sem bacalhau. Usar nabiças em vez de espinafre.

Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500g de Bacalhau dessalgado e desfiado
- 1 cenoura média em cubos cozida na água de cozimento do bacalhau
- ½ chávena de queijo parmesão ralado
- 2 dentes de alho socado
- ½ cebola picada
- 1 talo de aipo fatiado
- 1 ovo cozido picado
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 6 azeitonas verdes
- 6 azeitonas pretas
- 6 rodelas de pimentão vermelho
- 1 colher (sopa) bem cheia de farinha de trigo
- 100ml de água de cozimento do bacalhau
- 100ml de vinho branco

Modo de Preparação:

Faça um roux branco com a manteiga derretida e a farinha de trigo. Acrescente o vinho branco e a água do bacalhau. Deixar no fogo por 15 minutos. Coar, acrescentar o creme de leite e reservar. Refogue o bacalhau desfiado com o alho, cebola, aipo, ovo picado, queijo ralado, cenoura em cubos e a salsa picada. Misture com o molho branco.

Untar uma assadeira média com azeite e encher com o preparado. Gratinar com o queijo ralado durante 10 minutos. Retirar do forno, decorar com rodelas de pimentão e azeitonas e servir.

Bacalhau Desfiado com Ovos de Codorna

Ingredientes para 10 pessoas:

- 500g de Bacalhau (seco)
- 1 ½ batata calabresa cozida e descascada
- 30 ovos de codorna cozidos e descascados
- 2 cebolas grandes em tiras
- 10 dentes de alho fatiados
- 100ml de azeite
- 1 molho de cebolinha verde
- 1 molho de coentro fresco
- 1 pimentão vermelho em tiras bem finas

Modo de Preparação:

Dessalgar o bacalhau e desfiá-lo em escamas. Refogar na metade do azeite a cebola e o pimentão, acrescentar a batata já corada, o bacalhau e os ovos de codorna. Picar o coentro e a cebolinha verde e misturar com o preparado. Colocar no rechaud e acrescentar por cima o alho frito e o restante do azeite.

Bacalhau desfiado com Berinjela e Abobrinha e Aspargos Frescos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 200g de bacalhau (seco desfiado)
- 1 berinjela pequena picada em quadrinhos
- 1 abobrinha verde pequena picada em quadrinhos
- 1 cebola média picada em cubos
- 3 dentes de alho finamente fatiados
- 6 aspargos verdes cozidos no vapor
- 8 mini-tomates amarelos
- pimenta branca moída na hora
- azeite
- sal

Modo de Preparação:

Fritar o alho e a cebola numa colher (sopa) de azeite. Incorporar o bacalhau desfiado e refogado por 2 minutos. Acrescentar a berinjela, os tomates fritos, a abobrinha, os aspargos picados e a salsa. Desligar o fogo, agregar os croutons. Regar com um pouco de azeite, corrigir o sal e servir frio.

Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes

Ingredientes para 4 pessoas:

- 250g de lombo de Bacalhau dessalgado
- 3 cebolas médias
- 1 pitada de noz-moscada
- 3 batatas pequenas
- 100g de cogumelo gigante paris
- 1 cenoura média
- 1 bouquet garni
- 2 batatas baroas
- 5 grãos de pimenta branca

- 1 alho-porro (parte branca)
- 2 folhas de couve (amarradas)
- 3 folhas de repolho (amarradas)
- 4 dentes de alho
- 1 cálice de vinho branco
- azeite
- 1 colher (sopa) de fécula de batata
- sal

Modo de Preparação:

Numa panela esmaltada ferva 1,5 litro de água com uma cebola, os alhos, o bouquet garni, a cenoura, a pimenta, o vinho, um fio de azeite e a noz-moscada. Após 15 minutos de fervura, cozinhe o lombo por 8 minutos e reserve num pouco de caldo quente para não ressecar.

Vá cozinhando os legumes e as verduras e reservando com um fio de azeite. Reduza o restante do caldo, engrosse um pouco com a fécula de batata. Disponha os legumes e as verduras juntamente com a posta de bacalhau num refratário. Aqueça o molho e regue o prato fartamente, acrescente um pouco de azeite e sirva imediatamente.

Obs.: Pode-se usar um pouco do caldo para fazer pirão.

Bacalhau Oriental

Ingredientes:

- 200g de Bacalhau (seco)
- 2 colheres de saque mirim
- 1 chávena de água
- 8 pés de shitake bem lavados
- sal a gosto
- ½ cenoura em motivo chinês
- 1 talo de aipo em juliana
- 2 cogumelos shitake em triângulos
- ½ talo de alho-porro em rodela finas
- 50g de moyhaschi (broto de feijão)
- 1 colher (sopa) de pimento vermelho em juliana
 - 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher de molho shoyu sem sal
- 1 dente de alho picado
- 1 pitada de creme de arroz
- ajinomoto a gosto
- 1 colher (chá) de óleo de gergelim
- 1 colher de gengibre cortado em fatias finas e cozidas em água
- 10 folhas de manjeriço roxo
- 1 colher (chá) de semente de papoula
- ½ tomate em leque
- 4 talos de cebolinhas verde

Modo de Preparação:

Cozinhar o bacalhau no court bouillon durante 4 a 5 minutos com o saquê, a água e os pés de shitake. Enquanto isso, dourar o alho picado no azeite e refogar os legumes rapidamente na seguinte ordem: cenoura, aipo, pimento, alho-porro, moyhaschi e shitake (deixar os legumes crocantes).

Diluir o creme de arroz com um pouco de saquê e dar uma liga nos legumes para que fiquem brilhosos. Temperar com aji-no-moto. Colocar os legumes num prato de cerâmica. Escorrer o peixe e colocar ao lado dos legumes.

Na mesma panela dos legumes, esquentar o óleo de gergelim para refogar o gengibre e as folhas de manjerição roxo. Colocar este preparo em cima do bacalhau e salpicar com semente de papoula. Decorar o prato com um leque de tomate e 4 talos de ciboulette.

Salada de Bacalhau

Ingredientes p/ 5 pessoas

- 400g de Bacalhau (seco e desfiado)
- 1 alface frisada
- 1 alface radicchio
- 3 endívias
- 1 molho rabanete (pequeno)
- 1 alface americana
- 1 maçã vermelha sem casca em juliana - 1 pimentão vermelho sem pele em juliana
- 100g de azeitonas pretas sem caroço
- 1 pacote de broto de alfafa
- 1 cebola roxa em juliana
- 1 colher de coentro picado

Decoração:

- 1 molho de cebolinha verde
- 1 pacote de mini-tomates

Molho:

- 2 dentes de alho em purê
- 2 colheres de mostarda Dijon
- 4 colheres de maionese
- 4 colheres de azeite
- 3 colheres de vinagre branco
- 1 colher de salsa cresspa
- 5 colheres de vinho branco seco
- sal
- pimenta-preta a gosto

Modo de Preparação:

Misturar a maçã, as azeitonas, o bacalhau, a cebola roxa, o coentro, metade da maionese e reservar. Lavar bem as folhas, dispor no fundo de cada prato as endívias e fazer um mesclun com as outras verduras. Colocar no fundo do prato e o bacalhau preparado em cima. Decorar o centro com a cebolinha verde e mini-tomates. Misturar todos os ingredientes do molho e temperar a gosto.

Posta Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado

Ingredientes para 1 pessoas:

- 1 posta de lombo de Bacalhau (250g)
- azeite de ervas

- 1 tomate ralado
- 1 cebola média ralada
- 50g de champignon gigante paris
- 2 dentes de alho socados
- 1 cálice de vinho branco
- 1 talo de aipo fatiado
- 1 ramo de alecrim fresco

Modo de Preparação:

Ferva o bacalhau por 3 minutos em água aromatizada com cebola, cenoura e alho. Besunte a grelha com azeite de ervas e pincele também o bacalhau com este preparado. Coloque o bacalhau na grelha e deixe dourar os 2 lados. Retire da grelha e coloque sobre o bacalhau o molho de tomate. Sirva com torradas de aioli.

Para o molho, frite o alho e a cebola, acrescentando metade do vinho, deixe reduzir. Agregue o tomate, os champignons e o aipo. Finalmente coloque o restante do vinho e o alecrim. Reduzir por 3 minutos. No centro do prato um pouco de azeite, o bacalhau e o molho por cima. Ao lado a salsa e as torradas de aioli.

Ratatouille e Bacalhau Desfiado

Ingredientes para 6 pessoas:

RATATOUILLE:

- 1 berinjela
- 250g de abobrinha
- 100ml de azeite
- 1 cebola grande
- 3 pimentos pequenos (1 verde - 1 vermelho - 1 amarelo)
- 3 tomates médios
- 1 colher de extrato de tomate
- 3 dentes de alho
- 1 copo de vinho branco seco
- sal
- pimenta-do-reino

Modo de Preparação:

Cortar a berinjela e a abobrinha em cubos e salpicar com sal para tirar o amargo durante 20 minutos, e depois lavar com bastante água fria. Refogar no azeite o alho e a cebola e depois a berinjela e a abobrinha, os pimentos em cubos e o tomate em cubos.

Acrescentar o vinho branco e o extrato de tomate e cozinhar tampado durante 20 minutos.

Bacalhau Desfiado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600g de bacalhau em escamas
- 12 azeitonas chilenas sem caroço
- 50ml de azeite
- 6 peças de queijo Flores de Leite cortado em fatias finas

- orégano seco
- 2 colheres de salsa picada
- 30g de manteiga derretida

Modo de Preparação:

Montar a ratatouille no prato e deixar uma abertura no centro. orar as fatias de queijo no azeite numa tefal. No meio da ratatouille montar, alternando, as escamas de bacalhau e as fatias de queijo. Salpicar com orégano e cobrir com molho feito de manteiga, azeitonas e salsa picada.

Posta Bacalhau Cozida em Couve Roxa

Ingredientes para 2 pessoas:

- 1 posta de Bacalhau (250g)
- 2 colheres de (sopa) de pão integral picado
- 2 cálices de vinho tinto
- 2 colheres (sopa) de nozes picadas
- 200g de manteiga
- noz-moscada
- 1 echalotte fatiada
- sal - 2 folhas grandes de couve escaldadas
- 2 pepinos em conserva cortados em cubinho
- 2 batatas cozidas no vapor fatiada
- 1 molho de agrião
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 1 ovo
- 1 bouquet garni
- 1 copo de vinho branco

Modo de Preparação:

Cozinhar o bacalhau por 5 minutos e pressionar com auxílio de uma espátula para retirar as lascas. Recheiar entre as escamas com o seguinte preparado:

Recheio - demolhar o pão com o vinho e as nozes, salpicar noz-moscada e fazer uma massa. Reservar.

Fritar um court-boillon de vinho tinto, agregar o bouquet garni e cozinhar por 5 minutos o bacalhau montado dentro de um embrulho com as folhas de couve, amarrada com barbante de culinária. Retirar da fervura e manter aquecido. Fazer um sabayon com agrião, ovo e o vinho branco. Reservar. Fazer um molho com a manteiga aquecida e os pepinos em conserva picados.

Montagem:

No fundo do prato o sabayon, em cima o embrulho aberto. Por cima do bacalhau o molho de manteiga e decorar com batata cozida fatiada.

Panqueca de Bacalhau

Ingredientes da massa:

- 1 ½ copo de leite
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 ovos

- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada fermento em pó
- 1 colher de salsa picada
- 1 colher de papoula (semente)

Ingredientes do recheio e molho:

- 100 g de bacalhau (seco desfiado)
- 1 cenoura pequena ralada em fita
- 1 buquê de brócolos cozido no vapor
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100g de creme de leite fresco
- 2 cebolas pequenas raladas
- 2 dentes de alho socados
- 1 raminho de tomilho
- 1 colher sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher sopa de nozes finamente picadas

Preparo da massa:

Misturar todos os ingredientes no liquidificador e deixar o copo na geladeira pelo menos 10 minutos.

Fazer panquecas pequenas com auxílio de frigideira anti-aderente e um pouco de manteiga. Reservar.

Preparo do recheio:

Aqueça a manteiga, frite o alho e a cebola, acrescente o bacalhau e o tomilho picado. Refogar por 2 minutos e acrescentar a cenoura fatiada, deixando cozinhar por mais 3 minutos. Reservar.

Preparo do molho:

Bater no liquidificador o brócolis e acrescentar o creme de leite reduzido pela metade, corrigir o sal e polvilhar com pimenta-do-reino (moída na hora).

Montagem:

Colocar no fundo do prato refratário o molho, por cima as panquecas e levar ao forno para gratinar com queijo ralado e as nozes picadas.

Caneloni de Bacalhau aux Gratin Sauce Coconut

Ingredientes para 2 pessoas:

- 150 g de bacalhau (seco desfiado)
- 1 folha de massa de lasanha cozida de 12cm x 15cm
- 50g de manteiga
- 2 colheres de alho-porro em juliana
- 2 colheres de pleurottes em juliana
- 50g de parmesão ralado
- 50ml de leite de coco integral
- 50g de coco ralado
- 1 copo de vinho branco seco
- 2 folhas de manjeriçã roxo
- 1 talo de alho-porro cortado em 4 pedaços chanfrados
- 2 mini-tomates
- 50ml de creme de leite fresco

Modo de Preparação:

Refogar na manteiga o bacalhau, o alho-porro e as pleurottes em juliana, a metade do parmesão. Recheiar a folha de lasanha e enrolar. Reservar no forno. Puxar os pedaços de alho-porro no vinho branco seco e reservar quando eles estiverem macios.

Reduzir a sobra do vinho branco com leite de coco integral, o creme de leite e o restante do parmesão. Colocar o caneloni num prato refratário e cobrir com o molho, salpicar com o coco seco e ralado e gratinar com maçarico.

Enfeitar com as folhas de manjeriço, o tomate-cereja e os pedaços de alho-porro chanfrados em volta.

Gnocchi de Bacalhau

Ingredientes :

- 200g de bacalhau (seco desfiado)
- 200g de farinha de trigo peneirada
- 200g de batata com casca (cozida na véspera)
- 4 ovos
- 100g de queijo parmesão ralado
- 100g de manteiga derretida
- sal
- noz-moscada
- 60g de pão ralado
- 1 colher de azeite

Modo de Preparação:

Misturar numa tigela a farinha de trigo, o sal e a noz-moscada. Acrescentar as batatas descascadas e amassadas. Junte aos poucos os ovos, o leite e o azeite. Misture bem, trabalhando a massa com uma colher de pau. Deixe descansar por 1 hora.

Cortar a massa em pedaços compridos tipo “quenelles” e cozinhar em água fervente e salgada. Montar em travessa para gratinar, alternando as camadas de gnocchi com queijo parmesão e pão ralado.

Regar com manteiga derretida e gratinar ao forno.

Rondelli de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300g de bacalhau (seco desfiado)
- 3 folhas de massa de lasanha semi-pronta
- 1 molho de brócolis cozido e picado
- 1 dente de alho
- 1 colher de azeite
- 200g de ricota sem sal
- 50g de parmesão ralado
- 3 folhas de acelga cozida e crocante
- pimenta-do-reino em pó
 - noz-moscada
- 2 colheres de trigo
- 1 colher de manteiga sem sal
- ½ litro de leite

- sal
- 100g de queijo suíço ralado
- 50g de manteiga

Modo de Preparação:

Fazer o molho branco derretendo a manteiga, misturando a farinha de trigo e molhar com o leite frio, mexendo até engrossar, temperar e guardar aquecido. Cozinhar as lasanhas e escorrer.

Refogar o bacalhau no alho e azeite. Misturar o bacalhau, o brócolis, a ricota, o queijo parmesão com 2 colheres de molho branco.

Estender na mesa as lasanhas e por cima de cada uma a folha de acelga pré-cozida, colocar o recheio em cima e enrolar feito tubos e cortar cada um em 2 pedaços.

Untar um pirex com a manteiga e deitar nele os rondelles acrescentando o molho e o queijo suíço por cima. Gratinar ao forno.

Torta de Bacalhau à Italiana

Massa:

- 500g de farinha de trigo
- 350g de manteiga sem sal
- 2 ovos
- 25g de sal
- 3 gemas para pincelar a massa

Recheio:

- 600g de Bacalhau em lascas grandes pré-cozidas
- 4 ovos cortados em cruz no sentido do comprimento
- 300g de lingüiça calabresa escaldada em fatias
- 150g de pepino em conserva (pequenos)
- 50g de azeitonas pretas sem caroço
- 400ml de velouté de caldo de bacalhau
- 200g de cebola grelot cozidas no caldo do bacalhau
- azeite de oliva
- pimenta branca moída na hora
- 150g de presunto fatiado

Modo de Preparação:

Fazer uma massa pobre convencional e manter na geladeira pelo menos 1 hora. Untar a assadeira com manteiga e forrar as laterais com presunto. Dispor os ingredientes de forma irregular mas equilibrada na assadeira. Cobrir com o velouté. Fechar com a massa. Pincelar com as gemas e assar em forno de 200° por 25 minutos.

Quiche de Bacalhau e Bacon

Ingredientes para 6 pessoas:

Massa:

- 300g de farinha de trigo
- 150g de manteiga sem sal

- 1 ovo inteiro
- 1 pitada de sal
- um pouco de água

Recheio:

- 200g de Bacalhau (seco desfiado)
- 2 talos de aipo em cubos
- 100g de queijo suíço em cubos
- 1 colher de azeite
- 100ml de leite
- 3 ovos inteiros
- 3 gemas
- 300 ml natas
- 100g de bacon em cubos

Preparo da Massa:

Colocar a farinha na mesa e fazer um poço. Colocar no centro os demais ingredientes e misturar incorporando todos. Deixar descansar por 30 minutos no frigorífico. Estender a massa e forrar uma forma de 23cm de diâmetro.

Preparo do Recheio:

Fritar o bacon e tirar o excesso de gordura. Misturar o bacon frito e o bacalhau e estender no fundo da forma. Puxar no azeite o aipo em cubos e colocar por cima do bacalhau. Bater numa tigela o leite, as natas, os ovos e o queijo suíço. Encher a forma com este preparo e assar no forno médio por 30 minutos. Servir quente.

Bacalhau Cremoso Gratinado

Ingredientes:

- ½ kg de bacalhau
- 3 cebolas grandes
- 750 de batatas
- 1 copo de leite
- 1 copo de natas frescas
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Uma pitada de noz moscada
- Óleo
- Azeite de Oliva

Cobertura de Farofa

- 1 ½ copo de pão adormecido ralado ou processado
- ½ chávena de salsinha picada
- ½ colher de café de orégano
- ½ colher de café de alecrim
- 2 ovos duros amassados
- Sal e pimenta do reino
- Azeite de oliva o bastante para umedecer bem esta farofa.
- Misturar tudo.

Modo de Preparação:

Escorrer bem o bacalhau que ficou de molho na água por 24 horas. Cortar em lascas. Descascar as batatas e cortar em rodelas bem finas. Colocar as batatas na frigideira em $\frac{1}{4}$ de chávena de óleo quente.

Cozinhar alguns minutos neste óleo. Temperar com sal e pimenta, Juntar $\frac{1}{2}$ chávena de água e cozinhar até evaporar a água. Reservar. Refogar as cebolas, cortadas em rodelas bem finas, em 3 colheres de sopa de azeite até ficar quase transparente. Juntar as lascas de bacalhau e cozinhar até a evaporação de todo líquido que soltar. Juntar a farinha mexendo muito bem por 2 minutos.

Tirar do fogo e juntar o leite e as natas, mexendo bem para não formar grumos; voltar ao fogo para engrossar. Juntar as batatas reservadas. Verificar o sal e colocar pimenta- preta e uma pitada de noz moscada. Colocar tudo numa travessa refratária, cobrir com a farofa e assar em forno 175 graus. Se tiver gratinador, gratinar no final.

Bacalhau com Aipo

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1kg de bacalhau demolhado
- 500 gr de aipo
- 4 colheres de azeite ou manteiga
- 50 gr de passas
- 50 gr de pinoli

Modo de Preparação:

Limpar o aipo e cortá-lo aos pedaços. Deixar levantar fervura em quantidade de água muito pequena. Picar a cebola miudinha e deixar a refogar no azeite até alourar. Adicionar os tomates cortados em rodelas e deixar ferver em lume forte durante cerca de 10 minutos. Cortar o bacalhau em pedaços depois de tiradas as peles e as espinhas. Tirar os caroços das azeitonas. Deixar os pedaços de bacalhau no molho de tomate e juntar os demais ingredientes.

Sacudir a panela de maneira que os ingredientes se misturem, sem que se desfaça o bacalhau. Deixar ficar na panela a lume brando e sem ferver durante cerca de 15 minutos, conforme o tamanho dos pedaços do bacalhau. Servir com pão ou com batatas.

Bacalhau à Biscainha

Ingredientes para 8 pessoas:

- 2 kg de bacalhau
- 3 a 4 dl de azeite
- 1 a 1,5 kg de cebolas
- 3 a 4 colheres de concentrado de tomate
- 1 $\frac{1}{2}$ a 2 latas de tomates
- $\frac{1}{2}$ a 1 lata de pimentos
- 1 malagueta
- pão ralado.

Modo de Preparação:

Retirar a pele do peixe, cortá-lo em pedaços e deixar de molho durante 24 a 48 horas. Aferventar o peixe e limpá-lo de espinhas. Os pedaços devem ser cortados de modo a ficarem todos aproximadamente com o mesmo tamanho. Cortar as cebolas aos quadrinhos e deixar refogar em azeite até ficarem moles e com brilho.

Juntar o concentrado de tomates. Por um pouco de manteiga em uma panela, que pode ser a mesma em que vai servir o peixe. Colocar na panela camadas de peixe, cortados em fatias, pimentos cortados em rodelas, o pimento e o refogado de cebola. Podem polvilhar-se as várias camadas de pão ralado. Juntar sal a gosto. Servir com batatas cozidas e pão.

Sonho de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 500g cebolas médias cortadas em rodelas finas
- ½ chávena de chá de azeite de oliva
- 500g de tomates maduros picados
- 1 ½ litro leite
- 3 colheres de sopa bem cheia de maizena
- 3 gemas
- 3 colheres de suco de limão
- 1 chávena de chá de salsa picada
- 3 copos de requeijão

Modo de Preparação:

De véspera, retire a pele do bacalhau e coloque-o de molho na água fria trocando várias vezes. No dia seguinte, escorra a água e retire as espinhas. Corte-o em lascas regulares e escale em bastante água quente. Escorra e reserve. Refogue a cebola no azeite, acrescente os tomates picados e mexa até desmanchar. Adicione o bacalhau, o leite, reservando uma chávena para juntar à maizena.

Quando começar a ferver junte a maizena e as gemas dissolvidas ao leite reservado, misture bem. Adicione o sumo de limão e coloque no bacalhau, mexendo com cuidado até ficar bem consistente. Na ocasião de servir volte a esquentar e acrescente a salsa picada e o requeijão. Retire do fogo, coloque em uma travessa refratária e bonita servindo imediatamente.

Bacalhau Assado na Grelha com Salada de Feijão Frade

Ingredientes para 10 a 12 pessoas:

- 1 ½ de bacalhau grosso
- 2 ½ decilitros de azeite fino
- 2 colheres de sopa de vinagre;
- 2 alhos
- 2 gramas de sal
- ½ grama de pimenta moída
- 1 ramo de salsa picada
- 7 ½ decilitros de feijão-frade.

Modo de Preparação:

Depois do bacalhau bem dessalgado enxuga-se, corta-se em bocados tanto quanto possível quadrados de cerca de um decímetro de lado. Tiram-se as espinhas, mas deixando as peles e assando na grelha que se põe sobre o carvão vegetal. Põem-se numa travessa que esteja quente, esfregando-se um alho no fundo e deitando por cima o azeite. Acompanha em travessa à parte uma salada de feijão-frade bem cozido e temperado com um decilitro de azeite, um ramo de salsa picada, duas colheres de sopa de vinagre, três gramas de sal e meio de pimenta moída.

O acompanhamento poderá ser com batatas assadas no forno ou nas brasas com a pele, tirando-se esta ao servir. É então Bacalhau na Grelha com Batatas Assadas.

Bacalhau com Arroz à Portuguesa

Para 10 a 12 pessoas

Ingredientes:

- 1 kg de bacalhau dessalgado e limpo
- 400 g de arroz
- 6 cebolas medianas cortadas em rodelas de meio centímetro de grossura
- 150 g de manteiga
- 2 colheres cheias das de sopa, de pão ralado fino
- 6 ovos cozidos
- purê de tomate
- azeite
- pimenta moída

Ingredientes do Arroz:

- 400g de arroz
- 50g de manteiga
- 2 vezes o volume de arroz de caldo de bacalhau
- 1 cebola mediana
- sal
- pimenta moída

Modo de Preparação:

Pega-se o bacalhau depois de dessalgado e cozinha-se por 15 minutos sem ferver. Retirar o bacalhau, guardar o caldo para preparo do arroz e depois limpar o bacalhau, tirando a pele e as espinhas, e dividir em lascas. Ao mesmo tempo prepara-se o arroz: colocar a manteiga e a cebola na panela de preparo do arroz. Depois de alourar a cebola, derrama-se o arroz, mexendo com uma colher de pau até o arroz começar a alourar; junta-se o caldo de bacalhau quase fervendo (que deve ter duas vezes o volume do arroz) o sal e a pimenta a gosto. Deixar ferver sem mexer até o arroz ficar cozido. Como variante pode-se cozinhar 600g de ervilha em água e sal e se misturar com o arroz. Preparam-se também as cebolas cortadas às rodas, desmanchando estas, temperando-as com sal fino e pimenta, passando-as por farinha e fritando-as em frigideira no azeite bem quente até ficarem louras e secas. Ao purê de tomate dá-se uma fervura ligeira, incrementando com tempero de sal e pimenta. Estando tudo pronto, pega-se uma travessa funda, alternando em camadas, começando por uma camada de arroz, por cima uma de cebolas e outra de bacalhau, sendo este coberto com o purê de tomate, ficando a última também de arroz, isto é, dispõem-se em quantidades de modo a fazer quatro camadas de arroz, três de bacalhau, três de cebola frita e três de purê de tomate indo ao forno pré- aquecido. Por fim, ao servir, deita-se por cima o pão ralado que numa frigideira se fez absorver a manteiga por uns segundos, decorando com os ovos cozidos cortados em rodelas ou em quatro pedaços.

Bacalhau à Moda do Rei

Ingredientes para 4 pessoas:

- 400g de bacalhau;
- 200g de batatas;
- 1 tomate;
- 1 pimento;
- 1 cebola;
- 1 ovo;
- azeitona e salsa à gosto.

Modo de Preparação:

Dessalgue o lombo do bacalhau. Cozinhe o bacalhau durante 15 minutos e depois frite a posta em óleo suficiente para mergulhá-la por inteiro. O tomate (inteiro), a cebola (em rodelas), o ovo cozido e o pimento (cortado ao meio) são fritos. A batata é dourada. Enfeite o prato com as azeitonas e a salsa antes de servir.

Bacalhau do Abade

Ingredientes para 2 pessoas:

- ½ kg de bacalhau;
- cenoura
- cebola ralada
- miolo de pão;
- gema de ovo
- sal;
- pimenta;
- coentro
- queijo ralado.

Modo de Preparação:

Passar o bacalhau já dessalgado na máquina de moer e depois passar na manteiga em uma panela. Fazer um molho branco com a água do bacalhau, acrescentar cebola ralada, miolo de pão, gema de ovo, sal, pimenta, coentro, cenoura ralada e o bacalhau. Deixar cozinhando até chegar ao ponto. Polvilhar com queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

Lombos de Bacalhau Fresco

Ingredientes para 6 pessoas:

- 6 lombos de bacalhau fresco
- 2 dentes de alho
- 10 gr. de farinha
- ½ copo de vinho branco
- ½ copo de caldo de peixe (feito com espinhas e cabeça)
- ¼ kg de ervilhas
- 600 gr de amêijoas
- 2 ovos cozidos
- 12 pontas de aspargos
- ¼ kg de gambas limpas
- ½ dl. de azeite virgem extra
- sal

Modo de Preparação:

Saltear os alhos picados no azeite. Temperar o peixe com sal, passá-lo pela farinha e colocá-lo no recipiente. Regar com o vinho e o caldo de peixe. Adicionar as gambas, os aspargos e a salsa. Ferver tudo junto com as ervilhas. Abrir as amêijoas numa frigideira grande e logo a seguir retirá-las do fogo. Juntá-las ao guisado. Servir com os ovos cortados em gomos.

Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese

Ingredientes para 6 pessoas:

- 6 postas de bacalhau fresco com 1 cm de espessura
- Óleo para untar a grelha
- Sal

Para o molho:

- 2 gemas
- ½ l de azeite leve
- 1 colher de sopa de limão
- Sal

Modo de Preparação:

Untar muito ligeiramente a grelha com azeite e adicionar sal. Levá-la a fogo forte e colocar por cima as postas de peixe, passando-as de ambos os lados. Bater numa tigela as gemas de ovo com o sumo de limão e o sal. e deitar aos poucos o azeite, sem deixar de mexer para não desandar o molho. Servir com maionese.

Tortilha de Bacalhau Fresco

Ingredientes para 6 pessoas:

- 300 gr de bacalhau fresco
- ¼ kg de cebolas
- 6 ovos
- Sal
- 6 colheres de azeite

Modo de Preparação:

Desfazer o peixe tirando-lhe todas as espinhas e a pele. Descascar e picar finamente a cebola e refogá-la no azeite até estar mole. Juntar então o bacalhau desfeito, deixar fritar levemente durante 2 minutos para que não fique demasiado seco, incorporar os ovos batidos, temperar com sal e fazer a tortilha deixando-a dourar de ambos os lados, para ficar bem succulenta.

Bacalhau Fresco com Cidra

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau limpo
- 2 batatas grandes
- 1 prato de farinha
- ½ copo de azeite
- Sal

Molho:

- 1 cebola
- 1 pimento seco ou malagueta(demolhado em água durante 24 horas)
- 1 tomate
- 1 colher de chá de farinha
- 6 colheres de sobremesa de azeite
- Sal
- Um copo pequeno de cidra

Modo de Preparação:

Descascar a cebola, os alhos e o tomate. Picá-los bem. Fritar levemente no azeite até ficarem moles. Juntar a colherzinha de farinha e a polpa do pimento. Deixar refogar e juntar a cidra. Passar

tudo por um passador de purê. Temperar e enfarinhar os bocados de peixe. Fritá-los de ambos os lados no azeite até estarem ligeiramente dourados. Fritar em fogo branco as batatas descascadas e cortadas às rodelas. Passá-las para um pirex e colocar em cima os bocados de bacalhau. Cobrir com o molho e levar para o forno.

Rabo de Bacalhau Fresco Recheado

Ingredientes para 6 pessoas:

- Rabo de bacalhau de 1,5 kg inteiro
- 250 gr de gambas descascadas
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 1 fatia de miolo de pão demolido em leite
- 1 ovo
- Sal

Modo de Preparação:

Escamar o peixe, abri-lo ao meio e retirar-lhe a espinha. Cortar a cebola finamente e levá-la ao fogo em duas colheres de azeite. Retirá-la do fogo, juntar as gambas e a salsa, a fatia de pão esmagada e o ovo batido. Misturar tudo e temperar com sal. Colocar o rabo de bacalhau aberto ao meio numa superfície plana e distribuir o refogado sobre ele. Fechar e cozer bem as bordas. Colocar num tabuleiro de ir ao forno, regar com as 3 colheres de azeite, temperar com sal e levar ao forno previamente aquecido durante 20 minutos. Servir com tomates assados.

Almôndegas de Bacalhau Fresco

Ingredientes para 6 pessoas:

- 500 gr de bacalhau fresco limpo
- 1 fatia de pão de forma molhado em leite
- ½ dente de alho pequeno
- 4 colheres de sopa de salsa picada
- 2 ovos
- farinha para envolver
- óleo para fritar

Modo de Preparação:

Desfazer o peixe. Desfazer a fatia de pão sobre o bacalhau. Picar o dente de alho. Bater os ovos. Misturar tudo com a salsa. Formar umas bolas, enfarinhá-las e fritá-las. Para o molho, fritar a fatia de pão e o alho inteiro. Num almofariz, moer as flores de açafão com o dente de alho e o pão frito. Temperar com sal. Deitar numa caçarola com 2 copos de água. Juntar as almôndegas e deixá-las ferver durante 5 minutos.

Bacalhau Fresco com Alhada à Galega

Ingredientes para 2 pessoas:

- 6 postas grandes de bacalhau fresco
- 12 batatas médias
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- ½ copo de azeite
- 1 colher rasa de pimentão doce
- 3 dentes de alho

- Sal

Modo de Preparação:

Descascar as batatas e a cebola. Cortá-las aos bocados. Cobri-las com água, temperar com sal e juntar a folha de louro. Deixar cozer até que as batatas estejam tenras. Retirar o louro e a cebola. Juntar as postas de bacalhau e deixá-las ferver em fogo brando durante 4 minutos. Descascar os alhos e cortá-los em lâminas. Fritá-los no azeite sem deixar dourar, retirar a frigideira do fogo e juntar o pimentão.

Mexer bem e deixar repousar. Deitar esta alhada por cima do bacalhau, fazendo com o que o pimentão fique no fundo da caçarola.

Bacalhau Fresco em Vapor de Manjericão

Ingredientes para 6 pessoas:

- 6 lombos de bacalhau fresco de 200 gr cada
- 12 folhas de manjericão fresco
- Uns raminhos de salsa
- 3 alhos porros
- 3 cenouras
- 2 cebolas
- 1 cabeça e algumas espinhas de qualquer peixe branco
- Sal
- 100 gr de manteiga
- 2 gemas de ouro

Modo de Preparação:

Cozer as verduras e as espinhas de peixe num litro de água. Deixar ferver bastante tempo até obter menos da metade do líquido da panela. Temperar ao bacalhau com sal, dispor sobre cada lombo duas folhas de manjericão e levá-los a cozer em vapor. Bater as gemas com uma colherzinha de manteiga. Colocá-las em banho-maria e, sem deixar de bater, juntar o resto da manteiga até que o molho adquira uma consistência espessa. Retirar do fogo e juntar o caldo concentrado de peixe e umas gotinhas de limão. Distribuir sobre os pratos e colocar os lombos em cima.

Bacalhau à Portuguesa

Ingredientes para 5 pessoas:

- 5 postas de Bacalhau
- 100 gr manteiga
- 1 dl de azeite
- 100 gr cebolas picadas
- 1 dente de alho
- 1 pitada de salsa picada
- 750 gr de tomates migados e sem sementes
- 100 gr de arroz
- 2 dl de vinho branco

Modo de preparação:

Dividir o bacalhau fresco em postas de 250 grs.; temperá-las com sal e pimenta. Dispô-las numa caçarola de saltar, a manteiga, o azeite, a cebola picada e refogada em manteiga, um pequeno dente de alho esmagado, duas pitadas de salsa migada, os de tomates migados e sem sementes, o arroz, cozido em três quartos de água salgada e o vinho branco; cobrir a caçarola; pôr sobre lume vivo a cozer durante dez minutos sem destapar.

Passado este tempo, destapar a caçarola para fazer a redução, que deve estar pronta sempre ao mesmo tempo que o peixe, cuja cozedura completa exige dezoito minutos. Dispor o peixe numa travessa e cobri-lo com o molho e a guarnição.

Bacalhau à Congregado

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 500 gr batatas
- 3 cebolas
- 1 ramo de salsa
- 2 dentes de alho
- 1 cravinho
- 1 pitada de pimenta preta
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Toma-se bacalhau cru, depois de posto de molho, parte-se em lascas e batatas cruas em rodas. Deita-se num tacho ou numa caçarola uma camada de rodas de cebola com um ramo de salsa, dentes de alho em rodas, cravo, pimenta e outra camada de bacalhau e rodas de batata. Por cima destas duas camadas deita-se uma porção de bom azeite que quase cubra a mistura. Leva-se a caçarola tapada a lume brando, agitando-a até que o bacalhau esteja cozido.

Bacalhau à Alsaciana

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- batatas cozidas q.b.
- 1 cebola
- miolo de pão
- ervas finas variadas

Modo de preparação:

Fazer cozer segundo a regra, o bacalhau dessalgado; tirar-lhe a pele e as espinhas, colocar num prato quente e rodear de batatas descascadas, já cozidas. Pôr numa frigideira um bocado de manteiga fresca proporcional à quantidade de bacalhau; cortar uma cebola em rodélas finas, dourá-las na manteiga quente sem deixar enegrecer; juntar um punhado de miolo de pão, dourá-lo igualmente e deitar tudo sobre o bacalhau e as batatas; polvilhar com finas ervas muito picadinhas. Servir muito quente.

Bacalhau à Espanhola

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- batatas q.b.
- 1 cebola
- 1 dl azeite
- 4 tomates
- 3 dentes alho
- sal

- pimenta
- salsa picada
- 2 colheres farinha trigo
- 2 pimentos verdes assados

Modo de preparação:

Coze-se primeiro o bacalhau com batatas; pica-se uma cebola e leva-se ao lume com azeite, deixando-o alourar; juntam-se-lhe bastante tomate, limpo de pele e de sementes, alguns dentes de alho, sal, pimenta, salsa picada e um pouco de farinha desfeita na água em que se cozeu o bacalhau. Logo que o tomate esteja cozido e desfeito, tira-se do lume, corta-se o bacalhau em lascas, as batatas em rodas e pimentos assados, limpos de peles e de sementes, às tiras. Põem-se, numa travessa de ir ao forno, camadas alternadas de bacalhau, batatas e pimentos, deita-se-lhe o molho por cima e leva-se ao forno a corar.

Bacalhau à Aragonesa

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas (lombo) de bacalhau dessalgado
- batatas q.b.
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 ramo de salsa
- azeite q.b.
- pimenta
- colorau doce
- 2 gemas de ovo picadas
- pão ralado
- queijo parmesão

Modo de preparação:

Cozer um pouco de bacalhau bem dessalgado (preferir o lombo) e algumas batatas; depois destas cozidas, deixar esfriar. Fazer um refogado com cebola picada, um ou dois dentes de alho, uma folha de louro, um ramo de salsa e bastante azeite, uma pitada de pimenta e uma colher de colorau do doce; estando pronto, desfazer o bacalhau em lascas e partir as batatas em rodela delgadas.

Arrumar numa travessa de ir ao fogo, em camadas alternadas de bacalhau e de batatas e sobre esta deitar o refogado, e continuar assim até que a travessa esteja cheia, terminando sempre por camada de batata, sobre a qual se deitam, além do refogado, gema de ovo, pão ralado e queijo parmesão ralado. Levar ao forno a alourar e servir.

Bacalhau com Capote

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau em lascas
- 500 gr de batatas
- 1 dente de alho inteiro
- 2 cebolas grandes em rodela
- pimenta
- salsa muito picada
- 6 ovos

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau, segundo a regra, e dividi-lo em lascas miudinhas; cozer batatas e corta-las em lascas. Pôr ao lume uma frigideira com azeite, deitar dentro do azeite um dente de alho inteiro e, em começando a aloirar, retirá-lo; pôr então no azeite duas cebolas grandes cortadas em rodela muito fininhas, e, em estas estando loiras juntar-lhes o bacalhau, as batatas e temperar com pimenta, salsa muito picada e sal, se precisar.

Noutra frigideira grande, deitar um bocado de manteiga; bater seis ovos como para omelete e deitá-los na manteiga, deixando-os estender por toda a frigideira. Fazer com o bacalhau e as batatas um rolo que se põe dentro dos ovos e embrulhar de forma que estes tapem o bacalhau; em seguida tirar para uma travessa e cobrir com molho branco ou molho de tomate.

Bacalhau Gratinado com Creme

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 gr de bacalhau
- 500 gr de batatas
- 3 ovos
- molho bechamel ou mornay
- sal
- pimenta
- queijo parmesão ou gruyère ralado

Modo de preparação:

Coze-se o bacalhau e tiram-se-lhe espinhas e peles, desmanchando-o em pequenas lascas. Também se cozem as batatas, pelo vapor ou em água, cortando-as em rodela. Cozem-se os ovos que se cortam em rodas finas. Põem--se as batatas e o bacalhau num prato de ir ao forno, em camadas alternadas, com meio litro de molho bechamel ou molho mornay. A última camada deve ser de molho e a penúltima de rodela de ovos cozidos, sal, pimenta, queijo parmesão ou gruyère, ralados, e vai ao forno a corar.

Se juntarmos ao molho, depois de pronto, duas gemas cruas, fica mais saboroso. Também se podem substituir as rodela de batatas por purê das mesmas.

Bacalhau à Batalha Reis

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 8 batatas médias

Para o molho:

- 3 ovos cozidos
- 3 alhos picados
- pimenta
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Cozer batatas com a pele, e um ou dois ovos durante dez minutos. Estando o bacalhau bem dessalgado, assá-lo. Descascar as batatas, dispô-las numa travessa, e juntar também o bacalhau aos bocadinhos, e as claras dos ovos.

Preparar um molho, esmagando as gemas numa tigela, juntar alhos muito picadinhos, pimenta e bastante azeite, e bater tudo muito bem até formar um creme espesso. Na ocasião de se servir, deitar um molho sobre o bacalhau e guarnecer com raminhos de salsa.

Bacalhau Albardado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 3 postas de bacalhau
- farinha de trigo
- 2 ovos
- salsa picada

Modo de preparação:

Depois de escamado o bacalhau, coze-se, limpa-se de espinhas, corta-se em lascas delgadas de forma regular, que se envolvem em massa de frigar (farinha de trigo, ovo batido e salsa picada) e põe-se em lascas, assim cobertas, a frigar em azeite fervente.

Pode servir-se com batatas fritas, com esparregado ou com salada.

Bacalhau à Bénédictine

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 600 gr de batatas
- 2 dl de azeite
- ½ litro de leite

Modo de Preparação:

Estando o bacalhau bem dessalgado, cozê-lo segundo a regra, escorrê-lo, tirar-lhe as peles e as espinhas, dividir em lascas, e secá-las no forno . Cozer as batata e pisá-las no almofariz juntamente com o bacalhau, juntar à massa, pouco a pouco, 2 dl. de azeite fino e meio litro de leite fervente (a massa deve ficar mole).

Pôr num prato de ir ao forno, untado com manteiga, alisar muito bem, deitar-lhe por cima manteiga derretida e levar ao forno a corar.

Bacalhau à «Bonne Femme»

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau fresco
- 100 gr de cogumelos crus
- 1 colher molho picante
- 1 colher salsa picada
- 1 dl de vinho branco
- 1 colher de maizena
- 50 gr de manteiga fresca

Modo de preparação:

Untar com manteiga um prato de gratém, cobrir-lhe o fundo com os cogumelos crus migados, uma pequena colherada de molho picante e uma colherada de salsa picada; pôr as postas de bacalhau

fresco no prato preparado, molhar com o vinho branco e algumas colheradas de água, temperar e pôr sobre o peixe com o molho por diversas vezes.

Retirar o peixe para um outro prato de ir ao forno, fazer reduzir, separadamente, o molho da cozedura; juntar-lhe uma colherada de maizena e 50 grs. de manteiga fresca. Deitar o molho, reduzido, sobre o bacalhau e levar a forno muito quente.

Bacalhau à Cádiz

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- azeite q.b.
- 2 cebolas grandes picadas
- salsa
- manteiga

Modo de preparação:

Dividir o bacalhau em lascas miúdas e finas. Refogar uma parte em azeite, cebola picada, salsa e um pouco de manteiga, fazer um creme bem temperado.

Num prato de ir ao forno, dispor o bacalhau às camadas, entremeadas com camadas de creme, de modo que a última seja de creme, cobrir com queijo ralado e levar a forno muito quente.

Bacalhau Assado no Forno

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- azeite q.b.
- alhos picados q.b.
- pimenta
- sumo de limão
- miolo de pão ralado

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau segundo a regra; em seguida, colocar as postas numa travessa de ir ao forno, com azeite, dentes de alho picados, pimenta, sumo de limão e miolo de pão ralado; levar ao forno e assar.

Bacalhau à «Chantilly»

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 300 gr de manteiga fresca
- 600 gr batatas

Modo de preparação:

Dessalgar completamente o bacalhau, cozê-lo, e depois tirar-lhe as espinhas e desfiá-lo. Levar ao lume, numa caçarola, 300 grs. de manteiga fresca; em estando derretida, juntar-lhe o bacalhau e mexer muito bem com uma colher de pau, para o bacalhau absorver a manteiga toda, juntar duas

batatas cozidas e desfeitas; em estando tudo bem ligado, misturar com uma ou duas colheres de nata (se a massa ficar muito grossa, juntar um pouco de leite).

Retificar o tempero de sal se houver necessidade e servir numa travessa água guarnecida com filetes de miolo de pão frito ou filetes de massa folhada.

Bacalhau de Cebolada à Alentejana

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 gr bacalhau
- 5 cebolas grandes
- farinha de trigo
- vinagre
- 1 colher vinagre

Modo de preparação:

Põe-se de véspera o bacalhau a dessalgar, e depois desfia-se. Em seguida faz--se um refogado de cebola e acrescentar a farinha de trigo desfeita em água e vinagre, tapa-se a caçarola, deixa-se cozer em lume brando até que o molho fique bastante grosso e reduzido.

Bacalhau à Conselheiro

Ingredientes para 4 pessoas:

- 3 Lombos de bacalhau
- 1 litro de leite
- uma colher de manteiga
- sal
- farinha q.b.
- pão ralado

Modo de Preparação:

Dessalgar muito bem um lombo de bacalhau (sem espinhas), pô-lo numa caçarola, durante duas horas, bem coberto de leite, em seguida, levá-la ao lume no mesmo leite, juntando-lhe uma boa colher de manteiga com sal e deixando cozer. Estando cozido, dispor o bacalhau num prato de ir ao forno.

A parte, engrossar leite com farinha até se obter um creme espesso, cobrir o bacalhau com este creme, polvilhar com muito pão ralado até fazer côdea e espalhar por cima bocados de manteiga e levar ao forno a corar. Servir quente, guarnecido com salada de alface, conserva, azeitonas e alcaparras.

Bacalhau Encoberto

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 lombos de bacalhau
- farinha q.b.
- manteiga
- sumo de limão
- pimenta
- 1 ovo cru

- ½ litro azeite
- 4 cebolas grandes
- salsa muito piada
- 3 alhos
- pimenta

Modo de preparação:

Empregar lombo de bacalhau muito bem dessalgado; limpar com um pano até ficar completamente seco. Desfazer um pouco de farinha em leite e água morna, em partes iguais; juntar manteiga, sumo de limão, pimenta moída e um ovo; bater tudo até ficar bem ligado.

Numa frigideira grande, deitar bastante azeite e levar ao lume; em fervendo, deitar o creme dentro, espalhando--o por toda a superfície, e no meio do creme pôr logo o bacalhau; deixar cozer um pouco o creme e ir levantando este com uma espátula, em toda a volta, deitando por cima do bacalhau até formar uma espécie de pastelão; estando loiro dum lado, virar do outro; estando bem frito e loiro, retirar e pôr numa travessa bem escorrido.

No azeite que resta, deitar bastante cebola, salsa muito picada, pimenta e alho estalado no azeite e uma colher de polpa de tomate. Servir, guarnecendo o prato com azeitonas, conserva e salada e à parte o molho.

Bacalhau à Cozineira

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 posta de bacalhau
- leite
- farinha de trigo
- sal
- azeite para fritar
- 5 cebolas grandes

Modo de Preparação:

Dessalgar bem um pedaço de bacalhau, escaldá-lo e parti-lo em lascas. Preparar um polme com leite, sal e farinha de trigo, com a consistência de creme, passar neste polme as lascas do bacalhau e em seguida fritá-las em azeite.

Num tacho, pôr uma camada de rodas de cebola, bem cobertas de azeite e temperadas com sal e pimenta. Por cima ir acamando as lascas de bacalhau fritas. Estando acamado todo o bacalhau, levar o tacho a lume brando para cozer a cebola. Depois de pronto serve-se.

Bacalhau em Bolos Enfolhados

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 600 gr batatas
- salsa picada
- leite
- 3 ovos

Modo de preparação:

Toma-se bacalhau cozido, limpa-se de peles e espinhas, mistura-se com bata-tas cozidas e bastante salsa, e passa-se tudo pela máquina de picar.

A massa resultante liga-se com leite e gemas de ovos e tempera-se com um pouco de sal fino e pimenta em pó. Bate-se a massa, à qual se juntam as claras dos ovos, previamente batidas em castelo, liga-se tudo rapidamente, tira-se a massa às colheradas, que se estendem fazendo passar de uma colher para a outra (as colheres molham-se no azeite fervente em que os bolos hão de ser fritos), em seguida e sucessivamente, põe-se a fritar.

O azeite deve ser abundante para que os bolos mergulhem nele sem tocar no fundo. Tiram-se do azeite com uma colher crivada e põem-se a escorrer.

Bacalhau à Ericeira

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 posta de bacalhau
- 2 cabeças de nabos
- um ramo de salsa
- dois grão de pimenta
- uma folha de estragão
- 400 gr batatas
- 2 ovos

Para o molho:

- 100 ml. molho tártaro
- 1 colher polpa de tomate
- 3 colheres natas batidas

Modo de preparação:

Escolher bacalhau do melhor e cortar uma posta alta e limpa de pele e espinhas, escaldar e dessalgar durante 24 horas, depois cozê-lo, levando-o ao lume em água fria, na qual se deitam as cabeças de nabos, o ramo de salsa, os grãos de pimenta e a folha de estragão. Cozer batatas e ovos e cortar tudo em rodelas.

Preparar um molho tártaro, acrescentar a colher de polpa de tomate e três colheres de nata batida. Cozido o bacalhau, dividi-lo em lascas, à mão, misturar com as rodelas de batatas e de ovos, saltar com manteiga até alourar, deitar-lhe o molho por cima, mexer com uma colher de pau e levar a lume brando. Servir quente.

Bacalhau em Croquetes

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 3 cebolas grandes
- salsa picada
- uma pitada de pimenta
- manteiga e azeite para o refogado
- molho de fricassê
- sumo de um limão

Modo de preparação:

Empregar bacalhau cozido, picar muito fino, juntar-lhe depois um refogado de cebola, salsa picada e uma pitada de pimenta, fazendo o refogado com manteiga e pouco azeite; estando bem ligado, junta-lhe um pouco de molho de fricassê e sumo de limão e deixar esfriar.

Estando a massa fria, tirar com uma colher a porção suficiente para um croquete; dividir assim toda a massa; em seguida meter, um a um, dentro numa vasilha com pão ralado, ir-lhes dando o feitio com a mão para ficarem bem cobertos de pão ralado; passá-los depois, um a um, por ovos batidos inteiros (gemas e claras); em seguida voltam ao pão ralado e depois depositam-se num tabuleiro polvilhado com pão ralado. Na ocasião de servir, frigar em azeite ou banha de porco.

Bacalhau à Hoteleira

Ingredientes para 2 pessoas:

- 450 gr. de bacalhau
- 100 gr. de manteiga
- sumo de limão
- salsa picada

Modo de preparação:

Dessalgar bem as postas de bacalhau, cozer sem fervura, deixar esfriar e tirar as espinhas.

Pôr numa caçarola, desfaze-lo ligeiramente, misturar com manteiga em bocadinhos, sobre lume muito brando, simplesmente até que a manteiga dissolvida esteja misturada, terminar por pôr o sumo de limão e salsa picada. Servir numa terrina.

Bacalhau à Inglesa

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 posta de bacalhau
- 4 batatas médias
- salsa picada

Modo de preparação:

Dessalgar o bacalhau, cozê-lo segundo a regra, metendo em água fria e, em levantando fervura, conservá-lo ao lume durante um quarto de hora, sem ferver; em seguida, escorrer-lhe a água. Dispor num prato, acompanhado de manteiga derretida e salsa picada. Ao mesmo tempo, servir batatas, cozidas ao natural, à inglesa.

Bacalhau Fofa

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- farinha de trigo
- 2 ovos
- sal

Modo de preparação:

Dessalgar lombo de bacalhau e cortar em quadrados com três centímetros de alto, e tirar-lhe as espinhas. Fazer um polme com três colheradas (sopeiras), bem cheias de farinha, duas gemas de ovos, sal e um pouco de água. Bater as claras em castelo e juntar à massa que deve ficar consistente. Passar os bocados de bacalhau no polme e, com o auxílio de duas colheres, deitá-los em azeite ou banha bem quente, em quantidade suficiente para não tocarem o fundo da caçarola.

Servir imediatamente. Dá muito bom resultado juntar ao polme uma porção grande de queijo parmesão ralado.

Bacalhau à Lavradora

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 6 batatas média
- 1 couve
- 2 cenouras
- 3 ovos
- colorau doce
- pimenta
- alhos picados
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Depois de cozido o bacalhau, dividi-lo em lascas, deitar num tacho com batatas cozidas, dividi-las em quartos, couve tronchuda da Póvoa ou do Douro, cortar, em bocados, rodas de cenoura e rodela de ovos cozidos duros, bastante azeite, colorau doce, pimenta e alhos picados, cozer ao lume, mexendo de vez em quando para que tudo coza por igual, deixar apurar. Servir quente, guarnecendo com folhas de alface.

Bacalhau Albardado à Moda de Agueda

Ingredientes para 4 pessoas:

- 6 filetes de bacalhau
- 2 cebolas grandes
- pimenta
- 2 ovos
- salsa picada
- mostarda

Modo de preparação:

Partir o bacalhau em filetes grossos, bem dessalgado e escorrido, envolver os filetes em ovo batido e fritar em azeite. Fazer um refogado com azeite, cebola picada, pimenta e algumas colheres de água; tendo fervido um pouco, temperar com sal e engrossar com gemas de ovos batidos em bom vinagre.

Dispor os filetes de bacalhau numa travessa e regá-los por cima com molho, polvilhar depois com salsa crua picada e pitadas de mostarda.

Bacalhau de Fricassé

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 6 batatas médias
- 2 cebolas grandes
- farinha de trigo
- salsa picada
- 2 ovos
- sumo de limão

Modo de preparação:

Coze-se o bacalhau, limpa-se de pele e de espinhas, envolve-se em farinha de trigo, molha-se em ovo batido e frigi-se em bom azeite, no qual também se frigem rodas de batatas.

Tira-se o bacalhau e as batatas, e deitam-se no azeite rodas de cebola, salsa picada, pimenta em pó e dentes de alho esmagados; quando a cebola estiver levemente loura acrescenta-se o molho com a água da cozedura do bacalhau, na qual se tem desfeito um pouco de farinha; deixa-se ferver de novo, até cozer a farinha, deita-se outra vez o bacalhau e as batatas, deixa-se levantar de novo a fervura, tira-se do lume e deixa-se arrefecer um pouco, deita-se-lhe gema de ovo batida, salsa picada e sumo de limão, mexe-se tudo depressa para que o ovo não possa talhar, leva-se mais uma vez ao lume, a cozer esse ovo, e serve-se.

Bacalhau à «Maltre d'Hôtel» com Marisco

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 100 gr camarões
- 100 gr. ostras
- 100 gr mexilhões
- 100 gr amêijoas
- 500 gr manteiga
- sumo de 4 limões
- pimenta

Modo de preparação:

Cozem--se 500 grs. de bacalhau, e desfaz-se em lascas, camarões, ostras, mexilhões, amêijoas e quaisquer outros mariscos.

Deitar o bacalhau numa caçarola e juntar-lhe os mariscos, 500 grs. de manteiga, salsa picada, sumo de três limões e uma pitada de pimenta; levar ao lume, mexendo sempre, de baixo para cima, e, fervendo um quarto de hora, tirar para fora do lume.

Servir numa travessa com batatas desfeitas.

Bacalhau à Minha Moda

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 lombo de bacalhau
- 2 cebolas grandes
- azeite fino

- pimenta
- purê de batatas

Modo de preparação:

Dessalgar bem o lombo de bacalhau. Num tacho, colocar rodelas de cebolas e por cima o bacalhau, cobrir com azeite fino e um pouco de pimenta, e deixar cozer bem. Na ocasião de servir, dispor o bacalhau numa travessa, ladeando com purê de batata, e cobrir tudo com o molho obtido, juntando uma gema de ovo ao molho em que se cozeu o bacalhau. Servir quente.

Bacalhau ao Gratém

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 lombo de bacalhau
- manteiga
- natas ou molho bechamel
- batatas médias

Modo de preparação:

Cozido o bacalhau segundo a regra, tirar a pele e as espinhas, e desfiá-lo. Meter o bacalhau numa caçarola e esmagá-lo com uma colher; estando em massa, juntar um bocado de manteiga, depois algumas colheres de nata crua ou de molho Bechamel, delgado; feita a mistura, juntar batatas cozidas em água salgada, descascadas e esmagadas com manteiga e em quantidade igual a metade do volume do bacalhau; temperar, juntar um pouco de noz moscada e uma pitada de casca de limão picada.

Deitar num prato de ir ao forno, ou em forma untada com manteiga e polvilhada com pão ralado fino; polvilhar a parte superior também com pão ralado e cozer no forno durante vinte e cinco minutos. Tirar da forma e servir.

Bacalhau Panado e Frito

Ingredientes para 2 pessoas:

- 750 grs. de bacalhau
- 250 gr pão ralado
- 3 dl azeite
- ovo inteiro

Modo de preparação:

Dividir o bacalhau em bocados regulares, contando um bocado por pessoa; cozer segundo a regra. Estando cozidos, retirá-los um a um, com uma escumadeira, e dispô-los sobre um pano estendido; tirar-lhes a pele, as espinhas, etc.; em seguida, panar segundo a regra.

Frigir em azeite, evitando que os bocados de bacalhau toquem no fundo da caçarola para se não queimarem; em estando loiros, retirar e depois dispor em círculo num prato sobre guardanapo. Servir acompanhado com molho de tomate, em molheira à parte.

Pode servir-se, dispondo-o em turbante em volta duma guarnição de legumes ligados com manteiga.

Bacalhau Recheado Marítimo

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 bacalhau pequeno inteiro
- 100 gr. mexilhões
- 100 gr de amêijoas

Para o recheio:

- 2 cebolas grandes
- salsa
- pimenta
- farinha

Modo de preparação:

Dessalgar o bacalhau inteiro, em cru, e cozer-lhe na barriga um recheio preparado da seguinte forma:

Fazer um refogado com cebola, salsa e pimenta, depois molhar com a água em que se cozeram mexilhões, amêijoas, ou outro marisco e engrossar com farinha. Estando o bacalhau cheio com este recheio, levar ao forno numa frigideira, na qual se deita azeite e umas rode-las de cebola; untar o bacalhau com manteiga. Servir, desengordurando o molho e deitando-lhe umas gotas de sumo de limão.

Bacalhau ao Gratém, à Provençal

Ingredientes para 1 pessoas:

- 1 rabo de bacalhau
- pão ralado
- flores de funcho picadas
- azeite
- sumo de 8 limões
- pimenta

Modo de preparação:

Dessalgar o bocado de bacalhau do lado do rabo, raspá-lo do lado da pele e limpar com um pano. Polvilhar o fundo dum prato de gratém com uma camada de miolo de pão ralado, misturado com uma pitada de flores de funcho picadas; regar bem o pão com azeite virgem fino e o sumo de sete a oito limões; pôr então o bacalhau no prato com a pele para baixo, polvilhar com pimenta e cobri-lo com miolo de pão ralado, regar com azeite, meter em forno a fogo moderado, cozer o bacalhau, regando-o muitas vezes com o caldo da cozedura.

Bacalhau à Parisiense

Ingredientes para 2 pessoas:

- 750 grs. de bacalhau
- 1 cebola picada
- 200 gr manteiga
- noz moscada
- sumo de limão
- salsa picada

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau segundo a regra; escorrer, tirar todas as espinhas e dividir em bocados. Picar uma cebola, metê-la numa caçarola baixa com manteiga e cozer em lume brando, sem corar; juntar o bacalhau, retirar logo a caçarola do lume, agitar a mesma a fim de ligar o bacalhau com a manteiga; à medida que esta for absorvida, juntar mais pouco a pouco, sem deixar de agitar a caçarola, temperar com um bocadinho de noz moscada, juntar o sumo de um limão e um pouco de salsa picada.

Bifes de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 750 grs. de bacalhau
- 1 cebola grande
- azeite q.b.
- alho
- pimenta
- salsa picada
- 1 colher de vinagre

Modo de preparação:

Cozer bem o bacalhau, segundo a regra, escorrer e deixar arrefecer. Deitar numa frigideira rodas de cebola, azeite, alho, pimenta e salsa, levar ao lume, fazer corar a cebola e juntar de vez em quando algumas gotas de água que cozeu o bacalhau; em estando pronto, juntar uma colher de vinagre e retirar do lume.

Dividir o bacalhau em bocados, não muito pequenos, embrulhar em farinha de trigo e frigar em banha ou azeite. Depois de fritos, misturá-los com o molho preparado, levar de novo ao lume a ferver um pouco para o bacalhau ser repassado pelo molho.

Servir com batatas.

Bacalhau à Provençal

Ingredientes para 2 pessoas:

- 600 grs de bacalhau
- 2 colheres (sopa) molho picante
- azeite fino
- sumo de limão
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sopa) natas
- salsa
- pimenta

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau grosso, segundo a regra, tirar-lhe as espinhas e a pele negra; desfiá-lo e pisá-lo num almofariz, juntar-lhe duas colheradas de molho picante; estando em massa, incorporar-lhe, pouco a pouco, um copo e meio de azeite fino, alternando o azeite com algumas gotas de sumo de limão.

Estando a massa mole, mas compacta e bem ligada, metê-la numa caçarola, juntar-lhe um bocado de alho, bem esmagado, aquecê-la sem deixar de a trabalhar, e, estando quente, incorporar-lhe uma colherada de nata crua, juntar o sumo de um limão, uma pitada de salsa e um pouco de pimenta. Servir num prato quente guarnecido com bocados de miolo de pão frito ou de massa folhada.

Bacalhau com Alhos Franceses

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 pedaços de bacalhau com 200 gr
- oito alhos franceses
- manteiga
- 1 dente de alho
- 1 raminho de salsa
- sal
- pimenta
- 100 gr azeitonas pretas escalfadas

Modo de preparação:

Cortar transversalmente oito alhos franceses em rodela com um centímetro de espessura e estufá-los lentamente com manteiga, em caçarola, com um bocadinho de alho vulgar esmagado e um raminho de salsa guarnecido.

Estando estufados, acrescentar com um copo de água, temperar ligeiramente com sal e pimenta; fazer ferver e juntar-lhe as azeitonas pretas escalfadas.

Frigir em azeite bocados de bacalhau, previamente cobertos de farinha, escorrer e dispor num prato de barro, de ir ao forno, cobrindo-os com os alhos franceses preparados, retirando o raminho guarnecido e deixando abeberar cinco minutos, polvilhando com salsa picada.

Bacalhau com Couve-flor à Transmontana

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 gr de bacalhau
- couves transmontanas

Para o molho:

- azeite
- cebola picada
- 2 dentes de alho
- 1 colher de vinagre forte

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau, segundo a regra; estando cozido, retirá-lo do caldo. No mesmo caldo cozer couves tronchudas do Douro; e estas estando bem cozidas, juntar-lhe o bacalhau sem espinhas e dividi-lo em bocados pequenos, deixar ferver tudo bem e por fim temperar com molho composto de azeite, cebola picada, alhos, vinagre forte, tudo refogado antes de se juntar ao bacalhau e tendo previamente escorrido a água.

Servir quente, sem água.

Bacalhau Cozido

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 gr de bacalhau
- Legumes variados para acompanhar

Modo de preparação:

Dessalgar bem o bacalhau, pô-lo numa caçarola coberto com água fria e deixar cozer em lume brando; levantar fervura, espumar e afastar para o lado de modo a continuar a cozedura sem ferver durante quinze a vinte minutos, com a caçarola sempre tapada.

Servir só ou acompanhado de batatas cozidas, vagens, cebolas, couves, grelos, etc., e com molho que se desejar.

Bacalhau com Molho de Azeite

Ingredientes:

- 500 gr de bacalhau
- leite
- sumo de limão
- 1 dente de alho
- 20 batatas pequeninas

Para o molho:

- azeite q.b.
- estragão
- salsa
- cerefólio
- pimenta
- sal fino
- sumo de limão
- vinagre

Modo de preparação:

Dessalgar o bacalhau, enxugá-lo e metê-lo numa caçarola com algumas colheradas sopeiras de leite, um pouco de sumo de limão (facultativamente), um dente de alho e a quantidade de água necessária para cobrir o bacalhau; tapar a caçarola, pôr ao lume e, logo que levantar fervura, espumar e deixar cozer lentamente sem ferver, durante vinte a trinta minutos, conforme a espessura do peixe.

Descascar vinte batatas pequeninas, metê-las numa caçarola e, logo que o caldo do bacalhau estiver bem espumado, deitar algumas colheradas sobre as batatas, o bastante para as cobrir; cozê-las assim, primeiro, em lume esperto e, em seguida, lentamente. Depois de cozidas, escorrê-las e conservá-las cobertas ao calor.

Guarnecer com um guardanapo o fundo dum prato bem quente; dispor em cima os bocados de bacalhau muito quentes e escorridos rapidamente, depois as batatas e servir ao mesmo tempo o molho de azeite frio.

Para preparar o molho de azeite frio: lavar e picar um pouco de estragão, de salsa e de cerefólio, juntar pimenta, sal fino, sumo de limão, azeite, vinagre (nas proporções de duas colheradas sopeiras de azeite, para uma colherada, das de café de vinagre), bater bem, tudo junto.

Bacalhau com Molho de Ervas Picadas

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 posta de bacalhau fresco
- 5 batatas médias

Para o Molho:

- 1 dl de vinagre branco
- 1 echalota picada
- 1 colher chá de salsa picada
- 1 colher chá cerefólio picado
- 1 colher chá estragão picado
- sal e pimenta
- 2 gemas de ovos
- 100 gr de manteiga
- pimenta preta
- sumo de limão

Modo de preparação:

Cozer bacalhau fresco em água salgada, dispô-lo sobre um guardanapo com batatas ao natural e salsa fresca. À parte servir molho de ervas picadas.

Para preparar o molho de ervas picadas: reduzir o vinagre branco com uma colherada de echalota picada, uma colherada de salsa, cerefólio e estragão picados, sal e pimenta; ligar com duas gemas de ovos, cozer em lume brando mexendo sempre, incorporar a manteiga; retificar o tempero, juntar pimenta preta e sumo de limão; passar, juntar cerefólio, estragão e salsa picada.

Bacalhau com Molho Picante

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- meio copo de vinagre
- dois dentes de alho picado
- 1 folha de louro
- 1 ramo de salsa inteira
- sumo de 1 limão
- pimenta
- 1 pitada coentros

Modo de preparação:

Frigir o bacalhau, segundo a regra, e dividi-lo em lascas. Levar ao lume a ferver, numa caçarola, meio copo de vinagre, rodela de cebola, um ou dois dentes de alho bem picados, uma folha de louro, salsa inteira, sumo de limão, pimenta e coentros; em levantando fervura, juntar uma colher de caldo; deixar ferver de novo, depois coar por uma peneira ou pano, espremendo.

Disponer o bacalhau numa terrina de ir ao forno e deitar sobre ele o molho; levar ao lume e deixar enxugar bem. Servir sobre fatias de pão, torradas, bem quente, guarnecendo com ramos de salsa crua ou fria.

Bacalhau como Nós Gostamos

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 5 batatas médias
- 3 dentes de alho
- azeite q.b.
- 2 gemas de ovo
- 1 dl de vinagre branco

Modo de preparação:

Cozer bacalhau e dividi-lo em bocados pequenos; cozer batatas e dividi-las em quartos; deitar tudo num tacho, com bastante azeite e dentes de alho e deixar ferver um bocado.

Bater gemas de ovos com vinagre branco e quando se servir o bacalhau deitar este molho no tacho, fazer levantar fervura mexendo sempre e retirar logo do lume.

Bacalhau com Ovos de Capote

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 2 ovos

Para o molho:

- 2 ovos
- 50 gr de cebolinhas
- 1 colher chá de salsa picada
- ½ pimento picado

Modo de preparação:

Num prato de ir ao forno, estender uma camada de manteiga, polvilhar com pão ralado; sobre este, dispor lascas de bacalhau cozido e por cima quebrar os ovos frescos.

Bater separadamente claras de ovos até levantarem, sem encastelar; juntar-lhe depois as respectivas gemas batidas com cebolinhas e salsa picada, pimento e algumas lascas de bacalhau cozido; misturar tudo muito bem.

Deitar sobre ovos, levar ao lume, cobrindo com uma tampa, com brasas, até cozer, de modo que os ovos inteiros não endureçam.

Servir quente, guarnecendo com azeitonas e conserva.

Bacalhau com Queijo

Ingredientes para 2 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau (600 gr)
- 3 colheres de manteiga
- 1 ½ colher de farinha
- ½ litro de leite
- 6 colheres sopa de queijo gruyère ralado
- 3 colheres de queijo parmesão ralado

Modo de preparação:

Cortar um lombo de bacalhau em pedaços grandes e cozer por forma que se não desmanche; tirar com cuidado as espinhas. Pôr numa caçarola a manteiga, a farinha; levar ao lume e misturar bem, depois de lhe juntar o leite quente, deixando cozer lentamente; quando a farinha estiver bem cozida, juntar ao creme o queijo gruyere ralado, o queijo parmesão ralado e os pedaços de bacalhau. Em seguida, deitar num prato de ir ao forno, cobrir com pão ralado e regar com manteiga derretida, levar ao forno durante vinte minutos.

Bacalhau de Cebolada à Diplomata

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- azeite fino
- manteiga
- 2 cebolas grandes
- 3 fatias de presunto
- salsa picada
- 1 dente de alho
- 1 folha de louro
- pitada de pimenta
- 100 gr de camarões crus descascados
- folhas de azedas picadas
- tomates frescos (pode ser substituído por massa de tomate)
- 1 dl de vinho branco

Modo de preparação:

Cozer bacalhau, segundo a regra, dividi-lo em lascas e tirar as espinhas. Pôr ao lume uma caçarola com azeite fino, manteiga e bastantes cebolas em rodas; deixe-se refogar; enquanto refoga, juntar algumas fatias de presunto, salsa picada e um dente de alho, uma folha de louro e uma pitada de pimenta. Estando a cebola loura, juntar outras cruas, camarões crus descascados, folhas de azedas picadas, tomates frescos (ou massa de tomate) e vinho branco, e deixar ferver. Quando pronto, juntar o bacalhau, deixar apurar um pouco mais e tirar do lume. Servir com sumo de limão e batatas fritas.

Bacalhau de Cebolada, seco

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 700 gr batatas médias
- manteiga
- salsa picada
- pimenta
- 3 cebolas grandes
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau segundo a regra, tirar a pele e as espinhas, dividir em lascas; misturar com bocados de batatas cozidas, em quantidade superior à do bacalhau; temperar com manteiga, pimenta e salsa picada, passar pela máquina de picar. Pôr ao lume, numa frigideira, azeite e rodas de cebolas; deixar alourar; depois escorrer a cebola. No azeite fervente deitar a massa preparada, misturar tudo, ligando de modo a formar um bolo; começando este a alourar, retirar do lume.

Bacalhau Delicioso

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 500 gr de batatas
- 3 cebolas médias picadas
- salsa partida
- 3 dentes de alho picados
- azeite q.b.
- ½ folha de louro

Modo de preparação:

Desfiar bacalhau salgado e lavar muito bem; cortar batatas descascadas às rodelas, juntar tudo num tacho com cebola picada, salsa partida e dentes de alho picados, azeite e meia folha de louro. Levar ao lume, mexendo sempre; quando as batatas estiverem meio cozidas, destapar o tacho e meter no forno para aloirar por cima. Servir numa travessa ou no próprio tacho.

Bacalhau de Segredo

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 600 gr de batatas
- 3 cebolas grandes
- azeite q.b.
- 2 folhas de louro
- sal

Modo de preparação:

Dessalgar bem o bacalhau e dividir em lascas; descascar batatas e cebolas e cortar às rodas. Pôr tudo numa caçarola com azeite fino, folhas de louro, sal, dispondo uma camada de azeite, sobre esta, uma camada de bacalhau, a seguir uma de batatas, depois uma de cebolas, com folhas de louro, e uma pitada de sal; sobre esta, deitar azeite e mais camadas dos mesmos elementos pela ordem indicada até que a caçarola fique quase cheia. Tapar muito bem, levar ao lume, deixar ferver, não destapando nunca, e passada meia hora retirar do lume.

Bacalhau do Céu

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 Kg de lombo de bacalhau
- leite
- farinha de trigo
- azeite para fritar

Modo de preparação:

Dessalgar lombo de bacalhau, dividi-lo em filetes estreitos, compridos e finos; temperar, passar em leite e em farinha, e deitar azeite fervente deixar escorrer em papel absorvente.

Pôr numa travessa uma salada de legumes temperada de manteiga, em forma de pirâmide, espetar nela os filetes de bacalhau junto da travessa e pôr outra roda espetada três dedos mais acima.

Empadão de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 700 gr de bacalhau
- purê de batatas
- batatas cozidas q.b.
- ovos cozidos
- salsa picada

Modo de preparação:

Forrar uma forma grande, própria para empadas, com uma massa formada de polme de batata, incorporada com ovo e manteiga, e temperada com sal, pimenta, noz moscada e limão. Dentro da caixa formada, deitar uma camada de lascas de bacalhau, outra de rodas de batatas, uma terceira de rodas de ovos cozidos - temperar com uns pingos de bom azeite, uns bocadinhos de manteiga, salsa picada e noz moscada; por cima destas camadas, pôr outras de bacalhau, batatas e ovos, com idênticos temperos, e continuar assim até encher a caixa; cobrir com uma tampa feita também de polme de batata temperada, dourando-se em seguida a tampa com ovo batido e levando o empadão ao forno.

Rolo de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 600 gr de batatas
- um pouco de molho bechamel grosso

Modo de preparação:

Cozer bacalhau e batatas, desfilar o bacalhau muito bem e com as batatas fazer um purê grosso. Estender o purê sobre uma tábua e cortar de forma retangular: sobre esta estender o bacalhau em camada fina, mas muito igual, e cobrir com o molho bechamel, enrolar e depois envolver em ovo batido, passar por pão ralado e frigar ou cozer no forno até tostar. Servir quente, guarnecido com azeitonas.

Sanduíches de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 gr de bacalhau
- 100 gr de presunto
- 100 gr de camarões
- 100 gr de pescada cozida
- 1 pitada de pimenta
- 1 colher conservas
- algumas azeitonas sem caroço
- 2 ovos

Modo de preparação:

Dividir bacalhau cozido em lascas, e barrar com manteiga. Fazer um picado de presunto, camarões, pescada cozida, pimenta, conserva e azeitonas; colocar entre as lascas; costurar em volta um fio de cozinha. Servir só ou com salada de alface.

Bacalhau Verde II

Ingredientes para 2 pessoas:

- ½ kg de bacalhau
- 1 kg purê de batatas
- 200 gr de esparregado
- 1 cebola picada
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Passar pela máquina o bacalhau em quantidade igual à quarta parte do que se deseja obter; fazer um purê de batata em quantidade dupla da do bacalhau e um pouco de esparregado de espinafres. Fazer um refogado com cebola picada muito miudinha e, em estando loura, juntar-lhe o bacalhau; mexer um pouco e juntar o purê e o esparregado; mexer muito bem, juntar uma colher de manteiga e algum leite se estiver muito duro. Pôr numa travessa em forma de montículo e enfeitar com azeite cru.

Açorda de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 1 pão de trigo duro
- azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- sal
- pimenta
- coentros

Modo de preparação:

Miga-se pão de trigo duro, e põe--se num tacho a abeberar com a água, temperando com azeite, dentes de alho, cortados aos bocadinhos, sal e pimenta. Junta-se bacalhau cortado em pequeninas lascas e põe-se depois ao lume; vai-se mexendo o conteúdo com uma colher de pau, até formar uma massa compacta, mas não muito seca, tendo o cuidado de não a deixar pegar. Serve-se logo que esteja feito, bem quente.

Açorda de Bacalhau à Alentejana

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- sal
- 1 pão de trigo duro

Modo de preparação:

Deita-se, numa caçarola de ir ao fogo, um pouco de azeite com alhos e sal, e refoga-se. Assim que os alhos estão estalados, acrescenta-se com um pouco de água, e junta-se-lhe o bacalhau cozido, às lascas, para refogar. Deitam-se numa terrina bocados de pão de trigo e cobrem-se com o bacalhau e o molho que saem do lume, servindo em seguida. Querendo, podem juntar-se coentros.

Bacalhau com Tomates e Arroz

Ingredientes para 2 pessoas:

- 600 gr de bacalhau
- 1 cebola grande
- salsa picada
- polpa de tomate
- 250 gr de arroz

Modo de preparação:

Leva-se ao lume, numa caçarola, azeite bom, com cebola e salsa picada, e, quando a cebola estiver loura, deita-se-lhe o bacalhau picado pela máquina, polpa de tomates sem pele e sementes (ou, na sua falta, massa de tomates) e um pouco de caldo da cozedura do bacalhau; deixa-se ferver um pouco, e depois acrescenta-se com mais caldo de bacalhau, em quantidade suficiente para cozer o arroz (previamente lavado e branqueado), que se deita dentro da caçarola, mexendo-a apenas para misturar o arroz com o bacalhau picado.

Arroz de Bacalhau à Moda de Crato

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 2 dl de azeite
- 125 gr de arroz
- sal
- pimenta
- 3 cebolas grandes
- massa de tomate ou sumo de tomate q.b.

Modo de preparação:

Põem-se a ferver o azeite, e, quando em completa fervura, deitam-se-lhe dentro o arroz bem lavado e escorrido. Assim que o arroz tiver absorvido todo o azeite, junta-se-lhe água bastante para o cozer, tempera-se com sal e pimenta e espera-se que ele fique enxuto. Toma-se bacalhau cozido e limpo de pele e espinhas e desfaz-se às lascas. Em uma caçarola, ponha-se uma camada de arroz, uma camada de lascas de bacalhau e uma camada de rodela de cebola. Rega-se com massa de tomate ou com sumo de tomate fresco e siga-se a ordem das camadas até que fique por cima o arroz.

As cebolas devem ter sido cortadas às rodas e cozidas sem manteiga, depois de envolvidas em farinha de trigo. Pôr sobre a última camada de arroz pão ralado muito fino, que previamente se alourou com manteiga numa frigideira. Leva-se a caçarola ao forno com calor forte por espaço de meia hora.

Bacalhau à António Lemos

Ingredientes:

- bacalhau do Natal
- purê de batatas
- pão ralado

Modo de preparação:

Prepara-se o bacalhau como o bacalhau do Natal e, depois de preparado assim, deita-se em uma travessa de ir ao fogo; metam-se-lhe na massa azeitonas pretas e alguns bocados de conserva, cubra-se com uma camada muito fina de purê e sobre este uma boa porção de pão ralado, tendo-se antes o cuidado de untar a parte superior com manteiga. Leve-se ao forno até tostar bem o pão ralado e sirva-se quente.

Conchinhas de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 100 gr de manteiga
- 100 gr de farinha
- 1 copo de leite
- 1 lata cogumelos picados
- salsa picada
- pimenta
- 1 raspa de noz moscada
- queijo parmesão ralado q.b.
- 1 ovo
- sumo de 1 limão
- ½ colher de manteiga

Modo de preparação:

Depois do bacalhau escamado e lavado, deita-se em água fria e coze-se. Em seguida, limpa-se das peles, das espinhas e desfia-se com um garfo. Põe-se ao lume uma caçarola com uma boa colher de manteiga de vaca e igual porção de farinha de trigo; em estando tudo reduzido a uma massa, deita-se-lhe um copo de leite, mexendo bem, de forma que fique num polme forte.

Deita-se, neste polme de bacalhau, pimenta, salsa picada, cogumelos picados, uma raspa de noz moscada. Deixa-se ferver, mexendo sempre para não pegar no fundo, junta-se um pouco de queijo parmesão, ralado, tira-se do lume, adiciona-se-lhe um ovo batido, sumo de limão e meia colher de manteiga.

Enchem-se em seguida umas cascas de ostras (ou na falta destas umas forminhas próprias). Polvilham-se com pão ralado e levam-se ao forno a corar.

Bacalhau à Salazar

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 500 gr de batatas

Para o tempero:

- ½ dl de vinagre
- 1 alho picado

- 1 pitada de pimenta

Modo de preparação:

Deita-se em água fervente o bacalhau dessalgado, juntam-se-lhe batatas descascadas e, quando tudo cozido, coa-se a água, tempera-se de vinagre, alho, pimenta e serve-se em seguida.

Este bacalhau atendendo à sua forma econômica, não leva azeite porque, se o bacalhau for magro, não o merece, e, se for gordo, não precisa dele.

Bacalhau do Natal

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 500 gr de batatas
- azeite
- 2 cebolas grandes
- pimenta branca
- 3 dentes de alho

Modo de preparação:

Depois de bem cozido o bacalhau, desfia-se num pano. Cozem-se batatas e passam--se pelo amassador. Mistura-se bem uma coisa com outra. Faz-se um refogado de azeite, cebola picada, pimenta branca e alhos, junta-se à massa e deixa-se ferver algum tempo.

Bacalhau à Moda de Lamego

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 lombo de bacalhau
- pão ralado
- manteiga
- pimenta preta moída

Modo de preparação:

Dessalgar bem um lombo de bacalhau, pôr numa frigideira com bastante azeite, cobrir com uma camada grossa de pão ralado, deitar bocados de manteiga sobre o pão ralado e alguma pimenta moída. Cozer no forno até a crosta ficar bem tostada e loura.

Bacalhau Fardado

Ingredientes para 1 pessoa:

- 300 gr de bacalhau
- 1 couve-rábano
- 1 cebola picada
- azeite q.b.

Modo de preparação:

Preparar a couve- rábano dividindo-a em bocados e cozendo em água fervente salgada; depois escorrer, dessalgar o bacalhau delgado e cozê-lo, segundo a regra; escorrer, tirar a pele e as

espinhas. Em seguida, deitá-lo numa frigideira com azeite fino e uma cebola picada, juntar os bocados da couve- rábano; fazer saltar ao lume e depois servir.

Bacalhau à Sevilhana

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 600 gr de batatas
- pimenta q.b.
- pão ralado q.b.
- queijo parmesão q.b.
- 1 gema de ovo

Modo de preparação:

Bacalhau bem dessalgado, dividi-lo em lascas e fritá-lo em bom azeite. Partir batatas em rodelas grossas e cebola da mesma forma, frigar em seguida, e reservar em pratos separados. Dispor, numa travessa de ir ao forno, uma camada de rodas de cebola, por cima uma de bacalhau, depois outra de batata, e assim por diante, polvilhando sempre com pimenta, pão ralado e queijo parmesão, terminar por batatas, que se cobrem de gema de ovo e pão ralado.

Ensopado de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 1 raminho da salsa
- 1 colher de manteiga
- miolo de 1 pão médio
- 300 gr de purê de batatas

Modo de preparação:

Cozer o bacalhau, tirar a pele e as espinhas e passar pela máquina de picar. A parte picar cebola, um dente de alho e um raminho de salsa, levar ao lume e alourar em manteiga; estando a cebola passada, juntar o bacalhau, deixar ferver um pouco, mexendo sempre, e juntar um bocado de miolo de pão, previamente abeberado no caldo da cozedura do bacalhau; desfazer bem o pão com uma colher de pau e ir ligando com o picado; estando bem ligado, temperar com pimenta e retirar do lume; em seguida pôr o picado numa assadeira, que possa servir na mesa, e alisar por cima com uma espátula.

Com o purê de batatas cobrir o picado, alisar de novo e levar ao forno para corar.

Filetes de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 2 cebolas grandes
- 2 dentes de alho

- 1 pitada de pimenta
- sumo de limão
- farinha de trigo

Modo de preparação:

Cortar em filetes bacalhau cru e bem dessalgado; passar por ovo batido e pão ralado; fritar em azeite ou manteiga até alourearem bem.

Fazer um refogado com cebola partida em bocados, um ou dois dentes de alho, uma pitada de pimenta e as aparas, peles e espinhas de bacalhau; estando a cebola quase a alourar, juntar água em quantidade suficiente para depois de apurada produzir o molho que se deseje. Estando bem apurado e o bacalhau quase desfeito, passar por coador fino; levar de novo ao lume a ligar, juntar sumo de limão e farinha para engrossar. Servir em molheira, ao mesmo tempo que os filetes.

Surpresa de Filetes de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- molho bechamel

Modo de Preparação:

Dessalgar o bacalhau e cozê-lo, segundo a regra; escorrê-lo e tirar-lhe a pele e as espinhas. Dividir o bacalhau em filetes, dispô-los num prato e cobri-los com molho Bechamel bem espesso; deixar esfriar. Em seguida, enrolar cada filete no molho, depois passá-los por um aparelho de fritar e deitá-los em azeite fervente; deixar alourar, escorrer e dispor numa travessa guarnecida com rodela de limão. Servir com molho tártaro ou em molheira à parte.

Bacalhau Frito de Fricassé

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 500 gr de batatas
- 2 cebolas grandes
- salsa picada
- pimenta preta moída
- 3 dentes de alho
- farinha trigo
- 2 gemas de ovos
- sumo de limão

Modo de Preparação:

Cozer o bacalhau, tirar a pele e as espinhas, envolver em farinha de trigo, passar por ovo batido e frigar em azeite fino; no mesmo azeite frigar também rodas de batatas.

Retirar o bacalhau e as batatas; deitar no azeite rodas de cebola, salsa picada, pimenta moída e dentes de alhos esmagados, e, quando a cebola começar a alourar, juntar um pouco de água da cozedura do bacalhau, na qual se desfez um pouco de farinha; deixar ferver de novo até cozer a farinha; juntar o bacalhau e as batatas, deixar levantar de novo fervura, retirar do lume, deixar arrefecer, juntar gema de ovo batida, salsa picada e sumo de limão; mexer tudo rapidamente, levar de novo ao lume para cozer o ovo sem deixar ferver.

Língua de Bacalhau c/ Molho Bechamel

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de línguas de bacalhau
- 50 gr de manteiga
- salsa
- 2 limões
- molho bechamel
- 1 cebola média
- molho de tomate

Modo de Preparação:

Lavar e dessalgar as línguas durante vinte e quatro horas. Metê-las numa caçarola, cobri-las com água fria, cozer, segundo a regra estabelecida para o bacalhau; escorrer e limpar. Depois metê-las noutra caçarola com manteiga, salsa e sumo de dois limões, salteá-las durante dois minutos. A parte, preparar um refogado de cebola com manteiga; temperar, ligar com um pouco de molho Bechamel e terminar a cozedura no molho; no último momento, misturar com as cebolas duas ou três colheradas de molho de tomate. Escorrer as línguas, dispô-las num prato e pôr o picado por cima.

Migas de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 700 gr de bacalhau
- 1 pão de trigo grande
- 3 dentes de alho
- azeite q.b.

Modo de Preparação:

Pôr num tacho, alternadamente sobrepostas umas às outras, fatias delgadas de pão de trigo e lascas de bacalhau e assim sucessivamente até pôr toda a quantidade que deseja, misturando-lhe nessa ocasião os dentes de alho, picados. Escaldar com água a ferver (água da cozedura do bacalhau); escorrer a que for em excesso, depois do pão estar embebido nela. Durante esta operação, pôr ao lume, numa frigideira, azeite e um ramo de salsa; quando ferver, tirar a salsa e juntar-lhe as migas com bacalhau, bem escorridas, tapar durante uns minutos; desfazer tudo com uma colher de pau.

Bacalhau Recheado Vegetariano

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 bacalhau grande
- 1 colher sopa de manteiga
- 2 a 4 colheres de echalotas
- 1 cebola grande picada
- 250 gr de cogumelos crus
- ½ folha de louro
- 4 dl de molho bechamel
- colorau
- noz moscada

Modo de Preparação:

Cozer um bacalhau de dois a dois quilos e meio, segundo a regra. Refogar com manteiga duas a quatro colheradas de echalotas e cebolas picadas, juntar uma igual quantidade de cogumelos crus, picados, meia folha de louro; molhar com 4 dl de bechamel, fazer reduzir o molho, misturando-lhe algumas colheradas de cozedura de cogumelos.

Escorrer o bacalhau; tirar-lhe as febras; desmanchá-lo de maneira a tirar-lhe todas as espinhas pequenas; misturar as febras com o molho, temperar com colorau e noz moscada. Limpar a espinha dorsal do bacalhau, envolver a extremidade da cauda com papel untado de azeite, dispô-los numa travessa de ir ao forno.

Cobrir o prato com uma camada de recheio de pescada, formando uma cavidade, cozer no forno durante sete a oito minutos; tirar do forno e na cavidade do recheio dispor o bacalhau, dando-lhe a primitiva forma de rabo; alisar o aparelho, cobrir com uma camada do mesmo recheio, envolvendo-o completamente, pincelar com manteiga, polvilhar com miolo de pão ralado e levar a forno brando durante quinze a vinte minutos para dourar.

Bacalhau Recheado com Carne

Ingredientes para 2 pessoas:

- 1 bacalhau pequeno
- 200 gr de carne picada
- 1 salpicão
- 100 gr de presunto bem condimentado

Modo de Preparação:

Dessalgar bem um bacalhau pequeno, tirar a espinha dorsal e todas as outras que se puder, e depois de cozido enxugar bem. Fazer um picado de carne, salpicão e presunto bem condimentado. Encher o bacalhau com este picado, de forma que pareça um peixe inteiro; cozer as duas abas com um fio branco de cima a baixo e também ao lado da cabeça para evitar que saia o recheio. Pôr num tabuleiro a assar, regando com azeite fino; estando cozinhado, guarnecer com azeitonas, conserva e salada de alface e servir bem quente.

Bacalhau Espanhol

Ingredientes para 2 pessoas:

- 600 gr de filé de bacalhau
- 600 gr de batatas cortadas em rodela e cozidas
- 2 pimentos vermelhos
- 2 pimentos verdes
- 1 chávena de azeite espanhol

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau de molho para dessalgar. Limpe, tire a pele e as espinhas. Coloque o bacalhau e as batatas na grelha. Asse os pimentos no forno por 1 hora. Arrume o bacalhau, as batatas e os pimentos em um prato e sirva regado com azeite.

Se preferir, sirva com azeite e finas fatias de alho dourado.

Bacalhau à La Kazuela

Ingredientes para 3 pessoas:

- 600 gr de posta de bacalhau
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 2 cebolas cortadas
- 6 tomates sem pele e sem sementes
- 6 dentes de alho
- 6 rodela de pimenta
- 1 molho de salsa picada
- 2 chávenas de chá de azeite
- 6 batatas cozidas em rodela
- 100 gr de azeitonas verdes em rodela ou lascas.

Modo de Preparação:

Dessalgue o bacalhau, limpe e reserve. Amasse o alho e refogue em azeite. Junte os tomates, os pimentos e a pimenta. Reserve. Em frigideira não aderente, refogue a cebola em 1 chávena de azeite. Reserve.

Em frigideira não aderente, refogue a cebola em 1 chávena de azeite. Reserve. Arrume numa vasilha de barro ou refratária as batatas, o bacalhau, as cebolas, o molho de pimentos e tomates e leve ao forno graduado em 250° aproximadamente 10 minutos.

Bacalhau ao Vinho do Porto

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de Bacalhau
- 1 cálice de Vinho do Porto Seco
- 200 g de cogumelos
- 1 kg de tomates maduros
- 200 ml de azeite
- 2 dentes de alho
- 1 ramos de salsa
- 2 ovos
- Pão ralado
- Farinha de trigo
- Sal & Pimenta
- Azeite português.

Modo de Preparação:

Corte o bacalhau em filetes retangulares e coloque de molho na geladeira por 24 horas, trocando a água 4 vezes. Passe os filetes na farinha de trigo e no ovo e frite-os nos 200 ml de azeite. Neste mesmo azeite, introduza os tomates - previamente esmagados sem pele e sem sementes - os dentes de alho amassados, a salsa picada, os cogumelos cortados em fatias, o Vinho do Porto e, finalmente, sal e pimenta a gosto.

Deixe cozinhar em fogo brando por 15 minutos. Coloque os filetes numa travessa refratária, regue-os com o molho de tomates, salpique com farinha de rosca e leve ao forno por mais 15 minutos, adicionando mais azeite se necessário.

Sirva acompanhado de batatas em rodela, passadas no ovo e na farinha de trigo e fritas no azeite ou óleo.

Bacalhau Porto Rei

Ingredientes para 2 pessoas:

- 400g de bacalhau
- 800g de batata cortada em palha
- 5 ovos batidos
- 100g de azeitonas pretas
- 1 molho de cheiro verde
- 5 dentes de alho amassados
- 2 cebolas médias cortadas em rodela.

Modo de preparação:

Dessalgue e limpe o bacalhau, tirando a pele e as espinhas. Cozinhe, escorra e desfie. Reserve. Frite as batatas palha e reserve. Refogue as cebolas e o alho em frigideira não aderente. Reserve. Bata os ovos e junte ao bacalhau da Noruega já desfiado em uma frigideira e também a cebola e o alho já refogados.

Misture a batata palha e, por último, enfeite com o cheiro verde picado e as azeitonas.

Bacalhau à Lagareira

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 300g de batatas miúdas
- 300g de cebolas médias
- 200g de brócolis
- 2 pimentas verdes
- 4 dentes de alho
- 2 chávenas de azeite de oliva

Modo de preparação:

Dessalgue e retire a pele do bacalhau. Asse as batatas e as cebolas no forno com sal grosso. Cozinhe os brócolis na água e sal e asse os pimentões. Corte o alho em fatias finas, frite no azeite e coloque em cima do bacalhau pronto.

Bacalhau Dourado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500g de bacalhau
- 300g de batatas grandes
- 3 cebolas grandes
- 2 ovos cozidos
- 8 colheres (sopa) de azeite
- 1 folha de louro
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 1 colher (chá) de páprica

Para a decoração:

- rodelas de ovos cozidos
- folhas de salsa
- azeitonas pretas descaroadas.

Modo de preparação:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire as peles e espinhas e prepare o caldo. Corte a carne em pedaços. Descasque as batatas, corte em rodelas grossas e cozinhe no caldo de bacalhau por 10 minutos. Junte o bacalhau e cozinhe por mais 10 minutos. Escorra (reserve o caldo) e deixe esfriar.

Corte a cebola em rodelas e refogue no azeite, com o louro, por 1 minuto. Acrescente o bacalhau, frite mais um pouco, e em seguida adicione as batatas. Quando tudo começar a dourar, borrife com o vinagre, polvilhe com a páprica e cozinhe por 2 minutos.

Retire do fogo, arrume em uma travessa e decore com rodelas de ovos cozidos, as azeitonas e a salsa. Acompanhe com arroz feito no caldo reservado.

Bacalhau de Panela

Ingredientes para 4 pessoas:

- ½ kg de bacalhau
- ½ garrafa (pequena) de leite de coco
- 30g de azeitonas verdes
- 30g de azeitonas pretas
- 2 cebolas grandes cortadas em rodelas finas
- 1 talo de alho-porro cortado em rodelas
- salsa
- coentro
- azeite
- sal.

Modo de preparação:

Dessalgue o bacalhau, escale, elimine pele e espinhas e separe-o em lascas bem grossas. Aproveite as peles e espinhas para fazer o caldo. Regue o fundo de uma panela com um pouco de azeite e cubra com rodelas de cebola, formando uma camada. Faça outra camada com lascas de bacalhau, salpique com salsa e coentro e espalhe algumas azeitonas. Regue com colheradas de azeite e de leite de coco. Repita as camadas até terminares os ingredientes. Molhe com 1 copo de caldo. Tampe a panela e leve ao fogo médio até cozinhar (de 20 a 30 minutos). Sirva com arroz branco.

Bacalhau de Forno

Ingredientes p/ 4 pessoas

- ½ kg de bacalhau
- 2 pãezinhos
- ½ kg de batatas
- 3 a 4 tomates
- 1 cebola
- coentro
- salsa
- cebolinha picadas

- ½ pimento - 1 dente de alho socado
- 1 colher (sobremesa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de vinho branco
- 1 copo de caldo de bacalhau
- 1 colher (sobremesa) de purê de tomate
- pimenta- preta moída
- queijo parmesão ralado.

Modo de preparação:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire pele e espinhas, para preparar o caldo. Desfie a carne e reserve. Soque o alho e pique a cebola, o pimento, os tomates (sem pele e sementes) e os temperos verdes. Refogue o bacalhau na manteiga, juntamente com todos os temperos picados. Regue com o vinho branco e deixe evaporar um pouco. Acrescente o caldo e o purê de tomate, deixando cozinhar em fogo brando até engrossar.

Unte uma forma refratária, forre o fundo com rodela de batata e coloque um pedacinho de manteiga sobre cada uma, distribuindo por cima um pouco do refogado de bacalhau. Repita as camadas até terminarem os ingredientes, reservando um pouco do refogado para fazer uma camada adicional.

Corte os pães em rodela grossas e arrume-as sobre a última camada de bacalhau, bem juntas. Cubra com refogado reservado e distribua pedacinhos de manteiga por toda a superfície do prato. Polvilhe com bastante parmesão e leve ao forno bem quente (250°C) por 15 minutos.

Frigideira de Bacalhau Vegetariana

Ingredientes para 6 pessoas:

- 500g de bacalhau
- 3 tomates
- 3 ovos cozidos
- 1 pimento verde
- 1 pimento vermelho
- salsa e cebolinha
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- azeite
- vinagre
- pimenta-preta moída
- sal.

Modo de Preparação:

Depois de dessalgar o bacalhau por 48 horas, escale, retire as peles e espinhas e separe a carne em lascas. Reserve. Prepare o caldo com as peles e espinhas. Corte os ovos cozidos e os tomates em gomos, e os pimentões em tirinhas. Pique a cebola e o alho. Refogue até começar a dourar, acrescente o bacalhau e refogue mais um pouco. Junte os pimentões, os tomates e 1 copo do caldo. Ferva em fogo brando por 10 minutos.

Salpique com cebolinhas e salsa picadas, decore com ovos e as azeitonas e sirva bem quente.

Acompanhe com um arroz feito com o restante do caldo.

Bolinhos à Francesa

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300g de bacalhau
- 300g de batatas
- 50g de manteiga
- 30g de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- sal
- pimenta- preta moída
- 3 colheres (sopa) de salsa picadinha
- 2 ovos
- pão ralado
- óleo para fritar.

Modo de preparação:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire as peles e espinhas, desfie e prepare o caldo. Descasque as batatas e cozinhe no caldo por 10 minutos. Retire, escorra, junte o bacalhau e passe pela maquina de moer ou processador. Reserve. Leve ao fogo brando a manteiga com farinha de trigo, junte o leite, sal e pimenta- preta a gosto, mexendo sempre até obter um creme grosso.

Junte o bacalhau misturado com as batatas, acrescente a salsa picadinha e forme os bolinhos. Passe nos ovos batidos e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

Bacalhau Cru em Salada

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 gr de bacalhau
- salsa picada
- 5 dentes de alho
- 2 cebolas grandes picadas
- azeite q.b.
- vinagre q.b.
- sal (se necessário)

Modo de preparação:

Dessalgar o bacalhau, coser e desfiar o bacalhau muito bem. Numa travessa juntar o bacalhau desfiado, os dentes de alho picados miudamente as cebolas picadas e temperar com bastante azeite e uma pitada de vinagre.

Servir acompanhado de azeitonas pretas.

Bacalhau Bauru

Ingredientes para 4 pessoas:

- 600 gramas de bacalhau demolhado (equivalente a 1 Kg.)
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 cebolas grandes fatiadas
- 2 dentes de alho
- 6 tomates picados sem pele e sem sementes
- 1 folha de louro

- ½ chávena (chá) de salsinha
- ¼ de chávena (chá) de azeitonas pretas

Para o Molho:

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras (sopa) de leite
- sal a gosto
- ¼ litro de natas
- batata palha a gosto

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau de molho por 48 horas, trocando sua água várias vezes. Depois cozinhe levemente, tire a pele, as espinhas e desfie grosseiramente, junte a salsinha e as azeitonas. Reserve. Em uma panela frite as cebolas na margarina até que murchem, não sendo necessário dourá-las, junte os dentes de alho esmagados, os tomates, sal e a folha de louro, deixe o molho apurar por aproximadamente dez minutos. Desligue o fogo, retire a folha de louro e reserve. Faça o creme: Derreta as duas colheres de manteiga juntamente com a farinha de trigo, deixe torrar. Acrescente, aos poucos, as duas chávenas de leite, não deixando encaroçar. Ir mexendo até engrossar, deixe cozinhar por uns 2 minutos para que não fique com gosto de farinha (coloque sal somente se achar necessário, não esquecendo que o bacalhau é salgado), apagar o fogo e acrescentar as natas e misture bem.

Em um refratário coloque o bacalhau, o molho de tomates e o creme. Cubra todo o prato com batata palha. Leve ao forno para gratinar. Acompanha arroz branco e salada de alfaces.

Bacalhau do Oriente

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gramas de Bacalhau
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 2 cebolas
- leite
- 350 gramas de cogumelos
- 350 gramas de ervilhas em favas
- ¼ de chávena (chá) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de gengibre ralado
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 3 colheres (sopa) de castanha de caju picadas

Para o Molho :

- ½ chávena (chá) de molho de soja
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho
- ¾ chávena (chá) de água

Modo de Preparação:

Faça o molho: Dissolva o amido de milho na água, sem que encaroce, acrescente o milho de soja, azeite, açúcar. Reserve.

Depois de dessalgar o bacalhau, coloque-o em uma panela, cubra com leite leve ao fogo até que ferva. Depois de frio, limpe e corte em pequenos pedaços . Corte em tiras os pimentões, a cebola e

os cogumelos e frite-os no azeite quente pôr cerca de 02 minutos, junte o bacalhau deixando fritar ligeiramente. Adicione o molho e as ervilhas. Tampe e deixe cozinhar até que o bacalhau esteja macio. Em separado tempere o gengibre e as castanhas de caju e misture-os ao bacalhau, mexendo suavemente para não dissolver o peixe.

Bacalhau à Provinciana

Ingredientes para 4 pessoas:

- 800g de bacalhau demolhado
- 9 ovos
- 5 cenouras
- 300 g de grelos de couve
- 4 dl de azeite
- 1 kg de batatas
- 1 dl de leite
- 50g de manteiga
- sal e pimenta q.b.

Modo de Preparação:

Coloque o bacalhau numa caçarola e cubra o com água a ferver. Ao fim de 15 minutos, escorra e limpe de peles e espinhas. Separe em lascas e reserve. Seguidamente coza, separadamente, em água temperada com sal, 6 ovos, as cenouras e os grelos de couve. De pois, coloque num tabuleiro metade do bacalhau, seguido por uma camada de ovos previamente descascados e cortados em rodela, outra de cenouras cortadas da mesma forma e por fim uma camada de grelos. Repita esta operação, seguindo a mesma ordem e regue com o azeite. A parte, coza as batatas e reduza-as a purê.

Junte-lhe os restantes ovos, o leite e a manteiga. Mexa bem e retifique os temperos. Cubra a mistura de bacalhau e legumes com este purê e leve ao forno por cerca de 20 minutos. Sirva de imediato.

Bacalhau com Caracóis

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau demolhado
- 500g de caracóis
- 4 cebolas
- 2 folhas de louro
- 1 raminho de orégano
- 2 dentes de alho
- 3 dl de azeite
- 1 raminho de salsa
- 4 batatas
- sal e pimenta q.b.

Modo de Preparação:

Lave muito bem os caracóis e coza-os em água juntamente com uma cebola, uma folha de louro e os orégano. Quando estiverem cozidos, retire-os das cascas e reserve. A parte, corte as restantes cebolas em rodela, pique os alhos e refogue-os em 1 dl de azeite. Quando alourarem acrescente a outra folha de louro, e a salsa. Refogue durante alguns minutos, junte o bacalhau previamente limpo de peles e espinhas e deixe guisar, mexendo de vez em quando.

Adicione depois os caracóis, retifique os temperos e de pois de bem apurado retire do lume. A parte, corte as batatas em rodela e core-as muito lentamente no restante azeite. Sirva como acompanhamento do bacalhau.

Empadão de bacalhau e Mariscos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 g de bacalhau demolhado
- 1 kg de batatas
- 3 dl de leite
- 50 g de manteiga
- 2 cebolas
- 0,5 dl de azeite
- 2 dentes de alho
- ½ pimento vermelho
- ½ Pimento verde
- 300 g de brócolos cozidos
- 300 g de cenouras cozidas e cortadas em rodela
- 12 camarões
- 300 g de amêijoas
- 1 c. (de sobremesa) de alcaparras
- 1 ovo
- sal e pimenta q.b.

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau, escorra e limpe de peles e espinhas. Corte em lascas e reserve. A parte coza as batatas em água temperada com sal e reduza depois a purê. Adicione o leite e a manteiga e leve ao lume até homogeneizar, mexendo bem.

Retire e reserve. Seguidamente cor te as cebolas em meias-luas e refogue-as no azeite juntamente com os dentes de alho picados. Acrescente de pois os pimentos cortados em tiras, o bacalhau, os legumes, os camarões descascados e as amêijoas previamente lavadas e abertas num pouco de água. Retifique os temperos e retire do lume. Depois coloque uma camada de purê num recipiente refratário e cubra com o recheio que preparou anteriormente. Polvilhe com as alcaparras e termine com o restante purê de batata. Pincele com ovo batido e leve ao forno a gratinar.

Bacalhau Espirituoso

Ingredientes para 8 pessoas:

- 800 gramas de bacalhau
- cebolinha e salsa picadinhas
- 2 cenouras raladas
- 3 cebolas picadas
- 5 fatias de pão de forma molhadas no leite.
- 400 gramas de requeijão
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 4 gemas
- 200 gramas de queijo parmesão ralado
- 100 gramas de manteiga
- 4 copos de leite
- pimenta

Modo de preparar a massa:

O primeiro passo é tirar todo o sal do peixe. Quarenta e duas horas na água, trocando de seis em seis horas, e passar no leite quente para hidratar. Refogue a cebola na manteiga. Junte a salsinha, a cebolinha, a cenoura, a pimenta, o pão e o bacalhau. Misture bem, tire do fogo e separe.

Bata no liquidificador um copo de leite, as gemas e a farinha de trigo. Deixe ferver e depois acrescente os outros três copos. Junte o requeijão e deixe derreter. Reserve duas conchas e misture o que sobrou ao bacalhau. Depois, é só montar o prato: o molho, o queijo parmesão e forno por quinze minutos.

Risoto de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- ½ kg de bacalhau limpo e desfiado
- 1 cubo de caldo de galinha dissolvido em 4 chávenas de água quente
- 2 chávena de arroz cru
- ½ chávena de salsa e cebolinha
- ½ chávena de pimento verde em tirinhas
- 1 chávena de queijo parmesão ralado
- 1 chávena, menos um dedo, de azeite
- 1 lata pequena de massa de tomate
- 1 lata de ervilhas, com a água
- 1 chávena de azeitonas pretas picadas
- Sal a gosto, se for necessário

Não esqueça que o caldo de galinha, as azeitonas e o próprio bacalhau já são bem salgados.

Modo de Preparação:

O dissolva o caldo de galinha. Depois juntar os outros ingredientes, sem ordem específica. O importante é misturar bem. Se este arroz com bacalhau fosse levado agora ao forno de um fogão comum, demoraria no mínimo 45 minutos para ficar pronto. Mas o nosso tem outro destino: o forno de microondas, o tempo de permanência no microondas é bem menor. 18 minutos, na potência máxima.

Depois de pronto, esperar mais seis minutos antes de retirar o prato do forno. Esta porção dá para seis a oito pessoas. E com um bom vinho branco como companhia, o almoço da sexta-feira santa será inesquecível.

Bacalhau à João do Buraco

Ingredientes para 4 pessoas:

- 800 g de bacalhau demolhado
- 3 cebolas
- 1 dl de azeite
- 1 kg de batatas
- 50g de manteiga
- 1 dl de leite
- 2 claras
- 1 c. de sopa de salsa picada
- 1 kg de amêijoa

- 350g de camarão cozido e picado
- sal e pimenta q.b.

Para o molho:

- 2 c. (de sopa) de manteiga
- 2 c. (de sopa) de farinha
- 7,5 dl de leite
- 2 gemas

Modo de Preparação:

Dê uma fervura ao bacalhau, escorra e limpe de peles e espinhas. Separe em lascas e reserve. A parte, corte as cebolas as rodela e refogue-as no azeite, ate alourarem. Retire e reserve. Noutro recipiente coza as batatas em água temperada com sal. Reduza-as depois a purê, adicione a manteiga e aos poucos, o leite a ferver. Leve ao lume e deixe cozinhar até obter um preparado homogêneo, sem parar de mexer. Retire e envolva as claras previamente batidas em castelo. Reserve. Prepare de seguida o molho. Leve a manteiga ao lume e assim que derreter polvilhe-a com a farinha. De pois acrescente aos poucos o leite, mexendo rapidamente. Por fim incorpore as gemas, retifique os temperos e reserve também. Coloque num prato refratário o refogado das cebolas, o bacalhau, a salsa picada e pimenta.

Cubra com as amêijoas, previa mente abertas em água e retiradas das cascas, tendo reservado algumas para decoração. Junte depois o camarão e regue com o molho. Por fim cubra com o purê de batata e leve ao forno até alourar. Decore a gosto e sirva de imediato.

Bacalhau da Consoada à Minhota

Modo de Preparação:

Cozem-se as postas de bacalhau previamente demolido juntamente com as pencas (couve portuguesa). Cozer à parte as batatas com pele e os ovos (um por pessoa) separadamente.

Na altura de servir, descascam-se os ovos e pelam-se as batatas. Para o molho aquece-se azeite e alguns dentes de alho cortados ao meio, até levantar fervura, altura em que se retira para uma molheira podendo ou não adicionar um pouco de vinagre.

Bacalhau da Consoada Beirã

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau demolido
- 2 kg de batatas
- 2 couves galegas
- 600 gr de pão de milho
- 4 ovos cozidos
- alhos
- azeite e vinagre q.b.

Modo de Preparação:

Coze-se o bacalhau e à parte as batatas e as couves. Reserve cerca de 1l de água do bacalhau. Corte o pão em fatias, coloque-as no fundo do recipiente de barro e espalhe por cima os alhos picados; regue com a água quente do bacalhau e tempere com azeite. Por cima, coloque o bacalhau, as couves e as batatas. Tempere de novo com azeite, alhos e vinagre e arranje com as metades dos ovos cozidos.

Açorda da Mãe

Minho

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 Posta de bacalhau
- 200 gr. De tomate
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 dl de azeite
- 700 gr. De pão de trigo
- sal
- cominhos
- louro
- salsa

Modo de Preparação:

Coza a posta de bacalhau guarde a água e desfie o bacalhau. Faça um refogado com a cebola cortada às rodelas, o tomate e os dentes de alhos picados. Deixe apurar e regue o refogado com a água de cozer o bacalhau necessária para embeber o pão.

Tempere com sal, cominhos e louro e junte o bacalhau desfiado. Deixe levantar fervura e retire do lume. Introduza o pão cortado em pedaços. Abafe o tacho e deixe em repouso (a abeberar) durante 10 minutos. Leve a açorda ao lume, só a levantar fervura. Mexa e deite a açorda numa travessa. Enfeite com salsa picada e sirva.

Açorda de Bacalhau com Tomate

Beira Baixa

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 posta de bacalhau
- 1 cebola
- 3 dl de azeite
- 3 colheres de sopa de caldo de tomate
- 750 gr de pão caseiro
- 4 ovos
- sal

Modo de Preparação:

Corte a cebola às rodelas e deite-as num tacho. Regue com azeite e coloque, por cima, a posta de bacalhau demolhado. Deixe a cebola refogar, com a posta de bacalhau demolhado. Quando alourada a cebola retire o tacho do lume e, limpando de peles e espinhas, faça o bacalhau em lascas. Junte as lascas do bacalhau ao refogado e leve, de novo, o tacho ao lume. Regue com um pouco de água e adicione a calda de tomate. Deixe apurar.

Entretanto, fatie o pão, introduza as fatias no tacho e deixe abeberar bem. Bata os ovos com uma pitada de sal, junte-os à açorda e misture tudo de molde que os ovos não cozam. Sirva imediatamente.

Açorda Mimosa ou de Gabardine

Ingredientes para 1 pessoa:

- 250 gr bacalhau
- 250 gr de pão
- 0,5 l de leite
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher sopa de banha
- 4 ovos
- sal
- pimenta
- noz-moscada

Modo de Preparação:

Deixe demolhar o bacalhau, cerca de 12 horas. Tire-lhe a pele e as espinhas. Desfie-o. Faça um refogado com a banha, o azeite e a cebola picada. Mal a cebola esteja loura adicione o bacalhau desfiado. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Amoleça o pão em leite a ferver. Mexa bem até que fique uma massa. Junte esta massa ao refogado e ligue bem com as gemas dos quatro ovos batidos. Coloque este preparado num prato de ir ao forno e à mesa. Com uma faca alise a superfície e cubra-a com as claras batidas em castelo. Leve ao forno. Quando estiver tostado sirva.

Arroz de Bacalhau

Ingredientes para 2 pessoas:

- 1 posta de bacalhau
- 350 gr. de arroz
- 1 cebola
- 4 colheres de sopa de azeite
- 2 tomates maduros
- sal e pimenta
- salsa

Modo de Preparação:

Pique a cebola e aloure-a no azeite. Esfie o bacalhau, da peça (sem ser demolhado), e retire-lhe a pele e as espinhas. Lave o bacalhau, depois de desfiado, e junte-o à cebola, deixando-o refogar cerca de 10 minutos. Em seguida, junte o tomate meio esmagado e deixe cozer. Entretanto, lave, escorra e meça o arroz. Junte ao preparado do tacho água (duas vezes o volume de arroz). Tempere com sal e pimenta, e, em levantando fervura, junte o arroz. Deixe cozer em lume brando. Enfeite com a salsa.

Observação:

Este prato de arroz pode, por si só, constituir um acompanhamento, ou um prato completo, dependendo exclusivamente da quantidade do bacalhau utilizado. Tradicionalmente, o arroz de bacalhau acompanha os bolos de bacalhau.

Bacalhau à Barradas

Ingredientes para 1 pessoa:

- 1 posta de bacalhau (Lombo)
- 2 cebolas
- azeite
- batatas

- colorau
- pimenta
- salsa
- manteiga

Para a Calda:

- 2 colheres de sopa de farinha
- 2 chávenas de leite
- 5 gemas de ovos

Misture muito bem a farinha o leite e as gemas de ovo.

Modo de Preparação:

Deixe demolhar (24 horas) o bacalhau. Em seguida, tire-lhe a pele e as espinhas e faça-o em lascas pequeninas. Passe as lascas por água quente para retirar todo o sal. Entretanto, faça um estrugido com o azeite e as cebolas muito bem picadas. Mal a cebola comece a aloirar, junte o bacalhau, já retirado da água e bem espremido, o colorau, a pimenta, a salsa bem picada e uma colher de sopa de manteiga. Deixe refogar este preparado (se começar a ficar seco junte um pouco de água).

Quando o refogado estiver pronto adicione-lhe a calda, que entretanto preparou e, mexendo sempre, deixe ferver um pouco. Coloque o bacalhau assim preparado numa travessa e enfeite com as batatas cozidas e passadas pela máquina. Leve ao forno até a batata estar loira. Sirva de imediato.

Bacalhau à Assis

Beira Baixa

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 1 kg de batatas
- 4 cenouras
- 1 cebola
- 3 colheres de sopa de azeite
- 150 gr. de presunto
- 1 pimento
- 8 ovos
- salsa, óleo

Modo de Preparação:

Desfie o bacalhau, depois de demolido. Frite no óleo as batatas e as cenouras cortadas em palha. Corte as cebolas em rodela finas. Corte em quadrinhos o pimento e o presunto. Leve a refogar a cebola, o pimento e o presunto. Junte o bacalhau e deixe refogar muito bem. Depois, junte-lhe as batatas e as cenouras, misturando tudo. Por fim, junte os ovos batidos com a salsa picada. Deixe cozer um pouco. Enfeite com pimentos morrones e sirva.

Bacalhau à Lisbonense ou Dourado

Estremadura

Ingredientes para 4 pessoas:

- 400 gr. de bacalhau
- 3 colheres de sopa de azeite
- 500 gr. de batatas
- 6 ovos
- 3 cebolas

- 1 dente de alho
- salsa
- sal
- pimenta
- óleo
- azeite

Modo de Preparação:

Deixe de molho o bacalhau durante 24 horas. Em seguida retire-lhe a pele e as espinhas e desfie-o muito bem (o bacalhau deve ficar em fios). Corte as batatas em palha e as cebolas em rodela muito finas. Pique o dente de alho. Aloure as batatas em óleo quente. Escorra-as. Entretanto, refogue a cebola e o alho em lume brando.

Junte o bacalhau desfiado e mexa-o sem parar, para que fique bem impregnado de gordura. Em seguida, adicione-lhe as batatas palha. Bata ligeiramente os ovos e tempere-os com sal e pimenta. Ainda com o tacho ao lume, junte os ovos ao bacalhau e às batatas. Mexa com um garfo até os ovos ficarem em creme e cozidos. Mal atinjam este ponto, retire o tacho do lume e deite o bacalhau numa travessa. Polvilhe com salsa picada e enfeite com azeitonas pretas. Sirva muito quente.

Bacalhau à Bruxa de Valpaços

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 6 cebolas
- 2 alhos
- 1 dl de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 50 gr. de toucinho
- 600 gr. de batatas
- 3 colheres de sopa de vinagre
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 ramo de salsa
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau a demolhar 48 horas. Depois, tire-lhe a pele e as espinhas. Corte as cebolas às rodela. Pique o toucinho e corte os alhos às tiras. Cubra o fundo do tacho com uma porção das cebolas, sobre estas coloque uma porção de bacalhau e sobre este coloque uma porção de batatas, de toucinho e dos restantes condimentos. Polvilhe com uma colher de farinha. Faça isto sucessivamente até completar 3 camadas de cada ingrediente. Adicione o azeite, tape o tacho e leve ao lume (cerca de 30 minutos), regando sempre com o próprio molho.

Bacalhau à Fragateira

(Estremadura)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gr. de bacalhau
- 500 gr. de batatas
- 250 gr. de cebolas
- 3 dentes de alho
- 4 tomates
- 1 colher de chá de colorau
- 1 ramo de salsa

- azeite

Modo de Preparação:

Depois de demolhado coza o bacalhau e as batatas descascadas e cortadas ao meio. Cubra o fundo de um tacho com as cebolas cortadas às rodelas finas, o alho picado, a salsa, o colorau e os tomates despelados e sem sementes. Adicione bastante azeite e umas gotas de água, onde o bacalhau cozeu, deixando ferver até que a cebola coza. Tire a pele e as espinhas do bacalhau, lasque-o, e acrescente-o juntamente com as batatas ao preparado do tacho. Deixe ferver um pouco e sirva.

Bacalhau à Gomes Sá do Porto

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gr. de bacalhau
- 500 gr. de batatas
- 1,5 dl. de azeite
- 1 dente de alho
- 2 cebolas
- 2 ovos cozidos
- azeitonas pretas
- 5 dl. de leite
- salsa
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Depois de demolhado o bacalhau, coloque-o num tacho e cubra-o com água a ferver. Tape o tacho e abafe-o com um cobertor, deixando ficar 20 minutos. Em seguida escorra o bacalhau, retire-lhe a pele e a espinha e desfaça-o em lascas. Ponha as lascas num recipiente fundo e cubra-as com leite bem quente, deixando assim durante 2 horas.

Entretanto, leve as cebolas e o dente de alho, cortadas às rodela, a aloirar no azeite. Junte as batatas cozidas com pele, e já despeladas, cortadas às rodelas. Junte também o bacalhau escorrido. Mexa tudo e não deixe refogar. Tempere com sal e pimenta. Coloque numa travessa e leve ao forno muito quente durante 10 minutos, findo os quais polvilhe com salsa picada. Enfeite com rodela de ovo cozido e azeitonas pretas. Sirva bem quente.

Notas : Bacalhau à Gomes Sá - Receita Original- Este receita deve-se ao gênio culinário de José Luís Gomes de Sá, nascido a 7 de Fevereiro de 1851, no Porto. Gomes de Sá desde novo se empregou no comércio de bacalhau, tornando-se armazenista do mesmo, por falecimento do progenitor. Sabe-se que a vida lhe foi madrasta e que, em dado momento, ofereceu a receita, que o imortalizou, ao seu amigo João, dono do Restaurante Lisbonense, situado no 1º andar do n.º 24 da rua do Bonjardim (hoje de Sá da Bandeira), no Porto. A receita aqui apresentada está enunciada corretamente, só diferindo da original - calculada para 12 pessoas -, por se destinar apenas a 4 pessoas.

Bacalhau à Lagareiro

Minho

Ingredientes para 6 pessoas:

- 4 postas de bacalhau (lombo)
- 4 dentes de alho
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 dl de azeite

- 2 dl de leite
- 1 limão
- sal
- pimenta
- pão ralado

Modo de Preparação:

Coloque o bacalhau a demolhar durante 24 horas, depois de cortado em pedaços grandes, e mude a água duas ou três vezes. Duas horas antes de o cozinhar, escorra o bacalhau, cubra-o com leite e tempere-o com sal, pimenta, sumo de limão e os alhos cortados às rodelas. De seguida escorra os lombos de bacalhau, passe-os pelos ovos batidos e pelo pão ralado e, finalmente, coloque-os numa travessa de ir ao forno. Por cima de cada posta ponha uma colher de chá de manteiga. Deite o azeite na travessa, sem cobrir o bacalhau, juntamente com duas colheres de sopa de leite para servir para o tempero do bacalhau. Leve-o a assar no forno, regando-o de quando em vez com o molho. Quando estiver bem loiro, sirva acompanhado de batatas cozidas. À parte sirva uma salada.

Bacalhau à Lagareiro

(Beira Alta)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de lombo de bacalhau
- 750 gr. de batatas novas (pequenas)
- 1 cebola média
- 3 dentes de alho
- azeite
- pimenta
- sal

Modo de Preparação:

Após ter sido bem demolhado, coloque o bacalhau numa travessa de ir ao forno e cubra-o com a cebola cortada às rodelas finas, os dentes de alho picados e azeite em abundância. Leve ao forno a assar, regando-o amiudadamente com o azeite da travessa. Sirva acompanhado de batatas cozidas com casca, e levadas ao forno com o bacalhau, polvilhadas de sal e pimenta.

Observação:

É fornecida duas receitas do Bacalhau à Lagareiro, por nos parecer que a diversidade enriquece. No entanto, por menos elaborada e seguindo a tradição, a receita da Beira Alta parece ser a original.

Bacalhau à Madre Paula

(Estremadura)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 3 postas de bacalhau (lombo)
- 500 gr. de batatas
- 1 dl de azeite
- 1 cebola
- 1 colher de chá de colorau
- 5 dentes de alho
- salsa
- pimenta

Modo de Preparação:

Depois de cozidas as batatas, descasque-as, corte às rodelas e coloque-as no fundo de uma travessa. Asse as postas de bacalhau numa grelha (carvão), até ficarem bem assadas dos dois lados.

Terminada a assadura limpe-as de peles e espinhas, parta em lascas e coloque as lascas por cima da camada de batatas.

Entretanto, leve ao lume o azeite com a cebola picada. Sem alourar deixe a cebola, junte o colorau, os alhos e a salsa picada e ainda muita pimenta. Deixe ferver um pouco este preparado e deite-o sobre as lascas de bacalhau e as batatas. Polvilhe com salsa picada e sirva quente.

Bacalhau à Margarida da Praça (Minho)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau (alto)
- 4 cebolas
- 1 dente de alho
- 1 kg de batatas
- pimenta
- azeitonas pretas

Modo de Preparação:

Demolhe muito bem o bacalhau (48 horas). Em seguida, asse-o na brasa (carvão). Tenha ao lume um tacho com água a ferver. Assim que o bacalhau estiver assado, dê-lhe uma ligeira fervura. Entretanto, faça um cebolada com o azeite, o dente de alho muito picado e as cebolas cortadas muito finas. Deixe alourar as cebolas no azeite quente.

Coza as batatas com pele. Tire-lhes a pele. Corte-as às rodelas e coloque-as no fundo da travessa. Ponha a posta de bacalhau sobre as batatas e cubra tudo com a cebolada. Enfeite a travessa com azeitonas pretas e sirva muito quente.

Bacalhau à Moda de Caminha (Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de bacalhau (lombo)
- 2 cebolas
- 2 dl. de azeite
- 6 batatas grandes
- 2 dl. de leite
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha de trigo

Modo de Preparação:

Num tacho coloque o lombo de bacalhau depois de bem demolido (48 horas) onde introduziu o azeite, as batatas e as cebolas às rodelas. Leve ao lume a levantar fervura. Entretanto, dilua a farinha no leite, junte a manteiga e a gema do ovo, misture bem e deixe ferver este preparado por uns momentos. Cubra bem o lombo de bacalhau com o preparado e deixe cozer até o molho ficar coalhado. Sirva de seguida.

Bacalhau à Moda de Ervedosa (Beira Alta)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau

- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 dl de azeite
- 1 couve tronchuda
- 4 ovos
- 600 gr. de batatas
- 1 colher de chá de farinha
- sal
- pimenta (ou malagueta)
- óleo

Modo de Preparação:

Demolhe bem as postas de bacalhau (48 horas). Em seguida, coza as postas conjuntamente com a couve cortada ao meio e estando cozido o bacalhau e a couve, escorra-os em separado. Tire a pele e as espinhas, esfie-o, e corte as couves às tiras. Faça um refogado com o azeite, os alhos e a cebola bem picadas, junte as couves e o bacalhau, tempere de sal e pimenta (ou malagueta) e deixe refogar, durante 5 minutos, mantendo o tacho tapado. Salpique com farinha, mexa para que a farinha fique bem misturada e ligue tudo com os ovos batidos. Mantenha em lume brando até os ovos cozerem e sirva de imediato. Acompanhe com batatas fritas cortadas às rodelas.

Bacalhau à Moda do Porto

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau (uma por pessoa)
- pão ralado
- azeite
- 4 dentes de alho
- 4 ovos
- 1 limão
- sal

Modo de Preparação:

Depois de demolido envolva as postas de bacalhau em pão ralado e frite-as em azeite com os dentes de alho. Coza os ovos e desfaça as gemas, bata-as com o azeite da fritura a que se juntou sumo de limão e sal. Cubra o bacalhau com este molho e sirva acompanhado por esparregado.

Bacalhau à Moda do Porto

(Porto)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta por pessoa
- batatas
- 2 cebolas
- azeite
- pimenta
- 4 alhos
- salsa
- leite
- farinha
- manteiga
- natas
- 4 ovos

Modo de Preparação:

Demolhe as postas de bacalhau (24 horas). Escalfe-as em água a ferver e tire-lhes a pele e as espinhas. Lasque-as. Coza as batatas com pele, despele-as e corte-as aos cubos pequenos. Corte as cebolas às rodelas e aloure-as em azeite. Junte as batatas até ficarem douradas. Acrescente as lascas de bacalhau com um bocadinho e tape a sertã, guardando-a ao calor. Prepare com farinha, manteiga e leite, um molho branco. No fim junte as natas e a gema de ovo. Esta só depois de tirar do lume. Coloque o bacalhau numa travessa, cubra-o com o molho e leve ao forno, durante alguns minutos. sirva decorado com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas sem caroço.

Bacalhau à Moda de Velência

(Minho)

Ingredientes para 5 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 500 gr. de arroz
- 2 cebolas
- farinha
- pão ralado
- azeite
- manteiga sal
- pimenta
- 3 dl de tomatada à portuguesa

Como fazer a tomatada:

Corte as cebolas às rodelas e refogue-as no azeite com alho picado. Junte os tomates sem pele e sementes, cortados em pequenos pedaços, o louro e a salsa. Tempere com sal e pimenta. Deixe ferver até os tomates cozerem e apurarem.

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau (24 horas), coza-o e limpe-o de pele e espinhas. Em seguida desfie-o. Aproveite a água de cozer o bacalhau e coza o arroz. Corte as cebolas às rodelas. Tempere-as com sal e pimenta, passe as rodelas por farinha e frite-as em azeite. À parte prepare a tomatada. Unte com manteiga um prato de ir ao forno e disponha uma camada de arroz, outra de bacalhau, outra de tomatada, outra de cebola, sendo a última de arroz. Regue com a manteiga derretida, polvilhe com pão ralado e leve ao forno a gratinar.

Bacalhau à moda de Viana

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau (lombo)
- 6 cebolas
- 1 couve lombarda
- 2,5 dl de azeite
- batatas
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Porque o bacalhau de molho (24 horas), mudando várias vezes a água para lhe retirar todo o sal. Corte as folhas maiores da couve e mergulhe-as em água fria. Sem secar e enxugar as postas de bacalhau envolva, uma a uma, nas folhas de couve. Ate com linha grossa e num tabuleiro leve as postas ao forno quente, até que a couve seque completamente. Em seguida, retire-lhe a linha e a couve, e disponha as postas na travessa onde serão servidas, juntamente com as batatas cozidas e despeladas. Corte a cebola às rodelas e leve-as a alourar no azeite, em lume brando. Estando louras,

retire-as do lume e regue o bacalhau e as batatas com a cebolada. Sirva imediatamente acompanhado com broa.

Observação:

Por vezes também se considera este Bacalhau à Moda de Viana como uma variante do Bacalhau à Margarida da Praça.

Bacalhau à Novainho

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de lombo de bacalhau
- batatas
- azeite
- ovos
- salsa

Modo de Preparação:

Demolhe bem as postas de bacalhau (48 horas). Depois de demolhadas coza-as (10 minutos). Estando cozido tire a pele e as espinhas e coloque as postas numa travessa de ir ao forno. Na água de cozer o bacalhau, coza as batatas. Depois de cozidas, retire-lhes a pele e faça um purê grosseiro, aproveitando essa mesma água. Ladeie as postas de bacalhau com o purê. Bata os ovos juntamente com azeite e a salsa muito bem picada. Quando o molho estiver consistente disponha-o por cima do purê. Leve ao forno muito quente até que o molho, entretanto à superfície, comece a ferver. Sirva imediatamente.

Obs.: Este prato de bacalhau era servido, em Setembro aos vindimadores, na quinta do Novainho, em Braga.

Bacalhau à Padre Antônio

(Estremadura)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau (lombo)
- 2 cebolas
- 500 gr. de batatas
- 1 limão
- 5 dl de azeite
- 1 ramo de salsa
- 2 dentes de alho
- 1 colher de sopa de farinha
- 3 ovos + 1 gema
- sal
- pimenta
- farinha

Modo de Preparação:

Em água a ferver escale o bacalhau, já demolhado (24 horas), tire-lhe a pele e as espinhas e faça-o em lascas grandes. Passe-as por farinha e ovo batido e frite-as em azeite. No mesmo azeite frite as batatas cortadas às rodelas e sem pele. No restante azeite frite as cebolas às rodelas com um pouco de salsa e alho picado. Estando loira a cebola, acrescente um pouco de água de escaldar o bacalhau,

onde desfez uma colher de farinha. Deixe cozer a farinha e junte o bacalhau e as batatas. Quando levantar fervura retire do lume. Deixe arrefecer um bocado e misture a gema de ovo batida, o resto da salsa picada e o sumo de limão. Leve, novamente, ao lume sem deixar ferver. Sirva muito quente.

Bacalhau à Patalina

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 lombos de bacalhau
- 1 cebola
- 1 limão
- farinha
- 4 ovos
- 2,5 dl de azeite
- sal
- pimenta
- 1 colher de chá de mostarda
- purê de batata

Modo de Preparação

Deixe o bacalhau demolhar durante dois dias. Faça-o em filetes e coloque-os numa caçarola. Por cima deite-lhes água a ferver, 1 cebola cortada às rodelas e sumo de limão. Deixe os filetes nesta infusão cerca de 1 hora. No fim deste tempo enxugue-os, passe-os por farinha e clara de ovos mal batida. Leve-os a fritar no azeite.

À parte bata as gemas e, a pouco e pouco, incorpore o azeite de fritura depois de coada. Tempere com sal, pimenta e mostarda. Disponha os filetes numa travessa enfeitada com purê de batata, cubra com o molho e sirva. (Caso o molho esteja muito grosso adicione um pouco de água morna.)

Bacalhau à Preta

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 gr de bacalhau (lombo)
- 1 kg de batatas
- 6 ovos
- 125 gr. de presunto
- 1,5 dl de azeite
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 2 cebolas
- 1 colher de sobremesa de colorau
- sal
- salsa
- azeitonas
- pimenta

Modo de Preparação:

Tire a pele e as espinha ao bacalhau demolhado durante 1 dia. Corte em palitos grossos. Coza as batatas com pele e deixe-as sobre o rijo. Pele-as e corte-as aos palitos. Corte às rodelas as cebolas e os ovos, depois de cozidos. Pique a salsa e o presunto. Coloque numa assadeira metade da cebola, por cima metade das batatas e ainda metade do bacalhau. Cubra com metades de ovos e presunto e polvilhe com salsa e colorau. Tempere com sal e pimenta e regue com azeite e vinagre. Repita a

operação voltando a colocar uma camada de cebola, outra de batata, outra de bacalhau e tempere como anteriormente.

Bata 2 ovos inteiros, tempere com sal e pimenta, e deite por cima do preparado. Leve ao forno a alourar. Enfeite com os ovos cozidos e picados, a salsa também picada e azeitonas. Sirva quente.

Bacalhau à Romeu

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau
- 1 kg de batatas
- 5 dl. de azeite
- 2 cebolas
- 100 gr. farinha
- 2 ovos
- sal
- pimenta
- colorau

Modo de Preparação:

Corte as postas o lombo de bacalhau (cerca de 150 gr. cada). Demolhe-as em muitas águas, durante 24 horas. Coza as batatas, pele-as e corte-as aos quartos. Leve 1 dl de azeite ao lume e junte-lhe a cebola muito bem picada. Deixe alourar e tempere com pimenta, sal e colorau. Passe as postas de bacalhau por farinha e ovo, frite-as em azeite e introduza-as no tacho, que deve estar em lume brando. Junte as batatas, também passadas por ovo e fritas. Sirva o bacalhau rodeado pelas batatas e tudo regado com o molho.

Bacalhau à Senhor Prior

(Beira Litoral)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau (lombo)
- 6 ovos
- 500 gr. de batatas
- 4 dentes de alho
- azeite
- azeitonas pretas

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau, corte-o às postas e coza-o com as batatas e três ovos. Numa travessa coloque uma camada de batatas descascadas e em rodela e outra de bacalhau, sem pele e sem espinhas. Sobre cada posta ponha uma rodela de ovo cozido e azeitonas pretas, sem caroço. Entre cada camada de batata e bacalhau, introduza os dentes de alhos inteiros. Regue com bastante azeite. Bata três ovos e unte todo o preparado que deve ficar bem coberto. Leve ao forno bem quente, cerca de 15 minutos, até aloirar. Sirva guarnecido com azeitonas.

Bacalhau à transmontana

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 4 fatias de presunto
- 1 colher de sopa de azeite
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de farinha
- 1 dl de vinho branco
- 1 tomate maduro
- 2 cebolas
- 2 cálices de vinho do Porto
- 2 ovos
- manteiga
- batatas
- alho
- salsa
- louro
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Demolhe as postas de bacalhau (24 horas) em muitas águas. Retire-lhes a pele e as espinhas, corte-as ao meio (longitudinalmente) e introduza uma fatia de presunto demolido (5 a 6 horas antes de confeccionar esta receita). Coloque as postas numa assadeira untada com manteiga. Cubra-as com rodelas de cebola muito finas e previamente alouradas em azeite e manteiga. Misture o tomate aos pedaços, sem pele nem sementes, o alho picado e a farinha diluída no vinho branco, na fritura de alourar a cebola. Tempere o molho com sal e pimenta, junte o vinho do Porto e regue as postas de bacalhau. Polvilhe com salsa picada, cubra o preparado com purê de batata, entretanto feito, e pincele com um ovo batido. Leve ao forno e quando aloirar polvilhe com salsa picada e ovo cozido. Sirva quente.

Bacalhau à Zefa

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 20 batatas
- 1 cebola
- 1 ramo de salsa
- 1 dente de alho
- leite
- manteiga
- sal
- pimenta
- pão ralado
- azeite
- colorau doce

Modo de Preparação:

Depois de demolido (24 horas) tire a pele e as espinhas à posta de bacalhau. Faça-a em lascas (em cru). Entretanto, faça um refogado com o azeite, cebola e salsa bem picadas e o dente de alho. A cebola deve unicamente estalar e não ficar muito loira. Junte as lascas de bacalhau no refogado e abafe imediatamente o tacho com a tampa. Deixe ferver um pouco, até o bacalhau cozer. Em seguida, junte ao bacalhau a batata (cozida anteriormente) e passada como para purê e um pouco de leite, pimenta, manteiga e colorau doce. Deixe ferver 5 minutos, mexendo sempre para uniformizar muito bem. Coloque este preparado num prato de ir ao forno e à mesa, untado com manteiga. Alise

a superfície com uma faca, polvilhe bem com o pão ralado e leve ao forno a alourar. Sirva de imediato, acompanhado com salada de alface.

Bacalhau albardado

(Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 200 gr. de bacalhau
- 550 gr. de farinha (aprox)
- 10 gr. de fermento de padeiro
- azeite

Modo de Preparação:

Lave bem o bacalhau e ponha-o de molho, em água, durante 8 horas. Em seguida, tire a pele e as espinhas e desfaça-o em lascas. Na água de demolhar o bacalhau (cerca de 7 dl) desfaça o fermento e, a pouco e pouco, junte a farinha. Bata de molde a obter uma massa homogênea.

Cubra com um pano, primeiro, e depois com um cobertor e deixe levedar em local temperado,. Cerca de 3 horas. A massa está pronta quando apresentar uma pequenas bolhas. Aqueça bem o azeite e frite a massa às colheres, introduzindo uma ou duas lascas de bacalhau em cada colher de massa. Escorra os pasteis e sirva-os acompanhados de salada de alface.

Bacalhau Assado à Moda Vila Real

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau (lombo)
- 1 kg de batatas
- 3 dl de azeite
- 3 dentes de alho
- grelos e ovos cozidos
- rodelas de cebola
- azeitonas e sal

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau (48 horas). Enxugue-o e asse-o nas brasas (volte-o constantemente para que não se queime). Entretanto, deite o azeite num tacho com os alhos cortados. Depois de assado, tire a pele e as espinhas ao bacalhau. Faça-o em lascas e, em seguida, junte-as ao azeite com os alhos.

Asse, no forno, as batatas com a pele (inteiras). Quando estiverem assadas, faça uma abertura nas batatas e polvilhe-as com sal. Coloque numa travessa o bacalhau às lascas, e rodeie-o de batatas. Preencha os intervalos com os grelos cozidos e salteados no azeite em que amoleceu as lascas de bacalhau. Junte rodelas de ovo cozido e de cebola e algumas azeitonas pretas. Regue o bacalhau com o azeite e dentes de alho. Sirva.

Bacalhau Assado com Broa

(Beira Litoral)

Ingredientes para 5 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau
- 1 kg de broa (miolo)
- 2 copos de vinho branco

- 1 folha de louro
- 6 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de banha
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 1 colher de sopa de colorau
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau demolhar 48 horas. Escorra-o e coloque-o num tabuleiro com um copo de vinho branco, louro, pimenta e duas colheres de sopa de azeite. Leve-o ao forno a estalar. Amasse a broa esfarelada com um copo de vinho branco, a banha, os alhos picados, a cebola picada, o colorau e o restante azeite. Tempere com sal e pimenta e espalhe esta pasta sobre o bacalhau, entretanto retirado. Leve de novo o bacalhau ao forno e deixe alourar a crosta. Depois de a crosta estar bem dourada, sirva o bacalhau com batatas pequenas alouradas em manteiga.

Bacalhau com Broa

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de bacalhau (lombo)
- 4 cebolas
- 1 folha de louro
- 1 dente de alho
- azeite
- colorau
- salpicão
- presunto
- broa
- batatas cozidas
- pimentos assados

Modo de Preparação:

Demolhe bem o bacalhau (24 horas). Retire a pele e as espinhas sem o desmanchar. Enxugue-o. Faça dois golpes longitudinais a todo o comprimento. Numa assadeira, coloque as cebolas cortadas às rodelas finas, regue abundantemente com azeite, polvilhe com bastante colorau, junte o alho picado e a folha de louro. Leve a assadeira ao forno, até que a cebola aloure. Então, retire-a do lume e embeba muito bem o bacalhau no azeite. Coloque o lombo na assadeira e rodeie-o com rodelas de salpicão e tiras de presunto. Esfarele sobre o lombo a broa seca e comprima-a bem para que não caia. Leve a forno médio, até ganhar crosta, sem que fique muito tostada. Sirva acompanhado, à parte, por batatas cozidas e pimentos assados.

Bacalhau Assado com Pão de Centeio

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 2 dentes de alho
- 4 fatias de pão de centeio
- 3,5 dl de azeite
- 800 gr. de batatas

Modo de Preparação:

Demolhe muito bem o bacalhau (48 horas). Escorra-o e coloque-o numa assadeira. Espalhe os dentes de alho picados sobre as postas de bacalhau. Tempere com pimenta e regue as postas com bastante azeite. Esfarele as fatias de pão de centeio sobre as postas de bacalhau. Leve ao forno (bem quente) durante 20 minutos. Regue várias vezes o bacalhau, enquanto assa, com o azeite. Acompanhe com batatas cozidas com pele.

Bacalhau Assado na Brasa

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 4 cebolas
- 5 dl de azeite
- 2 ramos de salsa
- 1 folha de louro
- 3 dentes de alho
- 5 dl. de azeite
- sal e pimenta

Modo de Preparação:

Retire a pele ao bacalhau e, em seguida, deixe as postas de molho 36 horas. Leve o bacalhau, regado com o leite, ao lume e deixe levantar fervura. Lave-o muito bem em água fria, enxugue-o e asse-o nas brasas, sem o deixar queimar. Entretanto, ponha ao lume um tacho com água, temperada com sal e pimenta, meia cebola, uma folha de louro e um ramo de salsa, e um outro tacho com azeite e as restantes cebolas cortadas às rodelas, os alhos picados e um ramo de salsa (lume brando).

À medida que se vão assando as postas, introduzem-se primeiro no tacho com água a ferver, durante 5 minutos, e, depois de bem escorridas, no tacho com azeite durante 15 minutos.

Retifique o sal e sirva coberto pelo azeite e pelas cebolas. Acompanhe com batatas cozidas bem quentes. As batatas são cozidas com pele em água temperada com sal. Pele-as antes de servir.

Bacalhau com Gengibre

Ingredientes para 4 pessoas:

- 700 gr. de bacalhau
- 700 gr. de batata
- 2 dl de vinho branco
- 2 ramos de salsa
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- gengibre
- 12 grãos de pimenta
- 1,5 dl de natas
- 1,5 dl de azeite
- 100 gr. de azeitonas pretas sem caroços
- 6 fatias de pão de forma
- água

Modo de Preparação:

Durante 12 horas deixe o bacalhau de molho. Numa panela ponha 5 dl de água, o vinho branco, os dentes de alho, o ramo de salsa, a folha de louro, a pimenta em grão e o gengibre. Junte o bacalhau e leve a panela ao lume durante 10 minutos, sem deixar ferver. Escorra e desfie o bacalhau.

Coza as batatas com casca, em seguida pele-as e passe-as pelo passador. Misture o bacalhau já desfiado a este purê.

Bata o azeite com as natas e tempere de sal e pimenta e adicione este molho ao preparado de bacalhau e batatas. Pique 1 ramo de salsa e junte as azeitonas ao preparado. Numa travessa untada com manteiga leve o preparado ao forno, durante 10 minutos. Sirva muito quente acompanhado com fatias de pão fritas em azeite.

Bacalhau com Colorau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau
- batatas
- colorau
- pimenta
- 2 cebolas
- 1 ramo de salsa
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de pingue
- queijo ralado
- 3 ovos
- azeite
- pão ralado

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau demolhar (24 horas), tire-lhe a pele e as espinhas e parta-as aos bocadinhos. Parta também as batatas, depois de descascadas, aos bocadinhos. Junte-lhe o colorau, bastante pimenta, as cebolas e a salsa picada muito finamente, a manteiga, o pingue, o queijo ralado, os ovos cozidos e muito bem picados e azeite suficiente. Misture bem este preparado e, numa travessa, leve-o ao forno coberto com pão ralado até ficar bem tostado. Sirva de imediato.

Bacalhau com leite I

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 2 ou 3 colheres de sopa de farinha
- leite
- salsa
- 2 cabeças de cravinho
- pimenta
- sal
- 1 colher sopa de manteiga

Modo de Preparação:

Deixe demolhar a posta de bacalhau durante 1 dia. Coza-a, tire a pele e as espinhas, e deixe arrefecer. Desfaça 2 ou 3 colheres de sopa de farinha em leite frio. Num tacho, junte a farinha desfeita com salsa picada, 2 cabeças de cravinho, pimenta, sal, uma colher de sopa de manteiga e leite em quantidade suficiente para cobrir o bacalhau. Deixe ferver este molho até ficar grosso. Estando grosso junte o bacalhau. Leve a lume a levantar fervura. Sirva quente.

Bacalhau com leite II

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- azeite
- 1 cebola
- manteiga
- leite
- pimenta
- pão ralado
- queijo parmesão

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau, depois de demolido. Esfie-o, tirando-lhe a pele e as espinhas. Faça um refogado bem puxado com o azeite, a cebola picada, pimenta, manteiga e leite. Quando a cebola estiver cozida junte o bacalhau e deixe-o refogar 20 a 30 minutos. Em seguida, coloque este preparado numa travessa e cubra-o com azeite, manteiga, pão ralado, queijo parmesão; leve a forno médio a alourar.

Bacalhau com Molho Branco I

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau
- batatas
- sal
- pimenta
- molho branco

Modo de Preparação:

Deixe demolhar o bacalhau 24 horas. Coza-o juntamente com as batatas, com pele, e em água temperada com sal. Depois, tire-lhe a pele e as espinhas e pele as batatas. Esfie o bacalhau e, amassando, misture-o com as batatas. Passe pela máquina este preparado, para que fique homogêneo, e retifique os temperos (a massa deve ficar sobre o picante). Coloque numa travessa e cubra-o com o molho branco, que deve levar queijo parmesão ralado e pimenta. Leve a travessa ao forno até alourar. Enfeite com azeitonas pretas e sirva.

Bacalhau com Molho Branco II

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau
- batatas
- 1 cebola
- azeite
- salsa

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau demolhar durante 1 dia. Tire a pele e as espinhas e parta-o aos bocados. Pele as batatas e parta-as aos quadrados, também em cru. Numa sertã, verta o azeite, junte a cebola e salsa picadas finamente e frite bem o bacalhau e as batatas. Quando estiver frio, tire o preparado para uma travessa, cubra com molho branco, entretanto feito, e sirva.

Bacalhau com Molho de Caril

Ingredientes para 4 pessoas:

- 700 gr. de bacalhau
- 1 pé de aipo
- 1 ramo de salsa
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 colher de chá de caril
- 1 colher de sopa de vinho do Porto
- 1 gema de ovo
- 2 dl de leite
- 1 folha de louro

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau a demolhar durante 24 horas. Escorra-o. Deixe escalfar (10 minutos) em água quente a que se juntou o ramo de salsa, o pé de aipo e a folha de louro. Tire a pele e as espinhas ao bacalhau e faça-o em lascas.

À parte, leve a cebola e os dentes de alho muito bem picados a alourar em manteiga. Polvilhe com caril e farinha e regue com uma mistura de leite e água de escalfar o bacalhau (partes iguais). Junte o vinho do Porto, o sal e a pimenta. Adicione as lascas de bacalhau e deixe cozer em lume brando cerca de 15 minutos. Antes de servir junte a gema de ovo desfeita em leite. Sirva quente.

Bacalhau com Purê de Batatas II

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 1 cebola
- azeite
- batatas
- salsa
- sal
- pimenta
- leite

Modo de Preparação:

Tire a pele e as espinhas ao bacalhau depois de demolhado, e esfie-o. Deixe alourar bem uma cebola picada num esturgado com bastante azeite temperado com sal e pimenta. Junte o bacalhau esfiado ao refogado. Caso seja necessário acrescente um pouco de água.

Faça um purê grosseiro com as batatas e leite e misture-o com o bacalhau quando estiver bem refogado. Enfeite com salsa picada e sirva quente.

Bacalhau com Vinho do Porto

Ingredientes para 6 pessoas:

- 6 postas de bacalhau (lombo)
- 3 cebolas
- 1 dente de alho
- 2 cálices de vinho do Porto
- 2 colheres de sopa de farinha
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 6 batatas
- 1 ovo
- azeite
- sal
- salsa
- azeitonas
- pimenta
- pão ralado

Modo de Preparação:

Ponha o bacalhau de molho durante 24 horas. Escorra-o e mergulhe num tacho com água fria. Leve a lume brando até levantar fervura. Retire de imediato as postas de bacalhau. Tire as espinhas e as peles e enxugue os lombos num pano. Depois, passe as postas por farinha e frite-as em azeite muito quente. Então, no mesmo azeite de fritar o bacalhau, frite as cebolas às rodelas. Regue com vinho do Porto, vinagre e um tudo nada de água. Junte o dente de alho e o ramo de salsa. Tempere com sal e pimenta e deixe ferver cerca de 5 minutos.

Coza as batatas com pele. Pele-as e corte-as às rodelas. Passe-as primeiro por farinha e depois pão ralado. Frite-as em óleo bem quente.

Coloque as postas de bacalhau numa travessa e cubra-as com o molho. Enfeite a travessa com as batatas fritas, a salsa e azeitonas.

Bacalhau c/ vinho Porto à Portuguesa (Douro Litoral)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 900 gr. de bacalhau (lombo)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 kg de amêijoas
- 1 dl de vinho branco
- 1,5 dl de natas
- 1 dl de vinho do Porto
- 1 kg de tomate
- 1 cebola
- 2 cravos-da-índia
- 1 colher de sopa de farinha
- louro, salsa, sal, pimenta.

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau durante 48 horas. Leve-o a lume brando, em água fria. Até levantar fervura. Escorra-o, tire-lhe a pele e as espinhas e faça-o em lascas.

À parte, e depois de muito bem lavadas, leve as amêijoas a abrir, em lume brando, com vinho branco, um ramo de salsa e louro.

Tire a pele e as sementes aos tomates e, com uma colher de sopa de manteiga e a cebola cravejada com os cravos- da- índia, leve a lume brando. Deixe estufar durante 20 minutos.

Noutra frigideira derreta a restante manteiga e polvilhe com a farinha. Deixe cozer e regue com um pouco de sumo largado pelas amêijoas ao abrir e vinho do Porto. Adicione as natas e tempere com sal e pimenta. Disponha as lascas de bacalhau numa travessa de ir ao forno, e à mesa, espalhe por cima as amêijoas sem casca. Cubra com a polpa de tomate, depois de retirada a cebola cravejada, e regue com o molho de vinho do Porto. Leve a forno quente para gratinar. Sirva mal esteja gravitando.

Migas de Bacalhau com Poejos (Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300 gr. de bacalhau
- 2 ovos
- 2,5 dl de azeite
- 2 dentes de alho
- 750 gr. de pão alentejano

Modo de Preparação:

Tendo o bacalhau demolido, coza-o. Escorra-o e limpe-o da pele e espinhas. Guarde a água de cozedura. Corte o pão em fatias finas e espalhe as folhas de poejo por cima. Escalde o pão na água de cozer o bacalhau, entretanto posta a ferver. Tape o recipiente e deixe abeberar durante 10 minutos. Em seguida, junte o bacalhau desfiado e 2 ovos inteiros ao pão. Bata tudo de molde a obter uma papa.

Num tacho, à parte, leve os dentes de alho a alourar em azeite. Retire os alhos e junte a papa no azeite, e sobre o lume, vá mexendo para enxugar o preparado, sem contudo o deixar muito duro.

Poejada de Bacalhau (Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 500 gr. de pão caseiro
- 1 ramo de poejos
- 1,5 dl de azeite
- 4 ovos
- 1 queijo de ovelha (meia cura, ou fresco)
- sal

Modo de Preparação:

Ponha de véspera, o bacalhau de molho. Corte as partes tenras dos poejos e pise-os ligeiramente. Aloure os poejos no azeite, acrescente água, tempere com sal e coza o bacalhau. Leve ao lume e esmigalhe as fatias de pão. Deixando o preparado sobre o grosso. Momentos antes de servir, abra os ovos na poejada, para que escalfem, e por cima disponha o queijo cortado em quartos. Deixe-os cozer um pouco. Coloque o bacalhau sobre o pão e sirva de imediato.

Nota: Em alguns locais os poejos são substituídos por coentros, mantendo-se, no entanto, a designação de poejada.

Sopa de Bacalhau com Batatas e Ovos

(Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 4 ovos
- 6 tomates
- 8 batatas
- 1 pimento
- 2 cebolas
- 1 cabeça de alho
- 3 folhas de louro
- ½ pão de véspera
- 2 dl de azeite
- sal

Modo de Preparação:

Deixe demolhar as postas durante 24 horas. Faça um refogado com o azeite, as cebolas cortadas às rodelas, o alho muito bem picado, as folhas de louro partidas. Tempere de sal. Deixe refogar até que as cebolas alourem e junte os tomates, sem pele nem sementes, aos quartos e o pimento, lavado e sem sementes, também aos quartos. Assim que o tomate começar a ficar purê, junte a água necessária para a sopa. Prove de sal quando ferver. Junte, então, as batatas em rodelas e as postas de bacalhau. Deixe cozer as batatas e ponha os ovos a escalfar. Quando tudo estiver pronto, tire para uma travessa, as batatas, as postas de bacalhau e os ovos.

À parte, corte o pão às fatias e coloque-as numa terrina. Regue com caldo feito e sirva acompanhada pelo bacalhau, as batatas e os ovos.

Sopa de Cardos com Bacalhau Limado (Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 2 molhos de cardos
- 1m5 dl de azeite
- 4 dentes de alho
- 1 molho de coentros
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 colher de chá de colorau
- 1 folha de louro
- pão de véspera
- sal

Modo de Preparação:

Arranje os cardos e parta-os em bocados. Escalde-os em água a ferver. Pise os alhos e pique os coentros. Faça um refogado com o azeite, os coentros, os alhos, o louro partido e o colorau. Deixar alourar e junte os cardos em bocados e água suficiente para a sopa. Quando levantar fervura retifique de sal e junte as postas de bacalhau demolhado (24 horas). Deixe cozer muito bem todos os ingredientes em lume brando. Assim que tudo estiver cozido acrescente a farinha diluída em vinagre. Retire os cardos e as postas de bacalhau.

À parte, parta o pão em fatias finas e coloque-as numa terrina. Por cima, verta o caldo feito. Sirva quente acompanhada, à parte, pelas postas de bacalhau e pelos cardos.

Sopa de Feijão Branco com bacalhau (Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 500 gr de feijão branco
- 2 cebolas
- 2 dl de azeite
- 8 batatas
- pão duro
- 1 ramo de coentros
- sal

Modo de Preparação:

Ponha a demolhar as postas de bacalhau e o feijão durante 24 horas. No dia seguinte, leve o feijão a cozer, em lume brando na água necessária para a sopa. Quando estiver cozido, junte a cebola descascada e inteira, as batatas também descascadas e inteiras, o ramo de coentros amarrado e o azeite. Quando a cebola e a batata estiverem quase prontas, introduza as postas de bacalhau. Deixe cozer e retifique de sal.

Entretanto, fatie o pão para uma terrina e regue com o caldo coado. Sirva a sopa acompanhada à parte pelo feijão, a batata e o bacalhau.

Nota: Na região de Évora, a cebola e os coentros são refogados com azeite e um dente de alho. Pode substituir as batatas por espinafre e o bacalhau por pescada.

Sopa de Tomate com Bacalhau e Ovos (Alentejo)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 16 batatas
- 8 tomates
- 4 ovos
- 2 cabeças de alho
- 3 cebolas
- 2 ramos de salsa
- 1 ramo de hortelã
- 1 folha de louro
- 3 dl de azeite
- pão
- azeitonas
- rábanos
- sal

Modo de Preparação:

Tire a pele e as sementes aos tomates, pique os alhos, a salsa e a hortelã; corte às rodelas as cebolas e parta em bocadinhos a folha de louro. Faça um refogado com o azeite, o bacalhau demolhado (24 horas) e os ingredientes anteriormente preparados. Deixe apurar e acrescente a água necessária para a sopa. Quando ferver acrescente as batatas descascadas e prove o tempero. Estando pronto o caldo, retire as batatas cozidas e as postas de bacalhau. Num pouco de calda de cozer, escale os ovos.

Fatie o pão e coloque-o numa terrina. Regue-o com o caldo e sirva acompanhada pelas batatas, os ovos escalfados e as postas de bacalhau. Enfeite a travessa com azeitonas e rábanos.

Bacalhau Alentejano

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 50 gr de manteiga
- 4 tomates
- 3 pimentos
- 12 batatas
- 0,5 dl de azeite
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deixe demolhar as postas de bacalhau, durante 24 horas. No dia seguinte, escale-as rapidamente em água a ferver. Tire a pele e as espinhas às postas de bacalhau e lasque-as. Entretanto, lave as batatas e leve-as a cozer com casca. Limpe, de peles e sementes, os tomates e parta-os às rodelas. Assim que cozida, tire a pele às batatas e corte-as também às rodelas.

Numa assadeira, coloque a manteiga e camadas sucessivas de batatas, tomates, lascas de bacalhau e tiras de pimento, cortadas em fino, sem sementes. Repita a operação até esgotar os ingredientes. Por fim, regue com azeite e tempere com sal e pimenta. Leve ao forno a alourar e sirva quente acompanhado por azeitonas.

Bacalhau de Azeitonas

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 2 cebolas
- pingue
- azeite
- manteiga
- leite
- farinha
- 3 ovos
- azeitonas
- queijo Parmesão
- purê de batata

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau. Em seguida, coloque-o num tacho com água fria até levantar fervura. Tire a pele e as espinhas e faça-o às lascas. Entretanto, faça um refogado com o azeite, a cebola, o pingue e uma colher de sopa de manteiga. Junte as lascas de bacalhau ao refogado e deixe apurar.

Faça um creme com o leite, a farinha, o queijo, uma colher de sopa de manteiga e as duas gemas de ovo. Quando estiver pronto, junte o bacalhau e deixe ferver. Em seguida, coloque o preparado numa travessa e enfeite com rodelas de cebola e em cada rodela ponha uma azeitona. Pincele com a gema de ovo e leve ao forno a alourar. Circunde o preparado com o purê, entretanto feito.

Bacalhau de Embarque (Douro Litoral)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de lombo de bacalhau
- 1kg de batatas
- 3 cebolas
- 4 ovos
- azeite

Modo de Preparação:

Coza as batatas com pele, assim como os ovos. Retire a pele e as espinhas ao bacalhau, depois de demolido, e faça-o em lascas. Corte as cebolas às rodelas e frite-as em azeite. Dê uma pequena fervura ao bacalhau e aloure-o a seguir no azeite, retira a pele as batatas e corte às rodelas e passe pelo azeite para frigar. Na travessa de ir à mesa coloque camadas de bacalhau, batatas e cebola. Regue este preparado com o azeite da fritura e as gemas de ovos cozidos esmagadas e incorporadas.

Bacalhau de Montegil

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 18 batatas
- 3 cebolas
- azeite
- pimenta
- 500 gr de toucinho

Modo de Preparação:

Deixe demolhar 24 horas o bacalhau e, em seguida, dê-lhe uma fervura rápida, assim como às batatas. Tire a pele e a espinhas ao bacalhau e faça-o em lascas. Corte as batatas, já sem pele, às rodelas grossas.

Num tacho coloque alternadamente uma camada de bacalhau, outra de batatas, outra de cebolas às rodelas. Adicione bastante azeite, pimenta e toucinho em tiras. Leve a lume brando a cozer. De vez em quando agite o tacho com cuidado para não desfazer nem o bacalhau nem as batatas. Retifique os temperos e sirva.

Bacalhau dos 3 ovos

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- batatas
- 2 cebolas
- 3 ovos
- azeite
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Depois de bem demolido esfie o bacalhau em cru. Tire a pele às batatas e parta-as aos bocados. Faça um refogado com azeite e as cebolas cortadas às rodelas finas, o bacalhau esfiado e as batatas.

Tempere com sal e pimenta. Cubra o tacho e leve-o a lume médio. Quando as batatas estiverem cozidas junte-lhes as gemas dos 3 ovos muito bem batidas. Mexa até que os ovos cozam. Sirva quente.

Bacalhau em Filetes à Moda do Porto

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau alto
- ovos
- pão ralado
- azeite
- 2 cenouras
- 2 cebolas
- 200 gr de toucinho
- 0,5 dl de molho de carne assada
- 1 dl de vinho branco
- 1 cálice de vinho do Porto seco
- 1 limão
- 1 ramo de salsa

Modo de Preparação:

Demolhe o lombo de bacalhau. Enxugue-o e faça-o em filetes. Passe-os por pão ralado e ovos batidos e frite-os em azeite. Ao lado faça um refogado com as cenouras raladas, as cebolas cortadas finamente, o toucinho também cortado em fino e o molho de carne assada. Quando a cebola começar a alourar junte o vinho branco, deixando apurar tudo muito lentamente. Assim que estiver apurado, retire do lume e junte o cálice do vinho do Porto, umas gotas de limão, a salsa picada e 3 gemas de ovo. Misture e leve a lume brando a cozer as gemas, sem talhar. Retifique os temperos e deite o molho por cima dos filetes. Sirva quente.

Bacalhau em Fios

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau
- 1 cebola
- azeite
- 4 ovos
- salsa
- pimenta

Modo de Preparação:

Tire a pele e as espinhas, em cru, ao bacalhau. Em seguida, esfie-o muito bem, para que fique muito fino, e deixe-o em água 24 horas. No dia seguinte, faça um refogado com a cebola picada e azeite. Deixe alourar a cebola e junte-lhe o bacalhau. Entretanto, bata os ovos muito bem com um pouco de salsa picada e pimenta. Junte ao refogado e misture, batendo bem, os ovos e o bacalhau até ficar em fios.

Bacalhau Enrolado

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- batatas
- manteiga

- leite
- 1 ovo
- pão ralado
- azeite
- alcaparras
- molho branco

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau depois de bem demolido (24 horas). Tire-lhe a pele e as espinhas e passe-o pela máquina. Faça um purê com a manteiga e leite e incorpore o bacalhau. Estenda numa tábua, junte-lhe molho branco grosso e faça um rolo. Passe-o por ovo e pão ralado e frite-o. Quando estiver dourado por todo cubra-o de molho branco com alcaparras. Leve-o ao forno quente durante 5 minutos. Sirva quente.

Bacalhau Esfiado em Cru

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- batatas
- azeite
- manteiga
- 1 cebola
- sal
- pimenta
- farinha

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau demolhar durante 1 dia. Em seguida, tire-lhe a pele e as espinhas e faça-o em lascas. Conserve-as em água fria. Em cru, parta as batatas às rodelas e deixe-as em água com sal. Num tacho, faça um refogado com a cebola picada, um pouco de azeite e bastante manteiga. Quando a cebola estiver loura junte as batatas e, mantendo o tacho fechado, agite de quando em vez.

Tire as lascas de bacalhau da água e esprema-as e junte ao refogado quando as batatas estiverem cozidas. Deixe refogar o bacalhau. Estando pronto deite um pouco de farinha a engrossar o molho. Tempere com sal e pimenta e sirva.

Bacalhau Espiritual com Bechamel

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 dl de azeite
- 500 gr de pão (carcaça)
- 1 cebola
- 3,5 dl de leite
- sal, pimenta e sumo de limão
- molho Bechamel

Modo de Preparação:

Ponha o bacalhau de molho (24 horas). Em seguida, leve-o a escalfar (a água deve apenas borbulhar). Escorra-o e retire-lhe a pele e as espinhas. Faça-o em lascas. Em manteiga e azeite

aloure a cebola picada. Junte o bacalhau e deixe cozer 10 minutos, mexendo sempre, de preferência com uma colher de pau. Se o bacalhau secar junte um pouco de água da cozedura. Tempere com sal, pimenta e sumo de limão. Corte o pão em fatias e ponha-as de molho no leite morno.

Unte a travessa com manteiga e forre-a com uma camada de fatias de pão. Sobre esta camada coloque uma camada de bacalhau, e assim sucessivamente até terminar com uma camada de fatia de pão.

Regue com o molho Bechamel e leve ao forno a alourar cerca de 20 a 30 minutos. Sirva de imediato.

Bacalhau Espiritual

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 2 cebolas
- 4 cenouras
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de banha
- 3 pães
- leite
- 4 ovos
- sal
- pimenta
- queijo ralado
- pão ralado
- farinha

Modo de Preparação:

Demolhe o lombo de bacalhau (24 horas), retire-lhe a pele e as espinhas e passe-o pela máquina conjuntamente com as cebolas e as cenouras descascadas. Leve este preparado a alourar numa colher de sopa de azeite, uma de manteiga e uma de banha. Junte o miolo dos três pães embebidos em leite.

À parte faça um creme com 1 litro de leite, 6 colheres de sopa de farinha, manteiga, 4 gemas de ovo, sal e pimenta. Em seguida, ligue muito bem metade deste creme ao preparado de bacalhau, cebola e cenoura. Unte uma travessa com manteiga e forre-a com uma camada de bacalhau e, por cima, o restante creme. Polvilhe com queijo ralado, uns dedais de manteiga e pão ralado. Leve ao forno até que o queijo derreta e o creme aloure. Sirva de imediato.

Bacalhau Gratinado com Maionese

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gr de bacalhau
- 3 cebolas
- 1 colher de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 dente de alho
- 2 ovos cozidos
- 500 gr de tomates
- 3 dl de maionese
- 1 ramo de salsa picada

- sal
- pimenta
- noz-moscada

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau, depois de demolhado. Retire a pele e as espinhas. Faça-o em lascas. Leve a cozer as cebolas, em rodela finas, na manteiga (lume brando). Quando estiverem transparentes, junte o bacalhau e o dente de alho. Mexa e tempere com pimenta e noz-moscada. Entretanto, coza os ovos e corte-os em rodela.

Numa travessa de ir ao forno disponha o preparado de bacalhau e cebolas. Cubra com maionese. Por cima espalhe as rodela de ovo cozido. Cubra com o tomate (sem pele e sem sementes) cortado às rodela. Tempere com sal e pimenta e regue com azeite. Leve ao forno quente até o tomate alourar. Sirva polvilhado com salsa picada.

Bacalhau Guisado à Lisboa Antiga (Estremadura)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 500 gr de tomates
- 500 gr de cebolas
- 500 gr de batatas
- 2 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- 1 colher de chá de colorau doce
- 1 ramo de salsa
- 1 dl de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deixe as postas de bacalhau a demolhar, durante um dia. Lave, tire a pele e as sementes e corte às rodela o tomate, a cebola, as batatas e os alhos. Escorra o bacalhau, escame-o e faça-o em filetes. Num tacho de fundo espesso coloque, em camadas alternadas, o tomate, as batatas, as cebolas, o alho e o bacalhau, até que acabem todos os elementos, sendo o último a batata. Tempere cada camada com sal e pimenta (pouco). Junte o ramo de salsa atado com as folhas de louro e polvilhe com colorau. Regue com azeite e com a manteiga. Tape o tacho e leve-o a lume brando. Deixe cozer sem mexer o tacho. Quando a batata estiver cozida o cozinhado está pronto. Sirva quente e de imediato.

Bacalhau-Lagosta (Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau
- 4 cebolas
- 1 dente de alho
- 6 dl de azeite
- 150 gr de chouriço
- 100 gr de broa de milho

- 2 ovos
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau demolhar muito bem (48 horas). Num tacho com azeite deite as cebolas às rodelas finas, o dente de alho e pimenta. Junte o bacalhau inteiro na cebolada e leve lume brando para que tudo coza ao mesmo tempo. Quando a cebola estiver semi cozida adicione o chouriço às rodelas. Depois de cozido, coloque o bacalhau numa assadeira. Esfarele a broa e junte a cebola que se encontra no tacho. Espalhe este tempero sobre o lombo de bacalhau. Bata os ovos e deite-os sobre o conjunto bacalhau/cebolada. Leve ao forno para alourar ligeiramente.

Este prato deve ser acompanhado com purê de batatas.

Bacalhau-Lagosta

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de lombo de bacalhau
- 1 kg de batatas
- 5 ovos
- 2 ramos de salsa
- 1 cebola
- 1 tomate grande
- 6 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de vinagre branco
- 1 colher de sopa de açúcar em pó
- 3 dúzias de azeitonas pretas.

Modo de Preparação:

Retire a pele e as espinhas ao bacalhau (em seco); desfie-o à mão, lave-o e esprema-o bem em várias águas frias, até que fique bem dessalgado. Coza as batatas e os ovos. Descasque e corte as batatas e 1 ovo em bocados pequeno e misture com o bacalhau. Corte os restantes ovos às rodelas. Pique a cebola e 1 ramo de salsa, junte o tomate às rodelas (sem pele e sem sementes), adicione o azeite, o vinagre e o açúcar. Mexa bem. Na travessa de ir à mesa disponha o preparado de bacalhau e as batatas e guarneça com rodelas de ovo cozido, 1 ramo de salsa picada e as azeitonas. Regue com o molho de azeite e vinagre. Sirva de imediato.

Bacalhau Minhoto

(Minho)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 1 kg de lombo de bacalhau
- 750 gr de batatas 2 cebolas
- 500 gr de tomates
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 3 ramos de salsa
- 2,5 dl de azeite
- 2 chávenas de chá de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 4 ovos
- 1 limão

- noz-moscada
- pão ralado
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Faça um refogado com as cebolas e os tomates (sem pele e sem sementes). Tempere com o alho e a salsa picados, o louro, o sal e a pimenta. Entretanto, limpe o bacalhau demolhado de pele e espinhas e lasque-o. Estando pronto o refogado, adicione-lhe 1 chávena de chá de água e o bacalhau. Deixe cozer até todo o líquido ser embebido pelo bacalhau. À parte, coza as batatas, descasque-as e passe-as pelo passador. Junte-lhes a manteiga, o leite, os ovos batidos, o sumo de ½ limão e as raspas de noz-moscada. Misture o refogado de bacalhau com este preparado e coloque-o num prato fundo. Polvilhe com pão ralado e leve ao forno a gratinar.

Bacalhau no Forno à Minha Moda

Ingredientes para 4 pessoas:

- 750 gr de bacalhau (lombo)
- 1 kg de batatas
- 100 gr de queijo ralado
- 100 gr de presunto
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 3 gemas de ovos
- 1 l de leite
- salsa
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Depois de demolhado (24 horas), escale o bacalhau em 7,5 dl de leite a ferver e abafe-o cerca de 30 minutos. Escorra-o.

Descasque as batatas (em cru) e corte-as às rodelas. Pique o presunto muito fino. Unte uma assadeira com manteiga e coloque metade das batatas às rodelas. Por cima, deite o bacalhau escorrido. Polvilhe com o presunto e 50 gr de queijo ralado. Tempere com pimenta. Cubra com nova camada de batatas às rodelas. Polvilhe com o restante queijo ralado e regue com restante leite, onde desfez as gemas de ovos. Leve ao forno até as batatas estarem cozidas. Sirva de imediato, polvilhado com salsa picada.

Bacalhau Podre

(Trás-os-Montes)

Ingredientes para 6 pessoas:

- 4 postas de bacalhau
- 1,5 kg de batatas
- 2 dentes de alho
- 2 cebolas
- 1 folha de louro
- 1 ramo de salsa
- 12 ovos
- 3,5 dl de azeite
- óleo, sal, pimenta

- Polme
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de farinha

Modo de Preparação:

Demolhe, de véspera, o bacalhau. No dia seguinte, corte o bacalhau em quadrados e introduza-os em água fria e leve-os ao lume só a levantar fervura. Escorra-os imediatamente e guarde a água. À parte prepare o polme, com 1 ovo, a farinha e um pouco de água. Passe os bocados de bacalhau, bem frios, por este polme e frite-os em óleo muito quente. Ponha-os a escorrer. Descasque as batatas e corte-as às rodelas finas. Tempere com sal e frite-as no óleo em que frigiou o bacalhau, apenas até ficarem cozidas.

Num tacho largo, em lume brando, faça um refogado sem grande apuro, com as cebolas às rodelas finas, os alhos esmagados, o azeite, o louro e as 4 colheres de sopa de água em que ferveu o bacalhau e salsa picada. Cada camada deve ser temperada com pimenta. Agite o tacho para que os sabores se misturem. Bata os ovos inteiros só na altura de ir para a mesa. Junte-os ao refogado, em lume muito brando, e agite o tacho de cima para baixo, de modo a que os ovos cozam progressivamente e fiquem fofos.

Sirva numa travessa polvilhada com salsa picada. Acompanhe com salada de alface.

Bacalhau “Racheado” à Narcisa

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 4 postas de bacalhau (lombo)
- 400 gr de presunto (cortada fino)
- 4 folhas de couve galega
- 2 cebolas
- 4 tomates
- 1 ramo de salsa
- 2 dentes de alho
- pimenta em grão
- 1 folha de louro
- 6 dl de azeite

Modo de Preparação:

Deixe o bacalhau a demolhar, durante 24 horas. Limpe-o de pele e espinhas. Envolve-o nas folhas de couve e leve-o ao forno até a couve secar completamente. Desembrulhe o bacalhau, que se apresenta, quando saído do forno, folhado.

Introduza entre as folhas de bacalhau finas tiras de presunto. Coloque as postas assim preparadas numa assadeira e cubra-as com rodelas de cebola, pedaços de tomate (limpos de pele e semente), salsa picada, louro, alho picado e pimenta moída na ocasião. Regue com azeite. Leve a assadeira ao forno brando até o bacalhau alourar. Sirva guarnecido com presunto.

Obs. Bacalhau típico de Braga onde era confeccionado no restaurante “A Narcisa”. Segundo uns, o nome “racheado” advém-lhe da forma de abrir, apresentando-se as postas como as folhas (rachas) de um folhado. Na opinião de outros trata-se de uma corruptela de “recheado”, uma vez que leva tiras de presunto no meio das postas. Não há como prová-lo e saboreá-lo.

Bacalhau Sarsfield

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- batatas
- 3 cebolas
- toucinho (gordo)
- colorau doce
- pimenta
- azeite
- 2 colheres de sopa de pingue
- ovos
- azeitonas

Modo de Preparação:

Tire a pele e as espinhas ao bacalhau demolido e faça-o em lascas. Em cru, parta as batatas às rodelas. Num tacho, coloque camadas de bacalhau, batatas, cebolas às rodelas, toucinho gordo cortado às tiras, colorau doce, pimenta, azeite e o pingue. Tape o tacho e leve a lume médio. Sem destapar, agite o tacho de quando em vez. Ao fim de 30 minutos retire do lume e sirva guarnecido com ovos cozidos às rodelas e azeitonas.

Bola de Bacalhau

(Alto Douro)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 500 gr de farinha
- 5 gr de fermento de padeiro
- 1 colher chá de sal
- 100 gr de manteiga
- 3 cebolas grandes
- 5 dl de azeite
- azeite para untar
- sal

Modo de Preparação:

Peneire a farinha para um alguidar, junte-lhe o fermento de padeiro desfeito num pouco de água, onde se dilui o sal. Trabalhe tudo de modo a obter uma massa dura. De seguida, adicione, amassando a pouco e pouco, a manteiga amolecida. A massa estará pronta quando se desprender das mãos e do alguidar, e fizer bolhas. Polvilhe com um pouco de farinha, tape com um pano e embrulhe num cobertor. Deixe levedar em local de sombra e temperado, até que a massa dobre o volume.

Entretanto, pique grosseiramente as cebolas e faça um refogado com azeite e as postas de bacalhau demolido, lascadas, sem pele nem espinhas. Deixe cozer até o bacalhau estar macio.

Quando a massa estiver levedada retire cerca de 2/2 e estenda-a num tabuleiro untado de azeite. Para estender a massa, molhe as mão em azeite e estique-a de modo que cubra o fundo e os lados do tabuleiro.

Por cima, disponha o refogado de bacalhau e cubra com a restante massa, também esticada. Feito isto, puxe a massa das paredes do tabuleiro para a parte de cima, dobrando as pontas para unir a massa e não deixar fugir o recheio. Unte toda a superfície da bola com mais azeite e leve a forno quente.

Bolinhos de Bacalhau

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 250 gr de bacalhau
- 200 gr de batatas
- ½ cebola
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 cálice de vinho do Porto
- 4 ovos
- sal
- pimenta
- noz-moscada
- óleo

Modo de Preparação:

Coza as batatas com casca, descasque-as e faça um purê. Coza o bacalhau, limpe-o de pele e espinhas e esfregue-o muito bem num pano grosso, até que fique desfeito em fios. Numa tigela junte o purê, o bacalhau, a cebola, a salsa picada e noz-moscada. Um a um incorpore os ovos inteiro, ligando muito bem a massa até que esta se apresente com consistência. Molde os bolos com a ajuda de duas colheres de sopa e frite-os em óleo abundante.

Obs. A receita original deste prato apareceu em 1904 no “Tratado de Cozinha e de Copa”, de Carlos Bento da Maia.

Receita Original:

“Toma-se o bacalhau cozido, limpa-se de peles e espinhas, mistura-se com batatas cozidas e bastante salsa cortada em pedaços, e passa-se tudo pela máquina de picar. O polme resultante liga-se com leite e gemas de ovos e tempera-se com um pouco de sal fino e pimenta em pó. Bate-se a massa, à qual se juntam as claras de ovos, previamente batidas, em castelo, liga-se tudo rapidamente, tira-se a massa às colheradas, que se tendem fazendo-se passa de uma colher para a outra (as colheres molham-se no azeite a ferver em que os bolos hão de ser fritos) e, seguida e sucessivamente, põem-se a frigar. O azeite deve ser abundante, para que os bolos mergulhem nele sem tocar o fundo. Tiram-se do azeite com uma colher crivada e põem-se a escorrer.”

Buchos de Bacalhau

(Beira Litoral)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 kg de buchos de bacalhau
- 200 gr de feijão branco
- 3 cenouras
- 1 chouriço de carne
- 1 cebola
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 colher de chá de colorau
- 2 cravinhos-da-Índia
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Ponha os buchos a demolhar (24 horas). Limpe-os bem e coza-os conjuntamente com o feijão também demolhado (1 hora pelo menos). A meio da cozedura junte as cenouras lavadas e o chouriço. Entretanto, faça um refogado com o azeite, a cebola picada, os dentes de alho, o louro, o colorau e os cravinhos da Índia. Junte o refogado ao preparado anterior. Retifique o sal e tempere com pimenta. Deixe apurar um pouco e sirva.

Couves do Lagar

(Beira Baixa)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 2 couves brancas
- 600 gr de batatas
- 3 dl de azeite
- 1 dente de alho
- 1 folha de louro
- 1 malagueta
- sal

Modo de Preparação:

Deixe demolhar o bacalhau (24 horas). Descasque as batatas. Coza conjuntamente as couves. Leve o restante azeite ao lume com o dente de alho, o louro e a malagueta. Deixe alourar o alho, tempere com sal e deite sobre o bacalhau, as couves e as batatas. Tape o tacho e leve a ferver ao lume. Sirva quente.

Desfeita de Bacalhau com Grão

(Estremadura)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 500 gr de lombo de bacalhau
- 1 kg de grão
- 3 cebolas
- 4 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- azeite
- sal
- colorau doce e picante

Modo de Preparação:

De véspera, deixe o bacalhau e o grão a demolhar em recipientes separados. Coza o grão em água temperada com sal. Quando cozido, mas sem se desfazer, escorra-o e sacuda-o, para separar e retirar as partículas que o envolvem. Limpe de peles e espinhas o bacalhau e divida-o em lascas grandes.

Pique muito bem os alhos, a salsa e a cebola. Num alguidar misture o grão com estes ingredientes. Num tacho, de ir ao forno, coloque sucessivamente uma camada deste preparado e sobre ela uma camada de lascas de bacalhau, sendo a última de grão. Polvilhe, em abundância, as sucessivas camadas com colorau doce, sendo as de bacalhau - e só estas - polvilhadas com colorau picante. Regue com muito azeite até que todas as camadas estejam bem impregnadas. Leve o tacho, tapado, a forno brando. Quando o azeite começar a ferver, aguarde 15 minutos e sirva.

Iscas de Bacalhau

(Minho)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300 gr de bacalhau
- 2 ovos
- 200 gr de farinha
- 1,5 dl de água
- 1,5 dl de leite
- azeite
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deite a farinha numa tigela, faça um orifício no centro e parta os ovos para dentro dele. Misture bem. Tempere com sal e, aos poucos, acrescente o leite e a água, para que não formem grumos. Depois de bem batido, junte o bacalhau demolido, limpo de pele e espinhas, esfiado e temperado com pimenta. Mexa muito bem e deixe repousar por 15 minutos.

Aqueça o azeite numa frigideira e vá deitando colheradas de massa. Enrole-as antes de estarem bem fritas, como se fossem omeletas.

Nota: Esta receita é originária do norte do país, embora hoje se tenha estendido a todo o território nacional. Também tem o nome de Pataniscas de Bacalhau.

Línguas de Bacalhau

(Beira Litoral)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 16 línguas de bacalhau
- 2 ovos
- farinha
- óleo

Para o molho:

- 1,5 dl de azeite
- 6 colheres de sopa de vinagre
- 1 cebola pequena
- 1 ramo de salsa
- 1 ovo cozido
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Ponha de molho as línguas de bacalhau (12 horas). Coza-as, sem temperos. Escorra-as muito bem e passe-as por farinha e, em seguida, por ovos batidos. Frite-as em óleo muito quente. Escorra-as e sirva com o seguinte molho: Pique muito bem a cebola, a salsa, o ovo cozido e misture com o azeite, o vinagre, o sal e a pimenta.

Nota: Este petisco é muitas vezes servido, na Beira Litoral, com o Bacalhau Cozido.

Migas à Lagareiro

(Beira Alta)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 1 repolho
- 6 batatas
- 2 cebolas
- 2,5 dl de azeite novo
- 2 chávenas de broa de milho esfarelada

Modo de Preparação:

Demolhe as postas de bacalhau (12 horas). Descasque as batatas e as cebolas e coza-as juntamente com o repolho e as postas. Escorra parte da água da cozedura, tendo o cuidado de deixar os alimentos bem banhados na mesma água. Adicione a broa esfarelada e o azeite e sobre o lume agite o tacho de modo a misturar todos os ingredientes, dando-lhes o tradicional aspecto das migas.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 postas de bacalhau
- azeite
- óleo
- 1 cebola
- pimenta
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 ovo

Modo de Preparação:

Faça um refogado com o azeite e a cebola muito bem picada. Junte ao refogado o bacalhau demolido e esfiado, sem pele nem espinhas, e a salsa picada. Tempere com pimenta. Deixe o refogado apurar e tire do lume.

À parte desfaça 3 colheres de sopa de farinha em água e junte um ovo inteiro. Ligue bem. Misture o bacalhau neste polme.

Leve uma sertã ao lume com óleo quente e, aos poucos (às colheradas), frite as pataniscas, que devem ficar loiras.

Pudim de Bacalhau I

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 1,5 dl de azeite
- 1 cebola
- 250 gr de manteiga
- 2,5 dl de leite
- pão ralado
- salsa picada
- 6 ovos

Modo de Preparação:

Coza a posta de bacalhau, depois de bem demolhada (24 horas). Tire-lhe a pele e as espinhas e pise-a num almofariz.

Faça, entretanto, um estrugido com a cebola picada e o azeite. Logo que a cebola aloire adicione a manteiga. Leve o leite a ferver com o pão ralado. Mal ferva junte-o ao estrugido, bem como a salsa picada, a posta de bacalhau pisada, seis gemas e duas claras de ovos batidas. Misture muito bem. Leve ao forno a aloirar numa travessa untada com manteiga. Sirva de imediato.

Pudim de Bacalhau II

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300 gr de bacalhau
- 300 gr de manteiga
- 500 gr de batatas
- 3 ovos
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deixe demolhar o bacalhau durante 24 horas. Em seguida coza-o conjuntamente com as batatas. Tire a pele e as espinhas ao bacalhau e descasque as batatas. Amasse as batatas e o bacalhau até que fiquem bem misturados e numa massa homogênea. Tempere com sal e pimenta. Adicione os ovos muito bem batidos e a manteiga. Numa forma untada com manteiga leve o pudim a forno brando até estar cozido. Sirva de imediato.

Roupa Velha de Bacalhau

(Minho)

Modo de Preparação:

Este prato é por excelência natalício e típico do dia 25 de Dezembro, pelo menos no Norte do país, já que se aproveitam os sobejos do Bacalhau da Consoada - ou Cozido com Couves, ou Com Todos, como também é conhecido, para o confeccionar.

Assim, pelo meio-dia, por entre a alegria das crianças surge um cheiro forte a estrugido de cebolas às rodela, alho picado (muito), pingue (uma ou duas colheres de sopa), uns golpes de acidulante vinagre, cominhos e, para quem lembrar a áurea época dos Descobrimentos, cravinhos-da-Índia. E tudo mergulhado no mais fino dos azeites. Depois, quando as cebolas estiverem bem loiras, é juntar o repolho cegado e o bacalhau despido de espinhas e peles, misturá-lo muito bem na sertã e colocá-lo na mesa para o gáudio do palato.

Sopa de Bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 2 postas de bacalhau
- 1 cebola
- azeite
- pão seco

- açafião
- manteiga
- salsa
- sal refinado
- pimenta

Modo de Preparação:

Coza o bacalhau depois de demolido. Tire-lhe a pele e as espinhas e faça-o em lascas fininhas. Guarde a água em lume brando. Parta o pão para dentro de uma terrina, junte-lhe o bacalhau bem esfiado e água onde o cozeu. Tape a terrina e deixe amolecer o pão.

Faça um estrugido com a cebola muito bem picada e azeite. Quando a cebola estiver dourada adicione o pão bem amassado com o bacalhau. À parte, dilua o açafião na água de cozer o bacalhau e junte-o à sopa: mexa bem e tempere com bastante manteiga, salsa picada, pimenta e sal refinado.

Sopa Seca de bacalhau

Ingredientes para 4 pessoas:

- 300 gr de bacalhau
- 400 gr de grão
- 200 gr de pão seco
- 2 cebolas
- 1,5 dl de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 ramo de salsa
- 2 l de água (aproximadamente)
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Deixe demolhar o bacalhau 12 horas. Em seguida coza-o em água temperada com sal, 1 cebola descascada, o ramo de salsa e o dente de alho, também descascado. À parte, coza o grão em água e sal.

Numa assadeira, disponha camadas de pão fatiado, bacalhau às lascas (sem pele e espinhas) e grão, sendo a última camada de pão. Regue este preparado com água de cozer o bacalhau. À parte faça um refogado com a outra cebola descascada e picada, o azeite, os 2 dentes de alho também picados e umas folhas de salsa. Tempere com pimenta e deixe alourar ligeiramente a cebola. Deite o refogado sobre o preparado da assadeira (pão, bacalhau e grão), regue com mais um pouco de água da cozedura do bacalhau e leve ao forno a tostar um pouco.

Tibornada com Batatas a Murro

(Beira Alta)

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 lombo de bacalhau
- 800 g de batatas
- 4 dl de azeite
- 2 dentes de alho
- sal grosso
- pimenta

Modo de Preparação:

Asse na brasa o lombo de bacalhau, depois de demolido (24 horas). Quando assado limpe-o de peles e espinhas e faça-o em lascas grandes. Leve ao forno batatas novas muito bem lavadas e muito bem polvilhadas com sal grosso. Considere-as prontas quando estaladiças e esbranquiçadas pelo sal.

Aperte uma a uma e coloque-as num tacho, onde já se encontram as lascas de bacalhau, o azeite, os dentes de alho e a pimenta. Tape o tacho e mantenha-o abafado 15 minutos, agitando-o de quando em vez. Sirva de imediato.

Bacalhau Gratinado com Brócolos

Ingredientes para 6 pessoas:

- 400 gr de brócolos
- 6 batatas médias
- 5 postas de bacalhau crescido (já demolido 48 horas)
- 2 dl de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 4 colheres sopa rasas de farinha
- 1 colher sopa de mostarda
- 100 gr de queijo ralado em fio
- noz moscada
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Separe os brócolos em raminhos, lave-os muito bem e coza-os em água temperada com sal. Escorra e reserve. Descasque as batatas, deite-as num tacho, cubra-as com água, tempere com um pouco de sal e leve-as ao lume. Deixe ferver durante 10 minutos e introduza depois as postas de bacalhau. Deixe cozer mais 10 minutos. Escorra o bacalhau e as batatas com uma escumadeira, coe a água da cozedura e reserve. Retire as peles e espinhas ao bacalhau e faça-o em lascas. Corte as batatas em rodela grossas.

Leve a alourar os alhos bem picadinhos em metade do azeite, junte as batatas em rodela e deixe-as alourar dos dois lados, voltando-as com a escumadeira. Retire as batatas e coloque-as no fundo de um tabuleiro de forno. Por cima espalhe os brócolos cozidos e bem escorridos. Deite o restante azeite no mesmo recipiente e junte a cebola descascada e cortada em rodela finas. Deixe a cebola alourar levemente e adicione o bacalhau em lascas. Polvilhe com farinha, mexa e regue com 6 dl de água da cozedura do bacalhau. Deixe cozinhar sobre lume brando, mexendo sempre até começar a engrossar. Tempere com sal, pimenta e noz moscada e junte a mostarda. Mexa bem. Deite o preparado no tabuleiro, sobre os brócolos, e polvilhe com o queijo ralado. Leve ao forno até alourar

Bacalhau com Purê de Batatas I

Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 posta de bacalhau (lombo)
- 1 cebola
- azeite
- batata
- sal
- pimenta

Modo de Preparação:

Demolhe o bacalhau 824 horas). Tire a pele e as espinhas e esfi-o. Numa sertã, aqueça o azeite e junte o bacalhau para que coza. Adicione a cebola às rodela e deixe estalar. Tempere com sal e pimenta e coloque o refogado numa travessa. Cubra com puré, entretanto feito. Leve a forno médio a tostar ligeiramente. Sirva quente.

Mais de 150 Receitas de Bacalhau

Original extraído de www.bacalhau.com.br

Para visualizar as receitas, utilizando-se do índice, click sobre o número da página à direita.
Para retornar ao início tecle Ctrl + Home.

DICAS	247
BACALHAU À PORTUGUESA	248
BACALHAU À CONGREGADO	248
BACALHAU À ALSACIANA	248
BACALHAU À ESPANHOLA	249
BACALHAU À ARAGONESA	249
BACALHAU COM CAPOTE	249
BACALHAU GRATINADO COM CREME	250
BACALHAU À BATALHA REIS	250
BACALHAU ALBARDADO	250
BACALHAU À BENEDITINO	251
BACALHAU À MODA DO PORTO	251
BACALHAU À BISCAINHA	251
BACALHAU À PORTUENSE	252
BACALHAU À «BONNE FEMME»	252
BACALHAU ASSADO	252
BACALHAU À CÁDIS	252
BACALHAU ASSADO NO FORNO	253
BACALHAU À «CHANTILLY»	253
BACALHAU DE CEBOLA À ALENTEJANA	253
BACALHAU À CONSELHEIRO	253
BACALHAU ENCOBERTO	254
BACALHAU À COZINHEIRA	254
BACALHAU EM BOLOS ENFOLADOS	255
BACALHAU À ERICEIRA	255
BACALHAU EM CROQUETES	255
BACALHAU À HOTELEIRA	256
BACALHAU DE CALDEIRADA	256
BACALHAU À INGLESA	256
BACALHAU FOFO	257
BACALHAU À LAVRADORA	257
BACALHAU COM TOMATES	257
BACALHAU ALBARDADO À MODA DE AGUEDA	257
BACALHAU DE FRICASSÊ	258
BACALHAU À «MALTRE D'HÔTEL» COM MARISCO	258
BACALHAU EM SONHOS	259

BACALHAU À GOMES DE SÁ	259
BACALHAU À MINHA MODA	259
BACALHAU AO GRATÉM	260
BACALHAU PANADO E FRITO	260
BACALHAU RECHEADO	260
BACALHAU AO GRATÉM À PROVENÇAL	261
BACALHAU À PARISIENSE	261
BIFES DE BACALHAU	261
BACALHAU À PROVENÇAL	262
BACALHAU COM ALHOS FRANCESES	262
BACALHAU COM COUVE-FLOR À TRANSMONTANA	263
BACALHAU COZIDO	263
BACALHAU COM MOLHO DE AZEITE	263
BACALHAU COM MOLHO DE ERVAS PICADAS	264
BACALHAU COM MOLHO PICANTE	264
BACALHAU COMO NÓS GOSTAMOS	264
BACALHAU COM OVOS DE CAPOTE	265
BACALHAU COM QUEIJO	265
BACALHAU DE ABADE	265
BACALHAU DE CEBOLADA À DIPLOMATA	266
BACALHAU DE CEBOLADA SECO	266
BACALHAU DELICIOSO	266
BACALHAU DE SEGREDO	267
BACALHAU DO CÉU	267
EMPADÃO DE BACALHAU	267
BACALHAU EM SALADA	267
ROLO DE BACALHAU	268
SANDUÍCHES BACALHAU	268
BACALHAU COM ARROZ	268
TORTA DE BACALHAU	269
BACALHAU VERDE	269
BACALHAU EM AÇORDA	269
BACALHAU EM AÇORDA À ALENTEJANA	270
BACALHAU COM TOMATES E ARROZ	270
BACALHAU EM ARROZ À MODA DE CRATO	270
BACALHAU À ANTONIO LEMOS	271
BACALHAU EM CONCHINHA	271
BACALHAU À SALAZAR	271
BACALHAU DO NATAL	272
BACALHAU À MODA DE LAMEGO	272
BACALHAU FARDADO	272
BACALHAU À SEVILHANA	272
ENSOPADO DE BACALHAU	272
FILETES DE BACALHAU	273
FILETES DE BACALHAU EM SURPRESA	273
BACALHAU FRITO DE FRICASSÊ	274
BACALHAU GUISADO COM BATATAS	274
LÍNGUA DE BACALHAU	274
MIGAS DE BACALHAU	275
BACALHAU RECHEADO	275
BACALHAU RECHEADO COM CARNE	276
BACALHAU ESPANHOL	276
BACALHAU À LA KAZUELA	276
BACALHAU AO VINHO DO PORTO	277
BACALHAU PORTO REI	277

BACALHAU À LAGAREIRA	278
BACALHAU DOURADO	278
BACALHAU DE PANELA	279
BACALHAU DE FORNO	279
SALADA DE BACALHAU	280
SUFLÊ DE BACALHAU	281
FRIGIDEIRA DE BACALHAU	282
BOLINHOS À FRANCESA	282
BACALHAU ASSADO NA GRELHA COM SALADA DE FEIJÃO FRADE	283
BACALHAU À GOMES DE SÁ	283
LOMBOS DE BACALHAU FRESCO	284
BACALHAU FRESCO NA GRELHA COM MAIONESE	284
TORTILHA DE BACALHAU FRESCO	285
BACALHAU FRESCO COM CIDRA	285
RABO DE BACALHAU FRESCO RECHEADO	286
ALMÔNDEGAS DE BACALHAU FRESCO	287
BACALHAU FRESCO COM ALHADA À GALEGA	287
BACALHAU FRESCO EM VAPOR DE MANJERICÃO	288
BACALHAU CREMOSO GRATINADO	288
BACALHAU RECHEADO À MODA DE MONÇÃO	289
BACALHAU NO FORNO À ANTIGA	290
ESQUEIXADA DE BACALHAU À ESPANHOLA	290
TOMATES RECHEADOS COM BACALHAU	291
BACALHAU COM AIPO	292
BACALHAU À BISCAINHA	292
SONHO DE BACALHAU	293
BACALHAU COM ARROZ À PORTUGUESA	294
BACALHAU AO BRÁS	295
BACALHAU À BEIRA-ALTA	296
BACALHAU AO CONDE	296
BACALHAU À GOMES DE SÁ	297
BACALHAU À DIZINHA	297
BACALHAU VERDE	298
MOUSSE DE BACALHAU E CENOURA	299
BACALHAU DESFIADO AO CREME DE LEITE	299
BACALHOADA	300
BACALHAU GRATINADO COM AIPO E REQUEIJÃO	300
BACALHAU DESFIADO COM OVOS DE CODORNA	301
BACALHAU DESFIADO COM BERINJELA, ABOBRINHA E ASPARGOS FRESCOS	302
LOMBO DE BACALHAU COZIDO COM LEGUMES	302
BACALHAU ORIENTAL	303
SALADA DE BACALHAU	304
POSTA DE BACALHAU NA BRASA COM MOLHO DE TOMATE RALADO	305
RATATOUILLE E BACALHAU DESFIADO	305
BACALHAU NA BRASA NA FOLHA DE REPOLHO ROXO E SABAYON DE AGRIÃO	306
PANQUECA DE BACALHAU	307
CANELONI DE BACALHAU AUX GRATIN SAUCE COCONUT	308
GNOCCHI DE BACALHAU	309
RONDELLI DE BACALHAU	309
TORTA DE BACALHAU	310
QUICHE DE BACALHAU E BACON	311
Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão	312
Bacalhau desfiado com Ovos de Codorna	312
Bacalhau Desfiado com Berinjela, Abobrinha e Aspargos Frescos	313
Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes	314

Salada de Bacalhau	314
Posta de Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado	315
Ratatouille de Bacalhau Desfiado	316
Bacalhau à Espanhola	317
Bacalhau à moda do Rei	317
Bacalhau à Portuguesa	318
Bacalhau do Abade	318
Bolinhos de Bacalhau	319
DICAS SOBRE O BACALHAU	319
A classificação do bacalhau	320
Como identificar o bacalhau tipo code ou porto	320
Armazenamento	321
Dessalgue do bacalhau	321
Como limpar e preparar o bacalhau	323
Congelamento	323

RECEITAS DE BACALHAU

<http://www.bacalhau.com.br>

DICAS

- A espinha dorsal do bacalhau fresco é muito dura e pode ser difícil de cortar bem as postas. É melhor pedir para que seja cortado na hora da compra.
- Não esquecer que o peixe deve ser servido o mais cedo possível depois de ter sido preparado.
- O verdadeiro bacalhau, depois de cozinho, solta as fatias sem esfarelar.
- Coloque no forno coberto com papel alumínio para não ressecar as postas.

BACALHAU À PORTUGUESA

Dividir o bacalhau fresco em postas de 250 grs.; temperá-las com sal e pimenta.

Dispô-las numa caçarola de saltear, contendo (para cinco postas) 100 grs. de manteiga, 1 dl. de azeite, 100 grs. de cebola picada e refogada em manteiga, um pequeno dente de alho esmagado, duas pitadas de salsa migada, 750 grs. de tomates migados e sem sementes, 100 grs. de arroz, cozido em três quartos de água salgada e 2 dls. de vinho branco; cobrir a caçarola; pôr sobre lume vivo a cozer durante dez minutos sem destapar.

Passado este tempo, destapar a caçarola para fazer a redução, que deve estar pronta sempre ao mesmo tempo que o peixe, cuja cozedura completa exige dezoito minutos.

Disponer o peixe numa travessa e cobri-lo com o molho e a guarnição.

BACALHAU À CONGREGADO

(PORTO)

Toma-se bacalhau cru, depois de posto de molho, parte-se em lascas e batatas cruas em rodas. Deita-se num tacho ou numa caçarola uma camada de rodas de cebola com um ramo de salsa, dentes de alho em rodas, cravo, pimenta e outra camada de bacalhau e rodas de batata. Por cima destas duas camadas deita-se uma porção de bom azeite que quase cubra a mistura. Leva-se a caçarola tapada a lume brando, agitando-a até que o bacalhau esteja cozido.

BACALHAU À ALSACIANA

Fazer cozer segundo a regra, o bacalhau dessalgado; tirar-lhe a pele e as espinhas, colocar num prato quente e rodear de batatas descascadas, já cozidas.

Pôr numa frigideira um bocado de manteiga fresca proporcionada à quantidade de bacalhau; cortar uma cebola em rodela finas, dourá-las na manteiga quente sem deixar enegrecer; juntar um punhado de miolo de pão, dourá-lo igualmente e deitar tudo sobre o bacalhau e as batatas; polvilhar com finas ervas muito picadinhas. Servir muito quente.

BACALHAU À ESPANHOLA

Coze-se primeiro o bacalhau com batatas; pica-se uma cebola e leva-se ao lume com azeite, deixando-o alourar; juntam-se-lhe bastante tomate, limpo de pele e de sementes, alguns dentes de alho, sal, pimenta, salsa picada e um pouco de farinha desfeita na água em que se cozeu o bacalhau. Logo que o tomate esteja cozido e desfeito, tira-se do lume, corta-se o bacalhau em lascas, as batatas em rodas e pimentos assados, limpos de peles e de sementes, às tiras. Põem-se, numa travessa de ir ao forno, camadas alternadas de bacalhau, batatas e pimentos, deita-se-lhe o molho por cima e leva-se ao forno a corar.

BACALHAU À ARAGONESA

Cozer um pouco de bacalhau bem dessalgado (preferir o lombo) e algumas batatas; depois destas cozidas, deixar esfriar.

Fazer um refogado com cebola picada, um ou dois dentes de alho, uma folha de louro, um ramo de salsa e bastante azeite, uma pitada de pimenta e uma colher de colorau do doce; estando pronto, desfazer o bacalhau em lascas e partir as batatas em rodela delgadas.

Arrumar numa travessa de ir ao fogo, em camadas alternadas de bacalhau e de batatas e sobre esta deitar o refogado, e continuar assim até que a travessa esteja cheia, terminando sempre por camada de batata, sobre a qual se deitam, além do refogado, gema de ovo, pão ralado e queijo parmesão ralado. Levar ao forno a alourar e servir.

BACALHAU COM CAPOTE

Cozer o bacalhau, segundo a regra, e dividi-lo em lascas miudinhas; cozer batatas e cortá-las em lascas.

Pôr ao lume uma frigideira com azeite, deitar dentro do azeite um dente de alho inteiro e, em começando a alourar, retirá-lo; pôr então no azeite duas cebolas grandes cortadas em rodela muito fininhas, e, em estas estando loiras juntar-lhes o bacalhau, as batatas e temperar com pimenta, salsa muito picada e sal, se precisar.

Noutra frigideira grande, deitar um bocado de manteiga; bater seis ovos como para omelete e deitá-los na manteiga, deixando-os estender por toda a frigideira.

Fazer com o bacalhau e as batatas um rolo que se põe dentro dos ovos e embrulhar de forma que estes tapem o bacalhau; em seguida tirar para uma travessa e cobrir com molho branco ou molho de tomate.

BACALHAU GRATINADO COM CREME

Cozem-se 750 grs. de bacalhau e tiram-se-lhe espinhas e peles, desmanchando-o em pequenas lascas.

Também se cozem 500 grs. de batatas, pelo vapor ou em água, cortando-as em rodela.

Cozem-se três ovos que se cortam em rodas finas. Põem-se as batatas e o bacalhau num prato de ir ao forno, em camadas alternadas, com meio litro de molho bechamel ou molho mornay (veja Molhos e Saladas). A última camada deve ser de molho e a penúltima de rodela de ovos cozidos, sal, pimenta, queijo parmesão ou gruyère, ralados, e vai ao forno a corar.

Se juntarmos ao molho, depois de pronto, duas gemas cruas, fica mais saboroso.
Também se podem substituir as rodela de batatas por purê das mesmas.

BACALHAU À BATALHA REIS

Cozer batatas com a pele, e um ou dois ovos durante dez minutos.

Estando o bacalhau bem dessalgado, assá-lo.

Descascar as batatas, dispô-las numa travessa, e juntar também o bacalhau aos bocadinhos, e as claras dos ovos.

Preparar um molho, esmagando as gemas numa tigela, juntar alhos muito picadinhos, pimenta e bastante azeite, e bater tudo muito bem até formar um creme espesso.

Na ocasião de se servir, deitar um molho sobre o bacalhau e guarnecer com raminhos de salsa.

BACALHAU ALBARDADO

Depois de escamado o bacalhau, coze-se, limpa-se de espinhas, corta-se em lascas delgadas de forma regular, que se envolvem em massa de frigar (farinha de trigo, ovo batido e salsa picada) e põe-se em lascas, assim cobertas, a frigar em azeite fervente.

Pode servir-se com batatas fritas, com esparregado ou com salada.

BACALHAU À BENEDITINO

Estando o bacalhau bem dessalgado, cozê-lo segundo a regra, escorrê-lo, tirar-lhe as peles e as espinhas, dividir em lascas, e secá-las no forno .

Cozer 600 grs. de batata e pisá-las no almofariz juntamente com o bacalhau, juntar à massa, pouco a pouco, 2 dls. de azeite fino e meio litro de leite fervente (a massa deve ficar mole).

Pôr num prato de ir ao forno, untado com manteiga, alisar muito bem, deitar-lhe por cima manteiga derretida e levar ao forno a corar.

BACALHAU À MODA DO PORTO

Dessalgar o bacalhau e dividi-lo em lascas; descascar batatas cruas e cortá-las em rodela.

Deitar num tacho uma camada de rodas de cebola, um ramo de salsa, rodas de dentes de alho, cravo de cabecinha, pimenta, uma camada de bacalhau e uma de rodas de batatas; cobrir tudo com azeite fino e levar o tacho tapado a lume brando, agitando-o até que o bacalhau esteja cozido.

BACALHAU À BISCAINHA

Dessalgar bem o bacalhau, dividi-lo em bocados, passá-los por farinha e frigi-los em azeite.

Cortar cebolas em rodela e deitá-las em azeite bem quente; em começando a aloirar, juntar-lhe tomates pelados e sem sementes, cortados aos bocados, pimentos morrones sem sementes e previamente fritos em azeite ou grelhados, dois dentes de alho esmagados e um raminho de tomilho, louro e salsa.

BACALHAU À PORTUENSE

Cozer o bacalhau, segundo a regra; tirar a pele e as espinhas, dividir em lascas e misturar com bocados de batata cozida, em quantidade superior à do bacalhau; temperar com salsa picada e uma pitada de pimenta; passar na máquina de picar.

Pôr ao lume, numa frigideira, uma porção de azeite fino; em estando a ferver, juntar a massa preparada e misturá-la bem com o azeite, ligando-a em seguida para formar um bolo, que se retira do lume, quando começa a aloirar.

Pode-se perfumar o azeite, juntando-lhe dentes de alho picados que se retiram quando loiros.

BACALHAU À «BONNE FEMME»

Untar com manteiga um prato de gratém, cobrir-lhe o fundo com 100 grs. de cogumelos crus migados, uma pequena colherada de molho picante e uma colherada de salsa picada; pôr quatro postas de bacalhau fresco no prato preparado, molhar com 1 dl. de vinho branco e algumas colheradas de água, temperar e pôr sobre o peixe com o molho por diversas vezes.

Retirar o peixe para um outro prato de ir ao forno, fazer reduzir, separadamente, o molho da cozedura; juntar-lhe uma colherada de maizena e 50 grs. de manteiga fresca.

Deitar o molho, reduzido, sobre o bacalhau e levar a forno muito quente

BACALHAU ASSADO

Depois de escamado o bacalhau, enxuga-se, leva-se à grelha a assar, servindo-se em seguida quente, com bom azeite e dentes de alho, acompanhado com batatas assadas no forno (com casca), tendo sido previamente lavadas.

As postas que saem da grelha assadas devem, sem perda de tempo, ser espicaçadas com dois garfos antes de regadas com azeite para que este penetre no bacalhau, tornando-o macio.

BACALHAU À CÁDIS

Dividir o bacalhau em lascas miúdas e finas.

Refogar em azeite, cebola picada, salsa e um pouco de manteiga, fazer um creme bem temperado. Num prato de ir ao forno, dispor o bacalhau às camadas, entremeadas com camadas de creme, de modo que a última seja de creme, cobrir com queijo ralado e levar a forno muito quente.

BACALHAU ASSADO NO FORNO

Cozer o bacalhau segundo a regra; em seguida, colocar as postas numa travessa de ir ao forno, com azeite, dentes de alho picados, pimenta, sumo de limão e miolo de pão ralado; levar ao forno e assar.

BACALHAU À «CHANTILLY»

Dessalgar completamente 500 grs. de bacalhau, cozê-lo, e depois tirar-lhe as espinhas e desfiá-lo. Levar ao lume, numa caçarola, 300 grs. de manteiga fresca; em estando derretida, juntar-lhe o bacalhau e mexer muito bem com uma colher de pau, para o bacalhau absorver a manteiga toda, juntar duas batatas cozidas e desfeitas; em estando tudo bem ligado, misturar com uma ou duas colheres de nata (se a massa ficar muito grossa, juntar um pouco de leite).

Retificar o tempero de sal se houver necessidade e servir numa travessa água guarnecida com filetes de miolo de pão frito ou filetes de massa folhada.

BACALHAU DE CEBOLA À ALENTEJANA

Põe-se de véspera o bacalhau a dessalgar, e depois desfia-se. Em seguida faz--se um refogado com farinha de trigo desfeita em água e vinagre, tapa-se a caçarola, deixa-se cozer em lume brando até que o molho fique bastante grosso e reduzido.

BACALHAU À CONSELHEIRO

Dessalgar muito bem um lombo de bacalhau (sem espinhas), pô-lo numa caçarola, durante duas horas, bem coberto de leite, em seguida, levá-la ao lume no mesmo leite, juntando-lhe uma boa colher de manteiga com sal e deixando cozer. Estando cozido, dispor o bacalhau num prato de ir ao forno .

A parte, engrossar leite com farinha até se obter um creme espesso, cobrir o bacalhau com este creme, polvilhar com muito pão ralado até fazer côdea e espalhar por cima bocados de manteiga e levar ao forno a corar. Servir quente, guarnecido com salada de alface, conserva, azeitonas e alcaparras.

BACALHAU ENCOBERTO

Empregar lombo de bacalhau muito bem dessalgado; limpar com um pano até ficar completamente seco.

Desfazer um pouco de farinha em leite e água morna, em partes iguais; juntar manteiga, sumo de limão, pimenta moída e um ovo; bater tudo até ficar bem ligado.

Numa frigideira grande, deitar bastante azeite e levar ao lume; em fervendo, deitar o creme dentro, espalhando--o por toda a superfície, e no meio do creme pôr logo o bacalhau; deixar cozer um pouco o creme e ir levantando este com uma espátula, em toda a volta, deitando por cima do bacalhau até formar uma espécie de pastelão; estando loiro dum lado, virar do outro; estando bem frito e loiro, retirar e pôr numa travessa bem escorrido.

No azeite que resta, deitar bastante cebola, salsa muito picada, pimenta e alho estalado no azeite e uma colher de polpa de tomate.

Servir, guarnecendo o prato com azeitonas, conserva e salada e à parte o molho.

BACALHAU À COZINHEIRA

Dessalgar bem um pedaço de bacalhau, escaldá-lo e parti-lo em lascas. Preparar um polme com leite, sal e farinha de trigo, com a consistência de creme, passar neste polme as lascas do bacalhau e em seguida fritá-las em azeite.

Num tacho, pôr uma camada de rodas de cebola, bem cobertas de azeite e temperadas com sal e pimenta. Por cima ir acamando as lascas de bacalhau fritas.

Estando acamado todo o bacalhau, levar o tacho a lume brando para cozer a cebola. Depois de pronto serve-se.

BACALHAU EM BOLOS ENFOLADOS

Toma-se bacalhau cozido, limpa-se de peles e espinhas, mistura-se com bata-tas cozidas e bastante salsa, e passa-se tudo pela máquina de picar.

A massa resultante liga-se com leite e gemas de ovos e tempera-se com um pouco de sal fino e pimenta em pó. Bate--se a massa, à qual se juntam as claras dos ovos, previamente batidas em castelo, liga-se tudo rapidamente, tira-se a massa às colheradas, que se estendem fazendo passar de uma colher para a outra (as colheres molham-se no azeite fervente em que os bolos hão de ser fritos), em seguida e sucessivamente, põe-se a frigar.

O azeite deve ser abundante para que os bolos mergulhem nele sem tocar no fundo. Tiram-se do azeite com uma colher crivada e põem-se a escorrer.

BACALHAU À ERICEIRA

Escolher bacalhau do melhor e cortar uma posta alta e limpa de pele e espinhas, escaldar e dessalgar durante 24 horas, depois cozê-lo, levando-o ao lume em água fria, na qual se deitam duas cabeças de nabos, um ramo de salsa, dois grãos de pimenta e uma folha de estragão.

Cozer batatas e ovos e cortar tudo em rodelas.

Preparar um molho tártaro, acrescentar uma colher de polpa de tomate e três colheres de nata batida. Cozido o bacalhau, dividi-lo em lascas, à mão, misturar com as rodelas de batatas e de ovos, saltar com manteiga até alourar, deitar-lhe o molho por cima, mexer com uma colher de pau e levar a lume brando. Servir quente.

BACALHAU EM CROQUETES

Empregar bacalhau cozido, picar muito fino, juntar-lhe depois um refogado de cebola, salsa picada e uma pitada de pimenta, fazendo o refogado com manteiga e pouco azeite; estando bem ligado, juntar-lhe um pouco de molho de fricassê sumo de limão e deixar esfriar.

Estando a massa fria, tirar com uma colher a porção suficiente para um croquete; dividir assim toda a massa; em seguida meter, um a um, dentro duma vasilha com pão ralado, ir-lhes dando o feitio com a mão para ficarem bem cobertos de pão ralado; passá-los depois, um a um, por ovos batidos inteiros (gemas e claras); em seguida voltam ao pão ralado e depois depositam-se num tabuleiro polvilhado com pão ralado. Na ocasião de servir, frigir em azeite ou banha de porco.

BACALHAU À HOTELEIRA

Dessalgar bem três ou quatro postas de bacalhau, cozer sem fervura, deixar esfriar e tirar as espinhas.

Pôr numa caçarola, desfaze-lo ligeiramente, misturar com manteiga em bocadinhos (100 grs. de manteiga por 450 grs. de bacalhau), sobre lume muito brando, simplesmente até que a manteiga dissolvida esteja misturada, terminar por pôr o sumo de limão e salsa picada.

Servir numa terrina.

BACALHAU DE CALDEIRADA

Deitar num tacho rodelas de cebola; sobre estas, dispor pequenas postas de bacalhau delgado e bem dessalgado, e rodas grossas de batata; cobrir com rodelas de cebola; regar com azeite, juntar tirinhas de alho, pimenta e rodas de tomate; cobrir o tacho e levar ao lume brando, não destapando até estar pronto, mas sacudir o tacho para se não pegar.

BACALHAU À INGLESA

Dessalgar o bacalhau, cozê-lo segundo a regra, metendo em água fria e, em levantando fervura, conservá-lo ao lume durante um quarto de hora, sem ferver; em seguida, escorrer-lhe a água.

Dispor num prato, acompanhado de manteiga derretida e salsa picada.

Ao mesmo tempo, servir batatas, cozidas ao natural, à inglesa.

BACALHAU FOFO

Dessalgar lombo de bacalhau e cortar em quadrados com três centímetros de alto, e tirar-lhe as espinhas.

Fazer um polme com três colheradas (sopeiras), bem cheias de farinha, duas gemas de ovos, sal e um pouco de água.

Bater as claras em castelo e juntar à massa que deve ficar consistente.

Passar os bocados de bacalhau no polme e, com o auxílio de duas colheres, deitá-los em azeite ou banha bem quente, em quantidade suficiente para não tocarem o fundo da caçarola.

Servir imediatamente.

Dá muito bom resultado juntar ao polme uma porção grande de queijo parmesão ralado.

BACALHAU À LAVRADORA

Depois de cozido o bacalhau, dividi-lo em lascas, deitar num tacho com batatas cozidas, dividi-las em quartos, couve tronchuda da Póvoa ou do Douro, cortar, em bocados, rodas de cenoura e rodela de ovos cozidos duros, bastante azeite, colorau doce, pimenta e alhos picados, cozer ao lume, mexendo de vez em quando para que tudo coza por igual, deixar apurar.

Servir quente, guarnecendo com folhas de alface.

BACALHAU COM TOMATES

Dessalgar o bacalhau e diluí-lo em bocados; picar uma cebola, pô-la num prato de ir ao forno, dourar ligeiramente com muito azeite; juntar os bocados de bacalhau, assim como alguns tomates sem pele e em bocados, um ramo de salsa com um dente de alho e meia folha de louro, temperar com pimenta; tapar o prato e cozer o bacalhau com lume por cima e por baixo, mas muito lentamente.

Ao sair do forno, servir imediatamente.

BACALHAU ALBARDADO À MODA DE AGUEDA

Partir o bacalhau em filetes grossos, bem dessalgado e escorrido, envolver os filetes em ovo batido e fritar em azeite.

Fazer um refogado com azeite, cebola picada, pimenta e algumas colheres de água; tendo fervido um pouco, temperar com sal e engrossar com gemas de ovos batidos em bom vinagre.

Dispor os filetes de bacalhau numa travessa e regá-los por cima com molho, polvilhar depois com salsa crua picada e pitadas de mostarda.

BACALHAU DE FRICASSÊ

Coze-se o bacalhau, limpa-se de pele e de espinhas, envolve-se em farinha de trigo, molha--se em ovo batido e frigi-se em bom azeite, no qual também se frigem rodas de batatas.

Tira-se o bacalhau e as batatas, e deitam-se no azeite rodas de cebola, salsa picada, pimenta em pó e dentes de alho esmagados; quando a cebola estiver levemente loura acrescenta-se o molho com a água da cozedura do bacalhau, na qual se tem desfeito um pouco de farinha; deixa--se ferver de novo, até cozer a farinha, deita-se outra vez o bacalhau e as batatas, deixa-se levantar de novo a fervura, tira-se do lume e deixa-se arrefecer um pouco, deita-se-lhe gema de ovo batida, salsa picada e sumo de limão, mexe-se tudo depressa para que o ovo não possa talhar, leva-se mais uma vez ao lume, a cozer esse ovo, e serve-se.

BACALHAU À «MALTRE D'HÔTEL» COM MARISCO

Cozem--se 500 grs. de bacalhau, e desfaz-se em lascas, camarões, ostras, mexilhões, amêijoas e quaisquer outros mariscos.

Deitar o bacalhau numa caçarola e juntar-lhe os mariscos, 500 grs. de manteiga, salsa picada, sumo de três ou quatro limões e uma pitada de pimenta; levar ao lume, mexendo sempre, de baixo para cima, e, fervendo um quarto de hora, tirar para fora do lume.

Servir numa travessa com batatas desfeitas.

BACALHAU EM SONHOS

Em meio litro de água, deitar manteiga em quantidade igual ao volume de uma noz e um pouco de sal; pôr ao lume e deixar ferver; depois retirar, deixar arrefecer, juntar farinha de trigo em quantidade igual à da água; levar ao lume, deixar cozer e retirar para arrefecer; juntar então bacalhau cozido, desfiado, em quantidade igual a um terço do volume da mistura da farinha, água e seis ovos; bater tudo muito bem; depois juntar uma colherada (sopeira) de fermento, mexendo rapidamente, e só o suficiente para o misturar.

Num tacho com azeite a ferver, deitar a massa em bocados e frigar.

Pode deixar-se a massa preparada de um dia para o outro sem se juntar o fermento, e ir deitando este só no momento de fazer a fritura dos sonhos, ficando assim estes muito melhores.

BACALHAU À GOMES DE SÁ

Bacalhau cozido, cortado aos bocadinhos, batatas cozidas e cebolas cruas cortadas às rodelas; deitar tudo dentro do tacho com azeite e pimenta, refogar bem, tendo o tacho bem coberto com a tampa. Servir quente.

BACALHAU À MINHA MODA

Dessalgar bem um lombo de bacalhau. Num tacho, colocar rodelas de cebolas e por cima o bacalhau, cobrir com azeite fino e um pouco de pimenta, e deixar cozer bem.

Na ocasião de servir, dispor o bacalhau numa travessa, ladeando com purê de batata, e cobrir tudo com o molho obtido, juntando uma gema de ovo ao molho em que se cozeu o bacalhau.

Servir quente.

BACALHAU AO GRATÉM

Cozido o bacalhau segundo a regra, tirar a pele e as espinhas, e desfiá-lo. Meter o bacalhau numa caçarola e esmagá-lo com uma colher; estando em massa, juntar um bocado de manteiga, depois algumas colheres de nata crua ou de molho Bechamel, delgado; feita a mistura, juntar batatas cozidas em água salgada, descascadas e esmagadas com manteiga e em quantidade igual a metade do volume do bacalhau; temperar, juntar um pouco de noz moscada e uma pitada de casca de limão picada.

Deitar num prato de ir ao forno, ou em forma untada com manteiga e polvilhada com pão ralado fino; polvilhar a parte superior também com pão ralado e cozer no forno durante vinte e cinco minutos.

Tirar da forma e servir.

BACALHAU PANADO E FRITO

Empregar:

Bacalhau 750 grs.; Pão duro, ralado -250 grs.; Azeite 3 dls. Ovo inteiro

Fórmula: Dividir o bacalhau em bocados regulares, contando um bocado por pessoa; cozer segundo a regra.

Estando cozidos, retirá-los um a um, com uma escumadeira, e dispô-los sobre um pano estendido; tirar-lhes a pele, as espinhas, etc.; em seguida, panar segundo a regra.

Frigir em azeite, evitando que os bocados de bacalhau toquem no fundo da caçarola para se não queimarem; em estando loiros, retirar e depois dispor em círculo num prato sobre guardanapo.

Servir acompanhado com molho de tomate, em molheira à parte.

Pode servir-se, dispondo-o em turbante em volta duma guarnição de legumes ligados com manteiga.

BACALHAU RECHEADO

Dessalgar um bacalhau inteiro, pequeno, em cru, e cozer-lhe na barriga um recheio preparado da seguinte forma:

Fazer um refogado com cebola, salsa e pimenta, depois molhar com a água em que se cozeram mexilhões, amêijoas, ou outro marisco e engrossar com farinha. Estando o bacalhau cheio com este recheio, levar ao forno numa frigideira, na qual se deita azeite e umas rode-las de cebola; untar o bacalhau com manteiga.

Servir, desengordurando o molho e deitando-lhe umas gotas de sumo de limão.

BACALHAU AO GRATÉM À PROVENÇAL

Dessalgar um bocado de bacalhau do lado do rabo, raspá-lo do lado da pele e limpar com um pano. Polvilhar o fundo dum prato de gratém com uma camada de miolo de pão ralado, misturado com uma pitada de flores de funcho picadas; regar bem o pão com azeite virgem fino e o sumo de sete a oito limões; pôr então o bacalhau no prato com a pele para baixo, polvilhar com pimenta e cobri-lo com miolo de pão ralado, regar com azeite, meter em forno a fogo moderado, cozer o bacalhau, regando-o muitas vezes com o caldo da cozedura.

BACALHAU À PARISIENSE

Cozer o bacalhau segundo a regra; escorrer, tirar todas as espinhas e dividir em bocados.

Picar uma cebola, metê-la numa caçarola baixa com manteiga e cozer em lume brando, sem corar; juntar o bacalhau, retirar logo a caçarola do lume, agitar a mesma a fim de ligar o bacalhau com a manteiga; à medida que esta for absorvida, juntar mais pouco a pouco até à quantidade de 200 grs., sem deixar de agitar a caçarola, temperar com um bocadinho de noz moscada, juntar o sumo de um limão e um pouco de salsa picada.

BIFES DE BACALHAU

Cozer bem o bacalhau, segundo a regra, escorrer e deixar arrefecer.

Deitar numa frigideira rodas de cebola, azeite, alho, pimenta e salsa, levar ao lume, fazer corar a cebola e juntar de vez em quando algumas gotas de água que cozeu o bacalhau; em estando pronto, juntar uma colher de vinagre e retirar do lume.

Dividir o bacalhau em bocados, não muito pequenos, embrulhar em farinha de trigo e frigar em banha ou azeite. Depois de fritos, misturá-los com o molho preparado, levar de novo ao lume a ferver um pouco para o bacalhau ser repassado pelo molho.
Servir com batatas.

BACALHAU À PROVENÇAL

Cozer 600 grs. de bacalhau grosso, segundo a regra, tirar-lhe as espinhas e a pele negra; desfiá-lo e pisá-lo num almofariz, juntar-lhe duas colheradas de molho picante; estando em massa, incorporar-lhe, pouco a pouco, um copo e meio de azeite fino, alternando o azeite com algumas gotas de sumo de limão.

Estando a massa mole, mas compacta e bem ligada, metê-la numa caçarola, juntar-lhe um bocado de alho, bem esmagado, aquecê-la sem deixar de a trabalhar, e, estando quente, incorporar-lhe uma colherada de nata crua, juntar o sumo de um limão, uma pitada de salsa e um pouco de pimenta.
Servir num prato quente guarnecido com bocados de miolo de pão frito ou de massa folhada.

BACALHAU COM ALHOS FRANCESES

Cortar transversalmente oito alhos franceses em rodela com um centímetro de espessura e estufá-los lentamente com manteiga, em caçarola, com um bocadinho de alho vulgar esmagado e um raminho de salsa guarnecido.

Estando estufados, acrescentar com um copo de água, temperar ligeiramente com sal e pimenta; fazer ferver e juntar-lhe 100 grs. de azeitonas pretas escalfadas.

Frigir em azeite bocados de bacalhau (800 grs.) de 200 grs. cada um, previamente cobertos de farinha, escorrer e dispor num prato de barro, de ir ao forno, cobrindo-os com os alhos franceses preparados, retirando o raminho guarnecido e deixando abeberar cinco minutos, polvilhando com salsa picada.

BACALHAU COM COUVE-FLOR À TRANSMONTANA

Cozer o bacalhau, segundo a regra; estando cozido, retirá-lo do caldo.

No mesmo caldo cozer couves tronchudas do Douro; em estas estando bem cozidas, juntar-lhe o bacalhau sem espinhas e dividi-lo em bocados pequenos, deixar ferver tudo bem e por fim temperar com molho composto de azeite, cebola picada, alhos, vinagre forte, tudo refogado antes de se juntar ao bacalhau e tendo previamente escorrido a água.

Servir quente, sem água.

BACALHAU COZIDO

Dessalgar bem o bacalhau, pô-lo numa caçarola coberto com água fria e deixar cozer em lume brando; levantar fervura, espumar e afastar para o lado de modo a continuar a cozedura sem ferver durante quinze a vinte minutos, com a caçarola sempre tapada.

Servir só ou acompanhado de batatas cozidas, vagens, cebolas, couves, grelos, etc., e com molho que se desejar.

BACALHAU COM MOLHO DE AZEITE

Dessalgar o bacalhau (500 grs.), enxugá-lo e metê-lo numa caçarola com algumas colheradas sopeiras de leite, um pouco de sumo de limão (facultativamente), um dente de alho e a quantidade de água necessária para cobrir o bacalhau; tapar a caçarola, pôr ao lume e, logo que levantar fervura, espumar e deixar cozer lentamente sem ferver, durante vinte a trinta minutos, conforme a espessura do peixe.

Descascar vinte batatas pequeninas, metê-las numa caçarola e, logo que o caldo do bacalhau estiver bem espumado, deitar algumas colheradas sobre as batatas, o bastante para as cobrir; cozê-las assim, primeiro, em lume esperto e, em seguida, lentamente. Depois de cozidas, escorrê-las e conservá-las cobertas ao calor.

Guarnecer com um guardanapo o fundo dum prato bem quente; dispor em cima os bocados de bacalhau muito quentes e escorridos rapidamente, depois as batatas e servir ao mesmo tempo o molho de azeite frio.

Para preparar o molho de azeite frio: lavar e picar um pouco de estragão, de salsa e de cerefólio, juntar pimenta, sal fino, sumo de limão, azeite, vinagre (nas proporções de duas colheradas sopeiras de azeite, para uma colherada, das de café de vinagre), bater bem, tudo junto.

BACALHAU COM MOLHO DE ERVAS PICADAS

Cozer bacalhau fresco em água salgada, dispô-lo sobre um guardanapo com batatas ao natural e salsa fresca. À parte servir molho de ervas picadas.

Para preparar o molho de ervas picadas: reduzir um decilitro de vinagre branco com uma colherada de echalota picada, uma colherada de salsa, cerefólio e estragão picados, sal e pimenta; ligar com duas gemas de ovos, cozer em lume brando mexendo sempre, incorporar 100 grs. de manteiga; retificar o tempero, juntar pimenta da Índia e sumo de limão; passar, juntar cerefólio, estragão e salsa picada.

BACALHAU COM MOLHO PICANTE

Frigir o bacalhau, segundo a regra, e dividi-lo em lascas.

Levar ao lume a ferver, numa caçarola, meio copo de vinagre, rodela de cebola, um ou dois dentes de alho bem picados, uma folha de louro, salsa inteira, sumo de limão, pimenta e coentros; em levantando fervura, juntar uma colher de caldo; deixar ferver de novo, depois coar por uma peneira ou pano, espremendo.

Dispor o bacalhau numa terrina de ir ao forno e deitar sobre ele o molho; levar ao lume e deixar enxugar bem. Servir sobre fatias de pão, torradas, bem quente, guarnecendo com ramos de salsa crua ou fria.

BACALHAU COMO NÓS GOSTAMOS

Cozer bacalhau e dividi-lo em bocados pequenos; cozer batatas e dividi-las em quartos; deitar tudo num tacho, com bastante azeite e dentes de alho e deixar ferver um bocado.

Bater gemas de ovos com vinagre branco e quando se servir o bacalhau deitar este molho no tacho, fazer levantar fervura mexendo sempre e retirar logo do lume.

BACALHAU COM OVOS DE CAPOTE

Num prato de ir ao forno, estender uma camada de manteiga, polvilhar com pão ralado; sobre este, dispor lascas de bacalhau cozido e por cima quebrar os ovos frescos (os que se quiser, conforme o número de convivas).

Bater separadamente claras de ovos até levantarem, sem encastelar; juntar-lhe depois as respectivas gemas batidas com cebolinhas e salsa picada, pimento e algumas lascas de bacalhau cozido; misturar tudo muito bem.

Deitar sobre ovos, levar ao lume, cobrindo com uma tampa, com brasas, até cozer, de modo que os ovos inteiros não endureçam.

Servir quente, guarnecendo com azeitonas e conserva.

BACALHAU COM QUEIJO

Cortar um lombo de bacalhau em pedaços grandes e cozer por forma que se não desmanche; tirar com cuidado as espinhas. Pôr numa caçarola três colheres de manteiga, uma colher e meia de farinha; levar ao lume e misturar bem, depois de lhe juntar meio litro de leite quente, deixando cozer lentamente; quando a farinha estiver bem cozida, juntar ao creme seis colheres (sopeiras) de queijo gruyere ralado, três de queijo parmesão ralado e os pedaços de bacalhau. Em seguida, deitar num prato de ir ao forno, cobrir com pão ralado e regar com manteiga derretida, levar ao forno durante vinte minutos.

BACALHAU DE ABADE

Dessalgado o bacalhau e enxuto, frigir em azeite (ou passar por ovo batido e farinha, e frigir depois). Frigir também rodela finas de batatas e colocá-las em camadas alternadas com o bacalhau num tacho. Fazer um molho com salsa, cebola, pimenta, uma gota de vinagre e o azeite que serviu para frigir e alguma farinha. Deitar o molho por cima do bacalhau e deixar cozer; estando apurado, servir com rodela de limão.

BACALHAU DE CEBOLADA À DIPLOMATA

Cozer bacalhau, segundo a regra, dividi-lo em lascas e tirar as espinhas. Pôr ao lume uma caçarola com azeite fino, manteiga e bastantes cebolas em rodas; deixe-se refogar; enquanto refoga, juntar algumas fatias de presunto, salsa picada e um dente de alho, uma folha de louro e uma pitada de pimenta. Estando a cebola loura, juntar outras cruas, camarões crus descascados, folhas de azedas picadas, tomates frescos (ou massa de tomate) e vinho branco, e deixar ferver. Quando pronto, juntar o bacalhau, deixar apurar um pouco mais e tirar do lume.

Servir com sumo de limão e batatas fritas.

BACALHAU DE CEBOLADA SECO

Cozer o bacalhau segundo a regra, tirar a pele e as espinhas, dividir em lascas; misturar com bocados de batatas cozidas, em quantidade superior à do bacalhau; temperar com manteiga, pimenta e salsa picada, passar pela máquina de picar. Pôr ao lume, numa frigideira, azeite e rodas de cebolas; deixar aloirar; depois escorrer a cebola. No azeite fervente deitar a massa preparada, misturar tudo, ligando de modo a formar um bolo; começando este a aloirar, retirar do lume.

BACALHAU DELICIOSO

Desfiar bacalhau salgado e lavar muito bem; cortar batatas descascadas às rodela, juntar tudo num tacho com cebola picada, salsa partida e dentes de alho picados, azeite e meia folha de louro. Levar

ao lume, mexendo sempre; quando as batatas estiverem meio cozidas, destapar o tacho e meter no forno para aloirar por cima. Servir numa travessa ou no próprio tacho.

BACALHAU DE SEGREDO

Dessalgar bem o bacalhau e dividir em lascas; descascar batatas e cebolas e cortar às rodas. Pôr tudo numa caçarola com azeite fino, folhas de louro, sal, dispondo uma camada de azeite, sobre esta, uma camada de bacalhau, a seguir uma de batatas, depois uma de cebolas, com folhas de louro, e uma pitada de sal; sobre esta, deitar azeite e mais camadas dos mesmos elementos pela ordem indicada até que a caçarola fique quase cheia. Tapar muito bem, levar ao lume, deixar ferver, não destapando nunca, e passada meia hora retirar do lume.

BACALHAU DO CÉU

Dessalgar lombo de bacalhau, dividi-lo em filetes estreitos, compridos e finos; temperar, passar em leite e em farinha, torcer com um saca-rolhas e deitar azeite fervente. Pôr numa travessa uma salada de legumes temperada de manteiga, em forma de pirâmide, espetar nela os filetes de bacalhau junto da travessa e pôr outra roda espetada três dedos mais acima.

EMPADÃO DE BACALHAU

Forrar uma forma grande, própria para empadas, com uma massa formada de polme de batata, incorporada com ovo e manteiga, e temperada com sal, pimenta, noz moscada e limão. Dentro da caixa formada, deitar uma camada de lascas de bacalhau, outra de rodas de batatas, uma terceira de rodas de ovos cozidos temperar com uns pingos de bom azeite, uns bocadinhos de manteiga, salsa picada e noz moscada; por cima destas camadas, pôr outras de bacalhau, batatas e ovos, com idênticos temperos, e continuar assim até encher a caixa; cobrir com uma tampa feita também de polme de batata temperada, dourando-se em seguida a tampa com ovo batido e levando o empadão ao forno.

BACALHAU EM SALADA

Empregar bacalhau cozido frio; dividi-lo em bocadinhos quadrados com um centímetro de lado; cortar algumas batatas, cozidas, em rodas e estas em quartos. Misturar numa saladeira, polvilhando com bastante pimenta e sobre isto deitar um molho feito com azeite bem batido com gemas de ovos cozidos, uma parte de vinagre, e um pouco de mostarda. Envolver, misturando bem o bacalhau e as batatas no molho, juntar azeitonas e pedacinhos de cenouras, cobrir com rodela de ovo cozido e uma folha de alface.

Servir frio.

ROLO DE BACALHAU

Cozer bacalhau e batatas, desfiar o bacalhau muito bem e com as batatas fazer um purê grosso. Estender o purê sobre uma tábua e cortar de forma retangular: sobre esta estender o bacalhau em camada fina, mas muito igual, e cobrir com creme, enrolar e depois envolver em ovo batido, passar por pão ralado e frigir ou cozer no forno até tostar. Servir quente, guarnecido com azeitonas.

SANDUÍCHES BACALHAU

Dividir bacalhau cozido em lascas, e barrar com manteiga. Fazer um picado de presunto, camarões, pescada cozida, pimenta, conserva e azeitonas; colocar entre as lascas; cozer em volta um fio. Servir só ou com salada de alface.

BACALHAU COM ARROZ

Pôr ao lume, numa caçarola, 1 dl. de bom azeite e, em fervendo, juntar 125 grs. de arroz bem lavado e escorrido; logo que o arroz tiver absorvido todo o azeite, juntar, sem tirar do lume, água fervente, o bastante para cozer o arroz até ficar enxuto, e temperar com sal e pimenta. Cozer bacalhau, tirar a pele e as espinhas e dividir em lascas. Espremer dois tomates bem maduros, sobre um passador, e reservar o suco coado. Cortar cebolas em rodas, de forma que se não desmanchem; empoar com farinha de trigo e cozer em manteiga. Numa terrina de ir ao forno deitar uma camada de arroz; sobre esta dispor uma de bacalhau e por cima uma de cebola; regar com duas colheradas de sumo de tomate; renovar as camadas pela mesma ordem e, estando a terrina quase cheia, terminar numa camada de arroz; Ralar miolo de pão duro, bem fino, deitá-lo numa frigideira com manteiga alourada e mexer rapidamente para absorver a manteiga por igual. Cobrir a camada de arroz, que ficou por cima na terrina, com pão ralado, assim preparado; meter a terrina no forno quente, durante meia hora.

TORTA DE BACALHAU

Fazer um refogado com cebolas cortadas em rodas, tomates e salsa; quando louro, juntar a água precisa para cozer o bacalhau. Depois de cozido, retirar o refogado. Passar batatas cozidas pela máquina, juntar ao bacalhau com uma boa colher de manteiga, outra de queijo ralado, sumo de limão e pimenta e amassar tudo bem. Bater quatro ovos com uma xícara de leite e juntar ao bacalhau; levar ao forno em prato próprio bem untado de manteiga, e o bacalhau pintado por cima com gema de ovo .

BACALHAU VERDE

Passar pela máquina o bacalhau em quantidade igual à quarta parte do que se deseja obter; fazer um purê de batata em quantidade dupla da do bacalhau e um pouco de esparregado de espinafres. Fazer um refogado com cebola picada muito miudinha e, em estando loura, juntar-lhe o bacalhau; mexer um pouco e juntar o purê e o esparregado; mexer muito bem, juntar uma colher de manteiga e algum leite se estiver muito duro. Pôr numa travessa em forma de montículo e enfeitar com azeite cru.

BACALHAU EM AÇORDA

Miga-se pão de trigo duro, e põe-se num tacho a abeberar com a água, temperando com azeite, dentes de alho, cortados aos bocadinhos, sal e pimenta. Junta-se bacalhau cortado em pequeninas lascas e põe-se depois ao lume; mexe-se o conteúdo com uma colher de pau, até formar uma massa compacta, mas não muito seca, sem deixar pegar. Serve-se logo que esteja feito, bem quente.

BACALHAU EM AÇORDA À ALENTEJANA

Deita-se, numa caçarola de ir ao fogo, um pouco de azeite com alhos e sal, e refoga-se. Assim que os alhos estão estalados, acrescenta-se com um pouco de água, e junta-se-lhe o bacalhau cozido, às lascas, para refogar. Deitam-se numa terrina bocados de pão de trigo e cobrem-se com o bacalhau e o molho que saem do lume, servindo em seguida. Querendo, podem juntar-se coentros.

BACALHAU COM TOMATES E ARROZ

Leva-se ao lume, numa caçarola, azeite bom, com cebola e salsa picada, e, quando a cebola estiver loura, deita-se-lhe o bacalhau picado pela metade, polpa de tomates sem pele e sementes (ou, na sua falta, massa de tomates) e um pouco de caldo da cozedura do bacalhau; deixa-se ferver um pouco, e depois acrescenta-se com mais caldo de bacalhau, em quantidade suficiente para cozer o arroz (previamente lavado e branqueado), que se deita dentro da caçarola, mexendo-a apenas para misturar o arroz com o bacalhau picado.

BACALHAU EM ARROZ À MODA DE CRATO

Põem-se a ferver 2 dls. de azeite, e, quando em completa fervura, deitam-se-lhe dentro 125 grs. de arroz bem lavado e escorrido. Assim que o arroz tiver absorvido todo o azeite, junta-se-lhe água bastante para o cozer, tempera-se com sal e pimenta e espera-se que ele fique enxuto. Toma-se bacalhau cozido e limpo de pele e espinhas e desfaz-se às lascas. Em uma caçarola, ponha-se uma camada de arroz, uma camada de lascas de bacalhau e uma camada de rodela de cebola. Rega-se com massa de tomate ou com sumo de tomate fresco e siga-se a ordem das camadas até que fique por cima o arroz. As cebolas devem ter sido cortadas às rodas e cozidas sem manteiga, depois de envolvidas em farinha de trigo. Pôr sobre a última camada de arroz pão ralado muito fino, que previamente se alourou com manteiga numa frigideira. Leva-se ao forno com calor forte por meia hora.

BACALHAU À ANTONIO LEMOS

Prepara-se o bacalhau como o bacalhau do Natal e, depois de preparado assim, deita-se em uma travessa de ir ao fogo; metam-se-lhe na massa azeitonas pretas e alguns bocados de conserva, cubra-se com uma camada muito fina de purê e sobre este uma boa porção de pão ralado, tendo-se antes o cuidado de untar a parte superior com manteiga. Leve-se ao forno até tostar bem o pão ralado e sirva-se quente.

BACALHAU EM CONCHINHA

Depois do bacalhau escamado e lavado, deita-se em água fria e coze-se. Em seguida, limpa-se das peles, das espinhas e desfia-se com um garfo. Põe-se ao lume uma caçarola com uma boa colher de manteiga de vaca e igual porção de farinha de trigo; em estando tudo reduzido a uma massa, deita-se-lhe um copo de leite, mexendo bem, de forma que fique num polme forte. Deita-se, neste polme de bacalhau, pimenta, salsa picada, cogumelos picados, uma raspa de noz moscada. Deixa-se ferver, mexendo sempre para não pegar no fundo, junta-se um pouco de queijo parmesão, ralado, tira-se do lume, adiciona-se-lhe um ovo batido, sumo de limão e meia colher de manteiga. Enchem-se em seguida umas cascas de ostras (ou na falta destas umas forminhas próprias). Polvilham-se com pão ralado e levam-se ao forno a corar. É esplêndido!

BACALHAU À SALAZAR

Deita-se em água fervente o bacalhau dessalgado, juntam-se-lhe batatas descascadas e, quando tudo cozido, coe-se a água, tempera-se de vinagre, alho, pimenta e serve-se em seguida.

Este bacalhau atendendo à sua forma econômica, não leva azeite porque, se o bacalhau for magro, não o merece, e, se for gordo, não precisa dele.

BACALHAU DO NATAL

Depois de bem cozido o bacalhau, desfia-se num pano. Cozem-se batatas e passam-se pelo amassador. Mistura-se bem uma coisa com outra. Faz-se um refogado de azeite, cebola picada, pimenta branca e alhos, junta-se à massa e deixa-se ferver algum tempo.

BACALHAU À MODA DE LAMEGO

Dessalgar bem um lombo de bacalhau, pôr numa frigideira com bastante azeite, cobrir com uma camada grossa de pão ralado, deitar bocados de manteiga sobre o pão ralado e alguma pimenta moída. Cozer no forno até a crosta ficar bem tostada e loura.

BACALHAU FARDADO

Preparar uma couve-rábano, dividi-la em bocados e cozê-la em água fervente salgada; depois escorrer, dessalgar 300 gramas de bacalhau delgado e cozê-lo, segundo a regra; escorrer, tirar a pele e as espinhas. Em seguida, deitá-lo numa frigideira com manteiga (ou azeite fino) e uma cebola picada, juntar os bocados da couve-rábano; fazer saltar ao lume e depois servir.

BACALHAU À SEVILHANA

Bacalhau bem dessalgado, dividi-lo em lascas e frigi-lo em bom azeite. Partir batatas em rodela grossas e cebola da mesma forma, frigir em seguida, e reservar em pratos separados. Dispor, numa travessa de ir ao forno, uma camada de rodas de cebola, por cima uma de bacalhau, depois outra de batata, e assim por diante, polvilhando sempre com pimenta, pão ralado e queijo parmesão, terminar por batatas, que se cobrem de gema de ovo e pão ralado.

ENSOPADO DE BACALHAU

Cozer o bacalhau, tirar a pele e as espinhas e passar pela mquina de picar. A parte picar cebola, um dente de alho e um raminho de salsa, levar ao lume e alourar em manteiga; estando a cebola passada, juntar o bacalhau, deixar ferver um pouco, mexendo sempre, e juntar um bocado de miolo de pão, previamente abeberado no caldo da cozedura do bacalhau; desfazer bem o pão com uma colher de pau e ir ligando com o picado; estando bem ligado, temperar com pimenta e retirar do lume; em seguida pôr o picado numa assadeira, que possa servir na mesa, e alisar por cima com uma espátula.

Reduzir, a polme fino, batatas cozidas em água salgada e descascadas; ligar bem com manteiga e leite sem deixar grumos. Com este polme cobrir o picado, alisar de novo e levar ao forno para corar.

FILETES DE BACALHAU

Cortar em filetes bacalhau cru e bem dessalgado; passar por ovo batido e biscoito ralado; fritar em azeite ou manteiga até alourem bem.

Fazer um refogado com cebola partida em bocados, um ou dois dentes de alho, uma pitada de pimenta e as aparas, peles e espinhas de bacalhau; estando a cebola quase a alourar, juntar água em quantidade suficiente para depois de apurada produzir o molho que se deseje. Estando bem apurado e o bacalhau quase desfeito, passar por coador fino; levar de novo ao lume a ligar, juntar sumo de limão e farinha para engrossar. Servir em molheira, ao mesmo tempo que os filetes.

FILETES DE BACALHAU EM SURPRESA

Dessalgar o bacalhau e cozê-lo, segundo a regra; escorrê-lo e tirar-lhe a pele e as espinhas. Dividir o bacalhau em filetes, dispô-los num prato e cobri-los com molho Bechamel bem espesso; deixar esfriar. Em seguida, enrolar cada filete no molho, depois passá-los por um aparelho de fritar e deitá-los em azeite fervente; deixar alourar, escorrer e dispor numa travessa guarnecida com rodela de limão. Servir com molho tártaro ou em molheira à parte.

BACALHAU FRITO DE FRICASSÊ

Cozer o bacalhau, tirar a pele e as espinhas, envolver em farinha de trigo, passar por ovo batido e frigir em azeite fino; no mesmo azeite frigir também rodas de batatas.

Retirar o bacalhau e as batatas; deitar no azeite rodas de cebola, salsa picada, pimenta moída e dentes de alhos esmagados, e, quando a cebola começar a alourar, juntar um pouco de água da cozedura do bacalhau, na qual se des-fez um pouco de farinha; deixar ferver de novo até cozer a farinha; juntar o bacalhau e as batatas, deixar levantar de novo fervura, retirar do lume, deixar arrefecer, juntar gema de ovo batida, salsa picada e sumo de limão; mexer tudo rapidamente, levar de novo ao lume para cozer o ovo sem deixar ferver.

BACALHAU GUISADO COM BATATAS

Dessalgar o bacalhau tirar a pele e as espinhas, dividir em bocados; descascar batatas. Levar ao lume uma caçarola com azeite, bastante cebola em rodas e salsa picada; estando a cebola loura, juntar o bacalhau, polpa de tomate, um pouco de água (ou caldo da cozedura do bacalhau, se este tiver sido previamente cozido), deixar ferver e juntar as batatas divididas em quartos ou às rodas, deixar apurar, temperando ao paladar.

LÍNGUA DE BACALHAU

Lavar e dessalgar as línguas durante vinte e quatro horas. Metê-las numa caçarola, cobri-las com água fria, cozer, segundo a regra estabelecida para o bacalhau; escorrer e limpar. Depois metê-las noutra caçarola com manteiga, salsa e sumo de dois limões, salteá-las durante dois minutos. A parte, preparar um refogado de cebola com manteiga; temperar, ligar com um pouco de molho Bechamel e terminar a cozedura no molho; no último momento, misturar com as cebolas duas ou três colheradas de molho de tomate. Escorrer as línguas, dispô-las num prato e pôr o picado por cima.

MIGAS DE BACALHAU

Pôr num tacho, alternadamente sobrepostas umas às outras, fatias delgadas de pão de trigo e lascas de bacalhau e assim sucessivamente até pôr toda a quantidade que deseja, misturando-lhe nessa ocasião dois ou três dentes de alho, picados. Escaldar com água a ferver (água da cozedura do bacalhau); escorrer a que for em excesso, depois do pão estar embebido nela. Durante esta

operação, pôr ao lume, numa frigideira, azeite e um ramo de salsa; quando ferver, tirar a salsa e juntar-lhe as migas com bacalhau, bem escorridas, tapar durante uns minutos; desfazer tudo com uma colher de pau.

BACALHAU RECHEADO

Cozer um bacalhau de dois a dois quilos e meio, segundo a regra.

Com 400 grs. de pescada,

125 grs. de camarão,

125 grs. de manteiga,

duas gemas de ovos,

sal e noz moscada,

preparar recheio.

Refogar com manteiga duas a quatro colheradas de echalotas e cebolas picadas, juntar uma igual quantidade de cogumelos crus, picados, meia folha de louro; molhar com 4 dls de Béchamel, fazer reduzir o molho, misturando-lhe algumas colheradas de cozedura de cogumelos.

Escorrer o bacalhau; tirar-lhe as febras; desmanchá-lo de maneira a tirar-lhe todas as espinhas pequenas; misturar as febras com o molho, temperar com colorau e noz moscada. Limpar a espinha dorsal do bacalhau, envolver a extremidade da cauda com papel untado de azeite, dispô-los numa travessa de ir ao forno; cobrir o prato com uma camada de recheio de pescada, formando uma cavidade, cozer no forno durante sete a oito minutos; tirar do forno e na cavidade do recheio dispor o bacalhau, dando-lhe a primitiva forma de rabo; alisar o aparelho, cobrir com uma camada do mesmo recheio, envolvendo-o completamente, pincelar com manteiga, polvilhar com miolo de pão ralado e levar a forno brando durante quinze a vinte minutos para dourar.

BACALHAU RECHEADO COM CARNE

Dessalgar bem um bacalhau pequeno, tirar a espinha dorsal e todas as outras que se puder, e depois de cozido enxugar bem. Fazer um picado de carne, salpicão e presunto bem condimentado. Encher o bacalhau com este picado, de forma que pareça um peixe inteiro; cozer as duas abas com um fio branco de cima a baixo e também ao lado da cabeça para evitar que saia o recheio. Pôr num tabuleiro a assar, regando com azeite fino; estando cozinhado, guarnecer com azeitonas, conserva e salada de alface e servir bem quente.

BACALHAU ESPANHOL

600g de filé de bacalhau;

600g de batatas cortadas em rodelas e cozidas;

2 pimentões vermelhos;

2 pimentões verdes;

1 xícara de azeite espanhol

Modo de Preparar

Deixe o bacalhau da Noruega de molho para dessalgar. Limpe, tire a pele e as espinhas. Coloque o bacalhau e as batatas na grelha. Asse os pimentões no forno por 1 hora.

Arrume o bacalhau, as batatas e os pimentões em um prato e sirva regado com azeite.

Se preferir, sirva com azeite e finas fatias de alho dourado.

BACALHAU À LA KAZUELA

600g de bacalhau da Noruega em postas;

1 pimentão vermelho;

1 pimentão verde;
2 cebolas cortadas;
6 tomates sem pele e sem sementes;
6 dentes de alho;
6 rodela de pimenta;
1 molho de salsa picada;
2 xícaras de chá de azeite português;
6 batatas cozidas em rodela;
100g de azeitonas verdes em rodela ou lascas.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau, limpe e reserve.

Amasse o alho e refogue em azeite. Junte os tomates, os pimentões e a pimenta. Reserve.

Em frigideira não aderente, refogue a cebola em 1 xícara de azeite. Reserve.

Em frigideira não aderente, refogue a cebola em 1 xícara de azeite. Reserve.

Arrume numa vasilha de barro ou refratária as batatas, o bacalhau da Noruega, as cebolas, o molho de pimentões e tomates e leve ao forno graduado em 250° Apor 10 minutos.

BACALHAU AO VINHO DO PORTO

1 kg de Bacalhau da Noruega;
1 cálice de Vinho do Porto Seco;
200 g de cogumelos;
1 kg de tomates maduros;
200 ml de azeite;
2 dentes de alho;
1 ramos de salsa;
2 ovos;
Farinha de rosca;
Farinha de trigo;
Sal & Pimenta;
Azeite português.

Modo de preparar:

Corte o bacalhau da Noruega em filés retangulares e coloque de molho na geladeira por 24 horas, trocando a água 4 vezes. Passe os filés na farinha de trigo e no ovo e frite-os nos 200 ml de azeite.

Neste mesmo azeite, introduza os tomates previamente esmagados sem pele e sem sementes os dentes de alho amassados, a salsa picada, os cogumelos cortados em fatias, o Vinho do Porto e, finalmente, sal e pimenta a gosto.

Deixe cozinhar em fogo brando por 15 minutos. Coloque os filés numa travessa refratária, regue-os com o molho de tomates, salpique com farinha de rosca e leve ao forno por mais 15 minutos, adicionando mais azeite se necessário.

Sirva acompanhado de batatas em rodela, passadas no ovo e na farinha de trigo e fritas no azeite ou óleo.

BACALHAU PORTO REI

400g de bacalhau da Noruega;
800g de batata cortada em palha;
5 ovos batidos;
100g de azeitonas pretas;
1 molho de cheiro verde;
5 dentes de alho amassados;
2 cebolas médias cortadas em rodela.

Modo de preparar:

Dessalgue e limpe o bacalhau, tirando a pele e as espinhas.

Cozinhe, escorra e desfie. Reserve.

Frite as batatas palha e reserve. Refogue as cebolas e o alho em frigideira não aderente. Reserve.

Bata os ovos e junte ao bacalhau da Noruega já desfiado em uma frigideira e também a cebola e o alho já refogados.

Misture a batata palha e, por último, enfeite com o cheiro verde picado e as azeitonas.

BACALHAU À LAGAREIRA

1 kg de bacalhau da Noruega;

300g de batatas miúdas;

300g de cebolas médias;

200g de brócolis;

2 pimentas verdes;

4 dentes de alho;

2 xícaras de azeite de oliva

Modo de preparar:

Dessalgue e retire a pele do bacalhau. Asse as batatas e as cebolas no forno com sal grosso. Cozinhe os brócolis na água e sal e asse os pimentões. Corte o alho em fatias finas, frite no azeite e coloque em cima do bacalhau pronto.

BACALHAU DOURADO

Para 4 pessoas

500g de bacalhau;

300g de batatas grandes;

3 cebolas grandes;

2 ovos cozidos;

8 colheres (sopa) de azeite

1 folha de louro;

1 colher (sopa) de vinagre;

1 colher (chá) de páprica.

Decoração: rodela de ovos cozidos; folhas de salsa; azeitonas pretas descaroçadas.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire as peles e espinhas e prepare o caldo. Corte a carne em pedaços. Descasque as batatas, corte em rodela grossas e cozinhe no caldo de bacalhau por 10 minutos. Junte o bacalhau e cozinhe por mais 10 minutos. Escorra (reserve o caldo) e deixe esfriar. Corte a cebola em rodela e refogue no azeite, com o louro, por 1 minuto. Acrescente o bacalhau, frite mais um pouco, e em seguida adicione as batatas. Quando tudo começar a dourar, borrife com o vinagre, polvilhe com a páprica e cozinhe por 2 minutos. Retire do fogo, arrume em uma travessa e decore com rodela de ovos cozidos, as azeitonas e a salsa. Acompanhe com arroz feito no caldo reservado.

BACALHAU DE PANELA

Para 4 pessoas

1/2kg de bacalhau da Noruega;

½ garrafa (pequena) de leite de coco;

30g de azeitonas verdes;

30g de azeitonas pretas;

2 cebolas grandes, cortadas em rodelas finas;
1 talo de alho-poró, cortado em rodelas;
salsa,
coentro;
azeite;
sal.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau, escale, elimine pele e espinhas e separe-o em lascas bem grossas. Aproveite as peles e espinhas para fazer o caldo. Regue o fundo de uma panela com um pouco de azeite e cubra com rodelas de cebola, formando uma camada. Faça outra camada com lascas de bacalhau, salpique com salsa e coentro e espalhe algumas azeitonas. Regue com colheradas de azeite e de leite de coco. Repita as camadas até terminares os ingredientes. Molhe com 1 copo de caldo. Tampe a panela e leve ao fogo médio até cozinhar (de 20 a 30 minutos). Sirva com arroz branco.

BACALHAU DE FORNO

Para 4 pessoas

1/2kg de bacalhau;
2 pãezinhos;
1/2kg de batatas;
3 a 4 tomates;
1 cebola,
coentro,
salsa e cebolinha picadas;
½ pimentão;
1 dente de alho socado;
1 colher (sobremesa) de manteiga
2 colheres (sopa) de azeite;
2 colheres (sopa) de vinho branco;
1 copo de caldo de bacalhau
1 colher (sobremesa) de purê de tomate;
pimenta-do-reino;
queijo parmesão ralado.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire pele e espinhas, para preparar o caldo. Desfie a carne e reserve. Soque o alho e pique a cebola, o pimentão, os tomates (sem pele e sementes) e os temperos verdes. Refogue o bacalhau na manteiga, juntamente com todos os temperos picados. Regue com o vinho branco e deixe evaporar um pouco. Acrescente o caldo e o purê de tomate, deixando cozinhar em fogo brando até engrossar. Unte uma forma refratária, forre o fundo com rodelas de batata e coloque um pedacinho de manteiga sobre cada uma, distribuindo por cima um pouco do refogado de bacalhau. Repita as camadas até terminarem os ingredientes, reservando um pouco do refogado para fazer uma camada adicional. Corte os pães em rodelas grossas e arrume-as sobre a última camada de bacalhau, bem juntas. Cubra com refogado reservado e distribua pedacinhos de manteiga por toda a superfície do prato. Polvilhe com bastante parmesão e leve ao forno bem quente (250°C) por 15 minutos.

SALADA DE BACALHAU

Para 4 Pessoas

1/2kg de bacalhau;
4 batatas grandes cozidas
Molho:
2 ovos cozidos;

½ xícara de azeite;
pimenta-do-reino;
sal; vinagre;
mostarda;
½ molho de coentro

Guarnição:

1 xícara de azeitonas verdes e pretas picadas; folhas de alface; ovos cozidos

Modo de preparar:

Corte o bacalhau em pedaços grandes e dessalgue por 48 horas. Depois cozinhe, no vapor ou em pouquíssima água, até que os pedaços fiquem bem macios. Escorra, deixe amornar e elimine as peles e espinhas. Desfie e misture com as batatas, cortadas em cubinhos.

Molho (prepare com antecedência): retire as gemas dos ovos cozidos, amasse com o garfo, passe na peneira fina e misture com o azeite. Junte 4 colheres (sopa) de vinagre, 1 colher (sobremesa) de mostarda, as folhas de coentro picadinhas e tempere com sal e pimenta-do-reino. Vire sobre a salada ainda quente, revolva delicadamente e deixe descansar por algum tempo, para tomar gosto. Sirva sobre folhas de alface e decore com rodela de ovos cozidos e azeitonas.

SUFLÊ DE BACALHAU

Para 4 a 5 Pessoas

1/2kg de bacalhau;
250g de batatas cozidas;
2 xícaras de leite;
2 colheres (sopa) de azeite;
4 colheres (sopa) de manteiga;
2 colheres (sopa) de farinha de rosca;
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado;
5 ovos;
1 molho de salsa e cebolinha.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau, escale, retire as peles e espinhas e desfie. Regue com azeite e reserve.

Passes as batatas pelo espremedor. Junte o bacalhau, a manteiga, 2/3 do queijo e as gemas. Misture bem, adicione a salsa e cebolinha picadas e, por último, as claras batidas em neve firme, misturando com movimentos de baixo para cima. Vire em uma forma alta, untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca. Polvilhe com queijo ralado restante e leve ao forno quente, pré aquecido, até dourar.

Sirva imediatamente.

FRIGIDEIRA DE BACALHAU

Para 6 Pessoas

500g de bacalhau;
3 tomates;
3 ovos cozidos;
1 pimentão verde;
1 pimentão vermelho;
salsa e cebolinha;
1 cebola grande;
1 dente de alho;
azeite; vinagre;
pimenta-do-reino,

Modo de preparar:

Depois de dessalgar o bacalhau por 48 horas, escale, retire as peles e espinhas e separe a carne em lascas. Reserve. Prepare o caldo com as peles e espinhas. Corte os ovos cozidos e os tomates em gomos, e os pimentões em tirinhas. Pique a cebola e o alho. Refogue até começar a dourar, acrescente o bacalhau e refogue mais um pouco. Junte os pimentões, os tomates e 1 copo do caldo. Ferva em fogo brando por 10 minutos. Salpique com cebolinhas e salsa picadas, decore com ovos e as azeitonas e sirva bem quente. Acompanhe com um arroz feito com o restante do caldo.

BOLINHOS À FRANCESA

Para 4 pessoas

300g de bacalhau;

300g de batatas;

50g de manteiga;

30g de farinha de trigo;

1 copo de leite;

sal;

pimenta-do-reino;

3 colheres (sopa) de salsa picadinha;

2 ovos;

farinha de rosca;

óleo para fritar.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire as peles e espinhas, desfie e prepare o caldo. Descasque as batatas e cozinhe no caldo por 10 minutos. Retire, escorra, junte o bacalhau e passe pela maquina de moer ou processador. Reserve. Leve ao fogo brando a manteiga com farinha de trigo, junte o leite, sal e

pimenta-do-reino a gosto, mexendo sempre até obter um creme grosso. Junte o bacalhau misturado com as batatas, acrescente a salsa picadinha e forme os bolinhos. Passe nos ovos batidos e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

BACALHAU ASSADO NA GRELHA COM SALADA DE FEIJÃO FRADE

Para 10 a 12 pessoas

1 ½ de bacalhau grosso

2 ½ decilitros de azeite fino

2 colheres de sopa de vinagre;

2 alhos;

2 gramas de sal;

½ grama de pimenta moída;

1 ramo de salsa picada;

7 ½ decilitros de feijão-frade.

Modo de preparar:

Depois do bacalhau bem dessalgado enxuga-se, corta-se em bocados tanto quanto possível quadrados de cerca de um decímetro de lado. Tiram-se as espinhas, mas deixando as peles e assando na grelha que se põe sobre o carvão vegetal. Põem-se numa travessa que esteja quente, esfregando-se um alho no fundo e deitando por cima o azeite. Acompanha em travessa à parte uma salada de feijão-frade bem cozido e temperado com um decilitro de azeite, um ramo de salsa picada, duas colheres de sopa de vinagre, três gramas de sal e meio de pimenta moída.

O acompanhamento poderá ser com batatas assadas no forno ou nas brasas com a pele, tirando-se esta ao servir. É então Bacalhau na Grelha com Batatas Assadas.

BACALHAU À GOMES DE SÁ

Para 5 a 6 pessoas:

- 1 quilo de bacalhau grosso (peso em cru);
- 1 quilo de batatas;
- 1 ½ decilitro de azeite do mais fino;
- 1 grama de pimenta;
- 4 cebolas medianas;
- 2 dentes de alho;
- 4 ovos cozidos;
- 4 decilitros de leite;
- 1 ramo de salsa.

Modo de preparar:

Toma-se o bacalhau dessalgado, põe-se numa caçarola com tampa, cobre-se com água a ferver, tapa-se e aguarda-se que passe um quarto de hora, sem ferver. A seguir tiram-se as peles e as espinhas separando-se a carne do bacalhau em pequenas lascas. Estas lascas vão para um prato fundo, cobrindo-se com leite quente, deixando em infusão pelo menos por uma hora. Numa travessa de ir ao forno deita-se azeite, os alhos e as cebolas cortadas às rodelas. Estando a cebola a alourar juntam-se as batatas previamente cozidas cortadas às rodas de um centímetro de espessura e as lascas saídas da infusão em leite. Leva-se a travessa ao forno deixando ferver tudo por dez a quinze minutos. Sirva-se bem quente ornamentado com ovos cozidos cortados às rodelas, azeitona e salsa picada.

LOMBOS DE BACALHAU FRESCO

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

- 6 lombos de bacalhau fresco
- 2 dentes de alho
- 10 gr. de farinha
- 1/2 copo de vinho branco
- 1/2 copo de caldo de peixe (feito com espinhas e cabeça)
- 1/4 kg de ervilhas
- 600 gr de amêijoas
- 2 ovos cozidos
- 12 pontas de aspargos
- 1/4 kg de gambas limpas
- 1/2 dl. de azeite virgem extra
- sal

Modo de preparar:

Saltear os alhos picados no azeite. Temperar o peixe com sal, passá-lo pela farinha e colocá-lo no recipiente. Regar com o vinho e o caldo de peixe. Adicionar as gambas, os aspargos e a salsa. Ferver tudo junto com as ervilhas. Abrir as amêijoas numa frigideira grande e logo a seguir retirá-las do fogo. Juntá-las ao guisado. Servir com os ovos cortados em gomos.

BACALHAU FRESCO NA GRELHA COM MAIONESE

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

- 6 postas de bacalhau fresco com 1 cm de espessura

Óleo para untar a grelha

Sal

Molho:

2 gemas

1/2 de azeite leve

1 colher de sopa de limão

Sal

Modo de preparar:

Untar muito ligeiramente a grelha com azeite e adicionar sal. Levá-la a fogo forte e colocar por cima as postas de peixe, passando-as de ambos os lados. Bater numa tigela as gemas de ovo com o sumo de limão e o sal. e deitar aos poucos o azeite, sem deixar de mexer para não desandar o molho.

Servir com maionese.

TORTILHA DE BACALHAU FRESCO

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

300 gr de bacalhau fresco

1/4 kg de cebolas

6 ovos

Sal

6 colheres de azeite

Modo de preparar:

Desfazer o peixe tirando-lhe todas as espinhas e a pele. Descascar e picar finamente a cebola e refogá-la no azeite até estar mole. Juntar então o bacalhau desfeito, deixar fritar levemente durante 2 minutos para que não fique demasiado seco, incorporar os ovos batidos, temperar com sal e fazer a tortilha deixando-a dourar de ambos os lados, para ficar bem succulenta.

BACALHAU FRESCO COM CIDRA

Para 6 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

1 kg de bacalhau limpo

2 batatas grandes

1 prato de farinha

1/2 copo de azeite

Sal

Molho:

1 cebola

1 pimento seco ou malagueta(demolhado em água durante 24 horas)

1 tomate

1 colher de chá de farinha

6 colheres de sobremesa de azeite

Sal

Um copo pequeno de cidra

Modo de preparar:

Descascar a cebola, os alhos e o tomate. Picá-los bem. Fritar levemente no azeite até ficarem moles. Juntar a colherzinha de farinha e a polpa do pimento. Deixar refogar e juntar a cidra. Passar tudo por um passador de purê. Temperar e enfarinhar os bocados de peixe. Fritá-los de ambos os lados

no azeite até estarem ligeiramente dourados. Fritar em fogo branco as batatas descascadas e cortadas às rodelas. Passá-las para um pirex e colocar em cima os bocados de bacalhau. Cobrir com o molho e levar para o forno.

RABO DE BACALHAU FRESCO RECHEADO

Para 6 pessoas.

Ingredientes do bacalhau:

Rabo de bacalhau de 1,5 kg inteiro

250 gr de gambas descascadas

2 colheres de sopa de salsa picada

1 fatia de miolo de pão demolhado em leite

1 ovo

Sal

Modo de preparar:

Escamar o peixe, abri-lo ao meio e retirar-lhe a espinha. Cortar a cebola finamente e levá-la ao fogo em duas colheres de azeite. Retirá-la do fogo, juntar as gambas e a salsa, a fatia de pão esmagada e o ovo batido.

Misturar tudo e temperar com sal.

Colocar o rabo de bacalhau aberto ao meio numa superfície plana e distribuir o refogado sobre ele. Fechar e cozer bem as bordas. Colocar num tabuleiro de ir ao forno, regar com as 3 colheres de azeite, temperar com sal e levar ao forno previamente aquecido durante 20 minutos.

Servir com tomates assados.

ALMÔNDEGAS DE BACALHAU FRESCO

Para 6 pessoas.

Ingredientes:

500 gr de bacalhau fresco limpo

uma fatia de pão de forma molhado em leite

1/2 dente de alho pequeno

4 colheres de sopa de salsa picada

2 ovos

farinha para envolver

óleo para fritar

Modo de preparar:

Desfazer o peixe. Desfazer a fatia de pão sobre o bacalhau. Picar o dente de alho. Bater os ovos.

Misturar tudo com a salsa. Formar umas bolas, enfarinhá-las e fritá-las. Para o molho, fritar a fatia de pão e o alho inteiro. Num almofariz, moer as flores de açafraão com o dente de alho e o pão frito.

Temperar com sal. Deitar numa caçarola com 2 copos de água. Juntar as almôndegas e deixá-las ferver durante 5 minutos.

BACALHAU FRESCO COM ALHADA À GALEGA

Para 2 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

6 postas grandes de bacalhau fresco

12 batatas médias

1 cebola
1 folha de louro
1/2 copo de azeite
1 colher rasa de pimentão doce
3 dentes de alho
Sal

Modo de preparar:

Descascar as batatas e a cebola. Cortá-las aos bocados. Cobri-las com água, temperar com sal e juntar a folha de louro. Deixar cozer até que as batatas estejam tenras. Retirar o louro e a cebola. Juntar as postas de bacalhau e deixá-las ferver em fogo brando durante 4 minutos. Descascar os alhos e cortá-los em lâminas. Fritá-los no azeite sem deixar dourar, retirar a frigideira do fogo e juntar o pimentão. Mexer bem e deixar repousar. Deitar esta alhada por cima do bacalhau, fazendo com o que o pimentão fique no fundo da caçarola.

BACALHAU FRESCO EM VAPOR DE MANJERICÃO

Para 6 pessoas

Ingredientes:

6 lombos de bacalhau fresco de 200 gr cada um
12 folhas de manjericão fresco
Uns raminhos de salsa
3 alhos porros
3 cenouras
2 cebolas
1 cabeça e algumas espinhas de qualquer peixe branco
Sal
100 gr de manteiga
2 gemas de ouro

Modo de preparar:

Cozer as verduras e as espinhas de peixe num litro de água. Deixar ferver bastante tempo até obter menos da metade do líquido da panela. Temperar ao bacalhau com sal, dispor sobre cada lombo duas folhas de manjericão e levá-los a cozer em vapor. Bater as gemas com uma colherzinha de manteiga. Colocá-las em banho-maria e, sem deixar de bater, juntar o resto da manteiga até que o molho adquira uma consistência espessa. Retirar do fogo e juntar o caldo concentrado de peixe e umas gotinhas de limão. Distribuir sobre os pratos e colocar os lombos em cima.

BACALHAU CREMOSO GRATINADO

Ingredientes do bacalhau:

1/2 kg de bacalhau
3 cebolas grandes
750 de batatas
1 copo de leite
1 copo de creme de leite fresco (Não serve o de lata, nem caixinha)
4 colheres de sopa de farinha de trigo
Sal e pimenta do reino a gosto
Uma pitada de noz moscada
Óleo
Azeite de Oliva

Cobertura: Farofa

1 1/2 copo de pão adormecido ralado ou processado
1/2 xícara de salsinha picada
1/2 colheres de café de orégano
1/2 colheres de café de alecrim
2 ovos duros amassados
Sal e pimenta do reino
Azeite de oliva o bastante para umedecer bem esta farofa.
Misturar tudo.

Modo de preparar:

Escorrer bem o bacalhau que ficou de molho na água por 24 hs. Cortar em lascas. Descascar as batatas e cortar em rodela bem finas. Colocar as batatas na frigideira em 1/4 de xícara de óleo quente. Cozinhar alguns minutos neste óleo. Temperar com sal e pimenta. Juntar 1/2 xícara de água e cozinhar até evaporar a água. Reservar. Refogar as cebolas, cortadas em rodela bem finas, em 3 colheres de sopa de azeite até quase transparente. Juntar as lascas de bacalhau e cozinhar até a evaporação de todo líquido que soltar. Juntar a farinha mexendo muito bem por 2 minutos. Tirar do fogo e juntar o leite e o creme, mexendo bem para não formar grumos; voltar ao fogo para engrossar. Juntar as batatas reservadas. Verificar o sal e colocar pimenta do reino e uma pitada de noz moscada. Colocar tudo numa travessa refratária, cobrir com a farofa e assar em forno 175 graus. Se tiver gratinador, gratinar no final.

BACALHAU RECHEADO À MODA DE MONÇÃO

Ingredientes do bacalhau:

4 postas de bacalhau
4 fatias de presunto
2 tomates maduros mas firmes
1 pimentão verde
farinha q.b.
azeite q.b.
4 cebolas descascadas e cortadas em rodela finas
2,5 dl maionese

Modo de preparar:

Demolhe o bacalhau (lombo) durante dois dias em água, substituindo a água por várias vezes, e um dia em leite. Escorra o bacalhau e seque-o. Abra ao meio cada uma das postas de bacalhau. Recheie com fatias de presunto de boa qualidade. Poderá, ainda, recheiar cada posta de bacalhau com tomate fatiado, sem pele, nem sementes, e pimentão, sem sementes, cortado em tiras. Passe as postas de bacalhau recheado por farinha, sacudindo o excesso. Frite-as em azeite, virando-as a meio da fritura. Escorra-as sobre papel absorvente de cozinha. Coloque-as depois numa assadeira. Entretanto, refogue as rodela de cebola num pouquinho de azeite. Deixe as cebolas ganharem boa cor. Deite a cebolada sobre as postas de bacalhau. Cubra-as com a maionese. Leve a assadeira ao forno por uns quinze minutos ou até que a superfície fique dourada. Decore com pimentos morrones.

BACALHAU NO FORNO À ANTIGA

Ingredientes do bacalhau:

4 postas de bacalhau, demolhadas
1,5 kg de batatinhas
Sal qb.
3 dl de azeite
3 dentes de alho

2 cebolas

Salsa picada

Modo de preparar:

Lave as batatinhas e leve-as ao lume a cozer com pele em água temperada com sal; depois escorra-as e, com cuidado, retire-lhes a pele. Num tabuleiro, deite 1 dl de azeite, depois os dentes de alho e as cebolas, cortados às rodelas, e, por cima, coloque as postas de bacalhau. Em volta do bacalhau, disponha as batatas peladas e, sobre cada posta, uma rodela de cebola. Regue com o restante azeite. Leve a forno a 190°, cerca de 40 minutos, regando, uma vez por outra, com o próprio azeite. Sirva polvilhado com salsa picada e acompanhe com salada a gosto e azeitonas.

ESQUEIXADA DE BACALHAU À ESPANHOLA

Ingredientes do bacalhau:

1 kg de bacalhau sem pele nem espinhas

2 cebolas

4 tomates maduros

250 g de azeite

100 g de azeitonas pretas

2 pimentos vermelhos

2 dentes de alho

2 colheres de sopa de salsa picada

sal

2 colheres de sopa de vinagre

Modo de preparar:

Demolha-se o bacalhau durante 12 horas mudando-lhe a água 2 vezes. Escorre-se bem e corta-se em bocados grandes. Cortam-se todas as hortaliças em tiras largas e misturam-se com o bacalhau. Tempera-se com azeite, vinagre, sal e alho picado. Coloca-se numa taça e serve-se enfeitado com as azeitonas.

Conselho Final:

Nesta salada, o bacalhau deve ficar saboroso, nem salgado nem insípido. Por isso, o tempo de demolho depende muito da peça de bacalhau que se utilizar. O melhor é ir provando o bacalhau ao longo do demolho, até se atingir o ponto certo.

TOMATES RECHEADOS COM BACALHAU

Ingredientes do bacalhau:

4 tomates grandes e maduros

2 ovos

200 g de bacalhau desfiado

8 folhas de espinafre

1 iogurte natural

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de chá de mostarda

sal

pimentão doce

Modo de preparar:

Põe-se o bacalhau de molho durante 4 a 6 horas, mudando de água 3 ou 4 vezes. Escorre-se bem e reserva-se. Cozem-se os ovos. Lavam-se e escaldam-se as folhas de espinafre. Escorre-se bem e reservam-se. Aquece-se um pouco de azeite numa caçarola e salteia-se o bacalhau. Numa tigela, mistura-se muito bem o bacalhau, os espinafres e as claras de ovo picadas. Passam-se as gemas pelo

passa-vite e reservam-se. Prepara-se um molho misturando-se o iogurte, a mostarda, e uma pitada de sal, passa-se pela batedora e rega-se com ele todos os ingredientes. Lavam-se os tomates, secam-se e corta-se a base. Esvaziam-se eliminando as sementes e recheiam-se com o bacalhau e os espinafres. Polvilha-se com gema de ovo e uma pitada de pimentão doce e tapam-se com a sua própria base.

Conselho final

Serve-se sobre umas folhas de alface. Se desejar, pode-se acrescentar ao molho de iogurte e cebolinha picada.

BACALHAU COM AIPO

Ingredientes do bacalhau:

1kg de bacalhau demolido

500 gr de aipo

4 colheres de azeite ou manteiga

50 gr de passas

50 gr de pinoli

Modo de preparar:

Limpar o aipo e cortá-lo aos pedaços. Deixar levantar fervura em quantidade de água muito pequena. Picar a cebola miudinha e deixar a refogar no azeite até alourar. Adicionar os tomates cortados em rodela e deixar ferver em lume forte durante cerca de 10 minutos. Cortar o bacalhau em pedaços depois de tiradas as peles e as espinhas. Tirar os caroços das azeitonas. Deixar os pedaços de bacalhau no molho de tomate e juntar os demais ingredientes. Sacudir a panela de maneira que os ingredientes se misturem, sem que se desfaça o bacalhau. Deixar ficar na panela a lume brando e sem ferver durante cerca de 15 minutos, conforme o tamanho dos pedaços do bacalhau.

Servir com pão ou com batatas.

BACALHAU À BISCAINHA

Ingredientes do bacalhau:

2 kg de bacalhau

3 a 4 dl de azeite

1 a 1,5 kg de cebolas

3 a 4 colheres de concentrado de tomate

1 1/2 a 2 latas de tomates

1/2 a 1 lata de pimentos

1 malagueta

pão ralado.

Modo de preparar:

Retirar a pele do peixe, cortá-lo em pedaços e deixar de molho durante 24 a 48 horas. Aferventar o peixe e limpá-lo de espinhas. Os pedaços devem ser cortados de modo a ficarem todos aproximadamente com o mesmo tamanho. Cortar as cebolas aos quadradinhos e deixar refogar em azeite até ficarem moles e com brilho. Juntar o concentrado de tomates. Por um pouco de manteiga em uma panela, que pode ser a mesma em que vai servir o peixe. Colocar na panela camadas de peixe, cortados em fatias, pimentos cortados em rodela, o pimentão e o refogado de cebola. Podem polvilhar-se as várias camadas de pão ralado. Juntar sal a gosto. Servir com batatas cozidas e pão.

SONHO DE BACALHAU

Ingredientes do bacalhau:

1 kg de bacalhau
500g cebolas médias cortadas em rodelas finas
1/2 xícara de chá de óleo de oliva
500g de tomates maduros picados
1 1/2 litro leite de gado
3 colheres de sopa bem cheia de maizena
3 gemas
3 colheres de suco de limão
1 xícara de chá de salsa picada
3 copos de requeijão

Modo de preparar:

De véspera, retire a pele do bacalhau e coloque-o de molho na água fria trocando várias vezes. No dia seguinte, escorra a água e retire as espinhas. Corte-o em lascas regulares e escale em bastante água quente. Escorra e reserve. Refogue a cebola no óleo de oliva, acrescente os tomates picados e mexa até desmanchar. Adicione o bacalhau, o leite, reservando uma xícara para juntar à maizena. Quando começar a ferver junte a maizena e as gemas dissolvidas ao leite reservado, misture bem. Adicione o suco de limão e coloque no bacalhau, mexendo com cuidado até ficar bem consistente. Na ocasião de servir volte a esquentar e acrescente a salsa picada e o requeijão. Retire do fogo, coloque em uma travessa refratária e bonita servindo imediatamente.

Obs: em caso de ficar um pouco ralo, acrescente mais um pouco de maizena dissolvida no leite frio.

BACALHAU COM ARROZ À PORTUGUESA

Para 10 a 12 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

1 kg de bacalhau tipo Porto dessalgado e limpo
400 g de arroz
6 cebolas medianas cortadas em rodelas de meio centímetro de grossura
150 g de manteiga
2 colheres cheias das de sopa, de pão ralado fino
6 ovos cozidos
purê de tomate
azeite
pimenta moída

Ingredientes do Arroz:

400g de arroz
50g de manteiga
2 vezes o volume de arroz de caldo de bacalhau
1 cebola mediana
sal
pimenta moída

Modo de preparar:

Pega-se o bacalhau depois de dessalgado e cozinha-se por 15 minutos sem ferver.

Retirar o bacalhau, guardar o caldo para preparo do arroz e depois limpar o bacalhau, tirando a pele e as espinhas, e dividir em lascas. Ao mesmo tempo prepara-se o arroz: colocar a manteiga e a cebola na panela de preparo do arroz. Depois de alourar a cebola, derrama-se o arroz, mexendo com uma colher de pau até o arroz começar a alourar; junta-se o caldo de bacalhau quase fervendo que deve ter duas vezes o volume do arroz o sal e a pimenta a gosto. Deixar ferver sem mexer até o arroz ficar cozido. Como variante pode-se cozinhar 600g de ervilha em água e sal e se misturar com o arroz. Preparam-se também as cebolas cortadas às rodas, desmanchando estas, temperando-as com sal fino e pimenta, passando-as por farinha e fritando-as em frigideira no azeite bem quente até ficarem louras e secas.

Ao purê de tomate dá-se uma fervura ligeira, incrementando com tempero de sal e pimenta. Estando tudo pronto, pega-se uma travessa funda, alternando em camadas, começando por uma camada de arroz, por cima uma de cebolas e outra de bacalhau, sendo este coberto com o purê de tomate, ficando a última também de arroz, isto é, dispõem-se em quantidades de modo a fazer quatro camadas de arroz, três de bacalhau, três de cebola frita e três de purê de tomate indo ao forno pré aquecido.

Por fim, ao servir, deita-se por cima o pão ralado que numa frigideira se fez absorver a manteiga por uns segundos, decorando com os ovos cozidos cortados em rodelas ou em quatro pedaços.

Acompanha vinho branco bem seco.

BACALHAU AO BRÁS

Ingredientes do bacalhau:

600 gramas de bacalhau

0,5 dl de azeite

30 gramas de margarina

1 dente de alho

1 cebola grande

150 gramas de chouriço de carne

750 gramas de batatas

6 ovos, sal e pimenta q.b. (quanto basta)

salsa e azeitonas

Modo de preparar:

Limpe o bacalhau, retire-lhe todas as espinhas que puder e corte-o em dados com 1 cm. de lado, aproximadamente. Corte o chouriço também em pequenos dados iguais. Descasque as batatas, corte-as igualmente em pequeninos cubos, lave-as muito bem, escorra-as e frite-as; tempere-as depois de fritar (com sal). Parta os ovos para dentro de um recipiente e bata-os.

Até aqui foi tudo de preparação. Agora, pique grosseiramente a cebola e o dente de alho, deite-os num tacho largo (ou numa frigideira), leve ao lume a refogar e, logo que comece a querer alourar, junte o chouriço e o bacalhau e vá mexendo sempre, sobre o lume, durante 2 minutos. Junte depois as batatas, mexa muito bem mais um minuto e, por fim, junte os ovos batidos. Vá mexendo com cuidado até os ovos estarem mais ou menos passados, a seu gosto. Deite então numa travessa ou pirex e sirva quente, polvilhado com salsa picada e azeitonas. Pode decorar com raminhos de salsa. Geralmente acompanha-se com vinho branco, muito fresco, verde ou maduro, depende do gosto. Se gostar do maduro, aconselho vinho alentejano (Portugal), com zonas demarcadas de Reguengos, Borba ou Vidigueira (fresco, sem ser gelado).

BACALHAU À BEIRA-ALTA

Ingredientes do bacalhau:

Bacalhau (Porto)

4 dl de azeite

4 dentes de alho

pimenta, batatas

Modo de preparar:

Demolhe, escorra e enxugue o bacalhau impecavelmente. Coloque-o sobre um lume de brasas e grelhe-o. Ao lado, coloque num tacho 4dl de azeite, 4 dentes de alho picados e pimenta. Deixe levantar fervura. À medida que o bacalhau for assando, faça-o em lascas e introduza-o no tacho. Agite o tacho de vez em quando. Acompanhe com batatas assadas a murro.

Batatas assadas a murro: Lave as batatas, sem as descascar, e passe-as por sal grosso. Introduza-as no forno. Assim que a polpa das batatas ceder sob a pressão, dê-lhes um murro para as esborrachar.

Introduza as batatas novamente no forno para acabarem de cozer. Acompanhe o bacalhau com as batatas.

BACALHAU AO CONDE

Ingredientes do bacalhau:

400g de bacalhau

600g de batatas

200g de cebolas

3 dentes de alho

100g de margarina

2,5dl de natas

2 colheres de sopa de queijo ralado, sal e pimenta

Modo de preparar:

Coza em água o bacalhau já demolido. Retire-lhe as peles e as espinhas e faça-o em lascas. Coza as batatas em água temperada com sal, escorra e reduza a purê. Pique finamente as cebolas e os dentes de alho e leve ao lume com 100g de margarina. Deixe cozer sem ganhar cor. Junte o bacalhau. Deixe cozer um pouco. Depois reduza-o a purê numa máquina de cozinha ou num almofariz. Junte o purê de batata e bata tudo com uma colher de pau. Adicione 2.5dl de natas e temperar com sal e pimenta. Deite o preparado num tabuleiro untado com margarina. Polvilhe com 2 colheres de sopa de queijo ralado e leve a gratinar em forno bem quente (225°C) até alourar a superfície.

BACALHAU À GOMES DE SÁ

Para 4 pessoas.

Ingredientes do bacalhau:

500 gramas de bacalhau

500 gramas de batatas

1,5 dl de azeite

1 dente de alho

2 cebolas

2 ovos cozidos

azeitonas pretas

salsa, 5 dl. de leite

sal e pimenta

Modo de preparar:

Demolha-se o bacalhau; coloca-se num tacho e escalda-se com água a ferver. Tapa-se a abafa-se o recipiente com um cobertor e deixa-se ficar assim durante 20 minutos. Depois escorre-se o bacalhau, tiram-se-lhe as peles e as espinhas e desfaz-se em lascas. Põem-se estas num recipiente fundo, cobrem-se com leite bem quente e deixam-se ficar em infusão 1.30 a 3 horas. Entretanto, cortam-se as cebolas às rodelas e o dente às rodelas e levam-se a alourar ligeiramente com azeite. Juntam-se as batatas, que se cozeram com a pele, se pelaram e se cortaram às rodelas. Junta-se ainda o bacalhau escorrido. Mexe-se tudo ligeiramente, mas sem deixar refogar. Tempera-se com sal e pimenta. Deita-se imediatamente num tabuleiro de barro e leva-se a forno bem quente durante 10 minutos.

Serve-se no prato em que foi ao forno, polvilhado com salsa picada e enfeitada com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas. Esta é a verdadeira receita do bacalhau à Gomes de Sá tal como a criou o seu inventor, que foi comerciante de bacalhau na cidade do Porto.

BACALHAU À DIZINHA

Ingredientes do bacalhau:

1 quilo de bacalhau (em postas pequenas)
3 cebolas médias (cortadas em rodelas)
2 pimentões vermelhos (em rodelas)
1/2 quilo de batatas (cruas cortadas em rodelas)
200 gr. de azeitonas pretas
1 maço de salsa
1 1/2 xícara de azeite
1 lata de creme de leite
1 vidro de maionese(pequeno)

Modo de preparar:

Em uma panela, coloque o azeite e arrumes as seguintes camadas: cebolas, batatas, bacalhau, pimentão, cebola, batata, bacalhau, azeitonas, batatas, bacalhau, cebola, pimentão, bacalhau, batatas a última é de batatas. Tampe a panela e cozinhe em fogo brando, quando a batata estiver cozida no ponto (não muito mole),adicione o creme feito com o creme de leite(sem o soro) e maionese, misturados, espalhando sobre as batatas. Coloque a salsa e resto da azeitona, tampe a panela e feche o fogo. Deixe por 10 minutos ainda na boca do fogão.

Geralmente fazemos este bacalhau em panela de inox ou de vidro e levamos à mesa para servir.

BACALHAU VERDE

Ingredientes do bacalhau:

1kg de bacalhau
1 molho grande de espinafre
150 gr. de manteiga ou margarina
3 dentes de alho
50 gr. de farinha de trigo
leite, 2 ovos
farinha de rosca, azeite

Modo de preparar:

Deixa-se o bacalhau de molho, ferve-se bem, limpa-se das peles e das espinhas e corta-se em tirinhas. Cozinhase o espinafre limpo, com um pouco de sal, sem água. Escorre-se, deixa-se esfriar, espreme-se bem e bate-se. Colocam-se 50 gr. de manteiga e os dentes de alho (triturados) em uma frigideira. Quando o alho estiver frito, junta-se o espinafre, mexendo bem. Leva-se ao fogo as outras 100 gr. de manteiga com a farinha de trigo, mexendo até ligar. Junta-se leite quente em quantidade suficiente para fazer um creme espesso, deixando ferver ligeiramente. Retira-se do fogo, juntam-se as gemas e os espinafres, bate-se bem, acrescentando o bacalhau. Batem-se as claras em neve, junta-se levemente à mistura e põe-se tudo em uma forma refratária, untada de manteiga e polvilhada com farinha de rosca. Rega-se com azeite e leva-se ao forno quente para dourar rapidamente. BOM APETITE!

MOUSSE DE BACALHAU E CENOURA

Ingredientes do bacalhau:

Água 1 xícara de chá
Azeite de oliva 1 colher de sopa
Azeitona 100 g
Bacalhau 1 xícara de chá
Cebola 0,5 xícara de chá

Cenoura crua 1,5 xícara de chá
Gelatina branca 6 colheres de sopa
Maionese 1,5 xícara de chá
Pimenta do reino 1 pitada
Sal 1 pitada

Modo de preparar:

Desfie o bacalhau (cru) tirando a pele e as espinhas e reserve. Rale a cenoura no ralo grosso e reserve. Rale a cebola e reserve. Dissolva a gelatina em 3 colheres de sopa de água morna e em seguida misture ao restante da água fria. Reserve. Em uma vasilha grande misture: o bacalhau, a azeitona picada, a cebola, a maionese, a gelatina, uma xícara de cenoura, prove e tempere com sal e pimenta a gosto. Unte com azeite uma forma de bolo inglês, decore o fundo com o restante da cenoura ralada. Despeje a mistura na forma com cuidado e leve à geladeira até endurecer. Enfeite uma travessa com folhas de alface e desenforme a mousse.

BACALHAU DESFIADO AO CREME DE LEITE

Ingredientes do bacalhau:

5 batatas grandes
manteiga
leite
sal
meio quilo de bacalhau dessalgado e desfiado
2 pimentões em rodela
cebola em rodela
azeitonas pretas
azeite de oliva
1 lata de creme de leite
queijo parmesão ralado

Modo de preparar:

Com os primeiros 4 ingredientes prepare um purê de batatas. Arrume o purê num pirex refratário retangular. Sobre o purê arrume o bacalhau, os pimentões, as cebolas e azeitonas e regue com azeite de oliva. Bata o creme de leite e coloque por cima do bacalhau. Salpique com o queijo parmesão ralado e leve ao forno por 40 minutos.

BACALHOADA

Ingredientes do bacalhau:

500g de bacalhau
500g de batata
3 tomates maduros
1 pimentão verde
1 pimentão maduro
2 cebolas médias
azeite
alho
sal

Modo de preparar:

Coloque o bacalhau coberto por água fervente, dando um ligeiro cozimento, escorra e reserve esta água. Desfie em postas menores e refogue com o azeite, o alho e os pimentões cortados em fatias compridas. Corte as batatas, os tomates e as cebolas em rodela. Monte em uma panela ou forma,

para fazer o cozimento dos outros ingredientes no vapor da seguinte maneira: coloque uma camada de bacalhau (já preparado anteriormente), uma camada de batata, uma de tomate, uma de cebola e regue com bastante azeite. Repita as camadas e depois leve ao forno para o cozimento. Quando as batatas estiverem cozidas, está pronto.

BACALHAU GRATINADO COM AIPO E REQUEIJÃO

Para 4 pessoas

Ingredientes:

500g de Bacalhau da Noruega dessalgado e desfiado
1 cenoura média em cubos cozida na água de cozimento do bacalhau
½ xícara de queijo parmesão ralado
2 dentes de alho socado
½ cebola picada
1 talo de aipo fatiado / 1 ovo cozido picado
2 colheres (sopa) de salsa picada
6 azeitonas verdes / 6 azeitonas pretas
6 rodela de pimentão vermelho
1 colher (sopa) bem cheia de farinha de trigo
100ml de água de cozimento do bacalhau
100ml de vinho branco

Modo de fazer:

Faça um roux branco com a manteiga derretida e a farinha de trigo.

Acrescente o vinho branco e a água do bacalhau.

Deixar no fogo por 15 minutos.

Coar, acrescentar o creme de leite e reservar.

Refogue o bacalhau desfiado com o alho, cebola, aipo, ovo picado, queijo ralado, cenoura em cubos e a salsa picada.

Misture com o molho branco.

Untar uma assadeira média com azeite e encher com o preparado.

Gratinar com o queijo ralado durante 10 minutos.

Retirar do forno, decorar com rodela de pimentão e azeitonas e servir.

BACALHAU DESFIADO COM OVOS DE CODORNA

Para 10 pessoas

Ingredientes:

500g de Bacalhau da Noruega (seco)
1 ½ batata calabresa cozida e descascada
30 ovos de codorna cozidos e descascados
2 cebolas grandes em tiras
10 dentes de alho fatiados
100ml de azeite
1 molho de cebolinha verde
1 molho de coentro fresco
1 pimentão vermelho em tiras bem finas

Modo de Fazer:

Dessalgar o bacalhau e desfiá-lo em escamas.

Refogar na metade do azeite a cebola e o pimentão, acrescentar a batata já corada, o bacalhau e os ovos de codorna.

Picar o coentro e a cebolinha verde e misturar com o preparado.
Colocar no rechaud e acrescentar por cima o alho frito e o restante do azeite.

BACALHAU DESFIADO COM BERINJELA, ABOBRINHA E ASPARGOS FRESCOS

Ingredientes:

200g de Bacalhau da Noruega (seco desfiado)
1 berinjela pequena picada em quadradinhos
1 abobrinha verde pequena picada em quadradinhos
1 cebola média picada em cubos
3 dentes de alho finamente fatiados
6 aspargos verdes cozidos no vapor
8 mini-tomates amarelos
pimenta-do-reino branca moída na hora
azeite
sal

Modo de Fazer:

Fritar o alho e a cebola numa colher (sopa) de azeite.
Incorporar o bacalhau desfiado e refogado por 2 minutos.
Acrescentar a berinjela, os tomates fritos, a abobrinha, os aspargos picados e a salsa.
Desligar o fogo, agregar os croutons.
Regar com um pouco de azeite, corrigir o sal e servir frio.

LOMBO DE BACALHAU COZIDO COM LEGUMES

Ingredientes:

250g de lombo de Bacalhau da Noruega dessalgado
3 cebolas médias /
1 pitada de noz-moscada
3 batatas pequenas /
100g de cogumelo gigante paris
1 cenoura média /
bouquet garni
2 batatas baroas /
5 grãos de pimenta branca
1 alho-poró (parte branca) /
2 folhas de couve (amarradas)
3 folhas de repolho (amarradas) /
4 dentes de alho
1 cálice de vinho branco /
azeite /
1 colher (sopa) de fécula de batata
sal

Modo de Fazer:

Numa panela esmaltada ferva 1,5 litro de água com uma cebola, os alhos, o bouquet garni, a cenoura, a pimenta, o vinho, um fio de azeite e a noz-moscada.
Após 15 minutos de fervura, cozinhe o lombo por 8 minutos e reserve num pouco de caldo quente para não ressecar.
Vá cozinhando os legumes e as verduras e reservando com um fio de azeite.
Reduza o restante do caldo, engrosse um pouco com a fécula de batata.
Disponha os legumes e as verduras juntamente com a posta de bacalhau num refratário.
Aqueça o molho e regue o prato fartamente, acrescente um pouco de azeite e sirva imediatamente.
OBS: Pode-se usar um pouco do caldo para fazer pirão.

BACALHAU ORIENTAL

Ingredientes:

200g de Bacalhau da Noruega (seco)
2 colheres de saque mirim / 1 xícara de água
8 pés de shitake bem lavados
sal a gosto
½ cenoura em motivo chinês
1 talo de aipo em juliana
2 cogumelos shitake em triângulos
½ talo de alho-poró em rodela finas
50g de mohaschi (broto de feijão)
1 colher (sopa) de pimentão vermelho em juliana
1 colher (sopa) de azeite
1 colher de molho shoyu sem sal
1 dente de alho picado
1 pitada de creme de arroz
ajinomoto a gosto
1 colher (chá) de óleo de gergelim
1 colher de gengibre cortado em fatias finas e cozidas em água
10 folhas de manjeriçã roxo
1 colher (chá) de semente de papoula
½ tomate em leque
4 talos de cebolinhas verde

Modo de Fazer:

Cozinhar o bacalhau no court-buillon durante 4 a 5 minutos com o saque, a água e os pés de shitake.

Enquanto isso, dourar o alho picado no azeite e refogar os legumes rapidamente na seguinte ordem: cenoura, aipo, pimentão, alho-poró, moyhashi e shitake (deixar os legumes crocantes).

Diluir o creme de arroz com um pouco de saque e dar uma liga nos legumes para que fiquem brilhosos. Temperar com ajinomoto.

Colocar os legumes num prato de cerâmica.

Escorrer o peixe e colocar ao lado dos legumes.

Na mesma panela dos legumes, esquentar o óleo de gergelim para refogar o gengibre e as folhas de manjeriçã roxo.

Colocar este preparo em cima do bacalhau e salpicar com semente de papoula.

Decorar o prato com um leque de tomate e 4 talos de ciboulette.

SALADA DE BACALHAU

Para 5 pessoas

Ingredientes:

400g de Bacalhau da Noruega (seco e desfiado)
1 alface frisada
1 alface radicchio
3 endívias
1 molho rabanete (pequeno)
1 alface americana
1 maçã vermelha sem casca em juliana
1 pimentão vermelho sem pele em juliana
100g de azeitonas pretas sem caroço

1 pacote de broto de alfafa

1 cebola roxa em juliana

1 colher de coentro picado

Decoração:

1 molho de cebolinha verde

1 pacote de mini-tomates

Molho:

2 dentes de alho em purê

2 colheres de mostarda Dijon

4 colheres de maionese

4 colheres de azeite

3 colheres de vinagre branco

1 colher de salsa cresspa

5 colheres de vinho branco seco

sal

pimenta-do-reino a gosto

Modo de Fazer:

Misturar a maçã, as azeitonas, o bacalhau, a cebola roxa, o coentro, metade da maionese e reservar.

Lavar bem as folhas, dispor no fundo de cada prato as endívias e fazer um mesclun com as outras verduras. Colocar no fundo do prato e o bacalhau preparado em cima. Decorar o centro com a cebolinha verde e mini-tomates.

Misturar todos os ingredientes do molho e temperar a gosto.

POSTA DE BACALHAU NA BRASA COM MOLHO DE TOMATE RALADO

Ingredientes:

1 posta de lombo de Bacalhau da Noruega (250g)

azeite de ervas, 1 tomate ralado

1 cebola média ralada

50g de champignon gigante paris

2 dentes de alho socados

1 cálice de vinho branco

1 talo de aipo fatiado

1 ramo de alecrim fresco

Modo de Fazer:

Ferva o bacalhau por 3 minutos em água aromatizada com cebola, cenoura e alho.

Besunte a grelha com azeite de ervas e pincele também o bacalhau com este preparado.

Coloque o bacalhau na grelha e deixe dourar os 2 lados.

Retire da grelha e coloque sobre o bacalhau o molho de tomate.

Sirva com torradas de alho.

Para o molho, frite o alho e a cebola, acrescentando metade do vinho, deixe reduzir. Agregue o tomate, os champignons e o aipo.

Finalmente coloque o restante do vinho e o alecrim.

Reduzir por 3 minutos.

No centro do prato um pouco de azeite, o bacalhau e o molho por cima.

Ao lado a salsa e as torradas de alho.

RATATOUILLE E BACALHAU DESFIADO

Para 6 pessoas

RATATOUILLE:

1 berinjela, 250g de abobrinha
100ml de azeite , 1 cebola grande
3 pimentões pequenos (1 verde - 1 vermelho - 1 amarelo)
3 tomates médios
1 colher de extrato de tomate
3 dentes de alho
1 copo de vinho branco seco
sal , pimenta-do-reino

Modo de Fazer:

Cortar a berinjela e a abobrinha em cubos e salpicar com sal para tirar o amargo durante 20 minutos, e depois lavar com bastante água fria.

Refogar no azeite o alho e a cebola e depois a berinjela e a abobrinha, os pimentões em cubos e o tomate em cubos.

Acrescentar o vinho branco e o extrato de tomate e cozinhar tampado durante 20 minutos.

Bacalhau desfiado:

600g de bacalhau em escamas
12 azeitonas chilenas sem caroço
50ml de azeite
6 peças de queijo Flores de Leite cortado em fatias finas
orégano seco
2 colheres de salsa picada
30g de manteiga derretida

Modo de Fazer:

Montar a ratatouille no prato e deixar uma abertura no centro.

Corar as fatias de queijo no azeite numa tefal.

No meio da ratatouille montar, alternando, as escamas de bacalhau e as fatias de queijo. Salpicar com orégano e cobrir com molho feito de manteiga, azeitonas e salsa picada.

BACALHAU NA BRASA NA FOLHA DE REPOLHO ROXO E SABAYON DE AGRIÃO

Ingredientes:

1 posta de Bacalhau da Noruega (250g)
2 colheres de (sopa) de pão integral picado
2 cálices de vinho tinto
2 colheres (sopa) de nozes picadas
200g de manteiga
noz-moscada
1 echalotte fatiada
sal
2 folhas grandes de repolho escaldadas
2 pepinos em conserva cortados em cubinho
2 batatas cozidas no vapor fatiada
1 molho de agrião
1 colher (sopa) de vinagre
1 ovo
1 bouquet garni
1 copo de vinho branco

Modo de Fazer:

Cozinhar o bacalhau por 5 minutos e pressionar com auxílio de 1 espátula para retirar as lascas.

Recheiar entre as escamas com o seguinte preparador:

Recheio demolhar o pão com o vinho e as nozes, salpicar noz-moscada e fazer uma massa.

Reservar.

Fritar um court-boillon de vinho tinto, agregar o bouquet garni e cozinhar por 5 minutos o bacalhau montado dentro de um embrulho com as folhas de repolho, amarrado com barbante de culinária.

Retirar da fervura e manter aquecido.

Fazer um sabayon com agrião, ovo e o vinho branco. Reservar.

Fazer um molho com a manteiga aquecida e os pepinos em conserva picados.

Montagem:

No fundo do prato o sabayon, em cima o embrulho aberto.

Por cima do bacalhau o molho de manteiga e decorar com batata cozida fatiada.

PANQUECA DE BACALHAU

Ingredientes da massa:

1 ½ copo de leite

4 colheres de sopa de farinha de trigo

2 ovos / 1 colher de chá de sal

1 pitada fermento em pó

1 colher de salsa picada

1 colher de papoula (semente)

Ingredientes do recheio e molho:

100g de Bacalhau da Noruega (seco desfiado)

1 cenoura pequena ralada em fita

1 buque de brócolis americano cozido no vapor

1 colher (sopa) de manteiga

100g de creme de leite fresco

2 cebolas pequenas raladas

2 dentes de alho socados

1 raminho de tomilho

1 colher de (sopa) de queijo parmesão (ralado na hora)

1 colher de (sopa) de nozes finamente picadas

Preparo da massa:

Misturar todos os ingredientes no liquidificador e deixar o copo na geladeira pelo menos 10 minutos.

Fazer panquecas pequenas com auxílio de frigideira anti-aderente e um pouco de manteiga.

Reservar.

Preparo do recheio:

Aqueça a manteiga, frite o alho e a cebola, acrescente o bacalhau e o tomilho picado.

Refogar por 2 minutos e acrescentar a cenoura fatiada, deixando cozinhar por mais 3 minutos.

Reservar.

Preparo do molho:

Bater no liquidificador o brócolis e acrescentar o creme de leite reduzido pela metade, corrigir o sal e polvilhar com pimenta-do-reino (moída na hora).

Montagem:

Colocar no fundo do prato refratário o molho, por cima as panquecas e levar ao forno para gratinar com queijo ralado e as nozes picadas.

CANELONI DE BACALHAU AUX GRATIN SAUCE COCONUT

Ingredientes :

150 g de bacalhau da Noruega (seco desfiado)
1 folha de massa de lasanha cozida de 12cm x 15cm
50g de manteiga
2 colheres de alho-poró em juliana
2 colheres de pleurottes em juliana
50g de parmesão ralado
50ml de leite de coco integral
50g de coco ralado
1 copo de vinho branco seco
2 folhas de manjeriçãõ roxo
1 talo de alho-poró cortado em 4 pedaços chanfrados
2 mini-tomates
50ml de creme de leite fresco

Modo de Fazer:

Refogar na manteiga o bacalhau, o alho-poró e as pleurottes em juliana, a metade do parmesão.
Recheiar a folha de lasanha e enrolar. Reservar no forno.
Puxar os pedaços de alho-poró no vinho branco seco e reservar quando eles estiverem macios.
Reduzir a sobra do vinho branco com leite de coco integral, o creme de leite e o restante do parmesão.
Colocar o caneloni num prato refratário e cobrir com o molho, salpicar com o coco seco e ralado e gratinar com maçarico.
Enfeitar com as folhas de manjeriçãõ, o tomate-cereja e os pedaços de alho-poró chanfrados em volta.

GNOCCHI DE BACALHAU

Ingredientes :

200g de bacalhau da Noruega (seco desfiado)
200g de farinha de trigo peneirada
200g de batata com casca (cozida na véspera)
4 ovos
100g de queijo parmesão ralado
100g de manteiga derretida
sal / noz-moscada
60g de farinha-de-rosca
1 colher de azeite

Modo de Fazer:

Misturar numa tigela a farinha de trigo, o sal e a noz-moscada.
Acrescentar as batatas descascadas e amassadas.
Junte aos poucos os ovos, o leite e o azeite.
Misture bem, trabalhando a massa com uma colher de pau.
Deixe descansar por 1 hora.
Cortar a massa em pedaços compridos tipo “quenelles” e cozinhar em água fervente e salgada.
Montar em travessa para gratinar, alternando as camadas de gnocchi com queijo parmesão e farinha-de-rosca.
Regar com manteiga derretida e gratinar ao forno.

RONDELLI DE BACALHAU

Para 3 pessoas

Ingredientes:

300g de Bacalhau da Noruega (seco desfiado)
3 folhas de massa de lasanha semipronta
1 molho de brócolis cozido e picado
1 dente de alho
1 colher de azeite
200g de ricota sem sal
50g de parmesão ralado
3 folhas de acelga cozida e crocante
pimenta-do-reino em pó
noz-moscada
2 colheres de trigo
1 colher de manteiga sem sal
½ litro de leite
sal
100g de queijo suíço ralado
50g de manteiga

Modo de Fazer:

Fazer o molho branco derretendo a manteiga, misturando a farinha de trigo e molhar com o leite frio, mexendo até engrossar, temperar e guardar aquecido.

Cozinhar as lasanhas e escorrer.

Refogar o bacalhau no alho e azeite.

Misturar o bacalhau, o brócolis, a ricota, o queijo parmesão com 2 colheres de molho branco. Estender na mesa as lasanhas e por cima de cada uma a folha de acelga pré-cozida, colocar o recheio em cima e enrolar feito tubos e cortar cada um em 2 pedaços.

Untar um pirex com a manteiga e deitar nele os rondelles acrescentando o molho e o queijo suíço por cima.

Gratinar ao forno.

TORTA DE BACALHAU

Massa:

500g de farinha de trigo
350g de manteiga sem sal
2 ovos
25g de sal
3 gemas para pincelar a massa

Recheio:

600g de Bacalhau da Noruega em lascas grandes pré-cozidas
4 ovos cortados em cruz no sentido do comprimento
300g de lingüiça calabresa escaldada em fatias
150g de pepino em conserva (pequenos)
50g de azeitonas pretas sem caroço
400ml de velouté de caldo de bacalhau
200g de cebola grelot cozidas no caldo do bacalhau
azeite de oliva
pimenta-do-reino branca moída na hora
150g de presunto cru fatiado

Modo de Fazer:

Fazer uma massa pobre convencional e manter na geladeira pelo menos 1 hora.

Untar a assadeira com manteiga e forrar as laterais com presunto cru.

Dispor os ingredientes de forma irregular mas equilibrada na assadeira.

Cobrir com o velouté. Fechar com a massa.

Pincelar com as gemas e assar em forno de 200° por 25 minutos.

QUICHE DE BACALHAU E BACON

Para 6 pessoas

Ingredientes:

Massa:

300g de farinha de trigo

150g de manteiga sem sal

1 ovo inteiro

1 pitada de sal

um pouco de água

Recheio:

200g de Bacalhau da Noruega (seco desfiado)

2 talos de aipo em cubos

100g de queijo suíço em cubos

1 colher de azeite

100ml de leite

3 ovos inteiros

3 gemas

300ml de creme de leite

100g de bacon em cubos

Preparo da Massa:

Colocar a farinha na mesa e fazer um poço.

Colocar no centro os demais ingredientes e misturar incorporando todos.

Deixar descansar por 30 minutos na geladeira .

Estender a massa e forrar uma forma de 23cm de diâmetro.

Preparo do Recheio:

Fritar o bacon e tirar o excesso de gordura.

Misturar o bacon frito e o bacalhau e estender no fundo da forma.

Puxar no azeite o aipo em cubos e colocar por cima do bacalhau.

Bater numa tigela o leite, o creme de leite, os ovos e o queijo suíço.

Encher a forma com este preparo e assar no forno médio por 30 minutos.

Servir quente.

Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão

Para 4 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

500g de Bacalhau da Noruega dessalgado e desfiado

1 cenoura média em cubos cozida na água de cozimento do bacalhau

½ xícara de queijo parmezão ralado

2 dentes de alho socado

½ cebola picada

1 talo de aipo fatiado / 1 ovo cozido picado

2 colheres (sopa) de salsa picada

6 azeitonas verdes / 6 azeitonas pretas

6 rodelas de pimentão vermelho

1 colher (sopa) bem cheias de farinha de trigo
100ml de água de cozimento do bacalhau
100ml de vinho branco

Modo de preparar:

Faça um roux branco com a manteiga derretida e a farinha de trigo.

Acrescente o vinho branco e a água do bacalhau. Deixar no fogo por 15 minutos.

Coar, acrescentar o creme de leite e reservar. Refogue o bacalhau desfiado com o alho, cebola, aipo, ovo picado, queijo ralado, cenoura em cubos e a salsa picada.

Misture com o molho branco. Untar uma assadeira média com azeite e encher com o preparado.

Gratinar com o queijo ralado durante 10 minutos.

Retirar do forno, decorar com as rodela de pimentão e as azeitonas e servir

Bacalhau desfiado com Ovos de Codorna

Para 10 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

500g de Bacalhau da Noruega

1 ½ batata calabresa cozida e descascada

30 ovos de codorna cozidos e descascados

2 cebolas grandes em tiras

10 dentes de alho fatiados

100ml de azeite

1 molho de cebolinha verde

1 molho de coentro fresco

1 pimentão vermelho em tiras bem finas

Modo de preparar:

Dessalgar o bacalhau e desfiá-lo em escamas.

Refogar na metade do azeite a cebola e o pimentão, acrescentar a batata já corada, o bacalhau e os ovos de codorna.

Picar o coentro e a cebolinha verde e misturar com o preparo.

Colocar no rechaud e acrescentar por cima o alho frito e o restante do azeite.

Bacalhau Desfiado com Berinjela, Abobrinha e Aspargos Frescos

Para 2 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

200g de Bacalhau da Noruega (seco e desfiado)

1 berinjela pequena picada em quadradinhos

1 abobrinha verde pequena picada em quadradinhos

1 cebola média picada em cubos

3 dentes de alho finamente fatiados

6 aspargos verdes cozidos no vapor

8 minitomates amarelos

pimenta-do-reino branca moída na hora

azeite

sal

Modo de preparar:

Fritar o alho e a cebola numa colher (sopa) de azeite, incorporar o bacalhau desfiado e refogado por 2 minutos.

Acrescentar a berinjela, os tomates fritos, a abobrinha, os aspargos picados e a salsa.

Desligar o fogo, agregar os croutons. Regar um pouco de azeite, corrigir o sal e servir frio.

Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes

Para 2 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

250g de lombo de Bacalhau da Noruega dessalgado

3 cebolas médias /

1 pitada de noz-moscada

3 batatas pequenas /

100g de cogumelo gigante paris

1 cenoura média /

1 bouquet garni

2 batatas baroas /

5 grãos de pimenta branca

1 alho-poró (parte branca) /

2 folhas de couve (amarradas)

3 folhas de repolho (amarradas) /

4 dentes de alho

1 cálice de vinho branco /

azeite /

1 colher (sopa) de fécula de batata

sal

Modo de preparar:

Numa panela esmaltada ferva 1,5 litro de água com 1 cebola, os alhos, o bouquet garni, a cenoura, a pimenta, o vinho, um fio de azeite e a noz-moscada.

Após 15 minutos de fervura, cozinhe o lombo por 8 minutos e reserve num pouco de caldo quente para não ressecar.

Vá cozinhando os legumes e as verduras e reservando com um fio de azeite.

Reduza o restante do caldo, engrosse um pouco com a fécula de batata.

Disponha os legumes e as verduras juntamente com a posta de bacalhau num refratário.

Aqueça o molho e regue o prato fartamente, acrescente um pouco de azeite e sirva imediatamente.

OBS: Pode-se usar um pouco do caldo para fazer pirão.

Salada de Bacalhau

Para 5 pessoas.

Ingredientes:

400g de Bacalhau da Noruega (seco desfiado)

1 alface frisada /

alface radicchio

3 endívias /

1 molho rabanete (pequeno)

1 alface americana /

1 maçã vermelha sem casca em juliana
1 pimentão vermelho sem pele em juliana /
100g de azeitonas pretas sem caroço
1 pacote de broto de alfafa /
1 cebola roxa em juliana
1 colher de coentro picado

Decoração:

1 molho de cebolinha verde / 1 pacote de minitomates

Molho:

2 dentes de alho em purê / 2 colheres de mostarda Dijon / 4 colheres de maionese
4 colheres de azeite / 3 colheres de vinagre branco / 1 colher de salsa crespada
5 colheres de vinho branco seco / sal / pimenta-do-reino a gosto.

Modo de preparar:

Misturar a maçã, as azeitonas, o bacalhau, a cebola roxa, o coentro, metade da maionese e reservar.
Lavar bem as folhas, dispor no fundo de cada prato as endívias e fazer um mesclun com as outras verduras.

Colocar no fundo do prato e o bacalhau preparado em cima, decorar o centro com a cebolinha verde e minitomates.

Misturar todos os ingredientes do molho e temperar a gosto.

Posta de Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado

Para 2 pessoas

Ingredientes do bacalhau:

1 posta de lombo de Bacalhau da Noruega (250g)
azeite de ervas
1 tomate ralado
1 cebola média ralada
50g de champignon gigante paris
2 dentes de alho socados
1 cálice de vinho branco
1 talo de aipo fatiado
1 ramo de alecrim fresco

Modo de preparar:

Ferva o bacalhau por 3 minutos em água aromatizada com cebola, cenoura e alho.

Besunte a grelha com azeite de ervas e pincele também o bacalhau com este preparado.

Coloque o bacalhau na grelha e deixe dourar os dois lados.

Retire da grelha e coloque sobre o bacalhau o molho de tomate.

Sirva com torradas de aioli.

Para o molho, frite o alho e a cebola, acrescentando metade do vinho, deixe reduzir.

Agregue o tomate, os champignons e o aipo, finalmente o restante do vinho e o alecrim. Reduzir por 3 minutos.

No centro do prato um pouco de azeite, o bacalhau e o molho por cima.

Ao lado salsa e as torradas de aioli.

Ratatouille de Bacalhau Desfiado

Para 6 pessoas

Ingredientes do Ratatouille:

1 berinjela / 250g de abobrinha
100ml de azeite / 1 cebola grande
3 pimentões pequenos (1 verde - 1 vermelho - 1 amarelo)
3 tomates médios / 1 colher de extrato de tomate
3 dentes de alho / 1 copo de vinho branco seco
sal / pimenta-do-reino

Modo de preparar:

Cortar a berinjela e a abobrinha em cubos e salpicar com sal para tirar o amargo durante 20 minutos, e depois lavar com bastante água fria.
Refogar no azeite o alho e a cebola e depois a berinjela e a abobrinha, os pimentões em cubos e o tomate em cubos.
Acrescentar o vinho branco e o extrato de tomate e cozinhar tampado durante 20 minutos.

Ingredientes do Bacalhau Desfiado:

600g de bacalhau em escamas / 12 azeitonas chilenas sem caroço
50ml de azeite / 6 peças de queijo flores de leite cortado em fatias finas
orégano seco / 2 colheres de salsa picada / 30g de manteiga derretida

Modo de Preparar:

Montar a ratatouille no prato e deixar uma abertura no centro.
Corar as fatias de queijo no azeite numa tefal.
No meio da ratatouille montar, alternando, as escamas de bacalhau e as fatias de queijo, salpicar com orégano e cobrir com molho feito de manteiga, azeitonas e salsa picada.

Bacalhau à Espanhola

600g de filé de bacalhau;
600g de batatas cortadas em rodela e cozidas;
2 pimentões vermelhos;
2 pimentões verdes;
1 xícara de azeite espanhol

Modo de Preparar:

Deixe o bacalhau da Noruega de molho para dessalgar. Limpe, tire a pele e as espinhas. Coloque o bacalhau e as batatas na grelha. Asse os pimentões no forno por 1 hora. Arrume o bacalhau, as batatas e os pimentões em um prato e sirva regado com azeite. Se preferir, sirva com azeite e finas fatias de alho dourado.

Bacalhau à moda do Rei

400g de bacalhau;
200g de batatas;
1 tomate;
1 pimentão;
1 cebola;
1 ovo;
azeitona e salsa à gosto.

Modo de Preparar:

Dessalgue o lombo do bacalhau. Cozinhe o bacalhau durante 15 minutos e depois frite a posta em óleo suficiente para mergulhá-la por inteiro. O tomate (inteiro), a cebola (em rodelas), o ovo cozido e o pimentão (cortado ao meio) são fritos. A batata é dourada. Enfeite o prato com as azeitonas e a salsa antes de servir.

Bacalhau à Portuguesa

1 kg de bacalhau da Noruega;
12 batatas grandes;
6 cebolas grandes;
4 ovos cozidos;
2 colheres de vinagre;
brócolis;
1 pitada de páprica;
azeitonas.

Modo de Preparar:

Dessalgue e retire a pele do bacalhau. Descasque as batatas e cozinhe-as por cerca de 10 minutos. Coloque o bacalhau no mesmo recipiente deixando cozinhar por mais 10 minutos. Cozinhe o brócolis e os ovos em recipientes separados.

Prepare uma outra panela com cebolas em pedaços, fritas no azeite.

Junte o bacalhau à fritura e mais tarde, as batatas em fatias. Quando tudo tiver adquirido uma cor dourada, adicionar uma colher de vinagre e uma pitada de páprica.

Servir o prato acompanhado de rodelas de ovos cozidos, azeitonas e brócolis.

Bacalhau do Abade

1/2 kg de bacalhau;
cenoura; cebola ralada;
miolo de pão;
gema de ovo;
sal;
pimenta;
coentro e queijo ralado.

Modo de Preparar:

Passar o bacalhau já dessalgado na máquina de moer e depois passar na manteiga em uma panela. Fazer um molho branco com a água do bacalhau, acrescentar cebola ralada, miolo de pão, gema de ovo, sal, pimenta, coentro, cenoura ralada e o bacalhau. Deixar cozinhando até chegar ao ponto. Polvilhar com queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

Bolinhos de Bacalhau

300g de bacalhau;
300g de batatas;
50g de manteiga;

30g de farinha de trigo;
1 copo de leite;
sal;
pimenta-do-reino;
3 colheres (sopa) de salsa picadinha;
2 ovos;
farinha de rosca; óleo para fritar.
Modo de Preparar:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire as peles e espinhas, desfie e prepare o caldo.

Descasque as batatas e cozinhe no caldo por 10 minutos. Retire, escorra, junte o bacalhau e passe pela maquina de moer ou processador. Reserve.

Leve ao fogo brando a manteiga com farinha de trigo, junte o leite, sal e pimenta-do-reino a gosto, mexendo sempre até obter um creme grosso. Junte o bacalhau misturado com as batatas, acrescente a salsa picadinha e forme os bolinhos. Passe nos ovos batidos e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

DICAS SOBRE O BACALHAU

Os 4 tipos de bacalhau

Existem 4 tipos diferentes de bacalhau no mercado brasileiro, que estão ilustrados abaixo. Os tipos e cortes também podem ser vistos em fotografias, com melhor definição.

Para quem conhece bem, apenas um deles é considerado legítimo: o cod, ou gadus morrhua, também conhecido no Brasil como "porto".

Os demais são peixes também muito saborosos, que passam pelo mesmo processo de salga e cura; por isso também são considerados bacalhaus. São eles o Saithe, o Ling e o Zarbo.

O bacalhau do tipo Code é o legítimo bacalhau da Noruega. É o mais nobre e o mais caro. Normalmente é o maior, o mais largo e com postas mais altas. Sua cor é clara e uniforme e, quando cozido, seu file é composto por lascas tenras de sabor suave e sublime. É o bacalhau recomendado em praticamente todos os pratos da cozinha internacional. Em Portugal, por exemplo, só se importa bacalhau do tipo Cod. Se você quer comprar um autêntico bacalhau da noruega, opte sempre pelo cod, codinho ou porto. Veja mais dicas na próxima página.

O tipo Saithe é o mais escuro e de sabor mais forte. Mais barato que o Cod, é o campeão de vendas no Nordeste brasileiro. É muito utilizado para bolinhos e ensopados de bacalhau, porque quando cozido sua carne desfia com facilidade.

O tipo Ling é bem claro e mais estreito que os demais. Tem um bom corte e é muito apreciado no Brasil. Sua carne é clara, bonita e por isso atrai muitos compradores.

O tipo Zarbo é mais popular e os peixes, geralmente, são menores que os demais tipos. É o preferido dos camelôs do Rio.

A classificação do bacalhau

Todos os 4 tipos são classificados em 3 categorias:

Imperial - É a melhor classificação. O bacalhau está bem cortado, bem escovado e bem curado. O Cod Imperial seria um exemplo do melhor dos melhores.

Universal - Classificação que identifica o bacalhau que apresenta algumas manchas e pequenos defeitos, que não chegam a comprometer sua qualidade.

Popular - É o bacalhau que apresenta manchas e do qual faltam pequenos pedaços, extirpados pelo arpão na hora da pesca.

Como identificar o bacalhau tipo code ou porto

Identificar o Bacalhau não é tarefa muito fácil, por isso peça sempre que o estabelecimento onde você compra informe corretamente o tipo e a classificação do bacalhau que está sendo vendido. Mas você pode fazer algumas observações que ajudam a identificar o tipo e a qualidade do bacalhau :

1) Para saber qual é o cod e qual é o saithe, observe a forma da cauda e a extremidade do rabo do peixe.

O cod tem a extremidade do rabo quase reta ou ligeiramente curvada para dentro.

O saithe tem a extremidade do rabo em forma de V.

2) Repare se o peixe está bem escovado: sua aparência deve ser limpa, sem manchas escuras. As manchas (pretas, marrons) podem ser resíduos do peixe como sangue, bÍlis, etc. , significando que ele não foi bem escovado.

3) Verifique também se ele está bem curado, ou seja, se a água foi corretamente retirada: pegue o bacalhau firmemente pela "cabeça" e solte a cauda. Se ele ficar reto - ou quase reto -está bem curado, se dobrar "caindo" para baixo está mal curado e úmido.

Armazenamento

Guarde o bacalhau em local seco e refrigerado

O bacalhau vem de navio da Noruega para o Brasil transportado em containers secos e refrigerados entre 2° e 5° C. A viagem dura 3 semanas.Muito cuidado é necessário para se evitar o choque térmico assim que o produto é desembarcado, porque o calor e a umidade são inimigos do bacalhau.

Na armazenagem é muito importante controlar a refrigeração entre 2° e 5°C.

O bacalhau não pode ser congelado (a não ser depois de dessalgado) nem mantido a temperaturas altas, que lhe conferem uma cor avermelhada e alteram o seu sabor original.

Dessalgue do bacalhau

Dessalgue normal

O bacalhau é seco e salgado, então é necessário dessalgá-lo e hidratá-lo novamente. O bacalhau pode até dobrar de peso se for corretamente dessalgado. Veja como é simples dessalgar e aproveitar o melhor do peixe, fazendo ele render e ficar com um sabor excepcional:

1.Depois de cortar o bacalhau em postas, colocá-lo submerso dentro de um vasilhame e deixar sob um fio d'água por uns 10 minutos;

2.Coloque o vasilhame com o bacalhau coberto de água dentro da geladeira;

3.Dessalgue o bacalhau dentro da geladeira. Assim a água ficará gelada, mantendo a temperatura ideal e o bacalhau não irá exalar cheiro algum. Experimente e comprove;

4.Para postas muito largas, como a do Cod Imperial, convém deixar o bacalhau de molho durante 36 horas, trocando a água 6 vezes;

5. Para postas mais estreitas, deixe o bacalhau de molho durante 24 horas, trocando a água 4 vezes.

Dessalgue com pressa

Para quem não dispõe do tempo necessário para o dessalgue tradicional, aí vão as dicas:

1. Se a pressa for grande, ou então ele ficou mais salgado do que o esperado, cubra o bacalhau com leite fervente e deixe por alguns minutos.

2. Esta é da "Sebastiana Quebra-Galho": para dessalgar o bacalhau que não esteve de molho, faça o seguinte: leve-o ao fogo para aferventar com bastante água, juntando a ele, quando começar a ferver, um punhado de sal (2, 3, 4 colheres de sopa), de acordo com a quantidade de bacalhau; logo que ferver escorra, escale em água fria (agora sem sal) e torne a levar ao fogo com bastante água fria, agora sem sal, para dar nova fervura. Escorra e verifique o sal do bacalhau; se necessário, dê mais fervuras, sempre em água pura, sem sal.

Nota: todas as vezes que o bacalhau for ao fogo é para dar apenas uma fervura e não para cozinhar. Cozinhe sem ferver

Os verdadeiros apreciadores do bacalhau devem saber que seja qual for a receita ou o modo de preparar o bacalhau não deverá cozer fervendo em água, porque a fervura derrete a gordura que envolve as fibras do bacalhau, dissolvendo a mesma na água, tirando assim do bacalhau a maior parte do sabor agradável e característico que tem, ficando as fibras secas e escuras.

Deve-se, portanto, nas receitas de bacalhau cozido, proceder da seguinte forma: cortar o bacalhau em postas e dispor em uma panela tipo caçarola, que é colocada em uma extremidade do fogão onde a temperatura não faça ferver a água. Cobri-se o bacalhau com água quase fervendo, tapa-se a panela e deixa-se ficar assim por vinte minutos a meia hora.

Como limpar e preparar o bacalhau

Separe a pele, espinhas e aparas.

Depois de dessalgar, dê uma rápida escaldada jogando água quente e esperando esfriar um pouco para limpar.

Com uma facinha bem afiada, raspe a pele e a parte branca. Retire com cuidado as espinhas: as partes altas do lombo podem ser utilizadas inteiras, por isso todo cuidado na separação.

Aproveite tudo

Você pode aproveitar as aparas do bacalhau em bolinhos, saladas e recheios. Veja na página de receitas.

Utilize a pele e as espinhas para fazer um pirão. Ficarà delicioso.

Aproveite a água da fervura do bacalhau para cozinhar as batatas e para fazer o arroz de acompanhamento: ficam perfeitos no acompanhamento.

E não se esqueça: do bacalhau, tudo se aproveita.

Congelamento

Quem congela sempre tem Quem gosta de bacalhau quer ter sempre essa alternativa culinária à mão. De repente, dá aquela vontade de comer algo diferente, ou chega uma visita inesperada, e é só abrir o congelador: lá está ele para salvar sua refeição. Para isso, você precisa comprar uma

quantidade maior e dessalgar tudo de uma só vez. Uma parte você destina ao preparo do prato que será consumido logo. A outra parte, você congela. Prático, não acha -

Para congelar, depois de dessalgar, enxugue o bacalhau em um pano limpo, apertando-o levemente para secar um pouco. Pincele com um bom azeite português toda a superfície, para impedir o ressecamento provocado pelo gelo.

Guarde no freezer em um vasilhame a vácuo ou bem fechado. Descongele normalmente e saboreie quando quiser.

Bacalhoadà à Dona Irene Cybercook

1.5 Kg de bacalhau salgado
800 gr de batatas descascadas em fatias de 0,5 a 1 cm
1 pimentão verde cortado em tiras
1 pimentão vermelho cortado em tiras
2 cebolas grandes fatiadas
2 dentes de alho picadinhos
2 tomates maduros sem pele e sem semente em pedaços grandes Salsinha picadinha
100 gr de azeitonas pretas sem caroço
1 pitada de pimenta do reino (se gostar)
Azeite para regar
Sal

Deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro, trocando a água pelo menos três vezes. Dê uma aferventada no bacalhau para facilitar a sua limpeza. Tire bem todas as espinhas e corte-o em pedaços (não desfilar) Reserve as azeitonas

Faça um tipo de uma salada com o pimentão, cebola, tomate, salsinha e o alho.

Calcule o sal somente para a salada e para as batatas como se fosse servir somente os dois ingredientes.

Em uma panela de pressão grande, vá intercalando as camadas da seguinte forma:

salada, bacalhau, batata, salada, bacalhau, batata..... até chegar no final dos ingredientes.

Regue com 1/2 xícara de azeite e feche a panela. Acenda o fogo alto, quando começar a apitar, abaixe o fogo e conte 15 minutos.

Espere sair todo o vapor, abra a panela, coloque tudo em um refratário (inclusive o caldo que formou), coloque as azeitonas por cima, regue com bastante azeite, coloque no forno para dourar ou até as batatas ficarem ao dente.

Sirva com arroz branco, salada verde e o vinho da sua preferência.

Se sobrar, sirva frio no dia seguinte. É uma delícia também.

Pode ser feito também com o bacalhau fresco. Evita o tempo de molho e a fervura. Porém precisa ser temperado com sal.

Badejo ao molho de maracujá

- Culinarista: Janir Fraga

ingredientes:

- 500 g. de badejo em pedaços pequenos
- sal e limão
- 1 cebola grande picada
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 tomates maduros picados
- alho em lâminas
- sal, pimenta e coentro

- ½ copo de suco de maracujá
- 200 g. de camarões limpos médios
- salsinha picada

modo de preparar

- temperar o peixe com sal e limão por 30 minutos. refogar a cebola na manteiga, dois minutos em potência alta. juntar os tomates, alho, coentro, sal e pimenta três minutos em potência alta.
- reservar: leve o peixe com o suco de maracujá ao microondas por 04 minutos, mexendo na metade do tempo. junte o molho ao peixe e reserve.
- na manteiga, frite ligeiramente os camarões, junte os camarões ao peixe, salpique salsicha, tampe e volte ao microondas por 04 minutos (potência alta).
- sirva com arroz branco e purê de batata

Baguete a La Close

- Convidada: Roberta Close

Ingredientes:

- 01 baguete com gergelim
- 12 fatias de mussarela de búfalo
- 06 tomates secos
- 02 tomates frescos
- 01 ramo de manjericão
- 01 maço de rúcula 04 folhas

Modo de preparo:

- Abra a baguete ao meio e coloque os ingredientes.
- Regar com azeite e sal a gosto, está pronto para servir.
- Bom apetite!!!

Baguete de tomate seco

- Padeiro: Benjamim Abrahão

ingredientes:

- 500 gr de farinha de trigo
- 20 gr de fermento de pão
- 01 colher de sopa de banha ou margarina
- 10 gr de sal
- 10 gr de açúcar
- 1/2 colher de sopa de leite em pó
- 01 copo de água aproximadamente

modo de preparar:

- faça uma esponja com 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
- deixe descansar por 15 minutos.
- após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.
- deixe-a descansar coberta com um pano durante 20 minutos.
- após este descanso, faça os modelos em baguetinhas, recheando com os ingredientes abaixo, coloque em assadeiras untadas, pincele com ovos batidos e jogue um pouco de queijo ralado por cima.
- após tudo pronto, espere o crescimento até quase atingir o seu dobro e leve para assar em forno pré aquecido.

ingredientes para o recheio:

- 300 gr de tomate seco
- 50 gr de queijo ralado

- 100 gr de catupiry
- temperatura do forno: 200 graus
duração do forno: 25 à 30 minutos aprox.

Baguete do Abraão

- 500g de farinha aproximadamente
- 20g de fermento biológico
- 1/2 colher de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1/2 colher de sopa de leite em pó
- 1 copo de água aproximadamente

Dissolver o fermento no açúcar, juntar a margarina, o sal, a água e por último a farinha até soltar das mãos, mas sem deixar a massa ficar dura. Dividir em três partes e deixar descansar de 8 a dez minutos.

Rechear c/ frango, ou presunto, com queijo tipo catupiry, requeijão e queijo parmesão por último. Fica delicioso. Para vcs comerem rezando !!!!!!!

Bahia drink

- 2 doses de rum prata
- 1 dose de leite de coco
- 2 doses de suco de abacaxi
- 1 dose de leite condensado
- 1/2 fatia de abacaxi para decorar
- 1 xícara de chá de gelo picado

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a fatia de abacaxi e bata bem. Passe para um copo de cerveja e decore com o abacaxi

Baião de Dois

- 1/2 quilo de feijão mulatinho
- 10 xícaras de chá de água
- 250 gr de toucinho defumado cortado em cubinhos
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho picados
- 1 pimentão vermelho picado
- 1/2 xícara de chá de óleo ou banha
- 2 xícaras de chá de arroz
- 1 e 1/2 xícara de chá de queijo de minas picadinho
- sal e pimenta a gosto
- coentro picado a gosto

Cozinhe o feijão. Frite o tocinho. Quando estiver sequinho, junte a cebola, o alho, o pimentão picado e refogue até que amaciem, Junte o arroz e frite mais um pouco. Junte o feijão com 3 xícaras

do caldo do cozimento e deixe cozinhar até que arroz esteja cozido. Coloque sal, pimenta e junte o queijo e o coentro. Misture, aqueça e sirva.

Baked Alaska

- 1 bolo pronto em formato de bolo inglês
- 1 tijolo de sorvete
- 3 claras
- 7 colheres de sopa de açúcar.

Corte a parte de cima do bolo, mais ou menos, 1 cm, dependendo da marca que comprar, para que não fique uma massa muito grossa. Deve ficar, no máximo, da mesma grossura do tijolo. Coloque o sorvete por cima, acertando as laterais, para que fiquem por igual. Cubra com plástico filme e leve ao freezer, até endurecer, de preferência, de um dia para outro. Pouco antes de servir, preaqueça o forno, no máximo. Bata as claras em neve e junte o açúcar, colher por colher, até que forme picos firmes. Tire o bolo do freezer, cubra todo com as claras batidas, inclusive os lados. Leve ao forno até que doure e sirva, imediatamente.

Baklavas

- 500 g de massa folhada (receita abaixo)
- Recheio:
- 250 g de açúcar
 - 200 g de manteiga
 - 2 xícaras de chá de água
 - 100 g de miolo de pão desmanchado, esfarelado
 - 400 g de nozes picadas
 - 1 colher de chá de canela em pó

Calda:

- 1 xícara de chá mal cheia de açúcar granulado
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de mel

Aqueça o forno em fogo médio. Abra a massa folhada, fina como pastel.

Divida em retângulos e leve ao forno. Asse por 20 minutos. Vá verificando. Quando a massa começar a dourar, está no ponto.

Recheio:

Prepare o recheio, misturando metade da manteiga, 200 g de açúcar, a água e o miolo de pão. Leve ao fogo médio, até virar uma pasta e também as nozes e a canela.

Calda:

Prepare a calda, misturando, em uma panela, a água, o mel e o açúcar. Leve ao fogo baixo até formar uma calda grossa, quase um xarope. Reserve.

Modo de montar:

Monte o doce. Primeiro, separe as folhas da massa.

Coloque 2 folhas de massa na travessa e passe um pouco do recheio. Coloque um pouco de nozes picadas, espalhe a canela e polvilhe com um pouco de açúcar. Coloque mais duas folhas de massa e vá repetindo essa operação, montando a torta. Terminar com uma camada de massa. Finalmente, molhe as baklavas com parte da calda e reserve o que restou, para servir ao lado.

Rendimento: 6 porções.

Massa Folhada:

- 450 g de farinha de trigo peneirada
- 250 g de manteiga
- 2 gemas
- 1 xícara de chá de água com sal

Misture 250 g de farinha com 2 colheres de manteiga.

Adicione as gemas e vá acrescentando a água com sal,

trabalhando com a ponta dos dedos, até obter uma massa lisa como pastel. Reserve essa primeira massa. Misture então 200 g de farinha com o restante de manteiga, até obter uma pasta. Reserve.

Abra a primeira massa com o pau de macarrão, como se fosse fazer um pastel. Ela deve ficar bem fina. Depois, espalhe sobre essa massa, usando uma espátula, a pasta de farinha e manteiga. Enrole a massa como se fosse

fazer um rocambole. Em seguida, abra novamente com o pau de macarrão. Está pronta.

Bala Baiana de Coco

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 450 gr de açúcar
- ½ xícara de chá de água
- ½ xícara de chá de leite
- 05 gemas passadas pela peneira
- 01 colher de sopa de margarina sem sal
- 300 gr de coco ralado
- 04 colheres de sopa de leite condensado

Modo de fazer:

- Levar ao fogo o açúcar, a água e o leite, até formar uma calda grossa, depois juntar todos os outros ingredientes mexendo até quase soltar da panela.

- Depois de frio enrolar as balas e caramelar.

Calda para caramelar

Ingredientes:

- 02 xícaras de chá de açúcar
- 12 colheres de sopa de vinagre branco

Modo de preparo:

- Mexer bem antes de levar ao fogo, em seguida leve ao fogo até o ponto de caramelo sem mexer mais.

- Passar as balas e colocar em mármore untado com margarina, até secar.

Bala de Coco Recheada

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 01 kg. açúcar
- 05 colheres sopa de chocolate em pó
- 01 vidro de leite de coco
- a mesma quantidade de água

Modo de preparo:

- Coloque em uma panela grande o leite de coco, a água, o açúcar e o chocolate em pó.
- Mexa tudo muito bem e leve ao fogo alto sem mexer mais.
- Para verificar o ponto, coloca-se um pouco de massa em uma xícara de água.
- Deve ficar uma bola dura.

Recheio:

- 100 gr. de coco ralado
- leite condensado (o suficiente)

Modo de preparo:

- Misture bem o recheio

Bala de coco

- Luzinete Veiga

Ingredientes

- 1 kg de açúcar comum
- 1 vidro de leite de coco 200 ml
- 200 ml. De água

Modo de fazer

- Leve ao forno os ingredientes mexendo bem até dissolver bem o açúcar. Levar a fogo sem mexer mais. Deixar por 30 minutos no fogo baixo tirar o ponto de bala dura.
- Jogar em mármore untado com margarina deixar esfriar. Puxar até ficar cor de pérola cortar e deixar descansar até o dia seguinte.

Se fazer gelada: colocar depois de pronta 100 ml. de leite de coco e envolver com coco ralado.

Bala de jujuba

- 1 quilo de açúcar
- 1 colher de sopa de cremor de tártaro
- 125 gramas de araruta
- essências de 4 sabores
- anilina em 4 cores

Com o açúcar e duas xícaras de água, fazer uma calda grossa. A parte misturar o cremor com a araruta e desmanchar em um copo de água, quando a calda estiver grossa tirar do fogo e misturar nela a araruta e o cremor de tártato dissolvidos, levar novamente ao fogo mexendo sempre até aparecer o fundo da panela, dividir em quatro pratos fundos untados com manteiga, em cada pate colocar uma essência e uma cor, fazer rolinhos cortar com uma tesoura e passar no açúcar cristal.

Bambá

Cybercook

3 colheres de sopa de fubá
1/2 xícara de água fria
6 xícaras de caldo de carne (cerca de 1,5 litro)
6 folhas de couve cortadas bem fino
sal a gosto
2 ovos
400 gr de lingüiça de porco fritas e cortadas em rodela
pimenta malagueta bem picada (opcional)

Coloque o fubá numa frigideira pequena, leve ao fogo brando, mexendo sempre, deixe torrar levemente. Junte a água e misture até dissolver o fubá. Tire do fogo. Numa panela ,junte o caldo de carne e o fubá, leve ao fogo alto e deixe ferver, mexendo sempre. Acrescente as tirinhas de couve e cozinhe por cerca de 10 min, mexendo de vez em quando. Tempere com sal a gosto. Quebre os ovos numa tigelinha, acrescente a sopa e misture vigorosamente até ficarem esfiapados. Junte as rodela de lingüiça , tempere com a pimenta e deixe ferver por mais alguns minutos. Sirva acompanhado de torradas de alho.

Banana caramelada

Ingredientes:

04 xícaras de açúcar
½ xícara de chá de glucose de milho (karo)
12 colheres de sopa de água
02 colheres de sopa de vinagre branco
06 bananas da terra ou nanica (cortadas ao meio na horizontal)

Modo de preparo:

Leve ao fogo todos os ingredientes até formar uma calda em ponto de caramelo.
Passe as bananas na calda de caramelo, coloque em uma assadeira untada com manteiga e deixe esfriar.
Sirva com o lombo ou outra carne de preferência.

Banana da terra caramelada

3 bananas-da-terra maduras
1 xícara de água
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de manteiga

Descasque as bananas e ponha numa frigideira. Junte a água, o açúcar e a manteiga. Tampe a frigideira e deixe cozinhar em fogo brando. Logo que estejam cozidas, retire a tampa e aumente o fogo, deixando-as levemente carameladas de todos os lados. Agite a frigideira constantemente para evitar que grudem nela.

Bananas ao Creme

- Culinária: Luzinete Veiga

Ingredientes:

- 10 Bananas nanicas
- 10 Fatias de mussarela
- 10 Fatias bem finas de presunto
- ½ Litro de leite
- 01 Colher de sopa de creme de cebola
- 02 Colheres de sopa de queijo ralado
- 01 Colher de sopa de maizena
- 01 Colher de sopa de farinha de trigo
- ½ Lata de creme de leite
- 100 Gr. de queijo fundido
- 200 Gr. de mussarela ralada grossa

Modo de Preparo:

- Bata no liquidificador, o leite, o creme de cebola, o queijo ralado, a maizena, a farinha, o creme de leite e o queijo fundido.
- Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
- Em uma forma refratária, coloque uma ao lado da outra as bananas enroladas em uma fatia de mussarela e uma de presunto.
- Coloque o creme por cima, cubra com mussarela ralada e leve ao forno para gratinar.
- Servir com arroz branco.

Bananas enroladas

- 1 dúzia de bananas-d'água
- 250 g de presunto
- 250 g de mussarela
- 1/2 xícara de mostarda

Descasque as bananas e corte-as em 3 pedaços. Passe cada pedaço de banana na mostarda. Em seguida, enrole cada pedaço numa fatia de mussarela e de presunto. Coloque num pirex e leve ao forno até derreter a mussarela. Acompanha carnes.

Barquetes de coco

Massa

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 200 g de manteiga ou margarina
- 3 gemas
- 1 xícara de salmoura
- Açúcar

Faça uma massa consistente e forre as forminhas de empada.

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 5 gemas
- 1 coco ralado
- 1 colher de chá de manteiga

Bata todos os ingredientes no liquidificador e recheie as barquetes.

Bananas Foster Flambada

Receita enviada por Luiz Cintra, apresentador do programa de culinária diário da Rede Mulher de Televisão. Segundo ele, é uma receita típica de New Orleans (EUA), servida na grande maioria dos bons restaurantes e normalmente flambada à mesa.

Modo de Preparo

Descasque as bananas e corte-as ao meio no sentido do comprimento. Em uma frigideira antiaderente coloque a manteiga, derreta e acrescente o açúcar mascavo, acrescente a canela. Com o fogo baixo, cozinhe até desmanchar o açúcar, acrescente metade do rum, metade do licor e as metades de banana. Cozinhe as bananas até estarem macias. Coloque o rum e o licor restantes e flambe (acenda). Espere o fogo apagar e sirva as bananas com a calda, o sorvete de creme e decore com ramos de hortelã.

Ingredientes

- 4 bananas nanica
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 colher (sopa) de manteiga
- 60 ml de rum escuro
- 60 ml de licor de banana ou tripple sec
- sorvete de creme
- ramos de hortelã para decorar

Bananinhas de praia

- Sueli Saraiva

- 1 dúzia de bananas nanicas com casca
- 1 k de açúcar
- 1 xícara de chá de suco de limão
- 2 copos de água
- 2 saches de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de sopa de cravo em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga

Modo de preparo

Bata as bananas com casca no liquidificador, leve ao fogo acrescente o açúcar e deixe apurar. Quando estiver marrom bata o restante no liquidificador misture tudo e volte ao fogo mexendo sem parar até ficar uma massa bem grossa igual ao ponto de brigadeiro. Faça as bananinhas e passe no açúcar.

Barbosa jack drink

ingredientes

- ½ dose de tennessee whisqui
- 01 dose de amarula
- 02 bolas de sorvete de creme

decoreção:

chantilly e calda de chocolate

Barquetes

Ingredientes

Para a Massa:

100 grs de manteiga ou margarina

1 ovo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de água

1 ½ xícara de farinha de trigo (cerca de 200 grs)

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes da massa, com exceção da farinha de trigo. Mexa bem e acrescente a farinha e sove ligeiramente a massa sobre a mesa. Leve para gelar por 30 minutos. abra a massa, forre as forminhas, aparando o excesso com uma faca. Fure o fundo com um garfo e leve ao forno pré aquecido (200°) para assar. Deixe esfriar e preencha as barquetes com o recheio de sua preferência:

frango desfiado, carne moída, salada de maionese, etc...todos bem temperados.

Batata ao forno à moda húngara

- Mariká Meszaros

ingredientes

- 1 kg. de batatas cozida

- 4 ovos cozidos

- 1 caixa de creme de leite

- 2 lingüiças defumadas

- sal á gosto

modo de preparar

Corte em rodela a lingüiça, a batata e os ovos. em um refratário distribuir em camadas as batatas, os ovos, o creme de leite o sal a lingüiça e repita mais uma vez. Por cima de tudo espalhe o creme de leite. Leve ao forno médio por aproximadamente 20 minutos.

Batata com creme de queijo

- Elizabete Ribaldo - tel: (019) 241 49 22

- 1 k de batata cozida com molho

- 1 copo de leite

- 1 pacote de sopa de creme de queijo

- 1 copo de requeijão

- 1 caixa de creme de leite

- 100 g de queijo ralada para polvilhar

modo de preparar:

Leve ao fogo o leite e o creme de queijo. deixe ferver mexendo sempre. adicione o requeijão e misture até dissolver. Na seqüência, coloque o creme de leite, despeje sobre as batatas cozidas, polvilhe queijo ralado e leve ao forno para gratinar por 5 minutos.

rendimento: 5 porções

Batata Delícia

Cybercook

- 1 kg de batatas

- 300 gr. De presunto em cubos

- 300 gr. De queijo prato em cubos

- 1 copo de requeijão
- 1 lata de creme de leite s/soro
- 1 pires de salsa picada (opcional)
- 200 gr. De parmesão ralado

Cozinhe as batatas com água e sal, cortadas em cubos de 1,5 cm aproximadamente até estarem macias (ao ponto). Acrescentar o presunto, o queijo, o requeijão, o creme de leite e a salsa picada. Misturar levemente e de modo uniforme. Colocar em refratária cobrir com o parmesão e gratinar ao forno.

Batata doce caramelada

1,200 kg de batata doce bem lavadas, cozidas em panela de pressão.
Após o cozimento, tirar as cascas.

Calda:

Levar ao fogo, numa panela, três xícaras das de chá de açúcar. Quando caramelar, colocar 3 xícaras das de chá de água. Quando ferver, juntar as batatas doces já cozidas e deixar ferver mais um pouco.

É um acompanhamento ideal para carnes gralhadas e churrascos. Fácil e saboroso.

Batata Gratinada ao Creme d'Alho Poró

1 ½ quilo de alho Poró
3 cebolas grandes, fatiadas,
3 colheres de sopa de óleo vegetal
2 dentes de alho, picados
1 colher de sopa de farinha
1 ½ xícara de chá de caldo de galinha
1 colher de sopa de suco de limão
1 quilo de batatas
2 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida
paprika a gosto.

Modo de Fazer:

Prepare o alho Poró, cortando fora a parte verde escura e partindo-o ao meio no sentido longitudinal. Corte então fatias de mais ou menos 2 cm de espessura. Lave as fatias de alho Poró em água fria. Cozinhe o alho Poró e a cebola em uma frigideira com óleo em fogo médio, mexendo, por 15 minutos. Adicione o alho e cozinhe por mais um minuto. Adicione a farinha e cozinhe, mexendo, por mais 3 minutos. Adicione então o caldo de galinha e cozinhe em fogo baixo até engrossar, mexendo sempre. Adicione o suco de limão, tempere com sal e pimenta a gosto e tire a frigideira do fogo. Pré-aqueça o forno a 200C. Descasque as batatas e corte-as ao meio. Com o lado da casca voltado para cima, faça pequenos cortes na superfície das batatas, com mais ou menos 1 cm de distancia entre eles. Coloque as batatas na frigideira com a mistura de alho Poró, com o lado da casca voltado para cima. Leve a mistura a uma fervura leve. Passe a manteiga na batata e tempere com páprica, sal e pimenta a gosto. Leve a mistura ao forno por 1 hora e 15 minutos, até que as batatas fiquem amolecidas e douradas.

Batata gratinada

200 g de batata grande em fatias finas
400 g de manteiga em temperatura ambiente
300 g de queijo parmesão ralado
1 litro de creme de leite fresco
40 g de sal e pimenta-do-reino

Em uma forma refratária, coloque uma camada de batata, salpique com manteiga, queijo parmesão, creme de leite, sal e pimenta-do-reino. Repita as camadas até completar a fôrma. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até gratinar.

Para 6 pessoas

Batata Rosti

A origem de "rösti" é suíça e significa "crocante e dourado", o termo é usado para definir principalmente os pratos sauté.

No caso das "Batatas Rösti" eu as preparo de outra forma.

Cozinho as batatas inteiras com casca por cerca de 10 a 15 minutos, depois de frias e secas colocoo-as na geladeira, por no mínimo 6 horas mas o ideal é de um dia para o outro, para que fiquem durinhas e você possa manuseá-las facilmente ao descascar e passar no ralador (prefiro tipo julienne).

O ideal é usar uma frigideira anti aderente para crêpe com fundo plano. Coloco uma colher de sopa de manteiga com meia colher de sopa de óleo, durante a fritura utilize uma espátula para ir achatando as batatas.

Normalmente tempero antes, com moderação, deixando para quando estão servidas acrescentar mais sal, pimenta branca ou do reino.

Vai demorar uns 10 minutos até que o primeiro lado esteja dourado, recomendo então que você coloque o que já está semi frito em um prato, ponha mais manteiga e óleo na frigideira e retorne as batatas com a parte já dourada para cima, mais uns 10 minutos e pronto, já vejo as irmãs contentes.

Quanto as sugestões do Marcelo, já comi com cebola, com bacon ou ambos, ficam gostosas. Mas a original é só com batatas e agrada a todos os paladares.

Bom Apetite !!!

Batatas Rosti

- 2 batatas grandes
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Sal e pimenta branca

Modo de fazer:

Passe a batata no ralo grosso e não lave pra que grudem melhor. Tempere em seguida com o sal e a pimenta para que não escureçam. Numa frigideira derreta a manteiga e vá fritando a batata. Você pode usar um aro para dar o formato de tortinha às batatas. Frite dos dois lados.

Batatas a duquesa

- Culinarista: Cecília Biju

ingredientes:

- 1 kg de batatas grandes descascadas
- água até cobrir as batatas
- sal a gosto
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 03 colheres de sopa de azeite
- ½ xícara chá de salsinha picada
- 01 copo de requeijão
- 50 gr queijo ralado parmesão

modo de preparo

- cozinhe as batatas em água e sal em ponto crocante. escorra.
- num refratário untado com azeite disponha as rodela de cebola, polvilhe um pouco de sal.
- tempere as batatas com azeite e salsinha, sobrepondo-as a cebola. regue com requeijão, polvilhe queijo, leve ao forno quente para gratinar bem.

rendimento 04 porções

- 490 cal. por porção (super prática)

Batatas ao Leite

Cybercook

- 01 kg. batata inglesa (casca lisa)
- 01 litro de leite
- 09 col. sopa de margarina
- queijo ralado
- sal

Descascadas as batatas, corte-as em rodela finas e espalhe uma camada pela assadeira (utilize uma assadeira funda, não precisa untar), jogue leite, sal e 03 colheres sopa margarina. Faça mais uma camada de batatas, cubra com mais leite, sal e a margarina (03 colheres também). Finalmente faça uma última camada de batatas jogue todo o leite, sal, a margarina restante e salpique com bastante queijo ralado.

Leve ao forno médio pré aquecido e deixe lá até as batatas cozinharem no leite, sirva com arroz branco.

Batatas Assadas com Molho de Requeijão

Cybercook

- 5 Batatas grandes lavadas

Faça furos com a ajuda de um garfo nas batatas. (Isto vai garantir que elas não expludam no microondas!) Forre a base do microondas com papel toalha e disponha as batatas, calcule mais ou menos 5 minutos por batata (depende do microondas) na potência alta. Se as batatas forem muito grandes, troque-as de lado na metade do tempo.

Para o Molho:

- 1 pote pequeno de maionese (pode ser light!)
- 1 copo de requeijão (também pode ser light!)
- 1 pacote de queijo ralado

Misture todos os ingredientes em um refratário e leve ao microondas por 3 ou 4 minutos na potência alta, parando na metade para dar uma mexidinha.

Sirva as batatas fechadas e deixe que cada um tempere a sua ao seu modo em particular.

Batatas com salsichas

- Culinarista: Anka Popovik

Ingredientes

- 1.500 gr de batatas em rodela grossas e aferventadas
- 03 ovos inteiros
- 50 gr de queijo ralado
- 01 copo de requeijão
- 03 xícaras de chá de leite
- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- 01 colher de sobremesa de tempero pronto - (fondor)
- salsa e queijo ralado para polvilhar.

Modo de preparo

- Colocar em um refratário camadas de batata e salsicha.
- Bater no liquidificador os ovos, queijo, requeijão, leite, farinha e o tempero pronto (Fondor).
- Despejar sobre as batatas e polvilhar com salsa e queijo ralado. levar para gratinar.

Batatas Quisibu com Paçoca e Pirão Escaldado

- Culinarista: Cecília Biju

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de banha
- 100 g de bacon em pedaços
- 1 dente de alho espremido
- 1 cebola picada
- 2 tomates sem sementes picados
- 500 g de quiabos lavados, picados em rodela e demolhado com água e limão
- 1 lata de milho escorrido
- 1 folha de louro
- ¼ xícara (chá) de cheiro-verde
- sal e pimenta malagueta a gosto

Modo de preparar:

- Aqueça a gordura, junte o bacon e frite como torresmo, retire-os da gordura e reserve.
- Na mesma gordura refogue o alho, cebola, junte os tomates, quiabos e milho, tempere com sal e pimenta, louro.
- Tampe e deixe cozinhar em fogo baixo até o quiabo amaciar, junte então o cheiro-verde retire do fogo e misture o bacon torrãozinho.
- Sirva como acompanhamento para paçoca.

Paçoca:

- 500 g de carne seca
- 2 colheres (sopa) de banha
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho espremidos
- pimenta malagueta
- sal a gosto

- farinha de mandioca crua + ou - 1 xícara (chá)

Modo de preparar:

- Limpe a carne, deixe a carne de molho por 12 horas, trocando 3 vezes sua água.
- Corte-a em pedaços e cozinhe com água na pressão por 30 minutos deixe esfriar, separe carne e caldo, reserva.
- Aqueça a banha, refogue cebola e alho a pimenta e a carne numa frigideira larga e deixe torrar.
- Leve para o pilão e soque, vá acrescentando a farinha de mandioca aos poucos e socando até estar bem desfiada.
- Com o caldo prepare um pirão escaldado.

Pirão Escaldado:

- Pegue o caldo do cozimento da carne, deixe ferver por mais 30 minutos com alho, pimenta e coentro.
- Retire os temperos e junte na proporção de 1 litro de caldo, 3 xícaras de farinha de mandioca torrada.
- Mexe bem de acordo com a consistência desejada.

Batatas rech com presunto e mussarela

- Palmira Onofre

- 6 batatas grades descascadas e cozidas em caldo de galinha ou de carne
Depois de cozida faça um buraco e retire toda a polpa e reserve.

Recheio

- 100 g de presunto
- 100 g de mussarela
- ½ xícara de chá de salsa
- Orégano
- Pimenta
- 1 colher de sopa de um bom azeite
- ½ xícara de chá de cebola picadinha
- 1 lata de purê de tomate
- Carne moída refogada
- Queijo ralado para polvilhar

Modo de preparo

Passa a mussarela e o presunto pelo processador separadamente. Tempere a mussarela e o presunto com os temperos. Recheie as batatas e tampe com a polpa que foi retirada. Coloque as batatas em pirex untado com manteiga e coloque 1 lata de purê de tomate por cima e salpique com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Batatas recheadas com Gorgonzola

INGREDIENTES:

10 BATATAS GRANDES
300 GR. DE QUEIJO GORGONZOLA PICADINHO
1 ½ XÍCARA (CHÁ) DE LEITE
01 COLHER (sobremesa) DE MAIZENA
01 CAIXINHA DE CREME DE LEITE DESSORADO OU REQUEIJÃO

MODO DE FAZER:

Asse as batatas envoltas em alumínio. Escave-as.

Recheio:

Leve ao fogo uma xícara de leite e deixe ferver. Acrescente o queijo e mexa até derreter. Junte a maizena dissolvida em ½ xícara de leite. Mexa até engrossar, tempere com pimenta e sal à gosto, acrescente o creme de leite ou o requeijão, junte o miolo das batatas e recheie.

Batatas Rosti

- 2 batatas grandes
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Sal e pimenta branca

Modo de fazer:

Passe a batata no ralo grosso e não lave pra que grudem melhor. Tempere em seguida com o sal e a pimenta para que não escureçam. Numa frigideira derreta a manteiga e vá fritando a batata. Você pode usar um aro pra dar o formato de tortinha às batatas. Frite dos dois lados. A batata Rosti fica crocante e sequinha e é um ótimo acompanhamento para carnes com molhos.

Batatas suíça

- Sueli Saraiva

- 3 batatas médias raladas em ralo grosso
- ½ copo de água
- 1 ovo
- 2 colheres de café de sal
- 1 colher de café de fermento em pó
- 1 cebola picadinha

Molho

- 2 copos de leite
- 2 colheres de sopa de maizena
- 1 colher de café de sal
- 1 copo de iogurte natural
- ½ xícara de café de azeite
- Um punhado de salsinha picadinha
- Suco de 1 limão médio

Modo de preparo

Fazer um mingau com o leite, a maizena e o sal. Coloque no liquidificador com o iogurte, o azeite, a salsinha e o suco de limão e bata muito bem.

Batatinhas sautéés

- 50 g de manteiga sem sal
- 200 g de batatinhas redondas cozidas
- 20 g de salsinha picada

Derreta a manteiga e frite as batatinhas.
Salpique com salsinha.

Batida de abacaxi com vinho

- 2 rodela de abacaxi
- 1 copo de vinho tinto
- meia lata de leite condensado
- gelo a gosto

Bata tudo no liquidificador e sirva.

BATIDA DE CERVEJA

1 garrafa (600 ml) de cerveja
1 lata de leite condensado
1 lata e meia de cachaça
cubos de gelo.

Bater todos os ingredientes no liquidificador (cuidado com a sujeira!!). Servir em copos para batida ou água. Beba com moderação se não está acostumado com batidas, pois sobe com facilidade. É uma delícia e se assemelha um pouco à batida de coco. No verão, bem gelada é uma grande pedida!!

Batida de Milho Verde Cybercook

- 01 litro de leite
- 01 lata de leite condensado
- 01 copo de Rum
- 01 dose de gim
- 01 lata de Milho Verde.

Faça um mingau bem ralo de milho batido no liquidificador. Coar em um pano fino(ou coador). Depois de coado, põem-se o leite condensado e vai ao fogo. Depois de frio, junta-se o Rum e o gim e , bate-se no liquidificador. Leve a geladeira.

Batida de morangos

- 1/2 caixa de morangos
- 6 colheres de sopa de açúcar (ou adoçante a gosto)
- 1 xícara de suco de laranja
- 1 xícara de vodka ou pinga
- 5 ou 6 cubos de gelo

Bata tudo no liquidificador. Sirva gelado

Batida de Vinho Cybercook

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 garrafa pequena de guaraná
- 1 litro de vinho rose

- Pedras de gelo

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 minutos e sirva.

Batida Sonho de Valsa

- 4 bombons Sonho de Valsa
- 1 garrafinha de Guaraná
- 1 lata de leite condensado
- 2 copos de pinga

Bater tudo no liquidificador. Colocar gelo à vontade. Rendimento: 1 litro

Bauru Carioca

- Padeiro: Benjamim Abrahão

Ingredientes para a massa:

500 gr de farinha de trigo

50 gr de fermento de pão

100 gr de açúcar

100 gr de margarina

02 ovos

01 pitada de sal

01 copo de água aproximadamente

Ingredientes para o recheio:

20 fatias de queijo prato

20 fatias de presunto

20 rodela de tomate

sal a gosto

Modo de preparo:

Faça uma esponja com 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.

Deixe descansar por uns 10 minutos.

Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes da massa e faça uma massa bem macia.

Deixe-a descansar coberta com um pano, durante uns 20 minutos.

Após este descanso, faça os modelos, recheando-os com 01 fatia de queijo, 01 fatia de presunto, 01 rodela de tomate e um pouquinho de sal.

Coloque os bauruzinhos em assadeira levemente untada, pincele com ovos batidos, jogue queijo ralado por cima e espere o descanso por mais uns 10 minutos.

Após tudo pronto, leve para assar em forno pré-aquecido.

Temperatura do forno: 200 graus

Duração do forno: 20 minutos aprox.

Quantidade: 20 baurus

Bauru de assadeira

Ingredientes:

- 3 tabletes de fermento biológico

- 1 colher de açúcar

- sal
- 1 xícara de leite morno
- 4 ovos
- 1 tablete de margarina

Bater no liquidificador

- 4 batatas grandes
- 4 copos de farinha de trigo

Numa vasilha colocar 4 batatas grandes e espremidas quentes. Juntar o que se bateu e acrescentar mais ou menos 4 copos de farinha. Amassar bem até soltar das mãos. Abrir a massa e forrar com 1/2 cm a assadeira ou pirex. Colocar o recheio.

Recheio:

- camada de muzzarella (+ ou - 200g),
- camada de presunto (+ ou - 200g),
- 8 tomates sem semente, picados e temperados.
- Queijo ralado
- Orégano
- Pedacinhos de margarina

Cobrir o bauru com o restante da massa. Pincelar com ovo e assar.

Bechamel e 3 variações

- Glenys Silvestre

Molho branco 356
 4 queijos 356
 Cogumelos 357
 Parisiense 357

Molho branco

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola ralada
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ litro de leite mais ou menos
- Sal, pimenta do reino e noz-moscada a gosto

Modo de preparar

1. Numa panela derreta a manteiga, frite a cebola até murchar, sem corar. Junte a farinha de trigo e deixe dourar um pouco.
2. Vá colocando o leite até atingir a consistência desejada mexendo sem parar.
3. Tempere com sal, pimenta e uma pitada de noz-moscada

Variações

4 queijos

Ingredientes

- 50 gr. de gorgonzola
- 100 gr. de requeijão cremoso
- 50 gr. de queijo parmesão ralado
- 50 gr. de queijo prato ou mussarela em dadinhos

Modo de preparar

Coloque meio litro de molho branco numa panela e em fogo bem baixo, vá juntando os queijos um a um e deixe a mussarela ou queijo prato para o final.

Cogumelos

Ingredientes

- 250 gr. de cogumelos frescos cortados em lâminas
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de cebola ralada
- 1 colher de sopa de salsa e cebolinha picadas bem miudinhas
- 3 colheres de sopa de vinho branco seco
- 1 xícara de café de caldo de carne

Modo de preparar

Derreta a manteiga e frite a cebola. Junte os cogumelos e deixe cozinhar em fogo alto até que a água natural seque. Coloque o vinho branco e deixe ferver mais um minuto. Acrescente meio litro de molho branco e quando ferver, junte as ervas picadas.

Parisiense

Ingredientes

- 200 gr. de presunto cozido cortado em tirinhas
- 200 gr. de sobras de frango desfiadas
- 1 xícara de chá de ervilha cozida ou em lata
- 1 xícara de chá de cogumelos cortados em lâminas
- 1 colher de sopa de manteiga
- 5 colheres de sopa de azeite
- 5 dentes de alho

Modo de preparar

Frite o alho na manteiga e no azeite. Quando corar, junte os demais ingredientes e deixe cozinhar por 5 minutos. Junte meio litro de molho branco.

Beijinho de coco queimado

Note anote

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 coco fresco ralado
- Manteiga para untar
- 100 g de coco seco queimado
- Coco em fita para decorar (opcional)

Modo de preparo

Coloque o açúcar e leve ao fogo baixo e deixe até dourar. Retire a panela do fogo, coloque o leite condensado e o coco fresco. Volte ao fogo, mexendo sempre até que se desprenda do fundo da panela (10 a 15 minutos). Coloque num prato untado e deixe esfriar. Enrole os beijinhos e passe no coco queimado. Se desejar decore com coco em fitas.

Beijinho dietético

- Silvana Costa

Ingredientes:

- 1 ½ xícara de chá de leite em pó desnatado
- ½ xícara de chá de água

- 2 colheres de sopa rasa de margarina
- ½ xícara de chá leite desnatado
- ¾ xícara de chá de coco seco light
- 4 colheres de chá de multi adoçante
- 1 colher de sobremesa de amido de milho (maizena)
- Coco ralado seco light para enrolar
- Cravo da índia para decorar

Modo de preparar

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Despeje esta mistura em uma panela e leve-a ao fogo baixo, mexendo sempre até soltar da panela. Retire do fogo, coloque em um prato levemente untado com margarina light.

Deixe esfriar. Enrole os beijinhos, passe no coco ralado e decore com um cravinho e coloque em forminhas de papel.

Rendimento: 50 unidade com 19.04 kcal cada.

Beijinho

- 1 pacote de coco ralado
- 1/2 xícara de água quente
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de leite

Hidrate o coco ralado com a água quente. Dissolva a farinha de trigo no leite. Leve todos os ingredientes ao fogo, numa panela, mexendo sempre, até que apareça o fundo. Depois de frio, enrole e passe em açúcar granulado.

Beijinhos de Coco

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 coco ralado
- 1 colher (chá) de baunilha

Modo de Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até desprender da panela.

Deixe esfriar, enrole e passe em açúcar.

Bejamel ou coxa de frango empanada

- Benjamim Abrahão

Ingredientes 1a. Parte

- 15 coxas de frango
- 1 litro de água
- ½ cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 100 g de margarina
- Sal e salsinha a gosto

- 2 tabletes de caldo de galinha
- 4 gemas
- 200 g de farinha de trigo

Ingredientes 2a. Parte

- Óleo para fritura
- Ovos e farinha de rosca para empaná-las

Modo de preparo

1. Refogue a margarina, a cebola, o alho, a salsinha e o Sal.
2. Coloque as coxas, os tabletes de caldo de galinha e a água.
3. Cozinhe e reserve o caldo.
4. Torne a levar o caldo ao fogo, e quando estiver fervendo, incorpore as gemas e a farinha de trigo, formando um creme. Após tudo pronto, espere esfriar um pouco e empane as coxas
5. Passe-as pelos ovos batidos e em seguida pela farinha de rosca.
6. Após tudo pronto, frite-as em óleo quente.

Bem casados

- Laka Brandão

Massa

- 5 ovos
- 6 colheres de sopa bem cheias de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- Manteiga para untar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de manteiga
- ¼ de xícara de chá de licor de cacau
- 3 colheres de sopa de suco de limão
- Nozes moídas a gosto

Modo de preparar

Bata as gemas, junte o açúcar e bata até que fique bem claro. Peneire juntos a farinha de trigo e o fermento e misture delicadamente ao creme e juntando em seguida as claras batidas em neve. Coloque em assadeira untada e polvilhada. Leve ao forno médio (180°). Ligue o forno na hora de colocar a massa. Assar por cerca de 10 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Corte com cortador próprio e recheie unindo dois a dois.

Recheio

1. Junte o leite condensado, as gemas e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter consistência cremosa (mais ou menos 10 minutos). Retire do fogo e junte o licor de cacau o suco de limão e as nozes. Deixe esfriar e use.
2. Depois de recheados, passe po açúcar fino e embrulhe. Faça uma linda embalagem.

Obs.

Este doce é tradicional em casamento. Deve ser colocado na mesa "grand-finale", muitas vezes são usados como lembrancinhas.

Bengalinhas vienenses

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa(rasas) de fermento
- 400 g de açúcar
- 4 gemas
- 40 g de manteiga

1 copo de leite
1 pitada de sal e baunilha

Misture todos os ingredientes, amasse-os com o leite e deixe-os descansar. Prepare as bengalinhas, passe-as no açúcar cristal e leve-as a assar em forno moderado. Quando estiverem duras e secas, retire-as do forno.

Bengalinhas vienenses

1 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa(rasas) de fermento
400 g de açúcar
4 gemas
40 g de manteiga
1 copo de leite
1 pitada de sal e baunilha

Misture todos os ingredientes, amasse-os com o leite e deixe-os descansar. Prepare as bengalinhas, passe-as no açúcar cristal e leve-as a assar em forno moderado. Quando estiverem duras e secas, retire-as do forno.

Beringela Capri (salada fria)

- 3 beringelas médias
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- 150gr de champignon
- 100gr de azeitonas pretas portuguesas (as pequenas) sem caroço
- 50gr de uvas passas brancas
- 1 cebola branca grande
- 2 dentes grandes de alho (acrescentar mais se preferir) bem picados
- Azeite de oliva puro para fritar
- Orégano
- Sal

Descasque as beringelas, corte-as em tiras bem finas e deixe de molho na salmoura (uma panela com bastante sal) até amolecer.

Enquanto a beringela fica na salmoura, prepare os outros ingredientes: pique os pimentões (tire as sementes e as peles brancas de dentro) da mesma forma que a beringela e reserve. A cebola deve ser picada bem fina, em tiras (lave e escorra, para tirar o ardido).

As azeitonas e o champignon devem ser picados em lascas (fatias) e separados. Se preferir, pode manter as azeitonas inteiras.

Escorra BEM a beringela, apertando um pouco para sair a água.

Numa frigideira alta, coloque um pouco de azeite (pouco menos de 1/2cm), aqueça bem e frite a beringela aos poucos, retirando logo que estiver cozida, colocando numa vasilha (não é necessário escorrer todo o óleo, ele já serve para temperar a salada). Todos os ingredientes devem ser colocados juntos nessa mesma vasilha após serem fritos.

Acabada a beringela, frite a cebola até amolecer (sem dourar). Frite finalmente os pimentões verde e o vermelho por último, até amolecer (o pimentão demora um pouco mais, mas não deixe dourar). As uvas passas devem ser fervidas para que "estufem" e amoleçam. Escorra bem e junte à salada.

Acrescente então o champignon, a azeitona, o alho e o orégano e sal à gosto. Misture bem, e deixe esfriar.

Combina muito bem com pão italiano, francês ou carnes grelhadas e saladas verdes.

OBS: acrescente mais azeite na hora de fritar, conforme seja preciso.

Bengalinhas vienenses

1 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa(rasas) de fermento
400 g de açúcar
4 gemas
40 g de manteiga
1 copo de leite
1 pitada de sal e baunilha

Misture todos os ingredientes, amasse-os com o leite e deixe-os descansar. Prepare as bengalinhas, passe-as no açúcar cristal e leve-as a assar em forno moderado. Quando estiverem duras e secas, retire-as do forno.

Beringela com passas da Zefa

Corte 3 beringelas grandes com pedaços de casca em cubos pequenos e deixe de molho em água e sal por uns 15 minutos. Retire a água, secando bem os cubinhos.

Coloque em uma forma refratária, regue com azeite, sal, pimenta-do-reino ou manjerição e acrescente um tomate pequeno, sem pele e sementes, igualmente cortado em cubos. Leve ao forno por cerca de 10 minutos. Retire do forno e acrescente castanhas de caju picadas, uvas passas e azeitona e experimente os temperos. Se estiver a gosto, leve novamente ao forno por cerca de 15 minutos até ficar bem macia.

Se gostar, pode colocar também pimentão cortado em cubinhos junto com o tomate. Sirva com pão sírio ou comum.

Beringela de forno (salada light)

- 2 beringelas grandes (com casca)
- 2 abobrinhas médias (com casca)
- 2 tomates médios maduros (com casca, sem sementes)
- 2 cebolas pequenas (sem casca)
- Alho à gosto (picado)
- Azeitonas pretas à gosto
- Sal e orégano
- Azeite de oliva para regar

Pique as beringelas, abobrinhas, tomates e cebolas em cubos médios, misture bem numa forma alta, coloque o alho, sal e orégano à gosto.

Regue com pouco azeite e leve ao forno alto, cobrindo com papel alumínio, durante 1 hora.

Tire o papel alumínio, mexa tudo, corrija o sal e leve ao forno sem o papel por mais meia hora.

Pode ser servida fria ou quente.

Beringela Prática

6 beringelas bem pequenas (novinhas)
3 tomates bem maduros
½ xícara de azeite
½ xícara de alho, cebola e salsinha bem picadinhos
1 colher de chá de fondor
Sal a gosto
½ xícara de azeitonas pretas picadas

Modo de Fazer:

Lave muito bem as beringelas, corte as pontinhas e depois vá cortando no sentido do comprimento em tiras finas. Refogue-as no azeite, vá despejando os temperos, até elas ficarem macias (se necessário adicione um pouquinho de água) depois que ela já estiver meio amolecida coloque os tomates já cortados em cubos, coloque o sal e um pouco antes de desligar coloque as azeitonas. Pode ser servida quente p/ acompanhar uma refeição ou sobre torradinhas como aperitivo.

Beringela role

- Fernando Camargo

Ingredientes

- 1 beringela média
- 300 g. De ricota
- Cheiro verde a gosto
- Sal
- Azeite
- Pimenta
- 600 ml. Ou 2 ½ xícara de molho de tomate

Modo de preparar

Deixe a beringela de molho no sal e vinagre por 30 min. Grelhe ou frite a beringela e reserve, tempere a ricota, recheie a beringela cubra com o molho e parmesão e leve ao pré aquecimento

Beringelas de gala

- Culinarista: Aparecida Rita

Ingredientes:

03 beringelas grandes, cortadas em fatias
sal e azeite para untar
recheio:
1.1/2 xícara chá de vagem picadinha
2.½ xícaras chá de batatas em cubinho
2.1/2 xícaras chá de abobrinhas em cubinhos
05 colheres sopa de queijo parmesão ralado
1.1/2 xícara chá de mussarela ralada
02 ovos
½ xícara chá de queijo provolone picado
01 colher de sobremesa de manjeriço picado

sal e pimenta a gosto

manteiga para untar

molho:

03 colheres de sopa de azeite

04 dentes de alho amassados

02 xícaras de chá de molho de tomates

01 raminho de manjeriço

sal a gosto

modo de fazer:

Em uma travessa, coloque as fatias de beringelas e polvilhe com sal, e deixe repousar por 20 minutos. retire enxague e seque. Leve ao fogo uma frigideira anti-aderente e pincele com azeite. Passe as beringelas dos dois lados até dourarem, reserve. Afervente os legumes até ficarem macios, mas firmes. Escorra, espere esfriar, e coloque em uma tigela, acrescente o restante dos ingredientes, bata os ovos e junte aos legumes.

Misture bem, tempere de sal e pimenta.

Unte uma forma de anel e disponha as fatias de beringelas sobrepondo as bordas. Coloque o recheio e tampe com o restante da beringela.

Leve ao forno quente em banho maria por 40 minutos. Faça o molho.

Desenforme a beringela e sirva com o molho de tomates.

Acompanha arroz branco e salada verde. Serve como entrada ou prato principal.

Beringelas Defumadas

Cybercook

- 3 beringelas médias muito frescas (com a casca dura e brilhante)
- 1 pimentão vermelho picadinho
- 1 maço de salsinha c/cebolinha
- 1 xícara de uvas passas escuras sem caroço
- Pimentinhas p/ enfeitar
- sal
- azeite ou óleo de boa qualidade o quanto baste para cobrir
- vinagre para untar as beringelas

Primeiro, defume as beringelas: espete-as com um garfo e coloque-as sobre a chama do fogão. Elas irão queimar (avise seus vizinhos!), até ficarem negras. Coloque-as, uma a uma, em saquinhos plásticos e dê um nó. Espere até amornar, retire-as e passe-as sob a água corrente **COM MUITO CUIDADO PARA NÃO DESMANCHAREM**. Elas deverão sair da água inchadas e levemente abertas nas laterais (como um balão). Deixe-as sorando um pouco (de preferência numa peneira retangular, para sorar por igual), até sair boa parte da água. Só então talhe-as ao meio e retire as sementinhas. Agora corte-as em tiras, no sentido do comprimento, em segmentos bem finos. Com cuidado (p/ não desmanchar), unte-as com o vinagre (mas sem ensopar, de leve), tempere-as (sem os ingredientes molhados ainda) e, em uma tigela dessas de vidro vá colocando uma camada de beringelas, uma de pimentão bicolor e uvas. Ao final, cubra com o azeite ou óleo de boa qualidade, vinagre, sal, pimenta. Fica ótimo no dia seguinte, quando pegou o gosto. Gostou- Então me mande receitas de defumados e entradas!

Berinjela à Italiana

- Ingredientes:
- 1 kg de berinjelas pequenas
- 2 copos de azeite

- 1 copo de vinagre branco
- 20 cebolinhas em conserva
- 100gr de azeitonas pretas
- 1 colher das de chá de pimenta do reino moída na hora
- 6 dentes de alho
- 1 folha de louro
- sal
- orégano

- Modo de Preparo:

Lave as berinjelas, corte em fatias e deixe de molho em água e sal por 12 horas, depois escorra bem, afervente em nova água com sal e o louro, torna a escorrer e deixe esfriar.

Arrume numa panela camadas de berinjelas, dê azeite com vinagre, de cebolinhas e azeitonas inteiras, polvilhe com orégano e pimenta do reino. Leve ao fogo brando e deixe ferver com a panela tampada, até o vinagre evaporar e ficar só o azeite. Deixe esfriar, arrume num pirex, tampe e leve a geladeira.

Comece a servir depois de 4 ou 5 dias.

Berinjela à Sudária

Cybercook

- 01 berinjela média
- 01 copo de queijo curado ralado
- 01 ovo
- sal
- 01 colher de óleo

Corte a berinjela em fatias nem muito grossa e nem fina demais, tempere com um pouco de sal, coloque o ovo num prato e dê uma batidinha só pra misturar, em seguida misture o queijo no ovo batido. Passe a berinjela e frite com uma frigideira untada com uma colher de óleo.

É uma delícia.

Berinjela Italiana do Cyber

2 berinjelas grandes
 5 dentes de alho picadinhos
 2 colheres de sopa de orégano
 1/2 xícara de azeite
 sal a gosto
 vinagre

Com uma faca bem afiada e molhada em água com vinagre, descasque as berinjelas e corte-as em tiras de 1 cm de largura. Deixe de molho em água abundante também com vinagre por uns 10 minutos. Escorra a água, coloque uma nova água, acrescente vinagre e sal. deixe ferver por uns 10 minutos. Escorra e esprema num escurridor de macarrão para sair bem a água. Na panela, coloque metade do azeite, dê uma saltitada no alho. Jogue a berinjela, passe rapidamente pelo azeite quente. desligue o fogo e acrescente o restante do azeite e o orégano. Deixe esfriar e sirva... ou como aperitivo ou como entrada.... fica 10....

Berinjela Mykonos

2 cebolas médias cortadas
2 dentes de alho cortados
2 colheres de sopa de óleo de oliva
1 berinjela média
1 pimentão vermelho ou verde, cortado
3 xícaras de tomates em lata (com suco)
½ xícara de suco de maçã ou água
½ colher de sobremesa de cominho
½ colher de sobremesa de coentro
2 colheres de sopa de suco de limão
3 xícaras de espinafre lavados e cortados
sal e pimenta do reino a gosto
1 xícara de queijo feta (pode ser de cabra ou ricota ou de Minas) cortado em cubinhos

Em uma panela grande, frite a cebola no óleo de oliva até ficar transparente. Corte a berinjela em cubinhos e adicione à panela. Corte o pimentão em quadrados (mais ou menos 2 cm). Amasse os tomates. Adicione o suco de maçã ou água, cominho e coentro e tomates à panela. Cubra e deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo ocasionalmente até que a berinjela esteja macia (mais ou menos 15 minutos). Adicione o suco de limão e o espinafre. Cozinhe por mais um minuto ou dois até que o espinafre murche um pouco sem perder a cor. Adicione sal e pimenta a gosto. Cubra o queijo se desejar. Pode ser servido com arroz.

Berinjela tantan da Tânia Cybercook

- 1 quilo de berinjela
- 1/2 quilo de passas
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 1 pimentão verde
- 2 copos de um bom azeite
- pitada de sal
- 2 tomates

Corte as berinjelas em cubinhos, os pimentões e os tomates. Misturar bem. Acrescentar as passas e mexer bem. Colocar o sal, o azeite, mexer bem e colocar em forno pré- aquecido. Deixar por mais ou menos 30 minutos, até as berinjelas ficarem molinhas. Não deixar secar o azeite. Tirar do forno, deixar esfriar e colocar na geladeira. Muito bom para servir com torradinhas ou como refeição.

Berinjelas do casamento da Má

4 berinjelas
vinagre branco
sal
cebolas
pimentões: 1 vermelho e 1 amarelo
1 copo de azeite
orégano - cuidado! Não colocar muito
segurelha

estragão
salsinha
hortelã - 2 galhinhos
alecrim - pouquinho
castanha de caju ou nozes - 100 g
uvas passas - 100 g ou 150 (-)

Pique as berinjelas em cubinhos e deixe com vinagre e sal numa vasilha com um peso em cima para sair a água, por , no mínimo, 4 horas. Esprema e leve ao forno numa assadeira, uma única camada. Bem soltinha, que dê para virar e leve ao forno, por meia hora, mexendo a cada 10 minutos para que a berinjela fique bem seca. Numa assadeira, junte a berinjela, os pimentões cortados em quadrados, a cebola idem, o azeite, os temperos, menos a salsa e a castanha de caju picada (não moída). Leve ao forno coberta com papel alumínio por 30 minutos. Retire o papel , acrescente a salsa e a uva passa e leve ao forno descoberta por mais ou menos 20 minutos, até que esteja macia.

Bife a Baiana

Ingredientes:

06 bifes
250 grs. de tomate
06 fatias de pão
01 colher de sopa de farinha de trigo
pimenta e temperos

(Modo de Preparo)

Corte os bifes bem finos, salgue-os passe na farinha de trigo e frite com bastante gordura bem quente. Coloque cada bife sobre uma fatia pão faça um molho de tomate. Regue os bifes umedecendo bem as fatias espalhe sobre eles queijo ralado.

Bife à milanesa

5 a 6 bifes
2 colheres de chá de pimenta e cominho
1 dente de alho
2 ovos batidos(claras, depois as gemas)
Farinha de rosca
Sal a gosto

Limpe a carne e corte-a em bifes mais ou menos retangulares. Bata-os com o martelo. Tempere-os com sal, alho e pimenta e cominho.

Coloque no liquidificador os seguintes temperos: 1 tomate descascado, 1 rodela de cebola, galhos de coentro, cebolinha verde e 1/3 de xícara de vinagre. Deixe-os neste tempero de preferência de véspera. Aqueça um pouco de óleo na frigideira e passe-os, ligeiramente, um de cada vez. Em seguida, passe-os na farinha de rosca e nos ovos batidos. Leve-os novamente à frigideira com óleo aquecido até que o ovo fique inteiramente cozido. Coloque em papel absorvente. Polvilhe-os com farinha de rosca. Sirva com vagens passadas em manteiga.

Bife à Parmegiana

Ingredientes
6 bifes médios de alcatra ou contra filé
Sal
2 ovos
Farinha de rosca

Farinha de trigo
1 tablete de caldo de carne
Óleo
6 fatias de presunto
6 fatias de muzzarella
Puro purê de tomate
Orégano

Modo de Preparo

Bata um pouco os bifes, tempere com sal e reserve. Bata os ovos, tempere com sal a gosto. Passe os bifes na farinha de trigo, nos ovos batidos e na farinha de rosca. Frite-os em óleo quente, até que fiquem igualmente dourados. Arrume os bifes em um prato refratário, cubra cada um com uma fatia de presunto e sobre esta coloque uma fatia de muzzarella. Leve ½ lata de puro purê de tomates ao fogo, junte ½ xícara, das de chá, de água e um tablete de caldo de carne. Deixe ferver um pouco. Cubra os bifes com o molho e polvilhe com orégano. Leve ao forno por 7 minutos, retire e sirva imediatamente com batatinhas fritas.

Bife Coberto com Creme de Milho Casal Maguila e Irani

Ingredientes:

- bifes de filé mignon
- alho, sal e pimenta
- manteiga para fritar

Modo de preparo:

Temperar os bifes com o alho, sal e pimenta, fritá-los na manteiga e reservar.

Creme de milho

Ingredientes:

- 01 ou 02 latas de milho verde em conserva
- 1.1/2 copo de leite desnatado
- sal a gosto
- 01 colher de sopa de manteiga
- 01 lata de creme de leite
- ½ colher de sopa de maizena de farinha de trigo
- ½ caldo de carne

Modo de preparo:

Colocar o milho verde no liquidificador com 01 copo de leite, bater até ficar cremoso. Depois peneirar.

Coloque a manteiga em uma panela, caldo de carne, alho, cebola a gosto e deixar dourar, coloque o milho verde peneirado, o creme de leite e a maizena.

Misture bem até ficar cremoso.

Este prato acompanha arroz branco e batatas palhas.

Bife com brócolos

Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias

ingredientes:

- 200 gr de filé mignon cortado em tiras

1.1/2 maço de brocólis limpos e cortados
02 dentes de alho em tirinhas
01 colher de sopa de gengibre cortado
03 colheres de sopa de shoyo
01 colher de sopa de molho de ostra
01 colher de sobremesa de gergelim socado ou óleo de gergelim
02 colheres de sopa de azeite de oliva
05 colheres de chá de coentro fresco
01 colher de café de maizena
02 colheres de sopa de água
03 colheres de sopa de pimenta malagueta

modo de preparo:

em uma panela colocar o azeite, o alho, o gergelim e o gengibre para fritar. em seguida acrescente o filé mignon, e o brócolos.

por fim temperar com o shoyo, molho de ostra e o restante dos ingredientes e servir quente.

arroz: (ingredientes)

01 xícara de chá de arroz lavado
04 xícaras de chá de medida de água
1/3 de envelope de adoçante
02 colheres de sopa de vinagre
sal a gosto
acrescente em uma panela e coloque para cozinhar.

Bife com Especiarias

Serve: 2 pessoas

Calorias: 246 por porção

Tempo Total de preparo

10 minutos para preparar

10 minutos no microondas

Ingredientes

1 xícara de cogumelos picados
1 colher de sopa de cada: cebola, aipo, salsa picada
½ dente de alho amassado
360g de carne moída magra
2 colheres de chá de queijo picante ralado
2 colheres de chá de molho de soja
½ colher de chá de mostarda

Modo de fazer

Misture bem a carne moída fazendo dois bifés. Reserve. Em um refratário coloque cogumelo, o aipo, a cebola e a salsa.

Leve ao microondas por 5 minutos na potência máxima até amolecer. Tire do forno e misture com os demais ingredientes.

Em outro refratário coloque os dois bifés de carne moída, pincele com shoyo e leve ao microondas por 3 minutos na potência máxima.

Tire do forno e sobre eles coloque as especiarias que já devem estar prontas. Volte ao microondas por 2 minutos para aquecer.

Como congelar

Congele normalmente em refratário ou pote plástico.

Como descongelar

Descongele direto no microondas em refratário por 10 minutos ou em temperatura ambiente.

Bife de alface

2 ovos

2 colheres de sopa de farinha de rosca

1 molho de alface

camarão seco moído

Sal a gosto

pimenta

Bata as claras em neve e depois coloque as gemas(batidas como para omelete). Depois de bater os ovos, coloque o alface, os temperos, o camarão seco moído e, por último, a farinha de rosca. Misture tudo e pegue com uma colher de sopa, fritando as colheradas em óleo quente como acarajé.

Bife de atum com shitake

200 ml de molho de shoyu

100 g de shitake em tiras

250 g de bife de atum

50 g de manteiga

Em uma panela, junte o molho de shoyu e o shitake e cozinhe por 3 minutos. Reserve. Frite o atum rapidamente na manteiga (30 segundos de cada lado). Sirva o atum e o shitake com molho de shoyu e purê de batatas.

Para 1 pessoa

Molho de shoyu

500 ml de shoyu

200 g de açúcar

300 ml de vinagre

500 ml de água

150 g de manteiga

300 ml de saquê

Deixe ferver todos os ingredientes em fogo baixo por 30 minutos.

Note que o molho não está na quantidade necessária para a receita. Na receita só vai 200 ml.

Bife de fígado para microondas

- 600 gr. de fígado cortado em tiras pequenas

- fatias de bacon

- cebola fatiada

- vinagre

- sal

- pimenta do reino em grãos, óleo

Pincele o fígado com um pouco de óleo e depois, faça uma mistura de 2 colheres de vinagre, sal e pimenta do reino em grãos e deixe os bifes nessa mistura por uma meia hora. Numa tigela funda, coloque os bifes por cima as fatias de bacon e as cebolas cortadas, depois jogue o resto do molho que sobrou. Leve ao microondas por 12 minutos em potência 100. Aguarde alguns minutos e sirva com arroz e batatas cozidas.

Bife de galinha à milanesa

1 kg de peito de galinha
1 colher de sobremesa de sal
2 colheres de chá de pimenta e cominho
3 dentes de alho
1\2 xícara de suco de limão
2 ovos mal batidos
3 colheres de sopa de farinha de rosca
1 colher de sopa de queijo parmesão

Desosse os peitos, corte-os em bifes e tempere-os de véspera com limão, sal, alho e pimenta e cominho. No dia seguinte, passe-os na farinha de rosca misturada com o parmesão. Em seguida, no ovo e novamente na farinha. Frite-os na manteiga. Antes de servir, coloque-os no forno por 10 minutos, envolvendo-os em papel alumínio. Depois de prontos, polvilhe-os com farinha misturada com parmesão.

Bife Recheado a Parmegiana

Culinarista: Anka Popovic

Ingredientes:

1 kg de alcatra em bife
2 dentes de alho picado
200 g. de presunto
1 xícara de requeijão
200 g. de mussarela
sal, pimenta, orégano a gosto
Ovo para empanar
farinha de rosca
óleo para fritar
molho de tomate bem temperado

Modo de preparar:

Bater os bifes e temperar. Colocar 1 fatia de presunto, o requeijão e fechar com palitos empanar e fritar. Coloque no refratário, cobrir com o molho, o queijo e a mussarela. E leve ao forno para derreter o queijo.

Bife "Sempre aos Domingos"

Cybercook

- 5 ou 6 bifes de contrafilé ou alcatra

Tempere com:

- sal e pimenta do reino
- alho picadinho
- 1 folha de louro
- 1 pitada de segurelha
- 1/2 xícara de café de vinagre branco
- óleo para fritar

Molho:

- óleo
- 1 cebola grande cortada a grosso modo
- 1 dente de alho grande picado
- 6 tomates fatiados (com casca, mesmo)
- salsa e cebolinha
- 1 cubinho de caldo de galinha
- 1 lata de ervilhas
- 5 ou 6 ovos inteiros

Tempere os bifes e frite-os em uma frigideira bem grande, com óleo. Enquanto fritam, prepare todos os ingredientes do molho. Assim que acabar de fritar, reserve-os. Na mesma frigideira, refogue o alho e a cebola. Quando dourarem, mas sem murcharem (use o fogo alto), junte os tomates e o caldo de galinha. Revolva bem para que os tomates murchem e o caldo de galinha se dissolva. Quando estiverem murchos, mas não desmanchados, devolva os bifes à panela, acrescente 1 xícara de chá de água e a ervilha. Deixe cozinhar por 5 minutos. Prove e acerte o sal. Acrescente a salsa e cebolinha. Quebre os ovos, um a um numa tigelinha e distribua-os, uniformemente, pela frigideira, de modo que, a cada bife, corresponda um ovo. Tampe por um ou dois minutos, até que as gemas adquiram uma película, mas sem cozinhar a gema, pois o mais gostoso é quando, no prato, se fura as gemas e elas escorrem, misturando-se ao arroz branco... hum....

Biribas

- 1 lata de leite condensado
- 1 coco médio ralado
- 4 ovos
- 50 g de passas sem sementes
- Raspas de limão

Misture o leite condensado ao coco ralado, acrescente os ovos batidos como para omelete, as raspas de limão e uma pitada de sal. Pingue esta massa em forminhas para empadas untadas, coloque uma passa em cada forminha e leve ao forno. Retire quando estiverem douradas.

Biscoitinho doce rapidinho

- 100g de margarina
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 7 colheres de sopa de farinha de trigo

Misturar com as mãos, fazer bolinhas, colocar em forma untada com manteiga ou óleo (amassar os biscoitinhos com um garfo antes de assar)

Biscoitinhos Amanteigados de Laranja

Ingredientes:

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- 200g de manteiga ou margarina
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de chá de raspa de laranja

Modo de Fazer:

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa, junte o ovo e a raspa de laranja e continue batendo até ligar tudo muito bem. Acrescente então a farinha reservada, amassando até obter uma massa bem homogênea. Faça pequenas bolas enrolando-as com as mãos enfarinhadas e coloque-as em tabuleiro sem ser untado.

Asse em forno, com calor moderado por 10 a 15 minutos.

Biscoitinhos Amanteigados

Receita de Fernanda Burger

Ingredientes:

- 200g margarina ou manteiga
- 150g açúcar
- 1 ovo
- 1 gema
- 1 colher de chá fermento em pó
- Farinha de trigo (mais ou menos 4 xícaras)
- Goiabada (cascão) ou bananada para o recheio

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes e amassar com as pontas dos dedos. Fazer bolinhas achatadas e recheá-las com a goiabada cortada em retângulos.

Levar para o forno e assar durante aproximadamente 15 minutos.

Polvilhar com açúcar depois de assado.

Biscoitinhos da Lu

Cybercook

- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (café) baunilha
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo inteiro

Misture a manteiga e o açúcar, acrescente o ovo, a baunilha, misture, e acrescente, por último a farinha e o fermento em pó, misture bem para ligar todos os ingredientes. Corte em rodela ou com cortadores de biscoitos leve para assar até que dourem.

Biscoitinhos da vovó

Misture

1 tablete de margarina(100 g)

1 1/2 xícara de açúcar

1 ovo

1 colher de chá de baunilha.

Aos poucos junte:

4 xícaras de farinha de trigo(peneirada)

1 colher de chá de fermento em pó.

Misture bem até a massa fique homogênea. Abra a massa, fina, sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo e corte os biscoitinhos. Leve ao forno quente por cerca de 7 minutos, não havendo necessidade de untar a forma. Deixe esfriar e se delicie.

Biscoitinhos de Natal Trufado

Leve ao banho-maria o creme de leite juntamente com 500g do chocolate ao leite picado (o restante será usado para banhar as trufas). Misture até que o chocolate derreta e forme um creme liso e uniforme. Acrescente o whisky, misture novamente e passe esse creme para um refratário. Depois de frio, leve à geladeira por cerca de 6 horas, para adquirir consistência firme. Modele as trufas com a ajuda de 2 colheres (chá) e guarde-as na geladeira até o momento de banhar.

Derreta o chocolate restante no microondas, na potência média, ou então em banho-maria, misturando com uma espátula até que cerca de 2/3 dele tenha derretido. Retire-o do banho-maria e continue mexendo, até que o chocolate fique bem lisinho. Despeje-o num refratário limpo, seco, e sobre ele, acomode um prato contendo água fria, para acelerar o resfriamento. Misture bem até que, provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio". Mergulhe as trufas neste chocolate, escorra o excesso e leve à geladeira por 5 a 10 minutos, para secar. Envolve as trufas no cacau em pó e acomode-as em seguida em forminhas ou numa caixa bonita, para presente.

Rendimento: 50 trufas

O que eu preciso ter-

1 lata de creme de leite, 1 kg de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto, picada, 3 colheres (sopa) de whisky, 1 1/2 xícara (chá) de Cacau em Pó Garoto.

DICAS: · Ao modelar as trufas, evite o contato com as mãos, para que elas não "derretam".
· O creme de leite fresco dá uma textura mais delicada às trufas. Se você preferir usá-lo, calcule cerca de 300 a 350ml de creme de leite fresco para cada 500g de Cobertura Garoto.

Biscoitinhos de Natal

Bata na batedeira a manteiga juntamente com o açúcar e as gemas, até formar um creme bem fofo. Desligue a batedeira e peneire sobre esse creme a farinha de trigo e o Chocolate em Pó Garoto. Misture tudo com uma colher de pau e deixe a massa descansar na geladeira por cerca de 10 minutos. Abra a massa com a ajuda de um rolo e corte os biscoitinhos no formato desejado, com a ajuda de cortadores de massa. Unte e enfarinhe uma assadeira grande e acomode nela os biscoitinhos (deixe um espaço de aproximadamente 2 cm entre eles) e asse em forno médio por cerca de 20 minutos. Retire da assadeira depois de frios e escolha sua decoração preferida:

- Para a florzinha de laranja: enquanto os biscoitos assam, derreta 400g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto em banho-maria ou microondas (neste caso, use sempre a potência média). Passe o chocolate derretido para um outro refratário e misture até ao colocar uma pequena porção nos lábios ele transmita a sensação de frio. Mergulhe cada um dos biscoitos no chocolate, decore com raspa de laranja e deixe secar sobre uma grade.
- Para o sino: polvilhe os biscoitinhos com açúcar de confeiteiro com a ajuda de uma peneira fina. Derreta e tempere 250g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto da mesma maneira descrita para a florzinha. Coloque o chocolate derretido num cone de papel manteiga e faça o contorno de cada um dos sininhos.
- Para a estrelinha: recorte um pedaço de papel manteiga e faça nele pequenos furos. Sobre ele polvilhe o açúcar de confeiteiro e retire o papel cuidadosamente, para preservar o efeito pontilhado.
- Para a botinha: derreta e tempere 250g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto. Mergulhe o "cano" da botinha no chocolate branco e com um cone de papel manteiga faça os botões. Deixe-os sobre uma grade até que o chocolate seque totalmente.

O que eu preciso ter-

150g de manteiga à temperatura ambiente, 1 xícara (chá) de açúcar, 2 gemas, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto.

Biscoitinhos de Nozes

- 01 xícara de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara açúcar de confeiteiro
- 1 colher (chá) baunilha
- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 3/4 xícara de nozes bem picadas
- Açúcar de confeiteiro para enfeitar

Preparo:

Misture bem a manteiga e o açúcar. Junte a baunilha e a farinha peneirada com o sal. Misture novamente. Adicione as nozes e leve a massa à geladeira por uns 15 minutos. Aqueça o forno em temperatura média (200 graus). Faça bolinhas de 2 cm de diâmetro e coloque numa assadeira sem untar. Leve para assar por uns 10 a 12 minutos. Passe no açúcar de confeiteiro enquanto estão mornos.

Rende em torno de 65 biscoitinhos.

Biscoitinhos Mon Amour

Indicada por: Laura Ancona Lopez

- 1 2/3 xícara de chá (250g) de farinha de trigo
- 1 2/3 xícara de chá de fécula de batata (ou maizena)
- 1 xícara de chá (180g) de açúcar
- 1 pitadinha de sal
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 12 colheres (175g) de manteiga ou - -
- 2 ovos
- margarina sem sal
- leite

- açúcar de confeiteiro para polvilhar
- 2 barras (200g cada) de chocolate ao leite

1- Na mesa ou dentro de uma vasilha grande, junte todos os ingredientes secos: farinha de trigo, fécula de batata, açúcar, sal e fermento. Abra uma cova no meio e acrescente a manteiga cortada em pedacinhos e ovos.

2- Comece a amassar pelos ingredientes que estão no centro, e aos poucos, vá incorporando os demais. Vá colocando o leite aos pouquinhos e misturando a massa muito bem até que ela fique numa consistência média, nem quebradiça e seca, nem mole demais.

3- Amasse muito bem até que fique homogênea.

4- Faça uma bola, cubra com papel alumínio e leve a massa para descansar na geladeira por quatro horas.

5- Abra a massa com um rolo até que fique com a espessura de 0,5 cm. Depois, recorte-a com uma forminha no formato que quiser, fazendo os biscoitinhos.

6- Preaqueça o forno numa temperatura de 170°(forno baixo) por dez minutos.

7- Com cuidado, coloque os biscoitos numa assadeira untada e enfarinhada, deixando um espaço entre eles. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e leve ao forno preaquecido por, mais ou menos, 20 minutos.

8- Depois de frios, derreta o chocolate ao leite e passe com uma espátula (ou faca) em cima de cada um deles e deixar esfriar. Coloque em uma caixa e está pronto!

Biscoito de aveia da Mamãe

1 xícara (150 g) de margarina

2 xícaras de açúcar

2 ovos

6 colheres de leite

baunilha

3 xícaras mal cheias de farinha de trigo

3 xícaras mal cheias de aveia

1 colher de chá de sal

2 colheres de chá de fermento

Misture os ingredientes pela ordem e coloque a massa às colheradas em assadeira untada. Leve ao forno quente. Se quiser, pode misturar à massa passas ou frutas cristalizadas picadas.

Biscoito de Cerveja da Antartica

Ingredientes

- 1/2 quilo de farinha de trigo

- 250 g de manteiga

- 1/2 de copo de Cerveja Antartica

- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- 1 pitada de sal

- 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Fazer:

Amasse tudo, abra com o rolo na espessura de meio centímetro, corte com um molde, passe um pouco de água por cima e polvilhe com bastante açúcar cristalizado. Coloque numa assadeira untada e leve ao forno regular.

Biscoito de Polvilho frito

Ingredientes

2 copos de polvilho azedo
2 colheres de óleo (sopa)
2 colheres de água
3 ovos
1 pitada de sal

Modo de Fazer

Escaldar o polvilho com água, óleo e sal (fervendo).
Sove bastante, e acabe de amassar com os ovos. Enrole e frite.

Biscoito de Polvilho igual ao da padaria Tanea

Ingredientes

-500gr.de polvilho azedo
-200ml.de óleo
-200ml.de água
-4 a 5 ovos a quantidade varia com o tamanho
-sal a gosto
-4 a 5 gotas de limão(a gosto)

Modo de fazer

-Coloque o óleo e a água para ferverem juntos ,despeje então sobre o polvilho, mexa e deixe esfriar um pouco; acrescente os ovos, sal e o limão se preferir.

-Amasse bem com as mãos, a massa fica um pouco mole. Para fazer os biscoito você precisa somente de um saco plástico resistente tipo o de leite, corte então um buraco em um dos cantos, coloque a massa dentro e esprema em forma untada somente com pouco óleo, ao

espremer você escolhe o formato desejado, para bolinhas aperte somente uma quantidade referente ao tamanho de uma uva, quanto ao restante fica a critério. Olha a textura do biscoito varia muito com o tamanho do buraco que se faz no saco que se vai espremer; comece então com um buraco pequeno ,asse então uma pequena quantidade para testar .Acho que desta vez você acerta, mas qualquer duvida estou por aqui. Gosto muito deste biscoito mas quem costuma fazer ele por aqui e meu esposo.

PS: Ao colocar a água para ferver junto com o óleo tome cuidado, pois costuma pipocar. Espero que de certo.

Biscoito Palito

Sueli Saraiva - fone: 287.53.97

- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de gordura vegetal
- 1 colher de café de sal
- 2 ½ copo americano de farinha de trigo
- 1 colher de sopa rasa de bicarbonato de amônia

- Mais ou menos ½ copo de água

Modo de preparar:

Misture tudo, sove bem, deixe descansar por 15 minutos e faça os biscoitos.

Biscoito simpatia da Tia Dyla

½ quilo de farinha de trigo

250 g de açúcar

4 ovos

2 colheres de sopa de margarina

1 pitada de sal

1 colher de chá de fermento em pó

Misturar tudo, sovar bem. fazer cordões e cortar como nhoque.

Fazer uma calda perfumada com laranja, despejar os biscoitinhos dentro, mexer rapidamente e por para secar.

Fondant:

1 colher de sopa de clara fina (coada)

1 colher de leite

1 colher de água

Juntar açúcar de confeitiro até dar ponto.

Biscoitos amanteigados 4 receitas

Márcio

Biscoitos Amanteigados

por Elisabeth Müller

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo

- 1 ½ colher de chá de fermento

- ½ colher de chá de sal

- 2/3 de xícara de manteiga

- 1 ½ colher de chá de baunilha

- 1 ¼ xícara de açúcar

- 1 ovo

Modo de fazer:

Bater em creme a manteiga e o açúcar. Adicionar o ovo e a baunilha, batendo bem. Acrescentar os ingredientes secos e continuar batendo. Estender a massa com meio centímetro de espessura e cortar os biscoitos em forminhas próprias.

Assar em tabuleiro untado por 8 a 10 minutos.

Butter Cookies

30 - 40 cookies em média

Ingredientes:

- 1 xícara de manteiga ou margarina
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 2/3 xícara de açúcar
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de essência de baunilha

Modo de Fazer:

Bata bem a manteiga e o açúcar até formar um creme homogêneo. Acrescente o ovo e a baunilha; junte aos poucos a farinha e o sal, misture bem e leve para gelar por 15 minutos. Abra a massa e corte com a borda de um copo ou cortadores de biscoitos.

Asse em forno moderado e pré-aquecido por 8 a 10 minutos ou até estarem dourados.

Decore a gosto.

Biscoitinhos Amanteigados de Laranja

Ingredientes:

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 200g de manteiga ou margarina
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de chá de raspa de laranja

Modo de Fazer:

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa, junte o ovo e a raspa de laranja e continue batendo até ligar tudo muito bem. Acrescente então a farinha reservada, amassando até obter uma massa bem homogênea. Faça pequenas bolas enrolando-as com as mãos enfarinhadas e coloque-as em tabuleiro sem ser untado.

Asse em forno, com calor moderado por 10 a 15 minutos.

Biscoitinhos Amanteigados

Receita de Fernanda Burger

Ingredientes:

- 200g margarina ou manteiga
- 150g açúcar
- 1 ovo
- 1 gema
- 1 colher de chá fermento em pó
- Farinha de trigo (mais ou menos 4 xícaras)
- Goiabada (cascão) ou bananada para o recheio

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes e amassar com as pontas dos dedos. Fazer bolinhas achatadas e recheá-las com a goiabada cortada em retângulos.

Levar para o forno e assar durante aproximadamente 15 minutos.

Polvilhar com açúcar depois de assado.

Biscoitos Amanteigados

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo

1 ½ colher (chá) de fermento

½ colher (chá) de sal

2/3 de xícara de manteiga

1 ½ colher (chá) de baunilha

1 ¼ xícara de açúcar

1 ovo

Modo de fazer

Bater em creme a manteiga e o açúcar. Adicionar o ovo e a baunilha, batendo bem. Adicionar os ingredientes secos e continuar batendo. Estender a massa com meio centímetro de espessura e cortar os biscoitos em forminhas próprias. Assar em tabuleiro untado por 8 a 10 minutos.

Biscoitos com suco de laranja

3 ¾ de xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de manteiga ou margarina

3/4 de xícara de açúcar

1/4 de xícara de suco de laranja

1 gema

Bata tudo até que estejam bem misturados. Asse as tiras com as marcas e depois corte.

Biscoitos de Amêndoas

300 gramas de farinha

100 gramas de açúcar

150 gramas de manteiga

150 gramas de amêndoas moídas

2 ovos

6 colheres de sopa de licor de amêndoa ou 3 colheres de essência de amêndoa

Modo de Fazer:

Em uma vasilha Amasse a manteiga ,em temperatura ambiente, e aos poucos acrescente o açúcar mexendo sem parar. Adicione os ovos, as amêndoas e o licor ou essência e por último a farinha até formar uma massa homogênea. Deixe descansar na geladeira por uma hora e depois faça os biscoitos de diversas formas.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno quente por 15 minutos. Ao fim você irá saborear uma das mais tradicionais receitas da minha família de origem grega.

Biscoitos de Amendoim

Ingredientes

5 colheres (sopa) de açúcar
300 gr de margarina
1 ½ xícara (chá) de amendoim torrado e moído
1 pitada de sal
1 cálice de vinho doce
2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo
Açúcar cristal (o suficiente para passar nos biscoitos)

Modo de Preparo

Bata o açúcar com a margarina até formar um creme, junte o resto dos ingredientes pela ordem acima. Forme uma bola com a massa (se precisar, pode colocar um pouco mais de farinha) e leve à geladeira por 2 a 3 horas. Depois, enrole os biscoitos da forma desejada e coloque em tabuleiro sem ser untado. Leve para assar durante 10 a 15 minutos, retire do forno e passe os biscoitos pelo açúcar o que deve ser feito com cuidado porque se quebram com facilidade.

Biscoitos de Aveia

Ingredientes

½ xícara de margarina
1 xícara de açúcar
2 ovos
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 xícara de farinha de trigo
2 xícaras de aveia
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

Em uma tigela, misturar bem todos os ingredientes. Colocar porções espaçadas em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo. Enfeitar com passas ou nozes e assar em forno moderado por 10 minutos.

Biscoitos de batata-doce

2 xícaras de açúcar
2 xícaras de batata-doce cozida e passada no espremedor
600 g de Maizena
400 g de manteiga
2 colheres de chá (cheias) de fermento

Misture tudo, forme os biscoitos e leve ao forno quente. Depois de quente, abaixe o forno.

Biscoitos de canela e chocolate

Ingredientes

2 xícaras de farinha de trigo
½ xícara de açúcar
¼ de xícara de chocolate em pó
1 ½ colher (chá) de canela em pó

1 xícara de manteiga gelada (200 g)
1 gema ligeiramente batida

Modo de Preparo

Misture a farinha de trigo, o açúcar, o chocolate e a canela em pó numa vasilha grande Acrescente a manteiga cortada em pedaços e misture com a ponta dos dedos até obter a consistência de uma farofa grossa. Junte a gema e misture bem. Forme uma bola com a massa, embrulhe em papel alumínio ou filme plástico e leve para gelar por 30 minutos ou até que esteja firme para ser aberta. Abra 1/3 da massa de cada vez, sobre uma superfície polvilhada com farinha, numa espessura de 3 mm. Corte da forma que desejar, com cortadores próprios .Coloque os biscoitos numa assadeira untada, deixando espaço de 1 cm entre cada um.
Asse em forno moderado, pré-aquecido, por 10 a 12 minutos ou até que estejam firmes
Retire os biscoitos da assadeira, deixe esfriar e decore com glacê (opcional)
Guarde em recipiente fechado.

Biscoitos de cerveja

1/2 kg de farinha de trigo
250 g de manteiga
1/2 copo de cerveja

Faça os biscoitos como se fossem nhoques. Passe no açúcar cristal e asse.

Biscoitos de farinha de arroz

10 colheres de sopa de farinha de arroz
10 colheres de sopa de araruta
5 colheres de sopa de manteiga
7 colheres de sopa de açúcar
Leite para dar consistência de enrolar à massa

Misture a farinha de arroz com a araruta, faça uma cova no centro e aí deite o açúcar, a manteiga e o leite aos poucos. Vá amassando até ficar em ponto de enrolar e bem macia. Faça então os biscoitinhos e leve-os a assar em assadeira untada com manteiga.

Biscoitos de gengibre da Rogelia

- 2/3 de xícara de chá de melado
- 1/2 xic de açúcar mascavo, bem comprimido
- 1/2 xic de manteiga em temperatura ambiente
- 1 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1 1/2 colher de chá de canela em pó
- 1/2 colher de chá de gengibre em pó
- 1 pitada de sal
1 pitada de cravo em pó
2 ovos grandes
3 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

Cobertura:

1 1/2 xícara de chá de açúcar de confeitiro
1/3 xícara de chá de leite

Preparo:

Na batedeira, junte o melado, o açúcar mascavo, a manteiga, o fermento, o sal, a canela, o gengibre, o cravo, os ovos, e 1 1/2 xícara de farinha. Bata em velocidade baixa até misturar os ingredientes. Passe para velocidade média e bata por 2 minutos, raspando o fundo da tigela de vez em quando. Desligue a batedeira, acrescente a farinha restante e misture bem primeiro com a espátula depois com as mãos, até que fique homogênea. Forme uma bola. (Se quiser pode envolvê-la num filme plástico e guardá-la na geladeira por dois dias).

Pré-aqueça o forno em temperatura média(180°).Polvilhe levemente farinha de trigo em uma superfície de trabalho.. Com um rolo abra a massa, até ficar com 3mm de espessura.

Recorte a massa em formatos variados.

Com uma espátula coloque-os numa assadeira sem untar, deixando um espaço de 1 cm entre eles.

Asse por 10 minutos ou até ficarem firmes.

Com a espátula, tire-os imediatamente da assadeira e deixe-os esfriarem sobre uma grade.

Enquanto esfriam faça a cobertura. Numa panela (em banho maria), coloque o açúcar e o leite, mexendo sempre até ficar homogênea a mistura. Tire do fogo. Coloque num saco de confeitar com o bico perle(pérola, aquele bem fininho)e decore a gosto. Deixe-os secar antes de guardá-los.

Biscoitos de Maria

1 pacote grande de Maizena

3 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de leite de coco

1 gema

6 colheres de sopa(rasas) de açúcar

Junte tudo, amasse muito bem e faça os biscoitinhos em forma de bolinha marcando com um garfo. Leve ao forno quente em assadeira não untada.

Biscoitos de Nata

Cybercook

- 3 colheres de sopa de açúcar

- quantidade suficiente de amido de milho

- 1 copo de nata ou creme de leite fresco

- 1 colher de chá de fermento em pó

- 1 colher de sopa de margarina

- 2 gemas

- 1 colher de café rasa de sal

- 1 colher de café de essência de baunilha

Bata bem a margarina com o açúcar, junte as gemas e mexa bem. Acrescente a nata, o sal, o fermento e a baunilha. Vá adicionando o amido de milho, até que não grude mais nas mãos. Amasse bem, abra fininho com o auxílio de um rolo e corte em quadradinhos. Enrole, começando por uma das pontas, para fazer um rolinho. Unte uma assadeira e leve a assar em forno médio.

Biscoitos de Natal

Ingredientes

2 ½ xícaras de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio
1 xícara de açúcar branco
1 xícara de açúcar mascavo
1 xícara de margarina
2 ovos inteiros
1 colher de sobremesa de essência de baunilha
1 barra de chocolate meio amargo (picadinho)
150 gramas de castanha do Pará.

Modo de Preparo

Junte o trigo e o bicarbonato e reserve. Misture em outro recipiente o açúcar branco, o mascavo, a margarina e os ovos mexendo bem. Agora junte as duas misturas. Acrescente a essência de baunilha, as castanhas e por último o chocolate. A massa deve descansar por 30 minutos antes de ir ao forno. Unte uma forma (grande) e coloque a massa em colheradas a uma boa distância. Coloque para assar em forno médio por 12 minutos. Tire quando ainda estiver quente com uma espátula para não quebrar. Deve ser guardado em potes ou vidros.

Biscoitos de Nozes

Ingredientes

6 claras
250 gr de açúcar
250 gr de nozes ou amêndoas.

Modo de Preparo

Bata as claras com o açúcar, como para suspiro, e junte as amêndoas ou nozes. Ponha em forminhas de papel e leve ao forno regular, para assar.

Biscoitos de Pessach

Cybercook

- 1 copo de farinha de matzá
- ½ copo de óleo
- 4 ovos
- ½ copo de açúcar
- 100 g de coco ralado

Fazer uma massa, com todos os ingredientes e abrir com o rolo. Cortar os biscoitos e assar em forno. Se quiser, pode acrescentar nozes moídas, à massa.

Biscoitos de polvilho do Ze Caldeira

1 quilo de polvilho azedo
300 g de gordura vegetal
25 g de sal

1 litro de leite morno
1 gema

Aquecer a gordura até soltar fumaça e escaldar com ela o polvilho; juntar os demais ingredientes e espremer nas assadeiras enfarinhadas. Forno quente.

Biscoitos de sequilho

Ingredientes:

4 col. (sopa) de açúcar
2 col. (sopa) de manteiga
1 ovo
1 col. (café) rasa de fermento em pó
maizena, se necessário
clara
coco ralado

Modo de Fazer:

- 1) Bater bem a manteiga.
- 2) Acrescentar o açúcar e bater até ficar um creme.
- 3) Adicionar o ovo, a maizena e o fermento.
- 4) Enrolar em forma de sequilhos, passar clara por cima e polvilhar com coco ralado.
- 5) Assar em tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha de trigo.

Biscoitos delícia

1 xícara de fubá
1 xícara de açúcar
2 xícaras de araruta
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento
2 ovos
1 pitada de sal

Misture o açúcar com a manteiga, acrescente uma pitada de sal, o fubá, a araruta, o fermento e, por último, os ovos. Amasse-os bem, faça os biscoitos e asse-os.

Biscoitos Duryea

100 g de açúcar
120 g de farinha de trigo
120 g de Maizena
120 g de manteiga
2 ovos
1 colher de chá de fermento em pó
Algumas gotas de baunilha

Misture os ingredientes secos e junte os ovos bem batidos, a manteiga e a baunilha. Trabalhe bem a massa com as mãos. Forme bolinhas e leve-as ao forno em tabuleiro untado durante 10 minutos.

Biscoitos Mentira

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos

Bater os ovos como para pão de ló, juntando aos poucos o açúcar e a farinha. Pingar numa assadeira untada e polvilhada. Assar em forno quente.

Biscoitos Papa-Ovo

Ingredientes

- ½ Quilo de polvilho doce
- 6 ovos inteiros
- 1 copo de óleo
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 colher (chá) de açúcar.

Modo de Preparo

Levar ao fogo, o óleo com ½ copo d' água. Quando estiver quente, despejar sobre o polvilho e misturar. Deixar amornar e juntar os ovos um a um e o açúcar até que a massa fique bem lisa. A massa deverá ficar mole e colocada para assar em forminhas forradas com papel manteiga, assar em forno bem quente.

Bisnaga Caseira

Márcio

- 1 1/2 xícara de água morna (320 ml)
- 4 xícaras de farinha de trigo (480 g)
- 1/4 de xícara de azeite ou óleo
- 1 1/2 colher (chá) de sal

Dissolva o fermento na água e coloque no processador. Junte a farinha, o azeite e o sal. Processe até obter uma massa. Transfira-a para uma superfície e amasse bem.

Ponha a massa em uma tigela untada com óleo, girando para untar por inteiro. Cubra com um pano e deixe crescer por 30 minutos.

Abaixe a massa e divida em quatro partes. Enrole cada pedaço num rolo de 4 cm de espessura. Cubra e deixe crescer por mais 30 minutos. Preaqueça o forno a 250°C (bem quente).

Coloque os rolos numa assadeira untada com óleo, deixando um espaço entre eles. Pincele com água e leve ao forno por 40 minutos ou até dourar.

Bom Apetite !!!

Black Russian Cybercook

- 3/10 de Licor de Café
- 7/10 de Vodka

Servir em copo tipo Old-fashioned com gelo moído.
Em alguns lugares, especialmente na Inglaterra, adicionam Coca-Cola

Blintzes

Cybercook

- 5 ovos
- 1 1/3 de xícaras de chá de água
- 1 pitada de sal
- 3/4 de xícaras de chá de farinha de matzá
- 2 xícaras de chá de ricota
- 3 colheres de sopa de iogurte natural ou creme de leite azedo
- açúcar a gosto
- casca ralada de um limão

Bata 4 ovos, acrescente a água, o sal e a farinha de matzá. Unte uma frigideira e jogue a massa às colheradas. Doure as panquecas de um lado e coloque sobre um pano de prato. Misture a ricota e o creme de leite azedo ou iogurte, o açúcar, 1 ovo batido e os temperos. Cubra metade de cada panqueca com esta mistura, dobre-a ao meio e, depois, mais uma vez para formar um triângulo. Frite na manteiga, um pouco antes de servir. Servir com creme de leite.

Bloody Mary drink

- Duas medidas de vodka
- três medidas de suco de tomate
- duas gotas de molho Inglês
- duas gotas de pimenta vermelha
- duas gotas de suco de limão
- sal a gosto

Coloque gelo até a metade do copo, adicione sal, o molho Inglês, a pimenta e o suco de limão, em seguida coloque a vodka e o suco de tomate. Mexa bem e decore com salsão ou cenoura.

Bobó de camarão do Cyber

Tempere 1 1/2 de camarão limpo (médios) com sal, pimenta do reino e 2 colheres de sopa de suco de limão e reserve por pelo menos meia hora. Aqueça 4 colh de sopa de azeite e refogue duas cebolas picadas. Adicione 1 kg de mandioca nova, mexa bem e adicione 1/2 xícara de água fervente. Tampe a panela e deixe que a mandioca cozinhe. Numa outra panela, faça um bom refogado, com temperos a gosto, 3 tomates grandes sem pele e sem semente. Junte a mandioca, 1 vidro de leite de coco, 1/2 maço de coentro, sal e o camarão. Deixe ferver por uns minutos, tudo junto. A mandioca deixa o molho grosso, quando se desfaz. Deixe cozinhar, no máximo 10 minutos depois que colocar o camarão. Estando pronto, junte 4 colheres de sopa de azeite dendê, mexa e desligue. Para evitar que a mandioca não amoleça no ponto, eu mudei a receita e costumo passa-la no liquidificador (fica um creme - hum... delicioso!!)

Bobó de Camarão da Nice

Cybercook

- 1 ou 2 pimentões verdes, ralados
- 2 vidros de leite de coco
- 2 colheres de azeite de dendê
- 1 e ½ quilo de camarões frescos
- 2 dentes de alho picado
- sal
- suco de limão
- pimenta do reino
- 1 ½ de quilos de mandioca
- 1 cebola cortada em rodela
- 1 folha de louro
- 2 tabletes de caldo de peixe
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 cebolas raladas
- 1 dente de alho picado
- 1 maço de cheiro verde
- 8 tomates sem pele batidos no liquidificador
- coentro a gosto

Limpe os camarões, tempere-os com alho picado suco de limão e pimenta do reino e deixe repousar. Descasque a mandioca, tire os fios, pique em pedacinhos e leve ao fogo, coberta com água, para cozinhar, acrescentando os tabletes de caldo de peixe, o louro e a cebola em rodela. Quando estiver mole, acrescente 1 vidro de leite de coco e bata no liquidificador. Esquente o azeite de oliva, junte as cebolas raladas e o alho, deixe dourar, acrescente os camarões e frite-os, adicione os tomates, o cheiro verde, o pimentão e deixe cozinhar alguns minutos. Junte na mesma panela a mandioca, o outro vidro de leite de coco e o azeite de dendê. Deixe levantar fervura e acerte o tempero. Pouco antes de desligar o fogo, acrescente o coentro. Sirva com arroz branco.

Fica hum...

Bobó de camarão

- Palmira Onofre

- 1 k de camarão
- 1 vidro de leite de coco
- 1 k de mandioca cozida
- 1 folha de louro
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 1 lata de purê de tomate
- 1 limão
- 100 g de margarina
- 1 maço de coentro
- ½ xícara de chá de salsinha e cebolinha
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Tempere os camarões com sal, pimenta e limão. Faça um refogado com a margarina, a cebola, o alho, e purê e o louro. Deixe ferver um pouco e acrescente os camarões, o coentro, a salsa e a cebolinha, deixe ferver mais um pouco.

Adicione o leite de coco, deixando cozinhar em fogo brando. Junte a mandioca e cozinhe até formar um creme consistente

Boca de lobo I

1 1/2 copo de farinha de trigo
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
150 g de margarina
1 1/2 colher de chá de fermento
3 dedos de leite(copo)
1 gema
Sal a gosto

Coloque em um pirex 1 1/2 copo de farinha de trigo e a manteiga.

Amasse. Em seguida, coloque o ovo, o parmesão, o sal, o fermento e, por último, o leite. Torne a amassar até a massa ficar pegajosa. Unte forminhas com bastante margarina. Passe a margarina nas mãos para pegar a massa e forrar as forminhas. Asse em forno médio por 25 minutos e tire das forminhas depois de frio. Abra ao meio e coloque o recheio a gosto.

Boca de lobo II

4 gemas
3 colheres de sopa de manteiga
2 canecas de farinha de trigo
1 1/2 caneca de leite
1 colher de sopa de fermento
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

Misture todos os ingredientes, batendo bem as gemas, a manteiga e o queijo. Acrescente o trigo depois. Formas untadas e polvilhadas.

Depois de assadas, corte um talho e recheie a gosto.

Boeuf bourguignon

1 kg de músculo em cubos
1 cebola em rodela grossas
3 cenouras em rodela
1 litro de vinho tinto
1 maço de cheiro-verde
1 colher (chá) de tomilho
1 folha de louro
1 colher (chá) de pimenta-do-reino em grãos
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de óleo
200 g de toucinho defumado em quadrados
500 g de cebola miúda
3 dentes de alho espremidos
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
500 g de cogumelos frescos

Junte em uma tigela a carne, a cebola, a cenoura, 1 xícara de vinho tinto, o cheiro-verde, o tomilho, o louro e a pimenta-do-reino. Deixe marinar por 4 horas. Coloque em uma panela a manteiga e o óleo. Frite o toucinho e as cebolas miúdas. Retire-os. Nessa mesma gordura, frite a carne e o alho.

Quando estiverem crocantes, junte a farinha de trigo, a marinada e o restante do vinho. Tempere com sal. Cozinhe em fogo baixo por 3 horas.

Retire as cenouras da panela e bata no liquidificador com água. Devolva o purê de cenoura à panela. Acrescente os cogumelos. Deixe ferver em fogo baixo por 10 minutos. Junte as cebolinhas miúdas e o toucinho e deixe ferver por mais 10 minutos. Sirva com arroz ou batatas cozidas.

Para 5 pessoas

Bolacha Champanhe

Ingredientes

15 gemas

10 ovos

1 quilo de açúcar

1200grs. de farinha

Modo de preparo

Colocar na batedeira os ovos, as gemas e o açúcar e bater até se obter consistência. Adicionar farinha misturando com as mãos e depois pingar na assadeira. Polvilhar com açúcar cristal antes de ir ao forno.

BOLACHA DE AVEIA

Ingredientes

1 xícara de manteiga

1 xc de açúcar mascavo

1 xc de açúcar união

1 colher de sopa de melado

2 ovos (bem batidos)

1 colher de chá de baunilha

1 1/2 xc de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de bicarbonato

3 xc de aveia

Modo de Fazer

Misture bem a manteiga e os dois açúcares. Junte os ingredientes secos, e por último a Aveia.

Depois da massa pronta, pegue papel manteiga e ponha duas colheres da massa e faça um canudo chato com essa massa (fica como uma bolacha). Deixe na geladeira por meio dia, depois corte em fatias e ponha para assar em forno médio, assim que dourar é só retirar (ela tem que ficar crocante).

Bolacha para modelagem e glacê cetim e massa bombom

Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes: (bolacha para modelagem)

02 ovos inteiros levemente batidos

02 colheres de sopa de margarina

02 colheres de sopa de açúcar

01 kg de farinha de trigo (use o necessário)

Modo de preparo

Misture os ovos com a margarina e o açúcar e mexa bem.
Adicione a farinha de trigo aos poucos mexendo sempre.
Misture com as mãos e adicione farinha o necessário.
Leve para assar em forma untada com margarina. Fure com um garfo antes de assar.

Ingredientes: (glacê cetim)

01 clara batida em neve
01 colher de sobremesa de essência a gosto
½ kg de açúcar de confeitiro peneirado

Modo de preparo:

Bata a clara em neve e troque-a por uma vasilha de vidro.
Acrescente a essência e adicione o açúcar de confeitiro aos poucos mexendo suavemente, até dar ponto.

Ingredientes: (massa bombom)

01 clara
½ xícara de chá de glucose
01 kg de açúcar de confeitiro

Modo de preparo:

Bata a clara com a glucose e adicione o açúcar de confeitiro até dar ponto. (use essência se preferir)

Bolachas de queijo

250 g de queijo parmesão ralado
250 g de margarina
250 g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento
2 gemas

Amasse muito bem todos os ingredientes. Em superfície enfarinhada, abra a massa com um rolo também enfarinhado na espessura de meio centímetro e corte no formato desejado. Leve a assar em forno moderado em uma assadeira enfarinhada.

Bolachinha Bicolor

Ingredientes

3 colheres (sopa) de manteiga
2 gemas
1 pitada de sal
½ xícara (chá) de açúcar
1 colher(chá) de essência de baunilha
1 xícara(chá) de leite
2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa rasa) de fermento em pó
3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo

Massa

Bata em creme a manteiga, as gemas, o sal, o açúcar e a essência de baunilha. Junte o leite e a farinha peneirada com o fermento, misturando tudo com as mãos até obter uma massa lisa. Divida-a em duas partes e acrescente a uma delas o chocolate em pó, tornando a amassar. Reserve as duas massas.

Recheio

Misture todos os ingredientes formando uma farofa. Abra a massa clara (aproximadamente 20x30cm) com um rolo, sobre um guardanapo enfarinhado e sobre mármore polvilhado abra a massa escura com o mesmo formato. Espalhe o recheio sobre a massa clara, alisando por igual e cobrindo com a massa escura. Enrole tudo como um rocambole com o auxílio do guardanapo e leve à geladeira por pelo menos uma hora. Corte fatias não muito grossas e leve ao forno médio (180°C) numa assadeira untada por aproximadamente 10 minutos. A seguir vire os biscoitos para que dourem em ambos os lados, levando ao forno por mais 5 minutos.

Bolachinhas Ana Paula

10 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo
9 colheres de sopa (rasas) de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
2 ovos inteiros
100 g de margarina

Misture tudo e com uma colher de café coloque em assadeira untada e polvilhada. Faça bolinhas pequenas, pois crescem muito.

Bolachinhas de araruta

- Heliene de Oliveira - fone: 6440 34 84

2 xícara de farinha de araruta
1 ovo inteiro
½ xícara de açúcar
½ xícara de leite de coco em pó
100 g de margarina sem sal

Modo de preparar:

Misture todos os ingredientes e faça bolachinhas a seu gosto.

Coloque em forno quente por mais ou menos 15 minutos. Deixe esfriar antes de tirar da assadeira.

(araruta não contém glúten. As pessoas que sofrem de alergia (celíaca) causada pelo glúten podem comer)

Bolachinhas de goma

1 kg de goma (peneirada)
400 g de açúcar
200 g de manteiga
3 gemas
2 cocos (leite sem água)

Bata a manteiga com as gemas e um pouco de açúcar, acrescente a goma, o açúcar e o leite, aos poucos. Polvilhe uma assadeira com farinha de trigo ou goma, sem gordura. Faça as bolinhas do mesmo tamanho e asse em forno quente.

Bolachinhas Torcidas da Mamãe

5 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de banha
1 ovo
1 colher de sopa de amoníaco em pó dissolvido em:
1 xícara de leite
1 colher de chá de sal

Misture tudo e amasse muito bem. Abra a massa com o rolo e corte em tiras com uma carretilha, dando em seguida 2 torcidinhas. Forma untada, forno quente.

Bolachinhas

Ingredientes

2 ovos
1 ½ xícaras de açúcar
150 grs. pote de nata
1 pitada de noz-moscada ralada
2 colh. (sopa) salamoníaco
1 ½ xíc. de leite ou água quente (escaldar o salamoníaco)

Modo de Preparo

Colocar numa tigela a farinha, os ovos, a nata e a noz-moscada ralada. Despejar o salamoníaco escaldado e trabalhar a massa até que todos os ingredientes misturem bem. (massa não muito dura)
Levar ao forno em assadeira untada e enfarinhada até que as bolachas estejam douradas.

Bolinha aos 4 queijos

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

300 gr de queijo prato
300 gr de queijo fresco ou meia cura
300 gr de queijo mussarela
150 gr de queijo parmesão ralado
03 ovos inteiros
farinha de trigo (mais ou menos 1 xícara)

Modo de preparo:

Ralar os queijos, misturar todos os ingredientes, fazer bolinhas, passar na clara de ovo, macarrão aletria ou farinha de rosca e frite

Bolinha de Queijo da Dalva

Esta receita é fácil de preparar

- 1 kg de queijo ralado
- 2 ovos

- 1 colher de chá de margarina
- sal

Misture todos os ingredientes, adicione, aos poucos, o trigo até dar ponto de enrolar. Sirva frito.

Bolinhas de café diet

- Silvana Costa

Ingredientes

- 1 xícara de chá de leite em pó desnatado
- ½ xícara de chá de café forte sem açúcar
- 1 colher de sobremesa rasa de multiadoçante
- 1 colher de sobremesa de margarina
- 3 colheres de sopa de chocolate diet
- ¼ de xícara de chá de leite desnatado
- 25 gr. de chocolate em barra dietético

Modo de preparar

1. Leve todos os ingredientes ao fogo baixo e mexa até desgrudar do fundo da panela.
2. Coloque a massa em prato levemente untado com margarina light e deixe esfriar.
3. Faça bolinhas e passe no coco seco light ou se preferir no chocolate diet.

Rendimento: 30 unidades com 21,04 calorias cada

Bolinhas de queijo

- 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara de chá de queijo-de-minas ou prato ralado
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 2 ovos
- Sal a gosto

Misture os queijos, os ovos, a pimenta-do-reino e o creme de leite e, em seguida, a farinha de trigo e o fermento. Com o auxílio de duas colheres pequenas, dê o formato de bolinhas e frite em gordura quente.

Bolinhas de Queijo dos Deuses

Cybercook

- 02 claras
- 120 gramas de queijo prato ralado
- 120 gramas de queijo parmesão ralado
- 01 colher de chá de molho inglês
- óleo para fritar

Bata as claras em neve, acrescente os queijos e o molho inglês. Faça bolinhas e frite em óleo quente. Deixe secar em papel absorvente.

Obs: É melhor usar o queijo parmesão ralado na hora.

Bolinhas de queijo rápidas

Cybercook

- 2 claras
- 12 colheres de sopa de queijo ralado
- 01 colher de sopa de salsinha

Bater 02 claras em neve, juntar 12 colheres de queijo ralado e 01 colher de salsinha. Amassar e fazer bolinhas não muito grandes e passar em farinha de rosca. Pode ser feita com antecedência e fritar somente na hora de servir.

Gostosas e práticas, servem para qualquer ocasião .

Bolinhas de Queijo

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de queijo ralado
- ½ xícara de leite
- ½ xícara de margarina
- 1 colher de fermento em pó
- 1 ovo
- 250g de lingüiça ou salsicha
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Faz-se o pãozinho com um pedaço de salsicha ou lingüiça dentro. Passe na gema e no queijo ralado. Leve ao forno quente.

Bolinho de arroz recheado

Miriand Teixeira

- 2 xícaras de chá de arroz cozido
- 4 batatas médias cozidas e amassadas
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- Sal e noz moscada a gosto
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 ovo

Modo de preparo

Misture toso os ingredientes e faça as bolinhas. Recheie se desejar com pedaços de queijo. Passe por farinha de trigo e frite em óleo quente.

Bolinho de Bacalhau II

Cybercook

Corte em pedaços pequenos, 1/2 kg de bacalhau. Coloque de molho de véspera, trocando a água. Tire a pele e as espinhas, desfie e reserve. Doure 2 cebolas e 2 dentes de alho picadinhos em 1/2

xícara de óleo. Junte 3 tomates maduros sem a pele e as sementes, cortados e 1/2 xícara de salsa e cebolinha picadinhas. Refogue, acrescente o bacalhau e 1/2 kg de batatas cozidas e espremidas. Cozinhe por 15 minutos, mexendo sempre. Dissolva 3 colheres de amido de milho e 3 gemas em 3 xícaras de leite. Despeje sobre o bacalhau e cozinhe em fogo fraco até engrossar. Tempere com sal e pimenta. Faça bolinhos pequenos, passe na farinha de trigo e frite.

Bolinho de Bacalhau

Luzinete Veiga

1 k de bacalhau cozido e triturado
1 ½ k de batatas cozidas e espremidas
1 xícara de chá de salsinha picada
3 dentes de alho bem picadinho
3 cebolas pequenas bem picadinhas
Pimenta do reino a gosto
6 gemas
3 claras em neve
3 colheres de sopa de azeite
Sal se necessário

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em recipiente bem seco e misture tudo muito bem e coloque as claras em neve. Faça os bolinhos com ajuda de uma colher ou molde nas mãos. Frite em óleo bem quente.
Rendimento: 100 bolinhos

Bolinho de Mandioca

- 1 quilo de mandioca cozida
- 1 ou 2 ovos (depende do tamanho)
- sal
- pimenta do reino (se quiser)
- salsa
- queijo ralado
- farinha de trigo
- 6 gotas de vinagre
- 1 colher de chá de fermento em pó

Passe a mandioca no espremedor de batatas e junte todos os ingredientes. Coloque farinha de trigo, o suficiente para dar liga (a massa não deve ficar mole. Enrole os bolinhos e frite em óleo quente. Algumas receitas, mandam que se passe o bolinho na farinha de trigo para fritar, eu não uso, mas...
Obs. Pode juntar queijo minas ralado à massa, também. Fica ótimo. Se quiser, recheie-o com um toletinho de muzzarella.

Bolinho Frito

Ingredientes

3 ovos

Sal

4 colheres (sopa) de açúcar

½ xícara de leite

1 colher (sopa) rasa de fermento

Raspas de limão ou canela em pó

Farinha de trigo

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes e colocar farinha de trigo até o ponto de enrolar. Fazer os bolinhos e fritar em óleo quente.

Bolinhos de Arroz

Ingredientes

3 xícaras (chá) de sobras de arroz

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

2 ovos

Sal

Pimenta-do-reino

1 colherinha (chá) de fermento em pó

Farinha de trigo

Óleo para fritar

Modo de Preparo

Passar o arroz na máquina de moer carne ou no processador. Junte os ovos, queijo ralado, sal, pimenta-do-reino, fermento e farinha de trigo suficiente, para formar uma massa mole. Pingue os bolinhos, às colheradas, numa frigideira com óleo bem quente.

Bolinhos de batata

400 g de mortadela cortada em cubinho

1 kg de batata passada no espremedor

4 ovos inteiros

50 g de queijo parmesão ralado

1 cebola ralada

100 g de farinha de trigo

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para empanar:

Farinha de rosca

3 ovos

50 g de queijo parmesão ralado

Misture a batata, a mortadela, os ovos, o queijo, a cebola, o sal, a farinha de trigo e a pimenta-do-reino. Forme os bolinhos, passe na farinha de rosca, no ovo e, por último, no queijo ralado. Frite.

Bolinhos de Carne econômicos à moda FMI

Cybercook

- 1 kg de carne moída (boi ou frango ou porco)

- 3 dentes de alho espremido
- 2 cebolas grandes picadas
- sal a gosto
- pimenta do reino a gosto
- 4 pãezinhos secos fatiados
- 2 ovos
- farinha de rosca
- gordura vegetal hidrogenada (para fritar)

Deixe os pães dentro de uma vasilha com água por cerca de 15 minutos, retire-os d'água e esprema com as mãos. Refogue as cebolas até ficarem bem douradinhas, espere esfriar para poder manusear. Misture todos os ingredientes exceto a farinha de rosca, até tornar uma massa homogênea. Forme com a palma das mãos bolinhos achatados mas não finos, passe na farinha de rosca e frite-os na gordura vegetal até ficarem dourados.

Bolinhos de Chuva

Ingredientes:

- 2 colheres, das de sopa, de manteiga ou margarina
- 3/4 de xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher, das de sobremesa, de fermento
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher, das de chá, de canela em pó
- 1/2 colher, das de chá, de sal
- 1 xícara de leite
- Óleo para fritar, açúcar e canela em pó para envolvê-los

Modo de Preparo:

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e junte os ovos, um de cada vez, batendo sempre. Peneire juntos a farinha, o fermento, a canela e o sal, acrescentando-os a mistura, alternadamente, com o leite. Misture bem e frite as colheradas em óleo quente, até que dourem de todos os lados. Retire os bolinhos e os deixe escorrer em papel absorvente, envolvendo-os em açúcar e canela.

Porção - 40 bolinhos.

Bolinhos de Chuva da Antartica

Ingredientes:

- 1/2 quilo de farinha de trigo
- 250 g de manteiga
- 1/2 de copo de Cerveja Antartica
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Fazer:

Amasse tudo, abra com o rolo na espessura de meio centímetro, corte com um molde, passe um pouco de água por cima e polvilhe com bastante açúcar cristalizado. Coloque numa assadeira untada e leve ao forno regular.

Bolinhos de Chuva

Ingredientes

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

¾ de xícara de açúcar

2 ovos

1 colher de sobremesa de fermento em pó

2 ½ xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de canela em pó

½ colher de chá de sal

1 xícara de leite

Óleo para fritar

Açúcar e canela em pó para envolvê-los.

Modo de Preparo

Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e junte os ovos, um de cada vez, batendo sempre. Peneire juntos a farinha, o fermento, a canela e o sal, acrescentando-os a mistura, alternadamente, com o leite. Misture bem e frite as colheradas em óleo quente, até que dourem de todos os lados. Retire os bolinhos e os deixe escorrer em papel absorvente, envolvendo-os em açúcar e canela.

Bolinhos de fubá e cebola

3 xícaras de fubá

1/2 xícara de farinha de trigo

1 1/2 colher de chá de sal

4 colheres de chá de fermento em pó

2 ovos

2 copos(200 g cada) de iogurte natural

1 colher de chá de pimenta-do-reino

1 xícara de cebola picada

Óleo para fritar

Coloque numa tigela o fubá, a farinha de trigo, o sal, o fermento e misture. Acrescente os ovos, o iogurte, a pimenta, a cebola e mexa bem até obter uma massa homogênea. Pingue a massa com uma colher de chá no óleo bem quente e frite até que os bolinhos estejam dourados. Coloque em papel absorvente para tirar o excesso de gordura.

Bolinhos de Gergelim

Estes bolinhos, típicos da África do Sul, são preparados em algumas partes do sul dos Estados Unidos. Acredita-se que as sementes de gergelim tragam sorte.

INGREDIENTES

óleo para untar a forma

1 xícara de açúcar mascavo

1/4 de xícara de manteiga ou margarina, batida
1 ovo, batido
1/2 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de chá de sumo de limão
1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 colher de chá de fermento em pó
1/4 de colher de chá de sal
1 xícara de sementes de gergelim, torradas

MODO DE PREPARAR

Pré-aqueça o forno a 160°. Unte a forma com óleo. Misture o açúcar mascavo com a manteiga e bata até que fique com uma consistência cremosa. Acrescente o ovo, a essência de baunilha e o sumo de limão e misture bem. Adicione a farinha, o fermento, o sal e as sementes de gergelim. Coloque esta massa na forma com a ajuda de uma colher de chá, tomando o cuidado de manter cerca de 5 cm de distância entre um bolinho e outro. Asse por 15 minutos ou até que as bordas estejam douradas. Bom apetite!

A receita de janeiro foi tirada do livro
"A História de Kwanzaa", de Donna L. Washington.

Bolinhos de legumes

- Anka Popovik - fone: 290.88.26

200 g de vagem picada e cozida
200 g de cenoura picada e cozida
200 g de chuchu picado e cozido
2 xícaras de brócolos picado e cozido
1/2 lata de creme de leite
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
1 cebola picadinha
100 g de queijo ralado
3 ovos inteiros
sal, pimenta e orégano a gosto

modo de preparar:

fazer o molho branco com: o leite, a farinha, a margarina,
a cebola e o sal. juntar o queijo ralado, o creme de leite, os legumes, os ovos e misturar bem. untar forminhas c/ margarina e farinha de rosca, por um pouco da massa em cada forminha e por p/ assar.

BOLINHOS DE PEIXE

Ingredientes:

500 g de filé de peixe (qualquer carne de peixe branca e firme)
3 ovos
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de cebola picada
1 colheres de sopa de salsinha picada
2 colheres de sal
2 xícaras de batatas cruas em tiras pequenas e finas

Azeite de oliva
Manteiga

Modo de preparar:

Pique os filés de peixe em pedacinhos pequenos. Bata os ovos. Misture todos os ingredientes em uma vasilha até formar uma pasta uniforme. Faça bolinhos de tamanho mais ou menos semelhante e frite cada um numa frigideira com azeite de oliva e um pouco de manteiga por 4 minutos. Tome cuidado para não se desmancharem ao serem virados. Um bom molho complementa adequadamente esse prato.

Bolinhos de Vinagre

Cybercook

- 03 ovos
- 01 xícara de chá de açúcar
- 03 colheres de sopa de vinagre
- 01 colher de fermento em pó
- Farinha até dar ponto (ponto de nhoque).

Fritar em óleo não muito quente.
Passe no açúcar refinado.

Rápido, fácil e delicioso.

Bolinhos de truta

INGREDIENTES:

Trutas de aprox. 300 gramas
Alho
Sal
Farinha de trigo

MODO DE PREPARAR :

- 1 - Tempere as trutas com alho e sal;
- 2 - Cozinhe-as inteiras (com cabeça e tudo) durante aprox. 15 minutos;
- 3 - Separa-se as espinhas e o caldo;
- 4 - Junta-se a farinha ao caldo até engrossar e mistura-se com a carne;
- 5 - Cozinha-se por mais 10 minutos e fáz-se os bolinhos;
- 6 - Finalmente procede-se a fritura em gordura não muito quente;

Bolinhos de Vinho

-Jurandyr Affonso

2 k de farinha de trigo
1 colher de chá de sal
2 colheres de sobremesa de açúcar
4 ovos batidos
2 colheres de sopa de fermento
500 ml de óleo
750 ml de vinho
500 g de mel
modo de preparo
Junto todos os ingredientes até formar uma massa lisa. Corte e frite em óleo quente e depois passe no mel.

Bolinhos doces de Arroz da Prima Bertinha Maria José Pina

- 200 gr de açúcar
- 200 gr de manteiga
- 150 gr de farinha de farinha de arroz
- 100 gr de farinha de trigo
- 10 gr de fermento em pó
- 5 claras
- 5 gemas

Numa vasilha ponha a manteiga o açúcar bata até formar um creme homogêneo e esbranquiçado, acrescente então 1 gema de ovo e a quinta parte das duas farinhas já peneiradas juntamente com o fermento em pó, amasse. Ponha outra gema, nova porção das farinhas e volte a amassar, e assim sucessivamente até colocar a última gema e a última porção das farinhas.

Batas as claras em neve e junte à massa envolvendo tudo até que esteja formada uma massa homogênea.

Forre forminhas cilíndricas com papel untado com manteiga e coloque porções da massa tomando cuidado para não enche-las completamente.

Leve ao forno brando e asse até que fazendo o teste do palito ele saia seco

Obs.:

Estes bolinhos são ótimos para o lanche escolar das crianças, para acompanhar o chá da tarde.

Caso você não tenha forminhas cilíndricas, pode usar formas de empadinha grande forradas com forminhas de papel untadas, pois os bolinhos são servidos com o papel.

Bolinhos Fofos de Queijo

Ingredientes

1 Kg de batatas cozidas

½ colher de açúcar
1 pires de queijo ralado
Sal a gosto
1 pires de pão (farinha de rosca)
Tempero verde
2 colheres de manteiga, 4 ovos, 1 colher de fermento.

Modo de Preparo

Amassar tudo com farinha de trigo até o ponto de formar bolinhas.
Colocar um pedaço de salsicha dentro de cada uma, fritar e passar em queijo ralado.

Boliviano

Ingredientes:

Para a massa

2 xícaras de leite
1/2 xícara de manteiga (100g)
2 xícaras de farinha de trigo (240g)
Sal a gosto

Para o recheio

2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola pequena picada
200g de carne moída
1/3 de xícara de azeitonas verdes picadas
1/3 de xícara de uva passa
2 ovos cozidos e picados
1/3 de xícara de salsinha picada
Sal e pimenta dedo-de-moça a gosto

Para fritar

3 ovos ligeiramente batidos
1 e 1/2 xícara de farinha de rosca

Para polvilhar

1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de canela em pó

Modo de fazer:

Numa panela, coloque o leite, a manteiga e o sal e leve ao fogo. Quando levantar fervura, adicione a farinha de trigo de uma só vez e mexa até formar uma bola cozida. Retire do fogo e deixe esfriar. Em seguida, abra a massa com um rolo, numa superfície polvilhada com farinha, ou faça bolinhas. Reserve. Prepare o recheio:

numa panela com óleo, refogue a cebola até murchar. Acrescente a carne e frite até que perca a cor rosada.

Tempere. Adicione os ingredientes restantes e deixe esfriar um pouco. Coloque um pouco do recheio no

centro da massa e feche, apertando bem as bordas. Passe no ovo e na farinha de rosca e frite em óleo bem quente. Depois de frio, passe no açúcar misturado com a canela. Dá 60 unidades.

91 calorias cada unidade
Receita de Helvia Meyer

7 ovos
7 colheres de sopa de açúcar
7 colheres de chocolate em pó
3 colheres de sopa de margarina sem sal
2 colheres de sopa de óleo
1 colher de sobremesa de fermento em pó Royal
1 pacote de coco ralado de 100 g.
(portanto a soma desses ingredientes dá um outro 7 na receita)

Bata tudo no liquidificador

Coloque em forma untada e polvilhada e asse no microondas por 7 minutos na potência alta. (dá certo no forno normal mas não me perguntem quanto tempo demora pra assar).

Recheio

1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite
1 colher de sopa de margarina sem sal
1 colher de sopa de chocolate em pó

Cozinhe até dar ponto de mingau (quando ao passar a colher der pra ver o fundo da panela)

Corte o bolo ainda quente em 3 camadas horizontais (use uma linha) e aplique o recheio também ainda quente entre as camadas. Aplique o creme do recheio também na parte externa do bolo com auxílio de uma espátula.

Quando tudo estiver frio, polvilhe chocolate granulado.

E antes que alguém me pergunte da farinha de trigo, fubá, serragem ou qualquer outro ingrediente; eu vou logo respondendo que não leva ovos e nem farinha de trigo meeeeeesmo!!!

Bolo aicam

1/2 kg de camarões
1/2 kg de aimpim cozido
1 vidro pequeno de leite de coco
2 ovos
1 colher de sopa de margarina
Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres de sopa de óleo
1 cebola média picadinha
2 tomates médios picadinhos sem peles e sementes
1 dente de alho picadinho

Coentro picadinho

1 pimentão médio picadinho

Faça um refogado com o óleo, a cebola, o alho, os tomates e o pimentão. Junte o camarão, o coentro, tempere com sal e pimenta-do-reino, e deixe cozinhar em fogo brando. Passe o aimpim cozido no espremedor de batatas, junte as gemas, a margarina, o leite de coco, o sal e, por último, as claras batidas em ponto de neve. Misture bem e arme o prato. Unte uma forma refratária com margarina e forre o fundo com a metade da massa de aimpim. Coloque o camarão e cubra com a massa restante. Leve ao forno moderado até que a superfície fique dourada.

BOLO AMERICANO DE AMEIXAS

Indicada por Leda Prata

Cybercook

- 1 xícara de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 1 e 1/3 xícara de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 e 1/3 xícara de ameixas pretas cozidas
- 2 e 2/3 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de noz moscada ralada
- 6 colheres (chá) de fermento em pó
- 4 ovos

Bater bem a manteiga, acrescentando, aos poucos, o açúcar. Junte os ovos um a um (inteiros) batendo bem. Picar as ameixas já cozidas (guardar a água) e juntar em seguida o leite. (a massa talha). Juntar os ingredientes secos. Bater tudo muito bem e levar a assar em forma de buraco, untada.

Glacê:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras de açúcar (mal cheias)
- 2 colheres (sopa) da água da ameixa
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Levar tudo ao fogo e jogar sobre o bolo ainda quente.

Bolo americano

- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite de coco sem água
- 200 g de manteiga
- 1 colher de sopa de fermento
- 4 ovos
- 1 pitada de sal

Bata o açúcar com a manteiga e, quando bem batido, acrescente uma a uma as gemas batendo bem; em seguida, a farinha de trigo e o leite e, por último, as claras batidas em neve. Cubra o bolo com o Glacê de minuto.

Bolo Amor aos Pedacos ou Bolo Baba de Moça

- 5 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bater os ovos com o açúcar numa batedeira. Acrescentar os outros ingredientes sem parar de bater. Separar metade da massa. Na outra metade acrescentar quatro colheres de sopa de chocolate em pó. Assar em formas diferentes em forno médio (100 graus) por cerca de 20 minutos.

Recheio: Baba de Moça

- 300 gramas de açúcar
- 3/4 xícara de água
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 vidrinho de leite de coco
- 6 gemas batidas e peneiradas

Fazer uma calda com o açúcar e a água em ponto de fio. Acrescentar a manteiga, o leite de coco e as gemas, mexendo sempre em fogo baixo até engrossar como um creme. Esfriar antes de rechear o bolo.

Montagem:

Colocar no prato a massa de pão-de-ló branca e recheá-la com a Baba de Moça. Pôr o pão-de-ló preto por cima. Cobrir com marshmallow e enfeitar com fios de ovos.

Bolo Campineiro à Izaura Cybercook

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de farinha
- 1 colher (sopa) de fermento
- 5 ovos

Bata a manteiga com o açúcar até ficar branca. Junte-lhes as gemas, continuando a bater. Depois, o leite, aos poucos, a farinha e o fermento, juntando, por último, as claras em neve. Misture de leve, ponha em forma untada e polvilhada com farinha de trigo,

assando em forno regular.

Bolo chifon

4 claras
200 g de manteiga
2 canecas de açúcar
3 canecas de farinha de trigo
1 caneca de leite de coco(sem água)
3 colheres de sopa(rasas) de fermento
1 colher de sopa de baunilha
1 colher de sopa de raspa de limão

Bata bem a manteiga com o açúcar, junte a farinha de trigo, o leite de coco, o fermento, a baunilha e as raspas de limão. Por último, coloque as claras batidas em neve. Forno brando.

Depois de assado, cubra com o seguinte creme:

1 caneca de leite de vaca
2 colheres de sopa(cheias) de Maizena
1/2 caneca de açúcar
1/2 colher de chá de sal

Leve ao fogo até engrossar, retire e junte:

4 gemas previamente batidas
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de geléia de ameixa

Bolo Coca-Cola

Cybercook

- 3 xícaras de açúcar
- 1 tablete de margarina
- 3 ou 4 ovos(depense do tamanho)
- 1 coca-cola pequena sem gelo
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícaras de achocolatado ou 4 colheres de chocolate
- 1 colheres de sopa de fermento.

Ponha o açúcar com a margarina, junte as gemas e bata bem. Acrescente alternadamente a farinha, a coca-cola, o chocolate e após bater bem, junte 1 colher bem cheia de fermento e misture bem. Por último, misture as claras em neve com uma colher de pau bem devagar. Faça a cobertura de seu gosto e sirva-se.

Sugestão: Cobertura crocante.

- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de chocolate
- 1 colheres de manteiga
- 1 colheres de leite.

Coloque em uma panela e misture bem, deixe esquentar, mas não ferver. Cubra o bolo ainda quente.

Bolo com abacaxi Maria Cristina Cybercook

Descascar o abacaxi, cortar em fatias finas, tirar o caroço.
Deixar com açúcar por algumas horas.

6 ovos

12 colh de água fervendo

2 xíc de açúcar

½ xíc de farinha de trigo

1 xíc de maisena

1 colher de fermento em pó

Bater as gemas com a água fervendo, até que cresça bastante.

Colocar o açúcar e continuar batendo.

Tirar da batedeira e colocar aos poucos os outros ingredientes.

Por último, colocar as claras em neve.

A massa fica meio mole. Assar em forma untada e polvilhada.

Depois do bolo frio, cortar ao meio. Regar a metade com a calda do abacaxi. Recheiar de chantilly,

colocar as fatias de abacaxi picadas. Cobrir com a outra metade, regar com a calda restante. Cobrir de

chantilly e colocar o restante das fatias de abacaxi cortadas ao meio para facilitar o corte.

Bolo de Abobrinha do Abacaxi

INGREDIENTES

Para a massa:

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1 colher de chá de baunilha

1 xícara de óleo

2 xícaras de abobrinha, descascada e moída

3 xícara de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1/2 xícara de uva passa

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 xícara de castanhas do Pará picadas

1 xícara de abacaxi em calda, escorrido e bem picado

1 colher de chá de canela em pó

para a cobertura de requeijão

1/2 copo de requeijão cremoso

2 colheres de chá de suco de limão

2 xícaras de açúcar de confeitiro

1/2 xícara de abacaxi em calda bem escorrido e bem picado

MODO DE FAZER

Bata os ovos até ficarem fofos. Adicione o açúcar, a baunilha, o óleo e a abobrinha e mexa bem. Adicione a farinha de trigo e os outros ingredientes e misture muito bem. Despeje a massa em duas formas de bolo inglês de 25 cm por 11 cm por 8 cm, untadas, e asse em forno moderado 170 graus, durante mais ou menos 1 hora. Faça então a cobertura: misture o requeijão com o suco de limão. Mexa bem e junte açúcar de confeitiro aos poucos, mexendo sempre. Por último, acrescente o abacaxi e misture levemente. Espalhe sobre todo o bolo.

Bolo com pudim de leite da Ana Maria

Pudim:

5 ovos

1 lata de leite condensado

2 latas de leite

Bater tudo na batedeira e colocar numa forma caramelizada.

Bolo:

Bater 9 claras em neve, deixar de lado. Juntar 9 gemas a 9 colh de sopa de açúcar e 9 de farinha de trigo. Por último, misturar as claras em neve sem bater e colocar por cima do pudim e levar ao forno.

Bolo cor de rosa

- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes

300 g de margarina para bolo

8 gemas

3 xícaras (chá) de açúcar

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 copo (requeijão) de água

1 caixa de gelatina sabor morango

1 colher (sopa) de corante vermelho

8 claras batidas em neve

Modo de preparar

Bater a margarina com as gemas e o açúcar até virar um creme.

Misture a farinha de trigo e o fermento e reserve.

Dissolva a gelatina na água quente e adicione o corante.

Alterne no creme, a farinha com o fermento e a gelatina dissolvida.

Incorpore as claras em neve e leve para assar em forma untada.

Bolo cremoso de batata

1 kg de batata-inglesa

1 kg de açúcar

1 xícara de chá de farinha de trigo

2 vidros(pequenos) de leite de coco
2 colheres de chá de fermento em pó
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
6 ovos
Sal

Descasque as batatas e leve-as ao fogo numa panela com água suficiente para encobri-las e 1 colher de sobremesa de sal. Cozinhe até

que fiquem macias, sem se desfazerem. Escorra, passe no espremedor de batatas e reserve. Coloque numa tigela o açúcar, as gemas, a manteiga e o purê de batatas. Bata durante 5 minutos. Adicione a farinha de trigo, o leite de coco e o queijo parmesão e bata por mais 10 minutos. Junte as claras em ponto de neve, misture tudo e acrescente o fermento. Torne a misturar delicadamente. Despeje a massa numa forma redonda untada de manteiga. Leve ao forno regular e asse durante 1 hora e 40 minutos. Desenforme depois de frio.

Bolo cremoso de coco do Cyber

4 ½ xíc de farinha de trigo
4 xíc de chá de açúcar
4 colh de sopa de manteiga ou margarina
1 vidro pequeno de leite de coco
1 xíc de chá de leite
6 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata as claras em neve e reserve. Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme. Adicione as gemas e bata mais um pouco. Acrescente alternadamente a farinha de trigo, o leite de coco e o leite. E, por último o fermento. Coloque as claras e mexa para incorporar à massa. Leve ao forno pré aquecido em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado, ainda quente, coloque a cobertura, furando com um garfo para penetrar bem.

Cobertura:

2 xíc de chá de açúcar
1 xíc de chá de água
100 g de coco ralado. Leve ao fogo o açúcar e a água, deixando ferver até formar uma calda rala.
Acrescente o coco, mexendo bem por 1 ou 2 minutos. Retire e coloque sobre o bolo,, espalhando bem.

Bolo da copa

- Culinária: Isamara Carnelóz Amâncio

ingredientes:

08 ovos

04 xícaras de chá de açúcar
raspas de limão
04 xícaras de chá de farinha de trigo
01 colher de sopa de fermento em pó
01 copo de requeijão de água
01 caixa de gelatina sabor limão
01 colher de sopa de corante verde

modo de preparo:

bata os ovos e o açúcar até ficar um creme fofo.
acrescente as raspas de limão.
peneire a farinha e o fermento e reserve.
dissolva a gelatina na água quente e adicione o corante.
alterne no creme, a farinha com o fermento e a gelatina dissolvida.

leve para assar em forma untada.

recheio da seleção: (ingredientes)

500 gr de açúcar
02 copos americanos de água
02 colheres de sopa de manteiga
16 gemas
01 xícara de chá de coco ralado
200 ml de leite de coco
200 ml de leite
03 colheres de sopa de amido de milho
1/4 de xícara de chá de água
01 envelope de gelatina em pó sem sabor

modo de preparo:

junte o açúcar com a água e ferva até obter uma calda em ponto de fio fraco.
retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar.
acrescente as gemas peneiradas e o coco, mexendo com uma colher de pau.
misture o leite de coco, o leite e a maisena.
adicione na 1ª mistura, mexa até engrossar levemente.
polvilhe a gelatina na água, dissolva em banho-maria e misture no creme.
espere esfriar e leve à geladeira até ficar consistente.

BOLO DE ABACAXI COM FAROFA DE CANELA

INGREDIENTES:

1 lata de abacaxi em calda cortado em pedacinhos
1/2 xícara de manteiga ou margarina derretida
1/2 xícara de açúcar
1/2 colher de chá de essência de baunilha
1 ovo
2 xícaras de farinha de trigo peneirada
2 1/2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 xícara de leite

PARA A FAROFA

1/2 xícara de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1/4 de colher de chá de canela em pó

1/4 de xícara de manteiga

MODO DE FAZER

Escorra o abacaxi e reserve 1/2 xícara de pedacinhos do mesmo. Bata a manteiga ou margarina numa tigela pequena, juntamente com o açúcar e a essência de baunilha, até obter uma mistura lisa e fofo. Em seguida, adicione o ovo e bata bem. Peneire juntos a farinha de trigo e o fermento em pó e adicione à mistura de ovos alternadamente com o leite. Mexa bem e adicione o abacaxi. Despeje a massa numa forma quadrada de 22,5 cm por 22,5 cm por 5 cm ou numa forma redonda com capacidade para 1 1/2 litro. Misture muito bem os ingredientes da farofa. Salpique a massa com a farofa de canela e maneiga enfeite com os pedacinhos de abacaxi que ficaram reservados. Asse em forno moderado 170 graus durante 45 a 50 minutos ou até que, ao enfiar um palito, este saia limpo. Sirva quente. Dá 8 porções.

Bolo de abacaxi de Microondas

Serve: 8 pessoas

Calorias: 316 por porção

Tempo Total de preparo

30 minutos para preparar

18 minutos ou mais no microondas

Ingredientes

200g de abacaxi em calda

2 colheres rasas (sopa) de margarina para untar

1/3 de xícara de açúcar mascavo (apertado na xícara)

2 colheres (sopa) de passas

1 xícara de farinha de trigo

1 1/2 colher (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal

1/3 de xícara de margarina

2/3 de xícara de açúcar

1/2 colher (chá) de baunilha

2 ovos

Modo de fazer

Escorrer o abacaxi e reservar o líquido. Cortar as fatias e reservá-las. Num refratário de 24 cm de diâmetro colocar a margarina e levar ao microondas

por 2 minutos, na potência máxima. Juntar o açúcar mascavo e 1 colher

(sopa) do caldo do abacaxi

Arrumar as fatias do abacaxi no prato com açúcar mascavo e margarina.

Polvilhar com as passas.

Numa tigela, misturar a farinha, o fermento e o sal.

Reservar.

Bater a margarina muito bem, acrescentar o açúcar e a baunilha até ficar fofo. Adicionar os ovos e bater até ficarem bem misturados. Adicionar a farinha que estava reservada.

Misturar a farinha alternando com o caldo de abacaxi reservado, batendo até obter uma massa homogênea. Espalhar a massa na forma refratária.

Levar ao microondas para assar em potência média por 16 minutos. Deixar descansar por 5 minutos. Se for necessário, levar ao forno por mais uns 2 minutos. Se preferir, pode usar forma em anel. Soltar os lados e desenformar num prato de servir.

Como congelar

Na própria forma. Cobrir com plástico.

Como descongelar

Em temperatura ambiente

BOLO DE ABACAXI

Massa:

1/2 xícara de manteiga

4 ovos

2/3 xícara de açúcar

1 ovo batido

2 1/4 xícaras de farinha de trigo

4 colheres (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 xícara de leite

Cobertura:

1/4 de xícara de manteiga

3/4 de xícara de açúcar mascavo peneirado

1/2 colher (chá) de casca de limão ralada

1 lata de abacaxi em calda

Como preparar:

Bata a manteiga com o açúcar mascavo até ficar bem cremoso. Adicione as raspas de limão e misture. Espalhe no fundo de uma fôrma de 24 cm. de diâmetro. Escorra as fatias de abacaxi e arrume-as, de forma decorativa, no fundo da fôrma. Reserve e comece a preparar a massa. Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Acrescente o ovo batido e bata bem. Aos poucos, misture a farinha com o fermento e o sal, peneirados, alternando com o leite. Misture bem e coloque na fôrma preparada. Asse em forno quente (200°C) preaquecido até que fique bem dourado. Desenforme ainda morno.

Bolo de Abobrinha com abacaxi

INGREDIENTES

Para a massa:

3 ovos
2 xícaras de açúcar
1 colher de chá de baunilha
1 xícara de óleo
2 xícaras de abobrinha, descascada e moída
3 xícara de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1/2 xícara de uva passa
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 xícara de castanhas do Pará picadas
1 xícara de abacaxi em calda, escorrido e bem picado
1 colher de chá de canela em pó

para a cobertura de requeijão

1/2 copo de requeijão cremoso
2 colheres de chá de suco de limão
2 xícaras de açúcar de confeitiro
1/2 xícara de abacaxi em calda bem escorrido e bem picado

MODO DE FAZER

Bata os ovos até ficarem fofos. Adicione o açúcar, a baunilha, o óleo e a abobrinha e mexa bem. Adicione a farinha de trigo e os outros ingredientes e misture muito bem. Despeje a massa em duas formas de bolo inglês de 25 cm por 11 cm por 8 cm, untadas, e asse em forno moderado 170 graus, durante mais ou menos 1 hora. Faça então a cobertura: misture o requeijão com o suco de limão. Mexa bem e junte açúcar de confeitiro aos poucos, mexendo sempre. Por último, acrescente o abacaxi e misture levemente. Espalhe sobre todo o bolo.

Bolo de Abobrinha sem leite

Ingredientes:

1 xícara de abobrinha ralada no ralo grosso
2 xícaras de açúcar mascavo ou comum
2 xícaras de água
1/2 xícara de manteiga
1 xícara de uva passa, sem semente
1/2 colher de chá de noz moscada
2 colheres de chá de canela em pó
1/2 colher de chá de cravo em pó
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 xícara de castanha do Pará picadas

modo de fazer:

Numa panela, misture a abobrinha, o açúcar, a água, a manteiga ou margarina, a uva passa, a noz moscada, a canela e o cravo. Leve ao fogo até levantar fervura e cozinhe durante 3 minutos, mexendo sempre. Deixe esfriar e reserve. Peneire juntos a farinha de trigo, o fermento em pó e o bicarbonato, e adicione-os à mistura anterior, já fria. Acrescente as castanhas do Pará picadas e mexa bem. Asse em forno moderado 170 graus durante mais ou menos 1 hora, em forma de bolo inglês.

Bolo de aipim cru

1 kg de aipim ralado e espremido
1 coco ralado(pela parte de trás)
3 ovos batidos(clara em neve)
100 g de manteiga
Água de coco
Açúcar a gosto
Um pouco de sal

Misture bem todos os ingredientes, ponha a massa em forma untada e asse em forno quente.

Bolo de aipim I

4 xícaras de aipim ralado
3 xícaras de açúcar
200 g de margarina
1 pacote(pequeno) de queijo parmesão ralado
4 ovos
1 pitada de sal

Bata a margarina, o açúcar e a gema, acrescente o aipim, o parmesão e o sal e, por último, as claras em neve. Asse em forma untada. Não esprema o aipim e não coloque leite.

Bolo de aipim II

2 colheres de sopa de fermento de pão
3 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de leite morno

Misture tudo e deixe crescer.

Depois, bata no liquidificador:

1 prato pequeno de aipim cozido cortado em cubos
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 colher de sopa de sal

2 colheres de sopa de manteiga

Depois de tudo batido, jogue no fermento e vá pondo farinha de trigo até não pegar nas mãos.

Bolo de aipim III

1 kg de aipim ralado sem espremer
2 xícaras de açúcar
4 ovos
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de queijo parmesão ralado
1 xícara de leite de coco
1 xícara de bagaço de coco
1 colher de chá de fermento em pó

Bata o açúcar com a manteiga, acrescente as gemas, o aipim, o queijo, o bagaço de coco, o leite de coco, o fermento e, por último, as claras em neve.

Bolo de Aipim

ingredientes:

3 xícaras de mandioca crua ralada
60 g de manteiga
3 ovos batidos
1 xícara de leite de coco
1 colher de chá de sal
açúcar a gosto
açúcar e canela

modo de fazer:

Junte 1/2 xícara de água fervente à mandioca e passe por peneira para tirar um pouco da goma. Acrescente a manteiga, os ovos batidos, o leite de coco o sal e açúcar a gosto. Coloque numa forma de bolo untada e salpique levemente com açúcar e canela. Asse em forno preaquecido, quente, por 60 a 70 minutos. Deixe esfriar um pouco antes de retirar da forma.

Bolo de Ameixa Preta

Ingredientes

400 g de ameixa preta seca em lata
3/4 de xícara de manteiga
1 xícara de açúcar
3 ovos
1 3/4 xícara de farinha de trigo

1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 1/2 colher de chá de canela em pó
1/4 de colher de chá de cravo em pó
1/4 de colher de chá de noz-moscada ralada
1/3 de xícara de leite azedo

Modo de fazer:

Cubra as ameixas com água fervente. Deixe descansar por 30 minutos. Escorra bem. Retire os caroços. Pique as ameixas e meça 1 xícara. Bata a manteiga com o açúcar. Junte os ovos um a um batendo bem. Misture a farinha, a canela, o bicarbonato, o cravo e a noz-moscada. Junte à mistura de a manteiga alternadamente com o leite azedo batendo bem. Acrescente a ameixa preta picada. Despeje numa assadeira pequena. Asse em forno moderado (170 graus) por mais ou menos 1 hora e meia. Corte em quadrados.

Bolo de amêndoas e damasco

Para a massa

12 claras em temperatura ambiente
1 pitada de sal
12 colheres (sopa) de açúcar
12 gemas em temperatura ambiente
2 colheres (chá) de fermento em pó peneirado
3 colheres (sopa) de farinha de rosca
300 g de amêndoas sem pele e moídas

Para o recheio

200 g de damascos
150 g de açúcar

Para a cobertura

1 xícara de água
2 xícaras de açúcar
1 xícara de claras em temperatura ambiente

Prepare a massa: bata as claras em neve com uma pitada de sal. Junte o açúcar, aos poucos, e bata até obter um suspiro firme. Acrescente as gemas uma a uma, batendo bem nos intervalos. Misture o fermento, a farinha de rosca e, por último, as amêndoas, mexendo delicadamente. Distribua a massa em três fôrmas de 20 cm de diâmetro untadas e polvilhadas com farinha. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos ou até que, enfando um palito, ele saia limpo. Retire do forno e desenforme ainda morno. Deixe esfriar sobre uma grade.

Prepare o recheio: deixe os damascos de molho em água suficiente para cobri-los. No dia seguinte, bata-os no liquidificador. Junte o açúcar e leve ao fogo baixo até dar o ponto de geléia.

Prepare a cobertura: junte em uma panela a água e o açúcar e leve ao fogo, mexendo com uma colher de metal até o açúcar dissolver. Pare de mexer e faça uma calda grossa com a consistência de mel. Bata as claras em neve e junte a calda ainda quente, aos poucos,

batendo sempre até amornar.

Disponha um dos discos em um prato e espalhe a geléia de damascos.

Coloque outra camada de bolo e repita a operação. Cubra com o terceiro disco. Acrescente a cobertura e enfeite com amêndoas em lascas.

Para 10 a 12 pessoas

Bolo de amendoim

- Isamara Carnelóz Amâncio - fone: 69.46.28.78

6 gemas

2 xícaras de açúcar

200 g de margarina

½ xícara de amendoim torrado sem pele

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher /s de fermento em pó

200 ml de leite de coco

½ xícara de leite

6 claras em neve

modo de preparar:

bata as gemas com o açúcar e a margarina até clarear. triture o amendoim e junte a farinha de trigo com o fermento. alterne a esta mistura com o leite, o leite de coco e por último incorpore à esta mistura, as claras em neve.

recheio

com recheio: 40 porções

Bolo de Amendoim

Ingredientes

5 ovos

1 ½ xícara (chá) de açúcar

1 xícara de leite morno

1 colher (sopa) de margarina

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 ½ xícara (chá) de amendoim torrado e moído

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bater as claras em neve. Juntar as gemas e, sem parar de bater, acrescente aos poucos o açúcar, o leite morno, a margarina derretida no leite, e a farinha de trigo.

Misturar levemente o amendoim torrado e moído e o fermento em pó.

Recheio

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

2 gemas

1 colher (sopa) de margarina

Misture o leite condensado, o leite de coco, as gemas e a margarina. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Corte o bolo ao meio e espalhe o recheio já frio.

Cobertura

2 xícaras (chá) de chocolate em pó 2 colheres (sopa) de margarina 2 colheres (sopa) de leite Leve ao fogo o chocolate em pó, a margarina, e as duas colheres de leite. Ferva ligeiramente até engrossar. Cubra o bolo e salpique amendoim torrado e moído.

Bolo de aniversário diet

- Silvana Costa

1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa rasa de multi adoçante
2 colheres de sopa rasa de maisena
1 xícara de chá de água quente
6 claras em neve
4 gemas
1 colher de sopa de fermento em pó
8 colheres de sopa de frutose

Modo de preparar

Bata as gemas com 4 colheres de sopa de frutose até virar um creme claro. Acrescente o leite morno, a farinha, a maisena e o multi adoçante aos poucos. Continue batendo e acrescente o fermento. Reserve. Bata as claras com o restante da frutose até obter um suspiro bem firme. Misture delicadamente as claras em neve e leve para assar em forma de fundo removível untada e enfarinhada, por 25 minutos.

Desenforme ainda morno e corte ao meio para rechear.

Rendimento: 20 porções com 90 calorias cada.

Bolo de Araruta

Cybercook

- 1 pacote de araruta
- 4 xícaras de chá de açúcar
- 6 ovos (claras em neve)
- 1 colher de chá de fermento em pó

Bater as gemas, o açúcar e misturar as claras em neve.

Por último a araruta e o fermento.

Colocar em uma assadeira grande untada

levar ao forno pre aquecido.

depois de frio, desenformar o bolo e polvilhas açúcar por cima.

Bolo de arroz

1/2 kg de arroz

1/2 kg de açúcar

2 cocos pequenos ou 1 bem grande (leite sem água)

Começe a fazer o bolo de véspera.

Ponha o arroz de molho, depois enxuge e passe na máquina (roda fina).

Reserve. Faça uma calda do açúcar, com um pouco de água, em ponto

de pasta. Ponha o arroz passado na máquina na calda do açúcar e deixe para o dia seguinte. Não precisa deixar na geladeira. O leite de

coco sem água também é deixado em uma vasilha para o dia seguinte.

No outro dia, misture o arroz com a calda no leite, ponha 2 colheres de sopa de farinha de trigo, 2 colheres de chá de fermento em pó, sal a gosto e misture bem. Passe manteiga na forma e leve a assar em forno quente.

Bolo de Atum

Cybercook

- Pão de forma sem casca.

Recheio:

- 1 lata de atum com óleo
- 3 tomates maduros
- Cebola, salsa, alho, azeitonas, cheiro verde.
- 1 xícara (chá) de maionese

Misture e reserve.

Creme:

- 1/2 litro de leite
- 1 tablete de caldo de carne
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de maisena

Cozinhar bem, tirar do fogo e adicionar 3 colheres (sopa) de queijo ralado.
misture bem.

Montagem:

Em uma fôrma refratário acomodar os ingredientes da seguinte forma:

- UMA CAMADA DE PÃO
- METADE DO RECHEIO
- METADE DO CREME
- OUTRA CAMADA DE PÃO
- O RESTANTE DO RECHEIO
- O RESTANTE DO CREME

DICA:

Assar as cascas de pão molhadas no azeite com um pouco de orégano até ficarem crocantes, para aproveitá-las.

Servir quente.

Bolo de Avelãs e Amendoas

Indicada por Rodrigo Santiago

Cybercook

Ingredientes:

- 100gr de manteiga líquida
- 150gr de açúcar mascavo
- 6 gemas
- ¼ colher de chá de canela
- raspas de 1 limão
- 100ml de leite
- 2 colheres de sopa de rum
- 250gr de farinha de trigo fina
- 1 ½ colher de fermento
- 100gr de avelãs moídas
- 130gr de amêndoas moídas
- 6 claras

Modo de fazer:

1. Misturar a manteiga, o açúcar, a gema, as raspas de limão. Adicionar o leite e o rum. Depois vai a farinha e o fermento.
2. Pré aquecer o forno em 180°C e untar a forma. Misturar as nozes. Bater a clara em neve e adicionar ambas à massa.
3. Colocá-la na forma e levá-la ao forno por 45 minutos.

Observação: O Rum pode ser substituído por alguma outra bebida destilada ou suco de fruta.

A avelã e amêndoas podem da mesma forma ser substituídas por algum tipo de nozes, porém o sabor ficará um pouco alterado

Variantes:

Assar o bolo numa forma de pão. Cortar em fatias e por creme, morango e pistache sobre as farias.

Pode-se fazer "petit fours", mas o tempo no forno é de 20 minutos.

Outra alternativa é um bolo de cereja. Usa-se a metade dos ingredientes, sem o leite e adiciona-se duas colheres de chocolate em pó. Por numa forma redonda e cobrir com cerejas, doces ou azedas.

Também pode por a massa numa forma retangular e grande e colocar fatias de maçã enfileiradas sobre a massa e assar. Tempo: 40 minutos.

Bolo de Bacalhau da Itaci

½ quilo de bacalhau

t batatas, cozidas de preferência na água que ferveu o bacalhau
far. de trigo

2 ovos

passas, pimenta, cebola, tomate, cheiro verde, azeite, alho,
azeitona, manteiga, molho branco ou
maionese

Deixar de molho o bacalhau , dar uma fervida. Desfiar. Fazer um refogado de todos os temperos em azeite. Deixar tomar consistência, juntar o bacalhau, juntar mais

azeite, mexer até tomar gosto. Coloque salsa cebolinha, passas e azeitonas. Tornar a mexer, retirar do fogo e reservar. Amassar as batatas junto com uma colher de manteiga e juntar o bacalhau. Jogar 2 ovos inteiros, mexer bastante e colocar mais ou menos uma xíc de farinha de trigo. Misturar até ligar. Untar uma forma com manteiga e polvilhar com far de trigo. Despejar a massa e assar até dourar. Depois de frio, cobrir com molho branco ou maionese e ovos cozidos, guarnecer com alface picada bem fininha.

Bolo de Bacalhau Português - Culinária: Luzinete Veiga

Ingredientes:

1.200 gr de batatas cozidas e espremidas

01 colher de sopa de manteiga

½ vidro de leite de coco

Modo de Fazer:

Levar ao fogo o leite junto com a batata e a manteiga.

Mexer bem até formar um purê (não muito mole e nem muito duro).

Recheio

Ingredientes:

½ kg de bacalhau demolido e desfiado

½ xícara de chá de azeite

01 cebola picada

½ lata de molho de tomate

½ xícara de chá de azeitonas pretas, salsinha e cebola picadinha

01 copo de requeijão cremoso

03 ovos

02 colheres de sopa de farinha de trigo

01 pacote de 100 gr de queijo ralado

Modo de Preparo:

Refogar o bacalhau com todos os ingredientes menos o requeijão cremoso, o queijo ralado e os ovos.

Montagem:

Coloque no fundo de um refratário o purê e o refogado de bacalhau.

Espalhe por cima o requeijão e por último os ovos batidos junto com a farinha de trigo e polvilhe o queijo ralado. Leve ao forno até ficar dourado.

Bolo de Banana

- Culinária: Isamara Carnelóz Amâncio

ingredientes

06 gemas

1 ½ xícara chá de açúcar

01 xícara chá de margarina

01 xícara chá de maisena

03 xícaras de chá de farinha de trigo

01 colher sopa de fermento em pó

01 xícara chá de leite

02 xícaras chá de banana picada

06 claras

½ xícara chá de água (use o necessário)

modo de preparar

bata as gemas com o açúcar e a margarina.

misture a maisena, a farinha e o fermento peneirados juntos e reserve.

bata o leite com a banana no liquidificador.

alterne os ingredientes secos com o leite na massa (sem bater na batedeira).

adicione a água se necessário e por último junte as claras em neve.

Bolo de banana

- Padeiro: Benjamim Abrahão

ingredientes:

300 gr de açúcar

100 gr de margarina

04 ovos

¼ litro de leite

400 gr de farinha de trigo

15 gr de fermento em pó

01 pitada de vanilina

decoreção:

06 bananas nanicas

caramelo

modo de preparo:

coloque na batedeira o açúcar, a margarina e os ovos. bata durante 15 minutos. em seguida, adicione o restante dos ingredientes, colocando o fermento por último. bata por mais 15 minutos. reserve. pegue uma forma média, unte-a, corte uma rodela de papel alumínio para forrar o fundo dela, coloque por cima do papel alumínio, caramelo até forrar toda a forma, corte umas 6 bananas nanicas em fatias de comprido e coloque por cima do caramelo.

despeje a massa e leve para assar.

temperatura do forno: 200°C

duração do forno: 40 minutos aproximadamente.

Bolo de Banana

Cybercook

- 2 ovos separados (claras em neve)

- 2 copos de açúcar

- ½ copo de farinha de matzá

- bananas nanicas (o suficiente)

Bata as gemas com o açúcar, até ficarem fofas. Acrescente a farinha de matzá. Caramelize a forma, cubra com bananas cortadas no sentido do comprimento e despeje a massa por cima. Leve ao forno regular.

Bolo de Banana com Passas

Ingredientes

200 gr margarina
4 ovos inteiros
1 copo de leite
2 ½ xícaras (chá) de açúcar
3 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
1 xícara (chá) de passas escuras sem sementes
1 cálice de vinho do porto
2 bananas nanicas grandes
açúcar e canela para polvilhar
Modo de Preparo

Coloque as passas no vinho por 1 hora. Bata a margarina, os ovos e o açúcar, adicione a farinha e os demais ingredientes. Cubra com as bananas cortadas em fatias. Asse por 30 a 40 minutos a 180°

Bolo de banana da Rosheila da Itaci

9 bananas maduras
3 xíc de farinha de rosca
1 ½ colher de fermento em pó
3 ovos
2 xíc de açúcar
½ xíc de chá de óleo
Bater no liquidificador as bananas, as gemas, o açúcar e o óleo.
Misturar tudo em uma vasilha com
com a farinha de rosca e as claras já batidas em neve. Misturar o
fermento em pó e levar ao forno.
Untar a assadeira com margarina, polvilhando açúcar e canela.
Assim que sair do forno, espalhar uma
farofa de açúcar e canela.

Bolo de banana da Hycléa

3 ovos
2 xíc de açúcar
2 xíc de farinha de rosca
1 xíc de óleo
6 bananas nanicas maduras
1 cl de sp de fermento em pó

BATER as 3 claras em neve, misturar as gemas uma a uma. Juntar o
açúcar, farinha de rosca e óleo.
Desligar a batedeira e misturar 6 bananas amassadas e o fermento
em pó. Assar em forma untada e
polvilhada com farinha de rosca ou trigo.
Bolo de banana I

3 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
3 ovos
1 colher sopa de manteiga
1 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento

1 pitada de sal
Canela em pó

Bata o açúcar com a manteiga, junte as gemas, as claras em neve e, por último, a farinha peneirada com o fermento. Adicione o leite e o sal.

Forre o fundo de uma forma com açúcar queimado e bananas cruas em fatias, e polvilhe-as com canela e açúcar. Despeje a massa crua por cima e asse em forno quente. Desenforme depois de frio.

Bolo de banana II

Corte 4 bananas nanicas bem maduras em pedacinhos e bata no liquidificador com 1/2 copo de óleo e 3 ovos inteiros. Derrame a mistura numa vasilha de vidro ou louça, misture 3 xícaras de farinha de rosca, 3 xícaras de açúcar e 1 colher de sopa de fermento em pó. Misture bem e coloque em tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha.

Asse em forno quente nos 10 primeiros minutos e depois em forno moderado. Depois de assado, retire do forno, polvilhe com açúcar e canela misturados, corte em quadrados e sirva depois de frio.

Bolo de Banana

Ingredientes:

2 copos de açúcar
200 grs de margarina
3 ovos
1 copo de leite
3 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
bananas d'água o suficiente para cobrir o bolo
Canela e açúcar para polvilhar

Modo de Preparo

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas, junte o leite e misture. Depois coloque a farinha de trigo e o fermento. Bata bem e acrescente as claras em neve, misturando delicadamente. Coloque a massa numa forma untada, arrume as bananas em fatias por cima e polvilhe com açúcar e canela. Asse em forno moderado até que, espetando um palito, este saia limpo.

Bolo de Batata e Lingüiça

Culinarista: Aparecida Rita

Caldo

Ingredientes:

¾ de quilo de batata
100 gr de queijo de minas fresco
01 ovo
03 colheres de sopa de creme de leite sem soro
folhas frescas de hortelã
sal e pimenta do reino a gosto
200 gr de lingüiça
½ xícara de chá de leite
06 colheres de sopa de margarina
100 gr de queijo prato fatiado

Modo de preparo:

Lave bem as batatas e deixe-as cozinhando.

Enquanto isso, coloque o queijo minas em uma tigela e amasse-o com um garfo.

Depois junte o ovo e o creme de leite, mexa bem com uma colher de pau.

Acrescente algumas folhas de hortelã picadas. tempere com uma pitada de sal e uma de pimenta do reino. tire as peles das lingüiças e corte-as em pedacinhos.

Coloque-os em uma frigideira, leve ao fogo e frite-os.

Retire-os da gordura, coloque em um prato e junte metade da mistura de queijo.

Mexa bem.

Escorra as batatas cozidas, descasque-as e passe-as pelo espremedor de batata, coloque-as em uma tigela. adicione o leite e 02 colheres de sopa de manteiga.

Divida o purê obtido em duas porções, acrescente a uma delas a mistura de queijo restante e, a outra a mistura de queijo e lingüiça.

Unte uma forma refratária retangular com manteiga e espalhe a mistura de queijo, batata e lingüiça nivelando bem a superfície, depois cubra com as fatias de queijo prato, e por cima a mistura de queijo e batata. por último espalhe a manteiga restante cortada em pedacinhos. leve ao forno quente (200° C) por 25 minutos.

Sirva.

Bolo de Brócolis (Salgado)

Ingredientes da massa

2 xícaras (chá) de leite

½ xícara (chá) de óleo

3 ovos

1 xícara (chá) de maisena

½ xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

sal a gosto

Ingredientes do recheio

1 maço de brócolis

2 dentes de alho picados

5 colheres (sopa) de óleo

1 cebola grande em rodela

10 azeitonas

Modo de Preparo

Massa

Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

Recheio

Cozinhe o brócolis em pouca água, com sal, até ficar macio (cerca de 20 minutos).

Escorra e pique bem pequeno.. Doure o alho no azeite e refogue o brócolis rapidamente.

Modo de Armar

Despeje metade da massa numa assadeira média, untada e enfarinhada. Espalhe

o brócolis e por cima as rodelas de cebola. Distribua as azeitonas e cubra com a massa restante. Leve ao forno médio por cerca de 25 minutos. Sirva em seguida.

Bolo de cacau

Para a massa

75 g de manteiga em temperatura ambiente

200 g de açúcar

4 gemas

1 xícara de leite

180 g de farinha de trigo peneirada

70 g de chocolate em pó peneirado

1 colher (chá) de fermento em pó peneirado

4 claras

1 pitada de sal

Para o recheio

100 g de cacau

100 g de manteiga

125 g de açúcar

125 ml de água

Para a cobertura

4 claras

4 colheres (sopa) de açúcar

Prepare a massa: bata a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme esbranquiçado. Acrescente, aos poucos, o leite alternado com a farinha de trigo, batendo sempre depois de cada adição.

Junte o chocolate e o fermento e continue batendo até misturar bem. Bata as claras em neve com uma pitada de sal. Junte à massa e misture delicadamente. Distribua a massa em três fôrmas de 20 cm de diâmetro untadas com manteiga e polvilhadas com farinha.

Distribua a massa. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme.

Prepare o recheio: em uma panela, misture bem os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sem parar, até engrossar.

Prepare o suspiro: bata as claras em neve. Junte o açúcar, aos poucos, e bata até obter um suspiro firme.

Num prato de servir, disponha o primeiro disco de massa. Fure com o garfo e espalhe um pouco do recheio. Coloque o segundo disco e repita a operação. Disponha o terceiro disco. Cubra o bolo com o suspiro.

Para 10 a 12 pessoas

Sugestão: se desejar, sirva fatias do bolo aquecidas no microondas e acompanhadas de sorvete de creme

Bolo de Cacau

Prepare a massa: coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata por 10 minutos, ou até dobrar de volume. Desligue a batedeira e acrescente a manteiga derretida, o iogurte e os ingredientes secos peneirados, misturando com uma colher de pau até obter uma massa homogênea. Unte uma fôrma de aro removível, forre-a com papel-manteiga e despeje nela a massa. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 45 minutos, ou até que, ao introduzir um palito no centro da

massa, este saia limpo.

Enquanto o bolo assa, prepare o recheio: despeje o creme de leite na batedeira, acrescente o açúcar e bata em ponto de chantilly. Reserve 2 xícaras (chá) para cobrir o bolo e no restante acrescente o pistache picado. Misture delicadamente e mantenha na geladeira até o momento de usar.

Para a decoração: bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Acrescente aos poucos o chocolate derretido e misture bem com uma espátula, até ficar homogêneo.

Montagem: corte o bolo duas vezes, no sentido horizontal, obtendo assim 3 camadas. Recheie duas camadas com o creme de chantilly e pistache e cubra a superfície e laterais com o chantilly puro. Coloque o creme de chocolate e manteiga num saco de confeitar e faça pitangas na superfície do bolo, finalizando a decoração com pistaches inteiros.

Rendimento: 12 porções.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 6 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar, 150g de manteiga derretida, 1 copo de iogurte natural (200g), 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de Cacau em Pó Garoto, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Para o recheio: 750ml de creme de leite fresco, 3 colheres (sopa) de açúcar, ½ xícara (chá) de pistache picado fino.

Para a decoração: 100g de manteiga, 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro, 100g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, derretida, pistaches inteiros.

BOLO DE CAFÉ E CASTANHA DO PARA

Ingredientes:

5 ovos separados

1/4 de xícara de açúcar

3/4 de xícara de açúcar

2 xícaras de castanhas do Pará picadas

1 xícara de farinha de rosca

1 colher de sopa de café instantâneo

1 colher de chá de fermento em pó

2 colheres de chá de casca de limão

Modo de fazer:

Unte duas formas de bolo de 25 cm de diâmetro e polvilhe com

farinha. Bata as claras em neve e adicione o açúcar (1/4 de xícara) aos poucos, batendo sempre.

Reserve. Bata as gemas até engrossarem e adicione 3/4 de xícara de açúcar aos poucos, batendo sempre. Junte o café e as castanhas, reservando 3 ou 4 colheres de sopa para enfeitar. Em seguida, acrescente a farinha de rosca, o

fermento e a casca de limão. Vá juntando cuidadosamente as claras batidas à mistura e coloque nas formas preparadas. Asse por mais ou menos 25 minutos em forno moderado (170 graus), ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Calda

1/2 xícara de café forte, coado

1 xícara de açúcar

leve ao fogo e cozinhe até chegar ao ponto de fio .

Bolo de Café e Nozes

- 200 gramas de manteiga
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 4 gemas
- 1 xícara de café bem forte (coado)
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 4 claras em neve
- 1 xícara de nozes moídas
- 1 colher de fermento em pó
- geléia de damasco ou de laranja para cobrir

Bata bem a manteiga com o açúcar, acrescentando a seguir as gemas, o café e a farinha. Depois de bem batido, adicione (sem bater) as nozes, as claras em neve e o fermento em pó. Ponha em forma untada e enfarinhada e asse em forno médio. Depois de pronto, cubra com geléia (é bom aquecê-la para que escorra e penetre no bolo).

É MARAVILHOSO!!

Bolo de carne da Itaci

- ½ Kg de carne moída
- 4 ovos batidos juntos
- 8 colh. de sp de farinha de trigo
- 4 tomates picadinhos
- ½ cebola ralada
- pimentão picadinho
- salsa picada
- azeitona verde.

Faz-se a massa e põe-se no tabuleiro para assar. Se quiser, rechear com presunto e muzzarela.

Bolo de carne moída recheado com brócoli e requeijão

- Míriam Bettini - fone: 63.33.49
- 1 k de carne moída (2 vezes)
- 2 ovos
- 1 cebola picada
- 1 xícara de chá de salsinha picada
- sal e pimenta a gosto
- 3 dentes de alho espremidos
- 4 fatias de pão de forma demolhadas no leite e depois espremidas
- 1 colher de sopa de farinha de rosca
- 1 colher de chá de orégano

Recheio

- 1 maço de brócoli cozido em água e sal (só os buquês)
- 5 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de azeite

1 caixa de requeijão

modo de preparar:

misture na carne moída todos os ingredientes. amasse bem. abra sobre uma folha de papel alumínio e reserve.

tempere o brócoli com azeite e o alho, coloque sobre a carne o requeijão picado. coloque sobre a carne moída, enrole e leve para assar por 20 minutos, mais ou menos.

Bolo de carne

Cybercook

- 2 xícaras de chá de carne moída cozida
- 5 colheres de sopa de farinha de matzá
- 5 colheres de sopa de caldo de carne
- 4 gemas
- 2 ovos
- sal e pimenta

Misture a carne moída com a farinha de matzá, o caldo e os ovos batidos. Tempere com sal e pimenta. Unte uma forma com óleo e asse em forno lento até ficar dourado. Sirva quente.

Bolo de casamento

8 ovos

1/2 kg de manteiga

4 canecas de açúcar

6 canecas de farinha de trigo

2 canecas de leite de coco

6 colheres de chá de fermento

Bata os ovos com a manteiga e o açúcar até ficar cremoso. Junte, alternadamente, a farinha de trigo (peneirada com o fermento) e o leite. Asse em forno quente em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Bolo de castanhas do Pará

100g de castanhas do Pará raladas e torradas

75g de margarina

1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar

4 claras não batidas

2 xícaras de chá de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

1/2 colher de chá de sal

1/2 colher de chá de essência de amêndoas

1 colher de chá de baunilha

1/2 xícaras de chá de leite

Bata a margarina com açúcar, essências e claras uma a uma. Junte a farinha, sal e castanhas.

Acrescente o fermento e por fim o leite. Leve a assar em forma untada e polvilhada em forno quente e depois de assado, polvilhe com açúcar de confeiteiro. Deixe esfriar totalmente, antes de embrulhar e congelar.

Bolo de castanhas do Pará

100g de castanhas do Pará raladas e torradas
75g de margarina
1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
4 claras não batidas
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de essência de amêndoas
1 colher de chá de baunilha
1/2 xícaras de chá de leite

Bata a margarina com açúcar, essências e claras uma a uma. Junte a farinha, sal e castanhas. Acrescente o fermento e por fim o leite. Leve a assar em forma untada e polvilhada em forno quente e depois de assado, polvilhe com açúcar de confeiteiro. Deixe esfriar totalmente, antes de embrulhar e congelar.

Bolo de cenoura

250 g de cenoura ralada
5 colheres de sopa de farinha láctea
3 colheres de sopa de Nescau
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de manteiga derretida
4 ovos
1 colher de chá de óleo
1 colher de chá de fermento em pó

Misture todos os ingredientes, deixando por último a manteiga derretida. Leve ao forno em forma untada.

Bolo de Cenoura

Ingredientes

3 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de cenouras picadas (crua)
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bater no liquidificador os 3 primeiros ingredientes, depois misturar em uma bacia com os demais ingredientes.

Cobertura

2 colheres de sopa bem cheias de margarina
6 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de leite quente
Bater até ficar cremoso e espalhar sobre o bolo ainda quente. (fácil de fazer e delicioso)

Bolo de cenoura mesclado

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

ingredientes:

4 cenouras picadas

1 xícara de requeijão de óleo

6 ovos inteiros

1 pitada de sal

3 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara chá de fubá

1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

modo de preparo:

descasque as cenouras e pique, coloque no liquidificador e junte os ovos, o óleo bata até triturar bem, acrescente o açúcar aos poucos e bata até misturar.

em uma vasilha coloque a farinha de trigo, o fubá e o fermento e vá incorporando a mistura já batida no liquidificador, mexendo sempre. coloque um pitada de sal e misture bem.

leve para assar em forma untada.

Bolo de cenoura (salgado)

Massa Básica:

Ingredientes:

12 col. (sopa) de farinha de trigo

2 xíc. (chá) de leite

2 ovos

1 col. (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal e pimenta do reino

queijo ralado à vontade

Modo de Fazer:

Bater tudo no liquidificador.

Recheio:

Ingredientes:

cenoura picada em tirinhas

azeitona

cebolinha verde

pimentão

tomate...

Modo de Montar:

Em pirex untado com manteiga, coloca-se a massa, depois recheio, depois massa. Por cima, polvilhe com queijo ralado à vontade. Assar.

Bolo de Cenoura

Ingredientes

3 ovos

1 xícara de óleo
2 xícaras de cenouras picadas (crua)
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bater no liquidificador os 3 primeiros ingredientes, depois misturar em uma bacia com os demais ingredientes.

Cobertura

2 colheres de sopa bem cheias de margarina
6 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de leite quente
Bater até ficar cremoso e espalhar sobre o bolo ainda quente. (fácil de fazer e delicioso)

Bolo de Cerveja da Antártica

Ingredientes

5 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de gordura vegetal
2 colheres (sopa) de fermento
1 copo mal cheio de Cerveja Munchen Antártica
3 ovos
10 cravos-da-índia
passas

Modo de Fazer:

Misture a farinha de trigo com o açúcar e o fermento. Junte depois os ovos batidos com as claras em neve. Adicione os cravos e as passas, batendo muito bem. Ponha a margarina e a gordura vegetal. Por último junte a Cerveja Munchen e continue a bater até formar bolhas. Fôrma untada e forno bem quente.

Bolo de cerveja e recheio de frutas

- culinária: isamara carnelóz amâncio

ingredientes:

06 gemas
250 gr de margarina
2.1/2 xícaras de chá de açúcar
2.1/2 xícara de chá de farinha de trigo
01 colher de sopa de fermento em pó
01 xícara de chá de cerveja
06 claras em neve

modo de preparo:

bata as gemas com a margarina e o açúcar até ficar leve.
peneire a farinha com o fermento. alterne na massa a mistura de farinha com 1/2 xícara de cerveja. desligue a batedeira e

misture a cerveja na massa delicadamente, por último incorpore as claras em neve.

recheio de frutas:

1º

01 abacaxi grande picado

250 gr de creme de leite fresco

02 colheres de sopa de açúcar

modo de preparo:

misture todos os ingredientes e leve para gelar

2º

01 lata de pêssego em calda

½ lata de leite condensado

chantily o suficiente

modo de preparo:

pique o pêssego e peneire, misture o leite condensado cozido,

adicione chantily o suficiente.

Bolo de chocolate

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de Nescau

1 xícara de leite de coco

1 xícara de manteiga

2 colheres de chá de fermento

4 ovos

Bata o açúcar com a manteiga, depois coloque as gemas, batendo sempre. Peneire junto o Nescau, o fermento e a farinha de trigo e acrescente alternadamente com o leite. Por último, adicione as claras em neve.

Glacê

1 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de leite

1 xícara de Nescau

Misture tudo e leve ao fogo baixo. Quando estiver espumando quase em ponto de bala, tire do fogo, bata bem e despeje por cima do bolo.

Recheio

Prepare um creme com 200 g de ameixa, um pouco de açúcar e água.

Mexa no fogo.

Bolo de Chocolate Branco e cerejas

Derreta o chocolate branco em banho-maria (ou no microondas, na potência média) e deixe esfriar. Bata a margarina com as gemas e o açúcar até obter um creme fofo. Junte o chocolate branco derretido e frio, o queijo ralado, a farinha de trigo e o fermento, alternando com o leite. Misture bem com uma colher de pau e

acrescente as raspas de limão e as cerejas picadas. Bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa. Unte e enfarinhe uma fôrma de buraco no meio de tamanho médio e asse por aproximadamente 40 minutos (para verificar se o bolo já está assado, introduza um palito na massa: ele deve sair bem seco). Desenforme sobre o prato em que for servir e polvilhe com o açúcar de confeitiro. Sirva frio, na hora do lanche.

Rendimento: 10 a 12 porções.

O que eu preciso ter-

200g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto, picada, 3 colheres (sopa) de margarina, 1 xícara (chá) de açúcar, 4 ovos (claras e gemas separadas), 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado, 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 xícara (chá) de leite, raspas de 1 limão, 1 xícara (chá) de cerejas picadas, açúcar de confeitiro para polvilhar.

Bolo de Chocolate com Abobrinha

Ingredientes:

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de chocolate em pó
2 1/2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de canela
3/4 de xícara de manteiga ou margarina a temperatura ambiente
2 xícaras de açúcar
3 ovos
2 colheres de chá de baunilha
2 colheres de chá de casca de laranja ralada
2 xícaras de abobrinha ralada no ralo grosso
1/2 xícara de leite
1 xícara de castanhas do Pará picadas

Modo de fazer:

Misture a farinha e trigo, o chocolate, o fermento, o bicarbonato de sódio e a canela e reserve. + parte, bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Acrescente os ovos um a um, batendo muito bem depois de cada adição. Acrescente a baunilha, a casca de laranja e a abobrinha, alternando tudo com leite e mexendo bem. Por fim, acrescente as castanhas do Pará. Despeje numa forma de buraco no meio untada e asse em forno moderado 170 graus durante mais ou menos 1 hora, até que, ao enfiar um palito no bolo, ele saia limpo. Deixe esfriar durante 15 minutos e desenforme. Dá 10 a 12 porções.

Bolo de chocolate com sementes de papoula

Cecília Biju - fone: 297 11 68

100 g de chocolate meio amargo
100 g de manteiga sem sal
¾ xícara de açúcar
6 ovos separados
2 colheres /s de farinha de rosca
½ xícara de uvas-passas maceradas ao rum
150 g de papoula triturada
casca ralada de 1 limão
modo de preparar o bolo

-bater a manteiga com o açúcar até obter um creme fofo.junte as gemas uma a uma, e sem parar de bater, junte a casca do limão, o chocolate e a farinha de trigo. retire da batedeira, junte as passas, a semente de papoula e as claras em neve mole.mexa delicadamente.
asse em forno pré-aquecido, 180° graus por mais ou menos 40 minutos.
recheie com a geléia e cubra com o creme de ganache.

recheio

geléia de damasco

cobertura creme ganache

150 g de chocolate derretido

200 ml de creme de leite fresco

1 colher (sopa) de rum

misture tudo muito bem

Bolo de chocolate Da. Anair

2 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

1 ½ xícara de farinha de trigo

2 ovos

1 pitada de sal

3 colheres de chá rasas de fermento

½ xícara de leite

Bate-se bem a manteiga com o açúcar e o chocolate em pó. Em

seguida, adiciona-se as gemas e um

pouco de leite para amolecer a massa. Acrescenta-se os

ingredientes peneirados e misture bem. Por

último, junte as claras em neve e coloque no forno em forma rasa.

Glacê:

1 xícara de açúcar e ½ de chocolate em pó. Misturar bem e juntar

um pouco de água quente para

formar uma pasta não muito fina. Espalhar no bolo quente. Cortar

em quadradinhos.

Bolo de Chocolate

Prepare a massa: bata a margarina com o açúcar e as gemas até formar um creme bem fofo. Sobre este creme peneire a farinha de trigo, o Chocolate em Pó Garoto e o fermento, alternando com o leite. Misture tudo com uma colher de pau, formando assim uma massa homogênea. Por último, bata as claras em neve e

misture-as delicadamente à massa. Unte e enfarinhe uma forma redonda média e asse em forno moderado por cerca 40 minutos, ou até que, ao introduzir um palito no centro da massa, ele saia limpo.

Prepare o recheio: coloque o leite condensado, o leite de coco e o coco fresco numa panela média e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até começar a engrossar (cerca de 4 minutos após a fervura). Passe o recheio para uma vasilha e deixe esfriar bem.

Montagem: corte o bolo ao meio e espalhe a metade do recheio de coco. Tampe o bolo e cubra a superfície e laterais do bolo com o restante do recheio. Espalhe sobre o bolo o coco seco tostado e, para finalizar a decoração, faça riscos de chocolate derretido com a ajuda de um saco de confeitar com abertura fina ou com um pequeno cone feito de papel-manteiga.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 200g de margarina, 2 xícaras de açúcar , 4 ovos (claras e gemas separadas), 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de Chocolate em Pó Garoto , 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 xícara de leite.

Para o recheio e cobertura: 2 latas de leite condensado, 200 ml de leite de coco, 200g de coco fresco, ralado, 100g de coco seco tostado, 100g de Cobertura de Chocolate Garoto, derretida em banho-maria ou microondas.

DICA: · Para que o bolo cresça e asse por igual, a grade deve estar na altura média do forno. Nos primeiros 15 minutos, regule o termostato para temperatura média/alta, para que a massa cresça. Depois diminua paratemperatura média/baixa, para que ela possa assar por dentro. O cheiro gostoso de chocolate na cozinha e o teste do palito são os indicadores de que a massa está assada...

Bolo de Chocolate e Avelãs

Prepare a massa: coloque na tigela da batedeira os ovos, o açúcar e bata na por 10 minutos, ou até dobrar de volume. Desligue a batedeira e acrescente a aveia, a farinha de trigo, o fermento, o chocolate picado e as avelãs, misturando com uma colher de pau para ligar os ingredientes. Unte e forre com papel-manteiga uma fôrma média de aro removível e asse em forno médio por 40 minutos.

Prepare a calda: numa panela pequena coloque 1 xícara (chá) de água, o açúcar e leve ao fogo até ferver. Retire do fogo, junte o Cointreau e deixe esfriar. Prepare o recheio e cobertura: bata a manteiga com o açúcar até obter um creme bem fofo. Junte o rum, o Chocolate em Pó, o creme de leite e misture bem, formando assim um creme liso e encorpado.

Montagem: desenforme o bolo depois de frio e corte-o duas vezes no sentido horizontal, obtendo assim 3 camadas iguais. Regue a primeira camada com uma parte da calda e espalhe 1/3 do recheio. Repita a operação para a segunda camada e cubra a superfície e laterais do bolo com o restante do recheio.

Rendimento: 12 porções.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 6 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar, ½ xícara (chá) de aveia em flocos, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 50g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, picada, ½ xícara (chá) de avelãs moídas e levemente tostadas.

Para regar: 3 colheres (sopa) de açúcar, ½ xícara (chá) de Cointreau.

Para o recheio e cobertura: 200g de manteiga à temperatura ambiente, 1 ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro, 2 colheres (sopa) de rum, 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto, 1 lata de creme de leite.

DICA: · Você sabe como forrar a fôrma do bolo com papel-manteiga- Primeiro espalhe uma camada fina e uniforme de margarina no fundo e laterais da fôrma. Recorte um círculo de papel-manteiga, para o fundo, e uma tira única para as laterais, tomando por base o tamanho da fôrma. Encaixe-os na fôrma (a margarina irá ajudar na "fixação") e em seguida despeje a massa. Depois que o bolo assado

estiver e frio, remova o aro da fôrma e puxe delicadamente o papel-manteiga. Com este cuidado você evita que o bolo "quebre" ou fique "machucado" ao ser desenformado.

Bolo de chocolate e mel

Ingredientes:

1/4 de xícara de manteiga ou margarina amolecida

3/4 de xícara de açúcar

1/2 xícara de mel

1/2 colher de chá de extrato de baunilha

2 ovos separados

120 g de chocolate meio amargo derretido

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

1/2 xícara de iogurte natural ou tradicional

1/2 xícara de leite escaldado e morno

Para cobertura de açúcar:

2 xícara de açúcar de confeiteiro

1/2 colher de chá de extrato de baunilha

2 colheres de sopa de água

Modo de fazer:

Bata a manteiga ou margarina com 1/2 xícara de açúcar e o extrato de baunilha. Adicione as gemas e bata bem. Acrescente o chocolate já frio, misturado com o mel aos poucos. Junte então os ingredientes secos, alternadamente com o iogurte, e bata até ficar liso. Bata as claras em neve e adicione 1/4 de xícara de açúcar aos poucos, batendo até ficar bem firme e lustrosamente.

Acrescente esta mistura à massa de chocolate e mexacuidadosamente. Adicione o leite escaldado morno e coloque em uma forma de buraco no meio untada.

Asse em forno moderado 170 graus por uns 30 minutos. Enquanto esfriar, prepare a cobertura de açúcar de confeiteiro. Misture o açúcar, o extrato de baunilha e a água e mexa até ficar liso. Cubra o bolo imediatamente.

Bolo de Chocolate e Morango

Comece preparando a massa: coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata até dobrar de volume. Reduza para o mínimo a velocidade da batedeira e junte aos poucos a farinha de trigo, o fermento, o leite e a margarina. Despeje a massa numa fôrma redonda, untada e enfarinhada e asse em forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos.

Enquanto o bolo assa, prepare o recheio: leve ao banho-maria o chocolate branco com a metade do creme de leite, e misture até que o chocolate derreta completamente. Junte o licor, a gelatina dissolvida em 2 colheres (sopa) de água fria e deixe esfriar.

Lave e pique os morangos (reserve os mais bonitos para decorar) e misture-os ao creme já frio, juntamente com 1 xícara (chá) de chantilly.

Montagem: corte o bolo ao meio e recheie fartamente com o creme de chocolate branco e morangos. "Tampe" o bolo e decore a superfície e laterais com o chantilly restante e os morangos reservados.

O que eu preciso ter-

Massa: 5 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, ½ xícara (chá) de leite quente, 1 colher (sopa) de margarina.

Recheio e Cobertura: 250g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto, picada, 1 xícara (chá) de creme de leite fresco, 1 colher (sopa) de licor de cerejas, 1 colher (chá) de gelatina em pó, sem sabor, 750g de morangos, 3 xícaras (chá) de chantilly.

DICA: · Para conseguir esse visual caprichado, faça assim: coloque 2/3 do chantilly sobre o bolo e espalhe com a ajuda da lâmina de uma faca ou pá de bolo, para ficar bem lisinho. Faça os "cordões" de chantilly usando um saco de confeitar com bico tipo pitanga, tamanho médio. Deixe para colocar os morangos momentos antes de servir, evitando assim que eles "manchem" o bolo.

Bolo de chocolate especial

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

ingredientes -

06 ovos separados (gema e clara)

06 colheres de sopa de margarina ou manteiga

02 xícaras de chá de açúcar

01 colher de sopa de essência de baunilha

01 xícara de chá de chocolate meio amargo picado

02 colheres de sopa de chocolate em pó

01 xícara de chá de leite

01 xícara de chá de farinha de rosca

1.1/2 xícara de farinha de trigo

01 colher de fermento em pó

modo de preparo:

bata as gemas com a margarina, o açúcar e a baunilha até ficar fofo e clarinho.

derreta o chocolate em barra e reserve.

forme uma pasta com o chocolate em pó e o leite. acrescente o restante do leite e o chocolate em barra derretido.

misture as farinhas e o fermento e incorpore na massa

alternados com o leite achocolatado. leve para assar.

Bolo de Chocolate Êxtase

Cybercook

Pode-se preparar este bolo usando uma forma de coração. Caso você não tenha este tipo, use uma forma quadrada e outra redonda e monte o bolo como mostra a figura ao lado.

INGREDIENTES

Bolo de Chocolate

4 ovos grandes

2 xícaras de açúcar

2/3 de xícara de farinha

1 ½ colher de chá de fermento em pó

1/4 de xícara de chocolate em pó

Bata os ovos com açúcar em alta velocidade, por cerca de 5 minutos. Misture a farinha de trigo, o fermento e o chocolate; adicione os ovos batidos. Despeje esta massa em uma

forma de cerca de 25 cm, untada e salpicada com farinha. Leve a massa ao forno a uma temperatura de 160°, por cerca de uma hora ou até que o bolo comece a se separar das bordas da forma. Tire o bolo da forma enquanto ainda está morno. Envolva em filme plástico e coloque no freezer.

Creme de chocolate e manteiga

cerca de 1 1/3 xícara de açúcar

3/4 de xícara de claras

350 g de manteiga cremosa

1 colher de chá de baunilha

200 g de chocolate meio amargo, derretido

Coloque o açúcar e as claras em banho-maria e aqueça até que o açúcar dissolva. Bata em alta velocidade até que o merengue forme picos. Gradualmente, acrescente a manteiga cremosa e continue a bater. Por fim, ponha a baunilha e o chocolate derretido e misture até que fique homogêneo.

Creme com chantilly

1 1/2 xícara de chantilly

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de baunilha

Misture o creme, o açúcar e a baunilha e bata em alta velocidade, até que forme picos.

MODO DE PREPARAR

Corte horizontalmente o bolo gelado em três partes. Espalhe um terço do creme de manteiga sobre a primeira camada. Posicione a segunda camada e espalhe mais um terço do creme, reservando a última parte para decoração. Coloque a terceira camada. Cubra todo o bolo, inclusive as laterais, com o creme de chantilly. Decore a parte central do bolo com lasquinhas de chocolate meio amargo. Use um saco de confeitar com ponta de tamanho médio, em forma de estrela, e faça pequenas rosas ao redor da circunferência do bolo, usando o restante do creme de manteiga. Finalmente, coloque quadrinhos de chocolate nas laterais do bolo. Para fazer estes quadrinhos, espalhe uma fina camada de chocolate meio amargo derretido sobre papel manteiga e, a seguir, coloque no refrigerador para endurecer. Corte o chocolate em quadrinhos de cerca de 3 cm². A receita do mês de fevereiro foi retirada do "Sugarplums".

Bolo de chocolate Nestlé da Itaci

Massa:

2 xíc de açúcar

1 xíc de chocolate em pó

3 xíc de chá de farinha de trigo

1 colh de sp rasa de fermento em pó

1 colh de chá de bicarbonato

1 xíc de óleo

2 ovos

Cobertura:

1/2 xíc de chá de açúcar de confeiteiro

2 colh de sopa de chocolate

1 colh de sp de leite

Peneire a farinha, o fermento e o bicarbonato numa tigela grande.

Junte o óleo e os ovos ligeiramente batidos e misture tudo com 2 xíc de chá de água fervente. Despeje numa forma retangular (22x33cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, assando em forno quente. Por cerca de 25 minutos. Faça a cobertura, peneirando o açúcar com o chocolate numa vasilha. Junte o leite e misture bem. Espalhe sobre o bolo ainda quente e corte em quadradinhos para servir.
Rendimento: 28 pedaços.

Bolo de chocolate sapeca

- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes

1 ½ xícara de chá de chocolate meio amargo picado
1 xícara de chá de maionese
2 colheres de sopa de mel (karo)
6 gemas
2 xícaras de chá de açúcar
1 colher de sobremesa de baunilha
3 ½ xícaras de chá de farinha de trigo
½ xícara de chá de chocolate em pó
1 colher de sopa de fermento em pó
6 claras
1 pitada de sal

Modo de preparar

Leve ao fogo o chocolate picado, o mel e a maionese para derreter. Bata as gemas, o açúcar e a baunilha na batedeira até virar um creme esbranquiçado. Junte o chocolate derretido e continue batendo. Peneire a farinha, o chocolate em pó e o fermento e alterne na massa junto com o leite. Bata as claras em neve com o sal e incorpore na massa.

Bolo de Chocolate

Ingredientes

1 copo (200 g) de iogurte natural
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de manteiga sem sal
5 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo

Numa tigela, misturar o iogurte natural com o chocolate. Bater as claras em neve. Misturar noutra vasilha as 5 gemas com a manteiga, batendo bem. Acrescentar o açúcar, a farinha, o bicarbonato, o fermento e o iogurte com chocolate, misturando bem. Por último as claras em neve. Assar em forno médio. Se quiser rechear, corte ao meio e use o recheio que preferir.

Bolo de Claras

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes:

1 xícara de chá de margarina
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícaras de chá de leite

1 colher de sobremesa de baunilha
3 xícaras de há de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
½ colher de chá de sal
5 claras

Modo de Preparo:

Bata a margarina com o açúcar e um pouco de leite até clarear.

Misture o fermento com a farinha de trigo e alterne na massa com a baunilha e o restante do leite.

A parte bata as claras em neve com o sal.

Encorpore na massa e leve para assar em forma untada e polvilhada.

Bolo de Coca-cola

Ingredientes

4 ovos
1 1/2 copo de açúcar
1 copo de coca-cola
2 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata bem as gemas com o açúcar. Acrescente a coca-cola, a farinha e o fermento.

Misture tudo. Adicione lentamente as claras em neve. Despeje a massa em uma assadeira retangular e leve ao forno previamente aquecido em temperatura média.

BOLO DE COCA-COLA E AMEIXA

4 ovos
2 1/2 xícaras de açúcar
3 colheres de chocolate
3 1/2 xícaras de trigo
3 colheres de manteiga
2 colheres de óleo
200g de ameixa picada
1 garrafinha de coca-cola (300ml)
1 colher de pó royal

Bater a gema com a manteiga, óleo e açúcar até obter um creme fofo. Acrescentar a coca-cola e o trigo. Em seguida o chocolate dissolvido num pouco de leite e as ameixas. por fim as claras em neve e o fermento. Despejar numa forma untada e assar.

Bolo de coca-cola

3 xícaras de farinha de trigo
2 1/2 xícaras de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de Nescau
5 ovos
1/2 colher de sopa de raspa de limão
1 colher de sopa de fermento
100 g de ameixa picada

1 copo de coca-cola

Bata a manteiga com o açúcar, em seguida as gemas, a farinha de trigo, o Nescau, o fermento, as raspas de limão, a coca-cola e as claras em neve. Coloque as ameixas dentro da massa. Leve a assar.

Calda

1 copo de água
3 colheres de sopa de Nescau
1 colher de sopa de manteiga
7 colheres de sopa de açúcar

Dê uma fervura e jogue sobre o bolo já assado, ainda na forma. A calda deve ser rala. Só tire da forma quando estiver bem frio.

Bolo de coco da mamae

Colocar na vasilha grande da batedeira:

6 xícaras de café de farinha de trigo
6 xícaras de café de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de chá de coco ralado
1 xícara de chá de leite fresco
4 ovos

Bater rapidamente, levar ao forno em assadeira untada. Retirar do fogo e, enquanto quente, despejar por sobre o bolo uma lata de leite condensado misturado ao restante do coco ralado. Apertar com uma colher e servir só no dia seguinte.

Bolo de creme da Alcinda

100 g de margarina
1 xíc de açúcar
18 colh de sp de farinha de trigo
1 cl de sopa de fermento em pó
1 gema
1 cl de suco de limão

Amassa-se a margarina com um garfo, mistura-se a gema, o suco de limão e vai-se fazendo uma farofa com o restante dos ingredientes secos.

Creme

À parte, mistura-se:

1 lata de creme de leite
1 lt de leite condensado
2 colh de sp de maisena
1 gema
2 colh de sp de margarina

Unte a forma, ponha metade da farofa, o creme e o restante da farofa.

Bolo de Creme de leite da Tia Sandra e Tia Luna

- 250 gr. de manteiga
- 3 xícaras de açúcar
- 6 ovos
- 1 lata de creme de leite (com soro)
- 1 pacote de queijo ralado (pequeno)
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colherinha de fermento em pó

Bata a manteiga com o açúcar, em seguida as gemas e o creme de leite, aos poucos a farinha de trigo, por último o queijo ralado, o fermento e as claras em neve.

Bom apetite!!!!

Bolo de Damasco sem farinha Cybercook

- 8 ovos (claras em neve)
- 300 g de nozes moídas
- 1 copo de açúcar não muito cheio
- 100 g de passas
- 250 g de damasco
- 250 g de ameixas pretas
- 1 cálice de licor (opcional)
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Bater no processador o damasco, as passas e as ameixas. Reserve. Bata as gemas com o licor e acrescente o açúcar. Junte ao que foi processado. Bata as claras em neve e junte as nozes e acrescente ao que já foi batido. Coloque o fermento e use uma forma untada. Vai ao forno.

Bolo de Espinafre e Ricota de Micro

Serve: 6 pessoas
Calorias: 321 por porção

Tempo Total de preparo
10 a 15 minutos para preparar
13 a 15 minutos no microondas

Ingredientes

- 500g de ricota
- 1 cebola (média) picadinha
- 1 colher (chá) de pimenta do reino
- ½ colher (chá) de noz-moscada
- 4 ovos batido com o garfo
- ½ xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) rasa de farinha de trigo

1 maço de espinafre cozido e escorrido
2 colheres (sopa) de maionese
1 colher (sopa) de margarina
sal a gosto
Páprica picante para polvilhar (opcional)

Modo de fazer

Cozinhe o espinafre em saco plástico por 5 minutos na potência máxima.

Esfrie, esprema e pique. Reserve.

Amasse a ricota com um garfo, misture a cebola, pimenta do reino, noz-moscada e sal

Acrescente os ovos, o leite, a farinha de trigo, o espinafre, a maionese e misture bem

Coloque em um refratário retangular médio, untado

com margarina e polvilhado com a páprica e leve ao forno microondas por 13 a 15 minutos na potência máxima

Como congelar

Congele no próprio refratário.

Como descongelar

Descongele no microondas por 10 a 15 minutos na potência média.

Bolo de farinha de tapioca

6 ovos

3 xícaras de farinha de tapioca

2 xícaras de açúcar

1 xícara de manteiga derretida

1 coco ralado(pela parte de trás)

1 xícara de leite de coco

Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar e bata até alcançar o ponto de suspiro. Junte as gemas e bata mais um pouco. Ponha o leite de coco, o coco ralado, a manteiga e, por último, a farinha de tapioca. Misture bem com a colher de pau. Leve ao forno quente em forma amanteigada e polvilhada com farinha de trigo.

Bolo de farinha

11 colheres de sopa de farinha de mandioca

11 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher de sopa de fermento

4 ovos

1 coco(leite sem água)

1 pitada de sal

Bata o açúcar com a manteiga até ficar um creme, junte as gemas, depois a farinha, o leite, o sal, o fermento e, por último, as claras em ponto de neve. Asse em forno quente.

Bolo de Fécula

- 3 ovos separados (claras em neve)
- 250 g de gordura de coco
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 pacote de fécula de batata

Bata as gemas com a gordura e o açúcar, na batedeira. À mão, acrescente a fécula de batata, sem bater. Por último, adicione as claras em neve, misturando levemente. Leve ao forno em assadeira untada. Assa muito rapidamente. Se quiser, também pode fazer em forminhas e guardar em lata fechada.

Bolo de frutas

Ingredientes:

- 200 g de manteiga ou margarina
- 5 xícaras de farinha de trigo
- 6 ovos (3 com clara e 3 sem clara)
- 1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

Modo de fazer:

Misture bem os ingredientes da massa. Retire 3 colheres de sopa da massa e acrescente a ela 2 colheres de sopa de chocolate em pó. Misture bem. Unte uma assadeira. Forre-a com papel impermeável e unte este com bastante manteiga. Unte também os lados da assadeira. Coloque a metade da massa branca na assadeira. Descasque 2 ou 3 maçãs e corte em gomos de 1 cm. Corte 9 bananas prata maduras ao comprido e pique 200 g de ameixas pretas em calda. Junte 100 g de passas. Coloque a metade destas frutas sobre a massa, na assadeira. Polvilhe com um pouco de açúcar e canela. Cubra com rolinhos da massa de chocolate. Em seguida coloque a outra metade da massa branca. Finalmente, cubra com as frutas restantes. Leve ao forno previamente aquecido para assar.

Bolo de Frutas Secas

Cybercook

- 1 xic. (chá) de farinha de trigo
- 1 xic. (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xic. (chá) de açúcar mascavo
- 1 xic. (chá) de leite desnatado
- 1 ovo
- 2 colhs. (sopa) de margarina light
- 1/3 xic. de uvas passas
- 1/2 xic. de nozes picadas
- 1/2 xic. de damascos picados
- 4 colhs. (chá) de fermento em pó

Bata o açúcar e o ovo. Acrescente o leite e a margarina, aos poucos mexendo sempre. Em outra tigela, misture as farinhas e as frutas secas. Junte as duas misturas.

Despeje a massa em uma forma de bolo inglês, untada. Leve ao forno médio, preaquecido até corar.

Bolo de Fubá com Coco

Ingredientes:

4 ovos
3 xícaras de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
3 xícaras de leite
9 colheres (sopa) de fubá
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 coco ralado

Modo de Preparo

Bater no liquidificador os ovos e a metade do leite, acrescentar o restante dos ingredientes e tornar a bater. Levar ao forno até ficar bem corado.

Bolo de Fubá com Mel

Ingredientes:

1 1/3 xícara de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
de xícara de fubá fino
ovos ligeiramente batidos
de xícara de leite
de xícara de mel
de xícara de manteiga ou margarina

Modo de fazer:

Misture a farinha e o fermento. Adicione o fubá. + parte, junte os ovos, o leite, o mel e a manteiga ou margarina e bata bem. Acrescente à mistura de farinha e bata muito bem. Asse em forma redonda, untada, em forno quente 200 graus, preaquecido, por uns 30 minutos.

Bolo de Fubá cremoso

Cybercook

- 2 colheres das de sopa de manteiga
- 4 xícaras das de chá de leite
- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras das de chá de açúcar
- 2 xícaras das de chá de fubá
- 2 colheres das de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres das de sopa de amido de milho
- 1 pacote de 50 grs de queijo ralado
- 1 colher das de sopa bem cheia de fermento em pó

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Despejar num assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e levar ao forno quente.

Bolo de Fubá Cremoso

Ingredientes

1 xícara de fubá
3 xícaras de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1 pires de queijo ralado
4 xícaras de leite
4 ovos
2 colheres (sopa) margarina
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes secos, por último o leite, os ovos batidos e a margarina derretida. Unte a forma e leve ao forno quente

Bolo de fubá diet

- Silvana Costa - fone: 69.18.14.99
3 ovos
3 colheres /s rasa de margarina light
2 colheres /s rasa de multi adoçante
1 xícara de fubá peneirado
1 xícara de farinha de trigo peneirada
½ xícara de chá de leite de coco light
1/3 de xícara de chá de leite desnatado
1 colher de sopa rasa de fermento em pó
Margarina light para untar e farinha de trigo para polvilhar

Modo de preparar

Bata as gemas, o multi adoçante e a margarina light até obter um creme claro. Acrescente o fubá misturado com a farinha de trigo e o fermento, alternando com o leite de coco e o leite desnatado. Reserve. Bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa. Unte uma forma média com margarina light e farinha de trigo. Coloque a massa e leve para assar em forno médio por aproximadamente 35 minutos.

Bolo de Fubá:

Ingredientes:

- 2 copos de açúcar
- 4 ovos
- 1 copo de leite de vaca
- 1 garrafinha de leite de cocô serigy
- 2 tabletes de claybom
- 1 copo de farinha de trigo
- 2 copos de fubá
1 colher, das de sopa, de pó royal

Modo de Preparo:

Bata o claybom com açúcar até formar um creme. Junte as gemas e continue batendo até obter consistência cremosa. Acrescente o leite de vaca e o leite de cocô. Misture bem e coloque a farinha de de trigo, o fubá e o pó royal, batendo bem até fazer "bolha".

Finalmente coloque as claras em neve. Unte e enfarinhe uma forma. Despeje a mistura e coloque-a no forno quente por 20 a 30 minutos.

Bolo de Fubá

Ingredientes:

- 2 copos de açúcar
- 4 ovos
- 1 copo de leite de vaca
- 1 garrafinha de leite de cocô serigy
- 2 tabletes de claybom
- 1 copo de farinha de trigo
- 2 copos de fubá
- 1 colher, das de sopa, de pó royal

Modo de Preparo:

Bata o claybom com açúcar até formar um creme. Junte as gemas e continue batendo até obter consistência cremosa. Acrescente o leite de vaca e o leite de cocô. Misture bem e coloque a farinha de trigo, o fubá e o pó royal, batendo bem até fazer "bolha". Finalmente coloque as claras em neve.

Unte e enfarinhe uma forma. Despeje a mistura e coloque-a no forno quente por 20 a 30 minutos.

Bolo de fubá macio

- 2 ovos
- 2 colheres(sopa) de margarina
- 2 colheres de óleo
- 1 copo de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 2 copos de fubá
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher de Royal

Coloque os ovos e o açúcar para bater e, em seguida, o óleo e a margarina. Depois, bata muito bem o restante dos ingredientes.

Bolo de goiaba com requeijão

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 1/2 colheres de chá de fermento em pà
- 3/4 de xícara de manteiga ou margarina
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 3 ovos bem batidos
- 3/4 de xícara de leite
- 1 colher de chá de baunilha

Misture farinha e o fermento. Bata a manteiga. Junte o açúcar aos poucos batendo bem. Junte os ovos bem batidos e bata mais um pouco. Junte a farinha com o fermento alternadamente com o leite

batendo bem. Junte a baunilha. Coloque a mistura em duas formas redondas de uns 22 cm de diâmetro untadas e polvilhadas com farinha.

Recheio:

2 vidros de requeijão

1 xícara de doce de goiaba cremoso

Modo de fazer:

Asse o bolo em forno moderado uns 40 minutos ou até que enfiando um palito ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme. Misture o requeijão com o doce de goiaba. Cubra um dos bolos com um pouco de recheio. Coloque outro bolo por cima e cubra tudo com a mistura.

Bolo de Laranja

Cybercook

Bolo com Gotas de Chocolate e Cobertura Crocante

- 200 gramas de margarina
- 5 ovos separados
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 copo (de requeijão) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100 gramas (1/2 barra) de chocolate meio amargo ralado

Bater bem as gemas com a margarina e o açúcar. Adicionar o leite alternando com a farinha peneirada com o fermento. Juntar o chocolate ralado e as claras em neve e misturar delicadamente.

- 1 xícara de Glicose de Milho
- 100 gramas de margarina
- 100 gramas de chocolate meio amargo (a outra metade da barra)
- 3 xícaras de sucrilhos açucarados

Levar a margarina com a Glicose de Milho ao fogo só até derreter. Retirar e acrescentar o chocolate picado, mexendo bem até derreter. Juntar os sucrilhos. Esperar esfriar e cobrir o bolo já frio também.

- 1 laranja pêra com a casca
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Bata no liquidificador a laranja com a casca, picada (tire o pavo central e as sementes), os ovos, o açúcar e o óleo. Despeje numa vasilha e adicione a farinha e o fermento. Asse em forno pré aquecido.

Cobertura: misture o suco de 1 laranja, 1/2 xícara de açúcar, 1 colher (sopa) de leite e despeje sobre o bolo ainda quente.

Bolo de laranja de liquidificador

1 laranja pêra descascada domo para doce e lavada.

3 ovos

1 xíc de óleo

3 xíc de farinha de trigo

2 xíc de açúcar

1 colh de sopa de fermento em pó

Bater no liquidificador a laranja , o óleo e os ovos bastante. Misturar os ingredientes secos numa bacia. Assar em forma untada. Sobre o bolo: calda de laranja.

Bolo de Laranja

Ingredientes:

- 2 copos de açúcar

- 1 tablete e meio de claybom

- 4 ovos

- 1 copo de leite

- 3 copos de farinha de trigo

- 1 colher, das de sopa, de pó royal

- 2 laranjas grandes

Modo de Preparo:

Bata o claybom com açúcar até formar um creme. Junte as gemas e continue batendo até obter consistência cremosa. Acrescente o leite. Misture bem e coloque a farinha de trigo e o pó royal, batendo muito bem. Finalmente coloque as claras em neve.

Unte e enfarinhe um tabuleiro. Despeje a mistura e coloque-a no forno quente. Verifique se está pronto espetando um palito. Ele tem que sair seco.

Separadamente esprema o caldo de duas laranjas e mistura com açúcar. Após tirar o bolo, ainda quente, do forno, espete-o com um garfo e jogue a calda rala por cima, para que entranhe do bolo.

Com o restante que sobrar da calda, acrescente mais açúcar, e cubra o bolo.

Bolo de Laranja Facílmo

Ingredientes

1 laranja bem madura com casca, picada e sem sementes

4 ovos inteiros

2 xícara de açúcar

$\frac{3}{4}$ xícara de azeite

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 $\frac{1}{2}$ xícaras de farinha de trigo

Modo de Preparo

Bata a laranja no liquidificador com o açúcar, o azeite e os ovos inteiros. Peneire a farinha com o fermento e coloque num recipiente, misturando com o creme obtido no liquidificador e misture delicadamente. Despeje a massa em uma forma untada

e enfarinhada e asse em forno médio até que, espetando um palito, este saia limpo. Use de preferência laranja de umbigo ou laranja pêra, que não deixam sabor amargo.

Bolo de laranja I

2 ovos(claras em neve)

2 colheres de sopa de manteiga

2 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de caldo de laranja
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata as gemas, junte o açúcar e a manteiga e torne a bater bem.
Depois, junte a farinha de trigo, o fermento, o caldo de laranja e, por último, as claras em neve.
Despeje em forma untada e asse em forno quente.

Bolo de laranja II

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de caldo de laranja
4 ovos
1 colher de chá de fermento

Bata as claras em neve, misture as gemas e o açúcar e torne a bater.
Depois, misture a farinha e o fermento e, por último, o caldo de laranja fervente, sempre mexendo.
Torna-se uma massa mole. Leve ao forno para assar em forma untada e polvilhada.

Bolo de Laranja

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de manteiga
2 xícaras de açúcar
1 ½ xícara de suco de laranja
2 colheres (chá) de fermento
2 ovos
1 pitada de sal

Modo de Preparo

Bater a manteiga com o açúcar e as gemas. Misturar o suco de laranja, farinha de trigo, fermento e o sal. Por último as claras em neve. Depois de assado despejar um copo de suco de laranja quente sobre o bolo. O suco de laranja pode ser substituído por leite de coco.

Bolo de legumes e ricota

- Culinária: Aparecida Rita

ingredientes:

400 gr de abobrinhas
400 gr de beringelas
200 gr de pimentões vermelhos
250 gr de ricota
150 gr de queijo parmesão ralado
60 gr de manteiga
60 gr de farinha de rosca
03 ovos
cebola
alho
salsa
manjeriço
sal
nóz moscada

pimenta do reino

modo de preparo:

limpe, lave e corte em cubinhos médios as beringelas, as abobrinhas e os pimentões. reserve. Pique juntos 02 ramos de salsa, 01 ramo de manjeriço, ½ cebola e 02 dentes de alho.

refogue-os em fogo brando com 60 gr de manteiga. Junte os legumes e cozinhe-os em fogo moderado por mais ou menos 10 minutos.

despeje-os em uma tigela, deixe esfriar e junte a ricota passada por peneira, o queijo ralado, os ovos, a farinha de rosca e tempere com o sal a pimenta do reino e noz moscada. misture com uma colher de pau e acomode em uma forma retangular bem untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca.

Leve ao forno quente pré-aquecido por mais ou menos 40 minutos.

desenforme-o decore a gosto e sirva cortado em fatias, banhado no molho de tomates aromatizado com manjeriço.

rendimento: 06 porções -(uso acompanhamento)

Bolo de leite de coco da Rosheila

3 xíc de açúcar

3 xíc de far de trigo

1 vidro pequeno de leite de coco

a mesma medida de leite

3 colh de sopa de margarina

6 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

Bater o açúcar , a margarina e as gemas até branquearem. Despejar a farinha, o leite de coco e o leite

Em seguida, acrescentar as claras em neve e mexer bem com uma colher. Por último, juntar o fermento em pó.

Assim que o bolo sair do forno, despejar com uma colher, aos poucos, 1 copo de água misturada a 1 copo de açúcar.

Bolo de Leite Piscar de Olhos

Cybercook

- 3 xícaras de leite de gado

- 1 garrafinha de leite de coco(200 ml)

- 1 colher de sopa de manteiga

- 2 ovos

- 2 xícaras de farinha de trigo

- 2 xícaras de açúcar

- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bata todos os ingredientes no liquidificador durante 3 minutos. Forma untada e polvilhada, forno quente por 40 minutos.

Prático e gostoso!

Bolo de Limão

Jurandyr Affonso

6 ovos inteiros

1 xícara de chá de açúcar

1 pacote de fécula de batata

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 pitada de sal
1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Massa

Modo de preparo

Bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos. Depois junte os demais ingredientes já peneirados delicadamente.

Mousse de limão

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite sem soro

1 xícara de chá de suco de limão

½ xícara de chá de água

1 colher de sopa de gelatina sem sabor hidratada e dissolvida.

Bata tudo no liquidificador

Calda

1 litro de água

500 g de açúcar

Cravo e canela

½ xícara de chá de rum

Bolo de liquidificador da Dirce Lourenzon

2 colh de sopa de manteiga

1 ½ xíc de açúcar

1 copo de leite

3 ovos inteiros

3 xíc de farinha de trigo

1 colh de sopa de fermento em pó

100 g de coco ralado fresco

Bater tudo no liquidificadores, menos o fermento em pó. Assar em forma untada e polvilhada e cobrir ainda quente com a seguinte calda:

1 ½ xíc de açúcar e 1 xíc de leite misturados. Salpique o coco ralado e leve de volta ao forno ainda quente.mas desligado.

Bolo de maçã

4 xícaras de maçã ralada

1 xícara de passas

1 xícara de nozes

2 xícaras de açúcar

2 ovos

1/2 xícara de óleo

2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio

2 colheres (chá) de essência de baunilha

2 colheres (chá) de canela

1 pitada de sal

2 xícaras de farinha de trigo

Misture todos os ingredientes (menos a farinha) sem bater. Por último, junte a farinha e misture. Distribua em uma fôrma de pudim de 22 cm de diâmetro untada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 35 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Para 10 a 12 pessoas

Bolo de macarrão

- Janir Fraga

Ingredientes:

300 gr de macarrão cozido

02 ovos

02 colheres de manteiga

50 gr queijo ralado

05 colheres de creme de leite

Mais ou menos 10 fatias de presunto cozido ou cru

Sal e pimenta á gosto

Molho:

250 gr carne moída

01 colher de salsa picada

03 tomates sem pele e sem semente picados

01 folha de louro

02 colheres óleo

01 colher de extrato de tomate

02 dentes de alho (ou alho em tablete concentrado)

01 lata de ervilha

Sal e pimenta a gosto

Queijo ralado para polvilhar

Azeitonas pretas para enfeitar

Modo de preparar

Macarrão: cozer em 600 ml de água fervente com sal e óleo, por 6 a 8 min. Potência alta sem tampar.

Misturar com ovos, queijo, manteiga, creme de leite, sal e pimenta.

Acomodar em refratário de cone central com presunto no fundo. Assar por 9 minutos em potência alta.

Molho - todos os ingredientes com excessão das ervilhas, em refratário com tampa por 10 minutos em potência alta.

Mexendo na metade do tempo.

Desenformar o macarrão, cobrir com o molho juntando as ervilhas.

Polvilhar o queijo ralado e enfeitar com azeitonas.

Bolo de mandioca

3 xíc de mandioca crua ralada

2 xíc de açúcar

3 colh óleo ou manteiga

3 ovos

½ xíc de queijo ralado

2 colh de chá de sal

½ xíc de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

Ralar a mandioca crua, colocar num pano e espremer bem para tirar o leite. Esfarelar a massa.

Numa

outra vasilha, misturar 2 xíc de açúcar e 3 colh de sopa de óleo, 3 gemas, ½ xíc de queijo ralado, sal

leite e 3 xíc da massa de mandioca. Bater as claras em neve e misturar, colocando por último o fermento em pó. Levar ao forno em forma untada e polvilhada.

Bolo de Mandioca ou Bolo de Macaxera

- Celina Mota

1 k de mandioca

250 ml de leite de coco

Mais ou menos ½ litro de leite

1 pacote de coco ralado
2 ½ colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de farinha de trigo
4 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó
2 ½ xícaras de chá de açúcar

Modo de preparo

Pique a mandioca e bata no liquidificador com um pouco de leite. Coloque a mandioca batida numa vasilha e acrescente os demais ingredientes.

Mexa com uma colher.

Unte uma forma quadrada (de preferência) e polvilhe com um pouco de farinha de trigo.

Coloque a mistura na forma e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

Bolo de maracujá

- Isamara Carnelóz Amâncio

6 gemas
2 xícaras de chá de açúcar
2 colheres de sopa de suco de maracujá
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
½ xícara de chá de água
½ xícara de chá de suco natural de maracujá
6 claras batidas em neve

bata as gemas com o açúcar e as 2 colheres de suco de maracujá. peneire a farinha de trigo e o fermento juntos. misture a água com o suco de maracujá e reserve. alterne na massa a mistura de farinha de trigo e o suco de maracujá, acrescente as claras batidas em neve, e leve para assar em forma untada e polvilhada.

glacê mármore de maracujá

1 clara
2 colheres de sopa de suco de maracujá
açúcar de confeiteiro até dar ponto
misture as claras em neve com o maracujá e vá mexendo aos poucos. adicionando o açúcar peneirado. mexa com as mãos e coloque o açúcar até o ponto desejado.

Bolo de massa folhada

- Culinarista: Palmira Onofre

ingredientes 1º massa:

250 gr farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga
2 gemas

1 pitada de sal dissolvida em ½ xícara de água
faça uma massa lisa como a de pastel e descanse.

ingredientes 2º massa:

200 gr de farinha de trigo
200 gr de manteiga

misture bem fazendo uma pasta

abra a primeira massa, coloque a segunda massa por cima.

enrole e dobre por 2 vezes. cortar os discos ou quadrados e leve para assar.

montagem:

pão de ló/ creme/ massa folhada

e assim na seqüência

creme básico:

1 litro de leite

4 gemas

1 colher sopa bem cheia de margarina

raspas de limão

baunilha

noz moscada

4 colheres de sopa bem cheias de amido de milho

250 gr açúcar

leve tudo ao fogo fazendo um creme leve.

cobertura:

chantily ou marshmellow

pão de ló

06 ovos

02 xícaras de chá de açúcar

03 xícaras chá de farinha de trigo

01 xícara chá de caldo de laranja

bata as claras em neve firme, acrescente as gemas, o açúcar, o caldo de laranja, por última a farinha de trigo peneirada.

assar em forno pré aquecido mais ou menos 20 minutos

Bolo de Matzá

Cybercook

- 8 ovos (claras em neve)
- 2 xícaras de chá de amendoim torrado e moído
- 2 xícaras de chá de farinha de matzá
- 2 xícaras de chá de açúcar

Bata as gemas com o açúcar, até ficarem fofas, junte a farinha e o amendoim, sem bater. Unte uma forma alta e despeje a massa. Asse em forno pré-aquecido.

Bolo de mel com nozes

- Dora Scaiansky

Ingredientes

200 g de manteiga ou margarina

¼ de xícara de chá de açúcar mascavo apertado na xícara

½ de xícara de chá de mel

2 ovos grande

3 colheres de sopa de conhaque

1 ¼ de xícara de chá de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

1 xícara de chá de nozes picadas grosseiramente

Modo de preparar

Bater a margarina até ficar cremosa. Adicione o açúcar e o mel misturando bem em seguida junte os ovos um a um, misturando novamente. Junte o conhaque e misture novamente, até que o açúcar dissolva. Adicione a farinha de trigo misturada com o fermento. Bata e junte as nozes aos poucos. Leve ao forno moderado pré aquecido 180 graus.

Bolo de Milho

Ingredientes:

- 8 espigas cortadas
- 5 ovos inteiros
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher, das de sopa, bem cheia de margarina
- 2 copos de leite
- 1 pacote de coco ralado

Modo de Preparo:

Bata tudo no liquidificador e despeje em assadeira ou pirex grande bem untada de margarina e leve ao forno quente.

Bolo de milho II

- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa(bem cheias) de vitamilho
- 3 colheres de sopa(bem cheias) de queijo parmesão ralado
- 4 ovos
- 1 garrafa(pequena) de leite de coco
- 1 garrafa(pequena) de leite de vaca
- 2 1/2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal

Ponha tudo no liquidificador e bata bem. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com vitamilho. Despeje a massa do bolo e leve ao forno.

Bolo de Milho Verde

- 01 lata de milho verde escorrida
- 03 ovos
- 08 colheres(sopa)de fubá
- 01 1/2 xícara de açúcar
- 02 xícaras de leite
- 1/3 xícara de óleo
- 01 colher (sopa) de fermento em pó

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje numa forma redonda de 25cm de diâmetro, untada e polvilhada. Leve ao forno preaquecido por cerca de 50 minutos, ou até que enfiando uma faca, esta saia sem resíduos

Bolo de Milho

Cybercook

- 12 espigas de milho ralada
- 1 lata de leite condensado
- 6 ovos inteiros
- 1 copo americano de óleo
- 3 colheres de margarina
- 2 copos americano de açúcar
- 2 colher de chá de fermento em pó.

Bata todos os ingredientes no liquidificador, unte uma forma e leve para assar por aproximadamente por 1 hora e 45 minutos.

Obs: este é um bolo grande e aconselhável dividir em dois para bater.

Bolo de Natal moreno

1 xícara de chá de margarina
5 ovos
2 1/2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de chocolate em pó
1 vidro(220 ml) de leite de coco
1 colher de chá de essência de baunilha
1 pitada de sal
1/2 colher de chá de raspa de limão
2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
150 g de uvas-passas
150 g de frutas cristalizadas picadas
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata em creme a margarina, as gemas e o açúcar. Sempre batendo, adicione o chocolate, o leite de coco, a baunilha, o sal, as raspas de limão e 2 xícaras de farinha de trigo. Coloque as claras batidas em neve, misturando delicadamente. Por último, junte, misturando bem, as passas e frutas polvilhadas com 1/2 xícara de farinha de trigo previamente peneirada com o fermento. Coloque em tabuleiro untado com margarina e forrado de papel. Leve ao forno pré-aquecido e moderado até assar.

Bolo de Natal

Ingredientes:

1 xícara de manteiga (200g)
1 xícara de açúcar (170g)
4 ovos
1 lata de creme de leite
2 xícaras de farinha de trigo (240g)
2 pacotes de fermento monopól
1/8 de colherinha de sal
1 xícara de rum ou vinho branco
1 xícara de frutas cristalizadas
1/3 xícara de passas de uva sem caroço
1/8 de colherinha de cravo moído
1/2 xícara de nozes picadas
papel encerado para forrar a forma Para a decoração:

Glacê preparado com 1/4 Kg de açúcar de confeitiro, cerejas e figos cristalizados

Modo de preparo:

Misturar numa tigela as frutas cristalizadas picadas, as nozes, as passas de uva e o rum. Peneirar a farinha, o fermento, o sal e o cravo moído. Reservar. Untar uma forma de bolo inglês com margarina, forrar com o papel encerado e untar novamente.

Bater em creme a manteiga com o açúcar e juntar os ovos, um a um, sempre batendo. Misturar o creme de leite sem o soro.

Acrescentar a farinha peneirada e misturar levemente.

Misturar as frutas, por último.

Colocar na forma já preparada e levar ao forno já aquecido.

Deixar no forno quente nos primeiros quinze minutos e depois baixar a temperatura para brando.

Virar o bolo num prato retangular e derramar o glacê. Enfeitar com cerejas e frutas cristalizadas.

Glacê - Coloque numa tigela o açúcar de confeitiro e vá adicionando 4 ou 5 colheres de água até formar uma pasta grossa.

Bolo de Nescau

Cybercook

- 6 claras em neve
- 6 gemas
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de Nescau
- 1 colher de fermento biológico
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Untar a fôrma com manteiga e polvilhar com farinha de rosca. Misturar tudo e pôr na fôrma.

Para a cobertura:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 500 g de manteiga
- 1 xícara de Nescau até ficar no ponto

Colocar em cima do bolo ainda quente. Usar um prato fundo, para não escorrer a cobertura.

Bolo de Nescau

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 copo de leite
- 4 ovos
- 12 colheres de sopa de Nescau
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento

Bata bem a manteiga com o açúcar, junte as gemas e, em seguida, o Nescau. Depois de bem batido, junte a farinha de trigo, o leite, as claras (batidas em ponto de neve) e, por fim, o fermento. Asse em assadeira untada. Depois de frio, corte ao meio, recheie e ponha em cima o glacê.

Recheio

- 1 copo de leite
- 1 xícara de chá de Nescau
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina

Leve tudo ao fogo. Deve ficar como doce de leite.

Para decorar: 2 copos de chantily

Bolo de nozes assado em vaso de barro

- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:

1.½ xícara chá de açúcar

08 gemas

06 colheres de sopa de farinha de rosca

02 xícaras de chá de nozes moída

02 colheres de sopa de licor de cacau

08 claras batidas em neve

modo de preparo:

bata as gemas com o açúcar até ficar claro. coloque as nozes a farinha de rosca e o licor e por último misture as claras em neve. leve para assar em vaso de barro, colocando a metade da massa, o recheio e a outra metade da massa. forno médio por 40 minutos (vaso forrado com papel manteiga).

recheio: (ingredientes)

01 lata de doce de leite

01 xícara de chá de ameixas pretas picadinhas

02 colheres de sopa de manteiga

01 colher de café de essência de baunilha

100 gr de chocolate meio amargo em pedaços em pedaços.

obs: misture bem.

creme para cobrir o bolo - (ingredientes)

01 lata de creme de leite

300 gr de chocolate meio amargo

modo de preparo:

levar ao fogo o creme de leite até ferver. desligue o fogo e coloque o chocolate picado mexendo até dissolver bem. deixe esfriar cobrir o bolo, decore com chocolate granulado e flores de chocolate coloridas e folhas.

como fazer as flores:

usar chocolate branco dando cor com corante rosa ou amarelo. faça as flores na forma e decore.

para fazer sem forma:

01 xícara de leite em pó

½ xícara de açúcar de confeitiro

02 colheres de sopa de água

misture bem e abrir para fazer as flores

Bolo de nozes com laranja

- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes

6 gemas

300 g. De margarina para bolo

2 xícaras de açúcar

1 colher de sobremesa de casca de laranja ralada

1 xícara de chá de suco de laranja

1 xícara de chá de farinha de rosca

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de chá de maçã ralada

2 xícaras de chá de nozes triturados

½ xícara de chá de nozes em pó

3 colheres de sopa de farinha de trigo

6 claras

1 colher de chá de sal

Modo de preparo

Bata as gemas com a margarina e o açúcar até clarear.

Acrescente as cascas raladas da laranja.

Em uma vasilha misture com a farinha de rosca, a farinha de trigo e o fermento.

Altere na massa o suco de laranja e a mistura seca até que acabe os ingredientes.

Misture a maçã ralada na massa.

Adicione as 3 colheres de sopa de farinha de trigo nas nozes e junte a massa.

Bata as claras com o sal até ficar em neve e

Incorpore a massa

Bolo de Nozes de Pessach

Cybercook

- 250 g de nozes moídas
- 8 ovos grandes (claras em neve)
- 4 copos de açúcar (mal cheios)
- 1 colher de chá de essência de amêndoas
- 2 copos de farinha de matzá
- raspas de laranja

Bata as 8 claras em neve. Use 2 colheres de sopa cheias dessa clara, misturando a 2 copos de açúcar, as nozes, a essência, 1 copo de farinha e suco de ½ limão. Fica como uma massa de torta.

Estenda em uma assadeira e leve para assar, até secar um pouco, mas não assar totalmente.

Rapidamente, bater as gemas com 2 copos de açúcar, juntar um copo de farinha de matzá, as raspas de laranja e o restante das claras em neve. Cobre-se com geléia a massa que está no forno e despeje-se a Segunda massa por cima. Volta ao forno, até secar.

Bolo de nozes

Para a massa

- 12 claras
- 1 pitada de sal
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 12 gemas
- 2 colheres (chá) de fermento em pó peneirado
- 400 g de nozes sem casca e moídas

Para o recheio

- 10 gemas passadas na peneira
- 250 g de açúcar
- 1 xícara de leite

Para a cobertura

- 1 xícara de água
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de claras em temperatura ambiente

Prepare a massa: bata as claras em neve com uma pitada de sal. Acrescente, aos poucos, o açúcar e bata até obter um suspiro firme. Junte as gemas, uma a uma, batendo bem. Junte o fermento e misture. Por último, acrescente as nozes e misture delicadamente. Distribua a massa em três fôrmas de aro removível de 20 cm de diâmetro untadas e polvilhadas com farinha. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Desenforme ainda morno. Deixe esfriar, de preferência sobre uma grade.

Prepare o recheio: bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Acrescente o leite e mexa com uma colher de pau. Leve ao fogo baixo, sem parar de mexer, até engrossar. Deixe esfriar, mexendo ocasionalmente.

Prepare a cobertura: leve a água e o açúcar ao fogo, mexendo com colher de metal, até dissolver o açúcar. Pare de mexer e faça uma calda grossa com a consistência de mel. Bata as claras em neve. Junte, aos poucos, a calda ainda quente, batendo sempre até a cobertura amornar.

Num prato de servir, disponha o primeiro disco de massa. Fure com o garfo e espalhe com um pouco do recheio. Coloque o segundo disco e repita a operação. Disponha o terceiro disco. Cubra o bolo com a cobertura.

Para 10 a 12 pessoas

Bolo de Nozes para Páscoa

Cybercook

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara(chá) de nozes trituradas no liquidificador
- 1 xícara de bolacha maizena moída
- 1 colher de essência de nozes
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

Cobertura:

- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 150 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1 colher de manteiga sem sal
- 1/4 xícara de leite quente

Preaqueça o forno. Unte e enfarinhe uma forma de anel (20 cm de diâmetro). Bata rapidamente todos os ingredientes no liquidificador, despeje a massa na forma e leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até que colocando o palito no centro, este saia seco. Leve ao fogo todos os ingredientes da cobertura, acrescente o leite quente até obter um creme espesso. Coloque a cobertura quente sobre o bolo já frio e decore ao cerejas ou raspas de chocolate. Tempo de preparo: 50 minutos.

Bolo de pão

- 1 1/2 pão(grande)
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 1 coco ralado ou 1 vidro(200 ml) de leite de coco
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de sal

Corte o pão em rodela e deixe por 5 minutos umedecendo com leite. Bata tudo no liquidificador. Ponha em forma untada com manteiga e leve ao forno para assar. A massa fica mole.

Bolo de Pessach com passas e nozes

Cybercook

- 1 colher de sopa de óleo
- passas e nozes moídas
- 1 1/4 xícara de açúcar
- 1 copo de farinha de matzá
- 6 gemas, 6 claras em neve

- 1 colher de chá de casca de limão ralada
- rum para regar o bolo depois de assado

Misturar tudo e levar ao forno quente em forma untada e polvilhada com farinha de matzá. Desenformar ainda quente, furá-lo com um garfo e regar com rum. Se quiser, faça uma calda rala e misture o rum, para ficar mais fraquinho.

Bolo de pipoca

- Cecília Biju - fone: 297.11.68

- 6 colheres /s de óleo
- 9 colheres /s de milho de pipoca
- 3 colheres (chá) de água
- 1 colher (chá) de corante vegetal em pó (cores diferentes)
- 1 ½ xícara de chá de açúcar

modo de preparar:

divida todos os ingredientes em 3 porções iguais, coloque o óleo e o milho para aquecer, dilua o corante na água e junte ao milho com o açúcar. tampe a panela e mexa sem parar até que o milho pare de pular. coloque numa forma untada grande e pressione bem. repita a operação mais 2 vezes mudando a cor e o tamanho da forma. desenforme sobrepondo uma forma sobre a outra em cores diferente.

Bolo de queijo

- 4 ovos
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de Maizena
- 3 colheres de sopa de queijo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 garrafa(pequena) de leite de coco
- 1 pitada de sal

Bata tudo no liquidificador, coloque em forma untada e asse em forno quente.

Bolo de repolho

- 1/2 repolho cortado bem miúdo e cozido em água e sal
- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 cebola grande
- 1 pimentão
- 2 tomates
- 8 azeitonas
- Pó de camarão

Escorra o repolho. Depois de enxuto, coloque as gemas, a farinha de trigo, o queijo, o leite, as claras em neve e, por último, os temperos cortados bem miúdo. Coloque em forma untada, forno quente e, depois de assado, deixe esfriar. Enfeite a gosto.

Bolo de Rolo

Neusa Nunes de Barros - natal

Ingredientes:

250g de manteiga

250g de açúcar

06 ovos

01 limão verde ralado

250g de farinha de trigo

01 colher(café) de sal

goiabada

queijo do reino ralado

Modo de Fazer:

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas, as raspas de limão, junte os ingredientes secos peneirados e as claras em neve; ponha a massa em tabuleiros untados polvilhados e leve ao forno quente para assar. Arranje a massa em 6 camadas finíssimas. Espalhe goiabada derretida no vinho, polvilhe com queijo do reino ralado e enrole como rocambole. Ponha sempre uma camada enrolada dentro de outra a enrolar.

Mais uma outra receita do mesmo bolo

Bolo de rolo

Ingredientes: 250g de farinha de trigo, 250g de açúcar refinado, 6 ovos, 250g de manteiga, 300g de goiabada cremosa Girassol.

Modo de fazer: bata a manteiga com o açúcar; junte as gemas uma a uma, a farinha de trigo e por último as claras em neve. Coloque em tabuleiro apropriado e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 5 minutos. Desenforme cuidadosamente sobre pano úmido, espalhe o doce cremoso da Girassol no bolo ainda quente e enrole.

Bolo de Salão

Cybercook

- 2 ovos
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 embalagem de iogurte natural (copo grande)
- 150g de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- raspas de limão ou gotas de baunilha

Bata as claras em neve. Reserve. Bata as gemas, o açúcar e a margarina, até formar um creme. Junte a farinha, o iogurte, as raspas do limão e por último, as claras em neve e o fermento.

Assar em forma de buraco. Depois de desenformado, polvilhar com açúcar e canela.

Bolo de tapioca I

2 xícaras de açúcar
3 xícaras de tapioca
3 colheres de sopa de manteiga
4 ovos
1 garrafa(pequena) de leite de coco
1 coco ralado(pela parte de trás)
1 colher de chá de fermento
1 pitada de sal

Bata o açúcar, a manteiga e as gemas, misture a tapioca, o coco, o fermento e o sal; depois o leite de coco e, por último, as claras em neve. Leve ao forno para assar em forma untada e polvilhada.

Bolo de tapioca II

4 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
3 xícaras de tapioca
3 colheres de sopa(cheias) de manteiga
1 coco ralado
1 garrafinha de leite de coco
1 colher de chá de fermento em pó

Bata as gemas, o açúcar e a manteiga. Depois de batido, bote a farinha de trigo, o leite de coco e a tapioca misturada com o coco ralado e, em seguida, o fermento e as claras batidas em neve. Leve ao forno.

Bolo de tapioca III

6 ovos
3 colheres de sopa de manteiga
15 colheres de sopa de tapioca
15 colheres de sopa de açúcar
1 coco ralado(pela parte de trás)

Bata as claras em neve, depois as gemas, em seguida a manteiga, a tapioca, o açúcar e o coco ralado. Misture tudo e coloque em forma untada e polvilhada.

Bolo de verdura I

2 xícaras de chuchu cortadinho cozido na água e sal
2 xícaras de cenoura cortadinha cozida na água e sal
2 xícaras de batata cortadinha cozida na água e sal
2 xícaras de miolo de pão amolecido em 1 xícara de leite
1 lata de ervilha sem o caldo
1 lata de milho verde
Azeitonas cortadinhas

2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
4 ovos

Prepare um molho com: tomate, cebola, pimentão, coentro, sal, cominho e azeite doce. Depois de refogado, jogue as verduras, o pão, a ervilha, o milho, as azeitonas, a manteiga e o parmesão. Bata os ovos, bote um pouco dentro da massa e arrume num pirex untado; por cima cubra com o resto do ovo batido e leve ao forno para corar.

Bolo de verdura II

2 cenouras
2 chuchus
2 batatas
1 caneca de leite
1 xícara de Maizena
3 ovos
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento

Cozinhe as verduras em água e sal e, depois, machuque com um garfo. Em seguida, adicione livremente os ingredientes acima. Bata bem, ponha em forma untada e leve ao forno para assar. Não há necessidade de corar. Quando esfriar, coloque num prato. Prepare um ensopado de camarões ou bacalhau que tenha um pouco de caldo e despeje sobre o bolo na hora de ir à mesa.

Bolo de verdura III

Cozinhe em água e sal as seguintes verduras: cenoura, chuchu, batatinha e vagem cortadas bem miudinhas. Escorra e refogue essas verduras em 1 colher de sopa de manteiga. Junte com tomate, cebola, pimentão, coentro e cebolinha também cortados miudinhos. Deixe esfriar e prepare a massa.

Massa

3 ovos
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento em pó

Bata a manteiga com as gemas, junte a farinha de trigo, o fermento, o leite e uma pitada de sal. Misture essa massa com as verduras e, por último, as claras em neve. Leve ao forno e desenforme ainda quente.
Sirva com galinha, peixe, camarão, etc.

Bolo Déa

4 ovos
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de Maizena
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

1 garrafa(pequena) de leite de coco
2 xícaras de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de sopa de manteiga
1 pitada de sal

Bata tudo no liquidificador, coloque em forma untada e asse.

Bolo Delícia de Abacaxi
Cybercook

- 1 receita de bolo branco para rechear (experimente pão de ló ou Bolo Polonês)

(recheio de abacaxi)

- 1 abacaxi grande
- 01 copo de requeijão de água
- 01 copo de requeijão de açúcar

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em uma panela para cozinhar até ficar macio e dourado. Deixe esfriar e coloque sobre o bolo

(recheio de creme)

- ½ litro de leite
- 01 lata de leite condensado
- 02 gemas
- 02 colheres de sopa de amido de milho

Faça um creme no fogo com os ingredientes acima, até ficar cremoso.

Esfrie um pouco.

Coloque sobre o recheio de abacaxi.

(calda para regar)

- 200 ml de leite de coco
- 01 copo de leite
- 01 colher sopa de açúcar

Misture todos os ingredientes e regue a parte superior do bolo.

(recheio de creme de leite)

- 02 claras
- 02 colheres sopa de açúcar
- 01 lata de creme de leite sem soro
- 01 pacote de coco ralado

Bata as claras em neve e adicione o açúcar batendo mais um pouco. Acrescente o creme de leite mexendo levemente, cubra o bolo e polvilhe coco ralado.

Embrulhe e leve para gelar.

Obs: Corte em pedaços quadrados, embrulhe em papel alumínio e leve para gelar.

Bolo Delícia

Ingredientes

2 copos de farinha de trigo

2 copos de açúcar
3 ovos
2 colheres de manteiga
1 colher de fermento em pó
1 vidro de leite de coco

Modo de Preparo

Bater as gemas com o açúcar e a manteiga. Acrescentar a farinha peneirada com o fermento alternando com o leite de coco. Por último juntar as claras em neve. Assar em forno médio.

Bolo Delicioso

- 1 pacote de margarina cremosa (250g)
- 5 claras em neve
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 200 g de coco ralado
- 1 copo de leite 200 ml
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Bata a margarina, as gemas e o açúcar até ficar uma massa homogênea. Junte o leite a farinha e o coco, torne a bater e misture as claras em neve. Forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado, cubra com glace feito com, um vidro de leite de coco e uma xícara de açúcar. Fogo baixo e mexendo até ficar um mingau grosso. Tire do fogo e ainda quente espalhe sobre o bolo.

Bolo delicioso

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 coco ralado(pela parte de trás)
2 ovos inteiros
4 gemas
1 pitada de sal

Misture tudo com uma colher de pau e asse em forma redonda untada.

Bolo Diet de Maçã e canela

3 ovos
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/4 xícara (chá) de maisena
1/2 xícara (chá) de leite desnatado
1/2 colher (chá) de cravo moído
1/2 colher (chá) de noz-moscada
1 colher (sobremesa) de canela em pó
1/2 xícara (chá) de uvas-passas sem sementes
2 maçãs descascadas e picadas
Margarina e farinha de trigo para untar e polvilhar a fôrma
1/2 xícara (chá) de água
1 colher (chá) de canela

18 colheres dosadoras de adoçante em pó

Na batedeira, bata as claras em ponto de neve e acrescente as gemas uma a uma. Pare de bater e incorpore delicadamente a farinha de trigo, o fermento e a maizena, intercalando com o leite. Por último, misture as especiarias, as passas e a maçã. Despeje numa fôrma redonda (22 cm) de aro removível, previamente untada e polvilhada, e leve ao forno pré-aquecido e moderado (180°C) durante aproximadamente 25 minutos. Enquanto isso, misture num recipiente a água, a canela e adoçante. Reserve. Depois de assado, retire o bolo do forno, fure-o com o auxílio de um garfo e regue-o com a calda reservada. Espere esfriar e sirva

Bolo embrulhado vienense

- Culinária : Álvaro Rodrigues

ingredientes massa:

06 ovos inteiros

02 xícaras chá de açúcar refinado

02 xícaras chá farinha de trigo especial

½ xícara chá de achocolatado em pó

½ xícara chá chocolate em pó sem açúcar

01 xícara de chá de água quente

½ xícara de chá de óleo de milho

01 colher sopa fermento em pó peneirado

01 pitada de sal

modo de preparo:

bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar por 15 minutos. à parte, ferva a água e dissolva os dois chocolates em pó, acrescente à mistura de ovos, junte o óleo e os ingredientes secos batendo rapidamente. por último, misture o fermento em pó, coloque a massa em assadeira retangular nº03 untada e enfarinhada e leve ao forno a 180°C até que esteja assado.

creme vienense:

200 gr de manteiga sem sal macia

½ xícara de chá de chocolate em pó peneirado

½ xícara de chá de achocolatado

03 gemas passadas pela peneira

01 xícara de chá de glauçúcar (aprox.)

¾ xícara chá de açúcar de confeitiro

01 colher de chá de essência de baunilha

01 colher de chá de essência de rum

03 colheres de sopa de rum

modo de preparo:

bata na batedeira as gemas com a manteiga e o açúcar por 10 minutos, junte os demais ingredientes e empregue.

recheio:

200 gr de damascos turcos cozidos em água e açúcar processados

01 xícara chá de nozes trituradas

modo de preparo:

misture os ingredientes e empregue

calda para envolver:

01 xícara chá de leite fervido e frio

01 lata de leite condensado

02 colheres sopa de chocolate em pó ou cacau em pó

01 cálice de rum, essência de rum a gosto

modo de preparo:

misture todos os ingredientes e empregue.

montagem do bolo:

esfarele todo o bolo em uma tigela grande, junte o creme vienense e amasse muito bem com as mãos. forre uma assadeira com papel alumínio, coloque a metade da massa pronta, o recheio e o restante da massa e leve à geladeira por 6 horas aproximadamente.

depois disto, desenforme e corte em quadrados de 5 x 5, passe-os rapidamente pela calda e envolva-os em chocolate meio-amargo ralado ou nozes trituradas ou coco ralado seco. embrulhe e sirva bem gelado.

Bolo fácil de coco e chocolate

100 g de coco ralado, fresco, de preferência

6 ovos

6 colh de sopa de chocolate em pó

7 colh de sopa de açúcar

100 g de margarina

1 colh de sopa de fermento em pó

(não vai farinha)

Bater tudo no liquidificador e levar ao forno moderado em forma untada e polvilhada. (forma pequena)

Calda:

1 copo de leite

1 cl de sopa de margarina

3 colh de sopa de açúcar

3 colh de sopa de chocolate

Levar ao fogo para engrossar. Jogue sobre o bolo ainda quente.

Bolo Festivo

- Culinarista: Luzinete Veiga

Ingredientes:

05 ovos

02 xícaras de chá de açúcar

01 xícara de chá de leite

02 xícaras de chá de farinha de trigo

½ xícara de chá de chocolate em pó

01 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater os ovos inteiros com o açúcar até ficarem esbranquiçados.

Colocar o leite e bater mais um pouco.

Por último, misture a farinha, o chocolate e o fermento.

Leve para assar em forma redonda, untada e polvilhada.

Depois de frio, cortar ao meio, umedecer com calda, colocar o recheio, cobrir com "marshmallow" e decorar com motivos feitos com gelatina.

Recheio

Ingredientes:

01 lata de leite condensado

01 gema passada pela peneira

01 colher de sopa de manteiga

05 colheres de sopa de chocolate em pó

½ lata de leite comum

Modo de Preparo:

Leve ao fogo até soltar da panela e ficar mole.

"Marshmallow"

Ingredientes:

01 xícara de chá de clara
2.1/2 xícaras de chá de açúcar
02 colheres de sopa de glucose de milho (Karo)
01 colher de sobremesa de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Leve ao fogo as claras com o açúcar, mexendo até quase ferver.

Retire do fogo, coloque na batedeira, bata com a glucose de milho (Karo) e a essência até enrolar nas pás da batedeira.

Cobrir o bolo, mesclar com calda de chocolate e decoar com motivos de gelatina. Dissolva 01 caixa de gelatina do sabor desejado com 01 xícara de água fervendo, com 01 colher de sopa de gelatina sem sabor, hidratada em 06 colheres de sopa de água.

Coloque em forminhas de bombons, leve à geladeira, deixe endurecer e desenforme.

Bolo florense

3 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 1/2 copo de leite de vaca
5 ovos
1 1/2 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de fermento

Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma, o açúcar aos poucos e, depois, o leite e a farinha de trigo com o fermento. Ferva o leite com a manteiga e deixe esfriar. Asse em tabuleiro untado e polvilhado. Depois de assado, fure com um garfo e corte em pedaços na própria forma.

Ainda quente, jogue a seguinte calda:

1 lata de leite condensado
1 vidro(pequeno) de leite de coco
1 vidro(pequeno) de leite de vaca

Misture bem todos os ingredientes acima. Jogue no bolo e polvilhe com 1 pacote de coco ralado.

Bolo Floresta Branca

- Culinária: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes para recheio:

1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite comum
1 colher de sopa de maisena
250 g de chocolate branco derretido
2 caixas de creme de leite
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
5 colheres de sopa de água

Modo de preparo

Faça um creme com o leite condensado, o leite e a maisena.

A parte misture o chocolate branco com o creme de leite incorpore no creme.

Em uma vasilha dissolva a gelatina em pó com a água e acrescente na mistura anterior.

Leve para gelar até a hora de usar.

Cobertura

500 g de creme de leite fresco

½ xícara de chá de açúcar

Modo de preparo:

Bater até ficar firme.

Bolo Floresta Negra

Cybercook

- 8 ovos
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de chocolate
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura e recheio:

- 500 g de chantilly
- 250 g de chocolate barra ao leite
- 1 vidro de cerejas

Bata-se as claras em neve bem firme. Junta-se as gemas, batendo por 5 minutos, junta o açúcar aos poucos batendo sempre, a farinha, o chocolate e o fermento, misturando com a mão. Depois de frio corte ao meio molhe com a calda da cereja, coloque as cerejas picadas e o chantilly, coloque a outra parte e torne a molhar.

Cobertura:

Derreter o chocolate em banho maria. Depois de frio coloque uma lata de creme de leite sem soro e bater bem. Cubra o bolo com chocolate ralado em tiras.

Bolo floresta negra

- Isamara C. Amâncio

200 g de chocolate amargo

400 g de chocolate ao leite

Modo de preparo

Pique o chocolate amargo e coloque em uma vasilha e leve para derreter em banho maria, acrescente o chocolate ao leite picado e dissolva bem. Fazer a modelagem.

Calda

Calda de cereja (de um vidro)

Água filtrada o suficiente para tirar o doce da calda

Misture os dois ingredientes

Bolo Fofo de Chocolate com Maionese

Cybercook

- 3 ovos
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 xícara de maionese
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara de achocolatado
- 1/2 xícara de água morna

Bater bem os ovos com o açúcar e a baunilha. Junte a maionese e continue batendo. Junte o amido de milho misturado com a farinha, o fermento e o achocolatado, alternando com a água. Leve ao forno médio, pré-aquecido por 50 a 60 minutos.

Bolo Fofinho de Laranja

Ingredientes:

1 ½ Xícara de margarina
2 ½ Xícara de açúcar
4 gemas
Casca de uma laranja(ralada)
2 1/2Calda de laranja
2 ½ Xícara de farinha de trigo
2 ½ Xícara de Maisena
2 colheres (chá)de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata bem a margarina com o açúcar, juntando em seguida as gemas, a casca ralada, o caldo de laranja e o restante dos ingredientes. Bata bem até a massa ficar lisa e macia. As claras são batidas em neve e acrescentadas em último lugar.

Leve ao forno para assar, em forma untada com margarina.

Bolo formigueiro com recheio de chocolate

- 4 gemas
- 1 xícara de (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras de (chá)de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 claras em neve
- 1/2 xícara (chá) de chocolate granulado

Bata na batedeira as gemas, a margarina e o açúcar. Peneire a farinha de trigo com fermento e alterne com o leite na mistura da batedeira. Incorpore as claras em neve, mexendo delicadamente, por último junte o chocolate granulado. Leve para assar em forma untada e polvilhada.

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de (chá)de achocolatado
- 1/2 xícara de (chá) de chocolate em pó
- 12gr de gelatina em pó sem sabor
- 1/4 de xícara (chá) de água
- 2 claras em neve

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o creme de leite, o achocolatado, o chocolate em pó e a geletina dissolvida com água. Incorpore as claras em neve, mexendo delicadmaente leve para gelar.

Montagem:

Quando o bolo esfriar recheie e cubra com a cobertura do seu gosto.

Bolo Formigueiro

1 colh de sopa de fermento em pó
4 ovos
2 copos de farinha de trigo
2 copos de açúcar
1 ½ xíc de margarina
1 copo de leite
1 pacote de chocolate granulado
1 pacote de Sococo
½ lata de leite condensado

Bater as gemas, o açúcar e a margarina. Colocar o leite condensado, o leite e a farinha. Depois de bater bem, coloque o coco e o granulado, mexendo bem até misturar totalmente. Bater as claras em neve e despejar na massa. Colocar o fermento, uma pitada de sal, misturar bem e levar ao forno moderado.

Cobertura

½ lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga ou margarina e 5 colh de sopa de chocolate em pó ou Nescau. Não levar ao fogo: mexer bem e espalhar sobre o bolo ainda quente.
Bolo futurista da Lu Caldeira

Colocar na batedeira:

2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de maizena
1 colher de sopa de fermento
3 colheres de sopa de manteiga
4 ovos inteiros

Ligar a batedeira e juntar aos poucos uma xícara de leite. Misturar bem.

Untar uma forma coroa. Colocar em intervalos regulares 3 maçãs das quais se retirou o centro.

Entre as maçãs, espalhar 250 g de ameixas pretas escaldadas e sem caroços. Cobrir os ingredientes com groselha. Juntar a massa previamente batida. Levar para assar. Os centros das maçãs podem ser cheios com passas, açúcar e canela e 1 colher de chá de licor. Pode-se juntar um cálice de licor ou groselha.

Descansar um pouquinho antes de desenformar.

BOLO GELADO DA DANI

massa:

4 ovos (as claras em neve)
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de trigo
1 pitada de sal
1 xícara de calda de laranja quente
1 colher de pó royal

calda:

1 lata de leite condensado
1 lata de leite
1 vidro pequeno de leite de coco.

Bater as gemas com o açúcar. Misturar o trigo com a pitada de sal acrescentar a calda de laranja quente. Misturar as claras em neve com o póroyal, acrescentar à massa mexendo suavemente. Untar um pirex com manteiga e colocar o bolo para assar. Depois de assado furar o bolo com um garfo e regar com a calda que é feita batendo-se tudo no liquidificador. Cobrir-se o bolo com 2 claras em neve com 2 colheres de açúcar, salpicar coco ralado a gosto, levar à geladeira.

Bolo gelado de abacaxi

- Culinária: Isamara Carnelóz Amâncio

ingredientes (recheio de abacaxi)

1 abacaxi grande

01 copo de requeijão de água

01 copo de requeijão de açúcar

modo de preparo

bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em uma panela para cozinhar até ficar macio e dourado.

deixe esfriar e coloque sobre o bolo.

ingredientes (recheio de creme)

½ litro de leite

01 lata de leite condensado

02 gemas

02 colheres de sopa de maisena

modo de preparo:

faça um creme no fogo com os ingredientes acima, até ficar cremoso. esfrie um pouco.

coloque sobre o recheio de abacaxi.

calda para regar:

ingredientes:

200 ml de leite de coco

01 copo de leite

01 colher de sopa de açúcar

modo de preparo:

misture todos os ingredientes e regue a parte superior do bolo.

recheio de creme de leite

ingredientes:

02 claras

02 colheres de sopa de açúcar

01 lata de creme de leite sem soro

01 pacote de coco ralado

modo de preparo:

bata as claras em neve e adicione o açúcar batendo mais um pouco.

acrescente o creme de leite mexendo levemente, cubra o bolo e polvilhe coco ralado.

embrulhe e leve para gelar.

obs: corte em pedaços quadrados, embrulhe em papel alumínio e leve para gelar.

Bolo Gelado de Nozes

- 6 ovos

- 2 xícaras (chá) de açúcar

- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca

- 1 xícara (chá) de nozes moídas

- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

- 3/4 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- manteiga para untar
- farinha de rosca para polvilhar.

Bata o açúcar com as gemas, junte os demais ingredientes não parando de mexer. Por último acrescente as claras em neve e mexa apenas sem bater. Unte a forma com manteiga e polvilhe farinha de rosca. Forno médio

Recheio:

- 1 lata de creme de leite com soro
- meio copo de geleia a gosto (eu uso de morango e damasco)
- 3 colheres de (sopa) de vinho (a escolha)

Deixe ferver até engrossar. Utilize quando estiver frio.

Cobertura:

- uma barra de chocolate ao leite ou meio amargo (200g).

Derreter em banho maria

Montagem da torta:

Divida o bolo ao meio e recheie cubrindo logo em seguida cubra com a cobertura quente. Leve a geladeira por duas horas. É Maravilhoso!!!!

Bolo gelado de passas ao rum

- Chefe de cozinha: Jurandyr Afonso

massa pão de ló de chocolate

6 ovos inteiros

1 xícara de chá de açúcar

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de água fervendo

2 colheres de sopa de óleo

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

modo de preparo

bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos depois misture o restante delicadamente.

mousse de passas ao rum

1º creme

1 copo de leite

1 copo de creme de leite fresco

4 gemas

1 colher (sobremesa) de amido de milho

100 g. de açúcar

· faça um creme e deixe esfriar.

2º creme

2 claras

2 colheres de açúcar

· bata as claras junto o açúcar até formar um merengue

3º creme

1 copo de creme de leite fresco batido como chantily em ponto mole.

4º creme

100 g. de chocolate branco derretido

1 xícara de chá de passas ao rum

1 colher de sopa de gelatina sem sabor dissolvida em ¼ xícara de água

1 colher de sobremesa de essência de baunilha

· junte tudo delicadamente

caldo básico

1 litro de água

500 g de açúcar

canela e cravo

rendimento: 15 à 20 porções

Bolo gelado do jura

- Jurandyr Afonso

6 ovos inteiros

2 xícaras de chá de açúcar

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de água fervente

2 colheres de sopa de óleo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

Creme

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

2 latas de suco de abacaxi

4 gemas passadas pela peneira

3 colheres de sopa de maisena

1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

Bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos. Depois misture os demais ingredientes delicadamente.

Modo de preparo

Leve tudo ao fogo menos a essência, até ficar um creme grosso. Desligue o fogo e coloque a essência.

Para salpicar

1 ½ xícara de chá de pêsego em calda picado para salpicar

1 abacaxi picado e cozido por 15 minutos com ½ xícara de chá de açúcar e ½ xícara de chá de água

2 xícaras de chá de coco fresco ralado

½ litro de chantily batido com 4 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de sobremesa de gelatina sem sabor dissolvida em ¼ de água.

Calda básica

1 litro de água

500 g de açúcar

Cravo e canela

½ xícara de chá de rum

Para regar

1 ½ xícara de chá de calda básica

1 xícara de chá de suco de abacaxi

BOLO GELADO LAKA

Indicada por: Denise

Para o Pão de Ló:

- 05 ovos

- 01 copo(requeijão) de água

- 02 copos(requeijão) de açúcar
- 02 copos(requeijão) de farinha de trigo
- 01 colher (sobremesa) de fermento em pó

Bater na batedeira a água e as 05 gemas deixar crescer, colocar o açúcar e bater de novo, depois de virar um creme tirar da batedeira passar para outro recipiente e acrescentar a farinha aos poucos adicionar o fermento e no final as claras em neve. Levar a assar em forma untada e polvilhada. Depois de assado dividi-lo ao meio.

CALDA: fazer uma mistura de leite adoçado com açúcar e reservar para regar. A quantidade deve ser o suficiente.

Recheio:

- 01 tablete de manteiga sem sal
- 01 lata de leite condensado
- 03 colheres(sopa) de leite em pó
- 01 caixa de creme de leite (sem soro)
- gotas de essência ou licor a gosto
- 01 tablete grande de chocolate laka picado em tamanhos não muito pequenos.

Colocar a manteiga gelada e picada na batedeira, bater até ficar bem clara, acrescentar o leite em pó até que fique totalmente liso, acrescentar o leite condensado aos poucos tirar da batedeira e acrescentar o creme de leite gelado, e a essência.

Reservar o chocolate picado.

MONTAR:

1ª camada de pão de ló, regar com o leite adoçado.

2ª camada o recheio(reservar um pouco para cobrir)

3ª camada de pão de ló, regar novamente

passar o recheio que sobrou e salpicar todo o chocolate para que cubra todo o bolo.

Depois é só deliciar-se e tentar deixar de comer pois é irresistível. (sirva gelada)

Bolo gelado note e anote

- Jurandyr Afonso

modo de preparo :

bata os ovos inteiros com açúcar por 10 minutos. desligue a batedeira, junte a água fervendo intercalando com o restante dos ingredientes delicadamente e leve ao forno.

500 g de açúcar

1 litro de água

cravo da índia

canela

½ xícara de chá de rum

calda básica

modo de preparo:

leve ao fogo e ferva por 5 minutos. desligue e coloque o rum.

mousse de chocolate :

500 g de chocolate meio amargo derretido
2 latas de creme de leite sem soro
8 claras
1 colher de sobremesa de gelatina sem sabor hidratada
bata as claras em neve e depois junte delicadamente o restante dos ingredientes.

chantily:

500 ml de creme de leite
1 colher de sobremesa de gelatina em pó sem sabor
dissolvida em ½ xícara de chá de água

Bolo Gelado

3 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de maisena
1 colher (sopa) de fermento
200g de margarina
1 copo de leite
4 ovos

Modo de Preparo

Bater gemas, o açúcar e margarina até ficar bem cremoso, colocar o resto dos ingredientes, e por último as claras em neve. Colocar em tabuleiro para assar.

Creme

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 colher sopa de maisena
3 colheres de nescau

Modo de Preparo

Levar tudo para cozinhar, até ficar um mingau. Cortar o bolo em pedaços, passar no creme e depois no coco ralado. Enrolar em papel alumínio e deixar na geladeira 1 dias antes de servir.

Bolo Grande de chocolate

4 xíc de chá de farinha de trigo
4 ovos
4 xíc de chá de açúcar
2 xíc de chocolate em pó
3 cl de sp de margarina
3 colh de sp de óleo
2 copos e ½ de leite
1 ½ cl de sp de fermento em pó

Bater a manteiga, o açúcar e o óleo, depois as gemas e bater até ficar bem cremoso. Colocar o leite e, em seguida, o chocolate, a farinha e por último o fermento, juntando, então, as claras neve. Assar em assadeira untada e polvilhada grande.

Cobertura:

1 lata de creme de leite com soro
3 colh de sopa de açúcar

5 colh. de sopa de chocolate

Misture bem. Fure o bolo ainda quente com um garfo e despeje a cobertura, espalhando bem.

Bolo Húngaro da Mamae - salgado

12 colheres de sopa de farinha de trigo

2 xícaras de leite

1 xícara de óleo

3 ovos

3 colheres de sopa de queijo ralado

1 colher de sopa de fermento em pó

Recheia-se com carne moída, palmito, camarão ou galinha desfiada refogada, Arruma-se em camadas a massa e o recheio. É preciso que o recheio esteja frio. Forno quente.

Bolo Inglês (Pound Cake)

Cybercook

- 1 xícara de chá manteiga (200 g)

- 1 xícara de chá de açúcar (180 g)

- 5 ovos

- 2 1/2 xícaras de chá farinha de trigo (300 g)

- 1/2 colher (sopa) fermento em pó

- 1/4 xícara de chá de vinho do Porto

- 3/4 xícara de chá uva passa preta, passada na farinha de trigo

Numa tigela grande, bata a manteiga com o açúcar até virar um creme. Junte os ovos, a farinha, o fermento e o vinho. Bata bem para obter uma massa leve e homogênea. Acrescente as passas e misture delicadamente. Coloque numa fôrma de bolo inglês, untada, de 13 x 29 cm, e asse em forno moderado (150 graus), pré aquecido, por 1 hora ou até que, enfiando um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar por 10 minutos e desenforme.

Rendimento: 15 fatias

286 calorias por fatia

Receita extraída da edição especial "Bolos" de Claudia Cozinha

Bolo Itacy

1 xícara de leite

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

1 colher de sopa de fermento em pó

Mistura-se tudo. Forma untada. Cobre-se a massa com fatias de banana polvilhadas com açúcar e canela. Forno quente.

Bolo luar de junho

1/2 xícara de manteiga

1 1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

3/4 de xícara de leite

2 colheres de chá de fermento

1 colher de sopa de suco de limão
4 claras

Misture bem a manteiga, o açúcar, o suco de limão e o sal, adicione o leite alternadamente com o fermento e a farinha de trigo peneirados juntos. Dobre as claras em neve. Asse em camadas.

Recheio

1 1/2 xícara de damascos bem cozidos e passados na peneira.
Adicione 1/2 xícara de abacaxi e 2 xícaras de açúcar. Cozinhe até engrossar. Adicione 1/2 xícara de coco ralado. Bote entre as camadas e em cima do bolo.

Glacê

Bote 1 1/2 xícara de açúcar, 2 claras, 1/3 de xícara de damasco cozido e passado na peneira em banho maria (com água fervendo) até engrossar. Despeje sobre o bolo e ponha coco ralado em cima e nos lados.

Bolo Maravilha de Chocolate

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes:

04 ovos

1.1/2 xícara de chá de açúcar

04 ovos

02 xícaras de chá de farinha de trigo

3/4 de xícara de chá de chocolate em pó

01 colher de sobremesa de fermento em pó

1/2 xícara de chá de água morna

Modo de Preparo:

Bata os ovos inteiros com o açúcar, até clarear.

Em uma vasilha peneire a farinha, o chocolate, o fermento e reserve.

Alterne na massa os ingredientes secos e a água, misturando levemente.

Leve para assar em forma untada. Cobrir com Mousse de Cereja(-)

Bolo maravilhoso de nozes

Cybercook

- 8 claras

- 1 xícara de chá de açúcar

- 1 colher de chá raspas de laranja

- 1 colher de chá essência de baunilha

- 1/2 xícara de chá de fubá

- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

RECHEIO:

- 6 gemas

- 1 lata de doce de leite

- 700ml de leite

- 1 xícara de maizena

- 2 xícaras de nozes trituradas

COBERTURA:

Na batedeira bater:

- 1/2 pacote de manteiga sem sal
- 7 colheres de leite ninho
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de açúcar

Bater tudo, quando estiver bem batido, junte 1 lata de creme-de-leite sem soro. Se ficar muito mole acrescentar mais leite em pó

Massa:

Bater as claras em neve por mais ou menos 4 minutos, juntar o açúcar aos poucos, depois a essência, as raspas. Misturar o fubá, a farinha e o fermento, e incorporar ao restante da massa aos poucos. Forno médio por 15 minutos.

Recheio:

No liquidificador bater as gemas, o doce de leite, metade da medida de leite e a maizena. Colocar o resto do leite no fogo, depois de batido, junte à mistura do liquidificador ao leite que está no fogo, e vá mexendo até engrossar. Depois que o creme engrossar é só juntar as nozes.

OBS: Se quiser, acrescente ao recheio 2 colheres de doce de leite e flocos de arroz, acrescentar depois de pronto. BOM APETITE!!

Bolo marítimo

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa(rasa) de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo

Coloque a farinha de trigo numa porcelana, faça uma cova no centro e bote a margarina e o óleo. Comece a mexer a farinha de trigo amassando, depois o leite, o fermento, o sal e o ovo inteiro até o ponto de abrir com o rolo - se necessário, coloque mais farinha de trigo. Abra a massa para rocambole.

Recheio

- 1 lata(grande) de sardinha ao óleo
- 1 pimentão verde bem cortadinho
- 1 cebola grande bem cortadinha
- 3 colheres de sopa de molho pamarola
- 3 colheres de sopa de salsa picadinha
- 1/2 lata de azeitona picadinha

Machuque a sardinha com um garfo, junte todos os ingredientes e espalhe na massa já aberta. Enrole como rocambole, pincele com gema e leve ao forno quente para assar numa assadeira um pouco untada.

Bolo Mesclado

Bata a margarina com o açúcar até formar um creme leve e esbranquiçado. Junte os ovos um a um, diminua para o mínimo a velocidade da batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo e o fermento em pó. Separe 1/3 da massa e misture nela o Cacau em Pó.

Numa fôrma para bolo inglês (26cm x 12cm), untada e enfarinhada, coloque a metade da massa branca e, sobre ela, toda a massa com o cacau. Finalize com o restante da massa branca e leve ao forno médio pré aquecido, por cerca de 45 minutos. Sirva frio, acompanhado de chá.

Rendimento: 10 porções

O que eu preciso ter-

200g de margarina, 1 xícara (chá) de açúcar, 4 ovos, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 2 colheres (chá) de fermento em pó, 2 colheres (sopa) de Cacau em Pó Garoto

DICA: · Você também pode preparar este bolo com Chocolate em Pó Garoto; neste caso, utilize 4 colheres (sopa) de produto.

· O efeito mesclado é obtido naturalmente: o peso das massas sobrepostas cria os desenhos, dispensando o uso de facas ou garfos para misturar.

· Além de gostoso e bonito, este bolo também é prático: você não vai precisar nem mesmo de leite ou água, para o preparo!

Bolo mexe e remexe

- Cecília Biju - fone: 297.11.68

Numa vasilha com tampa coloque os seguintes ingredientes na ordem:

1 ½ xícara de leite de coco

3 ovos inteiros

1 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de fubá

1 colher /s de sementes de erva-doce

1 xícara de queijo parmesão ralado

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher /s de fermento em pó

Tampe a vasilha e vá chacoalhando bem. Leve para assar em assadeira untada e enfarinhada, média, por aproximadamente 30 minutos.

Gemada santo antonio

4 gemas

1 colher /s de açúcar de baunilha

½ lata de leite condensado

250 ml de leite

100ml de vinho do porto

2 colheres /s de chocolate em pó

Bata as gemas com o açúcar de baunilha até espumar. Acrescente o leite condensado, o leite, o chocolate, misture bem e leve num fogo bem baixinho, mexendo até cozinhar. Retire, junte o vinho do porto e sirva a seguir.

Bolo Mineiro

Farinha de trigo

6 ovos

1 xícara de chá de manteiga
1 lata de leite condensado
1 copo tipo requeijão de suco de laranja
50 g + 2 colheres de sopa de parmesão ralado
1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de Fazer:

Bater gemas, manteiga e açúcar até ficar cremoso. Misturar a farinha de trigo alternando com o suco de laranja e o leite condensado. Em seguida adicionar o queijo e o fermento batendo devagar. Por último as claras em neve misturando com colher de pau.

Bolo Mousse de Chocolate Light

- Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias

Bolo

Ingredientes:

05 claras

04 gemas

01 colher de sopa de margarina "light"

02 colheres de sopa de farinha de trigo

01 colher de aveia floco fino

02 colheres de sopa de chocolate em pó

01 colher de sobremesa de fermento em pó

01 xícara de café de leite desnatado

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, a margarina, o chocolate, a farinha, a aveia e o leite, tudo junto por 03 minutos, em seguida retire da batedeira e acrescente o fermento e as claras, vagarosamente.

Leve ao forno médio em assadeira redonda de 22 cm de diâmetro, por 15 minutos.

Depois de assado bata a mousse, coloque por cima e leve a geladeira por 02 horas.

Leite Condensado "Diet"

Ingredientes:

10 colheres de sopa de leite em pó

08 colheres de sopa de adoçante granular

1.1/2 xícara de chá de leite desnatado fervendo

01 colher de chá de gelatina em pó sem sabor dissolvida em 03 colheres de sopa de água fria e depois aquecer.

baunilha a gosto

Bater tudo no liquidificador por 03 minutos, colocar em vidro e levar à geladeira.

Obs: O leite condensado vai na mousse.

Mousse

Ingredientes:

02 xícaras de chá de leite condensado

03 colheres de sopa de chocolate em pó

01 xícara de café de creme de leite "light"

01 xícara de chá de leite desnatado

01 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor dissolvida em 1/2 xícara de café de água

Bater tudo no liquidificador por 03 minutos e colocar por cima do bolo.

Bolo Mousse de Chocolate Light

- Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias

Bolo

Ingredientes:

05 claras

04 gemas
01 colher de sopa de margarina "light"
02 colheres de sopa de farinha de trigo
01 colher de aveia floco fino
02 colheres de sopa de chocolate em pó
01 colher de sobremesa de fermento em pó
01 xícara de café de leite desnatado

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, a margarina, o chocolate, a farinha, a aveia e o leite, tudo junto por 03 minutos, em seguida retire da batedeira e acrescente o fermento e as claras, vagarosamente.

Leve ao forno médio em assadeira redonda de 22 cm de diâmetro, por 15 minutos.

Depois de assado bata a mousse, coloque por cima e leve a geladeira por 02 horas.

Leite Condensado "Diet"

Ingredientes:

10 colheres de sopa de leite em pó
08 colheres de sopa de adoçante granular
1.1/2 xícara de chá de leite desnatado fervendo
01 colher de chá de gelatina em pó sem sabor dissolvida em 03 colheres de sopa de água fria e depois aquecer.

baunilha a gosto

Bater tudo no liquidificador por 03 minutos, colocar em vidro e levar à geladeira.

Obs: O leite condensado vai na mousse.

Mousse

Ingredientes:

02 xícaras de chá de leite condensado
03 colheres de sopa de chocolate em pó
01 xícara de café de creme de leite "light"
01 xícara de chá de leite desnatado
01 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor dissolvida em 1/2 xícara de café de água .Bater tudo no liquidificador por 03 minutos e colocar por cima do bolo.

Bolo mousse de maracujá

- Jurandyr Afonso

6 ovos inteiros

1 xícara de chá de açúcar

1 pacote de fécula de batata

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos depois junte os demais ingredientes peneirados e asse por mais ou menos 30 minutos.

Massa

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 1/2 xícara chá suco de maracujá

1 xícara de chá de água

1 colher de sopa de gelatina sem sabor dissolvida em 1/3 xícara de água.

Modo de preparo

Bater tudo no liquidificador

Mousse de maracujá

Calda básica

1 litro de água

500 g. De açúcar

Cravo e canela

½ xícara de rum

Modo de preparar

Ferver tudo menos o rum que deve ser agregado depois que a calda estiver fria

Chantily

½ litro de creme de leite fresco

3 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sobremesa de gelatina hidratada e dissolvida em ¼ xícara de água.

Para regar

1 xícara de calda básica

¼ de xícara de suco de maracujá

2 colheres de sopa de leite condensado

Bolo Napoleão da Lu Caldeira

3 xíc. de farinha de trigo

1 xíc de açúcar

1 xíc de manteiga

1 xíc de leite

2 ovos

1 cl de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

Estende-se a massa como para pastel, corta-se em formato de um prato, assando-se uma a uma.

Ao montar, recheia-se com creme de maisena e leite.

Bolo natalino

- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes frutas

1 xícara de chá de vinho

1 xícara de chá de água

½ xícara de chá de açúcar

½ xícara de chá de tâmaras

½ xícara de chá de damasco

½ xícara de chá de uva passa branca

½ xícara de chá de uva passa preta

½ xícara de chá de ameixas pretas

Modo de preparar

Leve as frutas com o vinho, a água e o açúcar ao fogo para cozinhar até ficarem bem macias. Retire do fogo, escorra a calda e deixe esfriar.

Ingredientes massa

05 ovos

02 ½ xícaras de chá de açúcar

02 ½ xícaras de chá de farinha de trigo

01 xícara de chá de fécula de batata

01 xícara de chá de água

½ xícara de chá de vinho branco fino ou sobra da calda

01 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparar.

Bata os ovos inteiros com o açúcar. Desligue a batedeira e alterne a farinha, a fécula e o fermento com a água e o vinho e misture bem e delicadamente.

Por último acrescente as frutas macias e escorridas e leve para assar.

Bolo natalino de frutas

- Culinarista: Palmira Onofre

ingredientes

¾ xícara de frutas cristalizadas

2/3 xícaras de cereja cristalizadas ou 125 gr de cereja em calda escorrida e picada

½ xícara de ameixa preta seca picada, sem caroço

½ xícara de uva passa preta

½ xícara de nozes picadas

1 ½ xícara de farinha de trigo

1 xícara de manteiga, temperatura ambiente

¾ xícara de açúcar

4 ovos

1 colher de chá de fermento em pó

1 pitada de sal

½ xícara de vinho licoroso

glacê

1 xícara de açúcar de confeiteiro

¼ xícara de leite misturar os ingredientes e jogar sobre o bolo

modo de preparar colocar as frutas de molho novinho e reservar

bater as claras em neve e reservar bater o açúcar, a manteiga e as gemas misturando bem. adicionar a farinha, o sal, o fermento, e as frutas reservadas com o vinho a seguir, adicionar as claras em neve, misturando devagar, levar para assar em forma de anel untada e polvilhada, por 40 minutos em fogo alto, retirar do forno deixar esfriar e colocar a cobertura, decorar à gosto.

Bolo Natalino

Coloque na batedeira os ovos, o açúcar mascavo, a manteiga e bata em velocidade alta até formar um creme. Desligue a batedeira e junte o suco de laranja, o mel, misture bem e reserve. Coloque numa tigela funda a farinha de trigo, o sal, as especiarias, o Chocolate em Pó Garoto, as frutas picadas e misture com uma colher de pau. Acrescente o creme de manteiga, misture bem e despeje a massa numa assadeira untada e enfarinhada. Prepare a farofa: misture com as pontas dos dedos a manteiga, a farinha de trigo, as nozes e o açúcar mascavo, até obter uma farofa grossa. Despeje essa farofa sobre a massa e leve ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 50 minutos.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 4 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar mascavo, 150g de manteiga à temperatura ambiente, 1 xícara (chá) de suco de laranja, 1 xícara (chá) de mel, 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 pitada de sal, 1 colher (chá) de canela em pó, 1 colher (café) de cravo em pó, 1 colher (café) de noz-moscada em pó, 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto, 1 xícara (chá) de nozes picadas, 1 xícara (chá) de uvas-passas brancas, 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas, 1 xícara (chá) de cerejas picadas, 1 xícara (chá) de tâmaras picadas, ½ xícara (chá) de damascos picados, ½ xícara (chá) de ameixa preta picada.

Para a "farofa": 50g de manteiga, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de nozes picadas grosseiramente, ½ xícara (chá) de açúcar mascavo

Bolo Pelé da Lu Caldeira

3 ovos

3 xícaras de açúcar

8 colheres de sopa de Nescau

2 ½ xícaras de farinha de trigo

2 ½ xícaras de leite

1 xícara de manteiga

1 colher bem cheia de fermento

Bata o bolo como qualquer outro. Cubra com a receita a seguir:

Glacê cru de chocolate:

1 xícara de Nescau

1 xícara de açúcar

½ xícara de leite

Passa no bolo quente.

Bolo Piquenique

Ingredientes

2 xíc. farinha de trigo

1 xíc. de maisena

1 xíc. de açúcar

1 xíc. de leite

1 xíc. de manteiga

2 ovos e mais uma clara

1 pacotinho de fermento em pó

1 pitada de sal

Modo de Preparo

Bata as gemas com o açúcar e a manteiga até ficar cremoso. Peneire juntos e acrescente os ingredientes secos (farinha, maisena, fermento e sal). Adicione à massa alternadamente as claras em neve mexendo delicadamente. Asse em forma untada em forno moderado.

Bolo Polonês da Lu Caldeira

7 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de leite fervendo Dom uma colher de sopa de manteiga

Bate-se as claras em neve e junta-se as gemas sempre batendo. Põe-se o açúcar aos poucos e acrescenta-se a farinha com o fermento. Mistura-se sem bater. Junta-se, então, o leite fervendo com a

manteiga, mistura-se rapidamente, põe-se em forma untada e leva-se ao forno imediatamente, antes que a massa esfrie. Deve-se acender o forno e untar a forma antes de bater o bolo.

Bolo Polonês

Cybercook

- 7 ovos

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo

- 3 xícaras de chá de açúcar

- 1 colher de chá de sopa de fermento em pó

- 1 xícara de chá de leite fervendo com uma colher de sopa de manteiga

Bate-se as claras em neve e junta-se as gemas sempre batendo. Põe-se o açúcar aos poucos e acrescenta-se a farinha com o fermento. Mistura-se sem bater. Junta-se, então, o leite fervendo com a manteiga, mistura-se rapidamente, põe-se em forma untada e leva-se ao forno imediatamente, antes que a massa esfrie. Deve-se acender o forno e untar a forma antes de bater o bolo.

Este bolo é ótimo para se montar com recheios e confeitaria. Cresce bem e a massa fica melhor que a de pão de ló.

Bolo prata/ouro

Prata

250 g de manteiga
250 g de açúcar

Bata bem, coloque 6 claras em neve e, em seguida, misture com 250 g de farinha de trigo. Coloque 1 xícara de leite de coco sem água e 1 colher de sopa de fermento com uma pitada de baunilha ou raspa de limão.

Ouro

250 g de manteiga
250 g de açúcar

Bata bem, coloque 6 gemas e, em seguida, misture com 250 g de farinha de trigo. Coloque 1 xícara de leite de coco sem água e 1 colher de sopa de fermento com uma pitada de baunilha ou raspa de limão.

Asse em formas separadas e recheie a gosto.

Bolo Preguiçoso de Chocolate da Flávia

- 3 xícaras de chá de farinha
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de óleo
- 3 ovos
- 1 copo de água gelada ou leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa (cheias) de chocolate

Colocar todos os ingredientes em uma vasilha e misturar até juntar. Untar uma forma e levar ao forno 180° a 200°

cobertura: (todas as colheres são de sopa)

- 2 colheres de manteiga
- 4 colheres de açúcar
- 2 colheres de leite
- 2 colheres de chocolate

Bom apetite!!!!!!

Não é fácil-----

Bolo Prestígio

4 claras em neve
4 gemas
2 xíc de açúcar

2 xíc de farinha de trigo
4 colh de sopa de chocolate em pó
1 xíc de leite fervido ainda morno
1 colh de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal

Bater as gemas com o açúcar e o sal até ficar branca. Juntar as claras em neve e bater novamente. Juntar os outros ingredientes e mexer bem. Forma untada e polvilhada. Forno quente.

Recheio

½ lata de leite condensado
½ xíc de água
6 colh de sopa de açúcar
1 pacote de coco ralado seco
Levar ao fogo e deixar engrossar um pouco.

Cobertura

½ lata de leite condensado
2 colh de sopa de manteiga
5 colh de sopa de açúcar
2 colh de chocolate em pó
Levar ao fogo e deixar ferver um pouco. Jogar por cima do bolo já recheado.

Bolo prestígio

- Palmira Onofre

Massa do bolo

2 xícaras de chá de açúcar
3 colheres de sopa de margarina
3 gemas
3 claras em neve
1 ½ xícara de chá de leite
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de chocolate em pó
1 colher de sobremesa de fermento em pó

Modo de preparo

Junte o açúcar, as gemas e a manteiga. Bata bem e junte o leite a farinha de trigo e o chocolate em pó. Bata na batedeira até obter uma massa lisa. Desligue a batedeira acrescente as claras em neve e por último o fermento em pó. Misture levemente e leve para assar em forma untada e polvilhada. Depois do bolo assado deixe esfriar e corte o bolo. Regue com calda de sua preferência e recheie. Coloque a outra metade do bolo e coloque a cobertura, deixe esfriar e decore a gosto.

Recheio

100 g de coco ralado fresco
1 lata de leite condensado

Cobertura

200 g de chocolate ao leite
200 g de creme de leite sem soro

Bolo Preto da Lu

1 ¼ xícara de café forte coado
1 xícara de açúcar mascavo
1 xícara de passas

1 xícara de frutas cristalizadas
1 ½ xícara de manteiga
2 ½ xícaras de farinha de trigo
1 ½ colher de chá de sal
1 colher de chá de noz moscada ralada
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de sopa de fermento em pó
Ferva por 3 minutos o açúcar, o café, as passas, as frutas e a manteiga e os temperos. Quando esfriar,
junte a farinha e o fermento peneirados juntos. Forma untada, forno moderado por 55 minutos.

Bolo Rápido de coco Cybercook

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 6 gotas de essência de baunilha

Bater tudo no liquidificador e levar ao forno quente numa assadeira untada e polvilhada.

Bolo Regina

200 g de manteiga
250 g de açúcar
1 colher de sopa de fermento
150 g de tapioca fina
2 cocos ralados (de um apenas o leite)
6 ovos

Bata a manteiga com o açúcar em creme, junte os ovos bem batidos e depois o coco ralado. Junte a tapioca passada na peneira de arame e, por último, o leite de coco. Forma untada. Forno regular.

Bolo Rodrigo da tia Nenê

30 g de fermento para pão (fermento biológico)
1 copo de leite morno
1 xíc bem cheia de açúcar
5 ovos ligeiramente batidos
100 g de margarina
1 pac de coco ralado
800 g de farinha de trigo
1 pitada de sal

Massa: desmancha-se o fermento no leite morno. Em seguida, mistura-se o açúcar, os ovos, o sal e a margarina, amassando-se bem com a farinha. Passa-se margarina nas mãos para fazer as bolinhas de massa e recheá-las com leite condensado cozido na panela de pressão (40 minutos). Feita a bolinha, passa-se numa mistura de açúcar, canela e coco ralado e vai-se jogando numa forma grande de buraco no meio, untada, sem grande arrumação. Deixe crescer em lugar seco e leve a assar.

Bolo rosa maluca

- Janir Fraga

Ingredientes

3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar
½ xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de pó para leite sabor morango (quick morango)
1 xícara de chá de água fervente
1 colher de chá de fermento em pó
1 pitada de sal
3 ovos inteiros

Misturar tudo e assar por 8 a 10 minutos.

Cobertura

1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de pó para leite sabor morango (quick de morango)
1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparar

Misturar tudo e levar ao microondas por 6 minutos, mexendo a cada minuto. Tirar do microondas, mexer bem e colocar sobre o bolo.

Refresco delícia

1 xícara de chá de suco de laranja
1 xícara de chá de suco de abacaxi
1 xícara de chá de suco de uva
1 xícara de água tônica
10 colheres de sopa de leite condensado
Bater tudo no liquidificador e servir gelado

Bolo saboroso

Doce de leite condensado

1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de Nescau
1 colher de sopa de manteiga
1 ovo
3 biscoitos champanhe
1 colher de sopa de Maizena

Junte todos os ingredientes, bata no liquidificador e reserve.

Doce de ameixas

8 ameixas
6 cerejas em calda
2 colheres de sopa de Karo

Deite numa caçarola os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre. Deixe ferver por aproximadamente 2 minutos. Em seguida, bata no liquidificador e reserve.

Bolo

1 1/2 xícara de farinha de trigo
200 g de manteiga
1 lata de creme de leite
3 ovos
1 colher de sopa de fermento

1 xícara(rasa) de açúcar
1 xícara de leite de coco

Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme. Junte, uma a uma, as gemas e continue batendo até esbranquiçar. Em seguida, ponha aos poucos, alternando com o leite de coco e o creme de leite, os ingredientes secos que devem ser peneirados juntos. Ligue tudo muito bem. Acrescente as claras batidas em neve. Divida a massa em duas partes. Coloque a primeira numa forma amanteigada. Espalhe sobre ela o doce de leite. Cubra-o com o restante da massa. Por último, deite o doce de ameixas e leve ao forno em banho-maria.

Bolo Salgado da Lucilia Caldeira

12 colhs de trigo
3 ovos
2 xíc.de leite
½ xíc. de óleo
1 colh. de fermento em pó
3 colhs. De queijo ralado
sal

Coloque tudo no liquidificador (exceto o fermento que deve ser colocado por último, quando tudo já estiver batido). Verta em uma forma e cubra com o recheio que preferir. O mais comum: sardinha em lata desmanchada (2 latas) 2 cebolas fatiadas, dois ou tres tomates picados, sal e oregano.

Bolo salgado de atum

4 ovos inteiros
½ xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 lata de atum
1 cebola picada
2 tomates picados sem sementes
1 lata de milho verde
Orégano e sal a gosto

Modo preparar:

Misture todos os ingredientes, unte uma forma e polvilhe com farinha de rosca. Leve ao microondas de 8 a 10 minutos em potência alta.

Bolo Salgado de Liquidificador Cybercook

- 4 ovos
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de sal
- 5 tomates
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 cebola pequena
- 1 xícara de azeitonas sem caroço

Bater tudo no liquidificador e misturar com

- 1 vidro de palmito picado
- 1 lata de milho ou ervilha
- 1 lata de sardinha (opcional)

Assar em pirex untado por mais ou menos 20 minutos

Bolo salgado de peixe

Massa

- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de óleo
- 18 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de café de sal
- 2 copos de leite de vaca
- 2 colheres(rasas) de sopa de fermento

Bata no liquidificador os ovos com a margarina, o óleo e o sal; o leite deve ser adicionado aos poucos. Depois de bem batido, acrescente a farinha de trigo e o fermento(peneirados juntos) e torne a bater muito bem.

Recheio

- 300 g de filé de peixe(merluza, pescada, etc.)
- Limão
- 1 cebola média
- 2 tomates
- 1 pimentão verde
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- Sal, pimenta-do-reino, salsa e cebolinha a gosto

Tempere com antecedência os filés de peixe com sal e caldo de limão.

Deixe descansar por 1/2 hora. Pique os filés de peixe já fritos em pequenos pedaços. Refogue no óleo a cebola bem picada, os tomates(sem peles e sementes) e o pimentão também picados.

Acrescente os pedaços de peixe, sal, pimenta-do-reino, salsa, cebolinha, 1/2 vidro do leite de coco e 1/2 copo de água. Deixe cozinhar em fogo brando e, quando começar a engrossar, acrescente o leite de coco restante e deixe por mais alguns minutos. Divida a massa em duas porções. Coloque a primeira em uma forma retangular, distribua o recheio sobre ela e cubra com a outra porção de massa. Leve ao forno regular até que a massa fique assada.

Bolo salgado

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de margarina
- 1 copo de leite
- 4 ovos inteiros
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de fermento

Colocar na batedeira primeiro os ingredientes secos e depois os líquidos aos poucos. Depois de assado,

corta-se em camadas e recheia-se com qualquer recheio salgado, passando-se maionese nas fatias.

Cobrir com maionese.

Bolo sem ovos

Cybercook

- 02 copos de farinha de trigo
- 01 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1/2 colher (café) de sal
- 03 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 01 copo de açúcar
- 03 colheres (sopa) de manteiga
- 01 copo de leite.

Bater o açúcar com a manteiga e ir alternando os ingredientes secos peneirados com o leite. Despeje em forma untada e, antes de ir ao forno, despeje uma calda por cima.

Calda:

- 1 1/2 copo de água
- 1 1/2 copo de açúcar
- 04 colheres (sopa) de achocolatado

Leve ao fogo, e, quando levantar fervura, derrame devagar em cima do bolo e leve para assar. Desenforme depois de frio. Ele fica com a cobertura pronta.

Bolo Simples

Ingredientes:

- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar (210g)
- 3 colheres (sopa) de margarina (75g)
- 3 gemas
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (115g)
- 1 xícara (chá) de maisena (100g)
- 1 xícara (chá) de leite (175ml)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 claras em neve

Modo de Preparo

Bata as claras em neve firme. Em uma tigela maior, bata o açúcar e a manteiga e junte as gemas até formar um creme. Misture alternadamente a farinha peneirada com a maisena e o leite, aos poucos, batendo sempre. Coloque o fermento e bata rapidamente. Acrescente as claras em neve, misturando lentamente. Despeje

numa forma redonda de 24 cm de diâmetro, untada e polvilhada. Leve ao forno pré aquecido, por aproximadamente 30 minutos.

Bolo Sinfonia de Chocolate

Comece preparando a massa: bata a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme. Peneire juntos a farinha de trigo, o Chocolate em Pó Garoto e o fermento, alternando com o leite. Misture tudo com uma colher de pau, para que a massa fique homogênea. Por último bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa. Unte e enfarinhe uma fôrma redonda pequena, despeje nela a massa e asse em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 45 minutos.

Prepare a cobertura: derreta em banho-maria o chocolate com o creme de leite até obter um creme liso. Junte o licor, misture bem e deixe à parte, para esfriar.

Depois de frio, corte o bolo ao meio (use uma faca de serra grande, que "esfarela" menos o bolo). Recheie com a geléia de damasco, cubra com a outra metade da massa e espalhe o creme de chocolate já frio sobre a superfície e laterais do bolo. Decore com as raspas de chocolate, deixando para pulverizar com o açúcar de confeitiro no momento de servir.

O que eu preciso ter-

Para a massa: 200g de manteiga, 2 xícaras (chá) de açúcar , 4 ovos (claras e gemas separadas), 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto, 1 colher (sopa) de fermento, 1 xícara (chá) de leite .

Para o recheio e cobertura: 1 vidro de geléia de damasco, 1 lata de creme de leite, 400g de Cobertura de Chocolate Garoto (Ao Leite ou Meio Amargo), 2 colheres (sopa) de licor de cacau, 150g de raspas de chocolate, açúcar de confeitiro para polvilhar.

Bolo sorvete

- 1 xícara de chá de açúcar
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 3 gemas
- 3 claras em neve
- 3 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro

Caramelar uma forma com 1 xícara de açúcar.

Ferver 3 colheres de chocolate com 9 colheres de água até engrossar um pouco e colocar sobre o caramelo.

1o creme: cozinhar 1 lata de leite de condensado, 2 latas de leite e 3 gemas. Não deixar ferver. Reservar.

2o creme: bater na batedeira 3 claras em neve, acrescentar batendo 3 colheres de sopa de açúcar, depois misturar 1 lata de creme de leite sem soro.

Misturar os dois cremes frios, jogar na forma e levar ao freezer por pelo menos 1 noite. Para servir, tirar do freezer alguns minutos antes, passar a faca nas laterais e virar sobre uma travessa.

Bolo Souza Leão

- 1 3/4 xícara açúcar(315 g)
- 2 1/2 xícaras de água
- 3/4 xícara manteiga (150 g)
- 1 pitada de sal
- 3/4 xícara de leite de coco (180 ml)
- 06 gemas
- 500 g puba-carimã (massa de mandioca azeda, típica do Nordeste)

Numa panela pequena, coloque o açúcar e a água, leve ao fogo até o ponto de pasta. Teste, pegando um pouco de calda morna entre o dedo indicador e o polegar. Se a calda escorregar, estará no ponto. Retire a calda do fogo, junte a manteiga e o sal. Deixe esfriar e adicione o leite de coco, as gemas e a puba. Passe pela peneira duas vezes e coloque numa fôrma de 23 cm de diâmetro, de buraco no meio, untada com manteiga. Leve para assar em forno moderado (180 graus), pré aquecido, por 40 minutos. Retire, deixe esfriar um pouco e desenforme. 322 calorias por fatia.

Bolo super simples da Gessy

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícaras de chá de suco de laranja
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bater tudo no liquidificador, e por último acrescentar 1 colher de sopa de fermento em pó misturando-o com uma colher.

Se for de sua preferência passe alguma cobertura desejada, mas não é necessário, pois o bolo é uma delícia!

Bolo Toalha Felpuda com Recheio de Coco e Calda para Regar

- Culinária: Isamara Carnelóz Amâncio

Bolo Toalha Felpuda

Ingredientes

- 05 gemas
- 02 colheres de sopa bem cheia de margarina
- 2.1/2 xícaras chá de açúcar
- 04 xícaras de chá de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de fermento em pó
- 01 xícara de chá de coco ralado

01 vidro pequeno de leite de coco
leite - usar 01 medida do vidro de leite de coco

05 claras

Modo de preparo:

Bata as gemas, a margarina e o açúcar até ficar clarinho.

Misture a farinha, o fermento e o coco e reserve.

Misture o leite de coco e o leite e alterne na massa com os ingredientes secos.

Por último, bata as claras em neve e incorpore a massa.

Duração: 07 minutos

Recheio de coco

Ingredientes

01 xícara de chá de açúcar

½ xícara de chá de água

01 vidro pequeno de leite de coco

100 gr de coco ralado

01 colher de sopa de margarina

01 xícara de chá de leite condensado

03 xícaras de chá de leite

01 colher de sopa de maisena

03 claras

200 gr de creme de leite

24 gr de gelatina em pó sem sabor

¼ de xícara de chá de água

Modo de preparo:

Faça uma calda rala com o açúcar e a água.

Deixe esfriar.

Adicione o leite de coco, o coco ralado e a margarina.

Mexa um pouco.

Acrescente o leite condensado e a maisena dissolvida no leite.

Mexa até engrossar, bata as claras em neve e junte ao creme sempre mexendo.

Adicione o creme de leite e por último a gelatina em pó dissolvida na água.

Leve para gelar.

Duração: 08 minutos

Calda de coco

Ingredientes:

01 vidro de leite de coco

01 xícara de chá de creme de leite

03 xícaras de chá de leite

Modo de preparo:

misture os ingredientes e conserve gelado

Duração: 02 minutos

Bolo úmido de maracujá

1/2 xícara de chá de margarina

1 1/2 xícara de chá de açúcar

2 ovos

1 pitada de sal

1 xícara de chá de suco de maracujá

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de Maizena

2 colheres de chá de fermento

Calda

1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de suco de maracujá

Bata em creme os quatros primeiros ingredientes. Junte o suco de maracujá. Adicione a farinha de trigo, a Maizena e o fermento. Despeje numa forma(média) com furo central untada. Misture o açúcar da calda com o suco de maracujá e leve ao fogo. Deixe ferver em fogo brando por 10 minutos. Desenforme o bolo ainda quente e despeje por cima, aos poucos, a calda quente, deixando penetrar no bolo. Deixe esfriar e sirva.

Bolo Vila Velha

2 xícaras de açúcar
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de leite de coco
1 xícara de Maizena
3 colheres de sopa de margarina
1 colher de fermento
2 pacotes de coco ralado(100 g cada)

Bata os ovos com a manteiga e o açúcar e, em seguida, junte a farinha de trigo, 1 pacote de coco ralado e o fermento, alternados com o leite.

Coloque em forma untada e, sobre a massa crua, polvilhe com 1 pacote de coco ralado. Depois de assado, regue com a calda que já deve estar fria.

Calda

2 xícaras de água
1 xícara de açúcar

Leve ao fogo e deixe ferver por uns 3 minutos.

Bolo Xadrez

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes - (massa)

06 ovos
01 xícara de chá de creme de leite
2.½ xícara de chá de açúcar
2.1/2 xícara de chá de farinha de trigo
¾ xícara de chá de chocolate em pó
01 colher de sopa cheia de cacau
01 colher de sopa de fermento em pó
01 xícara de chá de água quente

Modo de Preparo:

Bata os ovos com o creme de leite e o açúcar.

Peneire a farinha, o chocolate, o cacau e o fermento, alterne a mistura seca com a água quente, mexendo delicadamente.

Leve para assar.

Recheio de Chocolate Branco para Preenchimento

Ingredientes

03 xícaras de chá de chocolate branco picado
06 gemas
½ xícara de chá de açúcar
01 xícara de chá de leite

24 gr de gelatina em pó sem sabor
½ xícara de chá de água
02 xícaras de chá de creme de leite fresco

Modo de Preparo:

Coloque o chocolate em uma tigela e reserve, bata as gemas com o açúcar até ficar claro.
Coloque o leite em uma panela e leve ao fogo até aquecer, junte na mistura de gemas e mexa.
Leve essa mistura ao fogo, sempre mexendo, até engrossar (mas não deixe ferver).

Dissolva a gelatina com a água em banho-maria e junte ao creme.

Acrescente o creme, ainda quente, sobre o chocolate, misture até ficar liso.

Deixe esfriar, mexendo de vez em quando.

Bata o creme de leite e misture ao creme

Mousse de Chocolate para Cobertura

Ingredientes

1.1/2 xícara de chá de chocolate meio amargo picado

03 gemas

¼ xícara de chá de açúcar

½ xícara de chá de leite

12 gr de gelatina em pó sem sabor

¼ xícara de chá de água

01 xícara de chá de creme de leite fresco

Modo de Preparo:

Coloque o chocolate em uma tigela e reserve.

Bata as gemas com o açúcar até ficar claro.

Coloque o leite em uma panela e leve ao fogo até aquecer, junte na mistura de gemas e mexa.

Leve essa mistura ao fogo, sempre mexendo, até engrossar (mas não deixe ferver).

Dissolva a gelatina com a água em banho-maria e junte ao creme.

Acrescente o creme, ainda quente, sobre o chocolate, misture até ficar liso.

Deixe esfriar mexendo de vez em quando, bata o creme de leite e misture ao creme anterior.

Leve para gelar antes de cobrir o bolo.

Bolo Zas Traz

Ingredientes

Recheio

01 xícara (chá) de calda de pêssego

01 xícara (chá) de leite

03 colheres (sopa) de maisena

04 colheres (sopa) de açúcar

01 xícara (chá) de pêssego em calda picadinho

½ colher (chá) de essência de baunilha

(Ingredientes da Massa e preparo)

01 xícara (chá) de leite

½ xícara (chá) de óleo

03 ovos

1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo

½ xícara (chá) de maisena

01 colher (sopa) de fermento em Po

Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque a metade da massa numa forma de furo central (media) untada e enfarinhada, espalhe o recheio e cubra com a massa restante, leve ao forno médio por 30 minutos. (Modo de Preparo do creme) Misture os 04 primeiros ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre ate engrossar. Junte o pêssego e a baunilha, mexa bem e deixe esfriar.

Bolsa de carne com farofa de milho

- Aparecida Rita

1500 g. de coxão mole (pedaço inteiro)

Alho, sal e orégano a gosto

½ xícara de chá de vinagre

Modo de preparar

Tempere a carne e deixar marinando por 30 minutos.

Retire a carne do marinado e corte com a faca fazendo uma bolsa e reserve.

2 colheres de sopa de margarina

1 cebola média ralada

1 cenoura crua ralada

1 ovo cozido picado

½ xícara de chá de azeitonas picadas

1 xícara de chá de milho verde em conservas

200 g. De presunto cru picados

2 colheres de sopa de salsinha picada

Sal e pimenta a gosto

1 xícara de chá de farinha de milho

Modo de fazer recheio

Leve uma panela ao fogo e coloque a margarina e em seguida a cebola, quando murchar acrescente os demais ingredientes e tempere com sal à gosto.

Preparo final

Pronto o recheio, vá recheando a carne. Feche com palito e vá amarando com fio dental.

Leve a carne ao fogo em uma panela média e coloque 3 colheres de sopa de óleo, frite bem dos dois lados até pegar cor. Coloque 1 litro de água fervente e cozinhe em fogo brando até reduzir toda a água. Guarneça com legumes.

Bomba de chocolate

- Benjamin Abrahão

Ingredientes para massa:

200 g. De manteiga ou margarina

200 g. De farinha de trigo

6 ovos

1 pimenta de sal

300 ml de água

Modo de preparar:

Leve ao fogo a água, a manteiga e o sal. Quando estiver fervendo, vá adicionando a farinha de trigo aos poucos sempre mexendo para não empelotar. Quando a massa estiver despregando do fundo da panela, retire-a do fogo, coloque-a em outra vasilha ou na batedeira e bata lentamente acrescentando os ovos até dar o ponto. Após tudo pronto, pegue um saco de confeitar, coloque o bico de sua preferência e em seguida, coloque a massa. Estenda os modelos que desejar.

Temperatura do forno: 200 graus

Duração do forno: 20 minutos aprox

Creme baunilha para recheio

Ingredientes:

500 ml. De leite

75 g. De farinha de trigo

250 g. De açúcar

4 gemas

1 pitada de vanilina ou baunilha

Modo de preparar:

Leve ao fogo, o leite com a metade do açúcar. Misture bem. Quando estiver fervendo, adicione a outra metade do açúcar já misturado com a farinha de trigo. Cozinhe por mais alguns instantes, mexendo sempre para não empelotar. Adicione o restante dos ingredientes, cozinhe por mais alguns minutos, retire do fogo, espere esfriar, misture com chocolate derretido em banho-maria e recheie as bombas.

Creme chantilly para recheio e decorações

Ingredientes:

500 ml. De creme de leite fresco

150 g. De açúcar

1 pitada de vanilina ou baunilha

Modo de preparar:

Leve o creme de leite ao freezer e deixe-o gelar bem. Em seguida, leve-o para a batedeira e bata-o até montar.

Bombinhas de morango

2 xícaras de chá de água

1 colher de sopa de manteiga

1 pitada de sal

Misture tudo e leve ao fogo para ferver. Ao levantar fervura, jogue 1 1/2 xícara de farinha de trigo e mexa para não embolar. Faça o pirãozinho e despeje num pirex. Jogue 5 ovos, um a um e bata até formar uma massa lisa. Coloque num saco de confeitar e vá dispendo em assadeira untada com óleo, bem separadas, em forno pré-aquecido. Asse, desligue o forno e deixe ainda dentro do forno por 10 a 15 minutos para não murchar. Corte ao meio e coloque como recheio de pasteleiro e como cobertura Glacê de fondan.

Bombocado de fubá diet

Ingredientes:

4 ovos

2 xícaras medida de leite desnatado

2 xícaras medida de leite condensado diet (veja a receita no Cybercook)

- 1 colher de sopa de margarina light

- 2 colheres de sopa de fubá

- 2 colheres de sobremesa de farinha

- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

Bata bem. Forma untada e enfarinhada, forno médio 35 minutos ou microondas 10 a 12 minutos potência alta.

Bombocado de mandioca

- Culinária: Cecília Biju

Ingredientes:

500 gr de mandioca descascadas e raladas ou processadas

05 ovos levemente batidos

100 gr de manteiga ou margarina sem sal

02 xícaras de chá de açúcar

200 gr de coco ralado fresco

01 vidro pequeno (200 ml) de leite de coco

03 colheres de polvilho doce

Modo De Preparo:

em uma tigela funda, junte os ingredientes e bata na mão.
leve para assar em forma untada e enfarinhada, forno médio 200°C até ficar levemente dourado.
deixe esfriar e corte em pedaços.
não levar à geladeira.

Bombocado de pão velho - Sueli Saraiva - fone: 287 53 09

2 copos de leite
2 ½ copos de açúcar
3 ovos grandes
4 pãezinhos velho cortado em fatias finas
100 g de coco ralado

Modo de preparar:

Bata no liquidificador o leite, o açúcar, os ovos .

Em uma forma untada e enfarinhada coloque uma camada de fatia de pão velho, regue com a caldo batido no liquidificador e polvilhe com coco ralado. Repetir as camadas. Deixe descansar por 30 minutos e leve para assar em forno médio por 30 a 40 minutos.

Bombocado Gisla Facinho
Cybercook

- 01 lata de leite condensado
- 01 ovo (inteiro)
- 01 pacote de coco ralado

Modo de preparo: Misture tudo muito bem coloque em forminhas para empada ou de papel que você encontra em casas de festa. Ponha no forno pré aquecido, tempo que leva para ficar pronto mais ou menos 30min.

OBS- Não coma quente. De preferência deixe de um dia pra o outro pois fica uma delícia.

Bombocados da Daisy

16 colheres de açúcar
6 colheres de queijo ralado
colheres de farinha de trigo
1 colher de manteiga
1 copo de leite
3 ovos

Misturar tudo (claras em neve). Forminhas untadas. Forno quente.

Bombom cremosinho

Numa tigela média coloque o leite em pó, o açúcar, a groselha, o rum e misture bem, até formar uma massa homogênea. Modele bolinhas com as mãos e reserve.

Leve o chocolate picado ao banho-maria e, com a chama bem baixa, misture com uma espátula até que cerca de 2/3 dele tenha derretido. Retire-o do banho-maria e continue mexendo, para que ele derreta completamente. Passe-o para um refratário limpo e bem seco e, com uma espátula, misture-o continuamente, para que o chocolate comece a perder temperatura (provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio").

Banhe as bolinhas, coloque-as sobre uma superfície forrada com papel - alumínio, deixe secar e acomode-os em forminhas ou caixas próprias para bombons.

Rendimento: 25 unidades

O que eu preciso ter-

1 xícara (chá) de leite em pó, 3 colheres (sopa) de açúcar, 4 colheres (sopa) de groselha, 2 colheres (sopa) de rum, 300g de Cobertura de Chocolate Garoto (ao Leite ou Meio Amargo), picada

DICA: · Em dias quentes, após banhar as bolinhas, leve-as à geladeira por cerca de 15 minutos para que sequem mais rapidamente.

Bombom de abacaxi

Corte o fondant em pedaços, coloque-os numa tigela e acrescente o rum, mexendo até dissolver bem. Junte a essência de abacaxi, misture mais um pouco e reserve.

Pique o chocolate com uma faca grande e bem afiada, leve-o ao banho-maria e, com a chama bem baixa, misture com uma espátula até que cerca de 2/3 dele tenha derretido. Retire-o do banho-maria e continue mexendo, até desaparecerem todos os pedacinhos. Passe-o para um refratário limpo e bem seco e, com uma espátula, misture continuamente, para que o chocolate comece a perder temperatura (provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio"). Preencha totalmente os moldes de bombom com o chocolate e em seguida vire-os sobre um prato grande e fundo, para escorrer o excesso. Leve os moldes à geladeira por alguns minutos, para que essa primeira camada de chocolate seque. Coloque em cada cavidade uma porção do fondant e cubra com o restante do chocolate. Volte os moldes à geladeira por mais 15 minutos, ou até que eles fiquem "opacos", indicando assim que os bombons já estão prontos para serem desenformados. Vire os moldes sobre uma superfície limpa e seca, para que os bombons se soltem. Acomode cada um numa forminha ou em caixas próprias, mantendo-os ao abrigo da luz e calor.

Rendimento: 45 unidades

O que eu preciso ter-

250g de fondant, ½ xícara (chá) de rum, 1 colher (café) de essência de abacaxi, 500g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto

DICA: · O fondant é uma pasta feita à base de açúcar, é facilmente encontrado em lojas que comercializam artigos para festa.

Bombom Toffe

Coloque o açúcar e o suco de limão numa panela de fundo largo e leve ao fogo baixo, para caramelizar. Acrescente o leite condensado, a manteiga e mexa com uma colher de pau por 15 minutos, ou até obter uma massa homogênea, de cor marrom. Despeje a massa sobre o mármore untado e deixe esfriar.

Corte a Cobertura de Chocolate Ao Leite Garoto em pedaços e coloque-os numa tigela refratária. Leve ao microondas, na potência média, por aproximadamente 2 minutos, mexendo na metade do tempo. Retire do microondas e vá misturando com uma espátula, para que o calor da mistura derreta os pedaços restantes. Passe o chocolate para outra tigela refratária, limpa e seca, e mexa continuamente, resfriando o chocolate por igual. Você saberá identificar o ponto certo quando colocar uma porção de chocolate nos lábios e sentir que ele está "frio" Faça cordões com o "toffee" já frio, corte em pedaços e em seguida mergulhe-os no chocolate, retirando-os com a ajuda de um garfo. Marque a superfície dos bombons com o auxílio de garfinhos para chocolate e leve à geladeira, para secar (cerca de 10 minutos).

Rendimento: 25 bombons

O que eu preciso ter-

½ xícara (chá) de açúcar, 1 colher (café) de suco de limão, 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 300g de Cobertura de Chocolate Garoto (ao Leite ou Meio Amargo)

DICA: · O tempo de derretimento do chocolate, em forno de microondas, não é rígido: a temperatura ambiente, o modelo do aparelho e a oscilação da corrente elétrica interferem diretamente no tempo a ser digitado. Para evitar o aquecimento excessivo, abra o forno e misture o chocolate a cada minuto. Quando cerca de 2/3 dele estiver derretido, retire do forno e complete o derretimento apenas misturando o chocolate, até ele ficar lisinho.

Bombom

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 xícaras (chá) de leite em pó

Modo de Fazer:

Coloque todos os ingredientes em uma tigela. Misture bem até que a “massa” fique homogênea e escura. Depois, deixe-a descansar por quatro horas em local fresco, longe do sol. Passado o tempo, enrole os bombons e coloque-os em forminhas.

Bombons banhados

Leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga, a baunilha e o coco. Misture com uma colher de pau até a massa começar a soltar do fundo da panela. Passe a mistura para um prato, deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Unte as mãos com manteiga, modele pequenas bolinhas e reserve. Corte o chocolate em pedaços grandes, e leve ao microondas na potência média por cerca de 4 minutos, mexendo na metade do tempo. Retire-o do microondas e misture continuamente com uma espátula, até que ele derreta por completo. Passe o chocolate derretido para um refratário limpo e bem seco e vá misturando com a espátula, para que ele comece a perder temperatura (provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio").

Mergulhe as bolinhas de coco no chocolate, escorra o excesso e leve à geladeira por 5 minutos, para que o chocolate seque. Retire da geladeira, apare as pontas e mantenha-as em local fresco, ao abrigo da luz.

O que eu preciso ter-

1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (café) de essência de baunilha, 8 colheres (sopa) de coco seco, ralado, 500g de Cobertura de Chocolate Garoto (Ao leite ou Meio Amargo)

DICA: · Você também pode derreter o chocolate em banho-maria. Optando pelo microondas, fique atenta apenas para o tempo de derretimento: em dias frios, ele demora um pouco mais para derreter e, de modo contrário, derrete com maior facilidade nos dias quentes.

· Confira estas opções de recheio para os bombons banhados: torrão cortado em pedaços, bolinhas de marzipã, brigadeiro, etc.

Aprenda como preparar o Bombom artesanal

Bombons crocantes

Para preparar o crocante: coloque numa panela o açúcar, as amêndoas, as nozes e o vinagre. Leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando até que o açúcar derreta, adquira coloração dourada e envolva uniformemente as nozes e amêndoas. Pegue pequenas porções de caramelo e despeje-as sobre uma superfície de mármore untada com manteiga. Deixe esfriar bem.

Enquanto isso, leve o chocolate ao microondas na potência média por 2 a 3 minutos, mexendo na metade do tempo. Retire-o do microondas e misture continuamente com uma espátula, para que ele derreta por completo. Passe o chocolate derretido para um refratário limpo e bem seco e vá misturando com a espátula, para que ele comece a perder temperatura (provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio").

Solte o crocante da grade e mergulhe um a um no chocolate. Deixe secar em geladeira por 5 a 10 minutos, antes de acomodá-los em forminhas ou caixas bem tampadas.

Rendimento: 20 a 25 bombons

O que eu preciso ter-

1 ½ xícara (chá) açúcar, ½ xícara (chá) de amêndoas cortadas em lâminas finas, ¾ xícara (chá) nozes picadas grosseiramente, 1 colher (sopa) de vinagre branco ou suco de limão, 300g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto

DICA: · Para derreter a Cobertura Garoto em banho-maria, pique o chocolate e leve ao fogo baixo, mexendo continuamente. Apague o fogo bem antes da água ferver, para que o chocolate não aqueça em excesso.

· Em dias quentes, acomode o refratário que contém o chocolate derretido dentro de uma assadeira com água fria, para acelerar o resfriamento.

Você já fez crocante em casa- Clique aqui e veja como é fácil e muito mais gostoso!

Bombons fondados de abacaxi e tâmaras recheadas

- Laka Brandão

1 abacaxi pequeno ralado sem o caldo

1 coco pequeno ralado (250 g)

4 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

2 colheres de sopa de karo

1 colher de chá de manteiga

Modo de preparo

Depois de processar ou moer o abacaxi. Espremer e tirar bem o caldo. Coloque em uma panela juntando o coco ralado e todos os outros ingredientes. Levar ao fogo e ir mexendo até aparecer o fundo da panela. Coloque em uma vasilha untada e unte por cima da massa também. No dia seguinte fazer as bolinhas e passar no falso fondant.

Falso fondant

Coloque em banho maria: ½ xícara de chá de leite e glaçucar peneirado até o ponto para passar os docinhos (quase um pacote de glaçucar). Em seguida colocar os docinhos em tabuleiro untado.

Tâmaras recheadas

1 k de tâmaras macias

Faça uma leve massagem e faça um corte superior e retire o caroço. (reserve).

Recheio

250 g de açúcar cristal

1 copo de água
200 g de amêndoas sem peles moídas
4 claras em neve
6 gemas
Açúcar cristal para passar os docinhos.

Modo de preparo

Ferver o açúcar com água até o ponto de fio fraco. Deixe esfriar e acrescente os demais ingredientes. Misture bem e volte ao fogo brando mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Passe para um prato untado e deixe esfriar e faça croquetinhos alongados, passe no açúcar e introduza nas tâmaras.

Podem ser servidos desta forma ou deixa-los bem secos e passa-los em calda em ponto de vidro.

Calda de ponto de vidro

4 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de água

1 colher de sopa de suco de limão

Levar ao fogo em panela rasa, e pouco antes do fio forte junte o suco de limão, passando então para o banho-maria.

Coloque os docinhos dentro desta calda e vá retirando com um garfo ou um palitão e colocando em tabuleiro untado.

Bombons moldados

Leve o chocolate ao banho-maria e, com a chama bem baixa, misture com uma espátula até que cerca de 2/3 dele tenha derretido. Retire-o do banho-maria e continue mexendo, até ficar bem lisinho. Coloque-o num refratário limpo, seco e, com uma espátula, misture-o continuamente, para que ele comece a perder temperatura (provando uma pequena porção no lábio inferior, você deve sentir que ele está "frio").

Preencha completamente os moldes de bombom com o chocolate e em seguida vire-os sobre um prato grande e fundo, para escorrer o excesso. Leve os moldes à geladeira por alguns minutos, para que essa primeira camada de chocolate seque.

Coloque em cada cavidade 1 colher (chá) de geléia e cubra com o restante do chocolate. Volte os moldes à geladeira por mais 15 minutos, ou até que eles fiquem "opacos", indicando assim que os bombons já estão secos e prontos para serem desenformados.

O que eu preciso ter-

- 500g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto , picada
- 1 xícara (chá) de geléia (morango, uvas, laranja, etc.)
- moldes para bombons, de formatos variados

DICA: · Para um efeito mais caprichado, use moldes com formatos diferentes e varie os recheios: geléia de damasco, fondant de menta, passas ao rum são boas opções.

Bouquet de brócolis

- Cecília Biju

Ingredientes:

1 maço de brócolis limpo e cozido crocante.

200 g. De presunto gordo em fatia

200 g. De mozzarella em fatia

Modo de preparar:

Coloque a fatia de mozzarella sobre a de presunto, enrole com o brócolis deixando seus bouquet's para fora. Disponha num refratário, reserve.

Molho:

2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
¾ xícara (chá) da água que cozinhou o brócolis
¼ xícara (chá) de molho de soja
4 colheres (sopa) de parmesão ralado.

Modo de preparar

Aqueça a margarina, junte a farinha de trigo, fora do fogo junte a s poucos os líquidos, volte ao fogo mexendo até engrossar. Disponha o molho no cento do rolinho, sem atingir aos flores. Salpique parmesão, leve ao forno para aquecer. Sirva com arroz branco, batatas solté e salada de folhas.

Bracciola da calábria

- Jurandy Afonso - fone: 533.47.95

2 bifes grandes de coxão-mole
700 g de 3 tipos de lingüiça
100 g d queijo parmesão duro
100 g de queijo ralado
2 ovos batidos
4 ovos cozidos
Salsinha a gosto
Cebolinha verde a gosto
2 cebolas picadas
Farinha de rosca para dar liga
Temperos a gosto
100 g de toucinho picado

Modo de preparar:

Passa no sal os bifes e tire a pele das lingüiças.

Misture a lingüiça com os queijos, os ovos, a salsinha, a cebolinha, o toucinho e tempere a gosto. Coloque farinha de rosca para dar liga. Depois, recheie os bifes, feche com palitos de dente e cozinhe com pouca água, aproximadamente por 3 horas, em fogo baixo e com panela tampada.

Brasileirinho

- Laka Brandão

Massa

1 lata de leite condensado
500 g de banana passa moída
1 pacote de biscoito (tipo maria) moído

Recheio

250 g de coco fresco ralado
250 g de açúcar
3 gemas

1 colher de café de essência de baunilha ou baunilha

Manteiga para untar açúcar cristal para passar nos docinhos

Modo de preparo

Preparo da massa: cozinhe o leite condensado na panela de pressão por 50 minutos. Deixe esfriar completamente. Coloque em uma vasilha e junte a ele a banana e o biscoito. Misture muito bem.

Preparo do recheio: leve o coco, o açúcar e as gemas ao fogo e vá mexendo sempre até o ponto da massa se desprender do fundo da panela, só junte a essência quando tirar do fogo. Coloque em prato untado e deixe esfriar. Faça pequenas bolinhas de massa e faça uma cavidade no centro de cada uma. Passe por açúcar cristal e recheia a cavidade com doce de coco. Coloque em forminhas.

Bratkartoffeln Batatas para guarnição

Receita básica:

Cozinhar batatas com pele e guardar por pelo menos 1 dia, de preferência mais, para elas secarem bem. Descascar as batatas e cortar fatias finas. Fritar em óleo e/ou margarina até ficarem douradas. Adicionar sal e pimenta de reino a gosto. Na hora de servir colocar cebolinha e/ou salsinha picadinha.

Variações:

Fritar bacon e juntar às batatas.

No final ainda pode juntar ovos mexidos (ovo cru). Deixa fritar junto até endurecer, aí já vira prato principal. :)

Brejeirinhas da mamae

Dna Alzira

1 coco grande

½ quilo de açúcar

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa rasas de manteiga

8 gemas

4 claras em neve

1 xícara de leite

1 pitada de sal

Mistura-se tudo.

Forminhas untadas com manteiga (não muito pequeninas). Desenformar quente. Pode-se também assar como pudim em banho-maria.

Brevidades da Lu Caldeira

2 ½ xícaras de araruta

2 ½ xícaras de açúcar

6 ovos (2 sem claras)

Bate-se tudo até ficar a massa um amarelo claro e leva a assar em forminhas untadas com manteiga em forno quente.

Brevidades de Maisena

Ingredientes

2 xícaras de maisena

1 xícara de açúcar

3 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sobremesa) de fermento

Modo de fazer:

Misturar tudo e bater até formar bolhas. Colocar a massa em forminhas (sem encher) e assar em forno com temperatura regular.

Brevidades de Maizena da Lucilia

1 pct de maizena pequeno

a mesma medida menos 1 dedo de açúcar (use o saco vazio da maizena para medir)

3 ovos inteiros

3 colheres de sopa rasas de manteiga

1 colherinha de fermento em pó

Bater bem até fazer bolhas e assar em forminhas untadas.

Brie quente com salada verde

Misture todos o ingredientes.

2 folhas de alface crespa

2 folhas de alface frisée

2 folhas de alface mimosa roxa

2 folhas de alface mimosa verde

2 folhas de escarola

2 folhas de rúcula

2 galhinhos de agrião

2 folhas de endívia

2 folhas de radicchio

150 g de queijo brie

1 colher (sopa) de gergelim branco e preto

molho de azeite e limão (ver receita)

Distribua as folhas em um prato. Disponha o queijo brie salpicado com gergelim em outro prato e leve para derreter no microondas por 1 minuto em potência forte. Coloque o queijo brie ao lado das folhas. Sirva imediatamente.

Para 1 pessoa

Brigadeirão da Vanessa

Cybercook

- 1 lata de leite condensado

- a mesma medida de leite comum

- 4 gemas

- 3 colheres de sopa de chocolate em pó

- 1/2 colher de sopa de margarina

Bata todos os ingredientes no liquidificador, ponha numa fôrma de pudim untada e coloque no forno em banho-maria por aproximadamente uma hora. Deixe esfriar, desenforme e polvilhe com granulado e leve à geladeira. Bom apetite !!

Brigadeirão diet

- Silvana Costa

Ingredientes:

2 receitas de leite condensado diet

½ xícara de chá de leite desnatado

2 gemas

1 colher de sopa de margarina light

1 colher de sobremesa de maisena

3 colheres de sopa de achocolatado diet

1 colher de café de baunilha

Modo de preparar

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 minutos. Unte uma forma para pudim com margarina light, e despeje a massa do liquidificador. Leve para assar em banho maria no fogo por 1 hora.

Se quiser fazer no microondas deixe 10 minutos em potência alta.

Rendimento: 12 porções com 135 kcal cada.

Brigadeirão diet

-Silvana Costa

Ingredientes:

2 receitas de leite condensado diet

½ xícara de chá de leite desnatado

2 gemas

1 colher de sopa de margarina light

1 colher de sobremesa de maisena

3 colheres de sopa de achocolatado diet

1 colher de café de baunilha

Modo de preparar

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 minutos. Unte uma forma para pudim com margarina light, e despeje a massa do liquidificador. Leve para assar em banho maria no fogo por 1 hora.

Se quiser fazer no microondas deixe 10 minutos em potência alta.

Rendimento: 12 porções com 135 kcal cada.

Brigadeiro Branco

1 lata de leite condensado

1 tablete de chocolate branco

1 colh de sopa de manteiga

½ copo de leite

Levar ao fogo até dar ponto. Enrolar e passar no granulado branco.

Brigadeiro com Uvas

- Culinarista: Laka Brandão

Ingredientes:

03 latas de leite condensado

03 gemas

03 colheres de chá de manteiga

uvas sem caroços naturais (aproximadamente 02 cachos grandes de uvas sem sementes)

Modo de preparo:

Juntar os três primeiros ingredientes e levar ao fogo, mexendo sempre até se soltar da panela.

Deixar esfriar, fazer bolinhas, abrir e colocar uma uva dentro, lavada e bem seca.

Fechar bem e passar no açúcar.

Colocar em forminhas de papel e conservar em lugar fresco.

Este docinho também poderá ser caramelado, fondado ou passado em chocolate, transformando-se num delicioso bombom!

Tempo necessário para execução de 20 à 25 minutos.

Rendimento: aproximadamente de 90 a 100 docinhos.

Brigadeiro de Alma Branca

Ingredientes:

01 lata de leite moca brigadeiro
01 tablete de chocolate branco
01 pacote de chocolate granulado

(Modo de Preparo)

Corte cada tijolinho do tablete em 03 pedacos, obtendo com 01 tablete 15 pedacos. Retire da lata porcoes de brigadeiro e abra -as na palma da maõ, recheie com um pedaco de chocolate, enrole e passe pelo chocolate granulado. Coloque em forminhas.

Brigadeiro de microondas

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de Nescau
- 1 colher manteiga

Mistura tudo e coloca numa travessa tipo marinex (alta, pois irá subir, e pode derramar).

Coloca 2 minutos. Mexe. Mais 1 minuto. Mexe.

Mais 1 e mexe, até chegar a 6 minutos. Está pronto.

Brigadeiro para recheio - Isamara Carnelóz Amâncio

2 latas de leite condensado
A mesma medida de leite comum
1 colher de sopa de maisena
1 colher de sopa de chocolate em pó
4 colheres de sopa de achocolatado
1 colher de sopa de margarina
250 g de creme de leite

Modo de preparar:

Leve ao fogo o leite condensado e o leite de vaca, junte os chocolates, a maisena e mexa bem até engrossar. Desligue e acrescente o creme de leite.

Brigadeiro

1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa(rasas) de manteiga
4 colheres de sopa(rasas) de Nescau

Leve ao fogo baixo todos os ingredientes e mexa até a massa desprender do fundo da panela. Retire do fogo, despeje em vasilha de louça e deixe esfriar. Enrole as bolinhas passando-as em chocolate granulado. Querendo, recheie os brigadeiros com passas sem sementes.

Brigadeiros diet

Ingredientes

_ 1 receita - Leite condensado diet
_ 1 unidade - Gema
_ 1 colher de sopa - Margarina light
_ 5 colheres de sopa - Chocolate diet

- _ 1 colher de chá - Amido de milho
- _ 15 ml - Água (suficiente para diluir o amido de milho)

Modo de preparo

1. Em uma panela coloque o leite condensado diet, a gema, a margarina light e o chocolate diet.
2. Leve ao fogo médio mexendo sem parar, quando engrossar deixe ferver mais um pouco e coloque o amido de milho já diluído em água.
3. Mexa até desprender do fundo da panela.
4. Unte um prato com margarina light e coloque a massa de brigadeiro.
5. Leve a massa para descansar por 3 horas na geladeira.
6. Após ter esfriado, enrole as bolinhas e passe-as no chocolate diet.

Informações ou sugestões: pitaline@hotmail.com

Brigadeiros

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres, das de sopa, rasas de manteiga ou margarina
- 4 colheres, das de sopa, rasas de chocolate em pó
- Chocolate granulado

Modo de Preparo:

Cozinhe o leite condensado dentro da própria lata, durante cerca de 2 horas.

Abra-a depois, despeje o conteúdo numa panela, junte a manteiga ou margarina, o chocolate em pó e mexa. Leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando para não pegar. Quando começar a desprender-se do fundo da panela, tire do fogo, despeje num prato raso e deixe esfriar. Enrole como bolinhas, passe-as no chocolate granulado e arrume em forminhas de papel.

Brioche de passas

- Benjamim Abrahão - fone: 826 49 11

- 600 g de farinha de trigo
- 40 gramas de fermento para pão
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 3 ovos
- 1 pitada de vanilina ou baunilha
- 1 pitada de sal
- 200 g de passas
- 1 copo de água (mais ou menos)

Modo de preparar:

Faça uma esponja com 60 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Deixe descansar por uns 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes, colocando as passas por último e faça uma massa bem macia.

Deixe descansar, coberta com um pano por 20 minutos. Após este descanso, faça os modelos, coloque em assadeiras levemente untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. Após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar em forno pré aquecido.

Brioche

- padeiro: benjamim abrahão

ingredientes:

- 500 gr de farinha de trigo
- 50 gr de fermento para pão
- 100 gr de açúcar

100 gr de margarina

02 ovos

01 pitada de sal

01 pitada de vanilina

01 copo de água aproximadamente

modo de preparo:

faça uma esponja com 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. deixe descansar por uns 10 minutos. após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. cubra-a com um pano e espere o crescimento desta massa, por uns 20 minutos. após este descanso, faça os modelos, coloque em assadeiras untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar.

temperatura do forno: 200° c.

duração do forno: 20 minutos aprox.

Brôa de Copo da Tina

- 4 ovos

- 1 copo de queijo ralado

- 1 copo de farinha de trigo

- 1 copo de fuba

- 1 copo de leite

- 1 copo de açúcar

- 1 colher de fermento em pó

- 1 colher de manteiga

Bate-se os ovos, mistura-se a manteiga, o açúcar e os outros ingredientes

Brôa de Mandioca da Tina

- 2 kg de mandioca

- 1 colher de sopa de manteiga

- 1 colher de sopa de banha

- 1 pires de queijo

- 1 côco

- Açúcar à gosto

- 2 ovos

- erva-doce

Rale a mandioca e espreme-a

Misture o resto dos ingredientes e assa-se

Broa de milho

Faça um angu com 2 xíc de leite, 2 de fubá 2 de açúcar e 1 pitada de sal

Depois de frio. Põe-se 4 gemas e casca de limão ralada.

Bate-se bem, como bolo. Por último, junta-se as claras batidas em neve e 1 colh de sp de fermento em pó dissolvida em um pouco de leite morno onde se dissolveu 1 colh de margarina. Assa-se em forma untada.

Broa de Milho

Pedro Bismark - (Nérso da Capitinga)

02 xícaras de chá de farinha de trigo
1.1/2 xícara de chá de fubá
02 xícaras de chá de açúcar (cristal ou refinado)
01 xícara de chá de óleo
02 xícaras de chá de leite
02 ovos
01 colher de sopa de fermento em pó
01 pitada de sal

Modo de preparo:

Bater tudo (pode ser no liquidificador), coloque em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Deixar assar por mais ou menos 30 minutos.

Broinha mimosa da Lu Caldeira

Levar ao fogo em uma panela:

250 g de água
65 g de açúcar
125 g de composto Famoso (-) - gordura vegetal
1 colher de chá de sal

Quando a mistura estiver fervendo, adicionar de uma vez só e peneirados juntos:

150 g de fubá
150 g de farinha de trigo

Mexer com uma colher de pau até a massa se desprender do fundo. Colocar a massa quente na batedeira, ligar e juntar 5 ou 6 ovos. A massa não deve ficar muito mole, porém deve cair da colher com facilidade. Enrolar a massa e passar no fubá. Tabuleiro untado. Dá 50 broinhas.

Broinhas Alemãs

- Culinarista : Álvaro Rodrigues

ingredientes: (massa)

30 gr de fermento para pão
½ xícara chá de leite morno
02 colheres de sopa de açúcar refinado
250 gr de manteiga paulista sem sal
01 ovo inteiro
raspas de limão a gosto
01 colher de sobremesa de açúcar vanile
farinha de trigo especial o suficiente

modo de preparo:

dissolva o fermento com o leite e o açúcar, acrescente um pouco de farinha de trigo até obter uma massinha que grude nas mãos. deixe crescer por 20 minutos aproximadamente. junte os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa bem macia, maleável.

recheio:

300 gr de goiabada em lata cortada em cubos

montagem das broinhas:

após a massa ter levedado até dobrar de volume, divida a massa em 30 pedaços, aplique um cubo de goiabada dentro de cada um, fechando muito bem e formando uma bolinha. coloque em assadeira levemente untada, deixe crescer novamente e leve ao forno a 200°C por 20 minutos aproximadamente.

ao retirar as broinhas do forno, passe-as rapidamente por glaçúcar peneirado.

cobertura:

02 xícaras chá de glaçúcar peneirado.

Broinhas de Fubá

obs: que engraçado.... é igual a da vovó Antônia hehehe!

4 colhs. Bem cheias de fubá

6 colhs. Bem cheias de trigo

1 colh. de fermento fleshman em pó

2 ovos

1 xíc. rasa de açúcar

1 pit. de sal; erva doce

Amassa- se com nata até o ponto de enrolar as broinhas com a mão.

Broinhas de fubá da Lu Caldeira

50 g de fermento Fleishmann

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

Misture e deixe crescer coberto por 30 minutos.

Juntar:

2 xícaras de farinha de trigo

2 ovos

2 colheres de sopa de açúcar

erva doce

Escaldar antes de juntar, em 3 xícaras de leite fervendo:

3 xícaras de cremilho

200 g de margarina

sal

Logo que esteja crescido o fermento, escalda-se em vasilha à parte, o cremilho com leite fervendo a que se juntou a margarina e o sal. Junta-se, então, todos os ingredientes e amassa-se como pão. Não deve ficar a massa dura. Faz-se as broinhas , colocando as bolinhas em xícaras com farinha de trigo, girando-as para ficarem redondinhas.

Broinhas do Bóris

Ingredientes:

500gr de polvilho;

1 colher (chá) de erva doce;

250gr de açúcar refinado;

125gr de manteiga;

2 ovos;

Modo de Preparo:

Em primeiro lugar bater os ovos com manteiga e açúcar e colocar a erva doce.

Misturar o polvilho aos poucos. Após amassar bem, deixando a massa mais ou menos dura; a seguir formar as broinhas, untar a forma, levar ao forno pré aquecido por 20 minutos aproxima-

madamente. E você terá 70 deliciosas broinhas.

(Esta receita foi enviada por um grande amigo. As broinhas são uma delícia!)

Brownie II

Cybercook

- 1/4 de xícara de chá de manteiga

- 50 gramas de chocolate em pó

- 2 ovos

- 1 xícara de chá de açúcar, se preferir pode usar o mascavo

- 1/4 de colher de chá de sal
- 1/2 de colher de chá de baunilha
- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de nozes

Derreter em fogo brando o chocolate e a manteiga. Em uma tigela, bater os ovos com açúcar, sal, baunilha e farinha. Por último jogar o chocolate derretido. Juntar as nozes. Jogar em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo. Assar em forno aquecido à 250°. Utilize a técnica do palito para verificar se já está cozido.

Dica : Não deixe cozinhar demais, pois o Brownie deve ser molhado.

Brownie

Cybercook

- 3/4 de xícara de manteiga
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 4 ovos
- 1/4 de xícara de água
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 3/4 de xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de nozes picadas

Bata os 8 primeiros ingredientes no liquidificador até obter uma massa homogênea. Acrescente as nozes e misture bem. Coloque numa forma retangular untada com manteiga, e asse em forno pré-aquecido, por 30 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Brownies para Pessach

Cybercook

- 150 g de chocolate meio amargo picado
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher (cha) de baunilha
- 3/4 xícara de farinha de matza
- 1 xícara de nozes picadas

Em uma panela grande, em fogo brando, derreter a margarina e o chocolate.

Juntar os outros ingredientes, mexendo bem. Deixar de descansar por 15 minutos. Colocar em assadeira 20x30 cm e assar em forno médio pré-aquecido por 40 minutos. Cortar, ainda quente, em quadradinhos.

Dica: se não for época de Pessach, ou se você não for religioso, pode usar farinha de rosca de boa qualidade no lugar da farinha de matzá

Bruschetta com peperoni e acciugue

(4 pessoas)

- 04 Fatias de pão italiano tipo baguette
- azeite de oliva com alho
- Peperoni due colore *
- Folhinhas de manjeriço
- 12 Filés de anchova, sem espinhas e lavados para tirar o excesso de sal
- Salsinha picada

* Peperoni Due Colore

- 2 pimentões vermelhos grelhados, sem casca e cortados em tiras finas
- 2 pimentões amarelos grelhados, sem casca e cortados em tiras finas
- 2 dentes de alho fatiados bem fino
- azeite de oliva e vinagre de vinho branco
- sal, pimenta e tomilho

Misture os pimentões, o alho, o azeite e o vinagre. Tempere-os com sal, pimenta e tomilho. Coloque em um vidro bem fechado e deixe na geladeira por, no mínimo, 24 horas.

Unte as fatias de pão com o azeite e o alho, toste-as levemente dos dois lados.

Arrume o pimentão sobre o pão e leve ao forno para aquecer.

Corte o pão em três partes iguais.

Sirva imediatamente, decorando cada parte com um filé de anchova e folhinhas de manjeriço.