

HAPPY HOUR

VIRTUAL COM 



Brusqueta de Azeitona e Sardinha

Ingredientes

- Azeitonas pretas picadas (220g)
- 2 dentes de alho picados
- 1 fatia de pimenta-dedo-de-moça
- Aliche (20g)
- Filés de sardinha em lata de boa qualidade (sem espinhas) (40g)
- Alcaparras (20g)
- Sumo de 1/2 limão
- Azeite extra virgem (60ml)
- Cebolinha francesa picada a gosto
- Sal a gosto
- Para finalizar: filés de sardinha em lata de boa qualidade (sem espinhas)

Modo de preparo

- Amasse no pilão as azeitonas junto com o alho, a pimenta-dedo-de-moça, o aliche, a sardinha e as alcaparras
- Tempere com limão e sal e vá misturando o azeite aos poucos, como quando se prepara maionese
- Acrescente a cebolinha francesa picada
- Se for servir com torradas de pão rústico, finalize com filés de sardinha em cima



HAPPY HOUR

VIRTUAL COM *João Soares*



Risotto de Tomate, Queijo de Cabra e Manjericão

CALDO DE TOMATE

Ingredientes

- 06 Tomates maduros
- ¼ Pimenta dedo de moça fatiada
- 1 Cabeça de alho cortada em dois
- 1.2 litros de água fervendo
- Sal

Modo de preparo

- Cortar os tomates em cubos
- Temperar com sal e amassar bem com as mãos
- Juntar a pimenta dedo de moça, alho e misturar
- Colocar numa panela
- Juntar a água quente e deixar ferver por 15 min
- Peneirar

RISOTTO

Ingredientes

- 1 Cebola picada
- Tomates secos picados (200 grs)
- 1 colher de extrato de tomate
- Arroz arbóreo (300 grs)
- 1 Copo de vinho branco seco
- Parmesão ralado (200 grs)
- Mini alcaparras lavadas (50 grs)
- Folhas de manjericão
- 1 Colher de manteiga
- Sal e pimenta do reino moída

Modo de preparo

- Refogue a cebola no azeite
- Junte o tomate seco e cozinhe bem
- Acrescente o arroz
- Coloque o extrato de tomate e cozinhe mais
- Deglaceie com vinho branco e reduza
- Acrescente duas conchas de caldo de tomate coado e reduza até secar, sem parar de mexer
- Continue a mesma operação com o caldo de tomate, colocando concha por concha, até chegar ao ponto desejado (al dente)
- Coloque o parmesão, manjericão, mini alcaparras e a manteiga
- Misture bem
- Verifique os temperos

TOQUE FINAL

Ingredientes

- 12 Bolinhas de queijo de cabra frescal
- 12 Tomates-cereja cortados em 04
- Folhas de manjericão
- Azeite EV

Modo de preparo

- Dispor o risotto num prato fundo
- Decorar com o queijo de cabra frescal, tomate-cereja e manjericão
- Regar com azeite

