

Bacalhau com Espinafres

Ana Maria Caramelo

Para um prato de ir ao forno igual ao de domingo dia 22/02/98 da tua casa.

5 cebolas
1kg de espinafres
1 dente de alho
2 postas de bacalhau
1 litro de leite inteiro
1 pacote pequeno de natas
3 colheres de sopa de farinha
azeite qb

Pica-se a cebola e o dente de alho e põe-se num tacho de barro coberta com azeite e deixa-se a refogar em lume brando durante 5 minutos, mexe-se com uma colher de pau. Lavam-se os espinafres e tiram-se os pes mais grossos. Deita-se tudo para dentro da cebola e deixa-se ficar em lume brando, vai-se mexendo sempre. Desfia-se o bacalhau e poe-se dentro do tacho de barro com as cebolas e os espinafres. Pode-se ir desfazendo o bacalhau ao mesmo tempo que se for lavando os espinafres, para nao ser tão cansativo, para o cozinheiro, aqui tem que se ver se tem sal e se está saboroso ou se é necessário por mais um bocadinho de azeite.

Enquanto está uma hora a cozinhar em lume brando e sempre a mexer com a colher de pau, faz-se o molho bechamel. Desfaz-se as 3 colheres de farinha no leite frio e tempera-se com sal, põe-se ao lume brando e deixa-se engrossar um pouco. Se ficar com a farinha aos grumos passa-se com a "varinha mágica" até os grumos se desfazerem, como se fosse uma sopa. Por fim junta-se o pacote das natas e mexe-se.

Aquece-se o forno 15 minutos muito quente.

Deita-se o conteúdo do tacho de barro no prato de ir ao forno e por cima o molho bechamel com as natas.

O forno agora tem que estar quente e vai-se vendo até o molho bechamel com as natas estiver tostado por cima. Bom apetite.

TIRAMISU

Merlin Homer

Ingredientes:

6 uova (tuorla solo)
500 gr. di mascarpone
1 pacchetto di Pavesini
8-10 cucchiari di zucchero
Vanilla a volonta
Cacao a velo (amaro)
Caffe (una grande cafetiera = 8 tazze)

Preparazione

Battere molto bene i tuorli con la vaniglia e il zucchero. Aggiungere il mascarpone e continuare a battere fino a ottenere una crema liscia.

Nel caffè tiepido, passare rapidamente ogni biscotto e cominciare a fare i stratti, iniziando con i biscotti e finendo con un strato leggero di crema. Coprire dopo con il cacao amaro. Si può aggiungere alla crema rum e/o grand marnier a volontà.

Mettere al frigo per 5-6 ore minimo prima di servire.

Sangria Pere Oliver

Poner in una jarra: 1 naranja y 1 limon pelados y trocedados (se pueden aprovechar tambien algunas mondas), media copita de cointreau y media de coñac y azucar al gusto. Se mezcla bien y se deja macerar unas dos horas.

En el momento de servir se añade un litro de vino tinto, medio litro de gaseosa (preferiblemente frios) y hielo a gusto.

Hay variantes diversas, una consiste en utilizar vino blanco en lugar de tinto y cava o sidra en lugar de gaseosa. Si es el tiempo a los cítricos se puede agregar melocoton y el curaçao tambien va muy bien entre los licores así como el triple seco.

Queimada Federico Alvarez

Poner en una cazuela de barro 1 litro de orujo, ¼ de kilo de azúcar, piel de limon, unos granos o una tazita de café y una manzana entera.

Apagar las luces y encenderlo. Lo importante es apagarlo en el momento justo acertando en el equilibrio entre duzor y grado alcohólico.
