

CATAPLANA

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

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

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

AMEIJOAS NA CATAPLANA

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

BACALHAU NA CATAPLANA

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

PERDIZ COM CONQUILHAS OU AMEIJOAS NA CATAPLANA

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

CARNE ASSADA COM AMÊNDOAS NA CATAPLANA

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

LULAS NA CATAPLANA

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