



FONDUE

Como utilizar o seu FONDUE de cobre

Os Fondues têm a sua própria lamparina a álcool. Encher com álcool desnaturado ou puro a almofada que se encontra dentro da lamparina.

Quando usar óleo vegetal para fazer o Fondue de carne ou peixe, use apenas uma chama mínima para evitar possível aquecimento excessivo ou até queimar o óleo. Assegure-se se o cabo da caçarola do Fondue está fortemente atarrachado para evitar entornar quando a caçarola estiver cheia de líquido quente.

ALGUMAS DELICIOSAS RECEITAS

FONDUE DE CARNE

(Fondue Bourguignonne)

Compre carne de vaca ou porco, sem pele e sem gordura e corte-a em cubos pequenos.

Necessita de 150 gr. por pessoa.

A carne é ligeiramente temperada com sal e pimenta e colocada na mesa com um sortido de molhos, aperitivos e condimentos, assim como sal e pimenta. Aqui estão algumas sugestões que pode escolher:

Molho Tártaro
Molho Vinagrete
Molho Caril
Molho Mayonaise
Molho Inglês
Ketchup Guloso
Pimentão

Caldos “Knorr” (carne)
Pickles Variados
Anchovas
Azeitonas
Cebolas Pequenas
Amendoins
Pepinos e Salsa Picada

Encha a caçarola do Fondue com cerca de 2,5 dl de óleo e aqueça-o bem. Uma caçarola com a capacidade de 2 litros é suficiente para 2 a 6 pessoas. Cada uma, espeta um cubo de carne no seu próprio garfo e mergulha-o no líquido a ferver até estar cozido a seu gosto.

Quando o garfo se tornar demasiado quente, mude a carne já cozida para outro, antes de o mergulhar nos molhos. Para tornar o Fondue de carne mais substancial, pode acompanhá-lo com batatas fritas, pãezinhos e saladas.

Sirva um bom vinho com este Fondue de carne.

FONDUE DE QUEIJO

(Fondue Neuchatel)

Ingredientes para 4 pessoas: 320 grs. De queijo sa serra (ou a s/ gosto) finalmente ralado; 2 chávenas cheias de vinho branco seco; 1 dente de alho; 1 cálice de licor; 1 colher de chá rasa de farinha (engrossada); pimenta; noz moscada; pimentão e pão branco torrado aos cubos. Esfregue bem a caçarola com o dente de alho. Deite então dentro o vinho branco e 1/3 do queijo ralado e leve ao fogo. Mexa bem e vá juntando gradualmente o resto do queijo. Cozinhe em fogo moderado, mexendo sempre até ferver. Junte depois a farinha engrossada com licor ou água, e leve a ferver novamente. Tempere rapidamente com pimenta, noz moscada ou pimentão e leve à mesa. Ajuste convenientemente a chama do Fondue de modo a que possa ferver durante toda a refeição. Espete então um cubo de pão no seu garfo e molhe-o bem na caçarola de cada vez que o faça. Com este Fondue serve-se vinho espumoso ou chá. Durante a refeição costuma-se beber um cálice de licor para ajudar a digestão.

FONDUE ORIENTAL

(Fondue Surpresa)

Escolha 4 ou 6 variedades das seguintes carnes na proporção de 150 grs. Por pessoa:

Rabada ou rolo de vaca ou vitela; lombo ou fêveras de porco; rim de vitela (sem gorduras); fígado de vaca, galinha, filetes de peixe, etc.

Corte então bocados de carne e ponha-os dispostos num prato, ora direitos ora enrolados.

Prepare taças com variedade de molhos seguintes: Knorr (carne); caril; soja; tártaro; vinagrete.

Guarneça com azeitonas, nozes, pickles e com os diferentes do Fondue de carne.

Traga depois a caçarola do Fondue com calda de galinha a ferver e coloque-a no meio da mesa.

Agora o divertido começa.

Cada pessoa espeta no garfo um ou mais bocados de carne e mergulho no caldo quente até cozer ao seu próprio gosto.

Quando isto está feito muda para outro garfo e tempera com qualquer um dos molhos á escolha. Quando tudo esteja servido pode mergulhar o caldo restante com algumas gotas de licor e servir esta sopa invulgar aos seus convidados. Eles elogiarão este delicioso manjar por muito tempo.

O Fondue chinês é preparado da mesma maneira, mas somente se usa carne de vaca.