

Receitas Tradicionais de Alvaiázere

Sopa de Chicharos

Ingredientes

- 300g de Chicharo
- 1 Cebola grande
- 500g de Batatas
- 600g de Bacalhau
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Coentros q.b.

Preparação

Escolha, lave e deite o chicharo numa tigela funda, coberto com água fria, de um dia para o outro. Depois de demolido coza-o numa panela de pressão.

Já cozido coloca-o numa panela com água juntamente com a cebola e as batatas cortadas em cubos. Quando levantar fervura junte o bacalhau. Depois de tudo cozido sirva-a num tacho de barro com coentros.

Arroz de Chicharo

Ingredientes

- 1 Cebola média
- 1dl de Azeite
- 250g de Chicharo
- 200g de Arroz
- Sal q.b.
- 1 Dente de alho

Preparação

Coloque num tacho cebola picada, o azeite e um dente de alho. Deixe alourar. Coza os chicharos, previamente demolidos, num tacho á parte. Quando os chicharos estiverem cozidos junte-lhes o arroz e o preparado anterior.

Chicharo com couves miúdas e petingas fritas

Ingredientes

- 1kg de Chicharo
- 300g de Batatas
- Couve-galega (+/- 30 folhas)
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- Petingas

Preparação

Deixe os chicharos de molho de um dia para o outro. Coloque numa panela e coza-os. Coza também á parte as batatas cortadas às rodelas e a couve-galega cortada miúda. Misture os chicharos e depois de tudo bem cozido, tempere com azeite. Acompanhe com petingas fritas.

Chícharada Popular

Ingredientes

- 450g de Carne de vaca
- 1kg de Chispe de porco
- ½ Cabeça de porco
- ½ Kg de chícharos
- 1 Couve lombarda
- 1 Chouriço
- 1 Farinheira
- Cominhos q.b.
- Sal q.b.

Preparação

Lave e raspe bem a carne de porco. Ponha em salmoura no dia anterior do cozinhado, coza a carne em água. Coloque a carne de vaca por baixo, uma vez que é mais rija e deixe ferver em lume **brando**, quando estiver cozida retire a carne para um tabuleiro para arrefecer.

De seguida corte-a aos pedaços. Ponha o chícharo a cozer na água do preparado. No fim de cozido adicione a couve e deixe-a cozer, de seguida junte o enchido ao preparado da carne e deixe apurar alguns minutos e veja se tem sal suficiente. Junte alguns cominhos.

Sirva com arroz branco.

Rissóis de Chícharo

Ingredientes

Recheio

- 500g de Chícharo
- 500g de Açúcar amarelo
- 1 Pau de canela
- 1 Casca de limão

Massa

- 500g de Farinha
- 1 Chávena de vinho branco
- ½ Chávena de gordura vegetal
- ½ Chávena de água morna
- Sal q.b.

Preparação

Depois de demolidado, coza o chícharo, tire a pele e passe pelo Passe vite.

Num tacho, junte ao puré de chícharo, o açúcar, canela e a casca de limão. Vá mexendo, em lume **brando**, até formar ponto (cerca de 10min). Retire do tacho para um pirex pouco fundo e deixe arrefecer bem.

Para a massa, junte muito bem todos os ingredientes e prepare uma massa elástica, mas não pegajosa (adicione a água aos poucos). Estenda a massa em camadas finas, deite uma colher de chá do recheio, cubra com outra camada de massa e frite.

Carne de Alguidar

Ingredientes

- 2 Kg Carne de porco do lombo
- 1 Colher de sobremesa de pimentão-doce
- 4 Dentes de alho
- Pimenta q.b.
- 3 Colheres de sopa de azeite
- Sal q.b.
- 1 Copo de vinho branco

Preparação

Tempere a carne com todos os ingredientes e deixe a marinar de véspera.

No dia seguinte coloque a carne numa frigideira com banha ou margarina, até alourar.

Quando a carne estiver frita sirva-a acompanhada de arroz de chicharo.

Carne de Rebolão

Ingredientes

- 2 Kg de Carne de cabra
- Água q.b.
- Hortelã
- 1 Cebola
- 3 Cenouras
- Sal q.b.
- 500g de Toucinho
- Couve lombarda
- Batatas

Preparação

Escalde várias vezes a carne em água a ferver.

Deixe em água e sal de um dia para o outro a carne escaldada. Coloque água numa panela e leve-a ao lume, quando estiver a ferver, junte a carne, bastante hortelã, a cebola, as cenouras e o toucinho. Depois de cozido, tire a carne para uma travessa e enfeite-a com couve lombarda cozida, cenoura, batatas cozidas e hortelã.

Nabos Requentados

Ingredientes

- Nabos
- Feijão
- Alho q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- Broa q.b.

Preparação

Numa panela coza os nabos com o feijão. Depois de cozidos retire e coloque-os num tacho, esfarele a broa, pique uns dentes de alho, tempere com azeite e pimenta, leve ao lume a ferver um pouco.

Cabrito Assado

Ingredientes

- 1 Cabrito tenro e gordo
- Alhos q.b.
- Sal q.b.
- Piri-piri q.b.
- Azeite q.b.
- Salsa
- Vinho branco
- Batatas

Preparação

Limpa-se muito bem o cabrito. Tempera-se de véspera ou pelo menos 3 horas antes de assar com os alhos, sal, piri-piri, um pouco de azeite, salsa e vinho branco (passa-se pela picadora todos os ingredientes). Com a massa obtida, barra-se o cabrito e coloca-se no forno com batatas cortadas miudinhas.

Nota: Acompanha-se com grelos e nabiça cozidos.

Pudim de Chicharo

Ingredientes

- 200g de Chicharo
- 500g de Açúcar amarelo
- 50g de Manteiga
- 8 Gemas
- 2 Claras
- Raspa de limão
- Açúcar para caramelizar a forma

Preparação

Depois de demolhados, escorra os chicharos e reduza a puré. Leve ao lume com um pouco de água. Deixe ferver até obter ponto de pérola. Junte ao chicharo à calda de açúcar. Mexa muito bem. Bata as gemas com as claras e junte-as em fio ao puré de chicharo. Junte a manteiga e a raspa de limão. Leve novamente ao lume e, mexendo sempre, deixe engrossar. Leve o preparado ao forno, em forma caramelizada e deixe cozer em banho-maria. Desenforme e deixe arrefecer.

Para mais informações dirija-se ao Posto de Turismo ou ao Museu Municipal de Alvaiázere, onde pode encontrar o livro de receitas ao seu dispor.