

# Momentos mágicos à mesa



Receitas do  
Chef Hernâni Ermida



Mais para si.

*A magia do Natal sente-se quando vemos a nossa família reunida à volta da mesa. Mas para que esta noite seja verdadeiramente mágica, há 3 conselhos que gostaria de partilhar consigo.*

*Primeiro, e muito importante, confeccione apenas produtos de grande qualidade. O bacalhau, a carne, os legumes, as frutas e tudo o que levar para a mesa, não pode apenas ser bom, tem de ser muito bom.*

*Segundo, como gostos não se discutem, a ementa deve ser rica e sobretudo variada. Se há sempre alguém que não gosta de bacalhau, algum vegetariano, ou alguém que não pode comer doces, temos de pensar nisso e criar alguns pratos específicos.*

*Terceiro, respeitar a tradição. A festa de Natal é a celebração da família e de valores importantes. Sou de opinião que devemos manter os pratos tradicionais, o que não significa que não possamos também inovar e reinventar.*

*E para terminar, passando das palavras aos pratos, decidi juntar algumas receitas muito simples e fáceis de preparar. Umas mais tradicionais, outras mais inovadoras, mas todas com o mesmo objetivo: inspirar a criar momentos mágicos à sua mesa.*

*Feliz Natal!*

*Chef Hernâni Ermida,*





# Caldo-verde

## Ingredientes

- 2 L de água
- 500 g de batatas descascadas
- 1 cebola descascada
- 400 g de caldo-verde Edulis
- 1 chouriço de carne Fumadinho
- 1,5 dl de azeite Chaparro
- sal q.b. Castello

## Indicações

6 Pessoas Fácil

40 min

## Preparação

Ponha água ao lume numa caçarola e deixe ferver. Junte as batatas e a cebola cortadas em pedaços e previamente lavadas, o chouriço, metade do azeite e deixe cozinhar durante 20 minutos.

Lave as couves e deixe-as escorrer. Retire o chouriço da caçarola e reduza a sopa a puré. Leve-a de novo ao lume e deixe ferver.

Acrescente as couves, tempere com sal e deixe cozer durante 10 minutos. Depois sirva com o chouriço cortado em rodelas e regue com o resto do azeite.

**Sugestão:** Acompanhe com broa de milho ou pão de centeio.

Chef Hernâni Ermida



Mais para si.

# Bacalhau Cozido

## Ingredientes

- 4 postas de bacalhau Deluxe
- 2 ovos cozidos
- 1 couve-portuguesa
- 3 cenouras
- 1 kg de batatas
- 4 dentes de alho
- 3 dl de azeite Chaparro
- sal q.b. Castello

## Indicações

4 FÁCIL

45 min

## Preparação

Descongele o bacalhau preferencialmente à temperatura ambiente.

Descasque as batatas e as cenouras, corte-as ao meio, lave-as e deixe escorrer.

Limpe a couve, corte-a em pedaços, lave e deixe escorrer.

Leve ao lume um tacho com água abundante e deixe ferver.

Adicione as cenouras, as batatas e os ovos, tempere com sal e deixe cozer durante 10 minutos. Junte a couve e as postas de bacalhau e deixe cozer mais 10 minutos.

Seguidamente escorra tudo.

Descasque, pique os alhos, deite-os para um tacho com o azeite e leve ao lume, deixando ferver.

Ponha as batatas, as cenouras, a couve e os ovos descascados e cortados ao meio, assim como as postas de bacalhau numa travessa, regue com o azeite e sirva de imediato.

**Sugestão:** Também pode servir a mistura do azeite à parte, acompanhando com pão de mistura.

Chef Hernâni Ermida



Mais para si.



# Bacalhau da Consoada

## Ingredientes

- 4 postas de bacalhau Deluxe
- 1 embalagem de puré instantâneo Harvest Basket
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- 2 dl de azeite Chaparro
- 1 dl de Vinho do Porto Armilar
- 1,5 dl de vinho branco Conde Noble
- 2 colheres (sopa) de vinagre Winarom
- 40 g de sultanas Suntree
- leite magro q.b. Lactolus
- salsa picada q.b. Kania
- sal q.b. Castello
- pimenta q.b. Kania
- farinha para passar Castello

## Indicações

4 FÁCIL

50 min

## Preparação

Coloque o bacalhau a demolhar em água fria durante 48 horas. Posteriormente, retire-o e escorra-o. Descasque as cebolas e os alhos. Pique os alhos e corte a cebola em meias luas finas e reserve.

Leve ao lume uma frigideira com o azeite e deixe aquecer. Passe as postas de bacalhau por farinha e leve-as a fritar dos dois lados, não deixando que fiquem demasiado coradas. Retire-as e coloque-as num prato de forno.

Junte o alho e a cebola ao azeite onde fritou o bacalhau e deixe cozinhar até a cebola ficar transparente. Adicione o

vinho, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar em lume brando durante 5 minutos. Acrescente o vinagre e as sultanas e deixe ferver. Junte o vinho do Porto e desligue o lume.

Prepare o puré de acordo com as indicações da embalagem e disponha montinhos de puré à volta do bacalhau. Espalhe em cima do bacalhau a mistura da cebola e leve ao forno pré-aquecido a 200°C, durante 15 minutos. Sirva quente e polvilhado com salsa picada.

**Sugestão:** Poderá substituir sultanas por uvas-passas.

*Chef Hernâni Ermida*



Mais para si.



# Peru Recheado

## Ingredientes

- 1 peru inteiro limpo (aprox. 3 kg)
- 3 colheres (sopa) de azeite Chaparro
- 3 dl de vinho branco Conde Noble
- 2 laranjas
- 1 limão
- sal q.b. Castello
- fio de cozinha

### Recheio:

- 300 g de salsichas frescas Jaruco
- 100 g de miolo de pão
- 100 g de azeitonas pretas Baresa
- 1 cebola
- 2 dentes de alho

- 2 ovos
- 1 dl de Vinho do Porto Armilar
- 1 colher (sopa) de salsa picada Kania
- leite q.b. Lactolus
- sal q.b. Castello
- pimenta q.b. Kania

### Indicações

10 FÁCIL

3h + tempo para marinar

## Preparação

Coloque o peru de molho, de um dia para o outro, em água fria temperada com sal grosso e com o limão e as laranjas cortadas em rodelas. No dia seguinte, escorra-o.

**Recheio:** Retire a pele às salsichas e deite a carne para uma tigela. Descasque a cebola e os alhos, pique tudo e junte à carne das salsichas. Adicione o vinho do Porto ao pão previamente demolido no leite e escorrido, assim como os ovos e as azeitonas descaroçadas e cortadas em rodelas. Tempere com sal e pimenta e misture bem.

Coloque o peru num tabuleiro, recheie-o com a mistura anterior e ate-lhe as pernas com fio de cozinha. Adicione o vinho branco ao tabuleiro. Regue o peru com o azeite

e leve ao forno pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 1 hora e 40 minutos, regando de vez em quando com o molho do tabuleiro. Retire e sirva.

**Sugestão de acompanhamento:** Brócolos salteados e arroz de frutos secos.

**Sugestão do Chef:** Pode juntar 2 colheres de sopa de pinhões ou sultanas ao recheio.

**Truque:** Para ver se o peru está assado, espete um garfo grande debaixo da asa: se sair um líquido transparente, está no ponto, se sair líquido rosado, deixe assar mais.

Chef Hernâni Ermida



Mais para si.



# Polvo Assado no Forno

## Ingredientes

- 2 kg de polvo limpo Admiral
- 1 kg de batatinhas
- 1 dl de azeite virgem extra clássico 100% PT Chaparro
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- 425 ml de tomate pelado Nostia
- 1 pimento vermelho
- 1 chouriço corrente Fumadinho
- 1,5 dl de vinho branco Conde Noble
- Sal Castello q.b.
- Pimenta Kania q.b.
- Óleo para fritar Alvolino

## Indicações

3 FÁCIL

120 min

## Preparação

Coloque o polvo num tacho, junte água fria até cobrir o polvo e leve ao lume. Deixe cozinhar cerca de 40 minutos, verifique o sal e deixe o polvo arrefecer dentro da água. Quando o polvo estiver frio escorra-o.

Descasque as batatinhas e leve-as a fritar em óleo quente, mas não deixe que fiquem com cor. Retire-as e deixe-as escorrer em cima de papel de cozinha.

Ligue o forno a 180°C. Descasque as cebolas e os alhos. Corte o pimento ao meio, retire as pevides e as peles brancas e corte-o em tiras.

Leve ao lume um tacho com o azeite e deixe aquecer.

Junte o alho picado e a cebola e deixe cozinhar até a cebola ficar transparente. Adicione o chouriço cortado em rodela e o pimento cortado em tiras finas e misture. Deixe cozinhar 5 minutos.

Acrescente o vinho e tempere com sal, pimenta e deixe cozinhar em lume brando, durante 10 minutos.

Ponha o polvo num prato de forno e junte as batatas. Distribua a mistura da cebola por cima do polvo e leve ao forno durante 30 minutos.

Sirva quente e polvilhado com salsa picada.

Chef Hernâni Ermida





# Fondue de novilho com 5 molhos

## Ingredientes

### 1.º MOLHO:

- 1 dl de natas Milbona
- 50 g de queijo Roquefort
- 1 c.s. de cebolinho picado
- 1 pitada de pimenta Kania acabada de moer

### 2.º MOLHO:

- 100 g de queijo creme Goldessa
- 1 c.s. de cornichons Freshona
- 1 c.c. de caril em pó Kania

### 3.º MOLHO:

- 100 g de maionese Vita D'or
- 1 ovo cozido
- 1 c.s. mixed pickles Freshona
- 1 c.c. de salsa picada Kania

### 4.º MOLHO:

- 2 queijos frescos Montiqueijo
- 1½ limão
- 1 raminho de hortelã
- 5 c.s. de azeite Chaparro

### 5.º MOLHO:

- 1 dl de natas Milbona
- 2 c.s. de maionese Vita D'or
- 1 c.s. de Vinho do Porto Tawny Armilar
- 3 c.s. de ketchup Kania

### Ingredientes Gerais:

- 500 g de carne de novilho para fondue Deluxe
- 1 lt óleo para fritar Alvolino
- Sal Castello q.b.
- Pimenta Kania q.b.

Indicações

5 | Fácil

50 min

## Preparação

**1.º MOLHO:** Deite as natas e o queijo Roquefort no liquidificador e tempere com uma pitada de pimenta acabada de moer. Ligue e deixe bater até obter um creme liso. Retire, junte o cebolinho picado e deite para uma taça. Reserve no frio.

**2.º MOLHO:** Misture o queijo creme com os cornichons e o caril. Retifique o sal e deite para uma taça. Reserve também no frio.

**3.º MOLHO:** Junte a maionese, o ovo cozido picado, os pickles e a salsa. Misture e retifique o sal. Coloque numa taça e guarde no frio.

**4.º MOLHO:** Deite os queijos frescos ligeiramente

esmagados no liquidificador, junte o sumo do limão e o azeite. Tempere com sal e pimenta, ligue e deixe bater até obter um creme liso. Depois retire, adicione a hortelã picada e misture. Coloque em taças e reserve no frio.

**5.º MOLHO:** Bata as natas até ficarem espessas, junte a maionese e misture. Adicione depois o ketchup, o Vinho do Porto, tempere com sal, pimenta e misture. Coloque numa taça e leve ao frio.

**Preparação Geral:** Aqueça o óleo, deite-o na panela de fondue e coloque-a na mesa em cima da lamparina. Disponha a carne num prato e sirva com os diversos molhos que preparou, batatas fritas, legumes cozidos e fruta descascada fatiada.

Chef Hernâni Ermida



Mais para si.



# Camarão ao Creme de Vinho do Porto

## Ingredientes

- 500 g de camarão 20/30
- 5 dentes de alho
- 3 dl de natas Milbona
- 50 g de manteiga Lactolus
- 1 dl de Vinho do Porto Tawny Armilar
- Fatias de pão de forma Certossa q.b.
- Salsa picada Kania q.b.
- Sal Castello q.b.
- Pimenta Kania q.b.

## Indicações

5 FÁCIL  
20 min

## Preparação

Descasque e pique os alhos. Leve ao lume uma frigideira com a manteiga, deixe aquecer, junte os camarões previamente descongelados e os alhos, deixando cozinhar durante 3 minutos. Adicione depois as natas e o Vinho do Porto, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar até obter um molho cremoso. Retire e sirva como entrada, polvilhado com salsa picada e acompanhado com fatias de pão.

Chef Hernâni Ermida



Mais para si.



# Bombons de Patês

## Ingredientes

- 1 emb. de patês Deluxe
- 100 g de amêndoas trituradas Belbake
- 1 pitada de açafrão em pó
- Fatias de pão de forma Certossa q.b.

## Indicações



5

Fácil



30 min

## Preparação

Molde pequenas bolinhas com os patês e coloque-as no frio. Triture as amêndoas torradas até obter um granulado grosso e deite para um prato. Passe as bolinhas de patê pelo granulado de amêndoa até que fiquem totalmente cobertas. Sirva em cima de quadradinhos de pão de forma torrado e polvilhe ligeiramente com o açafrão em pó.

Chef Hernâni Ermida



Mais para si.



# Azevias

## Ingredientes

- 500 g de farinha Castello
- 150 g de creme vegetal Alvolino
- 2 dl de água
- 1 pitada de sal Castello
- 2 colheres (sopa) de whisky 3 anos 40% vol. Queen Margot
- 1 gema de ovo
- farinha para polvilhar Castello
- óleo para fritar Alvolino
- açúcar para polvilhar
- canela para polvilhar Kani
- 300 g de açúcar
- 1 dl de água
- 1 casca de limão
- 4 gemas

### Recheio:

- 1 frasco de grão cozido Campo Largo

## Indicações

8 FÁCIL

2 h

## Preparação

**Massa:** Deite a farinha em cima da mesa e abra uma cavidade.

Junte o creme vegetal, o sal, a gema, o whisky e a água aos poucos, mexendo sempre até ficar uma massa macia. Faça uma bola com a massa e deixe-a repousar coberta com um pano.

**Recheio:** Escorra o grão e reduza-o a puré com o passe vite.

Coloque o açúcar num tacho, junte a água, a casca do limão e leve ao lume. Deixe ferver durante 5 minutos, desligue o lume, deixe arrefecer e retire a casca do limão. Acrescente o puré de grão e mexa. Junte as gemas, mexa

e leve de novo ao lume mexendo sempre até se ver o fundo do tacho. Retire e deixe arrefecer.

Estenda a massa com o rolo em cima da mesa limpa e polvilhada com farinha. Deixe-a com uma espessura fina e disponha em cima da massa colheradas do recheio.

Cubra com a massa como se fosse um rissole, pressionando-a bem à volta do recheio, de modo a que fique bem colada. Corte com a ajuda de um cortador e leve a fritar em óleo quente até ficarem douradinhas.

Retire e escorra. Por fim, polvilhe com açúcar e canela.

Chef Hernâni Ermida



Mais para si.



# Filhos de Abóbora

## Ingredientes

- 350 g de abóbora cozida e muito bem escorrida
- 200 g de açúcar
- 2 ovos
- 1 laranja
- 600 g de farinha Castello
- 1 dl de azeite Chaparro
- 1 colher (sopa) de fermento em pó Castello
- 5 colheres (sopa) de whisky 3 anos 40% vol. Queen Margot
- óleo para fritar Alvolino
- açúcar para polvilhar
- canela para polvilhar Kania

## Indicações

6 FÁCIL

2 h

## Preparação

Coloque a farinha numa tigela, junte o açúcar e o fermento e misture.

Acrescente a abóbora, a raspa e o sumo da laranja, os ovos, o azeite e o whisky e bata bem. Deixe repousar durante 30 minutos.

Leve ao lume um tacho com bastante óleo e deixe aquecer. Junte colheradas da mistura e deixe fritar até as filhós ficarem douradinhas.

Retire e deixe escorrer.

Polvilhe com açúcar e canela e sirva.

*Chef Hernâni Ermida*



Mais para si.



# Rabanadas Antigas

## Ingredientes

- 10 carcaças do dia anterior
- 150 g de açúcar
- 1 casca de limão
- 2 gemas
- 2 ovos
- 1 L de leite Lactolus
- açúcar para passar
- canela para passar Kania
- óleo para fritar Alvolino

## Indicações

5 FÁCIL

1 h

## Preparação

Deite o leite num tacho, junte o açúcar e a casca do limão.

Leve ao lume e deixe ferver. De seguida, desligue o lume e deixe que o leite fique morno. Retire a côdea ao pão, passe-o no leite de modo que fique bem embebido e aperte-o ligeiramente com as mãos. Bata os ovos e as gemas.

Leve ao lume uma frigideira com óleo e deixe aquecer. Passe o pão pelos ovos batidos e coloque na frigideira, fritando de ambos os lados, até as rabanadas ficarem douradinhas. Retire e deixe escorrer em cima de papel de cozinha.

Depois passe por uma mistura de açúcar e canela e sirva.

*Chef Hernâni Ermida*



Mais para si.



# Sonhos de Cenoura

## Ingredientes

- 500 g de cenouras
- 350 g açúcar
- 400 g farinha Castello
- 1 colher (chá) de fermento em pó Castello
- 4 ovos
- 1/2 laranja pequena
- açúcar para polvilhar
- canela para polvilhar Kania
- óleo para fritar Alvolino
- sal q.b. Castello

## Indicações

7 FÁCIL

1 h, 50 min

## Preparação

Descasque as cenouras, corte-as em pedaços e leve-as a cozer durante 30 minutos em água a ferver, temperada com sal.

Depois escorra-as e deixe-as arrefecer. Reduza-as a puré.

Coloque numa tigela a farinha, o fermento e o açúcar e misture. Adicione os ovos, a raspa e o sumo da laranja e o puré de cenoura, mexendo bem.

Leve ao lume um tacho com óleo, deixe aquecer e junte colheradas da mistura. Deixe fritar até os sonhos ficarem douradinhos.

Retire e deixe escorrer bem.

Por fim, polvilhe com uma mistura de açúcar e canela e sirva.

*Chef Hernâni Ermida*



Mais para si.



# Arroz-doce

## Ingredientes

- 250 g de arroz carolino Golden Sun
- 1 L de leite meio-gordo quente Lactolus
- 200 g de açúcar
- 5 gemas
- casca de um limão
- sal q.b. Castello
- canela para polvilhar Kania

## Indicações

3 Pessoas Fácil

1 h

## Preparação

Leve ao lume um tacho com 3 dl de água, uma pitada de sal e a casca do limão e deixe ferver. Acrescente o arroz, mexa e deixe cozinhar até a água evaporar. Junte o leite aos poucos e deixe cozinhar em lume muito brando, mexendo de vez em quando até o arroz ficar cozido. Adicione o açúcar e deixe cozinhar mais 10 minutos mexendo, sempre em lume muito brando.

Dissolva as gemas em 5 colheres de sopa de leite frio.

Retire o tacho do lume e junte as gemas ao arroz em fio, mexendo sempre.

Leve de novo o arroz ao lume mexendo até começar a ferver.

Retire de imediato e coloque numa taça.

Deixe arrefecer e sirva frio polvilhado com canela em pó.

*Chef Hernâni Ermida*



Mais para si.





feliz Natal



Se gostou, partilhe:



Mais para si.