



MUNICÍPIO DA

Chamusca

O Coração do Debate

**GAS
TRO
NO
MIA**

Típica





CABRITO ASSADO À MODA DO RIBATEJO

INGREDIENTES

1 cabrito de 3Kg | 200g de chouriço de carne
150g de toucinho gordo | 3 dentes de alho
3 cebolas médias | 2 malaguetas de piri-piri
1 ramo de salsa | 1 colher de sopa de colorau
2,5 dl de vinho branco | Sal

MODO DE PREPARAÇÃO:

Pica-se a cebola muito fina, juntamente com o chouriço, o toucinho, os dentes de alho, o piri-piri e a salsa. Mistura-se tudo com o vinho branco, o colorau e o sal. Barra-se o cabrito interior e exteriormente com esta papa e deixa-se ficar assim durante algumas horas de preferência, de um dia para o outro. Em seguida, leva-se a assar em forno moderadamente quente, de onde se retira de vez em quando para o expor a uma corrente de ar e o regar com o molho que se vai formando.

Acompanha-se com batatas que se assam ao mesmo tempo que o cabrito. Se for necessário junta-se um pouco mais de vinho branco.





INGREDIENTES

3 claras | 250gr açúcar | 250gr amêndoas | 1 cálice licor
Para decorar: 200 gr. de Açúcar | 12 Gemas de ovos
Água q.b. | 1 Ginja

MODO DE PREPARAÇÃO:

A amêndoa é pelada, ralada, pisada e repisada com um bocadinho de clara. Mistura-se com o açúcar e duas claras e vai esta massa ao lume até engrossar.

Põe-se 200 gr. de açúcar ao lume com uma pinga de água. Estando em ponto faz-se neste açúcar, 6 gemas de ovos em fios e, faz-se à parte e, em igual porção de açúcar e de gemas, ovos moles. Arma-se o peixe em cima de hóstia ou papel do feitio de um goraz. Forma-se um bordo em toda a volta. Deitam-se os ovos moles, por cima os fios de ovos e, a última camada da espécie branca.

O olho é uma ginja. Para se estender a massa branca vai-se deitando açúcar pilé, para não se pegar aos dedos.

Depois de armado, fazem-se as escamas com uma faca quente, o feitio da cabeça, etc.

ENSOPADO DE ENGUIAS



INGREDIENTES

1,2 kg de enguias | 3 cebolas grandes | 1,5 dl de azeite
750 g de tomates | 1 dente de alho | 1 folha de louro
1 ramo de salsa | 1 colher de sopa de colorau
sal e pimenta q.b. | 1,5 dl de vinho branco
2 pimentos | 200 g de fatias de pão torrado

MODO DE PREPARAÇÃO:

Amanham-se as enguias e cortam-se em bocados. Temperam-se com sal. Cortam-se as cebolas em rodela e alouram-se no azeite. Quando estiverem louras, junta-se o tomate cortado em rodela grossas, o dente de alho esmagado, o louro, a salsa, o colorau, o sal e a pimenta. Deixa-se refogar um pouco e introduzem-se as enguias, envolvendo-as bem no refogado. Regam-se com vinho branco e deixam-se cozer em lume brando. Cerca de dez minutos depois de ter levantado fervura, adicionam-se os pimentos cortados em tiras. Apura e serve-se numa terrina sobre as fatias de pão.

CARNE À PINÉU



INGREDIENTES

1kg carne de porco aos cubos
2 colheres de sopa de massa de pimentão
2dL vinho branco | 8 dentes de alho
8 folhas de louro | q.b. azeite e sal

MODO DE PREPARAÇÃO:

Tempere a carne com a massa de pimentão, alhos, louro, sal e vinho branco. Numa frigideira com azeite ou banha bem quente, frite a carne. Quando a carne estiver frita retire-a e reserve. Na frigideira junte o vinho branco ao molho e deixe apurar. Junte novamente a carne ao molho, misture bem e sirva com batatas fritas.



COUVE A SOCO COM BACALHAU ASSADO

INGREDIENTES

Bacalhau demolhado | Pão de Milho
Couve | Batatas | Cebola | Azeite e Alho

MODO DE PREPARAÇÃO:

Tal como o nome indica, a couve leva mesmo um soco. Quer saber como se faz?

Separam-se as folhas das couves, dá-se um soco nos talos e partem-se com um esticão. A couve e as batatas vão a cozer, depois acrescenta-se o pão e escorre-se a água. No final, abre-se um buraco no meio do preparado e coloca-se azeite e alho. Deixe cozer mexendo e acompanhe com bacalhau assado.



TROUPAS DE OVOS

INGREDIENTES

12+3 gemas | 1kg açúcar
0,5L água (ponto de espanada) | 1 cálice de licor

MODO DE PREPARAÇÃO:

Leve o açúcar a ponto de fio brando (ponto espanada), adicione o licor e as 12 gemas previamente batidas e passadas pelo passador de rede. Deixe-as ficar na calda até que fiquem bem passadas dos 2 lados e deixe escorrer. Para o recheio, na mesma calda, coza as outras 3 gemas, mexendo até fazer ponto de estrada. Enrole de maneira que fiquem em forma de trouxas, disponha-as numa travessa e regue-as com a calda de açúcar que sobrou.



LAMPREIA DE OVOS

INGREDIENTES

300gr açúcar | 1dL água | 6 gemas | 50gr amêndoas peladas e raladas finamente | q.b. fios de ovos q.b. placas de ovos. Para decorar: 1/2 Pêra cristalizada 2 Cerejas cristalizadas | 1/2 Clara batida em castelo 100 g de Açúcar em pó

MODO DE PREPARAÇÃO:

Leve ao lume 300gr. de açúcar com a água e deixe ferver até ao ponto pérola. Retire do lume e deite a pouco e pouco sobre as gemas previamente desfeitas, mexendo sempre. Junte as amêndoas e leve de novo ao lume a engrossar um pouco.

No prato de serviço, disponha um pouco de fios de ovos armando-os com a forma de lampreia. Cubra com o creme de ovos preparado e por cima disponha placas de ovos de forma a cobrir completamente os fios de ovos. Coloque 1/2 pêra cristalizada no sítio da boca e 2 cerejas cristalizadas no sítio dos olhos. Decore com a clara batida em castelo com 100 g de açúcar passados pelo saco de pasteleiro munido de um bico liso e fino. À volta disponha mais fios de ovos.

SÁVEL FRITO COM AÇORDA DE OVAS



INGREDIENTES

1kg de sável | 7 dentes de alho | 1 ramo de coentros
e salsa | 1dl de azeite | 240gr de pão duro
1L de água | sal e limão

MODO DE PREPARAÇÃO:

Em água e sal cozem-se a cabeça, o rabo e as ovas do peixe. Noutra panela deita-se o pão cortado aos bocadinhos, escaldando-se bem na água da cozedura depois de coada. Com uma colher de pau, desfaz-se o pão até se conseguir uma papa uniforme e levemente seca.

Juntam-se o azeite e os dentes de alho e leva-se ao lume. Acrescentam-se, sem exagero, sumo de limão, salsa e coentros picados. Sobre este preparado, esfrelam-se as ovas e um pouco do peixe desfiado. Depois da açorda pronta, pode adicionar-se uma ou duas gemas de ovo. As postas do sável, cortadas bastante finas, fritam-se numa frigideira em azeite bem quente.



De geração em geração, a gastronomia tradicional evidencia a riqueza da Chamusca, o saber das suas gentes, temperado pelos sabores de uma cozinha que transmitia o trabalho no campo.

A mesa é farta e deliciosa como só o Coração do Ribatejo sabe ser. Ao longo do ano, o território da Chamusca é palco de diversos eventos relacionados com a gastronomia. A Couve a Soco, servida com bacalhau assado na brasa, regado com azeite e alho ou a Carne à Pinéu são dos pratos mais tradicionais do concelho. O Sável Frito servido com açorda de ovas é outra das iguarias de "comer e chorar por mais". Os doces tradicionais são algo que também não vai querer perder, todos confeccionados à base de ovos de que são exemplo as Trouxas-de-ovos, lampreia de ovos ou Peixe doce.



Câmara Municipal da Chamusca
Rua Direita de S. Pedro 2140-098
Chamusca - Portugal
geral@cm-chamusca.pt
+351 249 769 100
www.cm-chamusca.pt