

Receitas Portuguesas

Com

Vó Conceição

Por: Victor de Brito Paredes

Victor de Brito Paredes

RECEITAS PORTUGUESAS COM VÓ CONCEIÇÃO

1ª edição

Editora Portugal

Copyright © 2021 por Editora Portugal

Ficha Catalográfica

Todos os direitos reservados à Editora Portugal

Dedicatória do livro

Agradecimentos do livro

Sumário

1. Bolinho de bacalhau
2. Bacalhau à moda
3. Mocotó da Portuguesa
4. Carne Assada com batatas
5. Arroz com brócolis e bacalhau desfiado
6. Bolinhos de chuva crocante
7. Cristiano Ronaldo (doce)
8. Pastel de Belém

Epílogo

Este livro contém as tradicionais receitas de Maria da Conceição Fernandes de Brito que esbanjava toda sua simpatia na cozinha com deliciosos pratos que lotavam o salão de seu famoso restaurante localizado em Niterói-RJ.

1. Bolinho de bacalhau

INGREDIENTES



- 1 kg de batatas
- 500 g de bacalhau desfiado e dessalgado
- 100 ml de azeite de oliva extra virgem
- 1 cebola
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fécula de batata
- 1 colher de salsa desidratada
- 4 dentes de alho
- Sal a gosto

1. Bolinho de bacalhau

MODOS DE PREPARO

1. Coloque o bacalhau de molho em água fria aproximadamente por 24 horas, trocando sua água a cada 3 horas.
2. Depois coloque em uma panela e deixe cozinhar por 20 minutos, veja se está cozido o bacalhau.
3. Desfie o bacalhau à punheta retirando as espinhas.
4. Com a água do bacalhau cozinhe as batatas e esprema como um purê.
5. Coloque o azeite e a cebola cortada em uma panela, depois acrescente o alho amassado.
6. Misture o bacalhau e as batatas.
7. Acrescente a farinha de trigo, a salsa, e a fécula de batata, mexendo sempre com uma colher de pau, até que se tenha consistência.
8. Reserve e deixe esfriar.

9. Com a mão untada com farinha faça as bolinhas ou compridos.

10. Frite em óleo bem quente, aos poucos, senão fica gorduroso.

11. O rendimento é de acordo com o tamanho do seu bolinho.

Tempo de preparo:

45 minutos

NOTA:

Receita original criada por Maria da Conceição Fernandes de Brito no ano de 1975 e prato de maior sucesso de seu restaurante.

GLOSSÁRIO

Bacalhau à punheta: modo de preparo tipicamente português que consiste em desfilar o bacalhau com as mãos.

SOBRE O AUTOR

Victor de Brito Paredes

Universidade Federal Fluminense - UFF

Departamento de Ciência da Informação - GCI

Disciplina: Indústria Editorial do Livro I - B1

Aluno: Victor de Brito Paredes

Professor: Joaci Pereira Furtado

Estrutura física do livro com base no vídeo de apoio:

- Primeira capa
- Orelha do livro
- Segunda capa
- Lombada
- Conteúdo do livro (miolo)
- Terceira capa
- Orelha do livro
- Quarta capa
- Fitolho para marcação de páginas