CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE
Confrades Correspondentes – São Paulo
Natércia Luz Silva – Coordenadora
Maria Isabel Pedruco
Isabel Batalha Airosa
www.memoriamacaense.org / Confraria São Paulo

*** SABORES DE MACAU ***

Aula: 16/Mar/2008

PORCO BALICHÃO TAMARINDO

(servir com arroz carregado)

à moda da Maria Isabel Pedruco

Ingredientes:	Modo de Preparo:
➢ 1 quilo de carne de porco (panceta ou copa lombo) cortada em pedaços; ➢ 3 colheres (sopa) de alho amassado; ➢ 1 colher (sopa) de molho de soja clara; ➢ ½ colher (chá) de pimenta-do-reino branca; ➢ 25 ml de conhaque;	Tempere a carne do porco com alho, molho de soja, pimenta-do-reino e conhaque. Deixe repousar por 5 horas na geladeira.
➢ 200 ml de óleo; ➢ 3 fatias de gengibre; ➢ 3 dentes de alho amassado; ➢ ½ maço de cebolinha (dobre em três e amarre com um fio) ➢ 2 a 4 colheres de balichão (receita separada);	Numa panela grande, esquente 150 ml de óleo em fogo médio alto, doure os pedaços de carne da marinada, mexendo constantemente até que seque totalmente o líquido que solta da carne. Adicione água suficiente para cozinhar em fogo médio. Em separado, numa frigideira pequena, esquente 50 ml de óleo e doure os temperos: gengibre, alho, cebolinha e balichão. Cozinhe-os, mexendo constantemente para não queimar. Apague o fogo e junte os temperos à carne.
➢ 2 a 4 unidades de jagra ou um pouco de rapadura, quantidade a gosto; ➢ 300 ml de água quente (10 minutos antes do preparo, deixar de molho o tamarindo para facilitar a retirada da carne. Ou comprar a pasta pronta.	Antes de amolecer totalmente a carne, junte de 2 a 4 unidades de jagra, conforme o gosto. Acrescente o tamarindo peneirado (passar por peneira grossa) e cozinhar até a carne ficar macia.
➢ 1 colher (sopa) de molho de soja concentrado (Dark Soy Superior Sauce à venda no bairro chinês de Liberdade); ➢ 130 g de tamarindo (sem a casca)	Para que o preparado fique com uma cor bonita, aumente de 1 a 2 colheres (sopa) de molho de soja escura. Retire a cebolinha.
➢ 1 a 2 colheres de sopa de amido de milho se necessário.	Para finalizar, junte de 1 a 2 colheres (sopa) de amido de milho diluído em um pouco de água fria, caso precise para engrossar o molho.

Associação da Casa de Macau
Rua Mário Martins de Almeida, 210 – Interlagos – São Paulo, SP – CEP 04772-150 – Brasil
Tel/Fax: 55 11 5666-8143

CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE
Confrades Correspondentes – São Paulo
Natércia Luz Silva – Coordenadora
Maria Isabel Pedruco
Isabel Batalha Airosa
www.memoriamacaense.org / Confraria São Paulo

*** SABORES DE MACAU ***

Aula: 16/Março/2008

PATO CABIDELA

à moda da Maria Isabel Pedruco

Ingredientes:	Modo de Preparo:
➢ 1 pato bem macio de uns 2 quilos, cortado em pedaços; ➢ 600 g de carne de porco cortada em pedaços (copa lombo ou panceta); ➢ 200 a 250 ml de vinho branco seco; ➢ 2 a 3 colheres (sopa) de sal; ➢ 2 a 3 folhas de louro esmagadas; ➢ 1 cubo de caldo de frango ralado; ➢ ½ colher (chá) de pimenta-do-reino branca; ➢ 3 colheres (sopa) de alho picado; ➢ 200 ml de azeite de oliva; ➢ 100 ml de azeite de oliva; ➢ 3 cebolas cortadas em cubos; ➢ 3 dentes de alhos amassados; ➢ Temperos: o 3 colheres de sopa de açafrão em pó; o 3 colheres de sopa de cominho em pó; o 3 colheres de sopa de coentro em pó; ▪ misturados em 50 ml de água fria; ➢ 300 a 350 g de morcelas (chouriço de sangue); ➢ 400 ml de água morna; ➢ 1 a 2 colheres (sopa) de vinagre; ➢ 50 ml de azeite de oliva; ➢ 600 g de batatas cozidas porém firmes, cortadas em pedaços ou em cubos; ➢ 1 a 2 colheres (sopa) de amido de milho, se necessário.	1. Numa tigela grande, junte o pato, porco; vinho, sal, folhas de louro, o cubo de frango ralado; pimenta do reino e os alhos picados. Misture e deixe marinando na geladeira por cinco horas. 2. Numa panela grande, esquente 200 ml de azeite em fogo médio alto e refogue os ingredientes da marinada. Reserve. 3. Numa outra frigideira, com 100 ml de azeite, refogue as cebolas, os alhos amassados mais os temperos misturados na água. Mexa constantemente para que os temperos não se queimem. Junte à mistura do pato e porco refogado. Cozinhe em fogo médio acrestentando água aos poucos até as carnes ficarem quase macias. Reserve. PREPARAÇÃO DO MOLHO DE SANGUE COM MORCELA E FINALIZAÇÃO: 4. Com uma boa faca ou tesoura, corte as morcelas no sentido longitudinal, retire a pele e corte-as em pedaços; 5. Junte ao copo do liquidificador, 350 ml de água morna mais 1 a 2 colheres (sopa) de vinagre e bata muito bem. Coe. 6. Numa frigideira pequena, esquente 50 ml de azeite e refogue em fogo baixo as morcelas batidas e coadas. 7. Finalmente, junte à mistura do pato e do porco, o refogado da morcela e as batatas. Cozinhe em fogo baixo até as carnes ficarem macias. 8. Caso necessário, dilue 1 a 2 colheres (sopa) de amido de milho em água fria para engrossar o molho. Rectifique o sal.

CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE
Confrades Correspondentes – São Paulo
Natércia Luz Silva – Coordenadora
Maria Isabel Pedruco
Isabel Batalha Airosa
www.memoriamacaense.org / Confraria São Paulo

* SABORES DE MACAU *

Aula: 16/Março/2008

BALICHÃO ADAPTADO

à moda da Maria Isabel Pedruco

Ingredientes:	Modo de Preparo:
➢ Pasta de camarão (em vidro de 340 g (12oz) "Shrimp Sauce" , à venda no bairro chinês de Liberdade; ➢ 1 colher (sopa) de pimenta malagueta seca, inteira; ➢ 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino preta, em grão; ➢ 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino branca, em grão; ➢ 50 ml de conhaque; ➢ 2 a 3 folhas de louro secas, esmagadas ou cortadas; ➢ Cravinho e limão a gosto.	Numa tigela média, misture a pasta de camarão com os temperos até obter uma mistura homogênea. Guarde em vidros esterilizados, bem fechados e deixe curtir por 7 a 10 dias. Numa frigideira com bastante óleo, refogar 3 a 6 dentes de alho amassado, acrescentar balichão curtido, pimenta malagueta ou vários outros tipos a gosto, refogar bem, e no final misturar com 3 colheres de sopa de açúcar. Deixa esfriar e coloque no vidro bem fechado. Pronto para ser utilizado. Conservar sempre bem fechado na geladeira.

ARROZ CARREGADO

à moda da Maria Isabel Pedruco

Ingredientes:	Modo de Preparo:
➢ 130 g de arroz branco normal; ➢ ½ maço de cebolinha picada; ➢ 500 ml de caldo concentrado de carne ou galinha; ➢ Sal; ➢ Òleo; ➢ Óleo de gergelim.	Lave o arroz e deixe de molho por 3 a 4 horas na geladeira, com sal e um fio de óleo; Coe o arroz que estava de molho; Numa panela, junte um fio de óleo e refogue o arroz por alguns minutos. Acrescente o caldo concentrado e cozinhe até ficar uma papa grossa; Numa frigideira pequena, junte um fio de óleo e em fogo alto refogue as cebolinhas, mexendo rapidamente até murchar. Junte ao arroz e misture bem; Rectifique o sal. Acrescente um fio de óleo de gergelim ou a gosto; Verta o arroz para uma travessa de servir, carregando com uma espátula e alisando. Pincele com óleo cozido. Decore a gosto. Acompanha porco balichão tararindo.

CASA DE MACAU
SÃO PAULO

CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE
Confrades Correspondentes – São Paulo
Natércia Luz Silva – Coordenadora
Maria Isabel Pedruco
Isabel Batalha Airosa
www.memoriamacaense.org / Confraria São Paulo

* SABORES DE MACAU *

Aula: 01/Junho/08

CALDO VERDE

à Tia Anita (Clube de Macau)
Receita executada pelo sobrinho Alberto Carlos Paes D'Assumpção (Acaio)

Ingredientes:

- 1 paio
- 5 batatas médias
- 1 cebola média
- 5 folhas de couve (grandes)
- Azeite de oliva virgem
- Sal a gosto

Modo de Preparar:

1. Cortar o paio (sem pele) em cubinhos e fritar no óleo. Depois de frito, escorrer o óleo e reservar o paio.
2. Cortar as batatas em rodelas e cozinhá-las em 1½ litro de água. Picar a cebola em cubos e fritar na mesma frigideira do paio. Junte o paio com a cebola na frigideira e frite mais um pouco no azeite até que a cebola fique transparente.
3. Na água que cozinhou a batata, despeje a cebola e a calabresa.
4. Depois de cozidas as batatas, ainda quente, amasse-as com o garfo e em seguida volte para a panela.
5. Em fogo baixo, deixe cozinhar. Acrescente a couve (cortada em tiras bem finas) e deixe apurar.
6. Acrescente sal e azeite a gosto.

Serve: 6 pessoas.

BACALHOADA

à Tia Anita (Clube de Macau)
Receita executada pelo sobrinho Alberto Carlos Paes D'Assumpção (Acaio)

Ingredientes:

- 700g de bacalhau
- 6 batatas médias
- 2 cebolas médias
- 5 dentes de alho
- Azeite de oliva virgem
- Coentro
- 2 dúzias de ovos de codorna
- Azeitona preta e verde
- Pimenta do reino
- Leite de coco
- Alecrim

Modo de Preparar:

1. Dessalgar o bacalhau.
2. Dar um cozimento de 10 minutos no bacalhau, esperar esfriar e desfiar em lascas generosas.
3. Cortar as batatas (em meia lua) e cozinhá-las na mesma água do bacalhau.
4. Cortar as cebolas (em meia lua).
5. Picar 5 dentes de alho.
6. Retirar as batatas (quase "al dente") e reservar.
7. Juntar o alho e a cebola no wók e fritar em 5 colheres de azeite. Quando o alho começar a dourar, apague o fogo. Rasgar o coentro e colocar no wók, junto com as batatas, o bacalhau, os ovos de codorna (previamente cozidos e descascados), as azeitonas, pimenta do reino branca a gosto, leite de coco (3 colheres) e por último uma concha da água do bacalhau para que levante fervura. Acenda o fogo. Quando levantar fervura, espere mais 3 minutos. Apague o fogo, acrescente o alecrim e azeite à gosto. Tampe a panela para abafar.

Serve: 6 pessoas.

CASA DE MACAU
SÃO PAULO

CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE
Confrades Correspondentes – São Paulo
Natércia Luz Silva – Coordenadora
Maria Isabel Pedruco
Isabel Batalha Airosa
www.memoriamacaense.org / Confraria São Paulo

* SABORES DE MACAU *

Aula: 01/Junho/08

GELATINA AGAR AGAR
(filetes)
à moda da Natércia da Luz Silva

Ingredientes:	***Modo de Preparar:***
Dividir a embalagem de 1.5 oz de AGAR AGAR, em 3 porções iguais, no sentido transversal. *Utilize para cada porção (0.5 oz aprox.):* • *6 xícaras de água* • *150 g de açúcar* • *25 g de café solúvel forte (aumentar um pouco a quantidade de açúcar) ou 100 g de chocolate em pó* • *1 lata de leite condensado* • *Licor a gosto (opcional)*	*Lavar e colocar o agar agar de molho em uma panela com a quantidade de água indicada por 2 horas aproximadamente.* *Levar ao fogo médio até ferver e derreter toda a gelatina, acrescentar o açúcar, dissolvendo-o. Retirar do fogo.* *Em vasilha separada, colocar o café solúvel (ou o chocolate em pó peneirado) juntamente com algumas conchas de gelatina derretida para ajudar a dissolver o café ou o chocolate. Não dissolver o café ou o chocolate diretamente na panela. Acrescentar também na vasilha o leite condensado (e o licor se preferir). Misturar bem.* *Passar a mistura da vasilha para a panela de agar agar fora do fogo. Misturar bem.* *Coar com peneira de farinha sobre a forma escolhida.* • *Para untar a forma, aplica-se com pincel um pouco de óleo na forma seca. Passa-se um pouco de água, retirando-a em seguida. Ou untar com margarina.* *Para a mistura ficar homogênea, é necessário mexer a gelatina com um garfo enquanto estiver em fase líquida. A gelatina solidifica rapidamente mesmo fora da geladeira.* *Rend. 1 forminha pequena*

CASA DE MACAU
SÃO PAULO

CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE
Confrades Correspondentes – São Paulo
Natércia Luz Silva – Coordenadora
Maria Isabel Pedruco
Isabel Batalha Airosa
www.memoriamacaense.org / Confraria São Paulo

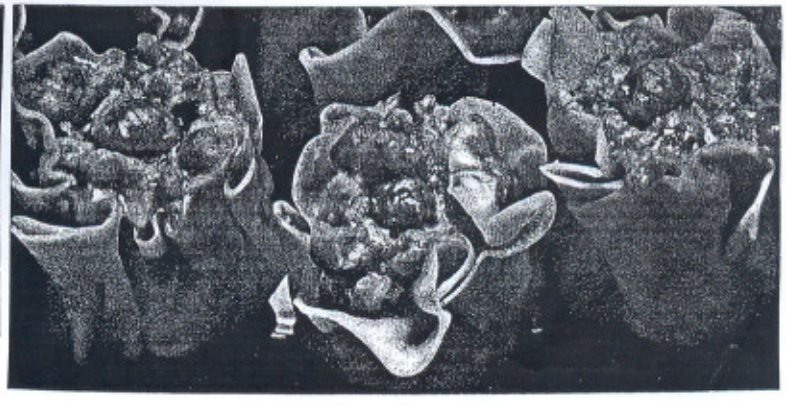
* SABORES DE MACAU *

Aula: 13/Abril/2008

SIU MAI

à moda da Maria Isabel Pedruco

Ingredientes:	***Modo de Preparo:***
- *800 g de carne de porco moída (panceta ou copa lombo)* - *10 a 20 g de sal* - *16 g de óleo* - *10 g de açúcar* - *20 g de amido de milho* - *Pimenta-do-reino branca* - *½ cubo de caldo de galinha esmagado, ou a gosto* - *Óleo de gergelim* - *2 colheres de sopa de água* - *160 g cogumelos secos (pesar após demolhado)* - *300 g camarões médios* - *½ colher de chá de bicarbonato de sódio* - *2 a 3 pacotes de massa pronta (quadrada) para WAN TAN (em torno de 24 unidades por pacote). Esta massa é mais fina que a redonda.* - *Ervilha ou cenoura.*	***Recheio:*** - *Tempere a carne com sal, óleo, açúcar, amido de milho, primenta-do-reino, o caldo de galinha, óleo de gergelim e 2 colheres de sopa de água. Misture bem.* - *Corte os cogumelos demolhados em cubinhos.* - *Prepare o camarão misturando-o com o bicarbonato. Deixe repousar por 30 minutos. Lave e escorra bem. Seque bem o camarão, antes de temperá-lo com óleo de gergelim, pimenta-do-reino e sal. Deixe neste tempero por 10 minutos.* - *Misture muito bem a carne, o cogumelo e o camarão, sovando várias vezes. Ou utilize uma batedeira portátil para misturar.* ***Finalização:*** *Arredonde as bordas da massa de wan tan. (Fig. 1)* *Ponha uma rodela de massa na palma da mão e coloque uma porção de recheio no centro de cada uma. (Fig 2)* *Junte as bordas da massa em torno do recheio. Coloque uma ervilha ou cubinhos de cenoura no centro de cada Siu Mai. Utilize uma faca molhada em água para empurrar e alisar o recheio para que fique lisa e compacta. (Fig. 3)* *Forre a base da panela de banho-maria com papel manteiga ou folhas de alface ou acelga, cobrindo todos os furos. Coloque na panela os Siu Mai afastados 1-1/2 cm do outro.* *Cozinhe os Siu Mai em banho-maria, em fogo alto, por 20 minutos aproximadamente.*



Associação da Casa de Macau
Rua Mário Martins de Almeida, 210 – Interlagos – São Paulo, SP – CEP 04772-150 – Brasil
Tel/Fax: 55 11 5666-8143