

PATRIMÓNIO EM PROVA

FELGUEIRAS

Chefe Renato Cunha



COFINANCIAMENTO



PROMOTOR



CO-PROMOTORES



Caldo de galinha com nabos, castanhas e infusão de hortelã

12 pessoas | 03h00

ENQUADRAMENTO:

A galinha é um dos produtos bem presentes na gastronomia do Mosteiro e é uma proteína que ainda não foi usada em qualquer outro local deste ciclo “Património a Norte”. Neste sentido, esta proposta gastronómica assenta num caldo de galinha velha, usando uma das quatro raças autóctones portuguesas: branca, amarela, pedrês portuguesa ou preta lusitânica (apesar de todas terem o seu solar na região, a raça amarela é aquela que tem maior expressão). A galinha é acompanhada com nabos de gandra e castanhas, é adubada (linguagem comum nos manuscritos da época) com várias especiarias, plantas aromáticas e infusões condimentares, e é servida sobre pão de trigo de fermentação natural. Propõe-se ainda a harmonização com uma infusão de botânicos da Rota do Românico, um produto da “Infusões com História”, biológico e local. O uso de infusões frias e infusões quentes para harmonizar com a iguaria, assim como infusões com uma função condimentar, é um exercício que pretende homenagear o conhecimento que existia sobre plantas aromáticas, medicinais, especiarias e outros botânicos na cozinha, nas enfermarias e na botica dos mosteiros. E, neste capítulo, os monges beneditinos tinham um conhecimento ímpar.

INGREDIENTES:

1 galinha velha de raça amarela (mais de 2 anos)
200 g de toucinho gordo fumado
50ml de azeite virgem extra
1 kg de nabos de gandra
0,5 kg de castanhas
6 cebolas grandes
3 un de alho-francês
1 cenoura média
2 cabeças de alho
1 ramo pequeno de salsa
1 ramo pequeno de coentros
1 ramo pequeno de tomilho-vulgar
2 folhas de louro
2 un de pimenta-malagueta (jindungo)
1 colher de sopa de açafroa em pó
1 colher de sopa de curcuma em pó
1 colher de sopa de pimenta preta em grão
1 colher de sopa de cominhos
2 grãos de cravinho
30 ml de vinagre de vinho tinto
20 g de hortelã seca “Infusões com História”
Sal marinho q. b.

UTENSÍLIOS:

2 panelas de 8 litros
1 placa de corte
1 faca
1 colher de pau
1 escumadeira
1 concha grande
1 coador
1 concha de servir
1 colher de sopa para prova

CONFEÇÃO:

Cortar a galinha em pedaços, separando os seguintes cortes: coxas, sobrecoxas, peito (em 4 partes), asas e miúdos. Reservar, para o caldo: dorso (cortado em 4 partes), pescoço, pontas das asas e patas.

Cortar o toucinho em lâminas muito finas.

Cortar a cebola e o nabo em cubos de 2,5 cm.

Cortar a cenoura em rodela com 1 cm de espessura.

Cortar o alho-francês em meia-lua com 1 cm de espessura. Reservar as ramas para o caldo.

Fazer um refogado, em fogo alto, com o toucinho, o azeite, metade da cebola cortada e o alho francês, até alourar.

Juntar a galinha e refogar durante 30 minutos.

Adicionar 3 litros de água e cozinhar até levantar fervura.

Juntar o nabo e as castanhas, temperar com sal e deixar cozinhar até cozer a carne.

Com a ajuda de uma escumadeira, extrair as impurezas que se vão formando à superfície.

Quando a galinha estiver cozida, retirar e desfiar, separando a carne dos ossos, da pele e das cartilagens.

Juntar a carne desfiada e reservar os ossos e as cartilagens para o caldo que a seguir se descreve.

À parte, fazer um caldo com o dorso, o pescoço, as pontas das asas, as patas, a restante cebola, a cenoura, as ramas do alho-francês, as cabeças de alho cortadas ao meio, os restantes aromáticos e as especiarias.

Juntar a infusão de hortelã (líquido e ervas).

Cobrir tudo com água, e deixar cozinhar.

Quando estiverem disponíveis os ossos e as cartilagens separadas na preparação anterior, juntar a este caldo.

No final, coar o caldo e juntar à preparação principal.

Retificar o sal, juntar o vinagre e deixar cozinhar mais 10 minutos.

Servir sobre fatias de pão de trigo de fermentação natural.

Arroz-doce

12 pessoas | 30 minutos

ENQUADRAMENTO:

Os monges beneditinos eram grandes consumidores de doces, em particular de compotas de frutos como o marmelo, a pêra ou a maçã e arroz-doce. Este último era o mais popular e há estudos que apontam para a compra regular de leite para a confeção desta iguaria, muito usada em ocasiões festivas, e que, a partir do séc. XVII, se tornara emblemática deste ordem religiosa.

INGREDIENTES:

300 g de arroz carolino
300 g de açúcar branco
6 gemas de ovo
1l de leite inteiro (ou meio gordo)
50 g de manteiga
2 cascas de limão
2 paus de canela
Sal q. b.
Canela em pó q. b.

UTENSÍLIOS:

1 tacho de 3 litros
1 colher de pau
1 concha de servir

CONFEÇÃO:

Fazer uma infusão com o leite, as cascas de limão e os paus de canela.

Quando estiver quente, juntar o arroz, temperar com uma pitada de sale mexer continuamente durante 18 minutos.

Juntar o açúcar e continuar a mexer durante 5 minutos.

Juntar a manteiga, fria e cortada em cubos, e mexer durante 1 minuto.

Retirar do fogo e juntar as gemas, em fio, mexendo muito bem para não talharem.

Servir de imediato.

Em frio, polvilhar com canela em pó.