

culinária

Magano Alentejano

Para os apreciadores da cozinha do Alentejo, **Magano Alentejano** é um "must" a visitar. Pezinhos de coentrada e o cozido de grão à alentejana são referências da casa a serem acompanhadas por uma garrafeira muito composta, com 90 referências alentejanas, mas também com néctares do Douro e Dão

Fotos: **Fernando Paulo**, Contacto: **Restaurante o Magano Alentejano R. Tomás da Anunciação, nº52, 1350-328 Lisboa Tel. 21.395.45.22**

II ENTRADA – Tempo: **30 min.** – Grau de dificuldade: **médio**

COGUMELOS RECHEADOS

(4 PESSOAS)

INGREDIENTES

250 gr. de cogumelos
2 cenouras raladas
1 alho-francês
1 cebola
Azeite q.b.

PREPARAÇÃO

Retire o talo e limpe os cogumelos por dentro. Num recipiente, rale as cenouras e o talo dos cogumelos e pique o alho-francês. Faça um refogado com o azeite e a cebola picada. Junte ao refogado os ingredientes ralados e o alho-francês. Depois de arrefecer os legumes refogados, junte-os em pequenas doses às



cabeças dos cogumelos, previamente limpas. Por fim, barre as cabeças dos cogumelos já recheadas com maionese e leve ao forno, pré-aquecido a 180°, durante 15 minutos até gratinar.

II SOBREMESA – Tempo: **40 min.** – Grau de dificuldade: **médio**

ARROZ DOCE (4 PESSOAS)

INGREDIENTES

0,5 l de água
0,5 l de leite
4 paus de canela
1 pitada de sal
2 ovos
150 gr. de arroz carolino

PREPARAÇÃO

Coloque 0,5 l de água ao lume, juntando os 4 paus de canela e 1 pitada de sal.

Quando levantar fervura, junte o arroz e deixe cozer muito bem. Dissolva as duas gemas num pouco de leite frio. De seguida, junte a mistura anterior a 0,5 l de leite quente. Depois de cozido o arroz, adicione-o ao leite e às gemas, deixando levantar fervura. Após levantar fervura junte o açúcar e deixe cozer durante 5 minutos.



f! Quinta do Côtto "Grande Escolha"

É o vinho mais emblemático da Quinta do Côtto. Uma "Grande Escolha" do produtor oriundo da região do Douro. As especiarias, a fruta vermelha e as notas fumadas assumem particular destaque num conjunto que se destaca pela grande complexidade, apesar da sua juventude. **O final longo e agradável, os taninos intensos e equilibrados garantem uma harmonia perfeita com pratos de caça na mesa.** Ideal para bebericar na noite de Natal deste ano ou de... 2030!



II PRATO – Tempo: **60 min.** – Grau de dificuldade: **fácil**

BOCHECHAS DE PORCO

PRETO NO FORNO

(4 PESSOAS)

INGREDIENTES

1,2 kg de bochechas de porco
Cebolas q.b.
Massa pimentão q.b.
Sal q.b.
Alho q.b.
Pimenta em grão q.b.
Louro q.b.
Vinho branco q.b.
Azeite q.b.
Banha de porco q.b.

PREPARAÇÃO

Tempere as bochechas com massa pimentão. Junte as cebolas, cortadas às rodelas, sal, alho, pimenta em grão, louro, vinho branco, azeite e banha de porco. Leve ao forno pré-aquecido a 300°, durante 1 hora. Frite batatas aos palitos e sirva.

