

NOVO LAND ROVER DISCOVERY

OS PRIMEIROS SINAIS DO OUTONO



ABOVE & BEYOND



ENTRADA

ESPIGAS DE MILHO GRELHADO COM MANTEIGA E SAL

7 PESSOAS

Ingredientes:

- 7 espigas de milho
- 125 g de manteiga
- 1 colher de chá de sal

Coloque o milho num grelhador quente e espere 10 minutos, até o milho ficar completamente dourado. Derreta a manteiga e acrescente o sal. Deite-a por cima do milho quente e sirva.

PRINCIPAL

TRUTA GRELHADA COM LIMÃO E ERVAS

7 PESSOAS

Ingredientes:

- 7 trutas arco-íris arranjadas
- 7 raminhos de tomilho
- 7 raminhos de alecrim
- 7 limões
- 7 dentes de alho cortados em rodela finas
- 125 g de manteiga
- Sal grosso
- Pimenta preta

Tempere o interior de cada peixe com um pouco de sal e insira um raminho de tomilho e outro de alecrim. Corte os limões em metades e de seguida corte cada uma das metades às rodela. Recheie cada peixe com as rodela de uma metade de limão e um dente de alho.

Com cuidado, coloque os peixes recheados no grelhador, se possível utilizando tenazes. Grelhe os peixes dos dois lados até a pele estar tostada.

Derreta a manteiga e misture-a com as sete metades de limão restantes. Deite por cima dos peixes assim que estes saírem do grelhador e sirva.

PRINCIPAL

VARIEDADE DE COGUMELOS SALTEADOS

7 PESSOAS

Ingredientes:

- 900 g cogumelos variados: porcini, champignons, etc.
- Duas cebolas roxas
- 50 g de manteiga
- Uma mão-cheia de salsa fresca
- Sumo de 1 limão
- Sal grosso
- Pimenta preta

Limpe os cogumelos e corte-os em pedaços grandes. Corte as cebolas às rodelas finas e frite-as em manteiga. Quando estiverem translúcidas, acrescente os cogumelos e cozinhe-os. Tempere com sumo de limão, uma pitada de sal e pimenta preta. Salpique os cogumelos com salsa fresca e sirva.

PRINCIPAL

BATATAS FRITAS EM MANTEIGA

7 PESSOAS

Ingredientes:

- 2 kg de batatas
- 1 folha de louro
- ½ chávena de salsa fresca cortada
- 100 g de manteiga clarificada
- Sal grosso
- Pimenta preta

Coza as batatas no dia anterior com uma folha de louro e deixe arrefecer. No dia seguinte, descasque as batatas cuidadosamente e corte-as às rodelas. Aqueça a manteiga clarificada numa panela grande e acrescente as batatas. Frite-as até ficarem castanhas douradas e fáceis de virar. Frite o outro lado e tempere com sal e pimenta. Salpique com salsa fresca e sirva.

SOBREMESA

SONHO DE BAGAS DE OUTONO

7 PESSOAS

Ingredientes:

- 200 g de mirtilos
- 200 g de amoras
- 200 g de arandos
- 500 g de coalhada ou queijo quark
- 100 ml de natas
- 2 colheres de sopa de açúcar
- Sumo de 1 limão
- Casca de 1 limão
- 1 pacote de bolachas esmagadas
- 1 raminho de menta

Lave as bagas e divida-as em sete copos de servir. Bata as natas e acrescente a coalhada ou queijo quark, o sumo e casca de limão e açúcar, para formar uma textura leve e cremosa. Distribua a mistura entre os copos e remate com bolachas esmagadas. Coloque também por cima uma folha de menta e sirva.

