

FATIAS DA CHINA



macau

Ingredientes:

20 gemas de ovo, 1 libra (16 ozs.) de açúcar

Modo de Preparação:

Batem-se bem as gemas e leve-as a cozer em banho-maria numa forma quadrada ou retangular. Quando estiverem cozidas desenforme-as e corte-as às fatias.

À parte ferve-se o açúcar com água até engrossar (ponto de fio). Coloque as fatias numa travessa, cobrindo em seguida com a calda de açúcar.

P.I.

26-786P.
1/10
STAMP

Copyright Dept. of Tourism (D.S.T.) MACAU - 30,000 - 86 - 12

CASQUINHAS



macau

Ingredientes:

4 lbs (16 ozs.) de caranguejo, 1 cebola da Índia picada, 4 cebolas secas picadas, 6 azeitonas descaroçadas e picadas, pão ralado, alho, 2 ovos, molho Béchamel

Modo de Preparação:

Cozem-se os caranguejos. Descascam-se e desfiam-se muito bem. Faz-se um refogado com alho, cebola da Índia, cebola seca ao qual se adiciona o caranguejo já desfiado, as azeitonas e o molho Béchamel.

Em seguida recheiam-se as conchas, passando-as por ovo batido e pão ralado e levam-se ao forno a alourar.

Molho bechamel: farinha (maizena), margarina, leite, sal pimenta ao paladar. Prepara-se com farinha (maizena) feita com margarina a qual se adiciona aos pouco o leite, sal e pimenta a gosto, deixando-o cozer e engrossar o suficiente.

(Berta Maria de Passos da Silva)

P.I.

26.786 P.

2110

STAMP



Copyright Dept. of Tourism (D.S.T.) MACAU - 30.000 - 86 - 12

ARROZ GORDO À MACAENSE



MACAU

Ingredientes:

1 frango, 1 lb (16 ozs.) de carne para bife,
1 lb (16 ozs.) de costeletas de porco, 8 dentes
de alho picado, 8 tomates, 1 lb (16 ozs.)
de camarões grandes, 4 cebolas grandes pica-
das, limão, sutate (molho de soja), louro,
uma colher de piri-piri, sal e pimenta

Modo de Preparação:

Tempera-se de véspera o frango cortado aos
pedaços com alho e sal que se frita depois em
óleo, as costeletas de porco com sal, pimenta,
alho, louro e sumo de limão que vai depois
assar no forno e igualmente os bifes bem
batidos e temperados com alho, pimenta e
sutate, salteados em óleo antes de se servir.
Quanto aos camarões, tira-se a tripa negra,
abrem-se ao meio, temperam-se com alho, sal
e piri-piri picadinhos e frite-os no momento de
serem servidos.

A seguir, num tacho, faz-se um refogado com
cebola, alho e tomate, à qual se adiciona
água suficiente para cozer o arroz, previamente-
te lavado.

Quando estiver cozido, deita-se num prato e
cobre-se com as diversas carnes.

(Alberto Maria Ritchie)

P.I. 26.786 P.

3/10

STAMP



OVOS RECHEADOS À MODA DE MACAU



macau

Ingredientes:

ovos, carne de vaca picada, chouriço, alho, cebola, pão ralado

Modo de Preparação:

Coza os ovós e deixe arrefecer. Em seguida, descasque-os e corte-os no sentido do comprimento. Retire as gemas, misturando-as depois com o chouriço já picado e a carne de vaca que foi previamente cozida com alho e cebola picada. Recheie as claras cozidas com essa mistura, passe-as depois por ovo batido e pão ralado e frite-as em óleo bem aquecido.

P.T.

26.786 P.

4/10

STAMP

Copyright Dept. of Tourism (D.S.T.) MACAU - 30.000 - 86 - 12



(Teresinha Nantes António)

GENETES (Bicho-Bicho)



macau

Ingredientes:

1 lb (16 ozs.) de farinha maizena, 1/2 lb (8ozs.) de açúcar, 1/2 lb (8 ozs.) de manteiga, 8 gemas de ovo

Modo de Preparação:

Bate-se o açúcar com a manteiga e juntam-se em seguida as gemas, uma por uma. Finalmente, acrescenta a farinha e amassa até ficar homogênea. Introduza a massa num tubo apropriado para biscoitos dando-lhes a forma desejada. Coloque-os num tabuleiro previamente untado de manteiga e polvilhado com farinha e, leve-os a cozer em forno médio já aquecido.

P.I. 26.786 P

5/10

STAMP

Copyright Dept. of Tourism (D.S.T.) MACAU - 30.000 - 86 - 12



OVOS EM NEVE



macau

Ingredientes:

1/2 lata de leite condensado, 1/2 colher de café de farinha de trigo, 1/4 colher de café de chocolate em pó, 3 ovos, 1 copo de leite fresco

Modo de Preparação:

Dissolava o leite condensado e a farinha de trigo no copo de leite fresco. Leve ao fogo para engrossar.

Bata as claras em neve e com o auxílio de 1 colher faça-as cozer neste creme dando-lhe uma forma de "puff". A medida que as vai cozendo retire-as e coloque-as separadamente. Bata depois as gemas dos 3 ovos ligeiramente e junte ao leite quente, mas não a ferver. Leve logo ao fogo até engrossar um pouco, juntando de seguida o chocolate em pó, cobrindo as claras já cozidas com este creme.

(Alberto Maria Ritchie)

P.I. 26.786 P.
6/10
STAMP

Copyright Dept. of Tourism (D.S.T.) MACAU - 30.000 - 86 - 12



MOUSSE DE MANGA



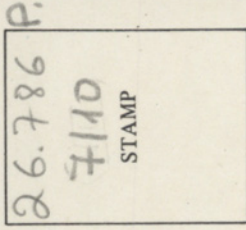
macau

Ingredientes:

8 mangas, 350 grs de natas, 8 colheres de sopa de açúcar, sumos de 2 laranjas e de 1 limão, 1 pacote e meio de gelatina, 1 cálice de "Coingtreau" (licor)

Modo de Preparação:

Deixam-se gelar as natas por uma hora. Batem-se as mesmas juntando pouco a pouco o açúcar. Acrescenta-se em seguida o licor, a gelatina já derretida em 1 chávena de água, os sumos e as mangas cortadas em pedaços. Mistura-se sem bater e põe-se no frigorífico para endurecer.



Copyright Dept. of Tourism (D.S.T.) MACAU - 30.000 - 86 - 12



SARANSURÁVEL



macaú

Ingredientes:

8 ovos, 1 libra (16 ozs.) de açúcar, 1 colher de essência de baunilha, 4 oz da manteiga, 2 chávenas de água, 1/2 libra (8 ozs.) de farinha, 1 libra (16 ozs.) de coco ralado, pó de feijão torrado

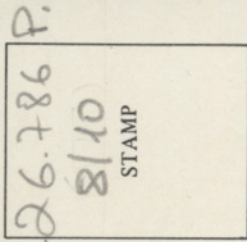
Modo de Preparação:

Separam-se as gemas das claras. Bate-se a manteiga com 1/2 libra de açúcar até ficar em creme. Adicione as gemas pouco a pouco e junte em seguida a farinha. Junte as claras em castelo e finalmente, adicione a essência de baunilha. Deita-se a massa numa forma e deixe cozer em banho-maria 35 a 40 minutos aproximadamente.

A parte, faz-se um xarope com água e 1/2 libra de açúcar. Quando este estiver bem derretido, adicione o coco ralado e misture bem até engrossar.

Logo, quando o bolo estiver cozido, deixa-se arrafecer e retire-o da forma. Em seguida, coloque o bolo num prato e deite o xarope sobre o mesmo, cobrindo-o depois com o pó de feijão torrado.

(Alice Pinto Marques)



“BATATADA”



MACAU

Ingredientes:

1,2 Kgs de batatas, 300 grs de manteiga, 450 grs de açúcar, 150 grs de farinha, 12 gemas de ovos, 4 claras de ovos, 1 copo de sumo de coco, 1/2 lata de leite condensado

Modo de Preparação:

Cozem-se as batatas e prepara-se um puré para ser misturado com os ingredientes acima referidos.

Deita-se tudo em seguida numa forma de bolos e leva-se ao forno para ser cozido durante uma hora e meia em lume brando.

P.I. 26.786 P.

9/10
STAMP

Copyright Dept. of Tourism (D.S.T.) MACAU - 30.000 - 86 - 12



(Maria da Graça Catela Antunes)

PUDIM DE PÃO



macau

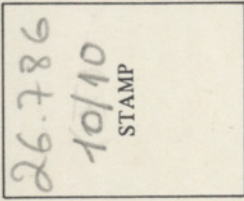
Ingredientes:

15 ovos, 4 chávenas de água, 1 libra(16 ozs.)
de açúcar, 8 oz de leite, 1 libra (16 ozs.)
de pão-de-forma em fatias, 1 libra (16 ozs.)
de frutas cristalizadas

Modo de Preparação:

Deixa-se o pão-de-forma a desfazer em água.
Batem-se os ovos inteiros com o açúcar e o
leite. Junta-se-lhes o pão já desfeito e bem
espremido de água. Cortam-se as frutas
cristalizadas em pedaços e junte-as à massa
que vai a cozer em forno médio, numa forma
untada e forrada. Tome cuidado de não
abrir o forno ou de mudar a temperatura
porque transformará a cozedura do pudim.

(Alice Pinto Marques)



P.T.

