

MARIA ANTÓNIA PEÇAS e LUÍS BARROS

# DO YOU WANT

• The Best of Portuguese Cuisine •

# A BITE?

## SÃO SERVIDOS?

• O Essencial da Cozinha Portuguesa •



v o g a i s

# CONTENTS ÍNDICE

INTRO	INTRODUÇÃO	4
STARTERS & SOUP	ENTRADAS & SOPAS	8
FISH	PRATOS DE PEIXE	38
MEAT	PRATOS DE CARNE	68
DESSERTS	SOBREMESAS	98

Portugal may be a small country, yet its gastronomic culture is as big and rich as its landscape and its people.

With a long coastline (nearly 2,000 kilometres, considering the mainland, the Azores and Madeira), Mediterranean cuisine is also deeply rooted in the country, combined with the multiple heritage brought by centuries-old trade routes.

Salt, spices, sugar and creativity, among so many other attributes, have led a small seaside people to develop hugely rich flavours and an offer that makes it hard to reduce that which defines us to the bare essentials. Choosing but a few dishes was no easy task. Nonetheless, we believe it will prove an excellent greeting card to all those who come here and wish to take a piece of the essence of the Portuguese table back home.

#### For starters

No dining table in Portugal is ever complete without soup, olives, cheese and bread. Although the best-known soup is possibly *Caldo Verde* (green broth), *Canja de Galinha* (chicken soup), *Açorda de Coentros* or *Açorda de Poejos* (a thick soup of coriander or pennyroyal) with salt cod and vegetable soups are also just the ticket – not to mention the rich, perfumed *Sopa de Peixe*, i.e., fish soup, cooked in a different way in each seaside town, exuding charm and wonder. Seasoned olives (black, green, cracked, crushed, split...) are to die for as well, and seem to vanish into thin air as soon as they get to the table.

To embellish every meal, it is usual to serve a nice sheep or goat's cheese (*curado* from Nisa – i.e., dried mature hard white cheese –, Serra de Estrela, Azeitão, Serpa or São Jorge, among so many others) as a starter, or even a small dish containing olive oil lightly perfumed with herbs, garlic and salt – accompanied by some nice bread, of course, out of the many different, wonderful kinds that are to be found across the country (wheat, rye and corn being the most common) and a glass of wine.

Portugal é um país de pequena dimensão, mas com uma cultura gastronómica tão vasta e rica como a sua paisagem e as suas gentes.

Com uma orla marítima extensa (entre o continente, a Madeira e os Açores anda próxima dos 2000 quilómetros), somos também um país com uma forte implementação da cozinha mediterrânica, cruzada com múltiplas heranças trazidas pelas rotas comerciais que desenvolvemos há séculos.

O sal, as especiarias, o açúcar e a criatividade, entre tantos outros atributos, contribuíram para que um povo pequeno, à beira-mar plantado, desenvolvesse uma riqueza enorme de sabores e uma oferta que torna difícil reduzir ao essencial aquilo que nos define. A escolha de apenas algumas receitas não foi, por isso, feita de ânimo leve, mas acreditamos que será um excelente cartão de visita a quem nos procura e quer levar para a sua casa um pouco da essência da cozinha portuguesa.

#### Para começar

Numa mesa portuguesa que se preze nunca faltam a sopa, as azeitonas, o queijo e o pão. A mais conhecida de todas as sopas portuguesas talvez seja o *Caldo Verde*, mas a *Canja de Galinha*, a *Açorda de Coentros* (ou *Açorda de Poejos*) com *Bacalhau* e as sopas de legumes em geral não lhe ficam atrás. Destaque-se ainda a perfumada e rica *Sopa de Peixe*, que é cozinhada em cada localidade costeira de forma diferente, exalando charme e admiração. As azeitonas temperadas (pretas, verdes, britadas, pisadas, retalhadas...) são outra perdição, e poucas ou nenhuma são as que sobram mal chegam à mesa.

Abrilhantando qualquer refeição, convém ainda referir que é comum servir como entrada um bom queijo de ovelha ou de cabra (*curado* de Nisa, Serra de Estrela, Azeitão, Serpa ou São Jorge, entre tantos outros), ou mesmo um pratinho de azeite ligeiramente perfumado com ervas aromáticas, alho e sal. Tudo acompanhado por um bom pão, obviamente, que os

## The sea around us

With so many different species coming to our fish markets every day, no wonder you can easily enjoy a good meal. Be it a grilled rock bass fresh from the sea with a drizzle of golden olive oil – if you have never tasted *Sardinhas Assadas* (grilled sardines) during the June festivities you have missed out on one of the most remarkable gastronomic icons in Portuguese life – or *Cataplana à Algarvia* (Algarve-style *cataplana* fish stew), *Caldeirada à Fragateira* (fisherman-style fish stew), *Açorda de Marisco* (a thick soup of mashed bread with seafood), *Arroz do Mar* (a soupy dish of rice and seafood) or *Polvo à Lagareiro* (grilled octopus with olive oil and garlic sauce), you will surely have a chance to enjoy an excellent, typically Portuguese meal. What about our shellfish and seafood? They're fresh and taste of sea...

Ours is definitely the best fish in the world! And if that was not enough, there's salt cod.

The star of our most traditional dishes is not caught in our shores. It comes from the North Atlantic Ocean and fell in the intrepid Portuguese fishing nets in the days of the Discoveries. Dried and salted for preservation purposes, it fed the crews on their voyages and later became the general public's most faithful friend.

We know how to cook it indeed. Many, many recipes are to be found in the homes of nearly each and every one of us. Even though it is hard to choose, we must mention the delicious *Pataniscas* (dried cod fritters), *Pastéis* or *Bolinhos de Bacalhau* (codfish cakes), *Bacalhau à Brás* (dried cod with egg and potatoes) or even *Bacalhau à Gomes de Sá* (dried cod fried with onions, boiled eggs, potatoes and black olives).

## A tasty, creative hinterland

Pork, lamb and poultry are behind other gastronomic specialities we cannot fail to mention.

Pork was most people's basic food for centuries. Hence, it is only natural that ingenuity and necessity have led to dozens of excellent recipes across the ages. The many different rich flavours and appearances are often linked to questions of survival and scarce home economy,

*temos muitos, variados e ricos (de norte a sul de Portugal, variam na sua composição, sendo os de trigo, centeio e milho os mais comuns) e um copo de vinho.*

## O mar que nos rodeia

*Com a fantástica diversidade de peixes que nos chega diariamente às lotas, não admira que se consiga facilmente uma boa refeição. Quer seja sob a forma de um fresquíssimo robalo grelhado regado com um azeite dourado (quem nunca provou umas Sardinhas Assadas em junho, durante as festas juninas, perdeu um dos ícones gastronómicos mais marcantes da vida portuguesa) ou uma Cataplana à Algarvia, uma Caldeirada à Fragateira, uma Açorda de Marisco, um Arroz do Mar ou um Polvo à Lagareiro, garantidamente terá oportunidade de saborear uma refeição excelente e bem portuguesa. E o que dizer dos nossos mariscos e moluscos? Frescos, saborosos e a saber a mar...*

*Temos, sem dúvida, o melhor peixe fresco do mundo! E como se tudo isso não bastasse, ainda temos o bacalhau salgado.*

*Estrela dos pratos mais tradicionais, não sendo pescado na nossa costa, chega-nos do Atlântico Norte, por ter caído, na época dos Descobrimentos, nas destemidas redes portuguesas. Seco e salgado para efeitos de conservação, serviu de alimento às tripulações durante as viagens e veio a tornar-se o mais fiel amigo da população em geral.*

*E se o sabemos fazer! São muitas as receitas que pululam pelas casas de quase todos nós, e ainda que seja difícil a escolha, sem dúvida que temos de destacar as deliciosas Pataniscas, os Pastéis (ou bolinhos) de Bacalhau, o Bacalhau à Brás ou mesmo o Bacalhau à Gomes de Sá.*

## Um interior rico em sabores e criatividade

*O porco, o borrego e as aves permitem outras especialidades gastronómicas que não podemos de forma alguma deixar de referir.*

*Tendo sido o porco o alimento base de grande parte da população durante*

which made these animals the basic food of many generations.

You can eat all things pork. Because of this, pigs were slaughtered in winter. After they were salted, seasoned (typically with roast pepper paste, garlic, salt and wine) and smoked, families used to eat pork throughout the year. Out of the many different ways to cook this tasty meat, we must mention *Cozido à Portuguesa* (a stew made from meat, smoked sausage, rice, potatoes and vegetables), an all-time favourite. No matter how you cook it, the truth is this iconic dish must have many different kinds of meat, smoked sausage and vegetables.

*Enchidos* (smoked sausage) is another Portuguese speciality that brings joy to the table. Whether they are *chouriços de carne* (meat sausage such as *linguiça*), *chouriços de sangue* (blood sausage such as *morcelas* and *cacholeiras*), *chouriços de ossos* (bone sausage), *mouras* (pork sausage with garlic and cumin), *farinheiras* (pork sausage with flour and spices), *salpicões* (salami), *paios* or *paiolas* (pork sausage with garlic, sweet pepper and white wine), each household has its preferences and its different seasonings. The common denominator is the fact that they are smoked, salt and the art of knowing how to cook rich, tasty comfort food designed to last a whole year (there are even pork-free alternatives, as is the case of *alheiras*, i.e., garlic sausages, in the Trás-os-Montes region in northeast Portugal, the most famous ones being those from Mirandela).

For centuries, most Portuguese lived on cereal and vegetables (which gave rise to wonderful *açordas* and *sopas de pão*, i.e., bread soups), as meat was expensive and not so common in those days as it is now.

Again, home economy played a major part when it came to choosing: lamb and poultry were a regular gastronomic feature: there are many variations of roast, *sarapatel* (cooked in its blood) and stewed lamb across the country.

As far as poultry is concerned, one must mention chicken and fowl (which was less common, as it supplied eggs), featuring *cabidelas* (cooked in its own blood) and stews.

*séculos, é natural que o engenho e a necessidade tenham trazido até aos dias de hoje dezenas de excelentes receitas. Resultando numa riqueza extrema em sabores e apresentações, foram, porém, muitas vezes, questões de sobrevivência e parca economia doméstica que tornaram estes animais o suporte alimentar de muitas gerações.*

*Do porco tudo se come, e, por isso, o animal era morto no inverno e, depois de salgadas, temperadas (na maioria das vezes com massa de pimentão, alho, sal e vinho) e fumadas as suas carnes, era dele que se sustentavam as famílias durante todo o ano. São muitas as variantes deliciosas feitas com esta saborosa carne, mas temos obrigatoriamente de destacar o Cozido à Portuguesa como um dos pratos de eleição do nosso povo. Com mais um pouco disto ou daquilo, a verdade é que a este icónico prato não pode faltar uma boa variedade de carnes, enchidos e hortaliças.*

*Os enchidos são outra das especialidades portuguesas que geram felicidade à mesa. Sejam chouriços de carne (linguiças), chouriços de sangue (morcelas e cacholeiras), chouriços de ossos, mouras, farinheiras, salpicões, paios ou paiolas, cada casa tem as suas preferências e a sua forma de os temperar. Em comum têm o fumeiro, o sal e a arte de saber fazer um alimento rico, saboroso e de sustento para um ano inteiro (dando até origem a alternativas sem porco, como é o caso das alheiras em Trás-os-Montes, sendo as mais famosas as de Mirandela).*

*É sabido que a maioria do nosso povo se alimentou durante séculos à base de cereais e produtos hortícolas (originando maravilhosas açordas e sopas de pão), por ser a carne um alimento caro e menos disponível.*

*A economia doméstica mais uma vez teve um peso grande nas escolhas, tornando o borrego e as aves presença regular na gastronomia. E são muitas as variantes dos assados de borrego, sarapatel e ensopados espalhados por esse país fora.*

## The art of sweet

When sugar came to our country (initially from Madeira in the 15th century, and from Brazil soon after), we could not fail to show our creative gifts. That was when things got complicated. The Portuguese arguably have a sweet tooth. Our pastry and confectionery is as varied as it is rich, and especially peopled by eggs, nuts and sugar.

The reason for this may well be the abundance of convents and religious orders across the country, where there was plenty of time and produce available, and gave rise to fabulous recipes and little pieces of heaven that we enjoy serving (as well as eating) at the end of a meal.

There is so much to choose from across the mainland and the islands alike that this has been the most difficult selection for us. Should you wish to «have a taste» of our sweets and desserts, you must try *Pudim Abade de Priscos* (egg pudding), *Ovos Moles* (egg yolk sweets), *Bolo de Mel* (honey cake) and, obviously, the famous *Pastéis de Nata* (custard tarts). We could have made many other suggestions, though. Because we have a sweet tooth, it is a pity we must keep it short.

We are certain that all these suggestions will be made even richer by adding a fine Portuguese wine (be it red, white, *verde* or even *rosé*). Hence, we wish to end by raising a glass of Port or Madeira in honour of our creative people and all those who visit us, eager to get to know a country and its inhabitants, who are so much more than the mere visible surface at first glance.

Cheers!

Maria Antónia Peças / Luís Barros

*Na aves, o destaque vai mesmo para o frango e para a galinha (menos comum porque fornece ovos), sendo as cabedelas e os estufados algumas das nossas mais destacadas concorrentes.*

### A arte da gulodice

*Com a chegada do açúcar ao nosso país (vindo da ilha da Madeira, no século xv e um pouco mais tarde do Brasil), não podíamos deixar de exibir os nossos dotes criativos, e é aqui que tudo se complica. Os Portugueses são, sem dúvida, um povo guloso e, por isso, damos graças por termos uma pastelaria e doçaria variada e riquíssima, particularmente povoada por ovos, frutos secos e açúcar.*

*A abundância de conventos e ordens religiosas espalhados por todo o país, onde havia tempo e disponibilidade de produtos, não é alheia a esta causa, tendo originado receitas fabulosas e pequenos pedaços de céu que gostamos de servir (e de comer) no final das refeições.*

*De norte a sul do continente e ilhas, a riqueza é gigantesca, e esta foi, sem dúvida, a mais difícil seleção que tivemos de fazer. Tentando dar um «cheirinho» do país doceiro, destacamos o Pudim Abade de Priscos como uma experiência a não perder, os Ovos Moles, o Bolo de Mel e, obviamente, os famosos Pastéis de Nata. Porém, muitas outras sugestões poderiam perfeitamente aqui figurar e, como bons gulosos que somos, lamentamos ter de tornar este texto sucinto.*

*Tendo a certeza de que todas as sugestões que deixamos serão efetivamente enriquecidas se lhes for acrescentado um bom vinho português (seja ele tinto, branco, verde ou mesmo rosé), finalizamos com um brinde de vinho do Porto ou Madeira ao nosso criativo povo e a todos os que nos visitam e sentem curiosidade por conhecer um país e as suas gentes, que são muito mais do que apenas a superfície visível que surge ao primeiro olhar.*

Saúde!

Maria Antónia Peças / Luís Barros



## CODFISH CAKES

### PASTÉIS DE BACALHAU

One of the most delicious starters in Portuguese cuisine, and one that is essential to lead to a meal packed with aromas and flavours. The recipe of this snack is said to have been first published in Carlos Bento da Maia's 1904 cookbook *Tratado de Cozinha e Copa*. One thing is certain: it is here to stay.

*Uma das entradas mais saborosas da culinária portuguesa, essencial para abrir caminho a uma refeição repleta de aromas e sabores. Consta que a primeira receita deste petisco foi publicada em 1904, no livro *Tratado de Cozinha e Copa*, de Carlos Bento da Maia. Uma coisa é certa, veio para ficar.*

**INGREDIENTS** INGREDIENTES

- 250 g codfish (soaked)
- 250 g potatoes, peeled
- 1 small onion, chopped
- 1 tablespoon chopped parsley
- 3 large eggs
- Salt, black pepper, grated nutmeg as needed
- Olive oil or vegetable oil for frying
- 250 g de bacalhau (demolhado)
- 250 g de batatas, descascadas
- 1 cebola pequena, picada
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 3 ovos grandes
- Sal, pimenta preta moída e noz-moscada ralada q.b.
- Azeite ou óleo para fritar

**PREPARATION** PREPARAÇÃO

1. Peel and cook the potatoes and the cod. Drain and purée the potatoes. Discard the skin and bones of the cod and shred it (rub it inside a clean towel).
2. Mix the cod with the potato mash and add the onion and parsley. Add the eggs one by one and season with salt, pepper and nutmeg.
3. Make the cakes with the help of two tablespoons and deep-fry them in a lot of hot olive oil or vegetable oil until browned.

1. Descasque e coza as batatas juntamente com o bacalhau. Escorra e reduza as batatas a puré. Elimine a pele e as espinhas ao bacalhau e desfie-o.

2. Junte o bacalhau ao puré e adicione a cebola, a salsa e os ovos inteiros, um a um. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

3. Molde os pastéis com a ajuda de duas colheres de sopa e frite-os em azeite, ou óleo, bem quente até ficarem dourados.



## GOMES DE SÁ-STYLE DRIED COD

### BACALHAU À GOMES DE SÁ

Over 100 years ago, a dried cod merchant from Porto, José Luís Gomes de Sá, decided to deconstruct the recipe for *Pastéis de Bacalhau*. And so one of the tastiest dried cod dishes – an absolute must-have for those who visit Portugal – was born.

*Foi há mais de 100 anos que um comerciante de bacalhau do Porto, José Luís Gomes de Sá, decidiu desconstruir a receita dos pastéis de bacalhau. Assim nasceu um dos mais saborosos pratos de bacalhau, absolutamente imperdível para quem visite Portugal.*



## INGREDIENTS INGREDIENTES

- 1 kg small potatoes, unpeeled, sliced
    - Salt and pepper
    - 4 boiled eggs, sliced
  - 600 g cod fillets, soaked
    - Milk
    - 1 dl olive oil
  - 2 large onions, sliced
  - 3 chopped garlic cloves
    - 1 tablespoon vinegar
  - 1 tablespoon chopped parsley
    - Black olives
- 1 kg de batatas com casca, cozidas, às rodelas
    - Sal e pimenta q.b.
  - 4 ovos cozidos, às rodelas
  - 600 g de bacalhau, demolido
    - Leite q.b.
    - 1 dl de azeite
  - 2 cebolas grandes, às rodelas
  - 3 dentes de alho, picados
  - 1 colher de sopa de vinagre
  - 1 colher de sopa de salsa picada
    - Azeitonas pretas q.b.

## PREPARATION PREPARAÇÃO

1. Cook the cod with the milk. Drain, let cool and discard the skin and the bones. Shred the cod and set aside. Preheat the oven at 200 °C.
2. Heat a frying pan with olive and add the onion and garlic. Season with salt and pepper and cook until the onion is translucent. Remove from the heat, pour some vinegar and set aside.
3. In a baking tray, arrange layers of potatoes and cod. Finally, place the eggs and the onion and cook in the oven until browned. Serve sprinkled with chopped parsley and olives.

1. Coza o bacalhau em leite e deixe arrefecer um pouco. Elimine as peles e espinhas, lasque o bacalhau e reserve. Aqueça o forno a 200 °C.

2. Leve ao lume uma frigideira com o azeite, as cebolas e os alhos, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar até a cebola ficar transparente. Retire do lume, regue com algumas gotas de vinagre e reserve.

3. Num tabuleiro de ir ao forno, monte camadas alternadas de batatas e bacalhau. Finalmente, disponha os ovos e a cebola e leve ao forno a dourar. Sirva polvilhado com salsa picada e azeitonas.

## FRANCESINHA

Going to Porto and not having a *Francesinha* is like going to Rome and not visiting the Vatican. The recipe was created by Daniel David da Silva, an emigrant who had returned from France, in 1953. It is said to have been born out of his desire for Portuguese women to be as “spicy” as French women – hence the name, which can be roughly translated as “French girl”. The result: a sandwich on steroids that sets a world of warm feelings free, from sliced bread to meat and a fried egg on top to the unmistakable, spiced-up sauce. Brutally delicious.

*Ir ao Porto e não comer uma francesinha é como ir a Roma e não ver o Papa. Trata-se de uma receita criada em 1953, por Daniel David da Silva, emigrante regressado de terras gaulesas. Segundo consta, nasceu da sua vontade de que as mulheres portuguesas fossem tão «picantes» quanto as francesas. O resultado está à vista. Como se fosse uma sanduíche sobre esteróides, liberta um universo de quentes sensações, começando no pão, passando pela carne e ovo no topo, até ao inconfundível e condimentado molho. Brutalmente deliciosa.*



## INGREDIENTS INGREDIENTES

- 8 slices of loaf bread
  - 4 beef fillets
  - 4 meat sausages
  - 4 slices of ham
- 16 slices of grating cheese
  - 4 fried eggs
  - Salt and pepper

### For the sauce

- 1 large onion, chopped
- 1 garlic clove, chopped
- 3 tablespoons olive oil
- 5 tablespoons tomato sauce
  - 1 cube meat stock
    - 9 dl beer
- 2 tablespoons corn starch
  - 1 dl milk
    - Chilli
    - 1 laurel leaf
    - 1 glass brandy
    - 1 glass port Wine

- 8 fatias de pão de forma
  - 4 escalopes de vaca
    - 4 linguças
    - 4 fatias de fiambre
- 16 fatias de queijo para gratinar
  - 4 ovos estrelados
  - Sal e pimenta q.b.

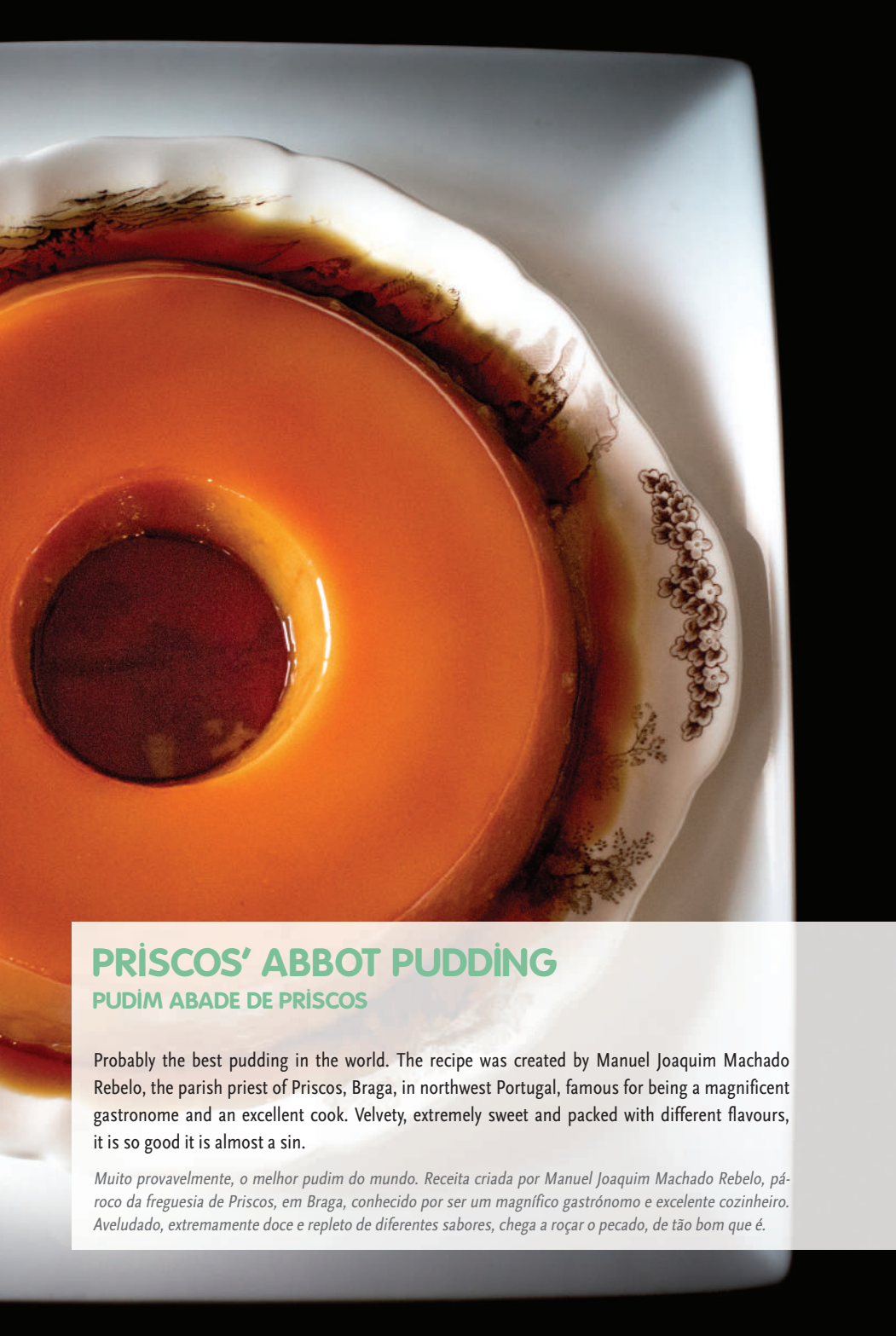
### Para o molho

- 1 cebola grande, picada
- 1 dente de alho, picado
- 3 colheres de sopa de azeite
- 5 colheres de sopa de polpa de tomate
  - 1 cubo de caldo de carne
    - 9 dl de cerveja
- 2 colheres de sopa de amido de milho
  - 1 dl de leite
    - Piri-piri q.b.
    - 1 folha de louro
    - 1 cálice de brandy
    - 1 cálice de vinho do Porto

## PREPARATION PREPARAÇÃO

1. Make the sauce: fry the onion and garlic in olive oil and add the tomato sauce, meat stock and beer; bring to a boil.
2. Dissolve the corn starch in the milk and add to the mixture, stirring continuously. Check the salt, season with chilli and add the laurel, brandy and Port wine. Cook until the sauce gets the right consistency. Strain and set aside.
3. Season the meat fillets with salt and pepper, slice the sausages in half lengthwise and grill.
4. Toast the bread and place a slice in each serving plate. Then make layers as follows: one slice of ham, one meat fillet, a sausage and another bread slice on top. Cover with 4 cheese slices and place in the oven at 200 °C until the cheese melts. Add a fried egg on top and some hot sauce all around. Serve with french fries.

1. Prepare o molho: aloure a cebola e o alho no azeite e adicione a polpa de tomate, o caldo e a cerveja; ferva.
2. Dissolva o amido de milho no leite e junte-o, mexendo sem parar. Retifique o sal, tempere com piri-piri e acrescente o louro, o brandy e o vinho do Porto; deixe apurar. Coe e reserve.
3. Tempere os escalopes com sal e pimenta. Abra as linguças ao meio, no sentido do comprimento. Grelhe os escalopes e as linguças.
4. Torre as fatias de pão e coloque uma em cada prato. Ordene as camadas: uma fatia de fiambre, um escalope, uma linguça e outra fatia de pão. Cubra tudo com quatro fatias de queijo, leve ao forno a 200 °C até derreter. Sirva cada francesinha com um ovo estrelado por cima e regue com o molho. Acompanhe com batatas fritas.



## PRISCOS' ABBOT PUDDING

### PUDIM ABADE DE PRISCOS

Probably the best pudding in the world. The recipe was created by Manuel Joaquim Machado Rebelo, the parish priest of Priscos, Braga, in northwest Portugal, famous for being a magnificent gastronome and an excellent cook. Velvety, extremely sweet and packed with different flavours, it is so good it is almost a sin.

*Muito provavelmente, o melhor pudim do mundo. Receita criada por Manuel Joaquim Machado Rebelo, pá- roco da freguesia de Priscos, em Braga, conhecido por ser um magnífico gastrónomo e excelente cozinheiro. Aveludado, extremamente doce e repleto de diferentes sabores, chega a roçar o pecado, de tão bom que é.*

## INGREDIENTS INGREDIENTES

- 50 g *presunto* lard, chopped
  - 5 dl water
  - 500 g sugar
- Rind of 1 lemon, thinly chopped
  - 1 cinnamon stick
  - 15 egg yolks
  - 1 glass of Port wine
  - Caramel as needed
- 50 g toucinho de presunto, picado
  - 5 dl de água
  - 500 g de açúcar
- 1 casca de limão, cortada fina
  - 1 pau de canela
  - 15 gemas de ovo
  - 1 cálice de vinho do Porto
  - Caramelo q.b.

## PREPARATION PREPARAÇÃO

1. Heat the water with the sugar, the ham, lemon rind and cinnamon. Bring to a boil until the sugar draws a line in the bottom of the pan. Strain and let it cool slightly.
2. Whisk the yolks with a metal whisk and add the Port wine. Add the yolks to the sugar syrup always whisking.
3. Pour some caramel in a cake tin with a hole and pour the mixture. Place the lid and cook in *bain-marie*, in a preheated oven, at 180 °C, for 45 minutes. Let it cool before removing from the tin.

1. Leve a água ao lume com o açúcar, o toucinho, a casca de limão e a canela. Deixe ferver até obter o ponto de fio. Coe e deixe amornar.

2. Bata as gemas com uma vara de arames e junte-lhes o vinho do Porto. Continuando a bater, incorpore as gemas na calda de açúcar.

3. Despeje para uma forma de chaminé, caramelizada, tape e coza em banho-maria, em forno aquecido a 180 °C, durante 45 minutos. Deixe arrefecer antes de desenformar.

## The best of Portugal at your table!

Visiting and getting to know Portugal is an experience for the senses. If you are delighted by, and lose yourself in the green mountain landscapes, the blue of the sea that surrounds the coast or the ochre shade of the plains, you will surely not be indifferent to the flavours that will be there for you wherever you go.

The sixty simple, easy-to-cook recipes in this book are an introduction to the best of Portugal: fresh produce, unique flavours and a diverse regional cuisine.

**Take these flavours to your table and share them  
with your loved ones!**



## O melhor de Portugal à sua mesa!

Visitar e conhecer Portugal é uma experiência sensorial. Mas se o olhar do visitante se deleita e perde nas paisagens verdejantes das serras, no azul do mar que contorna toda a costa ou no tom ocre das planícies, ninguém fica indiferente aos paladares que acompanham todo o percurso de norte a sul do país.

Este livro reúne em 60 receitas simples e fáceis de confeccionar um pouco do que Portugal tem de melhor: os seus produtos frescos, os seus sabores únicos, a diversidade regional da sua cozinha.

**Leve estes sabores para a sua mesa  
e partilhe-os com quem mais gosta!**

<p><b>v o g a i s</b> com todas as letras 2020 editora</p>	<p>ISBN 978-989-668-474-7</p>  <p>9 789896 684747</p> <p>Culinária</p>
--	---