

CHEF KIKO

JANTARADAS

HOJE É CÁ EM CASA

FOTOGRAFIA  
FRANCISCO RIVOTTI

|||||  
casadasletras



À mulher da minha vida,  
que me abraça todos os dias com mais liberdade.

Aos nossos filhos,  
que consigam um dia replicar algumas destas  
receitas.

À minha família,  
que me ensinou o valor da mesa e da partilha, e em  
especial à minha mãe pelo grande exemplo de mãe,  
mulher e cozinheira.

CHEF KIKO



AZEITE  
PICANTE

SIDRA

Cozin  
om Sabo  
NELA MO

ALL

NAT  
Com

100%  
PURE  
MADE

## VENHAM CÁ JANTAR!

Página > 15

### JANTARADA 1

#### PETISCO

Azeitonas e tremoços marinados com malagueta, limão, salsa e azeite

Página > 18

#### ENTRADA

Creme de cogumelos com azeite de trufa e amêndoas torradas

Página > 20

#### PRATO PRINCIPAL

Picanha ao sal com pimentos *padrón*, batata, cebola e molho *barbecue*

Página > 22

#### SOBREMESA

Tapioca com manga, coco e *curd* de maracujá

Página > 26

### JANTARADA 2

#### PETISCO

Pasta de beringela com caril e *papadums*

Página > 30

#### ENTRADA

Tártaro de salmão asiático com salada de milho

Página > 32

#### PRATO PRINCIPAL

Salsichas e curgetes assadas com molho de iogurte e farofa de chouriço

Página > 34

#### SOBREMESA

*Couscous* de líchias, laranja, gengibre e *mascarpone*

Página > 38

### JANTARADA 3

#### PETISCO

Dips de queijo creme com manjeriço, tomate raspado e gressinos

Página > 42

#### ENTRADA

Mini-hambúrgueres de alheira com salada de espinafres

Página > 44

#### PRATO PRINCIPAL

Tártaro de novilho

Página > 46

#### SOBREMESA

Bolo de milho com goiabada e queijo cabra

Página > 50

### JANTARADA 4

#### PETISCO

Húmus com chouriço e broa de milho

Página > 56

#### ENTRADA

Tortilhas de galinha com cogumelos, requeijão e amêndoas torradas

Página > 60

#### PRATO PRINCIPAL

*Couscous* de camarão com tomate-cereja e manjeriço

Página > 62

#### SOBREMESA

*Mousse* de chocolate branco com *wasabi* e framboesas

Página > 64

## JANTARADA 5

### PETISCO

Patê de salmão fumado  
com pepino e gressinos

Página > 68

### ENTRADA

Salada de *noodles* com ervas  
aromáticas e *magret* de pato

Página > 70

### PRATO PRINCIPAL

*Moussaka* com salada de queijo feta,  
azeitonas e tomate-cereja

Página > 74

### SOBREMESA

*Mousse*  
de goiaba

Página > 76

## JANTARADA 6

### PETISCO

*Guacamole* com tortilhas no forno

Página > 80

### ENTRADA

Creme de alho-francês  
e couve-flor com queijo fresco  
e sementes de girassol

Página > 84

### PRATO PRINCIPAL

*Carbonara* de chouriço de porco preto  
com salada de ervilhas e hortelã

Página > 86

### SOBREMESA

*Mousse* de doce de leite  
com *crumble* de amendoim

Página > 88

## JANTARADA 7

### PETISCO

*Dip* de chouriço  
com tostas de pão de Mafra

Página > 92

### ENTRADA

*Quesadillas* com compota  
de tomate

Página > 94

### PRATO PRINCIPAL

*Quinoto* de bacalhau com salada de  
espinafres, azeitonas e tomate-cereja

Página > 96

### SOBREMESA

Banana assada com *crumble*  
de baunilha e iogurte grego

Página > 100

## JANTARADA 8

### PETISCO

*Dip* de tremçoço com salsa e papo-seco

Página > 104

### ENTRADA

Creme de alho-francês com parmesão  
crocante

Página > 106

### PRATO PRINCIPAL

Caril de camarão com caju, maçã  
verde e beringela

Página > 108

### SOBREMESA

Leite-creme de erva-príncipe com  
mirtilos

Página > 112

## JANTARADA 9

### PETISCO

Pão de Mafra  
com queijo de Azeitão e tomilho

Página > 116

### ENTRADA

Mil-folhas com salmão fumado  
e iogurte de laranja

Página > 118

### PRATO PRINCIPAL

Lombinhos de porco  
com berbigão

Página > 120

### SOBREMESA

Tortilhas com ananás glaceado,  
especiarias e iogurte grego

Página > 122

## JANTARADA 10

### PETISCO

Shot de beterraba com queijo cabra e  
amêndoas torradas

Página > 126

### ENTRADA

Pica-pau asiático

Página > 128

### PRATO PRINCIPAL

Feijoada de bacalhau com chouriço e  
arroz branco

Página > 130

### SOBREMESA

Quinoa doce com morangos e  
manjeriço

Página > 134

## JANTARADA 11

### PETISCO

Creme de requijão e feta com *chips*  
de cenoura e aipo

Página > 138

### ENTRADA

Sopa de leite de coco  
e camarão

Página > 140

### PRATO PRINCIPAL

Lombinho de porco com manteiga  
de alho e de alho-francês à Brás

Página > 144

### SOBREMESA

Doce de ameixa  
da minha mãe

Página > 146

## JANTARADA 12

### PETISCO

Patê de aves

Página > 150

### ENTRADA

Tacos de secretos  
com salada de feijão branco,  
coentros, tomate e abacate

Página > 152

### PRATO PRINCIPAL

Fritata de alho-francês, cogumelos  
e queijo da Ilha

Página > 154

### SOBREMESA

*Pavlova* de morangos com redução  
de vinho do Porto

Página > 156

## JANTARADA 13

### PETISCO

Tostada de *magret* de pato fatiado, laranja, rabanetes e iogurte

Página > 160

### ENTRADA

Sopa de batata-doce com presunto crocante

Página > 162

### PRATO PRINCIPAL

Folhado de alheira com arroz de grelos

Página > 164

### SOBREMESA

*Panna cotta* com *curd* de limão e sementes de girassol

Página > 166

## JANTARADA 14

### PETISCO

Cogumelos *al ajillo*

Página > 172

### ENTRADA

Amêijoas orientais

Página > 174

### PRATO PRINCIPAL

Bacalhau à moda da minha mãe

Página > 178

### SOBREMESA

Folhado de nozes e amêndoas com granizado de lima

Página > 180

## JANTARADA 15

### PETISCO

Rebuçados de queijo *brie* com sementes de girassol e mel

Página > 184

### ENTRADA

*Koftes* com húmus e azeite de hortelã

Página > 188

### PRATO PRINCIPAL

Galinha salteada com castanha-de-caju e molho de ostras

Página > 190

### SOBREMESA

Crepes de requeijão de Seia e pera-rocha com moscatel

Página > 192

## JANTARADA 16

### PETISCO

Bolinhas de queijo com especiarias e ervas

Página > 196

### ENTRADA

*Borek* de queijo da ilha com ervilhas, iogurte e *harissa*

Página > 198

### PRATO PRINCIPAL

Peixe no forno com leite de coco, limão e salada de espinafres

Página > 200

### SOBREMESA

*Mousse* de chocolate e salada de alperces

Página > 202



## JANTARADA 17

### PETISCO

Cascas de batata com maionese de lima, gengibre e coentros

Página > 206

### ENTRADA

Salada de bulgur com queijo feta, azeitonas, tomate seco, manjeriço e queijo cabra

Página > 208

### PRATO PRINCIPAL

Empadão de farinheira com espinafres

Página > 210

### SOBREMESA

Salada de nêsperas maceradas com iogurte grego e amêndoas laminadas

Página > 212

## JANTARADA 18

### PETISCO

Ovos de codorniz com maionese de caril

Página > 218

### ENTRADA

Salada de bacalhau com lentilhas

Página > 220

### PRATO PRINCIPAL

Partilha asiática

Página > 222

### SOBREMESA

A minha tarte de limão merengada preferida

Página > 224

## JANTARADA 19

### PETISCO

Queijo assado no forno com azeite, alho, alecrim e gressinos

Página > 2228

### ENTRADA

Camarões assados com malaguetas e batata-doce

Página > 230

### PRATO PRINCIPAL

Rolo de carne com tofu e beringela assada com molho de ostras

Página > 234

### SOBREMESA

Salada de frutas com creme de abacate e baunilha

Página > 236

## JANTARADA 20

### PETISCO

Tostadas de presunto com tomate-cereja e manjeriço

Página > 240

### ENTRADA

Asas de frango com molho agridoce

Página > 242

### PRATO PRINCIPAL

Salmão marinado com massa pevide

Página > 246

### SOBREMESA

Bolo de amêndoa desmanchado com leite condensado e coco ralado

Página > 248

## GLOSSÁRIO

Página > 252





AZEITE  
PROD. E TRAF. AD.  
EST. 1950  
O TALHO



## VENHAM CÁ JANTAR!

Uma das coisas de que mais gosto na vida é poder receber pessoas em casa. E os meus amigos adoram cada vez que lhes ligo a dizer: «Venham cá jantar»!

Em primeiro lugar porque, tal como provavelmente se passa consigo, isso não acontece tantas vezes como eu gostava — o trabalho é muito e depois há os filhos, a mãe, a família que vive longe... — e um convite destes significa que vamos ter tempo para estar à mesa, à conversa. E depois porque, inevitavelmente, ficam a imaginar o que é que lhes vou servir. Isto de ser cozinheiro não é fácil, as expectativas estão sempre lá em cima...

Cozinhar é uma parte fundamental da minha vida, sem dúvida. Passo muito tempo a pensar em ingredientes e nas várias brincadeiras que posso fazer com eles, mas sempre que marco uma jantarada cá em casa também passo por aquele momento crítico em que penso: «E agora, o que é que vou fazer?».

Na cozinha encontro uma forma de dar o que tenho de melhor aos outros, por isso todas as refeições são importantes. É esta a razão que me levou a compilar neste livro algumas das receitas que preparo quando os amigos ou a família aparecem cá em casa para jantar.

São receitas fáceis de preparar e com ingredientes acessíveis, onde misturei também sabores de outros países que descobri pela primeira vez durante o projeto «Comer o Mundo», a viagem à volta do mundo que realizei com a Maria, minha mulher. Estão organizadas em 20 menus diferentes, cada um com petisco, entrada, prato principal e sobremesa.

Somos um país que gosta de estar à mesa, em família ou entre amigos, e que gosta sempre de surpreender. Quem sabe se as ideias que aqui partilho não o inspiram a ligar a um ou mais amigos, hoje, a convidá-los para uma jantarada em sua casa? Aposto que iam gostar!

A close-up photograph of a wooden cutting board. On the board, there is a large pile of sliced green leeks, cut into thin, crescent-shaped pieces. A knife with a white handle and a metal blade is visible in the lower right corner, partially overlapping the leeks. The background is a blurred wooden surface.

# JANTARADA I

## PETISCO

Azeitonas e tremoços marinados com malagueta, limão, salsa e azeite

## ENTRADA

Creme de cogumelos com azeite de trufa e amêndoas torradas

## PRATO PRINCIPAL

Picanha ao sal com pimentos *padrón*, batata, cebola e molho *barbecue*

## SOBREMESA

Tapioca com manga, coco e *curd* de maracujá



## PETISCO

---

# AZEITONAS E TREMOÇOS MARINADOS COM MALAGUETA, LIMÃO, SALSA E AZEITE

---

### INGREDIENTES

1 chávena de chá  
de azeitonas  
1 chávena de chá  
de tremoços  
1 malagueta vermelha  
picada  
1 mão-cheia de salsa  
picada  
1 mão-cheia de orégãos  
3 colheres de sopa  
de azeite  
1 pitada de Tabasco  
Sumo de 1 limão

### PREPARAÇÃO

Coloque as azeitonas e os tremoços numa tigela. Adicione a malagueta, a salsa e os orégãos e misture tudo. Tempere com o azeite, o Tabasco e o sumo de limão e volte a misturar.





Kiko Martins

ENGLAND

## ENTRADA

---

# CREME DE COGUMELOS COM AZEITE DE TRUFA E AMÊNDOAS TORRADAS

---

### INGREDIENTES

100 g de alho-francês  
2 colheres de sopa  
de manteiga  
2 dentes de alho picados  
½ cebola picada  
300 g de cogumelos-paris  
3 colheres de sopa  
de azeite de trufa  
50 g de amêndoa torrada  
Sal a gosto

### PREPARAÇÃO

Corte o alho-francês em rodela finas e lave-o e seque-o bem. Depois refogue-o na manteiga com o alho e a cebola durante cinco minutos. Junte os cogumelos, cubra com água e tempere com sal. Deixe cozinhar em lume brando durante 25 minutos. Triture tudo com a ajuda de uma varinha mágica. Retifique temperos e junte o azeite de trufa e as amêndoas torradas na hora de servir.



## PRATO PRINCIPAL

---

# PICANHA AO SAL COM PIMENTOS PADRÓN, BATATA, CEBOLA E MOLHO BARBECUE

---

### INGREDIENTES

#### *Para a picanha*

1 kg de picanha  
Alecrim a gosto  
1 kg de sal grosso  
1 chávena de café de água  
100 g de batatas pequenas  
100 g de chalotas cortadas  
ao meio  
100 g de pimentos *padrón*  
3 colheres de sopa de azeite  
2 dentes de alho picados  
Sal a gosto

#### *Para o molho barbecue*

2 colheres de sopa de azeite  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
1 colher de café  
de gengibre picado  
1 chávena de café de uísque  
1 cravinho  
2 tomates-cacho picados  
sem grainhas  
3 colheres de sopa  
de molho de soja  
1 colher de chá de molho inglês  
1 colher de sopa de mel  
3 colheres de sopa  
de açúcar mascavado  
½ malagueta picada  
125 g de *ketchup*

### PREPARAÇÃO

Disponha a picanha num tabuleiro e coloque o alecrim por cima. Misture o sal grosso e a água e cubra a carne. Leve ao forno pré-aquecido a 200° C durante 35 minutos. Retire a carne do forno e limpe o sal. Deixe descansar 15 minutos antes de a cortar. Coza as batatas em água com sal durante 25 minutos. Salteie as chalotas e os pimentos *padrón* em azeite com o alho durante 10 minutos. A seguir, junte as batatas previamente cozidas. Envolve tudo e retifique os temperos.

#### *Para o molho*

Faça um refogado com a cebola, o alho, o gengibre e deixe cozinhar durante cinco minutos. Junte o uísque e deixe evaporar. A seguir, adicione o resto dos ingredientes e deixe cozinhar em lume brando durante mais 30 minutos. Triture tudo com a ajuda de uma varinha mágica. Se preferir pode passar por um passador chinês.







## SOBREMESA

---

### TAPIOCA COM MANGA, COCO E CURD DE MARACUJÁ

---

#### INGREDIENTES

##### *Para a tapioca*

300 g de tapioca  
1 lata de leite de coco  
75 g de açúcar  
1 manga  
Raspa de 1 lima

##### *Para o curd*

160 ml de polpa de maracujá  
160 g de açúcar  
3 ovos  
60 g de manteiga

#### PREPARAÇÃO

Coloque a tapioca num tacho e cubra com água fria. Deixe levantar fervura e cozinhe durante cinco minutos. Escorra, lave bem e volte a colocar no tacho. Junte o leite de coco e o açúcar e leve ao lume durante mais cinco minutos. Verifique se a tapioca está cozinhada e desligue o lume. Coloque a tapioca numa travessa e espalhe a raspa de lima por cima.

Para fazer o *curd* de maracujá, comece por misturar a polpa de maracujá com o açúcar e os ovos. Leve ao lume, mexendo sempre com a ajuda de uma vara de arames, até que a mistura atinja os 78° C. A seguir, passe tudo pelo passador chinês para garantir que não resta nenhum grumo. Espere que a mistura arrefeça até à temperatura ambiente e adicione a manteiga.