

CINE RAÍZES - UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA COM BRENO LERNER



RECEITAS 18/08/2024

SARDE IN SAOR

Esta especialidade de Veneza teve sua receita levada pelos judeus portugueses para lá, quando fugiram da expulsão de 1497.

1 kg de sardinhas limpas e abertas

1 kg de cebolas em rodelas finas

1 xícara de vinagre de vinho branco

2 colheres de sopa de vinho branco

6 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de uvas passas

2 colheres de sopa de pinoli

Óleo para fritura

Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de fazer:

Toste levemente os pinoli e reserve.

Coloque as passas em água morna com uma colher de sopa de conhaque para hidratar. Deixe por 10 minutos, escoe e reserve. Enfarinhe suavemente as sardinhas e frite-as em óleo, sem deixar escurecer demais. Coloque em toalha de papel para drenar.

Numa panelinha refogue as cebolas no azeite e quando começarem a murchar, adicione o vinagre, o vinho, as passas e os pinoli. Cozinhe por mais 5 minutos em fogo bem baixo.

Coloque as sardinhas em um refratário e cubra-as com o molho.

Deixe tomar gosto por uma noite na geladeira.

Sirva como entrada ou acompanhando polenta frita.

SPAGHETTI AL PESTO PANTESCO

Uma receita da linda e pouco conhecida ilha de Pantelleria, que fica ao sul da Sicília

500 g de spaghetti

1 lata de tomates pelados escorridos e picados

3 col sopa de alcaparras

3 col sopa de folhas de manjericão

3 col sopa de folhas de salsinha

1 col sopa de orégano

3 col sopa de amêndoas sem casca

3 dentes de alho

½ xícara de azeite extra virgem

Pimenta calabresa em flocos e sal à gosto

Modo de fazer:

Em um pilão (esta receita é feita num pilão, o processador não resultará na mesma textura), coloque as ervas picadas, o alho, as amêndoas e as alcaparras e pile até obter uma pasta homogênea.

Misture a pasta com o tomate pelado, o azeite e tempere com sal e pimenta. Deixe descansar por 1 hora

Cozinhe o spaghetti, escorra, misture ao pesto e sirva imediatamente.