

Feira de

Feira de **GASTRONOMIA**

Cozinha à Portuguesa

SHOWCOOING

22 AGO > Chef Paulo André > Restaurante Rio by Paulo André > Vila do Conde



Pata-roxa, lingueirão, farinha de pau, emulsão de bivalves

Caldo de peixe/fumet

Ingredientes:

1kg cabeças/ espinhas de robalo (peixe branco)

2 cebolas

200ml Vinho branco

6/8 grãos pimenta preta

1 Alho francês

1 talo Aipo rama

1 folha de Louro

3lt Água

Confeção do caldo

Lave bem as espinhas e cabeças, retirando as guelras e qualquer resíduo de sangue.

Numa panela grande, coloque o peixe, os legumes, as ervas e a água fria.

Leve ao fogo médio até começar a ferver. Retire a espuma que subir à superfície com uma escumadeira.

Baixe o fogo e cozinhe por 20 a 30 minutos. Evite cozinhar por mais tempo, pois o caldo pode ficar amargo.

Coe o caldo numa peneira fina, descartando os sólidos.

Levar ao lume a reduzir/concentrar mais um pouco e temperar antes de usar.

Use imediatamente ou deixe arrefecer antes de armazenar.

Lingueirão

Ingredientes:

200 gr lingueirão 1 dente de alho 30 gr azeite 50 gr vinho branco

Lavar:

Passe os lingueirões por água fria corrente.

Descarte os que estiverem partidos ou com cheiro desagradável.

Abrir ao vapor:

Aqueça uma frigideira larga ou tacho.

Junte um fio de azeite e, opcionalmente, alho.

Adicione os lingueirões.

Junte um pouco de vinho branco.

Tape imediatamente.

Tempo:

Deixe em lume forte durante 30–60 segundos.

Assim que começarem a abrir, retire-os imediatamente.

Não deixe cozinhar depois de abertos, porque ficam rapidamente rijos.

Aproveitar o caldo.

Retire os lingueirões.

Coe o líquido libertado por um passador muito fino/filtro, pois pode conter areia.

Esse caldo é excelente para arroz, molho, farinha de pau ou emulsões.

Para 4 doses

Ingredientes para a farinha de pau:

500 ml de caldo de peixe bem concentrado	100 g de farinha de pau fina
250 g pata-roxa	1 cebola pequena, picada muito fina
1 dente de alho	2 tomates cortados em cubos
50 ml de vinho branco	30 ml de azeite
20 g de manteiga	Coentros frescos
Sal	Pimenta preta e Raspa de limão

Preparação

Refogue a cebola e o alho no azeite, sem deixar ganhar cor.

Acrescentar o tomate em cubos

Junte o vinho branco e deixe reduzir.

Adicione o caldo de peixe quente.

Baixe o lume e incorpore a farinha de pau, mexendo constantemente.

Cozinhe durante 3–5 minutos, até obter uma textura cremosa.

Junte o peixe desfiado e envolva delicadamente.

Retire do lume e monte com a manteiga.

Finalize com coentros picados, pimenta preta e uma pequena quantidade de raspa de limão

A pata-roxa (peixe semelhante a um pequeno tubarão) deve ser cozinhada com cuidado porque a carne é firme e pode ficar seca. Para uma preparação no restaurante, gosto particularmente de cozer/confitá-la suavemente e depois corar.

Pata-roxa cozida suavemente

Ingredientes

Pata-roxa limpa, em lombos ou filete

caldo de peixe

um pouco de vinagre ou limão

Preparação

Coloque caldo de peixe numa panela.

Tempere com sal e acrescente um pequeno golpe de vinagre.

Aqueça até aproximadamente 80–85 °C, sem deixar ferver violentamente.

Introduza a pata-roxa.

Cozinhe suavemente durante 1-2 minutos se for filete 8–12 minutos no caso de ser lombo, dependendo da espessura.

Retire quando a carne estiver firme, mas ainda succulenta.

Escorra e seque muito bem.

Empratamento

Colocar a farinha de pau no fundo do prato, colocar a pata roxa no centro, distribuir a impulsão. Salpicar com rebentos de coentros. O lingueirão pode ser colocado na farinha de pau ou distribuído por cima do peixe.



Feira de

Feira de
GASTRONOMIA

Cozinha à Portuguesa