

Feira de

Feira de **GASTRONOMIA**

Cozinha à Portuguesa

SHOWCOOKING

26 AGO > Chef Aurora Goy > Apego Restaurante > Porto



FLOR DE COURGETTE RECHEADA, CORVINA E BOUILLABAISSE

Para 10 unidades

FLOR DE COURGETE E MOUSSELINE

Flor de courgette: 10 unidades

Corvina 250gr

Tomilho

Natas: 40/50gr

Sal QB

Claras: 30gr

Manteiga QB

Cortar a corvina em pedaços grandes, triturar numa *blender* e temperar com sal. Acrescentar as claras e por fim as natas. Rechear as flores e terminar cozinhando-as numa sertã com manteiga e tomilho.

PICKLES DE AIPO RAMO

Aipo picados em brunoise: 300gr

Açúcar: 100gr

Vinagre: 200gr

Sal: 15gr

Água: 200gr

Cortar os vegetais. Ferver os líquidos, açúcar e sal e pôr por cima do aipo.

BOUILLABAISSE

Espinhas da corvina

Aipo ramo: 200gr

Alho: 5 dentes

Vinho branco: 60cl

Tomate: 200gr

Cebola: 1 unidade

Condensado de tomate: 2 c.s

Água: 1,5L

Funcho: 1/2 bolbo

Malagueta: QB

Pastis: 6 c.s

Manteiga: 30gr

Colocar as espinhas lavadas numa panela grande, junto com um pouco de azeite e deixar em lume médio-alto até caramelizar.

Após cortar todos os vegetais, acrescentar o funcho, a malagueta, o aipo ramo, a cebola, o alho e os tomates cortados aos pedaços e o condensado de tomate. Deixar tostar, acrescentar o Pastis e queimar. Molhar com o vinho branco e a água e deixar cozer 1h.

Triturar e coar. Num outro tacho, colocar o preparado e deixar em lume médio para reduzir e concentrar o sabor. No final, retificar tempero e acrescentar manteiga.

