

RAVIOLIS DE ANANÁS COM MUSSE DE ROMÃ

(4 pessoas)

INGREDIENTES

300 g de puré de romã
200 g de queijo-creme
75 g de açúcar
2 folhas de gelatina
1 dl de moscatel
Ananás q.b.

PREPARAÇÃO

Cortar o ananás em fatias, o mais fino possível. Diluir a gelatina no moscatel.

Juntar o açúcar ao puré de romã e em seguida juntar o queijo-creme, até envolver bem ambos os ingredientes.

Juntar tudo e levar ao frigorífico cerca de uma hora.

Empratar em forma de ravioli.

PEDRO SOMMER

No Restaurante Sommer, na zona ribeirinha de Lisboa, combinam-se os ingredientes tradicionais com um espaço moderno. Pelas mãos de Pedro Sommer Ribeiro

VIEIRAS SALTEADAS COM PURÉ DE ABÓBORA E VARIEDADE DE ALFACES

(4 pessoas)

INGREDIENTES

1 kg de abóbora
12 vieiras
1 dente de alho
Alfaxes variadas q.b.
Tomilho q.b.
Azeite q.b.

PREPARAÇÃO

Puré: Descascar e cortar em cubos cerca de 1 kg de abóbora; temperar a abóbora num tabuleiro, com um ramo de tomilho, um dente de alho e um fio de azeite.

Levar o tabuleiro ao forno coberto por papel de prata por cerca de 50 minutos a 160°C.

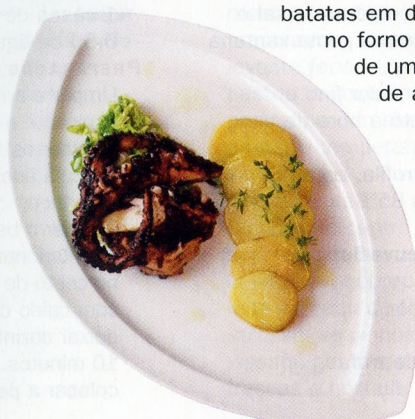
Depois de pronto, triturar no robô, até o puré ficar bem ligado e sem grumos.

Vieira: Corar as 12 vieiras na frigideira em azeite, até ficarem bem douradas.

Temperar a alface a gosto e empratar.



VIEIRAS
SALTEADAS



TENTÁCULO
DE POLVO

TENTÁCULO DE POLVO COM ESCABECHE DE LOMBARDO E BATATA CONFITADA

(4 pessoas)

INGREDIENTES

1 polvo grande
1 couve-lombardo
2 cebolas
3 cenouras
1 alho francês
5 dentes de alho
1 raminho de coentros
alecrim q.b.
4 batatas

PREPARAÇÃO

Polvo: Cozer o polvo muito lentamente e com pouca água, com as três cenouras, um alho francês, cinco dentes de alho e os coentros, durante uma hora.

Escabeche de lombardo: Cortar a duas cebolas e o lombardo finamente. Cozinhar a cebola num pouco de azeite. Bringir a couve e juntar à cebola já cozinhada.

Batata: Descascar e cortar as batatas em discos e cozinhar no forno a 110°C por cerca de uma hora, com um fio de azeite e alecrim. Empratar para servir.