

Licor de café



Ingredientes

- * 150 gr. de grão de café/descafeinado;
- * 500 ml de aguardente;
- * 500 ml de água;
- * 500 gr. de açúcar;
- * 2 paus de canela;
- * 1 colher (de sobremesa) de aroma de baunilha.

Preparação

1- Coloque num frasco com tampa, os grãos de café, os paus de canela, a aroma de baunilha e a aguardente.



Feche o frasco com a tampa e agite bem, para que tudo fique misturado. Guarde o frasco num lugar fresco e escuro, durante 20 dias.



Passados alguns dias, agite o frasco como fez no início. Pode fazer esta operação umas duas a três vezes divididas pelos 20 dias.

2- Passados os 20 dias, coloque num tacho de ir ao lume, os 500 gr.

de açúcar e os 500 ml. de água, mexe bem e leve ao lume.

Depois de estar no lume não mexa mais. Logo que comece a ferver, ponha em fogo médio e conte 3 minutos.



Passados os 3 minutos, retire do fogão e deixe arrefecer.

3- Retire o líquido (que esteve no frasco durante 20 dias) para um copo, passando-o por um coador.



4- Junte a calda do açúcar ao líquido do café e mexa tudo muito

bem.



5- Por fim coloque o licor num frasco, passando-o novamente por um coador.

Guarde-o bem fechado, de preferência num lugar escuro e fresco. Pode durar até um ano.

Bom apetite.

[Ver no Youtube](#)



Esfirras de frango



Ingredientes

Massa para as Esfirras:

- * 300 gr. de farinha;
- * 1 colher (de sopa) de açúcar;
- * 20 gr. de fermento de padeiro;
- * 1 colher (de café) de sal;
- * 3 colheres (de sopa) de azeite;
- * 100 ml de água morna;
- * 1 gema de ovo.

Recheio das Esfirras:

- * 200 gr. de frango já cozido e desfiado;
- * 50 g de azeitona picada;
- * 2 colheres (de sopa) de salsa picada;
- * 2 dentes de alho picados;
- * 3 colheres (de sopa) de polpa de tomate;
- * 1 cebola média picada;
- * 1 colher (de sopa) de orégãos;
- * 250 ml da água de cozer o frango;
- * azeite e sal a gosto.

Preparação

1- Comece por fazer a massa para as esfirras. Num recipiente coloque o fermento e esmague-o muito bem. Junte o açúcar e a água morna. Desfaça muito bem o fermento e misture tudo muito bem.



De seguida adicione o sal, o azeite e a pouco e pouco, a farinha, misturando sempre. Amasse tudo muito bem.

2- Polvilhe a mesa com farinha e molde a massa até obter um rolo.



Depois divida o rolo da massa ao meio fazendo um outro mais pequeno e corte-o em 5 partes que sejam mais ou menos iguais.



Com cada parte, faça pequenas bolinhas. Coloque-as num tabuleiro, cubra-as com um pano e deixe-as ficar a levedar por 20 minutos.



3- Num tacho de ir ao lume, coloque o azeite, o alho e a cebola. Leve ao lume e deixe alourar a cebola e o alho e de seguida junte o frango. Envolve tudo muito bem. De seguida junte os orégãos, a salsa, as azeitonas e a polpa de tomate. Mexa tudo muito bem. Acrescente de seguida a água de cozer o frango. Tempere com um bocadinho de sal. Este preparado fica em lume brando, aproximadamente uns 15 minutos.



Passados os 15 minutos a carne tem que ficar enxuta, sem qualquer líquido. Depois coloque este preparado num prato para arrefecer.

4- Coloque uma folha de papel vegetal num tabuleiro de ir ao forno e ligue o forno a 180°. Espalme cada bola de massa de forma a fazer um pequeno círculo e coloque por cima uma pequena quantidade do preparado, de forma que depois dê para envolver com a massa.



Uma as duas partes laterais, apertando a massa uma contra a outra de forma que fique ligada.



Depois num dos topos junte conforme a figura, unindo bem.

Por fim fica com o formato da figura.



Coloque as esfirras num tabuleiro, pincele com a gema de ovo e leve ao forno, aproximadamente 15 minutos.



Quando estiverem cozidas, retire e estão prontas a serem servidas.

Bom apetite!

Ver no Youtube



Perú salteado com cogumelos



Ingredientes

- * 500 gr. de peito de peru;
- * 300 gr. de cogumelos frescos;
- * sal (a gosto);
- * 6 dentes de alho;
- * orégãos (a gosto);
- * azeite (a gosto);
- * 1 limão;
- * pimenta branca (a gosto).

Preparação

1- Numa tábua de cozinha, parta a carne de peru em pequenos cubos. Tempere com sal, pimenta e sumo de limão. Mexa bem.



Deixe repousar durante 15 minutos. Enquanto a carne adquire o sabor, esmague muito bem os dentes de alho.

2- Ponha uma frigideira ao lume e coloque-lhe um pouco de azeite. Depois do azeite aquecer bem, junte-lhe o alho e mexa para que o alho não queime. Depois do alho alourar, junte-lhe a carne e continue a mexer. De seguida junte os cogumelos e os orégãos e mexa.



Coloque a tampa na frigideira e deixe cozer por 10 minutos. Depois

de 10 minutos mexa tudo bem e deixe estar por mais 10 minutos, até que todo o líquido se evapore e a carne coza bem. De seguida passe todo o conteúdo para uma travessa e está pronto a ser servido.



[Ver no Youtube](#)



Bom apetite!