

Receitas para oferecer

Junte-se o útil ao agradável. Livros bonitos, com boas ideias: para entrar em 2016 com um *cocktail* arrojado, esperar o Pai Natal com pães de chocolate ou celebrar com as receitas saudáveis de Jamie Oliver. Para preparar ou oferecer, com muito gosto.



Nortada

Ingredientes: 100 ml de vinho Avelada Alvarinho, 35 ml de *gin* Nordés, 100 g de gelado de lúcia-lima, 25 ml de limão, 15 ml de goma* tomilho-limão

Colocar todos os ingredientes num copo Boston, adicionar gelo, agitar e coar duplamente para o copo. Decorar com brote de rosas.

Para o gelado de lúcia-lima

Branquear cinco gemas de ovo com 85 g de açúcar. Ferver 5 dl de leite com uma taça cheia de folhas de lúcia-lima e 5 g de estabilizante de gelado.

Numa liquidificadora, bater a mistura de leite até se desfazerem as folhas de lúcia-lima, juntar o preparado de gemas com açúcar e colocar ao lume até atingir 82°C. Colocar num copo de Pacojet e congelar no mínimo 12 horas. Bater o sorvete nesse copone e está pronto a servir.



Dragonfly

Ingredientes: 150 ml de puré de líchias, 100 ml de puré de frutos vermelhos, 5 g de gengibre, 25 ml de sumo de limão, 12,5 ml de goma* de açúcar.

Num copo Boston, macerar o gengibre e juntar os restantes ingredientes. Adicionar gelo, agitar. Coar duplamente para o copo. Juntar gelo picado. Finalizar com manjeriço-púrpura e flor de coentros.

*Gomas Também chamadas caldas, xarope ou *syrup*. Indicam o caminho do *cocktail*. No livro encontra várias receitas para fazer diferentes gomas para *cocktails* e não só.

35 EUROS



100 COCKTAILS 100 MANEIRAS

Ljubomir Stanisic,
Jorge Camilo,
Mónica Franco,
Nuno Faria.

ED. ESFERA DOS LIVROS.
287 PÁGINAS
FOTOGRAFIAS
DE SÉRGIO ROSÁRIO

● Um livro de capa dura, para guardar, à mostra de todos. Mais de cem receitas de *cocktails* (novos e clássicos) numa viagem por Portugal. Nas misturas entra vinho, rum, *gin*, ou *whisky*.



Chilli pineapple mojito

Ingredientes: 60 ml de rum Zacapa 23, 30 g de ananás limpo de grãos, 10 folhas de hortelã, ½ malagueta verde sem sementes, ¼ de lima, 25 ml de goma* de malagueta.

Juntar o ananás, as folhas de hortelã e a malagueta verde limpa de sementes (abrir a malagueta ao meio longitudinalmente e, com a ponta da faca, retirar as sementes) e triturar tudo com varinha mágica até obter um puré. Num copo Boston, macerar a lima com a goma de malagueta, juntar o rum, o puré de ananás com hortelã e malagueta e encher o copo com gelo picado. Misturar com uma colher de bar. Verter num copo sem coar. Completar com gelo picado.