

Restaurante Raízes

Rua do Olival 36

1200-742 Lisboa

Tel.: 211 383 900

Correio eletrónico: geral@restaurante-raizes.pt

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS, WEBSITE E BLOG!

WWW.RESTAURANTE-RAIZES.PT

RESTAURANTERAIZESLISBOA.WORDPRESS.COM

FACEBOOK @RESTAURANTERAIZES.LISBOA

INSTAGRAM @RAIZES_RESTAURANTE



RESTAURANTE RAÍZES
EM REVISTA
VOLUME 2, EDIÇÃO 1 DEZEMBRO 2016

**A TODOS OS NOSSOS CLIENTES E AMIGOS,
UM FELIZ NATAL E PRÓSPERO ANO NOVO!**

NESTA EDIÇÃO:

PORTO TÓNICO COM AMEIXAS	1
COCKTAIL DE CAFÉ	1
RUM COM FIGOS	2
COGUMELOS PORTOBELLO COM QUEIJO DE CABRA E LINGUIÇA	3
CREME DE ABÓBORA	4
FRANGO COM LEGUMES EM VINHO TINTO E ARROZ DE AMÊNDOAS	5
HAMBÚRGUER COM MOZZARELLA E ALECRIM	6
FRANGO COM MOLHO DE CÔCO E SÊMOLA DE TRIGO	7
PURÉ DE ABÓBORA E CENOURA	8
MOUSSE DE ABACATE	9
BOLO DE CAFÉ	10
IOGURTE COM FRUTAS E SEMENTES	11
PANNACOTTA DE DOCE DE FIGOS COM CREME DE ALFAZEMA	12

Somos um restaurante que nasceu para apresentar o que a gastronomia portuguesa tem de melhor, procurando sempre a utilização de produtos nacionais, com a máxima qualidade.

Como o nosso país também se destaca pela oferta de excelente vinhos, construímos uma carta que reflecte o que de bom se faz em Portugal.

Em Julho deste ano, criámos um blog onde partilhamos receitas que criamos, adaptamos e testamos, assim como textos informativos e muito mais.

O nosso objectivo foi criar uma plataforma de partilha, interacção e comunicação com os nossos clientes e amigos, dando-nos a conhecer cada vez mais.

Daqui, nasce esta nova aposta, a Restaurante Raízes em Revista, revisitando, também, o velho prazer de folhear, ler e viajar pelas imagens, cores e promessas de sabor.

Obrigado por se juntar a nós!

Porto Tónico com Ameixa



5 cl de Porto Branco Seco

1 ameixa triturada

15 cl de água tónica

6 a 8 pedras de gelo

Coloque a ameixa previamente triturada no copo. No copo, junte as pedras de gelo e mexa. Adicione o Porto e a Água tónica.

Sente-se e disfrute!

Cocktail de café

Para os amantes de café!

1 café forte

5 cl de natas

1 cl de xarope de caramelo



Coloque todos os ingredientes no shaker e agite até fazer espuma. Coloque no copo.

Adicione as natas batidas bem firmes e termine com o xarope de caramelo.

Rum com Figs

5 cl de Rum

2 Figs sem pele

1 cl de xarope de manga

Coloque todos os ingredientes no shaker com gelo e agite muito bem até os figos estarem incorporados na bebida. Verta para um copo e decore.



Porto Quinta do Infantado, Branco Seco



As castas Gouveio, Rabigato, Viosinho e Moscatel Galego Branco, plantadas em Gontelho, junto às margens do Rio Douro, dão origem a este porto branco seco.

O Quinta do Infantado é um excelente aperitivo, servido simples ou em deliciosos cocktails.

Sugestão: Sirva-o com água tónica, limão, menta e gelo! Aprecie esta bebida como aperitivo, antes do jantar, ou como acompanhamento de uma boa conversa entre amigos.

Cogumelos Recheados com Queijo de Cabra E Linguiça



Uma entrada fácil e deliciosa, ou até, um prato principal leve!

Para duas pessoas

2 cogumelos Portobello

Sumo de 1 limão

100gr de queijo de cabra

25gr de linguixa

2 c. chá de tomilho

1 pimento amarelo

Sal e pimenta q.b.

Retire, cuidadosamente, o interior dos cogumelos e reserve num recipiente.

Tempere as “caixinhas” de cogumelo com metade do sumo de limão, uma pitada de sal e pimenta e coloque-as num pirex. Reserve.

Entretanto, adicione aos pedaços de cogumelo o queijo de cabra, o resto do sumo de limão e os restantes temperos. Envoltos muito bem até ficar tudo ligado.

Coloque este recheio dentro dos cogumelos e leve ao forno até alourar.

Retire e sirva acompanhado com uma salada verde.

Creme de Abóbora com Pimento

350gr de abóbora

2 cenouras grandes

240gr de courgette

1 pimento vermelho

1 cebola

4 dentes de alho grandes

750ml de água

Sal q.b.

Corte todos os legumes em cubos e coloque numa panela. Adicione a água, um fio de azeite e tempere com o sal.

Deixe-os cozinhar muito bem e passe com a varinha-mágica.

~Retifique os temperos.

Para decorar, pode adicionar cebolinho picado ou umas folhas de menta, que lhe dão um toque fresco.



Todo o sabor, zero hidratos de carbono!

Frango com Legumes em Vinho Tinto e Arroz de Amêndoas

Um toque diferente nos pratos do dia-a-dia!



Para duas pessoas

1 frango pequeno

59gr de bacon

1 cenoura

1 alho francês

1 pimento verde

1 pimento vermelho

3dl de vinho tinto

1 cebola

3 dentes de alho médios

100gr de amêndoas laminadas

1/2 copo de arroz

1c. Chá de tomilho

1 c. chá de pimentão doce

1c. Chá de alho em pó

Azeite q.b.

Sal e pimenta q.b.

Se preferir simplificar a receita, pode colocar o frango com os respectivos temperos num pirex e levá-lo ao forno pré-aquecido a 200°C até alourar. Depois, reduza para 180°C e deixe-o até estar cozido.

Tempere o frango com 2dl de vinho tinto, o tomilho, o pimentão doce, sal, pimenta e alho em pó. Deixe marinar cerca de 1h.

Faça um refogado com a cebola, um fio de azeite e os dentes de alho picados. Adicione os legumes, um a um, cortados em tiras finas e 25gr de bacon.

Adicione o frango inteiro. Acrescente o vinho do tempero prévio e deixe cozinhar em lume brando até o frango estar cozido.

Entretanto, coza o arroz em água salgada abundante e, quando estiver cozido, escorra-o e reserve.

Quando o frango estiver cozido, coloque uma frigideira anti-aderente ao lume com um fio

de azeite bem quente. Coloque o frango na frigideira até alourar, deixando o molho a apurar.

Assim que estiver dourado, retire o frango e volte a colocar na panela de cozedura.

Na mesma frigideira, coloque a amêndoa e, quando começar a lourar, adicione o restante bacon. Deixe em lume brando mais 5min e, por fim, adicione o arroz deixando-o fritar cerca de 10min, sempre em lume brando e envolvendo suavemente.

Hamburguer de Carne de Vaca com Mozzarella e Alecrim



Para quatro pessoas

420gr de carne de vaca picada

125gr de queijo mozzarella

1 c. sopa de alecrim picado

2 dentes de alho grandes

Picados

Sal e pimenta q.b.

Junte todos os ingredientes e amasse muito bem até estar tudo bem homogêneo.

Divida em quatro partes iguais e molde os hamburguers.

Numa frigideira anti-aderente, coloque um fio de azeite e, quando estiver bem quente, coloque os hamburguers até estarem cozidos e douradinhos.

Sirva de imediato.

Frango do Campo com Leite de Côco e Sêmola de Milho



Para 4/5 pessoas

250gr de sêmola de milho

1 frango do campo cortado em pedaços

2 pés de salsa fresca

1 cebola grande

Sal e pimenta q.b.

1 pimento vermelho

3 dentes de alho grandes

Sêmola de Milho

1 c.sopa de pimentão doce

Coloque a água com sal ao lume. Adicione a sêmola de milho aos poucos, mexendo sempre. Continue a mexer, sem parar, durante 3 minutos.

1c.sopa de tomilho

1dl de vinho branco

Sumo de 1 limão

Se preferir uma consistência mais grossa, deixe cozinhar por mais uns minutos.

400ml de leite de côco

1 litro de água

Pique a sala e adicione. Reserve.

Frango com Molho de Côco

Tempere, de véspera, o frango com o colorau, a pimenta, o tomilho, uma folha de louro, o sumo de limão e o vinho branco.

Faça um refogado com um fio de azeite, a cebola e os alhos picados. Quando a cebola começar a ficar cozida, adicione o pimento cortado em cubos pequenos. Deixe refogar mais uns 3 minutos.

Adicione o frango com a pele virada para baixo e deixe alourar um pouco.

Por fim, adicione o leite de côco. Quando levantar fervura, coloque em lume brando, tape e deixe cozinhar lentamente cerca de 40 minutos.

Puré de Abóbora e Cenoura

Ótimo para acompanhar carnes vermelhas!

250gr de abóbora

1 1/2 cenouras grandes

Sumo de 1 laranja

2 dentes de alho grandes

6 folhas de menta

Sal e pimenta q.b.



Corte a abóbora e a cenoura em pedaços pequenos e coloque num tacho.

Adicione o sumo de laranja, os dentes de alho, as folhas de menta e o sal e a pimenta a gosto.

Leve ao lume brando, deixando cozinhar muito bem.

Passe com a varinha mágica e, se necessário, rectifique os temperos.

Mousse de Abacate



Mais fácil era impossível!

Para 3 doses

1 abacate

Sumo de 1 limão

200ml de natas

5 c.sopa rasas de açúcar

Canela q.b.

Descasque o abacate e coloque-o num copo de varinha mágica.

Adicione o sumo de limão e passe com a varinha até ficar bem homogéneo.

Bata as natas bem firmes, adicionando co açúcar quando começarem a solidificar.

Envolve-as, suavemente, no preparado anterior.

Coloque em taças e decore com o vidrado de limão e polvilhe com canela.

Dezembro é um mês de convívio e de celebração. É o mês em que, por excelência, festejamos com amigos, colegas e familiares.

No **Restaurante Raízes**, temos várias propostas de menus para si.

Celebre connosco os seus momentos importantes!

Bolo de Café

200gr de açúcar

4 ovos

125gr de manteiga

1 café expresso

1 c.sopa de cacau em pó

200gr de farinha

20gr de fermento

Adicione a manteiga amolecida e continue a bater.

Junte o cacau em pó e misture muito bem.

Por fim, adicione a farinha e o fermento peneirados. Bata muito bem.

Coloque numa forma redonda, untada e forrada com papel vegetal.

Leve a forno médio até o bolo estar cozido.

Sirva polvilhada de açúcar em pó ou, se preferir algo mais guloso, cubra-o com uma mousse de chocolate!

Bata os ovos inteiros com o açúcar até obter uma mistura homogénea e esbranquiçada.



Nestas tardes de Outono, em que já se sente o tempo mais frio, acompanhe este bolo com uma chávena de chá e relaxe!

Iogurte Grego com Frutas e Sementes

A falta de tempo é uma das suas desculpas para não tomar o pequeno?

Então, esta receita é para si!



2 c.sopa de aveia moída

1 iogurte grego natural

2 morangos

6 amoras

6 framboesas

1 c.sobremesa de pólen de flores

1 c.sobremesa de sementes de papoila

1 c.chá de sementes de sésamo

1 c. chá de bagas de goji

Misture a aveia com o iogurte e coloque uma colher no fundo do frasco.

Coloque as amoras, framboesas e os morangos cortados em pequenos cubos.

Ao restante iogurte, adicione o pólen de flores e as sementes de papoila. Misture bem.

Deite o iogurte sobre as frutas e finalize com as sementes de sésamo e as bagas de goji.

Feche o frasco e reserve no frigorífico até ao fim seguinte.

De manhã o que precisa de fazer?

Abrir o frasco e comer!

Pannacotta de Doce de Figos com Creme de Alfazema

Simples e Versátil!



350 gr de figos pelados

80gr de açúcar

1dl de vinho do porto

1 pau de canela

750ml de leite

200ml de natas

1 1/2 c. sopa de açúcar

1 c. chá farinha de trigo

5 folhas de gelatina

1 ovo

1 gema

2 pés de alfazema fresca

Doce de Figos

Coloque os figos, 80 gr de açúcar, a canela e o vinho do porto no lume até atingir o ponto de estrada. Passe a varinha mágica e reserve.

Pannacotta de doce de figos

Coloque as folhas de gelatina a hidratar em água fria. Adicione ao doce de figos, a seguir os 350ml de leite e as natas. Mexa muito bem e leve a lume brando até levantar fervura. Retire e adicione as folhas de gelatina mexendo até que se dissolvam completamente.

Coloque o preparado em uma forma de pudim, ou taças individuais, e leve ao frigorífico por 12h.

Creme de Alfazema

Coloque ao lume 400ml de leite com a alfazema. Entretanto, bata muito bem o ovo, a gema, o restante açúcar e a farinha.

Quando o leite levantar fervura, adicione aos poucos, mexendo sempre, no preparado anterior e torne ao lume até engrossar.

Retire a alfazema e leve ao frigorífico até arrefecer.

Sirva a pannacotta com o creme de alfazema.