grandes receitas na Bimby®

grandes receitas na Bimby®

DANI VALENT

Fotografias de Greg Elms

Tradução de
Maria de Fátima Moura

BERTRAND EDITORA
Lisboa 2014

introdução

POR DANI VALENT

de regresso à Bimby®

Depois de um atarefado ano a cozinhar, a escrever e a experimentar novos pratos, é com muita emoção que vos entrego este livro – a todos aqueles que, espalhados pelo mundo, cozinham com a Bimby®. Como tenho tido comigo uma armada de Bimbys a trabalhar em permanência, o meu coração já bate em uníssono com o ritmo delas, e até já consigo lavar o copo enquanto durmo. Porém, podem ter a certeza de que adorei este ano que passou, sempre divertido e delicioso.

À semelhança do meu primeiro livro, *In the Mix*, este é o que eu desejaria ter na minha cozinha. Ansiava por mais receitas de grandes chefs de muitos países e queria expandir os meus horizontes Bimby®, aumentar o meu repertório de receitas e reforçar a minha realização pessoal. Queria dar corpo a todos esses desejos num objeto que falasse do meu amor por livros de cozinha, que pudesse ser folheado num sofá ou na cama ou salpicado de comida numa bancada da cozinha. Estou maravilhada com todos os chefs que aqui partilharam os seus pratos; foi uma honra entrar nas suas cozinhas e nas suas mentes criativas através destas receitas. Tentei completar o livro com as minhas receitas, entre as quais muitas de pratos principais cozinhados na Varoma. Algumas das criações dos chefs constituem um desafio, sobretudo por serem bastante longas, mas os resultados provam que vale a pena o esforço. Quando cozinharem um prato mais complicado, comecem por ler a receita do início ao fim. Feitas passo a passo, todas as receitas acabam por resultar muito bem. Embora eu não seja um chef experimentado – apenas uma cozinheira cheia de entusiasmo –, estou maravilhada com o que tenho podido fazer com a Bimby® como companheira.

É uma honra e uma grande responsabilidade poder entusiasmá-lo a fazer pratos especiais para a sua família e os seus amigos. Gostaria muito de saber o que acha do *Grandes Receitas na Bimby®*. O livro está no Facebook; não deixe de esclarecer diretamente comigo eventuais dúvidas que tenha em alguma receita. Todos os contactos estão no meu website: *danivalent.com*.

Entretanto, desejo-lhe muitas alegrias com a Bimby®.

Dani Valent
Melbourne
Outubro de 2013

receitas de chefs e cozinheiros

AMARO, WOJCIECH MODEST POLÓNIA
Peixe com caldo de abóbora e gnocchi de pimento assado *112*

ARZAK, ELENA ESPANHA
Trufa morcillosa *43*

BAENA, LUÍS PORTUGAL
Bolinhas de lula e camarão *39*

BEST, MARK AUSTRÁLIA
Prato de queijo *209*

BONVINI-HAMEL, MADALENE INGLATERRA
Sonhos de stilton e bacon *203*

BOTTURA, MASSIMO ITÁLIA
Cinco texturas de parmesão *207*

BUHNER, THOMAS ALEMANHA
Espuma de batata com gelado de abóbora e caril *47*

BURGESS, LUKE AUSTRÁLIA
Ostras a vapor, emulsão de vinagre de sidra e óleo de louro *74*

CALOMBARIS, GEORGE AUSTRÁLIA
Arroz, caramelo e pistácio *179*

CAPALDI, RAYMOND AUSTRÁLIA
Hummus de pastinaca, iogurte de porco e óleo de laranja *92*

CHEN, LIANG MENG TAIWAN, CHINA
Bolinhas de arroz porco-espinho *40*

CHIANG, ANDRE SINGAPURA
Risoto de abalone *99*

CLARINGBOLD, CATH AUSTRÁLIA
Estufado de peixe tunisino *103*

CLEERE, NORA IRLANDA
Risoto de alcachofra-de-jerusalém *96*

CLIFT, RYAN SINGAPURA
Sorvete de iogurte com molho de clementina *184*

CRACCO, CARLO ITÁLIA
Creme de arroz com açafrão *169*

CURLEY, WILLIAM INGLATERRA
Tarte de chocolate e amêndoa *193*

DEL BURGO, MICHEL FRANÇA
Molho de cerejas *239*

ETHERTON, JANE INGLATERRA
Frango de quatro maneiras *133*

FEINBERG, YAIR ISRAEL
Costeletas de borrego com crosta de pistácio, freekeh e molho verde tahini *139*

FOULKES, GARY INGLATERRA
Bavaroise de queijo azul com gelatina de rabanetes *214*

FOURIE, JACQUES ÁFRICA DO SUL
Caril de galinha bunny chow *125*

GAUTHIER, ALEXANDRE FRANÇA
Areia de banana e creme de salsa *150*

GERARDIN, FLORENT AUSTRÁLIA
Piccalilli *234*
Rillettes de sardinha *36*

GILMORE, PETER AUSTRÁLIA
Sopa de couve-flor e trufa *58*

GROSSI, GUY AUSTRÁLIA
Limão, lima e bitters *173*

GUÉRIN, ERIC FRANÇA
Tiramisu de mexilhões *87*

HENKEL, NILS ALEMANHA
Sopa de abóbora e caril com peixe curado *31*

HENRIKSEN, CLAUS DINAMARCA
Legumes com pasta de salsa *73*

HOSKIN, FIONA AUSTRÁLIA
Wafers de cenoura *165*

KASSAB, FOUAD AUSTRÁLIA
Kibbeh de lentilhas *36*

KNIGHT-PACHECO, JAMES OMÃ
Patê de fígado de galinha e de pato *91*

LEE, COREY EUA
Porridge de arroz *129*

LOPEZ, TRISSA AUSTRÁLIA
Macarons de caramelo salgado *153*

LUIS ADURIZ, ANDONI ESPANHA
Bacalhau com molho de pinhões *70*

MACDONALD, LYNETTE AUSTRÁLIA
Salada de quinoa com pera, cerejas secas e nozes *66*

MACHIN, KYM AUSTRÁLIA
Tarte de pimentos assados *221*

MASSARI, SAM AUSTRÁLIA
Tarte banoffee *197*

MEURER, HELENE CANADÁ
Bialys *218*

MILLAR, KYLIE AUSTRÁLIA
Alegria com gelado de banana *170*
Bolachas dose dupla de chocolate com pretzel *229*

NEWMAN, MARK AUSTRÁLIA
Caril vermelho de pato grelhado, líchias e manjericão-tailandês *122*

PETRIE, JAMES REINO UNIDO
Fatias de queijo com vinho tinto *200*

POELAERT, NICOLAS AUSTRÁLIA
Cheesecake sem forma *187*

PUGLISI, CHRISTIAN DINAMARCA
Bagna càuda *28*

PURCHESE, DARREN AUSTRÁLIA
Pão-de-ló de iogurte e chá verde *175*

PUSKAS, DANIEL & PARRY, JAMES AUSTRÁLIA
Leite sedoso de caranguejo e nozes *84*

ROBERTSON, DARREN AUSTRÁLIA
Sopa de pastinaca e alcachofra-de-jerusalém *59*

ROE, JACQUELINE INGLATERRA
Peixe enrolado com molho maltês *115*

ROELOFS, PIERRE AUSTRÁLIA
Yuzu, laranja e amoras em camadas *161*

RONCERO, PACO ESPANHA
Risoto de ervilhas com bacalhau *101*

RUSSO, ALFREDO ITÁLIA
Tártaro de tomate *69*

SÁ PESSOA, HENRIQUE PORTUGAL
Gaspacho de morango com salada de tomate e chèvre *60*

SAVAGE, BRENT AUSTRÁLIA
Creme de parmesão com espargos trufados *213*

SHEWRY, BEN AUSTRÁLIA
Pepino grelhado, puré de truta seca e creme de cheddar *77*

SLUPNICKI, JUDYTA AUSTRÁLIA
Sopa de tomate com fettuccine *56*

SPIGAROLI, MASSIMO ITÁLIA
Panna cotta de abóbora *180*

STROOBANT, EMMANUEL SINGAPURA
Salsicha de lagosta e vieira *79*

TAN, TONY AUSTRÁLIA
Jing shui daan *141*

TAYLOR, JULIA AUSTRÁLIA
Tarte de caramelo e maracujá *159*

TIBBALLS, KIRSTEN AUSTRÁLIA
Tarte de maçã assada com massa bretã *191*

TOSI, CHRISTINA EUA
Bolo de cenoura em camadas *155*

TOUTAIN, DAVID FRANÇA
Ovos em cocotte *23*

TROY, HADLEIGH AUSTRÁLIA
Salsa verde de limão *235*

TURNER, JANIE INGLATERRA
Pudim de caramelo *188*

VALENT, DANI AUSTRÁLIA
Almôndegas de borrego com panquecas de grão e molho de iogurte e romã *135*
Arroz-doce negro *27*
Bagels *225*
Barras de granola *226*
Blinis com truta arco-íris confitada *32*
Boeuf à la ficelle *147*
Bolinhos de peixe em alface *107*
Caldo de legumes concentrado *238*
Coleslaw com manteiga de amendoim *65*
Gelado indiano de ruibarbo e pistácio *183*
Gnocchi de ricota com molho napolitano *117*
Guasacaca *240*
Manteiga *243*
Manteiga café de Paris *244*
Manteiga de limão e estragão *244*
Manteiga de pele de frango *243*
Mexilhões malfadini *111*
Molho de laranja *242*
Muesli fácil *24*
Panquecas de aveia e pera *20*
Partidos de chocolate, malagueta e cerejas *166*
Peito de pato com freekeh de pistácio e salada de funcho e chicória-italiana *121*
Recheio de ameixas e pistácio *241*
Recheio de malagueta e coco *241*
Risoto negro com lulas recheadas *108*
Rolo de carne de vaca *144*
Sorvete de vodca e espumante *52*
Sciacciata de batata *222*
Xiao long bao *45*

VAN WASSENHOVE, JAN BÉLGICA
Gin fizz *51*

WAKUDA, TETSUYA AUSTRÁLIA
Ravioli do mar com vinagreta de tomate e manjericão *88*

WHITTON, JO AUSTRÁLIA
Guisado de barriga de porco e chouriço com pele crocante *142*

WILKINSON, MATT AUSTRÁLIA
Fondue de queijo azul *204*

WILSON, DANIEL AUSTRÁLIA
Tártaro de atum picante com creme de yuzu *35*

WILSON, PAUL AUSTRÁLIA
Mole negro *237*
Mole vermelho simples *236*

WONNACOTT, LUKE EAU
Salmão fumado com terrina de cavala curada *83*

WRIGHT, SIMON NOVA ZELÂNDIA
Sopa fria de tomate, ricota e melão *63*

ZASLAVSKY, ALICE AUSTRÁLIA
Salada de frango satsivi *131*

Panquecas de aveia e pera

DANI VALENT

Comecei por fazer estas espessas e macias panquecas de fruta para oferecer aos meus filhos um pequeno-almoço nutritivo, mas tenho de confessar que acabo por comer tantas panquecas quanto eles.

Adoro o modo como os pedaços de pera ficam levemente caramelizados à medida que as panquecas vão cozendo, mas se alguém tiver problemas com os pedaços grandes, pode ralar as peras. Maçã ou banana em pedaços também ligam muito bem com estas panquecas.

Se tiver pouco tempo para as preparar de manhã, faça-as na véspera e aqueça-as.

Tempo: 45 minutos. Unidades: 20

- 150 g flocos de aveia
- 150 g farinha de trigo branca ou integral
- 2 c. chá de fermento
- 400 g leite
- 50 g manteiga, cortada em cubinhos, mais alguma para cozer as panquecas
- 2 ovos
- 30 g açúcar amarelo
- 1 pitada de canela em pó
- 1 pitada de flor de sal marinho
- 20 g coco ralado
- sementes de ½ vagem de baunilha (opcional)
- 2 peras
- xarope de ácer, para servir
- iogurte à escolha, para servir
- mirtilos ou outros frutos vermelhos, para servir

No copo da Bimby®, coloque 100 g dos flocos de aveia, toda a farinha de trigo e o fermento e triture **5 seg/vel 8**. Transfira para uma tigela e reserve. Deite o leite e a manteiga no copo e derreta **3 min/60°C/vel 2**. Adicione a mistura da farinha, os restantes 50 g dos flocos de aveia, os ovos, o açúcar amarelo, a canela, o sal, o coco e a baunilha, se usar. Misture **20 seg/vel 4**. Deite esta mistura numa tigela e leve ao frigorífico durante 20 minutos.

Descasque as peras, se preferir, mas também pode usá-las com a casca. Corte-as em cubinhos com 1 cm e incorpore-as na mistura das panquecas.

Aqueça uma frigideira antiaderente e junte uma noz de manteiga. Quando esta derreter, frite as panquecas de ambos os lados até ficarem douradas, juntando mais manteiga, se necessário, e deixando a pera caramelizar levemente.

Sirva as panquecas com o xarope de ácer, o iogurte e os mirtilos.

Ovos em cocotte

DAVID TOUTAIN, FRANÇA

As cocottes, umas bonitas tigelinhas para onde partimos diretamente os ovos e os levamos a cozinhar docemente a vapor, vão diretamente à mesa. Certifique-se de que as tigelinhas cabem na Varoma antes de partir os ovos. Vá sempre vigiando a cozedura, porque o tempo varia em função do tamanho dos ovos e das cocottes usadas. Os ovos cozinham mais depressa em tigelinhas menos fundas, mas dois ovos na mesma tigelinha cozem mais devagar do que apenas um.

Esta receita é da autoria de David Toutain, uma estrela em ascensão no panorama da restauração francesa. O chef sugere o molho de parmesão (p. 208) como acompanhamento e a substituição do espinafre do puré por ervilhas ou por espargos, na sua época.

Tempo: 30 minutos. Serve: 2-4

Puré de espinafre

- 150 g folhas de espinafre tenras (dá para 2, mas pode juntar mais)
- flor de sal marinho, a gosto

Coloque cerca de metade das folhas de espinafre no copo da Bimby® e triture **1 seg/vel 7**. Junte o resto do espinafre e triture **1 seg/vel 7**. Baixe com a ajuda da espátula o que ficou na parede do copo e triture **1 seg/vel 7**.

Coza **2 min/100°C/vel 2**, sem o copo medida, ou até o espinafre ter encolhido. Triture **1 seg/vel 5**, e volte a rapar. Tempere com sal. Torne a triturar e a rapar três ou quatro vezes, até o espinafre ficar em puré. Coloque o espinafre em tigelinhas que caibam na Varoma.

Ovos

- 2 c. chá de manteiga
- 1 ou 2 ovos por pessoa
- sal, a gosto

Deite 700 g de água fria no copo da Bimby®. Aqueça **7 min/Varoma/vel 1**.

Unte as tigelinhas com manteiga. Parta um ovo para cada tigelinha e tempere com sal.

Cubra as tigelinhas com película aderente. Coloque-as na Varoma. Se o espinafre precisar de ser aquecido, coloque também as tigelinhas do puré na Varoma.

Coza os ovos a vapor **10 min/Varoma/vel 2**, ou até estarem no ponto e o puré quente.

Para servir

- queijo mascarpone ou natas (35% de gordura)
- queijo parmesão ou outro

Retire as tigelinhas da Varoma e elimine a película aderente. Cubra os ovos com o puré de espinafre, junte uma colherada de mascarpone ou de natas e um pouco de parmesão ralado.

Muesli fácil

DANI VALENT

Esta é a minha variante de muesli preferida. É fácil de fazer, uma espécie de versão instantânea sem flocos de aveia. Os principais ingredientes são o coco, a maçã, os frutos secos, as tâmaras e a laranja.

As amêndoas (ou outro fruto seco) são demolhadas em sumo de laranja, que as amacia e empresta um sabor muito especial ao muesli. Se demolhar os frutos secos de um dia para o outro, o pequeno-almoço estará quase feito quando acordar.

Tempo: 1 minuto, mais, no mínimo, 30 minutos para demolhar. Serve: 1 (dobre ou triplique, para mais pessoas)

- 50 g amêndoas, pistácios ou castanhas-de-caju
- sumo de 1 laranja
- 100 g maçã, cortada em pedaços grandes
- 30 g tâmaras descaroçadas
- 20 g coco ralado
- iogurte à sua escolha, para servir
- mirtilos ou outro fruto, para servir

Demolhe os frutos secos que escolheu no sumo de laranja durante, no mínimo, 30 minutos, ou de um dia para o outro. Escorra o sumo de laranja (beba-o, se gostar).

Coloque os frutos secos demolhados, a maçã, as tâmaras e o coco no copo da Bimby®. Triture **2 seg/vel 8**. Baixe com a ajuda da espátula o que ficou na parede do copo e triture por mais **1 segundo**, se desejar uma textura mais fina.

Sirva com iogurte e mirtilos.