

Suuri portugalilaisen keittiön ilta

17.02.2001

Alkupalat

Leipää, chouriço-makkaraa, sardiini- tai tonnikalatahnaa, ja juustoa

Puna- tai valkoviiniä

Kalakeitto

(8:lle hengelle)
1 kg kalaa
esim. madetta
2 ½ l vettä
suolaa
2 sipulia
4 valkosipulinkynttä
3 rkl oliiviöljyä
(piripiri)
3 tomaattia
200 g makaronia
nippu korianteria

Keitä kala suolalla maustetussa vedessä. Valuta kala ja säilytä liemi. Perkaa kypsä kala ruodottomaksi. Hienonna sipuli ja valkosipuli, kuullota ne oliiviöljyssä. Mausta halutessasi sipuliseos piripirillä, lisää nahaton ja siemenetön paloitettu tomaatti. Anna hautua kannen alla kunnes tomaatti on kypsynyt. Lisää kalan keitinliemi ja soseuta keitos. Kiehauta keitto ja lisää joukkoon makaroni, paloitettu kala ja hienonnettu korianteri. Tarkista suola ja anna kiehua hiljakseen, kunnes makaroni on kypsää. Keiton makua voi rikastuttaa tai syventää käyttämällä erityyppisiä kaloja ja äyriäisiä. Keitto on tarjottava välittömästi, ettei liemi ehdi vetäytyä!!!

Kanakeitto

(6:lle hengelle)
½ kanaa
(sisäelimineen)
1 sipuli
1 porkkana
pala purjoa
varsiselleriä
persiljanippu
2 neilikkaa
laakerinlehti
1 ½ l vettä
suolaa
100 g pikkumakaronia
mintun lehtiä

Laita kattilaan hyvin huuhdeltu kana ja sisäelimet. Lisää joukkoon liemen mausteaineet: sipuli, porkkana kuorittuna, purjo (valkoinen osa) ja varsiselleri huuhdeltuina sekä loput mausteet eli laakerinlehti, neilikka ja suola. Kaada päälle vesi ja keitä hiljalleen n. 4 tuntia. Paineella keitetäessä keittoaika lyhenee huomattavasti, noin tuntiin. (Painekeittämisestä tarkemmin ohjeen loppupuolella). Kun kana on kypsynyt mureaksi ota liha liemestä ja siivilöi keitos. Käsittele kana nahattomaksi ja luuttomaksi. Paloittele liha riipien pieneksi. Laita liemi uudelleen kiehumaan, lisää makaronit (kuvio- yms. makaronit sopivat mainiosti). Keitä näitä hetken, vain n.12 min. Lisää joukkoon kanapalaset ja mahdollisesti vielä paloitetua porkkanaa keitinliemestä ja kiehauta nopeasti. Tarjolle pantaessa koristele keittolautanen mintunlehdellä Keiton makaronit voi korvata 30 g:lla riisiä.

Kun keitöt painekeittokattilalla muista, että keittoaika lyhenee ratkaisevasti. Keittoaika lasketaan siitä kun paine on kohonnut ja alkaa pihistä. ÄLÄ AVAA painekattilaa sen ollessa kuuma. Odota, että kattila jäähtyy tai pane se tiskialtaaseen juoksevan kylmän veden alle kunnes pihinät loppuvat.

Kun käsittelet tuoretta siipikarjaa muista pitää työympäristö siistinä. Pese työvälineet ja kätesi huolellisesti välittömästi käsittelyvaiheen jälkeen. Hävitä käärepaperit ym. "roiskeet".

Possun selkäpaisti uunissa

(8-10 hengelle)
1½ kg sian selkää
luuttomana
pippurisekoitusta
punaista paprikaa
suolaa
laakerinlehti
4 valkosipulinkynttä
voita tai margariinia
(sipulia)
oliiviöljyä
punaviiniä
oreganoa

Sekoita marinadi: viiniin lisätään suola, pippuri, laakerinlehti ja paprika. Kaada mausteliemi lihan päälle ja jätä maustumaan 4 -5:ksi tunniksi tai yli yön. Siirrä marinoitunut liha uunivuokaan ja lisää muutama voinokare. Kaada paistinpäälle marinointiliemettä ja oliiviöljyä. Ripottele pinnalle oreganosilppua. Paista n. 1½ tuntia vähän väliä marinointiliemellä vaellen. Paistin vanavedessä paistetut kokonaiset, kuoritut perunat ovat mitä maukkainta lisää nautittaviksi. Leikkaa kypsä paisti viipaleiksi ja aseta tarjolle yhdessä perunoiden kera.

Rapea salaatti

lehtisalaattia
sipulia
oliiviöljyä
viinietikkaa
suolaa
(pippuria)

Irrottele salaatinlehdet kerästä ja pese ne huolellisesti ja valuta hyvin. Revi salaatti sormin tarjoilukulhoon. Leikkaa sipuli ohuiksi viipaleiksi salaatin päälle. Sekoita kastikeaineet pikkupurkissa tai kipossa. Juuri ennen tarjoilua ravistele tai sekoita kastiketta voimakkaasti ja kaada salaatin päälle.

Öljykastiketta voi valmistaa varastoon kerralla enemmänkin.

**Portviinimarinoitu
hedelmäsalaatti**

Hedelmiä maun
mukaan
(ananas, litsi,
omena, rypäle,
mango, kiivi,
mansikka)
sokeria
Portviiniä

Pese hyvin tuoreet hedelmät ja kuori ne. Ota erittäin huolellisesti pestyistä viinirypäleistä siemenet leikkaamalla rypäleet kahtia. Valuta säilykehedelmät, näin ne on helpompi käsitellä. Leikkaa kaikki hedelmät noin samankokoisiksi paloiksi ja laita ne kerroksittain tarjoilumaljaan. Laita joukkoon sokeria ja säilyke- liemet. Kaada päälle Portviini ja anna hedelmäkimaran maustua jääkaapissa yli yön. Tarjoa kylmänä.

Espressokahvi

Sekoittamisvälineenä mausteinen kanelitanko

Mausteita

Paprika, kurkkuma, saframi, sinappi, curry, laakerinlehti, Rooman kumina, katajanmarja, inkivääri, vanilja, muskottipähkinä, chili, kaneli, neilikka

Especiarias

Colorau/paprika, corcuma, açafraão, mostarda, caril, louro, cominho, zimbro, gengibre, baunilha, noz moscada, pimenta, piri- piri, canela, cravinho

Yrttimausteita

Persilja, korianteri, kirveli, basilika, ruohosipuli, rosmariini, salvia, fenkoli, oregano, rakuuna, timjami, tilli, minttu, lehtiselleri, valkosipuli

Ervas aromáticas

Salsa, coentro, cerefólio, basílico, cebolinho, alecrim, salvia, funcho, oregão, estragão, tomilho, endro, hortelä, aipo, alho

Hyvää ruokahalua! Bom Appetite!