

# S M C G C F R O P

Lima Barreto José de Alencar

Augusto dos Anjos

Machado de Assis

Pero Vaz de Caminha Cruz e Souza

Luis de Camões

Castro Alves

Cláudio Manoel da Costa

Bento Teixeira

**VIRTUALBOOKS**

# UM TRATADO DA COZINHA PORTUGUESA DO SÉCULO XV

## [Coleção de receitas, algumas bastante originais, para o preparo das mais variadas iguarias]

Edição especial para distribuição gratuita pela Internet,  
através da Virtualbooks.

A VirtualBooks gostaria também de receber suas críticas e sugestões. Sua opinião é muito importante para o aprimoramento de nossas edições: **Vbooks02@terra.com.br** Estamos à espera do seu e-mail.

### **Sobre os Direitos Autorais:**

Fazemos o possível para certificarmos-nos de que os materiais presentes no acervo são de domínio público (70 anos após a morte do autor) ou de autoria do titular. Caso contrário, só publicamos material após a obtenção de autorização dos proprietários dos direitos autorais. Se alguém suspeitar que algum material do acervo não obedeça a uma destas duas condições, pedimos: por favor, avise-nos pelo e-mail: **vbooks03@terra.com.br** para que possamos providenciar a regularização ou a retirada imediata do material do site.



[www.terra.com.br/virtualbooks](http://www.terra.com.br/virtualbooks)

Copyright© 2000/2002 Virtualbooks  
Virtual Books Online M&M Editores Ltda.  
Rua Benedito Valadares, 429 – centro  
35660-000 Pará de Minas - MG  
Todos os direitos reservados. All rights reserved.

## UM TRATADO DA COZINHA PORTUGUESA DO SÉCULO XV

[Coleção de receitas, algumas bastante originais, para o preparo das mais variadas iguarias]

### PRATOS DE CARNE

#### *PASTÉIS DE CARNE*

Tomem carneiro, alcatra, ou lombo de porco fresco, e uma fatia de toucinho de fumeiro, para dar gosto. Piquem tudo muito bem. Com cravo, açafião, pimenta, gengibre, coentro seco, caldo de limão ou de agraço, e uma colher de manteiga faz-se o refogado, ao qual se deitam a carne e o toucinho picados. Cozinha-se em fogo brando. Depois de pronto deixa-se esfriar e fazem-se os pastéis, bem recheados; pincele-os com gema de ovo e leve-os a assar em forno quente.

Do mesmo modo se fazem os pastéis de galinha.

Os pastéis ficarão mais gostosos, se recheados com carne crua.

#### *TIGELADA DE PERDIZ*

Parta-se em pedaços uma perdiz mal-assada. À parte, numa caçarola, prepara-se um refogado com azeite ou manteiga, cebola picada, cravo, pimenta e açafião.

Passem-se os pedaços da perdiz na farinha de trigo e em seguida arrumem-se na panela, onde já está o refogado. Toma-se vinagre misturado com água, e deita-se essa mistura na panela, onde já está a perdiz, de modo

que atinja o meio do recipiente. Sal a gosto.  
Leva-se a cozinhar em fogo brando.

### *GALINHA MOURISCA*

Tome uma galinha crua e faça-a em pedaços.

Em seguida prepara-se um refogado com duas colheres de manteiga e uma pequena fatia de toucinho. Deita-se dentro a galinha e deixa-a corar. Cubra-se a galinha com água suficiente para cozê-la, pois não se há de deitar-lhe outra. Estando a galinha quase cozida, tome-se cebola verde, salsa, coentro e hortelã, pica-se tudo bem miudinho e deita-se na panela, com um pouco de caldo de limão. Acabe de cozinhar a galinha muito bem.

Tome então fatias de pão e disponha-as no fundo de uma terrina, e derrame sobre elas a galinha.

Cubra com gemas escalfadas e polvilhe com canela.

### *GALINHA ALBARDADA*

Assa-se uma galinha muito bem e corta-se em pedaços.

Passa então os pedaços em ovo batido e leve-os a fritar em manteiga. Tome fatias de pão passadas no ovo e frite-as em manteiga, tal qual a galinha. Passe tudo em açúcar, e arrume numa vasilha, as fatias de pão no fundo. Polvilhe com açúcar e canela.

### *PASTÉIS DE TUTANO*

Cozinhem uma dúzia de ovos, de modo que fiquem bem duros. Levem o tutano ao fogo, para uma ligeira fervura. Em seguida corte tudo bem miudinho, as gemas e o tutano, e misture-os com açúcar, canela em pó e sal a gosto.

Façam a massa de farinha de trigo, com um pouco de manteiga, e abram-na bem fina. Depois de feitos os pastéis, fitem-nos na manteiga, envolvendo-os em seguida em açúcar. Polvilhe com açúcar e canela.

### *ALFITETE*

Façam uma massa fina com farinha bem peneirada, açúcar e manteiga a gosto, e duas gemas de ovos. Depois de bem sovada, estendam-na com o rolo, e fitem as panquecas em manteiga.

Cozinhem muito bem a galinha com manteiga, toucinho, carneiro, e bastante tempero. Depois de bem cozida, desossem a galinha.

Em seguida empilhem as panquecas numa vasilha, entremeadas com açúcar. Derramem por cima a galinha e o caldo em que foi cozida. Por fim cubram tudo com gemas de ovos escalfados e polvilhem com açúcar e canela.

## RECEITAS DE MORCELAS

### *Receita nº 1* ( Morcela de Arouca)

Com farinha de rosca, pinhões, amêndoas em pedaços, gema de ovo, banha de porco derretida, calda de açúcar, sal, cravo-da-índia, canela em pó e algumas gotas de água-de-flor façam uma massa e encham com ela as tripas. Em seguida lancem estas na água fervente, até ficarem duras. Ao cozerem-nas, dêem-lhes uns piques com um garfo, para não estourarem.

### *Receita nº 2*

Piquem miudinho uma arroba de carne de porco, lombo ou pernas; a seguir envolvam-na num pano bem grosso, e deixem-na pendurada dentro de um cesto, com um peso em cima, durante três horas.

Misturem 700 gramas de sal fino a 150 gramas de pimenta-do-reino; tirem a carne de seu repouso e lancem-lhe o seu tempero. Juntem tudo muito bem. Se a carne for muito magra, adicionem-lhe um pouco de carne gorda.

Encham-se as tripas, e a lingüiça estará pronta.

## FRANGOS PARA OS HÉCTICOS (tísicos)

Criem separados uma dúzia de frangos, cujo único alimento consista de titela de cágado, cozida ou cevada: esse alimento deverá ser sempre fresco.

Diariamente cozinhe-se um frango em pouca água, até desmanchar. Em seguida esprema-se a carne, que saia todo o suco; coem o caldo e levem-no novamente à panela com uma colher de açúcar rosado (mascavo). Deixa-se ferver um pouco, coa-se novamente, e estará o caldo pronto.

## RECEITA DOS TUTANOS

Cozinhe-se, em água e sal, carne de porco bem gorda, tirando-se-lhe em seguida toda a carne magra e as peles. Corta-se então a gordura em pedacinhos, adicionando-lhe, para um arrátel (460 gramas) de gordura, dúzia e meia de gemas de ovos bem duras, em fatias, açúcar à vontade e canela em pó.

Prepara-se uma massa de pastel com farinha de trigo bem peneirada, manteiga, sal e água-de-flor. Abra-se essa massa com um rolo, e coloque-lhe seu recheio. Depois de feitos os pastéis, cortem-nos com carretilha, do feitio que se desejar. Os pastéis serão fritos na manteiga e passados depois numa calda de açúcar.

Polvilhem com açúcar e canela, e cubram com calda de açúcar e água-de-flor.

## RECEITA DE TORTA

Piquem bem miudinho carne de carneiro ou de porco, e levem-na a cozinhar com pouca água, um pouco de açúcar e manteiga. Quase cozida lancem-lhe alguns cravos-da-índia. Acabem de cozê-la e retirem-na do seu caldo.

À parte batam uma dúzia de ovos, claras separadas, adicionando-lhe um pouco de açúcar.

Numa frigideira com manteiga bem quente coloquem a metade dos ovos batidos; deixem-nos tomar consistência, e derramem por cima a carne cozida; logo que os ovos estiverem corados virem tudo num prato. Esquente-se, de novo, manteiga na frigideira, colocando-lhe o resto dos ovos batidos e, por cima, a fritada, tendo o cuidado de não deixar pegar no fundo.

Sirva-se polvilhada com açúcar e canela e borrifada com água-de-flor.

### *PASTÉIS DE FÍGADO DE CABRITO*

Cozinhem fígado de cabrito e ovos. Amassem tudo muito bem, dos ovos só as gemas, adicionando à mistura cravo-da-índia, canela em pó, e açúcar que adoce.

A seguir, tomem as tripas do cabrito, já bem lavadas, cortando-as em pedaços de uns quatro dedos de comprimento, mais ou menos.

Recheiem essas tripas com a mistura acima, passem-nas pela farinha de trigo e levem-nas a fritar em gordura bem quente, colocando-as a escorrer, logo após, numa peneira com papel pardo.

Por último façam uma calda em ponto alto e passem por ela os canudinhos, que em seguida são postos a secar.

Sirvam-se polvilhados com canela.

### *CANUDOS DE OVOS MEXIDOS*

Misturem as gemas de ovos e deitem-nas a cozer em calda rala, sem mexer, para que não se quebrem. Façam uma massa, bem sovada, de farinha de trigo, manteiga, água-de-flor e uma pitada de açafreão.

Em seguida abram-no com um rolo, como para pastel, façam os canudos e frite-mos.

Recheiem então os canudos com o doce de ovos já pronto, e passem-nos pela calda de açúcar.

Polvilhem com açúcar e canela.

### *LAMPREIA*

Limpem a lampreia em água quente, tirando-lhe as vísceras e dando-lhe golpes na carne.

Coloquem-na enrolada, numa tigela, e temperem-na com azeite, coentro, salsa, cebola ralada e sal.

Deixem-na em repouso por algum tempo, levando-a em seguida ao fogo.

Depois de bem refogada, deem-lhe um pouco d'água com vinagre, cravo, pimenta, açafão e gengibre.

Cozinhem em fogo lento.

### *PICADINHO DE CARNE DE VACA*

Lavem carne de vaca bem macia, e piquem-na bem miudinha. A seguir adicionem-lhe cravo, açafão, pimenta, gengibre, cheiro-verde bem cortadinho, cebola batida, vinagre e sal. Refoguem tudo no azeite, e deixem cozinhar até secar a água.

Sirvam sobre fatias de pão.

### *GALINHA DESFIADA*

Limpem uma galinha, e cortem-na em picadinhos. Em seguida levem-na a cozer com toucinho picado, cheiro-verde, e água à vontade. Ao levantar fervura deem-lhe vinagre e sal. Depois de cozida, que fique com pouco caldo, tirem-lhe todos os ossos, e desfiem-na.

Levem a panela novamente ao fogo, adicionando-lhe farinha de rosca. Deixem ferver tudo até engrossar; quebrem dentro 4 gemas e 2 claras; continua-se mexendo; ajuntem então um pouco de cominho, pimenta-do-reino, açafão, cravo-da-índia e uma colher de banha de porco ou gordura de boi.

Sirva-se com canela por cima.

### *PASTÉIS DE POMBINHOS*

Tomem os pombinhos já limpos e dêem-lhes uns cortes na carne, colocando dentro fatias de toucinho. Temperem-nos a gosto, levando-os ao fogo, a cozer.

Façam a massa de pastelão e coloquem dentro os pombinhos, com caldo de vaca, de carneiro ou de galinha, e um pouco de agraço ou caldo de limão. Cubram tudo com a mesma massa do pastelão, e levem ao forno brando.

### *PASTÉIS LEPALDADOS*

Façam uma massa de farinha de trigo, água e sal, na consistência da massa de pão. Depois de bem sovada, abram-na em folhas redondas, e bem finas, mais ou menos de dois palmos de diâmetro, sem deixar que se quebrem.

Tomem então manteiga derretida e untem a folha de massa de um só lado, enrolando-a bem apertada. E assim se procede com toda a massa.

Em seguida cortem essa massa enrolada, em fatias de dois dedos de grossura, deitando-as num tabuleiro.

Façam então um buraco com os dedos, no meio de cada um desses enrolados de massa, recheando-os com carne picadinha, muito bem temperada, e não muito seca. Cubram com outro enrolado de massa, achatado no meio, e levem ao forno, o suficiente para assar.

### *GALINHA ALARDADA*

Limpe e tempere uma galinha. Em seguida, com auxílio de linha e agulha, envolva-se toda a galinha em fatias de toucinho de fumeiro, bem fininhas.

Leva-se ao forno brando.

### *GALINHA COZIDA E ENSOPADA*

Levem a cozer uma galinha temperada com sal, salsa, coentro, hortelã, cebola e um pouco de vinagre.

Assim que estiver cozida, retirem-na do seu caldo, o qual é coado e posto a ferver em outra panela. Nesse caldo ponham meia dúzia de ovos batidos, gemas e claras, ao qual se misturam ainda 4 gemas cozidas.

Batam tudo muito bem, para que adquira uma certa liga.

Ponham a galinha numa travessa funda, sobre fatias de pão, e derramem por cima o caldo de ovos.

Coloquem ovos cozidos em volta, e polvilhem com canela.

### *COELHO*

Assa-se um coelho temperado só com sal, e em seguida cortem-no em pequenos pedaços.

Faz-se então um refogado com manteiga, cebola batida, vinagre, cravo-da-índia, açafreão, pimenta-do-reino e gengibre.

Ponham em seguida os pedaços do coelho dentro do refogado, e deixem levantar a fervura.

Sirva-se sobre fatias de pão.

### *OUTRA RECEITA DE GALINHA MOURISCA*

Façam em pedaços uma galinha bem gorda, e levem-na ao fogo brando, com duas colheres de sopa de gordura, algumas fatias de toucinho, bastante coentro, um punhadinho de salsa, umas folhinhas de hortelã, sal e uma cebola bem grande.

Abafem-na e deixem-na dourar, mexendo-a de vez em quando.

Em seguida cubram essa galinha com água, e assim que levante fervura acabem de temperá-la com sal, vinagre, cravo-da-índia, açafreão,



pimenta-do-reino e gengibre. Logo que a galinha esteja cozida, derramem dentro 4 gemas batidas.

Tomem uma travessa funda, forrada com fatias de pão e derramem por cima a galinha.

#### *MODO DE PREPARAR O LÁPARO (filhote macho de coelho)*

Tomem um láparo mal-assado e partam-no em pedaços. À parte, numa tigela, batam alguns ovos, claras e gemas tudo junto, e deem-lhes açúcar que adoce.

Ponham a carne numa travessa, derramando em cima os ovos batidos.

Do mesmo modo se prepara a galinha esbarada, só que esta é servida sobre fatias de pão passadas no açúcar, tudo coberto com açúcar e canela, e borrifado com água-de-flor, no momento de ir à mesa.

#### *ALMÔNDEGAS*

Tomem carne de porco ou de carneiro muito gordo, sem ossos, e piquem-na bem miudinha, temperando-a com sal, cravo, açafreão e gengibre. Façam as bolas de carne, recheiem-nas com uma gema cozida, passando-as em seguida pela farinha de trigo.

Numa panela com manteiga bem quente ou, se preferirem, manteiga e caldo gordo de carneiro, lancem um amarrado de cheiro-verde, e coloquem ali as almôndegas. Tampem a panela e tenham o cuidado de mexer as almôndegas de vez em quando, evitando que se partam.

Sirvam com bastante molho. Se este for pouco, ajuntem às almôndegas o caldo de outras panelas.

#### *TIGELADA DE COELHO*

Temperem um coelho a gosto e levem-no a cozer com pedaços de toucinho. Quando estiver bem macio, tirem-no fora, piquem-no e partam o toucinho em talhadas bem finas. Arrumem tudo dentro de uma tigela de barro, entremeando o coelho com o toucinho. Ajuntem cravo-da-índia e uma pitada de açafreão, e cubram com salsa, coentro, hortelã e cebola, tudo bem batidinho. Então derramem dentro o caldo em que o coelho foi cozido e levem a tigela ao fogo.

Assim que levantar fervura tirem a tigela do fogo, derramem em cima meia dúzia de ovos batidos, claras e gemas tudo junto, e levem ao forno para corar.

#### *TIGELADA DE PERDIZ (outra receita)*

Cozinha-se uma perdiz com uma posta de toucinho, sal e cheiro-verde, tendo o cuidado de não lhe pôr vinagre.

Em seguida cortem-na em pedaços, como para ir à mesa.

Faz-se uma calda, não muito grossa, com 450 gramas de açúcar e algumas gotas de água-de-flor. Nessa calda lançam-se fatias de pão duro bem finas, tirando-se a vasilha do fogo, assim que levantar fervura, e voltando com ela ao fogo logo após, até que a calda esteja bem grossa.

Batam uma dúzia de ovos, claras separadas, ajuntando-lhe açúcar que adoce. Nesses ovos misturam-se os pedaços de perdiz.

Forrem uma terrina com as fatias de pão que estiverem na calda, derramando sobre elas a perdiz com os ovos doces.

## PRATOS COM OVOS

### *OVOS MEXIDOS*

Faz-se uma calda rala, com um pouco de água-de-flor, levando-se o tacho ao fogo, para que ferva lentamente.

Em seguida colocam-se nessa calda fatias de pão dormido, e assim que estiverem cozidas, retirem-nas e deitem-nas numa travessa.

Batam uma dúzia de ovos, e derramem-na na calda.

Assim que levantar fervura, comecem a mexer tudo lentamente, sempre para o mesmo lado, a fim de que os ovos não se desfaçam.

Depois de cozidos retirem os ovos com uma escumadeira, colocando-os sobre as fatias de pão.

Sirvam polvilhados com açúcar e canela.

### *CANUDOS*

Façam uma massa como de pastel, que leve um pouco de açúcar e uma colher de manteiga. Depois de muito bem sovada estendam-na com um rolo, sobre a mesa. Façam os canudos do tamanho que desejarem, e frite-m-nos ligeiramente na manteiga; recheiem-nos então com o mesmo doce de ovos da receita precedente, passando-os depois por uma calda grossa. Deixem-nos secar numa peneira, e a seguir envolvam-nos em açúcar e canela.

### *OVOS DE LAÇOS*

Batam muito bem dez gemas, duas claras e duas colheres de farinha de trigo.

Peguem uma caçarola pequena e não muito rasa, e levem-na ao fogo, com manteiga que dê até o meio.

Quando a manteiga estiver bem quente, ponham a massa num saco de confeitar, com um bico bem fino, e espremam-na na manteiga fervente, dando-lhe a forma de laços.

## Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

