COUSCOUS ORIENTAL

De origem magrebina, noroeste de África, este prato berbere é cada vez mais uma presença assídua na mesa dos portugueses. Na Tunísia, o estatuto atribuído é de prato nacional, sendo que em Marrocos e na Argélia, o mesmo é considerado como um prato do dia-a-dia.

A sua versatilidade, atendendo que é uma sêmola de trigo amassada com um pouco de água, acompanha pratos de borrego e vegetais, ou mesmo peixe se estivermos numa zona costeira.





Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme fofo. Adicione os ovos, batendo sempre. Acrescente a amêndoa com pele, previamente moída em farinha, e bata mais um pouco. Junte a farinha, misturada com o fermento, e bata até obter um creme homogéneo.

Divida a massa por duas formas médias, de tamanho igual, untadas e enfarinhadas.

Leve ambas as formas ao forno, previamente aquecido a 180°C, durante 25 minutos (faça o teste do palito e tenha atenção para não cozer demasiado ou o bolo ficará seco).

Entretanto, bata as natas em chantilly firme. Acrescente a baunilha e o açúcar e bata mais um pouco.

Coloque um dos bolos num prato de servir e barre-o por completo com o chantilly. Cubra-o com o segundo bolo e volte a cobrir tudo com chantilly. Usando um saco de pasteleiro, munido de um bico estrela, decore a superfície do bolo.

Por fim, decore todo o bolo com grajeias coloridas e leve ao frigorífico por 1 hora antes de servir. Decore a gosto.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt



DIA DOS NAMORADOS

O dia dos namorados ou dia de são Valentim também simboliza a troca de cartões e presentes entre amigos?

A sua origem remonta ao antigo império romano, aquando do festival Lupercália, que se realiza a 14 de fevereiro. Dedicado à fertilidade, onde as figuras principais eram Juno (deusa da mulher e casamento) e Pan (deus da natureza). Era também uma data que comemorava o inicio da primavera.





Parque Ind. Manuel da Mota, Lote 30 - Rua Pedro Álvares Cabral, n.º 14 - 3100-354 Pombal - PORTUGAL - T +351 236 209 820 geral@derovo.com - www.derovo.com ------