

Caldeirada à Nazarena

URL: <http://jornalsabores.com/caldeirada-a-nazarena/>

No caso desta Caldeirada à Nazarena, a originalidade está no toque de vinagre, no final.

A Caldeirada de Peixe é um dos pratos típicos mais apreciados em Portugal, por ser rico em sabores intensos graças aos magníficos peixes e aos temperos que a compõem. Existem muitas variações na confecção de caldeiradas, consoante a região que as prepara, mas as mais apreciadas são as dos fragateiros e as dos pescadores. A característica comum é o facto de ser um prato preparado com uma grande variedade de ingredientes. A maioria das zonas piscatórias portuguesas tem uma receita de caldeirada "à sua moda": por vezes, a principal diferença está nas espécies de peixe, na opção de refogar ou não, ou ainda na inclusão de vinho, de água, ou simplesmente em deixar cozer nos sucos dos ingredientes. No caso desta Caldeirada à Nazarena, a originalidade está no toque de vinagre, no final.

Ingredientes

500 g de tamboril; 500 g de safio da parte da barriga; 500 g de raia; 500 g de ruivo; 12 ameijoas sem casca; 5 cebolas grandes; 5 dentes de alho; 12 tomates pequenos; 1,5 dl de azeite; 1 ramo de salsa; 0,5 l de vinho branco; 1 kg de batatas; 1 folha de louro; 1 colher de sopa de vinagre; piri-piri q.b.; sal e pimenta q.b.

Preparação

Para dentro de um tacho, deitam-se as cebolas às rodelas, o tomate aos bocados - sem peles nem sementes - e os dentes de alho picados. Junta-se o azeite, a salsa e o louro. Tempera-se com sal, pimenta e piri-piri. Leva-se a ferver em lume brando durante cerca de um quarto de hora. Depois, acrescenta-se o vinho branco e as batatas cortadas às rodelas e volta a ferver um bocadinho, até as batatas estarem meio cozidas. Misturam-se os peixes limpos e cortados às postas, polvilha-se com um pouco de sal, em cima, põem-se as ameijoas e tapa-se o tacho com a tampa. Deixa-se ferver cerca de dez minutos. Finalmente, deita-se por cima uma colher de sopa de vinagre e agita-se o tacho para o envolver no cozinhado.

Vinho para acompanhar

Recomenda-se um vinho branco loteado com duas castas muito populares na Região Lisboa, Arinto e Sauvignon, ácido, fresco e com grande capacidade de realçar a comida. Este vinho tem a acidez certa para a caldeirada e, sem diminuir em nada o gosto e os sabores dos peixes, consegue equilibrar o vinagre usado na sua confecção.

(Sugestão da CVR Lisboa)

O texto e a receita aqui apresentados e a foto final do Passo a Passo estão publicadas no Livro Os Sabores da Nossa Terra pela LEADER OESTE - Associação para o Desenvolvimento e Promoção Rural do Oeste.

Publicado no Jornal dos sabores a 20.04.2017

4 Agosto, 2017

Jornal dos Sabores