

Sopa de Fedeus de Odeleite

Autora: Amália da Conceição

Ingredientes para os fedeus:

250 gr de farinha de trigo,
sal e
água q.b.

Ingredientes para a sopa:

150 gr de grão de bico,
1 osso de presunto,
100 gr de toucinho,
1 chouriço caseiro,
2 punhados de fedeus e
folhas de hortelã.

Modo de preparação dos fedeus:

Mistura-se a farinha com a água e o sal e esfrega-se até fazer pedaços pequenos que depois são separados fazendo pequenos grãos.

Colocam-se ao sol a secar durante 3 horas e ficam prontos para cozer.

Modo da preparação da sopa:

Coloca-se ao lume a cozer numa panela de barro, o grão, o toucinho, a chouriça. Depois de tudo cozido juntam-se os fedeus e deixa-se cozer durante cinco minutos.

Depois de cozida e antes de servir enfeita-se a sopa com uma folhinha de hortelã.

Dados complementares:

Os ingredientes utilizados nesta receita eram todos produzidos em Odeleite, o presunto, o chouriço, e o toucinho era de criação, o grão era cultivado nos serros e depois moído nos moinhos de água e de vento. Esta receita tem pelo menos 200 anos e pensa-se ter origem árabe. Em épocas de grandes carências e dificuldades os fedeus substituíam o arroz e a massa e eram feitos em casa para o aproveitamento dos restos de massa do pão. Esta sopa fazia-se durante todo o ano, mas especialmente no tempo quente, porque era necessário secar os fedeus ao sol.

Açorda de Galinha

Autora: Maria Emília Cavaco

Ingredientes:

1 galinha caseira,
1 lt de grão de bico demolhado,
3 dentes de alhos,
q.b. de azeite,
pão,
hortelã,
2 ovos e
q.b. de água.

Preparação:

Coloca-se a galinha caseira, o grão, o sal, e azeite dentro de uma panela, junta-se água, tapa-se e deixa-se cozer.

Batem-se os ovos dentro de uma terrina e depois da galinha cozida juntam-se os ovos e mexe-se com rigor para engrossar o caldo sem deixar o ovo coalhar.

Corta-se o pão às fatias para dentro de um alguidar de barro, deita-se o caldo e a galinha e junta-se a hortelã.

Creme Leve de Odeleite

Autora: Paula Pinto

Ingredientes:

1 litro de leite,
6 colheres de sopa de farinha,
1 casca de limão,
200 gr de açúcar,
4 ovos e
amêndoas torradas lascadas.

Preparação:

Num tacho coloca-se o leite, as gemas de ovo, a farinha e o limão.
Mexe-se tudo muito bem até as gemas ficarem desfeitas.
Leva-se ao lume e mexe-se sempre até começar a engrossar.

À parte batem-se as claras em castelo.

Noutro tacho coloca-se o açúcar com três gotas de água para fazer caramelo e depois junta-se ao creme mexendo sempre para se desfazer e não ficar duro.

Tira-se do lume e juntam-se as claras envolvendo-as com uma colher de pau, de baixo para cima. Deita-se o creme numa travessa e enfeita-se com amêndoas torradas e lascadas por cima.

Serve-se frio.

Dados complementares: Esta receita tem cerca de 200 anos em Odeleite, “propriedade” de uma família, e era considerado um doce rico, praticamente só feito para ocasiões especiais, por exemplo para os casamentos.