RICETTE

NOTE: Usare molta attenzione nell'aprire la Cataplana durante la cottura dei cibi a causa dell'elevato calore.
RICORDA: Bisogna aggiungere una quantità esigua di liquidi. Per ricreare l'autentico sapore dell'Algarve basta aggiungere vino bianco per la Cataplana di pollo o pesce e vino rosso per quella di carne.

Cataplana di vongole

Ingredienti:

- 1,5 kg di vongole veraci delle più grosse che potete trovare
- 50 g di prosciutto crudo
- 50 g di lardo o pancetta grassa
- 50 g di "chourico" salsiccia piccante
- 2 cipolle bianche
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 2 pomodori perini
- sale e pepe
- farina q.b
- peperoncino q.b.
- 2 rametti di prezzemolo
- 2 di coriandolo
- 1 foglia d'alloro
- 1 limone

Esecuzione:

Sistemate in una ciotola coprendole di acqua fredda 1,5 kg di vongole veraci unite 2 cucchiai di sale grosso e lasciate spurgare per 2 ore.
Sbucciate 2 cipolle bianche e riducetele a fettine; pelate uno spicchio d'aglio e tritatelo; lavate e asciugate 2 rametti di prezzemolo. Scaldate poi in una padella 4 cucchiai di olio di oliva, unite le cipolle, l'aglio, il prezzemolo e una foglia di alloro: fate soffriggere a fuoco medio per 3-4 minuti, eliminate la foglia d'alloro ed il prezzemolo e fate raffreddare. Versate metà del soffritto sul fondo della cataplana, disponetevi sopra la metà delle vongole sciacquate sotto acqua corrente e scolate, proseguite con 50 g di prosciutto crudo a strisce, 50 g di salsiccia piccante a fettine e 2 pomodori perini scottati in acqua bollente, pelati, privati dei semi e ridotti a dadini. Insaporite il tutto con un cucchiaio di coriandolo e una macinata di pepe nero e ripetete gli strati dal soffritto fino ai pomodori. In una ciotola battete 1/2 cucchiaio di farina con 3 cucchiai di vino bianco secco e 1/2 d'aceto bianco, versate la pastella nella pentola, chiudete e cuocete a fuoco basso per 15 minuti. Portate la cataplana in tavola, apritela, profumate con un cucchiaio di prezzemolo tritato e servite.

Porco à Alentejana
Senz'altro il più curioso piatto della cucina portoghese: carne di maiale e vongole stufate!
Utilizza come ingrediente la "massa de pimentão" che è una pasta di peperoni rossi cotti e messi a fermentare. Se non riuscite a procurarvela potete realizzarla cuocendo in acqua salata i peperoni

mondati e tagliati a pezzi, lasciarli asciugare su di un panno per due giorni, ridurli in poltiglia e salarli ancora.
Ingredienti
1 kg vongole
500 gr. lonza di maiale
1 Kg di patate piccole
5 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di "massa de pimentão"
1 foglia d'alloro
1 cucchiaio di strutto
1 cucchiaio di burro
1 mazzetto di prezzemolo
succo di un limone
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione
Ridurre la lonza di maiale in grossi dadi, insaporirla con sale e pepe, aggiungere la foglia d'alloro e la massa de pimentão e mescolare.
Pelare le patate e dividere a pezzi le più grosse.
Soffiggere la carne nella Cataplana con lo strutto ed il burro fino a farle assumere una colorazione dorata.
Spazzolare le vongole.
Togliere la carne dalla padella; nel grasso di cottura fare soffriggere l'aglio e il prezzemolo tritati grossolanamente; aggiungere le vongole e farle aprire a caldo. Aggiungere la carne e proseguire la cottura.
Friggere le patate nell'olio, scolarele e metterle nello stesso piatto con la carne e le vongole a cui si è aggiunto il succo di limone e del prezzemolo tritato.
Servire caldissimo.

CATAPLANA CON PESCE
200 g di gamberi
120 g di vongole
4 cozze giganti per guarnire
450 g pomodori
200 g peperoni verdi
200 g cipolle
0,5 dl di olio
o,5 dl di Vino Bianco
1 cucchiaio di Brandy
350 g di patate a rotelle
3 spicchi di aglio
1 ramo di coriandolo fresco (se piace)
sale e pepe q.b.

Tagliare a rotelle sottili i pomodori, il peperone verde e la cipolla.

Mettere in una teglia a fuoco basso e stufare con l'olio, l'aglio e 1/2 dose di vino bianco.
Collocare questo stufato sul fondo della Cataplana e a strati sovrapporre le patate, il pesce, i gamberi, le vongole, le cozze, il vino bianco rimasto, il brandy e (sempre se piace, il coriandolo spezzettato, altrimenti sostituirlo con prezzemolo.
Chiudere la Cataplana e cuocere per 15 minuti a fuoco medio.

CATAPLANA CON PESCE E POLLO
- 1 kg vongole
- 1 astice
- 1 fetta di petto di pollo
- 4 anelli di totano
- 1 fetta di razza
- 1 fetta di pesce spada
- mazzancolle
- gamberoni
- scampi
- 1 gallinella di mare
- pomodoro a pezzettoni
- 3 foglie di alloro
- 3 cucchiai di olio e burro per il fondo
- salamino piccante calabro
- cipolla
- carota a fette
- peperone a fette

Mettere tutti gli ingredienti a strati e lasciare per ultimo l’astice e le vongole. Cuocere 40 minuti.