

TOP

RECEITAS PITADA DO PAI 2024



As Receitas mais vistas no nosso blogue em 2024

15

www.apitadadopai.com



Rui Marques
@apitadadopai



Este é o nosso presente de Natal para si que nos acompanha e que faz parte da nossa família **A Pitada do Pai**.

O ebook **Top Receitas Pitada do Pai 2024** foi criado com muito carinho, como um agradecimento pela sua confiança, entusiasmo e apoio.

Neste ebook encontrará as receitas mais vistas e mais comentadas da **Pitada do Pai** de 2024— foram mais de 1000 receitas partilhadas em 2024! Tudo testado, provado e aprovado por todos os nossos seguidores.

De pratos rápidos e económicos a receitas que brilham em ocasiões especiais, este eBook é o guia perfeito para inspirar os seus dias na cozinha.

Que estas receitas o ajudem a criar memórias inesquecíveis, a celebrar os pequenos momentos e, acima de tudo, a desfrutar do prazer de estar à mesa com quem mais importa.

Obrigado,
Rui Marques

www.apitadadopai.com

Índice

Top Robôs

Tarte Banoffee	05-06
Bacalhau Espiritual	07-08
Moelas no Robô	09-10

Top Airfryer

Ovos Rotos Airfryer	12-13
Molotoff	14-15
Carne à Portuguesa	16-17

Top Pratos

Empadão de Alheira e Espinafres	19-20
Arroz de Polvo e Camarão	21-22
Risotto de Limão e Robalo	23-24

Top Sobremesas

Mil Folhas Maçã	26-27
Cheesecake Basca	28-29
Bolo de Maçã e Caramelo	30-31

Top Petiscos

Bolo Rei de Enchidos	33-34
Pão de Bacalhau Recheado	35-36
Morcela com Maçã e Moscatel	37-38



TOP ROBÔS

Tarte Banoffee



Ingredientes:

- 12 bolachas tipo integrais ou maria
- 1 ou 2 colheres de manteiga
- 1 embalagem de Mascarpone
- 1 embalagem de queijo creme
- 1 lata de leite condensado
- 3 bananas maduras
- 6 folhas de gelatina



Preparação:

1. Coloque as bolachas no copo do robô e triture **10 seg./vel. 7** até obter uma farinha.
2. Adicione a manteiga derretida (pode derreter no microondas) e misture **10 seg./vel. 5** até formar uma massa homogênea.
3. Coloque a mistura numa forma com fundo amovível, pressione com uma colher e reserve no frigorífico.
4. Coloque o mascarpone e o queijo creme no copo e bata **20 seg./vel. 4** até ficarem espessos.
5. Adicione o leite condensado e as bananas (previamente cortadas em pedaços) e bata mais **30 seg./vel. 4**.
6. Hidrate as folhas de gelatina em água fria durante cerca de 5 minutos.
7. Escorra a gelatina, coloque-a no copo e derreta **50°C/1 min./vel. 2**.
8. Com o robô em funcionamento na vel. 3, adicione a gelatina derretida pelo aos poucos e deixe incorporar durante 30 segundos.
9. Deite o creme na forma, sobre a base de bolacha, e alise a superfície.
10. Leve ao frigorífico por 12 a 24 horas, até solidificar.
11. Antes de servir, decore com fatias de banana e caramelo a gosto.



Bacalhau Espiritual



Ingredientes:

- 500 g bacalhau demolhado e desfiado
- 2 cebolas grandes
- 3 dentes de alho
- 3 cenouras médias
- 50 g sobras de pão
- 300 g leite
- 200 g natas
- Azeite
- 30 g manteiga
- 60 g farinha de trigo
- 150 g queijo parmesão ralado
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta



Preparação:

1. Coloque o pão numa tigela e adicione um pouco de leite. Deixe o pão absorver o leite por alguns minutos
2. Coloque no copo o azeite, a cebola, o alho e a cenoura, pique **10seg/Vel 5** e refogue **5 min/120°C/Vel 1**.
3. Adicione as cenouras descascadas e cortadas em pedaços e pique **5seg/Vel 5**. Refogue tudo por **5 min/120°C/Vel 1**.
4. Adicione o bacalhau, o pão bem espremido, o sal e a pimenta e cozinhe **5 min/100°C/Vel 2**. Retire para um pirex e reserve.
5. Pré-aqueça o forno a 200°C.
6. Coloque no copo o leite, a farinha, a manteiga, o sal, a pimenta e a noz-moscada e cozinhe **6 min/90°C/Vel 4**.
7. Adicione as natas e envolva **2 min/90°C/Vel 4**. Cubra o bacalhau, envolva bem com a ajuda da espátula e polvilhe com pão ralado ou queijo. Leve ao forno a 200°C cerca de 20 mins ou até gratinar. Sirva quente com salada.



Moelas no Robô



Ingredientes:

- 600 g moelas
- 50 ml vinho tinto
- 1 folha de louro
- 1 pitada de pimenta
- 1 pitada de colorau
- 1 cravinho
- 3 dentes de alho esmagados
- 3 c. de chá de sal
- 2 cebolas cortadas em pedaços
- 20 g azeite
- 1 malagueta (opcional) ou pimento
- 150 g polpa de tomate ou tomate em pedaços
- 1 pitada de salsa picada



Preparação:

1. Numa taça, coloque as moelas, tempere com vinho, os dentes de alho, sal, louro e cravinho. Misture bem e deixe marinar por cerca de 30 minutos.
2. No copo do robô, coloque as cebolas, o azeite e o pimento ou malagueta. Pique por **8 seg/Vel 5**. Junte o tomate ou a polpa refogue por mais **8 mins/100°C/Vel 1**.
3. Adicione as moelas marinadas ao copo, juntamente com o líquido da marinada. Programe por **30 mins/110°C/Vel min** (ou velocidade inversa- conforme o modelo).
4. Verifique se as moelas estão macias (se necessário, programe mais 5-10 minutos). Prove e retifique temperos se necessário.
5. Finalize com salsa picada e sirva as moelas com pão, arroz branco ou batata frita (na airfryer).





TOP AIR FRYER

Ovos Rotos



Ingredientes:

- Batatas fritas/assadas
- Cebola roxa
- 3 Ovos
- Presunto
- Azeite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta



Ingredientes

Batatas:

- Batatas
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de colorau
- Azeite q.b.
- 1 pitada de orégãos



Preparação:

1. Comece por lavar bem as batatas e corte em gomos.
2. Numa taça coloque as batatas em água e tempere com uma pitada de sal.
3. Escorra a água, tempere com azeite, colorau, orégãos, tomilho, uma pitada de sal e pimenta e envolva bem.
4. Coloque na airfryer e programe **20 mins a 180°C**.
5. Enquanto preparamos as batatas, numa frigideira colocamos a cebola roxa, o dente de alho picado e um fio de azeite. Deixamos refogar bem, retiramos e reservamos.
6. Nessa mesma frigideira estrelamos os ovos, retiramos e reservamos.
7. Retiramos as batatas da airfryer, colocamos na frigideira, envolvemos bem com cebola e alho. Colocamos presunto e por cima os ovos estrelados.
8. Envolve bem e sirva na hora, com uma pitada de pimenta.



Molotoff



Ingredientes:

- 8 claras de ovos
- 8 c. de sopa de açúcar
- 2 c. de sopa de caramelo
- Pistachios ou amêndoas laminadas para decorar



Preparação:

1. Pré-aqueça a AirFryer a **150°C por 3 minutos**.
2. Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e açúcar.
3. Unte uma forma com óleo de coco e polvilhe com açúcar.
4. Deite colheres das claras batidas numa forma e leve à Airfryer **7 mins a 180°C**.
5. Deixe o Molotoff arrefecer dentro da AirFryer com a porta fechada mais **12 minutos**.
6. Desenforme o molotoff , decore com frutos secos pitada ou regue com doce de ovos.
7. Bom apetite!



Carne à Portuguesa



Ingredientes:

- 450 g carne de frango ou porco cortado aos cubos
- 1 iogurte natural ou grego
- 1 c. de sopa de colorau
- 1 Cebola pequena
- Azeite q.b.
- 1 pitada de coentros picados q.b.
- 2 batatas-doces em cubos
- 1 pitada de orégãos
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta
- Pickles q.b.
- 300 g amêijoas frescas



Preparação:

1. Comece por marinar a carne (pode ser no dia anterior). numa taça, coloque a carne de porco em cubos, juntamente com iogurte natural, o colorau e uma pitada de sal e pimenta.
2. No tabuleiro da airfryer, coloque a batata-doce partida em cubos e leve a assar durante 20 mins a 180°C. Reserve.
3. Na cuba da airfryer, junte a carne aos cubos, **20 mins a 180°C**. Vire a meio do tempo. Junte as amêijoas e deixe que abram.
4. Junte as batatas, os coentros e os pickles e está pronto a servir.





TOP PRATOS

Empadão de Alheira e Espinafres



Ingredientes:

- 2 alheiras
- 200g espinafres
- 1 cebola
- 250g de cogumelos
- vinagre balsâmico ou vinagre ou gotas de sumo de limão
- 1 gema de ovo



Ingredientes

Puré de Batata:

- 800 g batatas
- 200 ml de leite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta
- 1 pitada de noz-moscada



Preparação:

1. Numa frigideira, coloque o azeite e adicione a cebola picada, quando a cebola alourar, adicione os cogumelos e deixe refogar.
2. Abra as alheiras com uma faca, e com os dedos esfarele-as para dentro da frigideira. Mexa bem e envolva. Junte os espinafres e uma gotas de vinagre balsâmico e deixe cozinhar.
3. Enquanto os espinafres cozinham, triture as batatas cozidas com a varinha mágica, até ficar em puré. Junte o leite até obter a consistência desejada e tempere a gosto.
4. Coloque o preparado num tabuleiro de forno, o puré de batata por cima. Pincele com gema de ovo, coloque rodela de alheira e leve ao forno.
5. Sirva com uma salada colorida verde ou rabanetes (vermelhos).



Arroz de Polvo e Camarão



Ingredientes:

- 1 polvo
- 4 camarões
- 1 cebola
- Talos de coentros
- Tirinhas de pimentos
- Fio de azeite
- 2 chávenas de Arroz Pink



Preparação:

1. Começamos por cozer o polvo em água. Retiramos e reservamos a água e o polvo.
2. Salteamos os pimentos, a cebola e os coentros com um fio de azeite, juntamos os camarões. Quando estiverem cozidos retiramos os camarões.
3. Juntamos o arroz pink e refrescamos com um bocado de vinho branco. Deixamos evaporar o álcool e de seguida juntamos a água de cozedura do polvo e o polvo e tapamos.
4. Finalizamos com coentros e mais camarão.



Risotto de Limão e Robalo



Ingredientes:

- 200 g Arroz Pink
- 1 cebola
- Sumo de 1 limão
- 50 g manteiga ou queijo ralado ou Mascarpone
- 1l caldo de legumes
- 2 filetes de robalo
- Azeite
- Limão
- Romã
- 1 pitada de sal e de pimenta



Preparação:

1. Começamos por saltear o arroz com um fio de azeite, adicionamos o sumo de limão para refrescar e ficar com uma cor bem vibrante.
2. Adicionamos o caldo até ficar no ponto. Finalizamos com queijo ralado, mascarpone ou manteiga, sal e pimenta.
3. Para o robalo, grelhamos numa frigideira com um fio de azeite.
4. Finalizamos com raspas de limão e romã.





TOP SOBREMESAS

Mil Folhas de Maçã



Ingredientes:

- 5 maçãs
- 2 c. de sopa de amido de milho ou polvilho doce
- 3 c. de sopa de açúcar ou adoçante
- Fio de agave ou Mel
- 1 pitada de canela em pó



Preparação:

1. Comece por partir a maçã bem fininha.
2. No fundo de uma forma forrada com papel vegetal coloque um fio de mel ou agave e vá fazendo camadas de maçã e mistura de amido e açúcar. Entre cada camada pressionando bem.
3. Leve ao **forno 1h a 180°C** ou à **air fryer 25 mins a 160°C**.
4. Retire, deixe arrefecer bem (pode colocar no frio).
Desenforme e sirva com canela em pó.



Cheesecake Basca



Ingredientes:

- 3 unidades ovos
- 2 embalagens de queijo creme ou queijo ricotta
- 1 queijo mascarpone ou 4 c. de sopa de iogurte grego
- 6 c. de sopa de açúcar mascavado
- 3 c. de sopa de farinha com fermento
- 1 vagem de baunilha
- Sumo de limão



Ingredientes

Cobertura:

- frutos vermelhos (mirtilos ou framboesas)
- açúcar baunilhado



Preparação:

1. Numa taça misture, os ovos, o açúcar, os queijos, o iogurte, adicione a baunilha e bata. Junte a farinha e volte a bater até ficar bem homogéneo. Adicione as gotas de baunilha e o sumo de limão e volte a bater.
2. Coloque na forma, por cima da base, e leve ao **forno** cerca de **30 mins** até estar cozido, ou à **airfryer 15 mins**.
3. Sirva com frutos vermelhos e açúcar baunilhado.



Bolo de Maçã e Caramelo



Ingredientes:

- 12 fatias pão brioche ou croissant
- 500 ml leite ou bebida vegetal
- 1 pitada de canela em pó
- 2 c. de sopa açúcar ou adoçante
- 4 ovos
- 1 pitada de sal



Ingredientes

Caramelo:

- 5 maçãs fuji
- 2 c. de sopa farinha ou amido de milho
- 4 c. de sopa de água
- 3 c. de sopa de açúcar
- 2 c. de sopa de manteiga (opcional)



Preparação:

1. Começamos por partir a maçã fuji, crocante, doce e ácida. É a pitada certa nesta receita!
2. Colocamos numa frigideira e adicionamos açúcar mascavado, 2 colheres de água, o amido de milho e vamos mexendo até termos um caramelo de maçã.
3. À parte misturamos leite, canela, aroma de baunilha, ovos e farinha.
4. Numa forma forrada colocamos pão brioche ou croissants partidos em pedaços e vamos fazendo caramelo, maçã e mais pão e mais caramelo... no final embebemos tudo em leite e levamos ao forno a 180°C por 25 m ou à Airfryer a 160°C por 15 minutos.
5. Retiramos, partimos e servimos com uma bola de gelado e caramelo extra que reservamos.





TOP PETISCOS

Bolo Rei de Enchidos



Ingredientes:

- 550 g farinha
- 175 ml leite ou bebida vegetal
- 1 saqueta fermento de padeiro (11 g)
- 1 chouriço ou linguiça
- 125 g bacon
- Presunto (opcional)
- Queijo ralado
- 3 Ovos + 1 gema para pincelar
- 1 Mão cheia pistachios
- 1 Mão cheia amêndoas
- 1 pitada de orégãos
- Fio de azeite
- 1 c. de sopa de manteiga ou 1 c. de sopa de iogurte grego
- 1 pitada de sal



Preparação:

1. Começamos por ativar o fermento com o leite morno. Juntamos a farinha, o açúcar, os ovos, o azeite e a manteiga/iogurte. Batemos bem até a massa soltar.
2. Adicionamos frutos secos e os enchidos picados, envolvemos e deixamos levar 1 hora ou até dobrar de tamanho.
3. Estendemos a massa na bancada com uma pitada de farinha, adicionamos o queijo ralado e os orégãos, escutamos e fazemos a forma de bolo rei (com uma taça ao meio). Se preferir pode fazer numa forma de bolo com buraco ao meio.
4. Pincele com gema de ovo, decore com frutos secos e/ou rodela de enchidos. Levamos ao forno 35 mins a 180°C.



Pão Recheado com Bacalhau



Ingredientes:

- 200 g sobras de bacalhau
- 1 cebola roxa
- 2 dentes alho
- 1 pitada salsa picada
- 100 g camarão cozido
- 3 c. de sopa queijo creme
- 1 c. de sopa maionese ou iogurte
- 1 pão
- Queijo ralado



Preparação:

1. Numa taça, coloque a cebola roxa picada, o bacalhau desfiado, alho picado, salsa picada e camarão cozido.
2. Junte o queijo creme, a maionese ou o iogurte e envolva bem.
3. Corte a parte de cima de um pão inteiro, retire o miolo e coloque o recheio. Polvilhe com queijo ralado.
4. Leve a gratinar ao **forno a 180°C por 25 minutos**, ou até o queijo estar dourado e derretido ou à **Airfryer a 180°C por 10 m**, até dourar.



Morcela com Maçã e Moscatel



Ingredientes:

- 1 morcela
- 4 maçãs
- 4 a 6 c. de sopa vinagre balsâmico
- 2 cebolas roxas
- 250 ml de Moscatel
- Coentros
- Broa



Preparação:

1. Numa frigideira bem quente, comece por caramelizar a morcela de um lado e do outro. Retire e reserve.
2. Na mesma frigideira junte um fio de azeite e adicione a cebola, refresque com Moscatel e juntemos creme balsâmico e deixe levantar fervura.
3. Adicionamos a maçã e envolvemos bem até fazer ponto de estrada.
4. Sirva com uma fatia de broa. Finalize com coentros.



Vocês são o nosso Sucesso!
Goste, comente e partilhe as nossas
publicações.

Só assim vamos conseguir levar as
nossas receitas a todas as famílias em
Portugal!

