

LAVAGANTE SUADO COM MASSA DE TOMATE



Revista
Dez. | Jan. 10

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

4 lavagantes (500 g cada) • 1 embalagem de tagliatelle rosso fresco Rana (250 g) • 50 g de manteiga • 1 cebola pequena • 1 cenoura • 1 talo de aipo • 1 raminho de salsa • 30 ml de azeite 0.4º • 1 folha de louro • 2 chalotas • 1 malagueta vermelha • 200 ml de espumante • 100 ml de natas • 1 embalagem de rebentos de cebola Tugas • Sal e pimenta de moinho a gosto

PREPARAÇÃO

Ferva água suficiente para cobrir os lavagantes, temperando com sal • Corte a cebola, a cenoura, o aipo e os pés de salsa em pedaços • Pique as chalotas e a malagueta sem sementes • Coza a massa em água abundante, temperada com sal e um fio de azeite, durante 3 minutos, escorrendo, arrefecendo e reservando • Introduza os lavagantes na água a ferver, com ajuda de uma tampa, durante aprox. 2 minutos • Retire-os e arrefeça-os com a ajuda de gelo • Retire a carne do interior sem os cozinhar completamente • Quando os lavagantes estiverem frios e com a ajuda de uma tesoura, liberte-os das suas cascas, reservando • Separe todas as cascas e partas em pedaços (excepto caudas e antenas), para fazer o molho, reservando os lombos e as pinças • Salteie a cebola, o aipo, a cenoura e as ervas em manteiga • Adicione as cascas e deixe ganhar cor • Junte o espumante e deixe cozer entre 20-25 minutos, repondo líquido, se necessário • Salteie as chalotas e a malagueta em azeite, e adicione a massa fresca, temperando com sal e pimenta, e envolvendo • Cozinhe as caudas e pinças do lavagante muito suavemente em manteiga e tempere com sal e pimenta • Vire com frequência e refresque com espumante, deixando tapado mais 2 min. • Retire o lavagante e mantenha-o quente • Molhe o salteado com o caldo do lavagante entretanto coado • Reduza e monte com um pouco de manteiga • Emprate a massa em prato fundo, sobreponha o lavagante, decore com os rebentos de cebola e as cascas reservadas, e rodeie com o molho quente