

Diabo

Por Alberto Carlos Paes D'Assumpção (Acaio)

Este é um prato Macaense que pela tradição era servido no dia 06 de Janeiro, isto é, em comemoração do Dia de Reis.

Para tanto, costumava-se reservar as sobras do Natal e do Ano Novo para a elaboração deste famoso prato, cujo nome se originou como resposta à sua receita: leva tantas carnes e tantos condimentos que é o "Diabo"!

É digno de nota que o Diabo se classifica em dois tipos: pobre e rico. Diz-se que o Diabo é pobre quando é feito somente com as sobras e rico quando é confeccionado sem sobras, utilizando-se para esse fim carnes pré-preparadas.

Segue a receita do Diabo "rico" para 120 pessoas:

Ingredientes:

- 3 kg de Vaca Estufada
- 3 kg de Porco Bafa-Assá
- 4 kg de Leitão Assado
- 3 kg de Carneiro
- 2 kg de Presunto Defumado
- 2 Capão
- 2 Peru
- Carril de galinha (3 galinhas)
- 6 kg de batata
- 2 repolhos
- 4 cabeças de alho
- 6 kg de cebola
- 6 kg de tomate
- 1 kg de pickles
- ½ kg de mostarda
- 12 ovos
- 2 vidros de molho inglês (preferencialmente Lea & Perrins)
- 200 ml de sutate
- 100 ml de vinho do Porto
- 1 garrafa de vinho branco seco
- 200g de banha
- Sal à gosto
- Pimenta do reino à gosto

Modo de Preparo:

Refogar o alho, a cebola e os tomates na banha. Acrescentar o repolho em pedaços pequenos e deixar até ficar cozido. Acrescentar as carnes e as batatas em pedaços. Quando as batatas estiverem quase cozidas, juntar os molhos da vaca estufada, do bafa-assá e do carril com o vinho branco. Quando levantar fervura, acrescentar o pickles e o sutate, o molho inglês e a mostarda. Verificar o sal. Finalmente acrescentar os ovos previamente cozidos, em rodelas, juntamente com a pimenta do reino e o vinho do Porto. Deixar ferver tudo por 5 minutos. Para acompanhar, arroz branco.