



## SABORES DE MACAU

Aula: 21 de junho de 2009

CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAU  
Confrades Correspondentes – São  
Natércia Luz Silva – Coorden  
Maria Isabel Pe  
Isabel Batalha

---

### MARGOSO LORCHA

por Armando Ritchie

#### Ingredientes:

1kg de carne de porco moída (copa lombo ou pernil);  
300gr de camarão cinza pequeno, picado;  
400gr de balichão (200g para o recheio e o restante para utilização no molho);  
2 tiras de cebolinha picada;  
2 tiras de coentro picado;  
1 colherzinha chá de açúcar;  
1 cebola grande picada;  
3 dentes de alho picados;  
1 pitada de pimenta-do-reino branca;  
2 claras de ovo;  
2kg de margoso (aproximadamente 10 margosos de tamanho médio);  
10gr de amido de milho;  
200gr de camarão cinza médio inteiro, descascado, sem tirar o rabinho;  
1 copo de água;  
3 chilis dedo-de-moça cortados em rodela.

#### Modo de preparo:

Em uma vasilha, misturar bem a carne de porco com camarão picado, 200gr de balichão, cebolinha, coentro, açúcar, cebola, alho e pimenta-do-reino.

Após essa mistura, acrescentar 2 claras e volta a misturar até sentir o recheio escorregar da mão. Reservar fora da geladeira para pegar gosto.

Lavar o margoso, cortar as duas pontas e abrir ao meio no sentido longitudinal para dar a forma de lorcha.

Tirar os carroços e fiapos. Lavar.

#### Para rechear o margoso:

Passar um pouco de amido de milho no interior da lorcha. Com uma espátula pequena, passar uma camada do recheio ao longo do margoso, colocar 3 camarões médios inteiros com rabinho voltado para cima e a seguir, cobrir com o recheio. Num prato de alumínio prepare a base com duas colheres de sopa de balichão misturado com  $\frac{1}{4}$  de copo de água. Coloque todo o margoso recheado e levar ao lume em banho-maria, por aproximadamente 20 a 25 minutos.

Ornamentar com rodela de chili e servir com arroz branco.

Obs: Forrar a panela para banho-maria com papel celofane.  
A quantidade serve 4 pratos de alumínio, cada prato  $\frac{1}{4}$  de água e duas colheres de sopa de balichão.