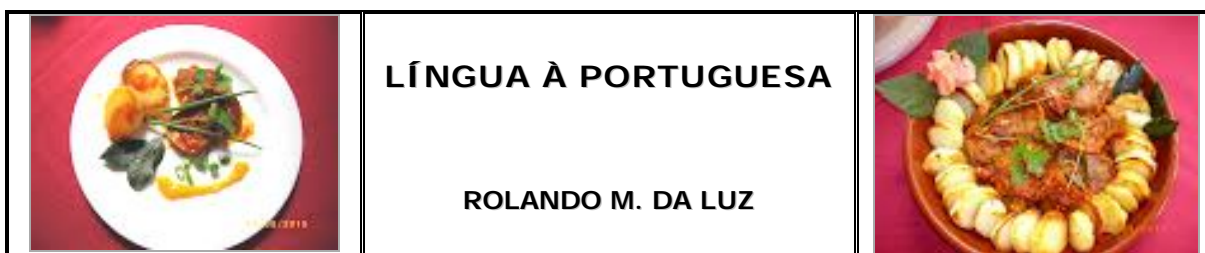


ASSOCIAÇÃO DA CASA DE MACAU - SÃO PAULO
CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE

Rolando Maria da Luz
Confrade Representante da ACM-SP
Maria Isabel Pedruco e Isabel Batalha Airosa
Confreiras da Confraria da Gastronomia Macaense
Colaboradora: Natércia L. Silva

*** SABORES DE MACAU ***

Aula: 04 de Agosto de 2013



Para preparar a língua de boi, recomendo que seja feito em três etapas com os seguintes ingredientes:

INGREDIENTES

- 1 língua de boi
- 2 cubos de caldo *Knorr* ou de *Maggi*
- 3 cebolas grandes picadas
- Azeite de oliveira extravirgem ou óleo de soja ou girassol ou outro em quantidade necessária
- 6 tomates picados
- Uma caixa ou uma lata de extrato de tomate *tomodoro* ou *pomarela*
- 1 xícara (café) de vinagre
- Uma pitada de açúcar
- Uma pitada de pimenta do reino
- Vinho branco, quantidade necessária
- 2 cabeças de alho picado ou amassado
- Molho shoyo, quantidade necessária
- Molho inglês Jimmy's
- 10 folhas de louro
- Alguns ramos de coentro
- Sal a gosto quantidade necessária
- 1 kg de batatas (mais ou menos 6 batatas grandes)

MODO DE PREPARO

Melhor fazer em dois dias. Se não puder, faça no mesmo dia bem cedo.

1ª etapa – dia anterior ao cozimento:

Comprar a língua já limpa. Lave a língua e cozinhe em panela de pressão com vinagre e uma colher e meia de sal durante uma hora; tira para verificar se está no ponto, ou do seu jeito; ou, ainda, cozinhar mais até ficar mole, que algumas pessoas gostam.

Tira o vapor da panela levantando aquele pino de segurança na tampa da panela ou por a panela debaixo de água corrente da torneira para tirar a pressão. Guarde água usada na panela de pressão no cozimento da língua em uma panela ou vasilhame e deixe esfriar antes de tampar.

Em seguida tira a língua e passe água fria da torneira para dar choque de temperatura para poder **raspar** aquela película em volta da língua. Corte de pedaços e tirar alguma gordura e nervura à volta.

Tempere com alho e cebola; regue o shoyo e um copo de vinho branco; regue um pouco de azeite de oliveira; coloca uma pitada de pimenta do reino; coloque algumas folhas de louro entre os pedaços cortados.

Reserve por três horas no mínimo (quanto mais tempo de tempero, melhor fica a carne; pode ser até umas doze horas), coberto por papel alumínio ou papel pvc; após uma hora do tempero melhor levar para a geladeira.

2ª etapa – dia do cozimento:

Retire da geladeira a língua cortada em pedaços temperada; a água (molho de cozimento) e deixa descansar por uma hora.

Picar ou amassar o alho; a cebola; tirar a casca do tomate e as sementes; deixar tudo pronto antes de ligar o fogão.

Use duas panelas: uma de alumínio ou de aço e outra, de barro ou de pedra ou de ferro; se não tiver panela de barro ou de pedra ou de ferro use panelas normais, de alumínio ou de aço.

Batatas: Cozinhar, soltar a casca, e fritar os dois lados e servir junto com os pedaços de língua.

Deixe tudo pronto.

3ª etapa – hora do cozimento:

Leva a panela de alumínio ao fogo, e quando a panela estiver quente (**sinta** com a palma da mão acima da panela pela temperatura quente); despeje na panela o azeite (se preferir, o óleo misturado com azeite para render mais). Leve a outra panela se for de barro ou de pedra em outra boca e deixa quente.

Frite a cebola picada por uns minutos na panela de alumínio e coloque o alho picado ou amassado; doure ambos (cebola e alho); coloque os tomates picados e deixa refogar acrescentando sal a gosto, uma pitada de açúcar para quebrar o acidez do tomate; uma xícara (de café) de vinagre; uma xícara (de chá) de vinho branco; à medida que for refogando, coloque aquela “água” (molho de cozimento da língua) aos poucos até que o molho fique encorpado.

Em outra panela (a especial e barro ou de pedra ou de ferro), deixa saltear os pedaços da língua temperada (sem o molho do tempero) com um pouco de azeite.

Após o molho pronto na outra panela de alumínio e os pedaços da língua temperada na panela especial de barro, junte os dois e deixe cozinhar uns dez minutos em fogo baixo.

Colocar numa travessa para servir.

Bom apetite.

OBSERVAÇÃO: ESTA É A RECEITA DE PREPARO E DE COZIMENTO PARA SAIR BEM FEITO; MAS, ALGUNS ATOS PODEM SER ELIMINADOS; FAÇA DO SEU JEITO.