

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

<http://casademacau.com.br/gastronomia.php>

**Rolando Maria da Luz**  
Confrade Representante da ACM-SP

**\* SABORES DE MACAU \***  
Aula: 31 de Julho de 2016



**“GALINHA DI TEMPU DI CAÇA”**

por Armando Sales Ritchie

*Este prato especial de nome exótico, é fruto da fusão das cozinhas portuguesa, asiática e da riquíssima cozinha maquista, cuja receita é jóia familiar do Armando, gentilmente cedida pela Sra. Da. Ester Sales Ritchie, sua Mãe, que agradecemos por nos revelar seu segredo da gastronomia macaense.*

**“GALINHA DI TEMPU DI CAÇA”**

Ingredientes para um frango de 1 kg:

- 1 cebola 100gr
- Tomates maduros 500gr
- 6 ovos grandes
- Azeitona verde 300gr
- 2 dentes de alho
- Azeite de oliveira
- Sal e pimenta qb

Modo de preparação:

Começa-se por cozer os ovos e depois separar a clara das gemas. Com um garfo, esmagam-se as gemas e coloca-se em prato separado das claras que deverão ser picadinhas ou seja cortadas em pedaços muito pequenos.

As azeitonas verdes já sem caroço deverão ser colocadas noutra prato também elas picadas em pedaços pequenos.

Depois mergulha-se o tomate em água quente e retira-se-lhes as peles, sendo posteriormente picado.

O frango deverá ser cortado em cerca de oito partes e temperado com um pouco de sal e pimenta.

Num tacho, prepara-se um refogado ou estrugido, com azeite de oliveira, cebolas e alho, até alourar.

Deita-se depois o tomate e em fogo brando, deixa-se estrugir. Colocam-se de seguida os pedaços de frango e cozem em lume brando. Quando estiver cozido, juntam-se-lhe os picadinhos de azeitona, de claras e no fim as gemas, preparados previamente. Mistura-se bem tudo no tacho com a galinha e verifica-se a quantidade de sal.

Este prato muito tradicional da culinária macaense, serve-se, como quase todos, com arroz branco.