



Zita Freire e Bruno Figueira dão continuidade a uma tradição familiar.



RISOTTO DE COGUMELOS COM CROCANTE DE LEITÃO

INGREDIENTES (4 PAX):

- 200g de arroz arbório • 100g de cogumelos brancos • 100g de cogumelos marron • 1 cebola
- 1 cubo de caldo de galinha • 1dl de vinho branco • 10dl de água • 2 colheres de sopa de Vaqueiro • Azeite qb • Sal qb • pimenta preta qb • queijo parmesão qb

PREPARAÇÃO:

Preparar o caldo juntando à água o caldo de galinha e os cogumelos (lavar e laminar). Num sauté, colocar um fio de azeite, cebola em brunesa levar a lume brando e adicionar o arroz, o vinho branco e iniciar-se o processo de cozedura juntando o caldo de galinha, concha a concha até que o arroz se apresente com a textura desejada (processo de 20/25 min). Retira-se do lume e adiciona-se a Vaqueiro e o queijo parmesão. Acompanha-se com o crocante de Leitão, adquirido no restaurante Mosteiro do Leitão, e laranja (laminada).

A EXCELÊNCIA DA TRADIÇÃO

A arte de bem ASSAR

Esteve entre os pré-finalistas das 7 Maravilhas à Mesa com especial destaque para a qualidade do leitão assado. Mas há outras coisas para se deliciar

TEXTO HÉLDER RAMALHO | FOTOS COFINA MEDIA

Localizado muito próximo do Mosteiro da Batalha, este é um espaço que apeetece visitar e que pode muito bem ser enquadrado numa visita cultural. Uma boa desculpa para (re)visitar o histórico mosteiro. Amplo, consegue, ainda assim, transmitir alguma tranquilidade, longe do burburinho e da azáfama a que normalmente se associam aos restaurantes de leitão, tão tradicionais nesta região do País. No Mosteiro dos Leitões, a especialidade é, obviamente, o leitão assado, apesar da carta ter outras opções como o risotto de cogumelos com crocante de leitão - cuja receita a TV Guia apresenta nesta página e já foi premiado na grande final do concurso *O Melhor Arroz de Portugal*, com o título do melhor prato de arroz do

País. Entre os vários prémios conquistados, o Mosteiro do Leitão esteve entre os pré-finalistas do concurso nacional *7 Maravilhas à Mesa*, cujas galas têm apresentação de José Carlos Malato e Catarina Furtado, na RTP. Os leitões são assados à vista de todos e o calor dos fornos é ainda utilizado para assar o cabrito, outro dos pratos com muita procura nesta casa. Aqui a grande aposta é na qualidade do leitão, que tem produção própria e alimentação controlada. Das várias entradas sugeridas, como paté de leitão, grão com bacalhau ou queijo de cabra com mel e nozes, a mais apreciada são as empanadas de leitão. São cerca de 6 cozinheiros a tratar da assadura da carne, num ritual diário. A carta de vinhos é vasta, com destaque para os frisantes da Mealhada.