

Cozinha Selvagem

Ovo na Batata

Ingredientes (por pessoa):

- 1 Batata,
- 1 ovo
- sal (q.b.)

Instruções a seguir:

- 1- Cortar a parte de cima da batata e retirar-lhe o miolo.
- 2- Deitar dentro da batata, a clara e a gema do ovo e tapa-lo com o pedaço que cortaste. (Para que a parte de cima não saia durante a cozedura espetar-lhe um palito ou um pauzinho.)
- 3- Embrulhar em papel de alumínio e deixar cozer durante algum tempo nas brasas.

.....

Frango à Júliene na Brasa

Ingredientes (por pessoa):

- 1 Bocado de frango;
- 2 Batatas (médias);
- 1 Cenoura;
- ½ Cebola;
- Sal, Pimenta e Gordura (q.b.).

INSTRUÇÕES: Pegar numa folha de alumínio dupla, que seja suficiente para envolver todos os condimentos e:

- 1- Untar a folha com a gordura.
- 2- Colocar, sobre a folha, o frango (se possível temperado).
- 3- Lado a lado com o frango, colocar as batatas e as cenouras partidas aos cubinhos.
- 4- Adicionar uma ou duas rodela de cebola, uma pitada de sal e pimenta.
- 5- Por fim embrulhar tudo com jeito, e deixar cozer por baixo das brasas durante 25 minutos.

.....

Fruta Caramelizada

Ingredientes (por pessoa):

- Fruta a gosto (pode ser maçã, banana, pêra, ananás, etc...)
- Açúcar.

Instruções a seguir:

Descascar e cortar a fruta, meter numa espetada e cobrir de açúcar.

Deixar assar alguns minutos em lume brando, não esquecendo de virar.

.....

Pão de Rosca

Ingredientes:

- Farinha
- Fermento de Padeiro
- Água e Sal (q.b.)

Instruções a seguir:

Num recipiente colocar (em quantidades desejadas) a farinha, o fermento e o sal, juntar água aos poucos e começar a amassar, notarás que a massa estará pronta a levedar quando deixar de colar. Quando estiver macia e homogênea, então deixar levedar algum tempo.

Depois, pegar num pau previamente limpo e descascado e enrolar pequenas quantidades de massa.

Levar o espeto à fogueira sem o deixar muito perto do fogo. O pão estará pronto quando estiver com uma cor dourada.

Nota: não deixes a massa levedar muito tempo, pois pode azedar