



Aletria

Para 4 a 6 pessoas

Ingredientes

100g de aletria partida em pedaços grandes
500 ml de leite
85g de açúcar
6 vagens de cardamomo inteiras, esmagadas
20g de manteiga
3 gemas de ovo
¼ de colher de chá de canela moída
1 colher de chá de raspa de laranja
½ chávena de sementes de romã

por: Tolga Von Klein em Lisboa, Portugal

Esta é uma sobremesa única portuguesa, servida especialmente na época Natalícia, feita com massa própria para aletria. É uma sobremesa parecida com o arroz doce. Esta é uma versão infalível deste prato simples, mas complicado de preparar.

Preparação

Numa panela média, junte o leite, açúcar, cardamomo e manteiga e leve a uma fervura suave, mexendo de vez em quando. Faça isto num lume médio para evitar que o leite queime no fundo da panela. Assim que o leite levantar fervura, desligue o lume e deixe o cardamomo libertar o seu aroma no leite durante cerca de 5 minutos. Coe o leite para uma taça para remover o cardamomo e volte a colocar o leite na mesma panela, ligando o lume num nível médio/fraco.

Separe os ovos e coloque as gemas numa tigela sem as partir (reserve as claras para outra receita) Junte 60ml do leite quente à tigela com os ovos e bata bem. Isto irá permitir misturar os ovos sem que fiquem como ovos mexidos nos próximos passos. O leite na panela deverá agora estar a ferver ligeiramente, por isso pode adicionar a aletria e cozinhá-la durante cerca de 3 minutos, mexendo constantemente. Retire a panela do lume e adicione lentamente a mistura que preparou dos ovos com leite, mexendo vigorosamente para incorporar a mistura e para que arrefeça um pouco, cerca de 1 minuto.

Por último, misture a canela e a raspa de laranja e coloque o preparado numa pequena terrina ou em pequenas tigelas individuais. Deixe arrefecer à temperatura ambiente e sirva com mais canela polvilhada por cima e decore com sementes de romã.