

bimby

**BIMBY**<sup>®</sup>

Momentos de partilha

*índice geral de receitas*

2019



VORWERK

## N.98 | JANEIRO



Batido de manga e goiaba	<b>pág. 56</b>
Bifes de peru enrolados com ameixas secas	<b>pág. 13</b>
Bolo-rei conventual	<b>pág. 60</b>
Caril de tofu e maçã	<b>pág. 12</b>
Cheesecake soufflé	<b>pág. 53</b>
Creme de pastinaca, alho e nabo	<b>pág. 17</b>
Crepes com queijo e molho de morango	<b>pág. 37</b>
Cocktail de champanhe, framboesa e romã	<b>pág. 54</b>
Cogumelos, raiz de aipo e folhas verdes	<b>pág. 73</b>
Conchas recheadas com frango	<b>pág. 21</b>
Delícia de chocolate branco	<b>pág. 13</b>
Empada de bacalhau e camarão com massa de batata	<b>pág. 42</b>
Gulab jamun com água de rosas	<b>pág. 63</b>
Hambúrgueres com crosta de sésamo	<b>pág. 22</b>
Linguine com camarão e couve	<b>pág. 24</b>
Lombinhos de porco com crosta de pistácio e puré de couve-flor	<b>pág. 45</b>
Mojitos sem álcool	<b>pág. 26</b>
Panados de carne de porco - Kotlety mielone	<b>pág. 36</b>
Penne integral com frango e molho de laranja	<b>pág. 31</b>
Risoto de orzo com cogumelos, favas e ovo escalfado	<b>pág. 50</b>
Salada de quinoa com feijão preto	<b>pág. 59</b>
Smoothie de laranja, cenoura e gengibre	<b>pág. 30</b>
Sopa detox	<b>pág. 57</b>
Sopa de cogumelos	<b>pág. 35</b>
Sopa de tomate com quenelles de manjerição e tomate seco	<b>pág. 41</b>
Strogonoff de cogumelos com batata-doce	<b>pág. 19</b>
Tarte de pera e arandos com creme de amêndoa	<b>pág. 46</b>
Queijo camembert recheado	<b>pág. 49</b>

## N.99 | FEVEREIRO



Almôndegas de frango com polenta	<b>pág. 50</b>
Arroz de couve-galega com filetes no forno	<b>pág. 31</b>
Bolo fudge de chocolate	<b>pág. 57</b>
Bolinhos taro	<b>pág. 34</b>
Brownies vegan	<b>pág. 40</b>
Cheesecake de amoras	<b>pág. 73</b>
Coquinhos de leite condensado	<b>pág. 13</b>
Creme de castanhas e couve-flor	<b>pág. 17</b>
Dip de espinafres e alcachofra	<b>pág. 37</b>
Empada folhada de carne	<b>pág. 49</b>
Empadão de borrego	<b>pág. 45</b>
Empadão de brócolos com peixe	<b>pág. 19</b>
Empadas de maçã	<b>pág. 53</b>
Escalopes com alcachofra e molho de limão	<b>pág. 18</b>
Frango asiático	<b>pág. 33</b>
Gnocchi de marisco	<b>pág. 39</b>
Guisado de grão com tomate e especiarias	<b>pág. 42</b>
Hambúrgueres de frango com zoodles	<b>pág. 63</b>
Lasanha de frango com farinha	<b>pág. 12</b>
Lulas guisadas com feijão-manteiga	<b>pág. 46</b>
Migas de couve e cogumelos com batata-doce	<b>pág. 29</b>
Pudim de feijão com creme de abacate	<b>pág. 20</b>
Pudim de tâmaras	<b>pág. 54</b>
Queques de amêndoa	<b>pág. 23</b>
Salteado de porco com molho de pimenta preta	<b>pág. 35</b>
Sopa de brócolos e rúcula	<b>pág. 25</b>
Sopa de feijão-branco com couve-galega	<b>pág. 30</b>
Tagliatelle com molho de pimento assado e acelgas	<b>pág. 60</b>
Tarte provençal	<b>pág. 13</b>

## N.100 | MARÇO



Abóbora-manteiga com bacalhau e camarão	<b>pág. 73</b>
Almôndegas de frango com orzo e molho de iogurte	<b>pág. 86</b>
Almôndegas de puré e carne	<b>pág. 75</b>
Amêijoas com molho cremoso	<b>pág. 23</b>
Arroz de coco e lima com filetes de peixe-espada	<b>pág. 79</b>
Arroz de pato árabe	<b>pág. 70</b>
Arrufada de batata-doce	<b>pág. 91</b>
Bacalhau com grão e broa	<b>pág. 82</b>
Bifinhos de vaca com cogumelos, bacon e castanhas	<b>pág. 8</b>
Bola de atum, pimentos e azeitonas	<b>pág. 88</b>
Bolachas com recheio de chocolate e menta	<b>pág. 51</b>
Bolachas "sacos de chá" e açúcares aromatizados	<b>pág. 49</b>
Bolo de aniversário	<b>pág. 64</b>
Bolo de cenoura e All-bran	<b>pág. 48</b>
Bolo de chocolate sem farinha	<b>pág. 78</b>
Bolo de milho com limão e sementes de papoila	<b>pág. 56</b>
Bolo de São Martinho	<b>pág. 27</b>
Bolo de tangerina	<b>pág. 63</b>
Bolo-rei conventual	<b>pág. 92</b>
Burritos	<b>pág. 68</b>
Caril de amêijoas	<b>pág. 79</b>
Caril de cogumelos	<b>pág. 24</b>
Caril de peixe e camarão	<b>pág. 76</b>
Cenouras do Algarve	<b>pág. 24</b>
Cheesecake de chocolate e café	<b>pág. 42</b>
Chicken à la king	<b>pág. 10</b>
Chili vegetariano de lentilhas e milho	<b>pág. 80</b>
Crème brûlée com especiarias	<b>pág. 19</b>
Crepes de camarão e legumes	<b>pág. 12</b>
Croquetes de arroz de tomate e carne picada	<b>pág. 40</b>
Crumble de frango e legumes	<b>pág. 83</b>
Duchesses	<b>pág. 20</b>
Empadões de carne picada com puré de favas	<b>pág. 62</b>
Enrolado de cogumelos	<b>pág. 46</b>
Empadão de arroz	<b>pág. 56</b>
Escondidinho de carne seca	<b>pág. 61</b>
Esmagada de favas	<b>pág. 22</b>
Espetadas de pão doce com recheio de morango	<b>pág. 35</b>
Feijoada vegetariana	<b>pág. 85</b>
Fettuccine com pesto de favas	<b>pág. 53</b>
Folar de erva-doce	<b>pág. 77</b>
Folhados de frango	<b>pág. 39</b>
Gnocchi de batata com bacon, tomate e mozzarella	<b>pág. 81</b>

- > Granola de abóbora
- Guisado de borrego com grão em massa folhada
- Guisado dos reis
- Hambúrgueres de atum com salada fresca de batata-doce
- Hambúrgueres de batata recheados com queijo e fiambre
- Húngaros
- Jesuítas
- Lasanha de atum e espinafres
- Lasanha de frango com pesto
- Leite-creme frito
- Lombinho de porco com legumes assados no forno
- Madalenas com creme de avelã
- Massa com sardinha, limão e chili
- Massa fresca sem glúten
- Merendas
- Minifolares
- Miniqueques de melação
- Minitortas
- Naked cake
- Negra maluca
- Nuvens de batata com bacon e ovo
- Orangettes
- Ovos panados com molho cocktail
- Panquecas de curgete e cenoura
- Pão com queijo e malagueta
- Pão de azeitona
- Pão-de-ló com ovos-moles pobres
- Pão-de-ló de água
- Pão-de-ló de Alfeizerão
- Pão em vasos
- Pão recheado com ovos e feijão-verde
- Pataniscas de camarão com risoto
- Peixinhos da horta com molho de salsa
- Polvo à lagareiro
- Pota à americana
- Pudim de crepes com frango
- Pudim de feijão com creme de abacate
- Pulled pork
- Quadrados marmoreados de morango
- Queijo fresco e pão de cereais
- Quiche de tomate, queijo e manjeriço
- Salada de batatinhas novas
- Sanduíche de atum e agrião
- Scones de passas com creme de laranja
- Sopa de Santa Teresinha à maneira da Margarida
- Sopa de tomate seca com pão
- Sopa marroquina de cenoura
- Risoto de amêijoas
- Risoto de ervilhas, espargos e favas
- Risoto de quinoa e frango
- Sela de borrego com migas de espargos
- Tarte de bacalhau e rosti de batata
- Tarte de outono
- Tiras de frango panadas com molhos barbecue e de caril
- Torta de espinafres
- Três saladas para dois
- Trouxas de fricassé de marisco

- pág. 89**
- pág. 39**
- pág. 29**
- pág. 87**
- pág. 57**
- pág. 32**
- pág. 50**
- pág. 84**
- pág. 90**
- pág. 29**
- pág. 69**
- pág. 38**
- pág. 67**
- pág. 54**
- pág. 88**
- pág. 30**
- pág. 48**
- pág. 43**
- pág. 97**
- pág. 71**
- pág. 84**
- pág. 18**
- pág. 33**
- pág. 17**
- pág. 41**
- pág. 80**
- pág. 43**
- pág. 18**
- pág. 21**
- pág. 26**
- pág. 55**
- pág. 72**
- pág. 46**
- pág. 14**
- pág. 60**
- pág. 36**
- pág. 94**
- pág. 87**
- pág. 44**
- pág. 11**
- pág. 9**
- pág. 15**
- pág. 47**
- pág. 22**
- pág. 77**
- pág. 17**
- pág. 54**
- pág. 14**
- pág. 53**
- pág. 51**
- pág. 52**
- pág. 59**
- pág. 25**
- pág. 34**
- pág. 16**
- pág. 66**
- pág. 28**

## N.101 | ABRIL



- Bolinhos de fruta a vapor
- Bolo com amores-perfeitos
- Caril de pescada
- Bolos da Morávia
- Bolo de cenoura e coco
- Caril de tofu com legumes assados
- Chilli vegetariano
- Choux crocante de chocolate e creme de avelã
- Coelho estufado com esparguete
- Empada de Páscoa
- Empadão de massa com frango
- Frango com molho de cenoura e pão a vapor
- Frango sentado com laranja
- Gnocchi de beterraba com manteiga de salva
- Legumes no forno com bacon e croutons
- Muffins integrais com queijo e espinafres
- Ovos da Páscoa recheados
- Pataniscas de espinafres com tahini
- Pão de água com massa-mãe
- Pavlova com coulis de framboesa
- Puré de batata-doce e brócolos
- Quadrados de manteiga de amendoim
- Quiche de ervilhas, feijão-verde e ricota
- Rolo de borrego recheado e ervilhas
- Salada de arroz integral com couve-flor assada
- Salada de quinoa e favas
- Salmão ao vapor com salada de bulgur e molho de iogurte
- Salmão com legumes a vapor
- Smoothie de espinafres, morango e sementes de chia
- Stroganoff de vitela com legumes

- pág. 41**
- pág. 33**
- pág. 25**
- pág. 43**
- pág. 15**
- pág. 69**
- pág. 15**
- pág. 54**
- pág. 22**
- pág. 39**
- pág. 22**
- pág. 44**
- pág. 14**
- pág. 28**
- pág. 38**
- pág. 50**
- pág. 60**
- pág. 50**
- pág. 35**
- pág. 59**
- pág. 14**
- pág. 63**
- pág. 27**
- pág. 38**
- pág. 24**
- pág. 31**
- pág. 53**
- pág. 23**
- pág. 51**
- pág. 30**

## N.102 | MAIO



- Bolo de amêndoa sem glúten
- Bolo de chocolate sem glúten
- Bolo de tâmaras
- Cobertura de chocolate e avelã
- Cobertura de coco e limão sem açúcar
- Cobertura de queijo-creme, café e cacau
- Creme de cenoura vegan a baixa temperatura
- Creme de chuchu e funcho
- Esparguete à portuguesa
- Favas com coentros e ovos escalfados
- Frango com ervilhas e batata-doce
- Frango com molho de leitão
- Massinha de camarão e amêijoas
- Molho de caramelo
- Panacota de cereja
- Papas de aveia sem açúcar
- Pão de alfarroba com alperces e amêndoa
- Pataniscas de peixe e molho de iogurte
- Patê de azeitonas verdes
- Piza integral de espinafres e funcho
- Pudim de pão
- Recheio de abacaxi
- Recheio de amendoim
- Recheio de mascarpone e morango
- Salada de quinoa, grão e caju
- Salmão no forno com funcho e alho-francês
- Sopa de feijão com couve-portuguesa
- Sopa de peixe-espada
- Soufflé de atum e cebolinho
- Torta de alfarroba
- Vichyssoise de espargos

- pág. 45**
- pág. 44**
- pág. 44**
- pág. 53**
- pág. 53**
- pág. 53**
- pág. 69**
- pág. 38**
- pág. 23**
- pág. 25**
- pág. 22**
- pág. 58**
- pág. 59**
- pág. 63**
- pág. 30**
- pág. 54**
- pág. 61**
- pág. 26**
- pág. 14**
- pág. 39**
- pág. 29**
- pág. 49**
- pág. 49**
- pág. 49**
- pág. 33**
- pág. 38**
- pág. 57**
- pág. 15**
- pág. 23**
- pág. 14**
- pág. 22**

## N.103 | JUNHO



Arrepiados de Almoater	<b>pág. 54</b>
Arroz malandro de entrecosto	<b>pág. 53</b>
Caril de frango e maçã	<b>pág. 12</b>
Ceviche de robalo com leite de tigre	<b>pág. 25</b>
Detox de maracujá	<b>pág. 12</b>
Dip de pimentos assados	<b>pág. 41</b>
Frango com molho de gengibre	<b>pág. 58</b>
Gaspacho de beterraba	<b>pág. 58</b>
Gelado de bolacha com pepitas de chocolate	<b>pág. 13</b>
Gelado de coco com cobertura de chocolate	<b>pág. 35</b>
Gelado de manteiga de amendoim e chocolate	<b>pág. 69</b>
Gelado de morango e leite condensado	<b>pág. 59</b>
Gelado tiramisú	<b>pág. 36</b>
Hambúrgueres de sardinha	<b>pág. 41</b>
logurte gelado de manga	<b>pág. 33</b>
Limonada de abacaxi e lima	<b>pág. 26</b>
Linguine com camarão, cogumelos e espargos	<b>pág. 21</b>
Orelha de porco de coentrada	<b>pág. 51</b>
Orzo com frango, milho e tomate-cereja	<b>pág. 22</b>
Overnight oats de morango	<b>pág. 48</b>
Pão com chouriço e queijo	<b>pág. 43</b>
Pão pita com recheio mediterrânico	<b>pág. 32</b>
Penne com húmus e atum	<b>pág. 33</b>
Piza rápida de figo e presunto	<b>pág. 20</b>
Pudim de chocolate e baunilha	<b>pág. 62</b>
Salada de beterraba e morango	<b>pág. 48</b>
Salada de quinoa, curgete e feijão-frade	<b>pág. 27</b>
Salmão com funcho e salada de maçã	<b>pág. 61</b>
Salmão com batata nova e legumes de verão	<b>pág. 21</b>
Smoothie de morango e manga	<b>pág. 49</b>
Sopa de tomate com grão, lentilhas e coentros	<b>pág. 20</b>
Tarte de salmão e tomate seco	<b>pág. 32</b>

## N.104 | JULHO



Amêijoas com pescada, camarão e molho de coentros	<b>pág. 32</b>
Arroz de grelos	<b>pág. 37</b>
Arroz de polvo com amêijoas	<b>pág. 30</b>
Bacalhau grelhado com cuscuz e salada de abacate	<b>pág. 44</b>
Batido de kefir, banana e baunilha	<b>pág. 12</b>
Caldeirada de amêijoas	<b>pág. 29</b>
Esparregado de feijão-verde	<b>pág. 35</b>
Granizado de café e leite condensado	<b>pág. 23</b>
Hambúrgueres de peixe com maionese de paprika	<b>pág. 43</b>
logurte líquido de stracciatella	<b>pág. 60</b>
logurte natural com leite condensado	<b>pág. 21</b>
Laranjada	<b>pág. 39</b>
Margaritas de pêssego	<b>pág. 56</b>
Mousse de abacate e mascarpone	<b>pág. 13</b>
Mousse de meloa	<b>pág. 56</b>
Papelotes de salmão com salada de batata	<b>pág. 20</b>
Robalo com molho thai e arroz com ervilhas de quebrar	<b>pág. 47</b>
Salada de arroz com frango e pesto de hortelã	<b>pág. 21</b>
Salada de batata, feijão-verde e ovo cozido	<b>pág. 50</b>
Salada de bochechas de bacalhau mediterrânica	<b>pág. 53</b>
Salada de lulas grelhadas com guacamole	<b>pág. 50</b>
Salada de orzo com camarão	<b>pág. 51</b>
Smoothie em taça com figo-da-índia	<b>pág. 25</b>
Sopa fria de beterraba e pera	<b>pág. 12</b>
Sopa fria de pepino e ervas aromáticas	<b>pág. 20</b>
Sorbet de manga, maracujá e banana	<b>pág. 69</b>
Tarteletes de ameixa e amêndoa	<b>pág. 57</b>
Tomate em camadas recheado com atum e ovo	<b>pág. 13</b>
Trifle de figo e maracujá	<b>pág. 59</b>

## N.105 | AGOSTO



Baguete de atum, alcachofra e feijão-verde	<b>pág. 57</b>
Entrada de alheira do avô Adelino	<b>pág. 62</b>
Húmus de tremçoço	<b>pág. 31</b>
Patê de sardinha e pimento	<b>pág. 56</b>
Tomatada	<b>pág. 59</b>
Sopa fria de pepino e pêssego	<b>pág. 12</b>
Salada de arroz e atum com molho de iogurte	<b>pág. 20</b>
Salada de bacalhau com orzo	<b>pág. 21</b>
Salada de batatinha nova com bacalhau e pimentos assados	<b>pág. 12</b>
Salada de massa com morangos e abacate	<b>pág. 57</b>
Carapaus alimados	<b>pág. 61</b>
Salmão com bulgur e molho de manga verde	<b>pág. 25</b>
Piza de salmão com alcaparras e manjerição	<b>pág. 47</b>
Tataki de atum	<b>pág. 69</b>
Hambúrgueres de frango e parmesão	<b>pág. 20</b>
Piza na frigideira com fiambre, queijo e cogumelos	<b>pág. 48</b>
Bolo salgado com curgete	<b>pág. 35</b>
Fritada de legumes	<b>pág. 51</b>
Hambúrgueres de tremçoço	<b>pág. 32</b>
Piza de burrata e pêssego com massa de iogurte	<b>pág. 44</b>
Gelado de abacate, menta e chocolate	<b>pág. 27</b>
Gelado de açaí e framboesa	<b>pág. 41</b>
Gelado de azeite com caramelo de laranja	<b>pág. 13</b>
Gelado de banana e manteiga de amêndoa	<b>pág. 43</b>
Gelado de bolacha e morango	<b>pág. 40</b>
Gelado de pêssego e morango	<b>pág. 41</b>
Sorvete de uva	<b>pág. 40</b>
Granizado de framboesa e champanhe doce	<b>pág. 13</b>
Limonada de pepino	<b>pág. 56</b>
Refresco de morango e lúcia-lima	<b>pág. 21</b>

## N.106 | SETEMBRO



Arancini com recheio de carne picada	<b>pág. 59</b>
Arroz com carne picada, feijão-verde e especiarias	<b>pág. 62</b>
Arroz de lulas	<b>pág. 62</b>
Batatas “fritas” saudáveis	<b>pág. 50</b>
Biscoitos de aveia	<b>pág. 51</b>
Bolacha com morangos e chantilly	<b>pág. 23</b>
Bolachas de aveia com recheio de chocolate	<b>pág. 52</b>
Bolo de leite condensado e ananás	<b>pág. 24</b>
Caldo-verde verde com espuma de chouriço	<b>pág. 69</b>
Canja com cenoura e ervilhas	<b>pág. 21</b>
Empadas de Castelo Branco	<b>pág. 30</b>
Fiambre de aves caseiro	<b>pág. 12</b>
Frango com molho tandoori	<b>pág. 43</b>
Guisado de feijão encarnado com abóbora e ovo escalfado	<b>pág. 29</b>
Linguine preto com lulas e camarão	<b>pág. 12</b>
Manteiga de sementes de girassol	<b>pág. 33</b>
Massa com salmão e azeite de hortelã	<b>pág. 20</b>
One pot de quinoa	<b>pág. 46</b>
Overnight oats com pera	<b>pág. 36</b>
Panquecas de banana	<b>pág. 55</b>
Puré de pera	<b>pág. 37</b>
Queques de banana e chocolate	<b>pág. 13</b>
Queques de piza com pepperoni	<b>pág. 21</b>
Salada de coelho	<b>pág. 20</b>
Salame de alfarroba	<b>pág. 27</b>
Sopa de lentilhas e abóbora	<b>pág. 45</b>
Sopa de cenoura e pera	<b>pág. 38</b>
Smoothie de goiaba e tâmara	<b>pág. 49</b>
Smoothie de mirtilo e aveia	<b>pág. 49</b>
Smoothie de pinã colada	<b>pág. 49</b>
Sumo de romã e melão	<b>pág. 13</b>
Tarte de arroz-doce	<b>pág. 63</b>

## N.107 | OUTUBRO



Açorda de perdiz	<b>pág. 23</b>
Almôndegas com molho de romã	<b>pág. 29</b>
Arroz de coelho e espinafres	<b>pág. 20</b>
Bacalhau confitado com molho pil pil	<b>pág. 69</b>
Bebida de noz	<b>pág. 32</b>
Bifes de atum de cebolada	<b>pág. 18</b>
Bolo de chocolate e nozes	<b>pág. 11</b>
Bolonhesa vegan	<b>pág. 36</b>
Chocolate quente de avelã	<b>pág. 49</b>
Cheesecake de chocolate e manteiga de amendoim	<b>pág. 48</b>
Choquinhos com feijão-branco	<b>pág. 10</b>
Copos de doce de mascarpone com amêndoa	<b>pág. 11</b>
Creme de grão e couve-flor assados	<b>pág. 56</b>
Croissants recheados com creme de chocolate	<b>pág. 51</b>
Frango no forno com massinha	<b>pág. 18</b>
Gelado de avelã com chocolate quente e chantilly	<b>pág. 59</b>
Gnocchi de ricota e espinafres com molho de manteiga	<b>pág. 56</b>
Hambúrgueres de noz e feijão	<b>pág. 35</b>
Mousse de chocolate com natas	<b>pág. 48</b>
Ninhos de fiambre e salsichas	<b>pág. 10</b>
Pão de mistura simples	<b>pág. 62</b>
Poufs de camarão e pescada	<b>pág. 25</b>
Sangria de tequila e acerola	<b>pág. 57</b>
Sardinhas doces de Trancoso	<b>pág. 26</b>
Sopa de feijão com arroz	<b>pág. 19</b>
Sopa de peixe e legumes	<b>pág. 19</b>
Tarte de coco e doce de leite	<b>pág. 45</b>
Tarte de couve-flor e queijo	<b>pág. 44</b>
Tarte de frango, cogumelos e sidra	<b>pág. 40</b>
Tarte de polenta e curgete	<b>pág. 44</b>
Tarte leve de amora	<b>pág. 21</b>
Tarteletes de salmão e molho holandês	<b>pág. 39</b>

## N.108 | NOVEMBRO



Almôndegas de lentilhas com massa a vapor	<b>pág. 22</b>
Bacalhau gratinado com maionese	<b>pág. 51</b>
Bolas de Berlim recheadas com leite condensado	<b>pág. 63</b>
Bolo de abóbora com recheio de chocolate	<b>pág. 60</b>
Bolo de azeite	<b>pág. 31</b>
Bolo de crepes com crème brûlée	<b>pág. 45</b>
Caril de frango e ervilhas	<b>pág. 21</b>
Carne guisada desfiada com massa	<b>pág. 47</b>
Creme de castanhas	<b>pág. 59</b>
Crepes com espinafres e ovo	<b>pág. 44</b>
Crepes de frango e molho de espargos	<b>pág. 40</b>
Crepes de maçã e canela	<b>pág. 44</b>
Dip de alcaparras e azeite	<b>pág. 30</b>
Doce de abóbora e maçãs	<b>pág. 39</b>
Fritata de brócolos e fiambre no forno	<b>pág. 20</b>
Lasanha de coelho com massa de castanha	<b>pág. 52</b>
Legumes em conserva	<b>pág. 28</b>
Licor de marmelo	<b>pág. 39</b>
Mistura chai e chai latte	<b>pág. 38</b>
Paella vegetariana	<b>pág. 13</b>
Pataniscas de bacalhau no forno	<b>pág. 12</b>
Penne com chouriço e cogumelos	<b>pág. 20</b>
Queijo gratinado com batatas	<b>pág. 54</b>
Queijada de mascarpone	<b>pág. 12</b>
Queijos labna	<b>pág. 38</b>
Sopa com salsicha e couve	<b>pág. 21</b>
Sopa com pernil de porco fumado	<b>pág. 48</b>
Sopa de peixe alentejana	<b>pág. 58</b>
Sopa de salmão	<b>pág. 58</b>
Tarte de farinha de castanha	<b>pág. 69</b>
Tagine de legumes com ras el hanout	<b>pág. 25</b>



Almôndegas de porco com batata-doce no forno	<b>pág. 17</b>
Areias de queijo e alecrim	<b>pág. 35</b>
Arroz de linguiça e castanhas	<b>pág. 39</b>
Barras de cereais e frutos secos	<b>pág. 60</b>
Beringela recheada com cogumelos e trigo-sarraceno	<b>pág. 10</b>
Biscoitos fritos	<b>pág. 52</b>
Bolachas de canela recheadas com leite condensado	<b>pág. 59</b>
Bolo de chocolate com recheio de mascarpone	<b>pág. 57</b>
Bolo de Natal	<b>pág. 25</b>
Caldeta de peixe do rio	<b>pág. 24</b>
Caramelo líquido	<b>pág. 47</b>
Cheesecake com calda de amora	<b>pág. 69</b>
Cheesecake de leite condensado e groselha	<b>pág. 58</b>
Coelho guisado com cuscuz de romã	<b>pág. 30</b>
Cookies com manteiga de amendoim	<b>pág. 11</b>
Croquetes de batata e bacon	<b>pág. 51</b>
Croquetes de polvo com maionese de tinta de choco	<b>pág. 37</b>
Filhoses de Cabrela	<b>pág. 53</b>
Fraca em crosta de farinha e sal com legumes	<b>pág. 43</b>
Frango com mandioca	<b>pág. 11</b>
Massa fresca de grão com espinafres e ricota	<b>pág. 21</b>
Merengue de avelã com recheio de caramelo	<b>pág. 54</b>
Moussaka vegetariana	<b>pág. 18</b>
Noodles com frango e espinafres	<b>pág. 16</b>
Ovos-moles de 6 gemas	<b>pág. 48</b>
Ovos-moles de 8 gemas	<b>pág. 48</b>
Ovos-moles de 12 gemas	<b>pág. 48</b>
Pãezinhos recheados com chili	<b>pág. 32</b>
Palitos de grão	<b>pág. 34</b>
Pudim Abade de Priscos – TM6	<b>pág. 47</b>
Quiche de atum	<b>pág. 10</b>
Salada de trigo-sarraceno com salmão e romã	<b>pág. 29</b>
Smoothie de romã	<b>pág. 31</b>
Sopa de bacalhau	<b>pág. 38</b>
Sopa de feijão com legumes	<b>pág. 15</b>
Tarte de alfarroba, amêndoa e figo	<b>pág. 62</b>
Tripas à moda da Régua	<b>pág. 23</b>
Wellington vegetariano	<b>pág. 40</b>