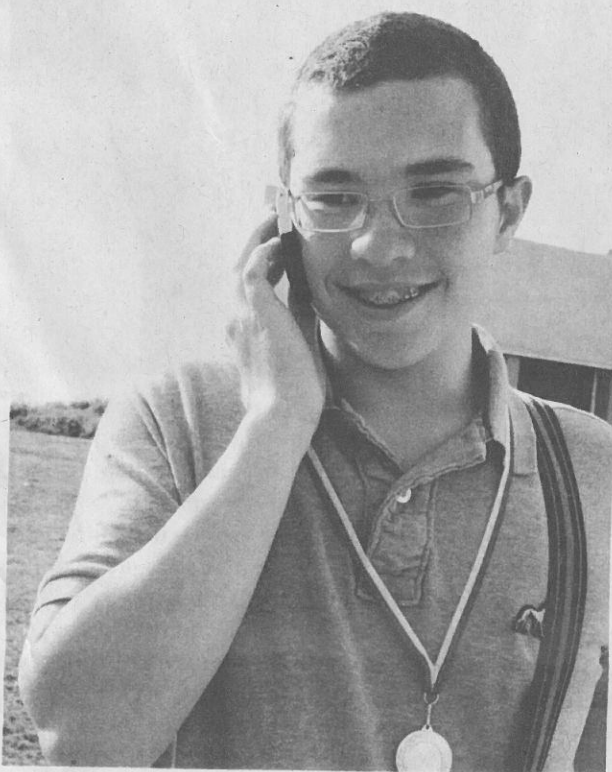


Aluno de Armamar ganha em Viseu

Pedro Cruz na final do Concurso Nacional de Leitura Pedro Cruz conseguiu o 1º prémio na fase distrital do 8º Concurso Nacional de Leitura que decorreu no passado dia 5 de Maio, em Viseu. O Agrupamento de Escolas Gomes Teixeira de



Armamar esteve representado ainda pelos alunos do 3º ciclo Rute Pereira e Carolina Rodrigues e pelas alunas do secundário Daniella Carvalho, Inês Duarte e Beatriz Sarmiento.

A fase distrital será transmitida nos próximos dias no programa Portugal no Coração da RTP1. Pedro Cruz passa à final nacional que decorre no fim do mês de junho e que será transmitida em horário nobre na RTP1.

Culinária

TRUTAS NO FORNO

4 trutas
1 cebola
1 alho francês (só a parte branca)
1 limão
1 dl de azeite
2 dl de vinho branco
1 dl de caldo de peixe
1 colher de sopa de vinagre
1 raminho de salsa
sal q.b.
pimenta q.b.

Amanhe as trutas, tempere-as de sal e sumo de limão. Descasque a cebola e pique-a finamente. Leve-a a refogar no azeite. Junte o alho francês cortado em rodela grossas. Não deixe desfazer as rodela nem cozer demais. Retire do lume. Misture o caldo de peixe com o vinho branco. Num pirex, deite o refogado. Sobre ele coloque as trutas enxutas do limão e limpas do excesso de sal. Regue com a mistura de caldo. Polvilhe com pimenta. Distribua o ramo de salsa igualmente pelas trutas. Leve ao forno a assar. A meio da assadura borrafe as trutas com o vinagre, para evitar que fiquem secas. Sirva as trutas acompanhadas com legumes cozidos e batatas noisettes.

COELHO COM CREME DE COGUMELO

6 colheres (sopa) azeite
1 coelho médio picado pelas juntas
1 colheres (sopa) mostarda
4 colheres (sopa) vinho branco
200 g cogumelos paris frescos e limpos
2 colheres (sopa) farinha de trigo
1 1/2 xícara (chá) leite
sal e noz-moscada em pó a gosto

Aqueça 4 colheres (sopa) de azeite de oliva em uma panela, junte o coelho e frite, mexendo de

vez em quando, por 15 minutos ou até dourar de maneira uniforme Acrescente a mostarda, o vinho e acerte o sal Cozinhe, mexendo de vez em quando, por mais 2 min Enquanto isso, bata no processador os cogumelos



com o azeite de oliva restante, a farinha de trigo, o leite, o sal e a noz-moscada Despeje em uma panela, leve ao fogo e cozinhe até encorpar um pouco Acerte o sal e retire do fogo. Arrume o coelho nos pratos e sirva com o creme de cogumelos.

PUDIM DE VERÃO

200 g de morangos
200 g de amoras
200 g de framboesas
225 g de açúcar
3 chávenas de café de água
1 pão de forma grande e fatiado
Natas

Lavam-se bem todas as frutas e cortam-se os morangos em bocados. Deitam-se as frutas num tacho, juntamente com o açúcar e a água. Leva-se a lume médio deixando ferver durante 3/4 minutos. Tira-se a cõdea ao pão de forma e molham-se as fatias no molho das frutas, enformando uma tigela grande (ou uma outra qualquer forma). No buraco que fica no meio, deitam-se as frutas escorridas do molho (que se reserva). Fecha-se o pudim cobrindo as frutas com as restantes fatias de pão embebidas no molho. Vai a frigorífico de um dia para o outro. Desenforma-se então com a ajuda de uma faca e cobre-se com o molho das frutas. Serve-se acompanhado de natas batidas.

... não vale a pena procurar mais já que para uma boa estadia na Região do Douro só na



Residencial Império

☆☆☆

33 Quartos com WC privativo / Ar Condicionado / TV Satélite
Telefone - Rádio - Garagem
Tel: 254 320 120 Fax: 254 321 457
E-mail: info@residencialimperio.com