

# A bóbora

Não me dês que fazer, dá-me que comer.



**À AMERICANA** — Nome dado ao processo de preparar crustáceos (lagosta ou lavagante) ou mesmo peixe, alourados e em seguida flamejados com conhaque, posteriormente imersos num molho preparado com cebola, chalotas, tomate e vinho branco; a receita mais conhecida é a Lagosta à americana, incorretamente designada *À l'armoricaine*.

**À ANDALUZA** — Nome dado ao estilo de cozinha que utiliza os ingredientes próprios da cozinha andaluza como cebolas, tomates, pimentos e outros ingredientes da denominada cozinha mediterrânea.

**À BOLONHESA** — Prato de origem italiana (Bolonha) feito com molho de tomate, carne em pequenos pedaços, vegetais e vinho (bolonhesa), que serve para acompanhar a massa que toma este nome (p. ex. esparguete à bolonhesa).

**À BREZA** (arc.) (do fr. *braise*) — Expressão afrancesada para referir a forma de cozer descrita por Lucas Rigaud (1780) em várias receitas de carne em que esta é cozinhada lentamente, após ser lardeada, num recipiente envolvido por brasas; alguns tachos tinham uma tampa adaptada a esta técnica, podendo receber brasas na sua superfície. *Ver tb.* Tampa de Brasas.

**À CALIFORNIANA** — Diz-se de um prato que combina carnes, presunto ou aves com fruta fresca ou em calda.

**À CARTA** — Tradução da expressão francesa *à la carte* para designar os pratos que se encontram na ementa e que podem ser escolhidos, portanto distinto da *table d'hôte*.

**A CAVALO** — *Ver* Bife a cavalo e Ovo a cavalo.

**A DE COMER** (reg.) — Expressão alentejana que significa que o trabalhador foi contratado com a comida fornecida pelo patrão.

**À ESCARLATE** — Preparação culinária que consiste na conservação de carne de porco ou de vaca numa salmoura da qual consta o salitre e que, depois de ficar vermelha, é cozida com ervas aromáticas; a carne mais vulgarmente usada nesta preparação é a língua de vaca. *Ver tb.* Língua escarlata.

**À INGLESA** — Técnica culinária para legumes que são previamente cozidos e depois salteados em manteiga.

**À LA** (fr.) — Expressão francesa que significa “à maneira de” ou “ao estilo de”, usada para designar uma forma de preparação conhecida.

**À LA CARDINAL** (loc. fr.) — Guarnição clássica para peixe feita com escalopes de cauda de lagosta e lâminas de trufa. *Ver tb.* Molho *Cardinal*.

**À LA CARTE** (loc. fr.) — Significa “de acordo com a ementa”.

**À LA COQUE** (loc. fr.) — Expressão usada para designar a cozedura do ovo dentro da casca (*coque*) por cerca de 3 minutos, o que resulta na gema líquida e na clara cozida. Também chamados Ovos escalfados com casca ou Ovos três minutos.

**À LA DAUPHINE** (loc. fr.) — Guarnição formada por puré de batata *duchesse* (com gemas de ovos) misturada com massa de *choux*; acompanha pratos de carne e pode igualmente ser frita ou cozida no forno.

**À LA DAUPHINOISE** (loc. fr.) — Modo de preparação de batatas assadas no forno, às rodelas, com leite e ovo batido e salpicadas com queijo *gruyère* ralado.

**À LA MAZARINE** (loc. fr.) — O mesmo que *Mazarines* ou Prato à italiana • Em 1735 designava um bolo com fruta cristalizada, amêndoas e marmelada criado por madame Martiny • Em 1739, no *Nouveau traité de la cuisine* de Menon são referidos os *Pâtés à la Mazarine* • No século XIX as receitas *à la Mazarine* designavam pratos de enchidos guarnecidos com arroz, cogumelos e fundos de alcachofras recheados com jardineira de legumes.

**À LA MEUNIÈRE** (loc. fr. que significa à moleira) — Aplica-se a um alimento, mais frequentemente a um peixe, frito numa gordura depois de ter sido previamente demolhado em leite e passado por farinha (daí o nome), é servido com molho de manteiga, limão e salsa. Moleira.

**À MARINHEIRA** — Modo de confeccionar peixe ou marisco utilizando ervas aromáticas e vinho branco.

**À MILANESA** — Nome dado ao processo segundo o qual se passa a fatia de carne ou peixe por ovo e pão ralado, misturado com queijo ralado em partes iguais, após o que se frita. *Ver tb.* Panado.

**À NIÇOISE** — Modo de preparação de vários alimentos que se caracteriza por levar tomate e alho.

**À PADEIRO** — Termo que designa um assado para destacar que foi cozinhado no forno do pão, geralmente em assadeira de barro.

**ABA** — Parte da vaca situada entre a pá e a rabadilha.

**ABABALHO** (reg.) — Termo regional do Minho que designa os restos de comida. Escamoucho.

**ABACALHOADO** — Feito com bacalhau. Que cheira a bacalhau.

**ABACALHOAR** — Preparar com bacalhau. Encher de bacalhau.

**ABACAXI** (*Ananas comusus*) — Fruto da família das bromeliáceas, semelhante ao ananás, mas com gosto menos intenso, espontâneo no Brasil.

**ÁBACO** — Masseuria funda para amassar o pão • Prato fundo próprio para conter molhos.

**ABADÁGIO** — Beberete. Merenda ou qualquer refeição que os Pastores das Igrejas extorquiam dos fregueses (Vit.). Berragia.

**ABADEJO** — *Ver* Badejo.

**ABADIVA** — *Ver* Badejo.

**ABAFADOR** — Cobertura acolchoada ou isolante que se usa para cobrir utensílios quentes como o bule, leiteira, oveiro, etc., destinada a conservar a temperatura dos alimentos.

**ABAFAR** — Fechar o recipiente onde se está a cozinhar, de modo a que os vapores se concentrem e a cozedura se faça lentamente.

**ABAFARETE** — Bebida que se bebe quente para aquecer.

**ABAIXAR** — Dar uma pequena pancada com a mão na massa lêveda para que as pequenas bolhas de ar que se formaram rebentem, a fim de a poder amassar de novo, antes de a introduzir no forno • Esticar ou estender uma massa com o rolo.

**ABALONE** — Molusco gastrópode univalve comestível, do género *Haliotis*, cuja concha é utilizada para fazer joalharia e para decoração. Orelha-do-mar. No Japão, onde é muito apreciado é designado *Awabi*.

**ABANCAR** (reg.) — Sentar-se à mesa, por tal ser feito habitualmente em banco corrido, aspeto que se manteve na restauração popular.

**ABANICO** — O mesmo que Abano • Peça de carne obtida por corte transversal na zona da costela junto à pá do suíno.

**ABANO** — Utensílio para atizar o lume e torná-lo mais intenso; é feito em esteira e com a pega em madeira ou cana (DRA).

**ABANQUETEAR** — Dar banquete em honra de • Tomar parte em banquete • Regalar-se. O mesmo que Abanquetar.

**ABARÁ** — Bolo de origem brasileira, de pequeno formato, feito a partir de uma massa de feijão, óleo de palma e temperado com especiarias. Abarém.

**ABARÉM** (port. Brasil) — *Ver* Abará.

**ABARRADA** — Vaso de barro para beber (Vit.).

**ABATANADO** — *Ver* Café abatanado.

**ABATE** — Matança de gado.

**ABATER** — Perder altura, abaixar, o que acontece p. ex. a um bolo ou a um *soufflé* quando este espera tempo demais a ser consumido.

**ABATISES** — Termo importado do francês *abatis* que significa as patas, asas, pescoços e miúdos de aves que geralmente são utilizados para fazer cabidela, aproveitando simultaneamente o sangue do animal para engrossar o molho e o escurecer.

**ABAUNILHAR** — Conferir o aroma ou o gosto de baunilha.

**ABÊBERA** — Figo temporão oblongo, preto por fora e vermelho por dentro (DRA). Bêbera (B 1712 e JPM).

**ABEBERAR** — Ensopar • Conservar ensopado e quente próximo do lume ou a um calor suave. Aboborar. Embeberar.

**ABÊBORA** (reg.) — Figo temporão (Ribacoa).

**ABÊBRA** — *Ver* Abêbera.

**ABELÃO** (reg.) — Avelã, no Minho.

**ABELHANA** (reg.) — Avelã (Ribacoa).

**ABERTO** — Termo que se aplica ao arroz quando começa a ficar cozido e ao chá quando começa a libertar o aroma. *Ver tb.* Abrir.

**ABERTURA COM ANILHA** — Sistema fácil de abertura de latas de conserva ou outras que substitui o antigo método de abrir latas que enrojava uma das extremidades da tampa à volta de um bastonete. Para além de manter a segurança de não violação do interior da embalagem, alia a característica de ser muito prático, dispensando outros acessórios para abertura. Inventado nos EUA, em 1962, chamava-se *Pull-Tab*, e consistia num anel cravado num rebite destinado a ser puxado. Foi substituído pelo sistema atual com anel fixo, *Stay-on-Tab*, em 1975. Abertura fácil.

**ABERTURA FÁCIL** — *Ver* Abertura com anilha.

**ABETARDA** (*Otis tarda*) — Nome de ave, antigamente também chamada betarda (B 1712 e M 1789); apreciado como alimento na Idade Média, era definido como um grande pássaro das planícies, bom para comer no séc. XVIII (DAF 1798); espécie de ave das arribas em Trás-os-Montes (DRA).

**ABETARDADO** — Adjetivo derivado da cor da abetarda (M 1789).

**ABETUMADO** — Aspeto que a massa apresenta quando está mal cozida, com aparência de crua e pesada. Enqueijado. Encruado.

**ABIFAR-SE** (reg.) — Comer bem, no Minho.

**ABIO** (reg.) — Corruptela da palavra Avio que designa o pão e restantes alimentos que os pescadores da Ericeira levam para o mar. Farnel. Avio.

**ABISCOITAR** — Torrar como se faz ao biscoito (M 1789). Secar no forno até obter a consistência de biscoito.

**ABÓBORA** — Planta do género cucurbita de que existem várias espécies e onde estão também incluídos os melões e as curgetes. As espécies