

Personal Project : Sept 19th: 6pm - 8pm

↙ Grandmother in Portuguese

↳ a book "Avo's recipe book"

Create a bilingual recipe book in english and portuguese

↳ there would be four sections:

- Breakfast = french toast, pancakes, family brunch layout
- Soups = Kale, potato, veggies, etc.
- Main course meals = pastas, portuguese chicken, rice, potatoes, etc.
- Desserts = "Bolo Rey", chocolate chip cookies, rice pudding, ice cream cake....

Cover Page :

↳ animated picture of my grandmother with a chef's hat on.



← I am thinking the book should be horizontal so there is more room for each recipe on both pages.

Comments :

- 3 recipes per section

- add photos for each recipe

- add bloopers @

the end of book

Meeting 1 : 19th of

September

Meeting # 2: October 3rd

- Have 3 recipes for each section
- Take photos throughout each recipe
- Add bloopers at the end of the book

Meeting 3: October 25th 2024 Deciding which recipes to use : 1 hour

- I would like to get rid of the breakfast section

For Desserts:

↳ Bolo de Rei }
"King Cake"

↳ Pastel de Nata }
"Egg Custard Tart"

↳ Arroz Doce
"Sweet Rice"



For Soups:

↳ Caldo Verde
"Kale Soup"

↳ Legumes
"Vegetable Soup"

↳ Spinafre
"Spinach Soup"



For Main Meals:

↳ Bacalhau
"Cod Fish"

↳ Arroz De Marisco
"Rice + Seafood"

↳ Piri Piri Chicken and chips / Fries



For Side dishes

↳ Sardines

↳ Bolinhos De Bacalhau
"Cod + Potatoes"



Nov 1st : 1 hour

- Continue writing ingredients on a doc.
- Fix Success Criteria (add more details and be more specific.)
- Start writing paragraph for Criterion A.

For the actual book:

- I would like a "Contents Page" what the book will contain $\angle$
- Also a introduction page which will explain why I chose to do my personal project on a recipe book, its importance, a bit about my grandmother, etc. Also add a few pictures.
- A tools page (what to use with these recipes.)

Inspo from
"Rosanna Pansino's
Baking All Year Round recipe book."

November 7 : 1 hour

I also want to change from a horizontal recipe book to vertical.

Also I like the idea of one page with all the writing (instruction, ingredients, etc) and the page right beside it has a big picture that takes up the whole page.

↳ or multiple mini pictures that take up the entire page.

Date: November 11th : 5-7pm (worked @ library)

I finished writing out the english and portuguese ingredients as well as the instructions. After the feedback I received from my supervisor and Mr. Sicoli, I corrected the errors I had made in my Criteria A, Success plan and Action plan.

Nov 14th : 2 hours (searching for photos online)

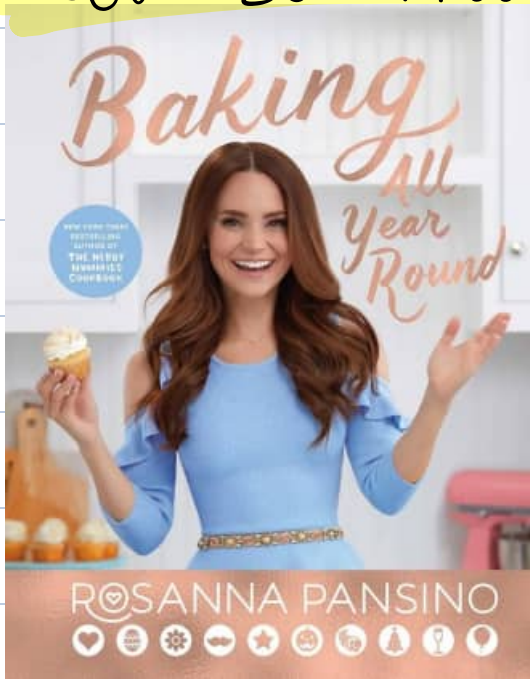
I found that the pictures I took while making some of the dishes, they did not turn out very clear, therefore I decided to use pictures I found online, and being sure to save the websites on my bibliography.

To find a good layout to use for my cookbook i searched different ideas online, or in some of the cookbook that i own. I found a lot of ideas to organize my recipes in two specific cookbook which are both written by Rosanna Pansino. I also researched a way to organize the recipes if they are written in two different languages, to which i found many cookbook that have been made similar to what I am trying to create. They usually have both pages beside each other and will have one side for every page whichever language they chose to write it in. I decided to also do this for my cookbook, but saw that it look a little repetitive and bland so I decided to change the background colour as well. For the pages that have a pastel yellow background, I put the Portuguese written versions on that, and for the English version I picked a pale blue background colour.

- Nov : 20-21st (4 hours)



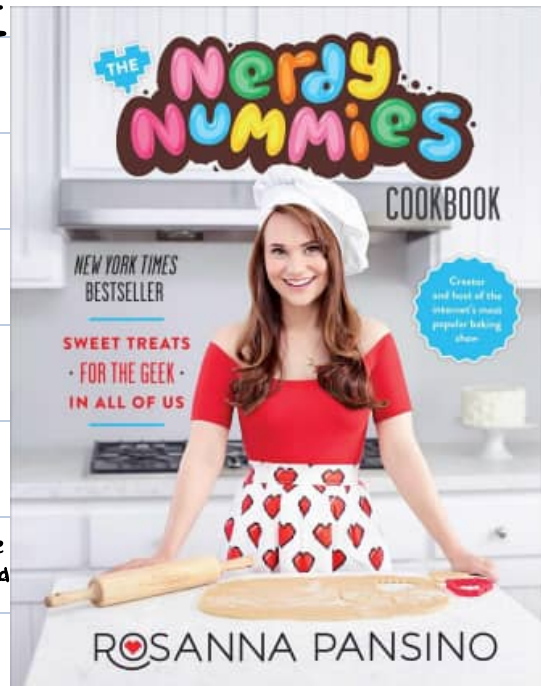
Nov: 26th 1 hour



Two Cookbooks I used as references:

I looked at this one for the style she chose to create throughout her recipe book.

I looked at this one for the way she organized each recipe.



- I had these two cookbooks beside me while I was deciding the layout for my cookbook.
- I focused more on the simplicity of the "Baking All Year Round" book, and the way the pictures were included in the "Nerdy Nummies" recipe book, to help me find ways to organize mine.

Nov 16th: 3 hours

- Started my bibliography, websites I used to compare my grandmother's recipes to others, so I can see what measurements they used, since some of the recipes my grandmother gave me didn't have exact measurements for some of the ingredients.
- Also added links to pictures I used for my cookbook, as well as the research I did for ideas for the layout of my cookbook.

Tried to start working on the barcode, researched on it, and I realized it is much more time consuming and difficult to do, so decided to scratch that idea.

December 2nd to 6th at the library and at home for 2 hours each day (10 hours)

To translate all the recipes I was given by my grandmother in Portuguese to English on my iPad.

English/Portuguese

Bolo Rei:

- Prep time; 15 minutes
- Cook: 35-40 minutes
- Rest time; 1 hour- 1h30m
- Total time: 2 hours 25 minutes
- Serving 1 cake

Ingredients:

- 3 cups all purpose flour
- 2 tbsp dried yeast
- 1/2 cup sugar
- 75g butter softened
- 2 eggs
- 1 egg whisked
- Pinch salt
- Lemon zest- one lemon
- 100 ml warm water

- 100 ml port wine
- 80g candied or dried fruit
- 50g mixed nuts

Garnish: (however your heart desires)

- 50g dried fruit slices
- 30g mixed nuts
- Sprinkle icing sugar

Instructions:

- Place the chopped candied fruit and raisins in a bowl with the port to infuse.
- 100 ml port wine, 80 g candied or dried fruit
- Mix the yeast with warm milk and let rest in a warm place for 5-10 minutes until slightly

frothy on top.

- 2 tbsp dried yeast, 100 ml warm milk
- In a large bowl, mix the flour, sugar, lemon zest, butter, whole eggs and salt. Then pour in

the yeast milk and knead together.

- 3 cups plain flour / all purpose flour, followed by 75 g of butter, 2 eggs, and a pinch of salt.
- Also add lemon zest, and 1/2 cup sugar
- Once mixed, add in the port and fruits mixture and the chopped nuts. Knead together until

well combined.

- Add in the 50 g of mixed nuts

- Mold the dough to be rounded or in a ball shape within the bowl, scraping down the edges and slightly sprinkle with flour before covering it over with cling wrap and a cloth. Allow to rise to double the size. This should take around 1.5 hours, depending on your climate. Or if you are making this during the night leave it in a cold room overnight and bake it the following morning.
- Line a baking tray with paper and a light sprinkling of flour. Place the dough onto the tray, forming a ring or "crown", without handling the dough too much. Place a cup or dish in the centre to keep the ring from closing up. Allow to rise for another 30 min – 1 hour.
- Preheat the oven to 180°C.
- Baste with whisked egg and garnish with remaining nuts, dried fruit slices and icing sugar.
- Pop in the oven and bake for 35 to 45 minutes.

Bolo Rei:

- Tempo de preparação: 15 minutos
- Cozinhar: 35-40 minutos
- Tempo de descanso: 1 hora - 1h30m
- Tempo total: 2 horas e 25 minutos
- Para servir 1 bolo

Ingredientes:

- 3 chávenas de farinha para todos os fins
- 2 colheres de sopa de fermento seco

- 1/2 chávena de açúcar
- 75g de manteiga amolecida
- 2 ovos
- 1 ovo batido
- Uma pitada de sal
- Raspa de limão - um limão
- 100 ml de água morna
- 100 ml de vinho do Porto
- 80g de frutas cristalizadas ou secas
- 50g de nozes mistas

Decoração: (como o seu coração desejar)

- 50 g de fatias de frutos secos
- 30 g de nozes mistas
- Polvilhar com açúcar em pó

Instruções:

- Coloque as frutas cristalizadas e as passas picadas numa tigela com o vinho do Porto

para infundir.

- 100 ml de vinho do Porto, 80 g de frutos cristalizados ou secos
- Misture o fermento com leite morno e deixe repousar num local quente durante 5-10

minutos até ficar ligeiramente espumoso por cima.

- 2 colheres de sopa de fermento seco, 100 ml de leite morno
- Numa tigela grande, misture a farinha, o açúcar, a raspa de limão, a manteiga, os ovos inteiros e o sal. De seguida, deite o leite com fermento e amasse.

• 3 chávenas de farinha simples / farinha para todos os fins, seguidas de 75 g de manteiga, 2 ovos e uma pitada de sal.

- Adicione também a raspa de limão e 1/2 chávena de açúcar
- Uma vez misturado, adicione o vinho do Porto e a mistura de frutas e as nozes picadas.

Amasse até obter uma mistura homogénea.

- Adicione os 50 g de nozes misturadas
- Molde a massa de forma arredondada ou em bola dentro da tigela, raspando os bordos e polvilhando ligeiramente com farinha antes de a cobrir com película aderente e um pano. Deixar levedar até dobrar de tamanho. Este processo deve demorar cerca de 1,5 horas, consoante o clima.

Ou, se o fizer durante a noite, deixe-o numa sala fria durante a noite e coza-o na manhã seguinte.

- Forre um tabuleiro de ir ao forno com papel vegetal e polvilhe ligeiramente com farinha.

Coloque a massa no tabuleiro, formando um anel ou uma “coroa”, sem manipular demasiado a massa. Coloque um copo ou um prato no centro para evitar que o anel se feche. Deixar levedar durante mais 30 minutos a 1 hora.

- Pré-aquecer o forno a 180°C.
- Barre com ovo batido e decore com as restantes nozes, fatias de frutos secos e açúcar

em pó.

- Leve ao forno e deixe cozer durante 35 a 45 minutos.

•

Caldo Verde:

- Prep Time: 25 minutes
- Cook Time: 40 minutes
- Total Time: 1 Hour 5 Minutes
- Servings: 6

Ingredients:

- 1/4 cup extra-virgin olive oil
- 10 ounces chouriço, linguiça, or Spanish chorizo, sliced thinly
- 1 large yellow onion, diced
- Kosher salt (a pinch)
- 2 garlic cloves, sliced (more if necessary)
- 6 medium potatoes, peeled and roughly chopped
- 8 cups cold water, or half homemade chicken stock or canned chicken broth, and half water
- 2 cups of collard greens or kale, stems removed, leaves cut into very, very thin slices
- Freshly ground black or white pepper

Caldo Verde:

- Tempo de preparação: 25 minutos
- Tempo de cozedura: 40 minutos

- Tempo total: 1 hora e 5 minutos
- Porções: 6

Ingredientes:

- 1/4 chávena de azeite extra-virgem
- 10 onças de chouriço, linguiça, ou chouriço espanhol, cortado em fatias finas
- 1 cebola amarela grande, cortada em cubos
- Sal kosher (uma pitada)
- 2 dentes de alho, cortados às rodelas (mais se necessário)
- 6 batatas médias, descascadas e picadas grosseiramente
- 8 chávenas de água fria, ou metade de caldo de galinha caseiro ou caldo de galinha

enlatado e metade de água

- 2 chávenas de couve-galega ou couve-flor, sem os talos, com as folhas cortadas em fatias muito, muito finas
- Pimenta preta ou branca moída na hora

Spinach soup:

- Prep time: 30 minutes
- Servings: 4 people

Ingredients:

- 1 handful of spinach
- 4 medium potatoes

- 1/2 liter of milk
- 100 g minas cheese
- 2 tablespoons olive oil
- 3 cloves of garlic
- Salt to taste (any other seasonings that you like)

Instructions:

- In a saucepan with a little water, cook the potatoes, washed, peeled and cut into medium-sized chunks.
- Before they finish cooking, add the well-washed spinach leaves and greens.
- Cook a little longer.
- Leave to cool.
- Place the potatoes, spinach and cooking water in a blender.
- Add the milk and cheese and blend until smooth.
- Sauté the crushed garlic in olive oil and pour over the whipped cream.
- Season to taste and bring to the boil, stirring constantly so it doesn't stick to the pan.
- Serve with toast.

Sopa de espinafres:

- Tempo de preparação: 30 minutos
- Porções: 4 pessoas

Ingredientes:

- 1 punhado de espinafres
- 4 batatas médias
- 1/2 litro de leite
- 100 g de queijo minas
- 2 colheres de sopa de azeite
- 3 dentes de alho
- Sal a gosto (outros temperos que desejar)

Modo de preparo:

- Num tacho com um pouco de água, coza as batatas, lavadas, descascadas e cortadas em pedaços médios.
- Antes de acabarem de cozer, junte as folhas de espinafres e as verduras bem lavadas.
- Cozinhe um pouco mais.
- Deixar arrefecer.
- Coloque as batatas, os espinafres e a água da cozedura num liquidificador.
- Juntar o leite e o queijo e bater até ficar homogêneo.
- Salteie o alho esmagado em azeite e verta sobre as natas batidas.
- Tempere a gosto e leve ao lume, mexendo sempre para não colar ao tacho.
- Sirva com torradas.

Salt Cod With Potatoes & Eggs

- Prep: 20 minutes
- Cook: 30 minutes
- Serves: 4 plates

Ingredients:

- 1 pound salted dried cod (preferably boneless)
- 1 1/4 cups olive oil, divided
- 1 large potato, cut into small matchsticks (about 2³/₄ cups sticks)
- 1 cup thinly sliced onion (from about 1/2 medium onion)
- 4 garlic cloves, chopped
- 1 bay leaf
- 8 large eggs
- Kosher salt and freshly ground pepper
- 1/4 cup chopped parsley
- 2 tablespoons chopped black olives

Directions

- Place the cod in a bowl of cold water overnight. Empty and refill with new water at least twice during this rest. The next day, drain the water for the last time. Remove the skin and bones from the cod if you couldn't find boneless. Shred the cod; set aside.
- In a large deep pot over medium-high heat, heat 1 cup of the oil. Fry the potatoes for 7 to 10 minutes, until golden and crispy. Using a slotted spoon, transfer the potatoes to paper towels to

drain the excess oil.

- In a large skillet over medium heat, warm the remaining $\frac{1}{4}$ cup of the oil. Cook the onion, garlic, and bay leaf, stirring, for 5 to 7 minutes, until softened and fragrant. Add the cod and cook for 3 to 5 minutes, until the fish absorbs the oil. Add the potatoes and stir to combine.
- In a medium bowl, whisk the eggs to blend; season with salt and pepper. Add the eggs to the fish and cook over very low heat for about 3 minutes, until the eggs are soft and creamy. It's important to remove the skillet from the heat before the eggs solidify (they shouldn't be scrambled).
- Divide the fish and egg mixture among plates.
- Garnish with the parsley and olives

Bacalhau à Brás

- Preparação: 20 minutos
- Cozinhar: 30 minutos
- Serve: 4 pratos

Ingredientes:

- 1 libra de bacalhau seco salgado (de preferência sem espinhas)
- 1 $\frac{1}{4}$ de chávena de azeite, dividida
- 1 batata grande, cortada em pequenos palitos de fósforo (cerca de $2\frac{3}{4}$ chávenas de palitos)
- 1 chávena de cebola cortada em rodela finas (de cerca de $\frac{1}{2}$ cebola média)

- 4 dentes de alho picados
- 1 folha de louro
- 8 ovos grandes
- Sal grosso e pimenta moída na hora
- 1/4 de chávena de salsa picada
- 2 colheres de sopa de azeitonas pretas picadas

Modo de preparação

- Coloque o bacalhau numa tigela com água fria durante a noite. Esvazie e volte a encher com água nova pelo menos duas vezes durante este repouso. No dia seguinte, escorrer a água pela última vez. Retire a pele e as espinhas do bacalhau, se não tiver encontrado bacalhau sem espinhas.

Desfie o bacalhau e reserve.

- Numa panela grande e funda, em lume médio-alto, aqueça 1 chávena de azeite. Frite as batatas durante 7 a 10 minutos, até ficarem douradas e estaladiças. Com uma escumadeira, transfira as batatas para toalhas de papel para escorrer o excesso de óleo.

- Numa frigideira grande, em lume médio, aqueça os restantes ¼ de chávena de óleo.

Cozinhe a cebola, o alho e a folha de louro, mexendo, durante 5 a 7 minutos, até ficarem macios e perfumados. Adicione o bacalhau e cozinhe durante 3 a 5 minutos, até o peixe absorver o azeite.

Adicione as batatas e mexa para misturar.

-
- Numa tigela média, bata os ovos para misturar; tempere com sal e pimenta. Adicione os ovos ao peixe e cozinhe em lume muito brando durante cerca de 3 minutos, até os ovos ficarem macios e cremosos. É importante retirar a frigideira do lume antes de os ovos solidificarem (não devem ficar mexidos).

-
- Divida o peixe e a mistura de ovos pelos pratos.
- Decore com a salsa e as azeitonas

Homemade Portuguese Chicken

- Prep time: 15 minutes
- Cook time: 55 minutes
- Additional Time: 8 hours
- Total time: 9h 10 minutes
- Servings: 4 (4 chicken legs)

Ingredients

- ¼ cup lemon juice
- ¼ cup olive oil
- 4 cloves garlic, peeled

- 1 tablespoon paprika
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon sea salt
- 1 teaspoon chili powder, or to taste
- 1 teaspoon red pepper flakes, or to taste
- 1 bay leaf
- ½ teaspoon ground black pepper
- 4 chicken leg quarters
- 1 pinch sea salt to taste

Directions

- Combine lemon juice, olive oil, garlic, paprika, oregano, 1 teaspoon sea salt, chili powder, red pepper flakes, bay leaf, and black pepper in a blender or food processor. Blend until sauce is very smooth.
- Use a knife to score chicken legs a few times and place in a resealable plastic bag (or a large bowl). Pour about 1/3 cup sauce over chicken legs; stir to coat well. Season with additional sea salt. Seal the bag (or cover the bowl) and marinate in the refrigerator, 8 hours to overnight. Reserve remaining sauce for basting.

- Preheat the oven to 350 degrees F (175 degrees C).
- Place marinated chicken in a baking dish; discard any excess marinade. Cover the dish with aluminum foil.
- Bake in the preheated oven for 20 to 25 minutes. Turn chicken over and baste with reserved sauce. Re-cover with foil and bake for 20 to 25 minutes. Remove foil and continue baking until chicken is no longer pink in the center and the juices run clear, 15 to 20 minutes more. An instant-read thermometer inserted near a bone should read 165 degrees F (74 degrees C).
- Enjoy!!!!!!

Frango à Portuguesa Caseiro

- Tempo de preparação: 15 minutos
- Tempo de cozedura: 55 minutos
- Tempo adicional: 8 horas
- Tempo total: 9h 10 minutos
- Porções: 4 (4 coxas de frango)

Ingredientes

- ¼ de chávena de sumo de limão
- ¼ de chávena de azeite

- 4 dentes de alho, descascados
- 1 colher de sopa de colorau
- 1 colher de chá de orégãos secos
- 1 colher de chá de sal marinho
- 1 colher de chá de malagueta em pó, ou a gosto
- 1 colher de chá de pimenta vermelha em flocos, ou a gosto
- 1 folha de louro
- ½ colher de chá de pimenta preta moída
- 4 quartos de coxa de frango
- 1 pitada de sal marinho a gosto

Modo de preparação

- Misture o sumo de limão, o azeite, o alho, o colorau, os orégãos, 1 colher de chá de sal marinho, a malagueta em pó, os flocos de pimenta vermelha, a folha de louro e a pimenta preta num liquidificador ou num processador de alimentos. Misture até o molho ficar muito homogéneo.
- Utilize uma faca para cortar as pernas de frango algumas vezes e coloque-as num saco de plástico que possa ser fechado novamente (ou numa tigela grande). Deite cerca de 1/3 de chávena de molho sobre as pernas de frango; mexa para cobrir bem. Tempere com sal marinho adicional. Feche o saco (ou cubra a tigela) e deixe marinar no frigorífico, de 8 horas a uma noite. Reserve o restante molho para regar.

- Pré-aqueça o forno a 350 graus F (175 graus C).

- Coloque o frango marinado num prato de ir ao forno; deite fora o excesso de marinada.

Cubra o prato com papel de alumínio.

• Coza no forno pré-aquecido durante 20 a 25 minutos. Vire o frango e regue com o molho reservado. Volte a cobrir com papel de alumínio e deixe cozer durante 20 a 25 minutos. Retire o papel de alumínio e continue a cozer até o frango deixar de estar cor-de-rosa no centro e os sucos ficarem transparentes, mais 15 a 20 minutos. Um termómetro de leitura instantânea inserido perto de um osso deve indicar 165 graus F (74 graus C).

- Desfrutar!!!!!!

-

Sardines:

- Prep Time 5 minutes
- Cook Time 8 minutes
- Total Time 13 minutes
- Servings: 8 sardines

Equipment

- BBQ

Ingredients

- 8 large sardines (750g or 26oz)
- 1 tbsp vegetable oil
- 1 tbsp coarse salt
- + vegetable oil to grease the BBQ grates

Instructions

- Preheat the BBQ to around 450 °F.
- Place the sardines on a large plate or baking sheet (this is only to reduce the mess).
- Use some paper towel to dry the sardines.
- Drizzle the tbsp of vegetable oil over the sardines and spread the oil over both sides.
- Sprinkle the salt evenly over all 8 sardines on both sides.
- Open the BBQ lid and reduce one or two middle burners to the lowest setting. Make sure

to leave the two end burners on to keep the BBQ hot.

- Place the sardines over the grates where the burners are low and close the lid.
- Cook for about 3 minutes. Open the lid occasionally to see if there is a lot of flaring.
- If you see a lot of flames, shut off one of the burners and carefully move the sardines over

the burner you shut off to reduce flaring.

- Turn the sardines and cook for another 2 to 3 minutes, opening the lid occasionally to check for large flames. Once again, move the sardines to another burner if flaring gets too high.
- The sardines are ready to eat. We recommend this traditional way of serving the sardines on Portuguese cornbread like you see in the photo. In Portugal, sardines are often served with boiled

potatoes and a green salad. Enjoy!

-

Sardinhas:

- Tempo de preparação 5 minutos
- Tempo de cozedura 8 minutos
- Tempo total 13 minutos
- Porções: 8 sardinhas

Equipamento

CHURRASCO

Ingredientes

8 sardinhas grandes (750g ou 26oz)

1 colher de sopa de óleo vegetal

1 colher de sopa de sal grosso

+ óleo vegetal para untar as grelhas do grelhador

- Instruções de utilização
- Pré-aqueça o grelhador a cerca de 450 °F.
- Coloque as sardinhas num prato grande ou num tabuleiro de ir ao forno (isto é apenas para reduzir a confusão).
- Utilize uma toalha de papel para secar as sardinhas.
- Regue as sardinhas com uma colher de sopa de óleo vegetal e espalhe o óleo por ambos os lados.
- Polvilhe uniformemente com sal as 8 sardinhas de ambos os lados.
- Abra a tampa da churrasqueira e reduza um ou dois queimadores do meio para a posição mais baixa. Certifique-se de que deixa os dois queimadores das extremidades ligados para manter a churrasqueira quente.
- Coloque as sardinhas sobre as grelhas onde os queimadores estão baixos e feche a tampa.
- Cozinhe durante cerca de 3 minutos. Abra a tampa de vez em quando para ver se há muitas chamas.
- Se vir muitas chamas, desligue um dos queimadores e mova cuidadosamente as sardinhas sobre o queimador que desligou para reduzir as chamas.
- Vire as sardinhas e cozinhe durante mais 2 a 3 minutos, abrindo a tampa de vez em quando para verificar se há chamas grandes. Mais uma vez, coloque as sardinhas noutra grelha se as chamas se tornarem demasiado fortes.
- As sardinhas estão prontas a comer. Recomendamos esta forma tradicional de servir as sardinhas em pão de milho português, como se vê na fotografia. Em Portugal, as sardinhas são

frequentemente servidas com batatas cozidas e uma salada verde. Bom apetite!

Cod Cakes:

- SERVINGS: 26 PASTRIES (APPROXIMATELY)
- PREPARATION TIME: 45 MINUTES
- COOKING TIME: 30 MINUTES
- TOTAL TIME: 1 HOUR AND 15 MINUTES

Ingredients:

- 10 ounces of salted cod, preferably in thick pieces, soaked for (2 to 3 nights, changing the water every night)
- 14 ounces of Russian potatoes, peeled
- 1 small onion, very finely chopped
- 2 tablespoons finely chopped flat-leaf parsley
- 3 large eggs
- Vegetable or canola oil for frying

Preparation

- Boil the potatoes without the skin. Peel the potatoes and mash or sieve them. Set aside.
- Meanwhile, cook the previously soaked cod in enough boiling water to cover it until tender, about 10-15 minutes. Drain the cod, discard the skin and bones and clean the fish as much as you can with your fingers or a fork to reduce it to threads.
- Mix the cod with the mashed potato and add the egg yolk and then the onion and parsley.

Beat the eggs white, then mix in the potatoes and cod. You can add a little flour if necessary to tenderize them with 2 spoons. Taste and, if you like, season with salt. This may not be necessary, as

the cod retains a lot of salt despite being soaked and cooked. The mixture should be quite stiff, allowing a spoon to rise in it.

- Using two tablespoons, shape the dough into ovals in the shape of a quenelles egg.
- Heat 4 or 5 inches of oil in a medium saucepan to (370°F/190°C). Using a spoon, carefully drop each pastry into the oil. Turn them three or four times so that they are well browned on all sides.
- When they are cooked, lift them out with a large fork or slotted spoon and place them on kitchen paper to absorb the excess fat. Continue shaping and frying until the mixture is used up.
-

A pastelaria de bacalhau:

- PORÇÕES: 26 PASTEIS (APROXIMADAMENTE)
- TEMPO DE PREPARAÇÃO: 45 MINUTOS
- TEMPO DE COZEDURA: 30 MINUTOS
- TEMPO TOTAL: 1 HORA E 15 MINUTOS

Ingredientes:

- 10 onças de bacalhau salgado, de preferência em pedaços grossos, demolhado durante (2 a 3 noites, mudando a água todas as noites)
- 14 onças de batatas russas, descascadas
- 1 cebola pequena, muito bem picada
- 2 colheres de sopa de salsa de folha plana finamente picada

- 3 ovos grandes
- Óleo vegetal ou de canola para fritar

Preparação

- Cozer as batatas sem pele. Descascar as batatas e triturá-las ou passá-las por uma peneira. Reserve.
- Entretanto, coza o bacalhau previamente demolhado em água a ferver suficiente para o cobrir até ficar macio, cerca de 10-15 minutos. Escorra o bacalhau, deite fora a pele e as espinhas e limpe o peixe o mais que puder com os dedos ou com um garfo para o reduzir a fios.
- Misturar o bacalhau com o puré de batata e juntar a gema de ovo e, em seguida, a cebola e a salsa. Bater a clara dos ovos e misturar com as batatas e o bacalhau. Se necessário, pode juntar um pouco de farinha para os amaciar com 2 colheres. Provar e, se quiser, temperar com sal. Pode não ser necessário, pois o bacalhau conserva muito sal apesar de estar demolhado e cozido. A mistura deve ficar bastante rija, permitindo que uma colher se levante nela.
- Com duas colheres de sopa, moldar a massa em formas ovais com o formato de um ovo de quenelles.
- Aqueça 4 ou 5 polegadas de óleo numa panela média a (370°F/190°C). Com uma colher, deite cuidadosamente cada massa no óleo. Vire-os três ou quatro vezes para que fiquem bem dourados de todos os lados.
- Quando estiverem cozinhados, retire-os com um garfo grande ou uma escumadeira e coloque-os sobre papel de cozinha para absorver o excesso de gordura. Continuar a moldar e a fritar

até esgotar a mistura.

Pastéis de nata

Ingredientes

Massa

- 2 chávenas de farinha de trigo
- 1/4 colher de chá de sal
- 3/4 chávena de água fria
- 1 chávena de manteiga sem sal (temperatura ambiente)

Creme

- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 1/4 chávena de leite gordo
- 1 1/3 de chávena de açúcar granulado
- 1 pau de canela
- 2/3 de chávena de água
- 1/2 colher de chá de extrato de baunilha
- 6 gemas de ovo grandes batidas

Decoração

- Açúcar em pó

- Cinamomo em pó

Instruções de utilização

FAZER A MASSA DO PASTEL DE NATA

- Numa batedeira equipada com um gancho para massa, misture as 2 chávenas menos 2 colheres de sopa de farinha de trigo, 1/4 de colher de chá de sal marinho e 3/4 de chávena mais 2 colheres de sopa de água fria até formar uma massa macia e almofadada que se afaste do lado da tigela, cerca de 30 segundos.
- Polvilhe generosamente com farinha uma superfície de trabalho e forme um quadrado de 15 cm com a massa, utilizando um raspador de pastelaria. Enfarinhe a massa, cubra-a com película aderente e deixe-a repousar à temperatura ambiente durante 15 minutos.
- Enrole a massa num quadrado de 18 polegadas (46 cm). Enquanto trabalha, utilize a espátula para levantar a massa e certificar-se de que a parte de baixo não está colada à superfície de trabalho.
- Retire o excesso de farinha da parte superior da massa, apare as arestas irregulares e, utilizando uma pequena espátula, espalhe um pouco menos de 1/3 dos 2 paus (8 oz) de manteiga sem sal na parte esquerda da massa, tendo o cuidado de deixar uma borda lisa de 1 polegada (25 mm) à volta da borda da massa.
- Dobre ordenadamente o 1/3 direito da massa sem manteiga (utilizando o raspador de massa para o soltar se estiver colado) sobre o resto da massa. Retire o excesso de farinha com um

pincel e, em seguida, dobre o 1/3 esquerdo da massa. Começando pelo topo, dê umas pancadinhas na massa com a mão para libertar as bolhas de ar e, em seguida, aperte as bordas da massa para selar. Retire o excesso de farinha com uma escova.

- Vire a massa 90° para a esquerda, de modo a que a dobra fique virada para si. Levante a massa e polvilhe a superfície de trabalho com farinha. Mais uma vez, estenda a massa até formar um quadrado de 46 cm e, em seguida, coloque 1/3 da manteiga nos 2/3 esquerdos da massa e espalhe-a sobre a massa. Dobre a massa como indicado nos passos 4 e 5.

- Para o último rolo, vire a massa 90° para a esquerda e estenda-a num retângulo de 18 por 21 polegadas (46 por 53 cm), com o lado mais curto virado para si. Espalhe a restante manteiga por toda a superfície da massa.

- Utilizando a espátula como auxiliar, levante a borda da massa mais próxima de si e enrole a massa para longe de si, formando um tronco apertado, escovando o excesso de farinha da parte inferior à medida que avança. Apare as pontas e corte o rolo ao meio. Embrulhe cada pedaço em película aderente e leve ao frio durante 2 horas ou, de preferência, durante a noite. (A massa pode ser congelada por até 3 meses).

FAZER O CREME

- Numa tigela média, bata as 3 colheres de sopa de farinha de trigo e 1/4 de chávena de leite (60 ml) até ficar homogéneo.

- Leve as 1 1/3 chávenas de açúcar granulado, 1 pau de canela e 2/3 chávenas de água a ferver numa panela pequena e cozinhe até que um termómetro de leitura instantânea registre 220°F

(104°C). Não mexa.

- Entretanto, noutra panela pequena, escale a restante 1 chávena de leite (237 ml). Bata o leite quente na mistura de farinha.
- Retire o pau de canela e, em seguida, deite o xarope de açúcar num fio fino na mistura quente de leite e farinha, batendo vigorosamente. Adicione a 1/2 colher de chá de extrato de baunilha e mexa durante um minuto até ficar bem quente, mas não quente.
- Bata as 6 gemas de ovo grandes, coe a mistura para uma tigela, cubra com película aderente e reserve. O creme vai ficar fino; é assim que deve ser. (Pode guardar o creme no frigorífico até 3 dias).

MONTAR E COZER OS BOLOS

- Coloque uma grelha de forno na terceira posição superior e ligue o forno a 290°C (550°F) durante pelo menos 30 minutos. O forno precisa deste tempo para manter esta temperatura escaldante.
- Retire um tronco de massa do frigorífico e enrole-o para a frente e para trás sobre uma superfície ligeiramente enfarinhada até ter cerca de 25 mm de diâmetro e 41 cm de comprimento. Corte-o em pedaços de 18 mm (3/4 de polegada). Coloque 1 pedaço de massa de pastelaria, com o lado cortado para baixo, em cada poço de uma forma de mini-muffin antiaderente de 12 xícaras (tamanho 2 por 5/8 polegadas [50 por 15 mm]).
- Tenha por perto um pequeno copo de água. Mergulhe os polegares na água e, em seguida, diretamente para o meio da espiral de massa. Achate-a contra o fundo do copo até obter

uma espessura de cerca de 1,5 mm (1/16 polegadas), depois alise a massa pelos lados e crie um rebordo elevado cerca de 3 mm (1/8 polegadas) acima da forma. Os fundos da massa devem ser mais finos do que os topos.

- Encha cada taça com 3/4 do creme frio. Coza os pasteis até que as bordas da massa estejam frisadas e douradas, cerca de 8 a 9 minutos para as formas de mini-muffin, 15 a 17 minutos para as formas clássicas.

- Retire do forno e deixe as tartes de ovo arrefecer alguns minutos na forma, depois transfira para uma grelha e deixe arrefecer até ficarem mornas. Polvilhe generosamente os pasteis com açúcar de confeiteiro, depois com canela em pó e sirva. Repita o processo com a restante massa e o creme. Estes pasteis são melhor consumidos no dia em que são feitos

Custard Tarts (Pastéis de Nata)

Ingredients

Dough

- 2 cups all-purpose flour
- 1/4 teaspoon salt
- 3/4 cup cold water
- 1 cup unsalted butter (room temperature)

Custard

- 3 tablespoons all-purpose flour
- 1 1/4 cups whole milk
- 1 1/3 cups granulated sugar
- 1 cinnamon stick

- 2/3 cup water
- 1/2 teaspoon vanilla extract
- 6 large egg yolks, beaten

Topping

- Powdered sugar
- Ground cinnamon

Instructions

Making the Dough

- In a stand mixer fitted with a dough hook, combine 2 cups minus 2 tablespoons of flour, 1/4 teaspoon of sea salt, and 3/4 cup plus 2 tablespoons of cold water. Mix until a soft, smooth dough forms and pulls away from the bowl, about 30 seconds.
- Generously flour your work surface, shape the dough into a 6-inch (15 cm) square, and cover it with plastic wrap. Let it rest at room temperature for 15 minutes.
- Roll the dough into an 18-inch (46 cm) square. Use a bench scraper to lift the dough as needed to prevent sticking.
- Brush off excess flour, trim the edges, and spread about 1/3 of the butter (approximately 2 sticks or 8 oz) on the left side of the dough, leaving a 1-inch (2.5 cm) border.
- Fold the unbuttered right third over the middle, then fold the left third over that. Seal the edges by pressing gently, brush off excess flour, and rotate the dough 90° to the left.
- Roll out the dough into another 18-inch square, spread another 1/3 of the butter over 2/3 of the dough, and fold as before.
- For the final roll, rotate the dough 90° again and roll it into an 18 x 21-inch (46 x 53 cm)

rectangle. Spread the remaining butter evenly over the surface.

- Roll the dough tightly into a log, trimming the ends. Cut the log in half, wrap each half in plastic wrap, and refrigerate for at least 2 hours or overnight. (You can freeze the dough for up to 3 months.)

Making the Custard

- In a medium bowl, whisk 3 tablespoons of flour with 1/4 cup of milk until smooth.
- In a small saucepan, bring 1 1/3 cups of sugar, 1 cinnamon stick, and 2/3 cup of water to a boil. Cook until a thermometer reads 220°F (104°C). Do not stir.
- In another small saucepan, heat the remaining 1 cup of milk until scalded, then whisk it into the flour mixture.
- Remove the cinnamon stick and slowly pour the sugar syrup into the milk mixture while whisking. Add 1/2 teaspoon of vanilla extract and whisk for 1 minute until hot but not boiling.
- Beat the 6 egg yolks, strain the custard mixture into a bowl, cover with plastic wrap, and set aside. The custard will be thin, as it should be. (You can refrigerate it for up to 3 days.)

Assembling and Baking the Tarts

- Preheat your oven to 550°F (290°C) for at least 30 minutes.
- Roll one log of dough into a 1-inch (25 mm) diameter log and cut into 3/4-inch (18 mm) pieces. Place each piece cut-side down in a mini muffin tin.
- Using wet thumbs, press the center of the dough to flatten it into the base of the tin, spreading it up the sides to create a thin edge that extends slightly above the rim.
- Fill each cup 3/4 full with the cold custard. Bake until the edges are golden and crisp, about 8–9 minutes for mini muffin tins or 15–17 minutes for standard tins.

- Let the tarts cool for a few minutes in the tin, then transfer to a rack to cool slightly. Dust generously with powdered sugar and cinnamon before serving.
- These custard tarts are best enjoyed on the day they are made!

Arroz Doce:

Ingredients

- 1 cup pearl or arborio rice
- 2 cups of water
- Peel of 1 and 1/2 lemons
- 2 cinnamon sticks
- 3 cups of whole milk
- 1 cup sugar
- 2 tablespoons butter
- 3 eggs + 3 yolks
- Salt to taste

Preparation

- Place the rice in a saucepan with the hot water, cinnamon sticks and lemon zest.
- Bring to the boil, then cover and cook for 10 to 15 minutes, until the water has almost evaporated.
- Add the whole milk and sugar. Stir while it cooks for about 30 minutes.
- After the rice has cooked, beat the eggs with the yolks, add a little of the rice from the pan and stir.

- Pour the eggs into the pan, off the heat or on the lowest setting, stirring constantly.
- Add the butter and a pinch of salt and stir well until the butter has melted and you see the first little ball on the surface.
- Discard the cinnamon sticks and lemon zest and serve sprinkled with cinnamon.

Arroz Doce:

Ingredientes

- 1 chávena de arroz carolino ou arbóreo
- 2 chávenas de água
- Casca de 1 limão e 1/2
- 2 paus de canela
- 3 chávenas de leite gordo
- 1 chávena de açúcar
- 2 c. sopa de manteiga
- 3 ovos + 3 gemas
- Sal q.b.

Preparação

- Coloque o arroz numa panela com a água quente, os paus de canela e a casca de limão.
- Deixe levantar fervura, depois tape e deixe cozinhar por 10 a 15 minutos, até a água estar praticamente evaporada.
- Junte o leite gordo e o açúcar. Vá mexendo enquanto cozinha, por cerca de 30 minutos.
- Depois do arroz cozido, bata os ovos com as gemas, junte um pouco do arroz da panela e mexa.

- Verta os ovos para a panela, fora do lume ou com o lume no mínimo, mexendo sempre.
- Acrescente a manteiga, uma pitada de sal e mexa bem até a manteiga derreter e ver a primeira bolinha à superfície.
- Descarte os paus de canela e a casca de limão e sirva polvilhado com canela.

Bolo do Bolachas:

INGREDIENTS

- 20 oz. Maria Biscuits
- 2 Egg Yolks, see note below
- 1 cup Light Brown Sugar
- 1 cup Unsalted Butter, room temp
- 1 cup Sweetened Coffee, room temp

INSTRUCTIONS

- In the bowl of a mixer cream the butter and brown sugar together.
- Add 1-2 tablespoons of coffee to mixture
- Add egg yolks one at time and beat until a smooth consistency is achieved.
- Set bowl aside.
- Lightly soak 7 Maria cookies in the remaining coffee and place them on a large round serving platter. Start with a layer of 6 biscuits in a circle shape and a biscuit in the center of the circle.
- On top of the single layer of cookies, add a layer of the cream icing. Spread it thinly over the Maria biscuits and then make a second layer of Maria biscuits. Repeat this process 3 more times

for a total of 5 layers.

- Spread the remaining icing over the top and sides. Smooth out the top and sides with a spatula. The layer of cream on the sides should be very thin.
- Place in the refrigerator for a few hours or overnight.
- Before serving garnish with crushed Maria cookies and coffee beans ., optional

INGREDIENTES

- 20 oz. de bolachas Maria
- 2 gemas de ovo, ver nota abaixo
- 1 chávena de açúcar mascavado claro
- 1 chávena de manteiga sem sal, temperatura ambiente
- 1 xícara de café adoçado, temperatura ambiente

INSTRUÇÕES

- Na tigela de uma batedeira, bata a manteiga e o açúcar mascavo juntos.
- Adicione 1-2 colheres de sopa de café à mistura.
- Adicione as gemas de ovo, uma de cada vez, e bata até obter uma consistência

homogénea.

- Colocar a tigela de lado.
- Mergulhe ligeiramente 7 bolachas Maria no restante café e coloque-as numa travessa

redonda grande. Comece com uma camada de 6 bolachas em forma de círculo e uma bolacha no centro do círculo.

- Por cima da camada única de bolachas, coloque uma camada de cobertura de natas.

Espalhe-a finamente sobre as bolachas Maria e depois faça uma segunda camada de bolachas

Maria. Repetir este processo mais 3 vezes para um total de 5 camadas.

- Espalhe o restante glacê por cima e pelos lados. Alisar o topo e os lados com uma espátula. A camada de creme nos lados deve ser muito fina.
- Colocar no frigorífico durante algumas horas ou durante a noite.
- Antes de servir, decore com bolachas Maria esmagadas e grãos de café, opcionais.

Queques de Carne

- Serve: 4
- Tempo de preparação: 20 minutos
- Tempo de cozedura: 30 minutos

Ingredientes:

- 300 g de carne assada, frango desfiado ou fatias de salsicha
- 5 ovos
- 6 colheres de sopa de farinha
- 300 ml de leite
- 1 colher de sopa de manteiga derretida
- Sal e pimenta

Instruções:

- Misture o leite com a farinha até obter uma massa homogênea. Adicione as gemas uma a uma, depois o sal, a pimenta e a manteiga derretida
- Bata as claras em neve até formarem picos firmes e depois incorpore delicadamente à massa.

- Unte pequenas formas de empada ou muffin com margarina e polvilhe com farinha.
- Deite uma pequena quantidade de massa em cada forma. Espalhe um pouco do recheio e depois cubra com um pouco mais de massa, sem encher demasiado as formas.
- Leve ao forno quente até dourar e estar bem cozido.

Meat Cakes

- Serves: 4
- Preparation Time: 20 minutes
- Cooking Time: 30 minutes

Ingredients:

- 300 g of roasted meat, shredded chicken, or slices of sausage
- 5 eggs
- 6 tablespoons of flour
- 300 ml of milk
- 1 tablespoon of melted butter
- Salt and pepper

Instructions:

- Mix the milk with the flour until smooth. Add the egg yolks one by one, then the salt, pepper, and melted butter.
- Beat the egg whites until stiff peaks form and gently fold them into the batter.
- Grease small muffin pans or tart tins with margarine and dust them with flour.
- Spoon a small amount of the batter into each tin. Add a bit of the filling and cover with

more batter, ensuring the tins are not overfilled.

- Bake until golden and cooked through.

Francesinha recipe:

Ingredients

- Francesinha Sauce:
- 1 tbsp Lard
- 1 tbsp Olive Oil
- 1 Large Onion – Sliced
- 3 Garlic Cloves – Whole
- 1 Bay Leaf
- 4 Sprigs Thyme
- 1 tin Chopped Tomatoes (400g)
- 500 ml Lager
- 500 ml Beef Stock
- 100 ml Ruby Port
- 50 ml Brandy
- 1 Red Chili – Whole
- 1 tbsp Worcestershire Sauce
- Salt
- Black Pepper
-

- Sandwich Ingredients:
- 2 slices Sandwich Bread
- 4 slices Cheese
- 2 slices Sandwich Ham
- 1 Pork Sausage
- 1 Smoked Pork Sausage
- 1 Thin Steak
- 1 Egg
- 2 tbsp Olive Oil
- French Fries

Directions

- Making the Sauce
- Place a large stockpot over medium heat. Once hot, add in the lard, the olive oil, the sliced onions, the whole garlic, the bay leaf and thyme sprigs. Let it cook for about 8 minutes or until the onion starts to brown.
- Add in the tinned chopped tomatoes, cook for another 2 minutes, stirring regularly.
- Pour in the beer, port wine, and brandy, give it a good stir. Allow the alcohol to evaporate for a couple of minutes.
- Add in the beef stock, the whole chili, and the Worcestershire sauce. Bring it to a boil, then reduce to a simmer. Cook for about 40 minutes with the lid on.
- Pull out the bay leaf, and thyme sprigs. With a hand mixer, blend the sauce until smooth.

Season with salt and pepper to taste. Set aside.

- Making the Sandwich

- Place a large skillet over medium to high heat. Add a tablespoon of olive oil and fry the sausages, turning them regularly, until evenly cooked. Cut them in half, then slice open lengthwise.

Set aside.

- Use the residual oil in the skillet to cook the steak for about 2 minutes on each side or until golden brown. Season with salt and pepper. Set aside.

- Place a small non-stick pan over medium to high heat. Add one tablespoon of olive oil, then crack the egg in. Let it cook for 3 minutes uncovered for a runny yolk.

- While the egg cooks, lightly toast both slices of bread, then assemble the sandwich in the following order: bread, sliced ham, steak, sausages, bread.

- Bring the Francesinha sauce back to a boil.

- Place the fried egg on top of your sandwich, arrange the slices of cheese around it.

- Pour enough hot Francesinha sauce on top for it to melt the cheese and pool on the plate.

Serve with French fries. Enjoy

Ingredientes

- Molho de Francesinha:
- 1 colher de sopa de banha de porco
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 Cebola grande - cortada às rodelas
- 3 dentes de alho - inteiros
- 1 Folha de Louro

- 4 raminhos de tomilho
- 1 lata de tomates picados (400g)
- 500 ml de cerveja Lager
- 500 ml de caldo de carne
- 100 ml de vinho do Porto Ruby
- 50 ml de Brandy
- 1 Pimento vermelho - inteiro
- 1 colher de sopa de molho Worcestershire
- Sal
- Pimenta preta

Ingredientes da Sanduíche:

- 2 fatias de Pão de Sanduíche
- 4 fatias de queijo
- 2 fatias de fiambre
- 1 Chouriço de Porco
- 1 Chouriço de porco fumado
- 1 Bife fino
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de azeite
- Batatas fritas

Direcções

- Fazer o molho

- Coloque uma panela grande em lume médio. Quando estiver quente, junte a banha, o azeite, as cebolas cortadas às rodelas, os alhos inteiros, a folha de louro e os ramos de tomilho.

Deixe cozinhar durante cerca de 8 minutos ou até a cebola começar a alourar.

- Adicione os tomates picados em lata e deixe cozinhar durante mais 2 minutos, mexendo regularmente.

- Deite a cerveja, o vinho do Porto e o brandy e mexa bem. Deixe o álcool evaporar durante alguns minutos.

- Adicione o caldo de carne, o chili inteiro e o molho Worcestershire. Deixe ferver e depois reduza para lume brando. Cozinhe durante cerca de 40 minutos com a tampa colocada.

- Retire a folha de louro e os ramos de tomilho. Com uma batedeira, misture o molho até ficar homogéneo. Tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve.

- Preparar a sanduíche

- Coloque uma frigideira grande em lume médio ou alto. Adicione uma colher de sopa de azeite e frite as salsichas, virando-as regularmente, até ficarem bem cozinhadas. Corte-as ao meio e, em seguida, abra-as no sentido do comprimento. Reserve.

- Utilize o óleo residual na frigideira para cozinhar o bife durante cerca de 2 minutos de cada lado ou até ficar dourado. Tempere com sal e pimenta. Reserve.

- Coloque uma pequena frigideira antiaderente em lume médio a alto. Adicione uma colher de sopa de azeite e, em seguida, parta o ovo. Deixe cozinhar durante 3 minutos, sem tampa, para obter uma gema mole.

- Enquanto o ovo coze, toste ligeiramente as duas fatias de pão e monte a sandes pela seguinte ordem: pão, fiambre fatiado, bife, salsichas, pão.

- Leve o molho da Francesinha a ferver.
- Coloque o ovo estrelado em cima da sandes, disponha as fatias de queijo à volta.
- Deite por cima o molho da Francesinha quente o suficiente para derreter o queijo e formar uma poça no prato. Sirva com batatas fritas. Bom apetite

Croque-monsieur à moda da avó

- Serve: 4
- Tempo de preparação: 10 minutos
- Tempo de cozedura: 15 minutos

Ingredientes:

- 8 fatias de pão cortadas finas
- 125 g de queijo gruyère ralado
- 3 ovos grandes
- Sal, pimenta e noz moscada

Instructions:

- Aqueça o grill do forno.
- Separe as gemas das claras e bata estas em castelo.
- Misture delicadamente com as gemas e tempere com sal, pimenta e uma raspa leve de noz moscada.

- Adicione o queijo ralado em quantidade suficiente para obter uma massa suficientemente espessa com a qual se barram as fatias de pão.

- Espalhe a mistura uniformemente sobre as fatias de pão.
- Leve ao forno a gratinar
- Sirva bem quentes, podendo servir ao mesmo tempo uma salada bem temperada.

Grandma's Style Croque-Monsieur

- Serves: 4
- Preparation Time: 10 minutes
- Cooking Time: 15 minutes

Ingredients:

- 8 thin slices of bread
- 125 g grated Gruyère cheese
- 3 large eggs
- Salt, pepper, and nutmeg

Instructions:

- Preheat the oven grill.
- Separate the egg yolks from the whites. Beat the egg whites until stiff peaks form.
- Gently fold in the yolks and season with salt, pepper, and a light grating of nutmeg
- Add enough grated cheese to create a thick mixture that can be spread on the bread

slices.

- Spread the mixture evenly over the bread slices.
- Place the slices under the grill and bake until golden and gratinated.
- Serve hot, optionally accompanied by a well-seasoned salad.

