

DRINKS ALCÓOLICOS COM AZEITE



COM 22 RECEITAS DELICIOSAS

Índice

01 - Souflé de Bacalhau

02 - Bacalhau à Moda da Avó

03 - Soufflé de Bacalhau à Sintra

04 - Bacalhau à Minhota

05 - Bacalhau de Tomatada

06 - Bacalhau Recheado a Moda Monção

07 - Bacalhau no Forno à Antiga

08 - Bacalhau Ensalsado

09 - Salada de Bacalhau e Massa Fria

10 - Tomates Recheados com Bacalhau

11 - Lasanha com Bacalhau e Creme de Alho

12 - Crosta de Bacalhau

13 - Bacalhau Marinado

14 - Bacalhau Gratinado

15 - Bolinhos de Bacalhau Encharcados

16 - Bacalhau Encharcados

17 - Bacalhau Encharcados

18 - Bacalhau Encharcados

19 - Bacalhau Encharcados

20 - Bacalhau Encharcados

Negroni Olivio



Azeite Saborizado
INFUSÃO CASEIRA

INGREDIENTES

- 30 ml de gim (ou gin) london dry
- 30 ml de vermute
- 20 ml de aperol (bitter) Campari
- 10 ml de licor Averna
- 10 ml de azeite de oliva
- 1 azeitona preta para finalizar
- 1 ramo de manjericão para finalizar

PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes.

Leve a geladeira e deixe gelar por 24 horas.

Retire da geladeira e coe a bebida com coador de café.

Transfira para um mixing glass, mexendo bem.

Sirva em um copo baixo.

Finalize com uma azeitona preta e manjericão.

Martini de Azeite




Azeite Saborizado
INFUSÃO CASEIRA

INGREDIENTES

Fat wash de azeite:

- 500 ml de vodka
- 150ml de azeite de oliva extra virgem

Drink:

- 50 ml vodka com fat wash de azeite.
- 20 ml de gin
- 20 ml de vermute seco
- 10 ml de água de picles
- Picles de para decorar

PREPARO

Fat Wash de azeite:

Misture a vodka e o azeite de oliva, mexendo vigorosamente. Guarde por um dia.

Depois, leve a mistura ao freezer e a deixe repousando por mais 24h.

No dia seguinte, quando o azeite estiver congelado, separe os sólidos e filtre a vodka num coador de papel. *Importante esquentar o filtro para que a bebida não fique com sabor de papel.

Drink

Coloque todos os ingredientes, mexa numa taça coupe e sirva.

Gimlet com Infusão de Azeite



INGREDIENTES

Infusão de gim ou vodka

- 12oz gim ou vodka
- 30ml azeite virgem extra

Gimlet (por cada coquetel)

- 50 ml Gim
- 25 ml de suco de limão fresco
- 10 ml de xarope simples (1 parte de açúcar para 1 parte de água)
- 5 gotas de azeite virgem extra

PREPARO

Gim com infusão

Em um contêiner próprio para freezer, misture gin ou vodka e azeite. Sele e agite por 30 segundos. Congele por 1 hora, até que o azeite esteja sólido.

Retire do congelador e coe rapidamente o gin do azeite congelado antes de descongelar. Reserve e descarte o azeite.

Xarope de sumagre

Adicione açúcar, água e sumagre a uma panela e leve para ferver.

Reduza para ferver e cozinhe por 15 minutos. Retire do fogo, coe e deixe esfriar. Mantenha refrigerado em um recipiente hermético até o uso.

Gimlet EVOO

Truffe D'hiver




Azeite Saborizado
INFUSÃO CASEIRA

INGREDIENTES

- 45ml de Vodka
- 60 ml Suco de limão siciliano fresco
- 30ml de Xerez fino
- 30 ml de Xarope simples
- 10 ml de Azeite

PREPARO

Agite e coe para uma taça de coquetel refrigerada.
Decore com azeite trufado ou trufa recém-ralada.

Limite Máximo



INGREDIENTES

- 4 folhas de sálvia
- 60 ml de azeite de gin *
- 10 ml de vermute seco Mancino ou vermute italiano extra seco Martini
- 3 gotas de solução de sal rosa do Himalaia **
- Azeitona espetada com 3 folhas de sálvia para decorar

PREPARO

Gim de azeite: Combine 750 mL de gim e 200 mL de azeite extra-virgem (como o azeite extra-virgem Villa Manodori Taggiasca) em um frasco Mason com tampa selável. Agite a mistura e deixe em temperatura ambiente por 7 a 9 horas para permitir que os sabores se infundam. Em seguida, coloque o frasco no congelador durante a noite para solidificar a gordura. No dia seguinte, use uma faca para quebrar a gordura coagulada no topo da jarra e coe o líquido restante por um filtro de café ou um pano de queijo. Coe novamente conforme desejado para remover qualquer gordura restante. Reserve o líquido infundido em uma garrafa até que esteja pronto para uso.

Oliveto



INGREDIENTES

- 60 ml de gim
- 30 ml de suco de limão espremido na hora
- 10 ml de Licor 43
- 15 ml de azeite extra virgem
- 1 clara de ovo
- 10 ml de xarope simples
- 2 cubos de gelo médios

PREPARO

Em uma coqueteleira, adicione o gin, o licor 43, o azeite, o suco de limão, o xarope simples e a clara de ovo.

"Dry shake" os ingredientes por 30 segundos.

No shaker, adicione os 2 cubos de gelo e continue a bater vigorosamente até que o gelo esteja totalmente dissolvido e não se ouça mais o tilintar.

Despeje o conteúdo da coqueteleira em um coupe, martini ou copo de vinho.

Deixe a espuma subir e sirva imediatamente.

Olive Oil Gin Sour



INGREDIENTES

- 50 ml de gim
- 20 ml de suco de limão fresco
- 1 clara de ovo
- 15 ml de azeite
- 15 ml de xarope simples

PREPARO

PASSO 1

Em uma coqueteleira, adicione o gim, o suco de limão, a clara de ovo, o azeite e o xarope simples (opção para substituir o xarope simples de sálvia).

PASSO 2

Batido seco, 30 segundos. Adicione gelo e agite, 30 segundos.

ETAPA 3

Coe em um copo de golpe. Cubra com bitters e uma folha de sálvia.

The Mediterranean



INGREDIENTES

- 10 ml de Azeite Extra Virgem
- 1 clara de ovo
- 60 ml de gim
- 15 ml de xarope simples
- 1/2 limão/suco de limão
- 1 folha/manjeriço fresco

PREPARO

Adicione o Azeite Extra Virgem Orgânico de Abobrinha e a clara de ovo em uma coqueteleira com gelo. Agite vigorosamente, cerca de 1 minuto, até que a mistura fique espumosa e o azeite esteja totalmente emulsionado.

Em seguida, despeje 2 onças de gim, 1/2 onça de xarope simples e 1 onça de suco de limão na mesma coqueteleira.

Agite mais uma vez com gelo, até ficar espumoso.

Coe e decore com uma folha de manjeriço fresco.

Az Drink



INGREDIENTES

- 30 ml de gin
- 30 ml de licor Chartreuse (de ervas verdes)
- 15 ml de azeite de oliva extra virgem
- 15 ml de suco de limão fresco
- 1 colher de chá de xarope de açúcar
- 1 raminho de manjerição, para misturar e enfeitar
- 1 clara de ovo

PREPARO

Misture o gin, o Chartreuse e o suco de limão na coqueteleira;

Adicione os ingredientes restantes, um pequeno raminho de manjerição e 3-5 cubos de gelo;

Agite até o gelo quase desaparecer, por cerca de dois minutos;

Coe e sirva, decorando com um raminho de manjerição e algumas gotas de azeite de oliva extra virgem por cima.

Gibson com Azeite



Azeite Saborizado
INFUSÃO CASEIRA

INGREDIENTES

- 90 ml de gim
- 30 ml de vermute seco
- 4 cebolas em conseva
- 1 colher de chá de azeite

PREPARO

1. Despeje o gin e o dryvermouth em um copo misturador cheio até a metade com cubos de gelo .
2. Mexa bem ecoe para os copos de servir.
3. Decore com as cebolas , regue com algumas gotas de azeite e sirva de imediato.

Capelli Martini



INGREDIENTES

- 45 ml de Azeite Extra Virgem
- 45 ml de suco de toranja
- 3 folhas médias de manjeriço
- 45 ml de vodka
- 10 ml de xarope simples

PREPARO

Para fazer xarope simples: Pegue partes iguais de açúcar e água, leve para ferver em fogo médio-alto, mexendo para dissolver o açúcar, cerca de 3 minutos. Retire, deixe esfriar e leve à geladeira em um frasco bem fechado. Ele vai manter por cerca de 3 meses. Esta é uma adição totalmente opcional. Na maioria das vezes, o suco de toranja é suficiente.

Coloque 3 folhas médias de manjeriço rasgadas em uma coqueteleira e encha com gelo. Adicione 1,5 onças de suco de toranja espremido na hora, 1,5 onças de vodka, 0,5 onças de Villa Cappelli EVOO e 0,25 onças de xarope simples. Agite VIGOROSAMENTE por pelo menos 10 segundos, se não 30.

Se você estiver fazendo um lote maior, lembre-se da proporção: partes iguais de vodka para suco de toranja, metade em EVOO e um quarto de xarope simples.

Sir Olive



Azeite Saborizado
INFUSÃO CASEIRA

INGREDIENTES

- 60 ml gin
- 15 ml de azeite
- 15 ml suco de limão
- 15 ml xarope de Alecrim
- 1 clara de ovo
- Pitada de sal

PREPARO

Põe-se o bacalhau de molho durante 24 horas na parte mais baixa do frigorífico.

Muda-se a água duas ou três vezes.

Quando estiver no ponto de sal, escorre-se, retiram-se espinhas e pele, e reserva-se inteiro.

Descongela-se a massa à temperatura ambiente.

Martini de Azeite e alecrim



INGREDIENTES

- 75 ml de gim seco
- 15 ml de vermute seco
- 1 colher de bar de suco de azeitona
- 5 gotas de azeite de alecrim defumado
- 1 ramo de alecrim para decorar
- 1 azeitona para decorar

PREPARO

Faça o óleo de alecrim defumado com cerca de um dia de antecedência. Adicione gelo ao copo que você usará para resfriá-lo. Em um copo misturador, adicione o gin, o vermute e o suco de azeitona a um copo misturador. Adicione gelo para encher o copo 3/4 do caminho. Usando uma colher de bar, misture por 30 segundos. Despeje o gelo do copo. Com uma peneira de espinheiro, coe o martini no copo gelado. Finalize com algumas gotas do óleo infundido. Decore com raminho de alecrim e azeitona.

Cipriota



INGREDIENTES

- 45 ml de gin
- 15 ml de suco de limão fresco
- 15 ml de azeite extra virgem
- 15 ml de xarope simples
- Dash de angostura bitters
- 30 ml de Aquafaba, batida ou em espuma (ou 1 clara de ovo batida)
- Alecrim fresco para decorar

PREPARO

Em uma coqueteleira cheia de gelo, adicione o gin, o suco de limão, o azeite, o xarope simples e o bitter (se estiver usando). Agite vigorosamente por cerca de 30-45 segundos. Coe o conteúdo em um copo de martini ou coupe. Cubra com Aquafaba batida e decore com alecrim fresco.

Gran Olive



INGREDIENTES

- 60 ml de Anis Doce de Rute
- 150 ml de Suco de Pêssego
- 60 ml de Suco de Maçã
- 25 ml de Azeite
- Gelo para agitar
- Hortelã para decorar

PREPARO

Refrigere todos os ingredientes, exceto o azeite antes de misturar

Agite a mistura vigorosamente com gelo

Sirva em um copo canelado bem frio, decore com hortelã

Azeite quente de rum



Azeite Saborizado
INFUSÃO CASEIRA

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ xícara de açúcar mascavo
- $\frac{1}{4}$ xícara de Azeite (experimente os azeites de laranja ou alecrim)
- 1 colher de chá de raspas de laranja; mais para enfeitar
- 1 colher de chá de extrato de baunilha puro
- $\frac{1}{4}$ colher de chá de pimenta da Jamaica moída
- 45 ml de rum
- Chantilly para decorar

PREPARO

Açúcar mascavo escuro e um pouco de chantilly dão a esta bebida quente um sabor profundo e rico.

Em uma tigela pequena, misture o açúcar, o azeite, as raspas, a baunilha e a pimenta da Jamaica até combinar.

Leve uma chaleira de água para ferver; você precisará de $\frac{1}{2}$ xícara de água para cada bebida. Encha canecas ou copos à prova de calor com água quente da torneira para aquecê-los. Assim que a água na chaleira ferver, esvazie as canecas quentes e encha cada uma com $\frac{1}{2}$ xícara de água fervente e $\frac{1}{4}$ xícara de rum. Mexa uma colher de sopa generosa de óleo temperado em cada

Toranja Oil Madness




Azeite Saborizado
INFUSÃO CASEIRA

INGREDIENTES

- 30 ml de gim
- 15 ml de suco de limão fresco ou limonada
- 15 ml de azeite de laranja
- 15 ml de xarope simples
- Dash de angostura bitters (opcional)
- Complete com suco Toranja
- Hortelã fresca para decorar (opcional)

PREPARO

Em uma coqueteleira cheia de gelo, adicione o gim, o suco de limão, o Azeite com Infusão de Laranja Sangrenta, o xarope simples e o bitter (se estiver usando). Agite vigorosamente por cerca de 30 a 45 segundos - coe o conteúdo em um copo de martini ou coupe. Despeje o Squirt por cima.

Opcional- Cubra com Aquafaba batida e hortelã.

Popeye Oil



INGREDIENTES

- 60 ml de JIM BEAM
- 30 ml de Azeite extra Virgem
- 1 clara de ovo
- 25 ml de Xarope de Camomila*
- 25 ml de suco de limão fresco espremido
- Flores frescas de camomila para decorar (opcional)

PREPARO

* Xarope de Camomila: 3 sachês de chá de camomila (100% camomila) e ½ xícara de mel

Combine todos os ingredientes em uma coqueteleira, adicione gelo e agite vigorosamente até que você não ouça mais o gelo. Isso geralmente leva cerca de dois minutos. Coe o coquetel em uma taça coupé e decore com uma flor de camomila e haste na lateral da taça.

* Xarope de camomila: Mergulhe os saquinhos de chá em ½ xícara de água fervente por cinco minutos. Esprema a água extra dos saquinhos de chá e descarte os saquinhos. Misture o mel e o chá concentrado até dissolver completamente. Isso fará mais calda do que você precisa; mantenha refrigerado por até duas semanas.

Virgin Olive Oil Martini



INGREDIENTES

- 1 gomo de laranja
- 3 a 5 folhas de manjerição fresco
- 80 ml de vodka
- 15 ml de vermute seco
- 15 ml de Cointreau (ou licor de laranja)
- 10 ml de xarope simples
- 10 ml de azeite extra virgem

PREPARO

Amasse o gomo de laranja e as folhas de manjerição em uma lata de mistura. Adicione a vodka, o Cointreau, o vermute, o xarope simples, o azeite e o gelo e agite bem. Coe em um copo de martini e jogue uma gota adicional de azeite por cima.

Olivio Drink



INGREDIENTES

- 60 ml Gin
- 15 ml de licor de laranja
- 30 ml de suco de limão
- 1/2 colher de chá de extrato de baunilha
- 15 ml de xarope simples
- 1 clara de ovo
- 15 ml de Azeite Extra Virgem
- Gelo

PREPARO

Combine gin, licor de laranja, suco de limão, baunilha e xarope simples em um copo ou copo medidor. Deixe de lado. Encha uma coqueteleira até a metade com gelo, adicione a clara de ovo e o azeite. Agite vigorosamente até ficar totalmente emulsionado, cerca de 200 batidos (sim, sério). Adicione o restante dos ingredientes e agite até combinar, cerca de 10 segundos ou mais.

Coe para uma taça de champanhe ou on the rocks em uma taça e sirva gelado

Pepino Audacioso



Azeite Saborizado
INFUSÃO CASEIRA

INGREDIENTES

- 3 fatias de 2 cm de pepino
- 15 ml de suco de limão
- (1 colher de chá) St Germain (flor de sabugueiro)
- 45 ml de gim
- 1/2 colher de chá de Azeite Extra Virgem
- Tiras de pepino para decorar
- Gelo

PREPARO

Resfrie uma taça de martini.

Em uma coqueteleira, macere o pepino até que esteja quase liquefeito. Adicione o gelo junto com o suco de limão, St Germain, gim e azeite. Abra a tampa e dê uma boa sacudida. E depois agite mais um pouco. Você vai querer deixar o azeite o mais emulsionado possível, o que exigirá bastante agitação.

Coe para o copo gelado e decore com a fita de pepino.

Cupido



INGREDIENTES

- 45 ml de tequila blanco
- 15 ml de Campari
- 25 ml de suco de laranja
- 15 ml de suco de toranja
- 15 ml de suco de limão
- 15 ml de xarope simples
- 1 clara de ovo
- 1/2 colher de chá de Azeite extra Virgem

PREPARO

Regue ½ colher de chá de azeite em um copo de coquetel ou copo de martini; gire para que o óleo “lave” o interior do copo e reserve. Em uma coqueteleira, bata a clara de ovo a seco (bata sem gelo) até ficar bem espumosa, pelo menos um minuto. Adicione todos os outros ingredientes e gelo à coqueteleira e agite até ficar frio e bem misturado, cerca de 30 segundos. Coe no copo de coquetel lavado com óleo. Decore com botões de rosa secos ou uma rodela de laranja sanguínea.