



PARA A SOFIA, A CHIARA E A SIMONE,
E PARA TODAS AS CRIANÇAS QUE
PASSARAM DEMASIADO TEMPO DENTRO DE CASA.

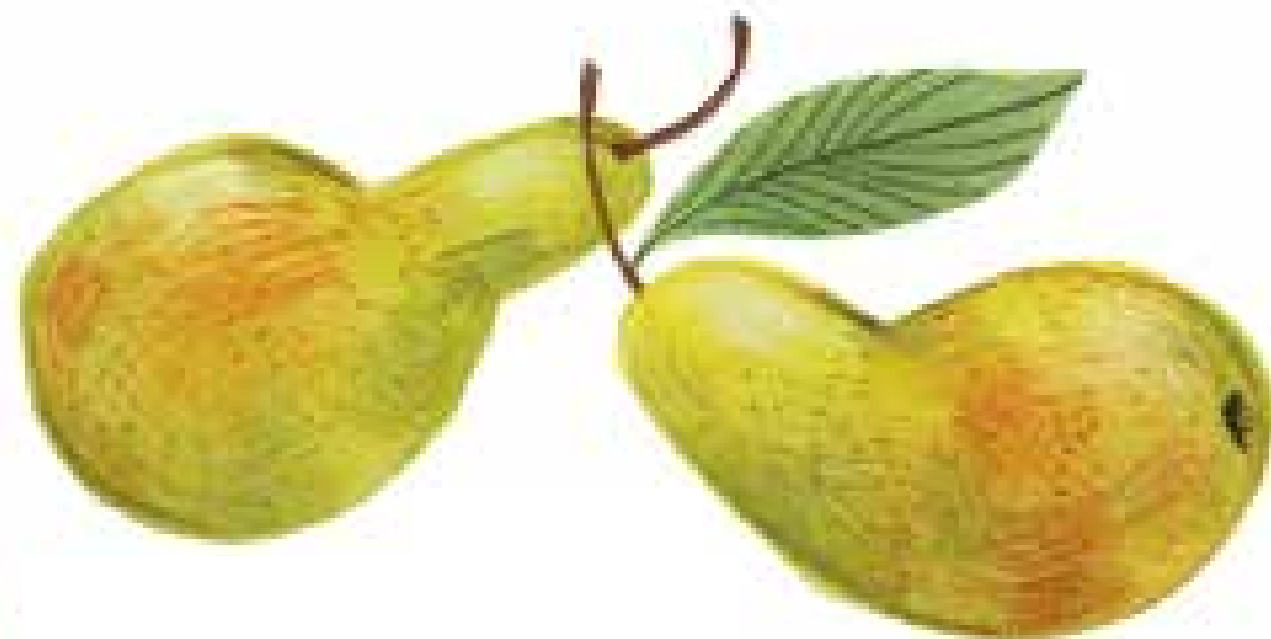
AGRADEÇO À GÉRALDINE E AO FRÉDÉRIC,
SEM OS QUAIS ESTE LIVRO NÃO EXISTIRIA.

F.S.

Um Ano em Vila Verde

Receitas das nossas varandas, terraços e jardins

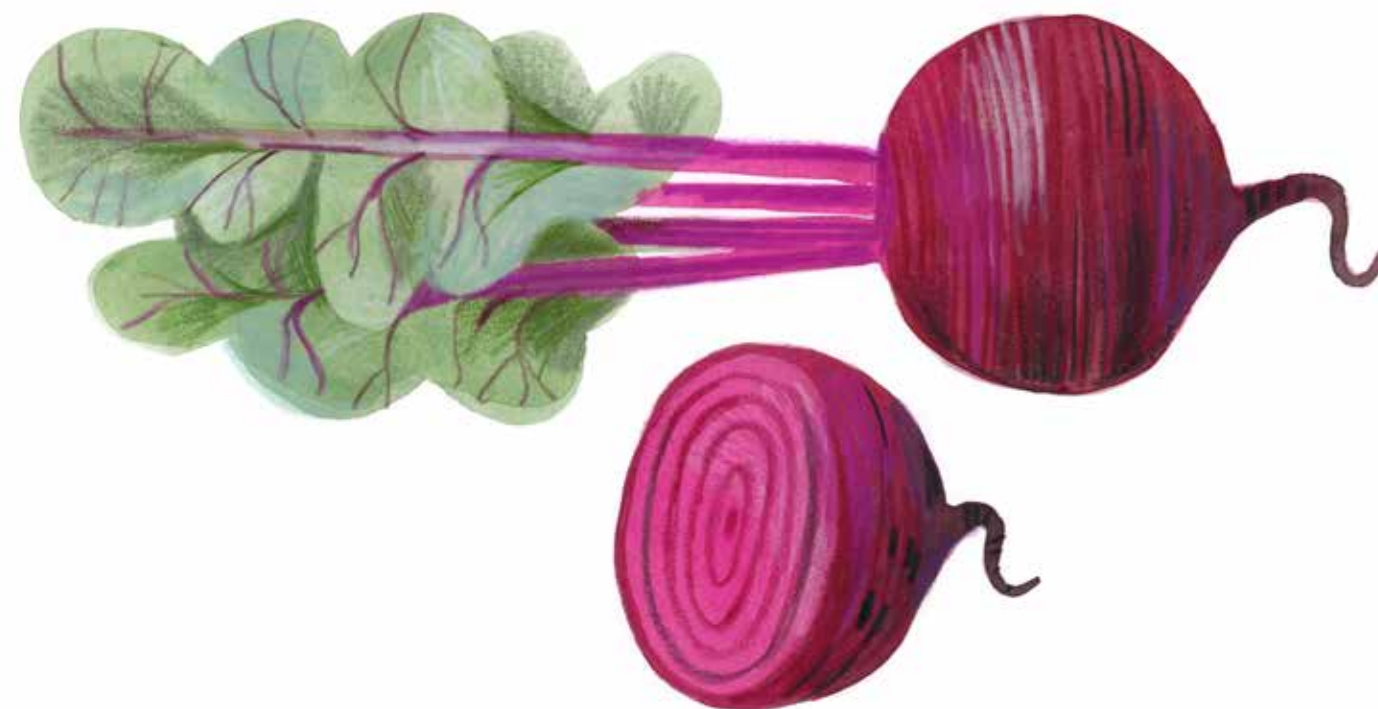
Felicita Sala



Um Ano em Vila Verde

Receitas das nossas varandas, terraços e jardins

Felicita Sala





A PRIMAVERA CHEGOU A VILA VERDE.
NA RUA DAS FLORES, N.º 10, TODOS ANDAM MUITO
OCUPADOS NO JARDIM: A CAVAR, A PLANTAR,
A SEMEAR E A COLHER.



ABRIL

OS ESPARGOS BROTAM DIREITOS E FORTES COMO SOLDADOS A GUARDAR A HORTA.

MAS LÁ VEM MARIA PARA OS APANHAR.



TARTE DE ESPARGOS

PARA FAZER A MASSA, MISTURA FARINHA, MANTEIGA E SAL COM AS MÃOS. JUNTA ÁGUA E AMASSA ATÉ FICAR SUAVE. EMBRULHA E DEIXA REPOUSAR NO FRIGORÍFICO DURANTE 1/2 HORA. AQUECE O FORNO A 180 °C. FRITA OS ESPARGOS COM UM POUCO DE AZEITE ATÉ FICAREM TENROS, RESERVANDO OS TOPOS PARA DECORAÇÃO. BATE OS OVOS COM AS NATAS (CRÈME FRAÎCHE), O SAL E A PIMENTA. ADICIONA OS CEBOLINHOS, OS ESPARGOS E O QUEIJO. ESTENDE A MASSA ATÉ FICAR LIGEIRAMENTE MAIOR DO QUE A TARTEIRA. DISPÕE A MASSA E PRESSIONA O CENTRO E AS LATERAIS. PICA A BASE COM UM GARFO. DEITA O RECHEIO NA BASE DA TARTE. POLVILHA COM QUEIJO PARMESÃO E DECORA COM OS TOPOS DOS ESPARGOS. LEVA AO FORNO POR 45 MINUTOS OU ATÉ FICAR DOURADA.

PARA 6 PESSOAS