

Mirtes Paranhós

Clarice Lispector, mulher cheia de talento, romancista de primeira água, toda *charme* e simpatia, segredou-me suas preferências culinárias em informal e agradável bate-papo em nosso Petit-Club.

Camarão à Clarice Lispector

Ingredientes: Dois abacates — Sal — 2 folhas de gelatina branca — 1 ovo cozido — 15 azeitonas sem caroços (pretas) — ½ quilo de camarões — 2 tomates sem peles e sem sementes — 1 limão — 1 cebola ralada — 2 colheres das de sopa de azeite — 1 xícara de água fervente — 1 copo de vinho branco seco.

Modo de preparar: 1º. Descasque, lave, tire as tripas dos camarões, esprema limão e reserve.

2º. Leve 1 panela ao fogo com o azeite, os tomates e a cebola, deixe refogar, acrescente os camarões previamente cortados em pedaços pequenos, deixe dourar, junte o vinho e deixe reduzir.

3º. Descasque o abacate, corte em pedaços pequenos e leve-o ao liquidificador. Bata na velocidade 2, durante 3 minutos. Derreta a gelatina na água fervente, misture ao abacate, acrescente os camarões e refogado. Arrume no fundo de uma fôrma os ovos cortados com as azeitonas e derrame dentro o abacate com os camarões. Leve à geladeira durante 2 horas. Desenforme sobre folhas de alface e sirva.

Segredando: À parte, faça um molho bem picante para acompanhar o prato. É delicioso e bonito!

Galinha ao molho pardo

Ingredientes: Uma galinha gorda, nova e viva — sal — 2 tomates sem peles e sem sementes — 1 cebola ralada — 2 colheres das de sopa de azeite — 3 colheres das de sopa de manteiga — 1 copo de vinho branco seco — 2 colheres das de sopa de vinagre — água o quanto baste — 1 colher das de chá de maisena — 1 limão — 1 pitada de açúcar.

Modo de preparar: 1º. Mate a galinha, aproveite o sangue num prato fundo com o vinagre: misture bem para o sangue não talhar. Depene muito bem a galinha, corte-a em pedaços (pelas juntas), esprema limão e reserve.

2º. Leve 1 panela ao fogo com o azeite e a manteiga, deixe dourar, junte os tomates, cebola e galinha, acrescente o açúcar e

¹⁶ Receitas extraídas das páginas femininas de Clarice Lispector em *O Correio da Manhã*; encontrado nos arquivos da Casa de Rui Barbosa.

doure mais. Tampe a panela, diminua o fogo, junte o vinho e a água aos poucos, até que a galinha esteja bem cozida e com bonito molho. Junte a maisena, deixe engrossar um pouco e no momento de servir acrescente o sangue, misturando com colher de pau; deixe mais 10 minutos sobre fogo brando e sirva.

Segredando: Se gostar de molho mais ralo, não adicione a maisena Duryea, se preferir mais grosso, em vez de 1 colher das de chá, junte 1 colher das de sopa de maisena.

Quindins

Ingrédients: Um côco ralado — 12 ovos — 12 colheres das de sopa de açúcar — 2 colheres das de sopa de manteiga — canela em pó o quanto baste.

Modo de preparar: 1º. Misture os ovos com açúcar, junte a manteiga (temperatura ambiente) misture mais, acrescente o côco, revolva bem com colher de pau e reserve.

2º. Unte forminhas (altas) com manteiga e leve ao forno pré-aquecido em banho-maria de água fervente.

Segredando: Pode usar a mesma receita com queijo de Minas (duró) abolindo apenas as claras, e no lugar da manteiga junte 1 copo de leite.

