

A presente edição segue a grafia do novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa

info@marcador.pt
www.marcador.pt
facebook.com/marcadoreditora

© 2015

Direitos da edição portuguesa reservados para Marcador Editora
uma empresa Editorial Presença
Estrada das Palmeiras, 59
Queluz de Baixo
2730-132 Barcarena

Título: *Dicionário Prático de Cozinha Portuguesa*

Autor: Virgílio Nogueiro Gomes

Revisão: Sérgio Fernandes

Paginação: Ana Seromenho

Capa: Marina Costa / Marcador Editora

Imagens de capa: © Anna Evans, © Scott Lewis,

© Ola Möller, © Creative Stall, The Noun Project

Cinta: fotografia do autor gentilmente cedida por Adriana Freire;

imagens © Shutterstock

Impressão e acabamento: Multitipo – Artes Gráficas, Lda.

ISBN: 978-989-754-158-2

Depósito legal: 399 147/15

1.ª edição: outubro de 2015

VIRGÍLIO NOGUEIRO GOMES

DICIONÁRIO

PRÁTICO

~~~~~ *da* ~~~~~

**COZINHA**  
**PORTUGUESA**

MARCADOR

# Prefácio

Conheço o Virgílio Gomes há décadas.

Sempre o conheci como um incansável, insaciável e competente adorador da gastrologia.

Não sendo um obcecado gastrólatra, sempre foi, e antes pelo contrário, como bom gastrólogo, um dedicado GASTRÓNOMO.

Quase vive a respirar, e a pensar, na nossa GASTRONOMIA.

A sua biblioteca especializada é quase uma referência incontornável para quem quer pesquisar, e saber mais, sobre as origens, a história, os percursos, as tendências e o estado atual das nossas artes gastronómicas.

O seu dia a dia é uma incessante busca pela verdade, pelo rigor e pela tradição das nossas raízes, desde os produtos, passando pelo forno e pelo fogão, até ao prato do comensal.

Contudo, e tendo sempre presente as responsabilidades da defesa da nossa gastronomia, Património Cultural de Portugal, não deixa de ouvir, refletir, dialogar, e de se apoiar nos incontornáveis caminhos da engenharia alimentar, da nutrição e das necessárias inovações na culinária, na pastelaria e na doçaria.

Estamos perante um livro que é prático e útil para todos. Os profissionais, os amantes da cozinha, os curiosos desta arte

e até os consumidores finais encontram respostas às frequentes perguntas sobre as distinções entre receitas próximas, aprendendo a identificar os produtos mais utilizados nos nossos receituários.

A explicação das receitas, por vezes muito detalhada, quase nos permite ir para a cozinha experimentá-las. Apesar de não ter as receitas completas, função não expectável num livro deste tipo, quem está habituado a pôr as mãos no lume, e nos tachos, facilmente encontrará as informações suficientes para que possa brilhar na cozinha.

Encontramos o receituário fundamental nacional e ainda o receituário identificador de cada região. Tanto em salgados como em doces. Para além dos indicadores de cada prato, encontramos ainda um pequeno descritivo dos produtos e uma listagem completa de todos os produtos qualificados e com designação oficial de DOP e IGP até ao final do mês de maio de 2015. Curioso é também encontrar a descrição de doces que nos são familiares, e de Fabrico Próprio, independentemente de serem criação portuguesa ou por nós adotados. Não faltam também os verbetes, tanto na doçaria popular como na conventual.

Depois dos livros do Virgílio, *Tratado do Petisco* e *Doces da Nossa Vida*, nos quais é referenciado tanto receituário das nossas tradições, parece-nos um trajeto natural o aparecimento deste dicionário de grande utilidade, com a vantagem de conter uma linguagem simples, sendo de fácil entendimento.

No livro, foram adicionados verbetes de termos, produtos e receituário de países de língua portuguesa que entraram na nossa linguagem comum. Eis uma mais-valia nestes tempos de facilidades em termos de comunicação e de viajar.

É por tudo isto que, com redobrado prazer, aceitei o desafio do Virgílio Gomes para redigir o prefácio deste seu quarto

livro, no ano em que celebramos o décimo quinto aniversário do reconhecimento público da velha luta da AHRESP, sempre com ele ao lado, e em que foi elevada a gastronomia a Património Cultural de Portugal.

O dia em que escrevo este prefácio não podia ser mais feliz, pois foi a 26 de julho de 2000 que Portugal reconheceu, em *Diário da República*, este justo direito.

Que a veia de escritor do Virgílio Gomes se mantenha por muitos anos, para que ele nos continue a transmitir toda a sua sabedoria e todo o seu conhecimento acerca dos segredos da gastrologia.

Mário Pereira Gonçalves

# A

**Aba** – Parte da carne de bovino, cortada da costela inferior.

**Abacate** – Fruto de origem tropical ovalado, com casca e polpa verde e caroço grande.

**Abacate com atum** – Especialidade da Guiné-Bissau que consiste em rechear cada meio abacate com um creme de atum de conserva.

**Abacaxi** – Fruto semelhante ao ananás.

**Abade de Priscos** – Padre Manuel Joaquim Machado Rebelo (1834-1930), que criou o famoso pudim Abade de Priscos.

**Abafado** – Diz-se de uma confeitaria coberta que continua em cozedura.

**Abafar** – Deixar cozinhar fora do lume; cobrir com líquido.

**Abano** – Objeto para manter o fogo vivo, habitualmente em palha e com cabo de madeira.

**Abará** – Prato afro-brasileiro da Baía, feito com feijão-frade sem pele, em puré com cebola, sal e óleo de dendê, que é cozido envolto em folha de bananeira. Depois, é servido com camarões secos, óleo de dendê, pimenta-malagueta, cebola e gengibre ralado.

**Abatanado** – Dose de um café servido em chávena como se se tratasse de um duplo.

**Abeberar** – Mergulhar ou embeber em água.

**Abebereira** – Figueira existente em Portugal, também conhecida por bebereira.

**Abebra** – Figo tardio de cor escura.

**Abelha** – Inseto da ordem dos *Hymenoptera* que produz mel e cera.

**Abelha-mestra** – Também conhecida por abelha-rainha; líder de um grupo de abelhas.

**Aberém** – Bolo afro-brasileiro de massa de milho ou arroz moído, que coze embrulhado em folha de bananeira. Depois é servido com caruru ou mel.

**Abetarda** – Grande ave de arribação, anteriormente caçada e atualmente protegida. Referida em várias receitas antigas.

**Abetumado** – Produto compacto ou duro.

**Abibe** – Ave pernalta com tamanho semelhante ao do pombo, de penacho na cabeça, e outrora alvo de caça.

**Abóbora** – É um fruto cucurbitáceo com casca grossa e habitualmente de carne alaranjada, que coze rapidamente e fica muito macia. Pode adquirir o nome de jerimu.

**Abóbora coberta** – Diz-se para abóbora cristalizada.

**Abóbora frita** – Tradicional na Beira Baixa. Corta-se a abóbora às tiras, que, depois de escorrerem em panos, se passam por um polme e se fritam em azeite. É um acompanhamento.

**Abóbora-chila** – Também conhecida por gila, tem uma forma oblonga e a casca raiada verde e branca; a polpa é branca e utiliza-se especialmente para doces.

**Abóbora-menina** – De forma esférica e volumosa, de casca castanho-clara ou alaranjada, e polpa consistente, de cor alaranjada.

**Abóbora-porqueira** – Pode adquirir várias formas, vários tamanhos e coloridos. Sendo colhida em pequena e verde, e com polpa branca, é a curgete.

**Aboborinha** – Nome português para a curgete, sendo utilizado na Madeira e nos Açores.

**Abrolhos** – Expressão para rebentos de plantas.

**Abrótea** – Peixe de mar, de cor cinzenta e barriga branca, oblongo e de barbatana única. De grande consumo nas ilhas dos Açores e da Madeira.

**Abrunho** – Fruto do abrunheiro, semelhante à ameixa e de cores variáveis. Também se pode chamar brunho.

**Absinto** – Bebida alcoólica produzida com a planta do mesmo nome e considerada proibida durante muito tempo pelo facto de provocar alienações mentais.

**Absorver** – Diz-se de um produto a embeber um líquido, ou da junção de dois produtos de consistências diferentes.

**Abstémio** – Aquele que não consome bebidas alcoólicas.

**Açafrão** – Condimento obtido a partir da extração dos pistilos da flor com o mesmo nome. Depois, são secos, ou reduzidos a pó, e assim vendidos a preço elevado. Cada flor tem apenas três pistilos.

**Açafrão da terra** – De origem brasileira, trata-se de um rizoma com amido e matéria corante; por vezes, substitui o açafrão. Também é conhecido por batatinha-amarela, gengibre dourado, açafreiro, etc.

**Açafrão dos pobres** – O mesmo que «Calêndula».

**Açaí** – Fruto brasileiro, constituído por bagos de cor violácea muito escura. Utiliza-se para fazer um caldo mais ou menos



grosso, destinado a produzir refrescos ou cremes. Rico em vitamina A e ferro. Recentemente entrou em grande consumo.

**Acarajé** – Especialidade brasileira, originária da Baía, e associada aos rituais de terreiro e às suas religiões. É um bolinho de feijão-frade (fradinho), com um molho ou recheio de malagueta, cebola e camarão, e é frito em óleo de dendê.

**Acelga** – Hortaliga de folha verde-escura e brilhante, com talos brancos e carnudos, utilizada especialmente em sopas.

**Acém** – Parte da carne de bovino entre a pá e o cachaço; muito usada para bifes.

**Acepipe** – O princípio de uma refeição – entradas –, e também petiscos, servidos variados. Corresponde aos conhecidos *hors-d'oeuvres* franceses.

**Acerejado** – Expressão para corado no forno; diz-se, usualmente, da galinha depois de cozida.

**Acerejar** – Corar no forno.

**Açerola** – Fruto tradicional do Brasil e oriundo das Antilhas, avermelhado e com forma semelhante à da cereja; rico em vitamina C, é muito usado para sumo.

**Achar** – Termo usado para a conserva de frutos e legumes em vinagre.

**Achar de papaia** – Especialidade de Moçambique, de confeção tradicional, que se junta com papaia.

**Achigã** – Peixe de água doce, de carne branca e consistente.

**Acidez** – Em cozinha, diz-se para o sabor a vinagre ou a limão.

**Ácido** – Expressão vulgarmente usada para azedo ou acidulado.

**Acidulado** – Com sabor ácido.

**Acidulantes** – Elementos ou substâncias alimentares que dão gosto ácido.

**Acompanhamento** – Diz-se para os produtos que complementam a iguaria principal.

**Açorda** – Prato feito com pão que é molhado com água ou caldos e muitas vezes é completado com mariscos.

**Açorda alentejana** – Sopa alentejana feita com fatias de pão molhado com água a ferver e com tempero de um pisco de coentros, alho e sal. Com ovo escalfado.

**Açorda da mãe** – Açorda do Minho com pão de trigo e bacalhau desfiado depois de cozido, que se junta a um refogado com tomate, cebola e alhos. Tempera-se com cominhos e louro.

**Açorda de bacalhau** – Idêntica à açorda de mariscos, sendo estes substituídos por bacalhau.

**Açorda de bacalhau com tomate** – Tradicional na Beira Baixa. O bacalhau é refogado e depois lascado, adicionando-se calda de tomate. Feita com pão caseiro, a açorda molha-se com a água de preparar o bacalhau e termina-se adicionando ovos batidos.

**Açorda de mariscos** – Especialidade de açorda da zona da Estremadura; o pão é molhado com a água de cozer o marisco e leva no final uma gema de ovo crua. Pode ser só de camarão, de lagosta, ou a junção de mais mariscos.

**Açorda de medrões** – Especialidade transmontana; é feita com costelas de porco ou pedaços de lombo de porco, e com pão de carcaça, que se embebe com o refogado da carne. Termina-se com mioleira de porco incorporada no creme do pão.

**Açorda de sável** – Habitualmente é uma açorda com ovas de sável e que acompanha sável frito.

**Açorda de sável com sangue** – Especialidade do Ribatejo, com pão caseiro, que é embebido na água de cozer o sável, as ovas e o sangue. Depois, é companhia para sável que se grelha nas brasas.

**Açorda madeirense** – Açorda feita a partir de pão migado, ou em pequenos pedaços, e milho cozido. Rega-se com azeite e coloca-se alhos esmagados, tomilho e pimenta da terra; de seguida, escalda-se com água a ferver, na qual se escalfaram ovos para acompanhar. À parte, serve-se batata-doce cozida ou assada com casca.

**Açogue** – Termo utilizado antigamente para talho.

**Açúcar** – Substância doce obtida a partir da cana-de-açúcar ou da beterraba açucareira. Em Portugal começou a produzir-se no século XV, na Madeira, e depois no século XVI no Brasil.

**Açúcar amarelo** – Açúcar amarelado que não foi refinado.

**Açúcar cãndi** – Açúcar em cristais escuros, rijos e acastanhados e que se dissolvem lentamente.

**Açúcar confeiteiro** – Açúcar moído finamente e próprio para polvilhar em final de apresentação.

**Açúcar em pó** – O mesmo que «Açúcar confeiteiro».

**Açúcar granulado** – Açúcar branco refinado e apresentado para o grande consumo.

**Açúcar mascavado** – Açúcar não refinado que se apresenta em tons de amarelo acastanhado e que é recomendado para alimentação macrobiótica.

**Açúcar mascavo** – Termo brasileiro para «Açúcar mascavado».

**Açúcar pilé** – O mesmo que açúcar cristalizado.

**Açúcar queimado** – Termo brasileiro para açúcar sujeito a elevadas temperaturas, podendo atingir vários pontos.

**Adamado** – Termo para vinho adocicado.

**Adega** – Espaço onde se fabrica ou armazena o vinho.

**Adoba** – O mesmo que «Adobe».

**Adobe** – Termo transmontano para colocar carnes em temperos antes de se fazerem enchidos. Também se diz adoba.

**Adoçante** – Substâncias para substituição do açúcar.

**Adubar** – Termo antigo para colocar condimentos na comida.

**Adubos** – Termo antigo para condimentos.

**Adubos pretos** – Termo antigo que considerava o conjunto cravo-da-índia, noz-moscada e pimenta.

**Aferventar** – Deixar ferver rapidamente.

**Afiambrado** – Confeccionado como o fiambre, ou presunto cozido.

**Afogado** – Coberto totalmente por um líquido.

**Afogar** – Cobrir totalmente com um líquido.

**Afonso das lapas** – Termo açoriano para lapas com molho de azeite, alho, cebola e pimenta dos Açores.

**Afrodisíacos** – Alimentos cujo consumo parece aumentar o estímulo sexual.

**Afurá** – Bolo da cozinha baiana feito com arroz fermentado. Depois de ralado também serve para fazer um refresco com água adoçada.

**Ágape** – Termo antigo para refeição, ou refeição especial, como o banquete.

**Ágar-ágar** – Ingrediente de utilização recente, extraído de algas, e que tem função de estabilizante, como as gelatinas.

**Agração** – Termo para um preparado de uva verde não fermentado e de sabor ácido. Também é conhecido por *verjus*, termo antigo em França.

**Agregar** – Termo brasileiro para a função de juntar um ou vários ingredientes.

**Agrião** – Planta que nasce espontaneamente em locais de água corrente, normalmente nas margens dos rios. Utilizada maioritariamente para saladas e também para sopas.

**Agrião da ribeira** – O mesmo que Agrião.

**Agrião do Pará** – Erva composta da região do Pará, no Brasil. É usada como tempero; as suas folhas são picantes. Também é conhecida por *nhambu* ou *jambu*.

**Agri-doce** – Termo que define a mistura de doce com salgado.

**Agrumes** – Termo usado para o conjunto de frutos cítricos.

**Água de coco** – Conteúdo líquido do coco verde, e que se bebe diretamente.

**Água de flor** – Água aromatizada com flor de laranjeira, usada para doces.

**Água de rosas** – Água aromatizada com pétalas de rosas, usada para doces e também em cosmética.

**Água de unto** – Caldo de unto com pão de centeio. Pode ser enriquecida com ovo escalfado.

**Água-chilra** – Termo usado para significar sem gosto ou sem outros componentes.

**Aguado** – Diz-se de um preparado que tem excesso de líquido.

**Água-mel** – Água com diluição de mel a quente. Hidromel.

**Água-pé** – Bebida que se obtém pela adição de água ao bagaço de uvas e que depois é fermentada. Tem baixo teor alcoólico.

**Aguardente** – Designação genérica para a bebida alcoólica que se obtém pela destilação de um fruto ou de um cereal depois de fermentado.

**Aguardente de cana** – Bebida alcoólica que se obtém pela destilação de cana-de-açúcar depois de fermentada.

**Aguardente de frutos** – Bebida alcoólica obtida pela destilação de fruta depois de fermentada. Em Portugal usa-se a maçã, a pera, o figo e outros frutos.

**Aguardente de medronho** – Bebida alcoólica que se obtém pela destilação de medronho depois de fermentado.

**Aguardente velha** – Aguardente que depois estagia em tonéis de madeira, habitualmente de carvalho.

**Aguardente vínica** – Bebida alcoólica obtida pela destilação de vinho após fermentação.

**Agulha** – Termo utilizado para quando um vinho branco ou rosé tem bolinha de gás.

**Agulha da pá** – Peça de carne bovina de primeira, localizada entre a pá e o peito. Picanha.

**Agulha de lardear** – Agulha grande em cuja extremidade contrária ao bico se fixa toucinho, para lardear uma peça de carne.

**Ailerão** – Galicismo antigo, do termo francês *aileron*, para significar as pontas das asas.

**Aipim** – Mandioca doce ou macaxeira.

**Aipo** – Legume de folhas longas e esverdeadas, muito aromático, que se utiliza cru ou cozinhado. No Brasil é conhecido também como salsão.

**Aipo rábano** – Raiz tubércula semelhante ao nabo, de cor castanha e polpa branca, com sabor intenso a aipo.

**Airela** – O mesmo que «Mirtilo».

**Ajunta** – Expressão da Beira para pão de mistura de farinha de milho com farinha de trigo.

**Alabaças** – Espinafres bravos também conhecidos como labças ou catacuzes.

**Alambique** – Aparelho, habitualmente em cobre, destinado à destilação.

**Alândias** – Termo alentejano para molejas.

**Alardar** – Termo antigo para lardear.

**Albacora** – Peixe semelhante ao atum, mas com carne mais branca e gordurosa.

**Albardar** – Termo culinário para envolver um alimento num polme para fritar. Também se utiliza quando se embrulha um alimento em tiras de toucinho para depois cozinhar.

**Alcaboz** – Peixe da família dos teleósteos, pequeno, de cabeça grande e chata.

**Alcachofra** – Fruto do cardo constituído por folhas pequenas em pinha. Habitualmente coze-se, comendo-se a parte carnuda de folga e a base ou o coração.

**Alçaçuz** – Arbusto cuja raiz é utilizada para dar gosto, especialmente a rebuçados.

**Alcagoitas** – Termo algarvio para amendoins.

**Alcaparra** – Planta de origem mediterrânica que dá uns botões florais muito utilizados em culinária, pelo seu sabor levemente picante e ácido. Vende-se habitualmente em frascos de conserva.

**Alcaparra de azeitonas** – Azeitona escachada, sem caroço, e depois temperada. De Trás-os-Montes.

**Alcaravia** – Planta aromática com sabor intenso a cominhos; utilizada em sopas, saladas e em licores. Semente de funcho.

**Alcatra (1)** – Peça de carne bovina considerada de primeira e boa para fazer bifés. Está colocada na parte traseira do bovino, logo a seguir ao lombo.

**Alcatra (2)** – Prato típico dos Açores que consiste num guisado de carne em cozedura lenta, com toucinho fumado, pimenta da Jamaica, louro, pau de canela, vinagre, vinho branco e manteiga. Feita num recipiente próprio, em barro.

**Alcofa** – Cesto feito de esparto ou palma, flexível e com asas, e que era usualmente utilizado para compras no mercado alimentar.

**Alcomonias** – Doce do Alentejo, tipo bolacha, em losangos, à base de mel e pinhões torrados.

**Alecrim** – Arbusto de origem mediterrânica, muito usado como erva aromática para confeção de carnes, em especial de caprinos.

**Alentejana (à)** – Designação da culinária oriunda do Alentejo.

**Alentejo** – Grande região ao sul do rio Tejo, constituída pelos distritos de Portalegre, Évora e Beja.



**Aletria** – Massa alimentícia de farinha de trigo em fios muito delgados. Em Portugal é usada especialmente para fazer um doce: coze-se a aletria em água ou leite, e depois coloca-se açúcar e juntam-se ovos. Polvilha-se com canela. Também é usada em sopas e conhecida por cabelinho de anjo.

**Alface** – Hortalíça de folhas verdes e esbranquiçadas, supostamente originária da Índia. É utilizada para saladas. Há muitas variedades.

**Alfafa** – Arbusto da família das leguminosas, que abunda no Brasil.

**Alfaquique** – Termo popular para peixe-galo.

**Alfarroba** – Leguminosa e fruto da alfarrobeira; vagem grande e escura, com sabor doce. Usa-se especialmente no Algarve para confeccionar doces.

**Alfavaca** – Termo popular brasileiro para basilicão.

**Alfazema** – Arbusto de criação espontânea cuja flor azulada se utiliza para confeções de doçaria.

**Alféloa** – Termo antigo para pasta de açúcar ou de mel, trabalhada até branquear e depois feita em várias formas; de origem árabe. No Brasil também é conhecida como puxa. Antigamente, também significava qualquer doce.

**Alfeloeiro** – Termo antigo que designava uma pessoa que trabalhava com açúcar.

**Alfenim** – Especialidade herdada dos árabes que consiste em trabalhar massa de açúcar até esta ficar branca, moldando-a depois em formas de animais ou flores. Tradição ainda mantida nos Açores.

**Alfitete (1)** – Termo culinário antigo que significava guisado de galinha ou de carneiro, acompanhado por um polme frito muitas vezes polvilhado com açúcar e canela.

**Alfitete (2)** – Bolo feito com farinha, manteiga, ovos, açúcar, cominhos e vinho.

**Alfinetes de Santa Clara** – Pastéis fritos e recheados com doce de ovos, amêndoa e grão.

**Alga** – Planta que vive e cresce dentro de água doce ou salgada; tem um altíssimo valor nutritivo.

**Algarve** – Região em Portugal constituída pelo distrito de Faro.

**Algarvia à** – Designação da culinária oriunda do Algarve.

**Alguidar** – Recipiente de origem árabe, de barro, ou novos materiais, em forma de cone invertido, para preparações culinárias.

**Alhada** – Expressão muito usada no Alentejo para confeções culinárias com muito alho de base.

**Alheira** – Enchido transmontano à base de pão ensopado em caldo de cozer carnes de porco e galinha, que são depois desfiadas e incorporadas.

**Alheira de Barroso-Montalegre IGP** – Enchido à base de carne agarrada aos ossos da suã, queixadas da cabeça, entremeada e aparas, gordura de porco bísaro e carnes de aves e/ou de caça, e pão condimentado com sal, alho, cebola e azeite de Trás-os-Montes; é cheio em tripa delgada de porco.

**Alheira de caça** – Alheira, sem carne de porco, na qual são usadas carnes de caça.

**Alho** – Bolbo de planta com o mesmo nome, de sabor intenso e imprescindível na cozinha portuguesa. Antigamente

repudiado em sociedade, as artes culinárias fizeram evoluir as confeções nas quais é utilizado.

**Alho-francês** – Hortaliça da família das liláceas, com sabor mais leve a alho e a cebola. Usa-se especialmente para sopas.

**Alho-porro** – O mesmo que «Alho-francês».

**Alimados** – Expressão utilizada para peixes cozidos com sal e aos quais se retira a pele. Ver carapaus alimados.

**Alisar** – Termo para tornar lisa uma confeção culinária, habitualmente com uma espátula.

**Almece** – Líquido, soro, que sobra da confeção dos queijos e que é tomado como bebida quente.

**Almeirão** – O mesmo que «Chicória».

**Almeiro** – Termo antigo para merenda.

**Almendrado** – Bolo alentejano feito com requeijão e amêndoas.

**Almendrados** – Bolinhos tradicionais no Algarve e no Ribatejo, feitos com amêndoa cortada de forma irregular, ovos, açúcar e farinha.

**Almíscar** – Composição odorífica utilizada antigamente em algum receituário. Obtinha-se a partir da bexiga de alguns animais.

**Almoçarada** – Refeição de almoço em grupo que se prolonga com ar de festa.

**Almoço** – Refeição principal tomada a partir do meio-dia.

**Almofada** – Bolo de Fabrico Próprio, de forma quadrangular e com massa de brioche leve, recheado com creme de manteiga fresca.

**Almofada folhada** – Bolo de Fabrico Próprio, de forma quadrangular, em massa folhada e com recheio de creme de manteiga fresca e ovos-moles; é polvilhado com açúcar em pó.

**Almofadinha** – Pão arredondado, do Brasil, semelhante ao brioche.

**Almofariz** – Utensílio de cozinha, constituído por uma base côncava e um pilão, que serve para pisar ou esmagar alimentos. Pode ser em metal, em pedra, em madeira ou em porcelana.

**Almofia** – Termo antigo para prato fundo de servir, ou sopeira.

**Almôndegas** – Termo culinário para bolas pequenas de carne picada que cozem numa panela, a partir de um guisado.

**Almôndegas de camarão** – Especialidade de Goa, sendo que as bolas de camarão e pão ralado são fritas.

**Almôndegas de lebre** – Especialidade da Beira Baixa, sendo as almôndegas confeccionadas com carne de lebre e presunto gordo.

**Almôndegas de peixe** – Especialidade de Malaca, sendo que as bolas são de peixe passado e cozidas em caldo de peixe.

**Almotolia** – Objeto, habitualmente em folha ou alumínio, para encher de azeite.

**Almude** – Corresponde a vinte e cinco litros.

**Aloio** – Termo também usado para acém.

**Alourar** – Passar um alimento por uma gordura, ao calor, até ficar de cor dourada.

**Alperce** – Fruto do alperceiro, de cor clara amarelada, semelhante ao damasco.

**Alqueire** – Medida que, para sólidos, corresponde a entre 14 e 18 kg, e, para líquidos, a cerca de 8,475 l.

**Alteia** – Planta da família das malváceas cuja raiz, com sabor adocicado, é usada para confeccionar rebugados que ajudam a eliminar a tosse.

**Aluá** – Bebida de origem africana, preparada no Brasil, com arroz, milho ou cascas de abacaxi depois de fermentados.

**Aluar** – Especialidade de Macau feita com farinha de arroz, coco, leite de coco, açúcar e amêndoa pisada e pinhões. Coze em tabuleiro e depois corta-se em quadrados.

**Alvá de grão** – Especialidade de doce em Goa, feito com puré de grão com açúcar em ponto de pasta, amêndoa ralada e água de rosas.

**Amaciar** – Termo para dar mais macieza a um produto alimentar. Pode ferver-se, nos casos de legumes ou peixes, ou ser batido com um maço, para as carnes.

**Amadurecer** – Deixar um alimento ficar mais maduro e pronto a comer. Termo usado especialmente para a fruta.

**Amalá** – Prato brasileiro de origem africana, sendo alimento de santo em terreiro e o preferido de Xangô. É confeccionado com rabada, quiabos e camarão seco moído.

**Amalgamar** – É o ato de misturar vários produtos de forma consistente.

**Amanhar** – Limpar produtos alimentares, especialmente peixes, tirando as escamas e as vísceras e lavando.

**Amanteigados** – Amaciados com manteiga, ou com forte sabor a manteiga.

**Amargar** – Sentir um sabor amargo, que pode ter várias origens.

**Amargo** – Gosto ou sabor desagradável que, em alguns alimentos e bebidas, pode ser apreciado. Acre.

**Amarguinha** – Licor de amêndoa amarga.

**Amarujar** – Expressão do Alentejo para um alimento com sabor amargo.

**Amassadouro** – Local ou tabuleiro no qual se preparam as massas.

**Amassar** – Ato de junção de produtos alimentares para os transformar em massa.

**Amassaria** – Expressão do Alentejo para o dia em que se amassa pão.

**Ambrósia** – Doce que vem da Antiga Grécia, com leite talhado, açúcar e ovos.

**Ambrósia do céu** – Doce confeccionado com ovos e leite, polvilhado com canela.

**Amêijoa** – Bivalve cuja concha oval vai até 4 cm, e que pode variar na cor entre o cinzento e o castanho-escuro. É muito apreciada em Portugal.

**Ameijoadas** – Guisado de amêijoas.

**Amêijoas à Bulhão Pato** – Receita criada no antigo restaurante Estrela de Ouro, em Lisboa, em homenagem a Bulhão Pato. As amêijoas são colocadas num tacho com um refogado leve de azeite e alho, juntando-se, mal se comecem a abrir, coentros picados e sumo de limão.

**Amêijoas à Marinheira** – Receita a entrar em desuso, que se confeciona colocando-se as amêijoas num tacho com manteiga e azeite, e temperando-se com limão, sal e pimenta. Depois polvilham-se com farinha e regam-se com vinho branco, voltando a colocar-se ao lume durante cerca de 30 minutos. No final, polvilham-se com alho picado e salsa.

**Amêijoas com carne de porco** – O mesmo que «Carne de porco à alentejana».

**Amêijoas na cataplana** – Prato algarvio. Coloca-se na cataplana azeite, rodelas de cebola muito finas, presunto cortado em pedacinhos, chouriço de carne picadinho, piri-piri, pimenta e colorau, e um ramo de salsa. Fecha-se a cataplana e deixa-se ao lume durante cerca de 20 minutos.

**Ameixa** – Fruto da ameixoeira, de forma esférica. Há diversas variedades de ameixas em Portugal, que podem ser de cor amarela, verde ou vermelho-escura.

**Ameixas d’Elvas DOP** – Fruto proveniente da variedade Rainha Cláudia. Apresenta-se sob a forma *fresca*: forma arredondada, de cor verde, com leves tons amarelos e rosados. Com polpa muito suculenta e aroma intenso, característico.

*Em passa*: fruto desidratado, de cor castanho-escura, consistência média a dura, ligeiramente ácido.

*Confitada*: fruto obtido por processo de confitagem específico, tradicional, e de cor esverdeada escura.

**Ameixas secas** – Geralmente ameixas pretas, secas ou desidratadas, sem caroço e espalmadas.

**Amêndoa** – Fruto da amendoeira que, depois de lhe ser partida a casca, dá um fruto seco de forte utilização na doçaria portuguesa.

**Amêndoa amarga** – Fruto da amendoeira brava ou não enxertada, com sabor amargo, usado com moderação ou bem combinado com a amêndoa comum.

**Amêndoa Douro DOP** – Amêndoa produzida nos concelhos de Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Vila Flor, Vila Nova de Foz Côa, e algumas freguesias de São João da Pesqueira, Mogadouro, Figueira de Castelo Rodrigo e Meda.

**Amendoada** – Creme obtido pela emulsão de amêndoas pisadas com água e açúcar.

**Amendoado de requeijão** – Doce de requeijão com ovos e amêndoa e que vai alourar ao forno.

**Amêndoas da Páscoa** – Antigamente eram apenas as amêndoas envoltas em açúcar branco, como confeitos. Hoje chama-se amêndoas da Páscoa a todo o tipo de amêndoas consumidas nesta época festiva.

**Amêndoas de Moncorvo** – Especialidade de Torre de Moncorvo de amêndoas cobertas de açúcar, brancas, ou de açúcar, canela e chocolate, castanhas. O movimento constante de cobrir as amêndoas ao calor deixa-as aos picos.

**Amêndoas torradas** – Designação para as amêndoas castanhas confeitadas com canela e chocolate.

**Amêndoas verdes** – Amêndoas colhidas antes de amadurecerem completamente e que se usam para cristalizar.

**Amendoim** – Semente da família das leguminosas; come-se após torrefação e é geralmente temperada com sal.