

# Tentações

23 a 30 de Abril de 2014

A segunda revista da  
**SABADO**

## E se alguém lhe servisse comida congelada?



Esta pizza é só o início. O que vai mesmo acabar consigo é o polvo à lagareiro que descobrimos no corredor do frio do El Corte Inglés

Restaurantes • Caracóis: eles não correm mas às vezes escondem-se - descubra onde já os pode comer >>>> Música • As canções de Miguel Araújo, Caetano Veloso e José Afonso cabem todas aqui >>>> Exposições • Quem doou mais de 1.000 objectos ao MUDE?



# Para impressionar

Acredita que este polvo não dá luta? Não precisa de o limpar nem de o maltratar na bancada para que fique tenro. Só precisa do microondas.



## Entrada Filo rollini Alesis

Há poucas coisas tão estaladiças como massa filo (e vamos lá ver se nos entendemos: é filo e não filó, está bem?).

É tão estaladiça que normalmente se desmancha em mais pedaços do que aqueles que gostaríamos de ver no tapete da sala. É também a massa mais chique que há, transparente, delicada e difícil de trabalhar.

Para lhe facilitar a vida arranjámos uns rolinhos de massa filo recheados de queijo feta, uma receita grega que o vai deixar muito bem visto. Junte uma compota de frutos vermelhos e voilà.

**Supercor El Corte Inglés** Av. António Augusto de Aguiar, Lisboa/Av. da República, Porto **Horário** 2ª a sáb., 10h-23h; dom., 10h-20h **Preço** €4,09



## Prato principal Polvo à lagareiro Nigel

**Polvo à lagareiro ultracongelado? Perguntar-se-ão** os leitores, incrédulos. Ainda por cima o resultado final é mesmo parecido com a fotografia da caixa, o que diz muito acerca de uma refeição. O polvo, tenro e cheio de azeite e alho, vai ao microondas durante 15 minutos a 700 w e parece que foi acabado de fazer no forno. Palavra de comilona.

Agora imagine a cena: convidou alguém para jantar mas ficou retido no trabalho mais horas do que tinha planeado. Não há tempo para mais nada além de atum com esparguete mas a pessoa que convidou é mesmo especial e merece mais o que uma refeição de campistas.

É aí que entra o polvo à lagareiro da Nigel. Compra duas doses, atira-as para dentro do microondas ou do forno, abre uma garrafa de vinho e recebe os louros de uma refeição que ninguém desconfiará que não foi obra sua.

**Supercor El Corte Inglés** Av. António Augusto de Aguiar, Lisboa/Av. da República, Porto **Horário** 2ª a sáb., 10h-23h; dom., 10h-20h **Preço** €6,49



## Sobremesa Tarta Blabar Ikea

Vamos continuar a fingir que preparou este menu para impressionar alguém. A tarte de mirtilos Ikea passa bem por casa. É pequena e fica bem num prato bonito com folhas de hortelã a enfeitar.

Esta tarte só é boa para quem gosta mesmo de cheesecake. A base é de amêndoa e o queijo-creme sabe mesmo a queijo-creme – não é como aquelas imitações que levam natas.

A compota de mirtilos, que compõe a parte de cima, é bem doce e não corre o risco de franzir um olho apanhado de surpresa pela acidez deste fruto.

**Ikea** Zona Industrial de Alfragide, EN 117, Amadora/Av. Óscar Lopes, Matosinhos **Horário** 10h-23h **Preço** €5,50

