

Exploring new opportunities

קוֹמְפּוּטְרִי.

הבית לאזרחים האירופאיים



Frango Píri Píri

עוף ברוטב פירי פירי

העוף הפורטוגזי הצלוי הוא תולדה של מסעותיהם של הפורטוגלים בכל העולם. יש לו סיפור מעניין.



SHAY.

טועמים פורטוגל.

השף שי דרורי מבשל לכם מנות מהמטבח הפורטוגלי





עוף ברוטב פירי פירי - Frango Piri Piri חרוף לאללה...

עוף פירי פירי, ידוע גם בשמו "עוף פורטוגזי צלוי".
המתכון מכיל בתוכו את מסעות הפורטוגלים בעולם.
הפורטוגלים שהגיעו למוזמביק הביאו איתם את ה"פירי-פירי".
הרוטב שהשתלב עם העוף הצלוי המסורתי - הפך להיות אחד
מהמאכלים הייחודיים והדליקטסים של המטבח הפורטוגלי.

לא סתם המטבח האנגלו-סקסי אימץ אותו...

הרבה טועים כשהם מגדירים את החרופות כטעם אך למעשה יש הבדל גדול ומהותי בין
"מתיקות", "חמיצות", "מרירות" ו"מליחות" אשר בניגוד לאלו - תחושת ה"חרופות" מועברת
לא רק ע"י פקעיות הטעם בלשון אלא גם על-ידי תאי עצב וזו הסיבה למעשה חריפות היא
ה"טעם" היחידי שאנחנו מרגישים במקומות נוספים מלבד חלל הפה.
היחס לחרופות במטבחים בתרבויות שונות בעולם עשיר ומאוד מפותח.
בעוד יש תרבויות שכמעט ולא משתמשים בסוגים השונים של מרכיבי המזון החרוף וישנם
מתטבחים שממש מתמחים ואף מתגאים בכך.
המטבח הפורטוגלי נמצא איפשהו באמצע הסקלה והוא מציע מצד אחד מגוון רחב במרכיבי
המזון החרוף ומצד שני הוא יודע מתי לעצור...:-).
רוטב פירי-פירי ידוע ומזוהה מאוד עם המטבח הפורטוגלי והוא משמש גם כרוטב כמו רוטב
הטבסקו אך ניתן לראות מנות שמשמשות במרכיביו כחלק אינטגרלי מהן.

לעוד מתכונים מהמטבח הפורטוגלי כנסו:

Exploring new opportunities



הבית לאזרחים האירופאיים

מצרכים:

- 4 ירכי עוף גדולים
- 4 כפות רוטב פירי פירי
- 1 ראש שום חתוך לרוחב
- 2 כפות שמן זית
- קורט מלח

אופן ההכנה: (רוצו על זה...)

ערבבו את ירכי העוף עם רוטב הפירי פירי, שום, שמן זית וקורט מלח.

השהו במקרר למשך הלילה בקערה מכוסה.

חממו את התנור ל-180 מעלות.

שימו את ירכי העוף בשכבה אחת על מגש התנור והכניסו לצלייה למשך 45-55 דקות, עד אשר עור העוף קריספי והבשר עסיסי ונופל מהעצם.