MLYN

MLYN, UMA COZINHA DE FAMÍLIA PERTO DE LISBOA

Como cozinhar

Obrigado pela sua encomenda. Os pelmeni, os varenyky, os golubtsi, os pimentos recheados, os crepes e os chebureki viajam congelados, e é assim que a massa feita à mão aguenta os seus fechos até chegar à água. Abaixo fica o que fazer com cada coisa, com tempos que funcionam num fogão de casa. O borscht e o kapusniak chegam frescos e só precisam de aquecer. As saladas, os doces e os bolos já vêm prontos.

A REGRA QUE CONTA

O tempo começa quando vêm à tona. Todos os tempos deste guia contam a partir do momento em que sobem à superfície, e não de quando entraram na panela.

NUM RELANCE

PRATO	COMO	TEMPO
Pelmeni	Água salgada a ferver	**7 min depois de flutuarem (peixe 5)**
Varenyky salgados	Água salgada a ferver	**4 min depois de flutuarem**
Varenyky doces	Água a mal estremecer	**4 min depois de flutuarem**
Golubtsi	Panela, sob o molho, lume brando	**35–40 min**
Blinchiki	Frigideira tapada, lume médio-baixo	**4–5 min por lado**
Chebureki	1,5–2 cm de óleo, 170–180 °C, regando por cima	**Vire quando inchar, depois 3–4 min**
Borscht	Panela, lume brando, tapada	**5–7 min · 5 dias no frigorífico sem aquecer**

ANTES DE COMEÇAR

1. Direto para o congelador a −18 °C, onde se conserva três meses.
2. Cozinhe diretamente do congelador, em água a ferver ou numa frigideira quente. Congelada, a massa aguenta os fechos; amolecida, cola-se a si mesma e rasga.
3. O que tiver descongelado, cozinhe no mesmo dia.
4. Ponha um pouco de sal na água antes de os deitar na água. A quantidade fica ao seu gosto.
5. Dê-lhes espaço: 3–4 litros de água por quilo. Uma panela cheia deixa de ferver e estufa-os.
6. Mexa uma vez, logo de início. Uma volta suave mantém-nos longe do fundo.

WhatsApp +351 926 369 792 · **mlyn.pt**



Pelmeni

Congelado · 10 min

Porco, vaca, mix, frango, salmão, atum

1. Leve ao lume uma panela larga com água, 3–4 litros por quilo, até ferver com força. Ponha um pouco de sal, a gosto. Quer caldo? Junte um cubo de caldo.
2. Deite os pelmeni congelados e mexa uma vez, com cuidado, com uma colher de pau.
3. Afundam e depois sobem. A partir do momento em que flutuam: 7 minutos para os recheios de carne; 5 para salmão e atum.
4. Retire-os com uma escumadeira, poucos de cada vez. Tempere ainda quentes: sal, pimenta preta, uma noz de manteiga, o que lhe apetecer.

PRONTO QUANDO. Flutuam bem à superfície e a massa fica brilhante. Tire um e corte-o: o recheio está bem cozido. Prove. Mais macios? Deixe os outros mais um minuto. Mais firmes? Tire-os já.

SERVIR COM. O melhor é com natas azedas. Também ficam bem simples, ou no caldo, se juntou um cubo de caldo. Um fio de vinagre, se era assim na sua casa.

DA NOSSA COZINHA. 1 kg dá cerca de 4 porções generosas. Coza o que vai comer agora; o resto volta já para o congelador.



Varenyky salgados

Congelado · 7 min

Batata · couve · requeijão

1. Água com um pouco de sal a ferver com força, com bastante espaço.
2. Deite-os congelados e mexa uma vez.
3. A partir do momento em que flutuam: 4 minutos. O recheio já está cozinhado, por isso só está a cozer a massa.
4. Escumadeira para uma taça com manteiga e abane a taça para os envolver a todos.

PRONTO QUANDO. A massa está macia e de cor uniforme, com o fecho do mesmo tom que o resto.

SERVIR COM. Os de batata com cebola alourada em manteiga e bastante natas azedas. Os de couve igual. Os de requeijão com natas azedas e açúcar, se gostar assim.

DA NOSSA COZINHA. As sobras são melhores que o original: frite os varenyky cozidos em manteiga na manhã seguinte, até as bordas ficarem estaladiças.



Varenyky doces

Congelado · 7 min

Cereja · mirtilo

1. Água com um pouco de sal outra vez, baixada até a superfície mal estremecer. O recheio de fruta incha, e a fervura forte abre o fecho.
2. Congelados, uma camada de cada vez, e mexa uma vez.
3. A partir do momento em que flutuam: 4 minutos.
4. Retire com escumadeira, direto para um prato com manteiga e uma colher de açúcar.

PRONTO QUANDO. A massa fica pálida e translúcida, e o recheio tinge-a ligeiramente por dentro.
SERVIR COM. Natas azedas frias e açúcar. Mel também resulta. E a calda que fica na taça também: volte a deitá-la por cima.
DA NOSSA COZINHA. Os de cereja mancham tudo o que tocam. Use uma taça clara e verá o momento exato em que estão prontos.



Golubtsi

Congelado · 40 min

Rolinhos de couve com arroz: porco, vaca, frango, atum ou batata

1. Coloque-os congelados numa panela, bem juntos. Podem ficar em várias camadas.
2. Cubra com um molho: uma cebola e uma cenoura picadas finas, 2 colheres de sopa de natas azedas, 1 de concentrado de tomate, uma chávena de água, sal e uma folha de louro.
3. Tape, no lume mais baixo, 35–40 minutos. Mantenha um borbulhar preguiçoso à volta das bordas.
4. Tire do lume e deixe-os 10 minutos. Ganham firmeza e absorvem o molho.

PRONTO QUANDO. A faca atravessa a couve sem resistência e o molho engrossou à volta deles.
SERVIR COM. O molho da panela, mais natas azedas e pão escuro.
DA NOSSA COZINHA. Aquecem melhor do que quase tudo o que fazemos. No segundo dia, no mesmo molho, é como se devem comer.



Blinchiki

Congelado · 10 min

Crepes recheados: carne, frango, couve, cogumelos, e doces com requeijão

1. Manteiga numa frigideira em lume médio-baixo. É o calor suave que aquece o interior antes de o exterior corar.
2. Coloque-os congelados, com a dobra para baixo e espaço entre cada um.
3. Tape, 4–5 minutos de cada lado, até ficarem bem dourados e firmes ao toque.

PRONTO QUANDO. Bem dourados dos dois lados e firmes ao toque. Corte um ao meio: o recheio está quente até ao centro.
SERVIR COM. Natas azedas. Nos salgados, uma colher por cima ainda quentes.
DA NOSSA COZINHA. O forno resolve para muita gente: 180 °C, 20 minutos, virando uma vez. Mesmo resultado, mãos livres.

Congelado · 8 min, fritos

Chebureki

Congelado · 8 min, fritos

Massa frita com carne

1. Deite 1,5–2 cm de óleo numa frigideira larga e aqueça a 170–180 °C. Um pedacinho de massa deve crepitar de imediato, com o óleo ainda limpo.
2. Congelados, dois de cada vez: juntos enchem a frigideira.
3. Vá regando o topo, à colher, com o óleo quente da própria frigideira. Continue até a massa inchar e ganhar bolhas. É o inchaço que diz para os virar.
4. 3–4 minutos do segundo lado, depois para papel a escorrer.

PRONTO QUANDO. Cheios de bolhas, bem dourados e leves na mão. As bolhas à superfície são o sinal de que a massa cozeu por dentro.

SERVIR COM. Quentes, à mão, nos primeiros cinco minutos. É esse o objetivo deles.

DA NOSSA COZINHA. Segure um na vertical sobre o prato à primeira dentada. Há caldo lá dentro, e é para ficar lá.



Borscht

Chega fresco · 5–7 min

Sopa de beterraba com almôndegas

1. Cozinhamo-lo na véspera da entrega, por isso chega fresco. Para o frigorífico assim que chegar: sem aquecer, aguenta lá cerca de 5 dias.
2. Deite numa panela o que vai comer, tapado, em lume médio-baixo.
3. Mexa de vez em quando, 5–7 minutos, até estar quente por igual: prove uma colherada do fundo.
4. Leve-o apenas até fervilhar e retire. O lume brando mantém a cor viva e o sabor limpo.

PRONTO QUANDO. Quente até à última colherada, vermelho intenso, com a gordura a brilhar à superfície.

SERVIR COM. Uma colherada de natas azedas, aneto fresco, alho esmagado se o comer à ucraniana. Pão escuro e algo salgado ao lado.

DA NOSSA COZINHA. Aqueça só o que vai comer e guarde o resto no frigorífico. Borscht aquecido é para acabar, nunca volta a guardar-se. Olhe para ele antes: vermelho intenso, cheiro fresco.

Algo a correr de outra maneira? Mande-nos uma foto por WhatsApp com uma linha a explicar, e dizemos-lhe o que fazer enquanto ainda está no fogão.

WhatsApp +351 926 369 792 **Instagram** @mlyn.pt **mlyn.pt**

Feito à mão, pela nossa família, para a sua.

Encomende de novo em mlyn.pt. Entrega grátis a partir de 60€.