



**RECEITAS
PARA O
INVERNO**

Sumário

Entradas

- Bolinho de arroz..... 04
- Dadinhos de tapioca com carne seca cremosa..... 05
- Pancetta à pururuca..... 06
- Pastel de carne moída com ovo de codorna..... 07
- Sopa de batata, bacon e queijo no micro-ondas..... 08

Pratos Principais

- Fondue de queijo..... 10
- Sopa de cappelletti..... 11
- Lasanha de berinjela com batata..... 12
- Salmão com mel ao molho de vinho tinto e legumes na brasa..... 13
- Estrogonofe de carne..... 14

Sobremesas

- Fondue de chocolate..... 16
- Crème brûlée de banana..... 17
- Petit gâteau de doce de leite com calda de frutas vermelhas..... 18
- Torta de banana..... 19
- Palha italiana..... 20



ENTRADAS

Bolinho de arroz

Por Zico Garcez, chef do Bar do Pachá

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz cozido
- 1 xícara de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 ovo
- 1 xícara de queijo muçarela
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino (opcional)
- 3 ramos de cebolinha picados

● ○ ○ ○ ○
Preparo: fácil

Modo de preparo:

Misture os ingredientes em um recipiente para fazer a massa. Com duas colheres monte os bolinhos (raspando uma na outra), e pingue na fritadeira. Frite em óleo quente por 2 minutos ou até dourar.

Rendimento: 25 a 28 bolinhos



Foto: Fernando Zequinão/Gazeta do Povo

Dadinhos de tapioca com carne seca cremosa

Por Vitor Bourguignon, chef do Smash Burgers e Boi and Beer



Ingredientes:

Dadinhos:

- 500g de tapioca granulada
- 750g de queijo coalho
- 1 litro de leite
- Sal a gosto
- Óleo para fritar (quanto baste)

Creme de carne seca:

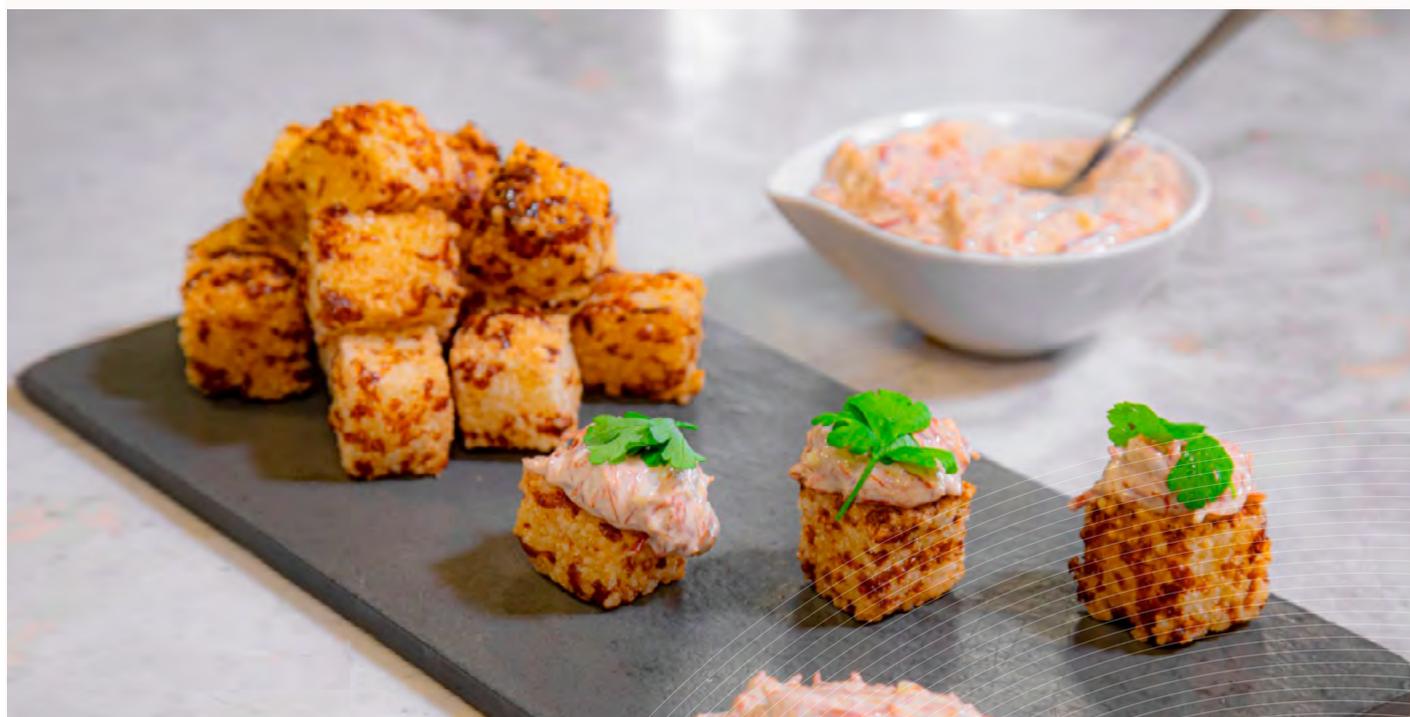
- 1 fio de azeite
- 1 colher de manteiga
- 2 dentes de alho picados
- 200g de carne seca
- 1 copo de requeijão
- 200g de nata

Modo de preparo:

Coloque o leite para ferver e, enquanto isso, misture a tapioca, o queijo coalho ralado e o sal em uma vasilha. Derrame o leite quente e misture até incorporar os ingredientes. Espalhe sobre uma assadeira forrada com filme plástico e leve à geladeira até ficar firme. Então, corte em cubos e frite em óleo quente. Para a carne seca, basta misturar os ingredientes em uma panela e cozinhar até secar o excesso de líquido. Depois, é só cobrir os dadinhos com o creme de carne seca.



Preparo: fácil



Pancetta à pururuca

Por André Dias, chef dos restaurantes BBQ em Casa e 1985 Grelhados e Vinhos

Ingredientes:

Molho de vinho:

- 1 garrafa de vinho tinto
- 1 colher de sopa de manteiga
- 80ml de caldo de carne
- 2 colheres de sopa de mel
- 1 colher de sopa de açúcar
- 150g de frutas vermelhas

Pancetta:

- 300g de barriga suína
- Alho (quanto baste)
- Sal (quanto baste)
- Pimenta-do-reino (quanto baste)

● ○ ○ ○ ○

Preparo: fácil

Modo de preparo:

Comece pela pancetta: fure a pele da barriga suína e tempere. Enrole-a em papel-alumínio e asse em forno alto por 30 minutos. Fatie a barriga e frite por imersão.

Enquanto a pancetta assa, faça o molho: ferva todos os ingredientes em uma panela até reduzir um pouco o volume. Triture com o mixer e peneire. Descarte o que ficar na peneira. Volte o molho ao fogo para reduzir mais um pouco até atingir consistência de calda.



Foto: Letícia Akemi/Gazeta do Povo

Pastel de carne moída com ovo de codorna

Por Flavio Frenkel, chef da Anis Gastronomia e Café do MON.



Ingredientes:

Recheio

- 250 g de carne moída
- 10 ovos de codorna cozidos e picados em pedacinhos
- 1 cebola picadinha
- 1 dente de alho amassado até virar pasta
- 1 colher de sopa de manteiga
- Salsinha picada finamente a gosto
- Cebolinha picada finamente a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Óleo vegetal para fritar (quanto baste)

Massa

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 ovos batidos
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó



Preparo: **médio**

Modo de preparo:

Comece pelo recheio, pois ele tem de estar frio para recheiar os pastéis. Doure a carne e então acrescente a manteiga, a cebola e o alho. Refogue bem e tempere com sal e pimenta-do-reino. Acrescente os ovos de codorna e bastante salsinha e cebolinha. Deixe cozinhar por mais um minuto e desligue o fogo. Deixe esfriar.

Faça a massa misturando os ingredientes secos (farinha, sal e fermento) em uma tigela grande. Acrescente os ovos batidos com um garfo e incorpore bem. Coloque a manteiga e, aos poucos, acrescente o leite. Trabalhe a massa até que fique macia e uniforme. Cubra a tigela com um pano de prato e deixe descansar por 20 minutos.

Em cima de uma superfície lisa e com farinha, abra a massa com o auxílio de um rolo de macarrão. Faça círculos com a ajuda de uma xícara e recheie o meio de cada uma com uma colherada do recheio de carne. Umedeça as bordas e feche o pastel apertando toda a emenda com um garfo, para evitar que a massa abra durante a fritura.

Frite o pastel em uma panela larga e funda em óleo bem quente. Ao retirar o pastel da fritura, deixe escorrer o óleo em um prato forrado com papel-toalha. Sirvaquentinho.



Foto: Dani Santana/Divulgação

Sopa de batata, bacon e queijo no micro-ondas

Por Nancy Baggett, autora do livro "The Art of Cooking With Lavender"



Ingredientes:

- 1 batata grande furada no meio com uma faca
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- 2 fatias de bacon
- 3 colheres de sopa de salsão ou de cebola picada
- 1 + 1/2 xícara de caldo de frango
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de mostarda Dijon
- 3 colheres de sopa de cebolinha verde
- De 2 a 4 colheres de sopa de queijo cheddar



Preparo: fácil

Modo de preparo:

Coloque a batata em um prato de papel e asse na potência máxima no forno micro-ondas por 8 minutos. Deixe esfriar um pouco e corte abrindo pelo comprimento. Adicione a manteiga e use um garfo para misturá-la à polpa cozida da batata. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Forre um prato com uma dupla camada de papel toalha. Coloque o bacon e polvilhe com salsão ou cebola. Cubra com uma dupla camada de papel toalha. Cozinhe no micro-ondas por 2 minutos na potência máxima. Vire o bacon, cubra novamente com papel-toalha e cozinhe de 30 a 60 segundos novamente ou até o bacon ficar cozido e crocante. Deixe esfriar e em seguida pique. Misture o caldo, o amido de milho, a mostarda e a cebolinha em uma xícara ou em bowl adequado para o micro-ondas. Adicione o bacon com o salsão ou cebola. Descarte a casca da batata e misture a polpa temperada no bowl. Cozinhe a mistura do bowl no micro-ondas, sem cobrir, em potência máxima por 2 minutos e meio. Misture e cozinhe por mais 1 minuto ou até a sopa engrossar e ferver.



PRATOS PRINCIPAIS

Fondue de queijo

Por Raul Fioreze, chef do Château de Gazon

Ingredientes:

- 300g de queijo emmental
- 200g de queijo gruyère
- 10g de queijo appenzeller
- 1 taça de vinho branco
- 1/2 taça de licor de kirsch
- 1/2 taça de licor de conhaque

● ○ ○ ○ ○
Preparo: fácil

Modo de preparo:

Aqueça a panela, coloque o vinho branco e deixe ferver. Então, adicione os queijos e o conhaque e mexa até ficar cremoso. Depois, acrescente o kirsch e mexa mais um pouco. Sirva com os acompanhamentos: pães, mini batatas, legumes, coração de alcachofra e cubos de goiabada.



Sopa de cappelletti

Por João Ernesto Strapasson, do restaurante A Pamphylia

Ingredientes:

Massa

- 500g de trigo
- 5 ovos

Recheio

- 150g de carne moída
- 1 pitada de noz moscada
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher de sopa de caldo de carne
- Sal a gosto

Caldo

- 1 kg de carne (coxão mole ou patinho)
- 2 litros de água
- 6 tomates
- 4 cebolas
- Alho a gosto
- Sal a gosto
- Noz moscada a gosto



Preparo: médio

Modo de preparo:

Comece pelo recheio: frite a carne com os temperos e em seguida passe-a no moedor para deixá-la homogênea. Reserve.

Para fazer a massa, misture o trigo com os ovos e amasse bem. Passe no cilindro até a massa ficar bem fina. Corte em quadrados pequenos e recheie com a carne ao centro. Feche os quadrados de massa fazendo uma trouxinha. Reserve.

Faça o caldo fritando a carne com a cebola e o tomate e demais temperos. Quando tudo estiver dourado, adicione dois litros de água e deixe ferver por cerca de uma hora. Retire a carne e acrescente os cappelletti no caldo ainda fervendo. Deixe por alguns minutos até que a massa cozinhe. Sirva em seguida.



Foto: Alexandre Mazzo/Gazeta do Povo

Lasanha de berinjela com batata

Por Patricia Lion, do Tasty Salad Shop



Ingredientes:

Recheio

- 6 batatas médias descascadas em fatias de 1 cm na longitudinal
- 1 fio de azeite de oliva
- 3 berinjelas fatiadas em rodelas de 1cm
- Sal a gosto
- A gosto de pimenta do reino
- 200g de muçarela em fatias
- 50g de queijo parmesão ralado
- Azeite de oliva para untar a forma (quanto baste)

Molho de tomate

- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 dente de alho moído
- 3 latas de tomate pelado em pedaços
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Molho branco

- 1 litro de leite gelado
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de trigo
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Noz moscada a gosto

Modo de preparo:

Molho de tomate: Refogue o alho no azeite de oliva, acrescente os tomates e cozinhe por 30 minutos em fogo baixo com a panela tampada. Acerte o sal e reserve.

Molho branco: Derreta a manteiga, acrescente a farinha de trigo e cozinhe por 3 minutos. Aos poucos, despeje o leite mexendo com um fouet para dissolver bem. Cozinhe por 10 minutos, em fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Tempere e reserve.

Berinjelas e batatas: Regue as batatas com um fio de azeite, tempere e leve ao micro-ondas por 7 minutos. Reserve. Tempere com as fatias de berinjela com sal e pimenta. Reserve.

Montagem: Espalhe o azeite de oliva no fundo e na lateral de uma travessa refratária. No fundo, acomode uma camada da batata temperada, despeje uma quantidade generosa de molho branco e cubra com algumas fatias de queijo muçarela. Na sequência, coloque uma camada de berinjela temperada e cubra com o molho de tomate. Repita a montagem até a borda. Na última camada, espalhe uma camada de molho de tomate e outra de molho branco, uma por cima da outra. Finalize com queijo muçarela e parmesão. Leve ao forno pré-aquecido por 25 minutos.



Preparo: médio



Foto: Leticia Akemi/Gazeta do Povo

Salmão com mel ao molho de vinho tinto e legumes na brasa

Por Eva dos Santos, chef dos Restaurantes Victor

Ingredientes:

- 2 postas de salmão de 200g
- 350g de legumes orgânicos (brócolis, cenoura, batata pérola, ervilha torta, cogumelos e tomate cereja)
- 50ml de azeite
- 1 pitada de flor de sal
- 50ml de mel
- Pimenta Baniwa a gosto
- 110g de açúcar
- 150ml de vinho tinto
- 50g de cebola roxa grelhada na brasa
- 10 grãos de zimbro
- 20g de manteiga



Preparo: médio

Modo de preparo:

Deixe os legumes pré-cozidos para esta receita.

Prepare o molho: em uma panela, derreta o açúcar até ficar dourado. Adicione o vinho tinto e deixe reduzir. Acrescente o zimbro e deixe em fogo baixo por 15 minutos. Coe e reserve.

Na churrasqueira, coloque para defumar a cebola cortada em nacos. Reserve. Em seguida, coloque os legumes pré-cozidos na grelha da churrasqueira apenas para defumar e dourar. Tempere com flor de sal e reserve aquecido.

Em uma frigideira, coloque a manteiga e o salmão para grelhar. Adicione o mel para laquear. Quando o salmão estiver dourado e brilhante, monte o prato com o molho de vinho e os legumes.



Foto: Antônio More/Gazeta do Povo

Estrogonofe de carne

Por Rui Morschel, cozinheiro e idealizador do projeto Van Cozinhar



Ingredientes:

- 400g de mignon bovino
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 1 dose (40 ml) de conhaque de alcatrão
- 1 colher de chá de molho inglês
- 150g de creme de leite fresco
- 150g de cogumelos Paris picados
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Óleo de canola ou girassol (quanto baste)



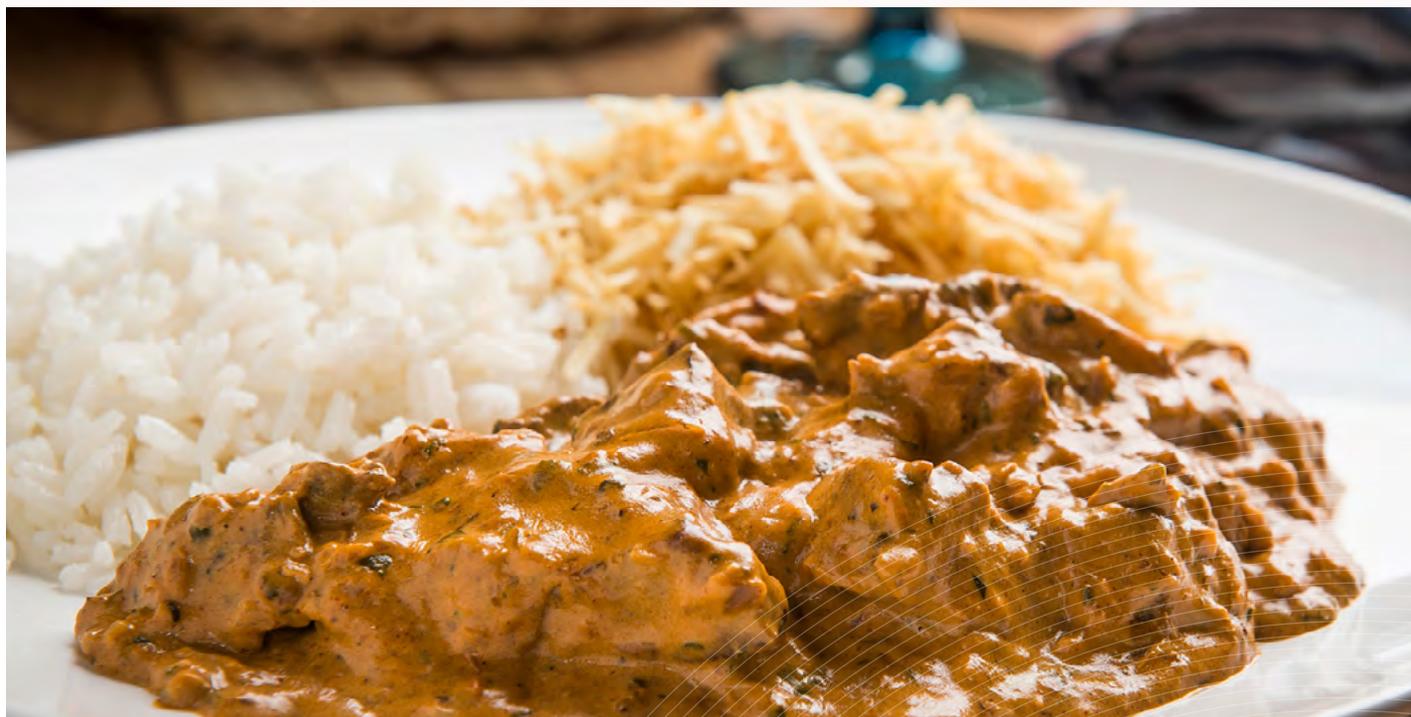
Preparo: fácil

Modo de preparo:

Tempere a carne apenas com sal e pimenta-do-reino e doure dos dois lados em óleo de canola ou girassol em fogo médio. Reserve em um recipiente. Na mesma panela, refogue a cebola e o alho.

Deglace a panela com o conhaque. Nessa hora, é possível que a temperatura da frigideira esteja tão alta que o álcool pegue fogo – para evitar flambar, acrescente um pouco de vinho branco e então o conhaque. Esfregue o fundo da panela para soltar tudo e deixe o líquido evaporar.

Acrescente o extrato de tomate, a carne, creme de leite e o molho inglês e baixe o fogo. Cozinhe em fogo baixo por dez minutos ou até o molho ganhar consistência. Coloque os cogumelos frescos e cozinhe por mais dois minutos. Sirva com arroz e batata palha.



SOBREMESAS

Fondue de chocolate

Por Iracema Bertocco, chef e professora do Centro Europeu



Ingredientes:

- 500g de chocolate meio amargo
- 300g de creme de leite
- 30ml de conhaque ou rum

Sugestões de frutas:

- 300g de morangos
- 300g de uva sem sementes
- 3 tangerinas (apenas os gomos)
- 2 bananas em rodelas
- 1 maçã em cubos



Preparo: fácil

Modo de preparo:

Em um recipiente refratário, coloque o chocolate picado e o creme de leite e leve ao micro-ondas em potência alta por cerca de um minuto, mexendo na metade do tempo. Por último, adicione o conhaque. Despeje essa mistura no aparelho de fondue e mantenha a chama baixa. Caso não tenha aparelho de fondue, mantenha a mistura no refratário e, caso endureça, volte ao micro-ondas por mais 30 segundos.



Foto: Divulgação

Crème brûlée de Banana

Por Luiz Augusto Xavier, colunista do Bom Gourmet

Ingredientes:

- ½ xícara de açúcar refinado
- 4 gemas
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 1 xícara de leite integral
- 1 banana caturra bem madura
- 1 vagem de baunilha
- 6 colheres de sopa de açúcar demerara



Preparo: **fácil**

Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno a 100 graus C. Bata as gemas peneiradas e o açúcar na batedeira até que a mistura fique bem lisa e esbranquiçada.

Amasse a banana, junte à mistura da batedeira e bata novamente. Abra a vagem de baunilha, raspe as sementes e adicione à mistura. Acrescente o creme de leite e o leite e misture, sem bater, até obter um creme bem homogêneo.

Distribua esse creme em 6 ramequins (ou tigelas) e leve ao forno, em banho-maria, por cerca de 50 minutos. Retire do forno, aguarde esfriar e leve à geladeira.

No momento de servir, espalhe o açúcar demerara por cima dos cremes e queime com um maçarico, até que fique dourado. Se não tiver maçarico, use as costas de uma colher, levada à chama do fogão. Encoste no açúcar, mexa em círculos, até formar uma crosta bem crocante. Decore com rodela de banana e alguma flor comestível. Sirva em seguida.

Rende seis porções.



Foto: Fernando Zequinão/Gazeta do Povo

Petit gâteau de doce de leite com calda de frutas vermelhas

Por Laysa Durski, chef pâtissière do Madero



Ingredientes:

Recheio

- 600g de doce de leite
- 4 ovos
- 4 gemas de ovo
- 110g de trigo
- 120g de açúcar
- 200g de manteiga

Calda

- 200g de açúcar
- 500g de morango
- 500g de mirtilo
- 500g de framboesa



Preparo: médio

Modo de preparo:

Comece pela massa do petit gâteau. Em uma batedeira, misture os ovos, as gemas e o açúcar até formar um creme fofo. Enquanto isso, derreta a manteiga com o doce de leite, em banho-maria, mexendo sem parar até que a mistura fique homogênea. Aos poucos, adicione na batedeira o creme de doce de leite e manteiga. Quando a massa estiver homogênea, adicione a farinha. Bata apenas até a massa misturar. Com uma concha, coloque a massa em forminhas untadas com manteiga e farinha, até aproximadamente 1 cm da borda. Deixe descansar na geladeira de um dia para o outro. Leve ao forno por 8 minutos a 210 graus C ou até que o petit gâteau esteja dourado por fora e bem macio (se estiver firme é porque passou do ponto).

Para fazer a calda: Em uma panela, ferva o morango com o açúcar até ficar macio. Bata no liquidificador e devolva à panela, adicione o mirtilo e espere ferver. Adicione a framboesa e mexa um pouco (bem devagar, para não desmanchá-la). Quando ferver, está pronta a calda.



Foto: Felipe Rosa/Gazeta do Povo

Torta de banana

Por Julia Guedes, da Julia Guedes Doces



Ingredientes:

Massa

- 1 xícara de farinha de trigo (145g)
- 1/2 xícara de manteiga gelada em cubos (70g)
- 1/2 xícara de iogurte integral

Recheio

- 6 bananas caturra média
- 1/4 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de extrato de baunilha (opcional)



Preparo: médio

Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno a 200 graus C. Para a massa, misture a farinha e o sal. Junte a manteiga e mexa com as pontas dos dedos até virar uma "farofinha", ainda com pedaços pequenos de manteiga. Acrescente o iogurte e mexa até incorporar tudo. Abra a massa com um rolo e coloque no fundo de uma forma de 22cm de diâmetro (não precisa reservar nem gelar antes de usar). Corte 2 ou 3 bananas e forre a forma. Pegue as bananas restantes e amasse bem. Misture com o restante dos ingredientes do recheio e despeje sobre a massa. Abra o restante da massa e cubra a torta, selando as laterais e fazendo cortes no centro para que o excesso de vapor saia. Asse por aproximadamente 30 minutos, até a massa estar bem dourada e o recheio firme.



Palha italiana

Por Pollyana Rodrigues, chef pâtissière do Grué Atelier



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 100g de chocolate amargo
- 200g de bolacha maisena picada
- 100g de açúcar de confeiteiro



Preparo: **fácil**

Modo de preparo:

Misture o leite condensado com o chocolate amargo e cozinhe no micro-ondas por cinco minutos, interrompendo na metade do tempo para misturar. Quando terminar, misture bem, acrescentando as bolachas à massa. Despeje sobre papel manteiga em uma assadeira e cubra com plástico-filme. Deixe na geladeira por uma hora e então corte em cubos. Polvilhe açúcar de confeiteiro para decorar. Rende cerca de 30 unidades e sua validade é de cinco dias fora da geladeira.



Foto: Vitor Ferraz/Gazeta do Povo

bom
gourmet

www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet