

ALESSANDER GUERRA



SEX AND THE KITCHEN

O SEXO E A COZINHA

**CUECAS
NA
COZINHA**

PARTE I • NOVA EDIÇÃO

SEX AND THE KITCHEN

AS RECEITAS



Este livro virtual de receitas foi preparado e fotografado com muito carinho por várias pessoas especiais, que eu fiz questão de convidar para dividir esse sonho comigo.

A ideia foi trazer para estas páginas o espírito da colaboração coletiva, que é a essência da própria internet. Por isso, as fotos foram feitas, na maioria das vezes, pelos próprios autores das receitas. A proposta era justamente criarmos um megapainel de imagens, um grande Instagram coletivo, uma big hashtag #SexandtheKitchen.

A propósito, vocês que agora leem esse nosso trabalho também estão convidados a fazer parte dele. Bem-vindos à nossa festa, chamem as pessoas que amam, acendam o fogão, preparem as receitas, divirtam-se, disparem seus celulares com belas fotos e publiquem nas redes sociais com a nossa hashtag.

#SexandtheKitchen está apenas começando.

Receitas

Todas as aberturas dos capítulos de receitas contêm um trecho do livro que identifica o lugar onde a história acontece.

Receitas preparadas pelo personagem G

Seguinte, leitores e leitoras do meu Brasil varonil, as receitas que o personagem G prepara na história são bem à moda do Cuecas na Cozinha.

Foram todas elaboradas por esse autor que vos escreve, eu mesmo, Alexander Guerra.

Na medida do possível, elas não têm muito #mimimi gramas disso ou #mimimi gotas daquilo. A maioria vai no olhômetro, no testômetro. Se joga sem medo de ser feliz, porque cozinha é tentativa e erro.

Cozinhar é pegar uma receita e fazer tudo diferente, é descobrir seu ponto, seu tempero, seu jeito.

Receitas dos menus dos lugares que os personagens visitam e também do delivery árabe

É isso aí, criamos um cardápio para essa nossa festa; nele, receitas de comes e bebes que os personagens degustaram em suas andanças vida afora.

Para prepará-las, convidei muitas pessoas queridas, que toparam a empreitada e criaram as mais de 70 receitas que desfilam por essa passarela cheia de aromas, cores, sabores e temperos.

Muito obrigado pelo carinho de cada um de vocês que, de alguma forma, colaborou para que este livro virtual de receitas se tornasse uma realidade.

Adriana Cymes, Alessandra Parise (Ferraz Moda e Assessoria), André Castro, Andrea Schwarz, Arian Carneiro de Mendonça, Aurea Teodoro, Beatriz Marques (revista *Menu*), Benny Burattini Goldenberg, Benny Novak, Bruno Cabral, Carla Falcão, Carlos Oliveira (revista *Gula*), Carlos Ribeiro, Carol Minei, Carole Crema, Cecília Sanada, Cesar Yukio, Christian Bujarkian, Cintia Oliveira (revista *Menu*), Cláudia Ribeiro – Pixu (revista *Casa e Comida*), Cris Maccarone, Dani Paladino, Daniela Valverde, Daniella Abolin, Deni Bloch, Diego Lozano, Duca Lapenda, Edson Sarabia, Elizabeth Garber, Elzinha Nunes, Eudes Assis, Fernanda Ribeiro, Fernando Corsi, Flavio Federico, Fred Frank, Gabriel Prieto, Gilberto Florêncio Faria, Giuliana Bastos (revista *Espresso*), Henrique Peron, Igo Bione, Janaína Rueda, Jefferson Rueda, Juliano Valesse, Junior Ferraro, Katia Barbosa, Kelly Lobos (KRP), Lara Januário, Laura Estima, Ligia Hercowitz (agência TAO), Ligia Karazawa, Lucas Corazza, Lucas Terribili (Coentro), Lucia Sequerra, Luiza Estima (Estimacom), Luna Garcia, Madá Albuquerque, Malu Abib, Manu Buffara, Marcelo Facini, Marcelo Katsuki, Mariana Proença (revista *Espresso*), Marilu Peretti (Blue Comunicações), Mauro Holanda, Monique Paoletti (agência TAO), Pablo Moya, Patricia Fontana, Patricia Guimarães (revista *Senhora Mesa*), Patricia Moll (Coentro), Paula Labaki, Paulo Abbud, Rafael De Cara, Renata Arassiro, Renata Bitencourt, Renata Prazeres, Roberta Malta, Rodrigo Bari, Rogerio Coutinho, Rogerio Shimura, Roni Kormis, Rose Machado, Sílvia Percussi, Simone Izumi, Taciana Kalili, Taís Cabral, Tatiana Cardeal, Tess Abreu, Thais Valim (KRP), Wanderson Medeiros, William Chen Yen e William Ribeiro.

Receitas preparadas pelo G

“Chegando atrasadas na casa de G, o amigo-gato-cozinheiro, Tê os apresentou. Ele, atarefado, porque o povo faminto já estava todo lá, soltou um ‘oi’ entre largar a colher que mexia a panela e abrir a porta do forno para checar os crostinis, que aromatizavam o ambiente.”



Crostini de queijo de cabra, pera e pimenta rosa



Para 10 a 12 crostinis

Ingredientes

Pão (2 ciabattas ou 1 filão italiano)
100 g de queijo de cabra
50 ml de azeite de oliva extravirgem
10 grãos de pimenta rosa
Sal
1 pera

Modo de preparo

Você compra pães ciabatta ou italiano, ou qualquer um que tenha a casca dura e o miolo macio, queijo de cabra, azeite de oliva extravirgem, pimenta rosa e pera.

Aí você mistura: queijo de cabra + azeite + pimenta rosa e deixa 1-2 horas curtindo. Se achar que precisa de sal, põe uma pitada.

Então é só cortar fatias de pão e levar ao forno para dar uma torrada. Saiu do forno, espalha a mistura e coloca por cima uma fatia de pera.

Tá feito! Delícia!!!!



Nhoque com gorgonzola, damasco e castanha-do-pará



Serve 5

Ingredientes

- 200 g de gorgonzola picado
- 100 g de damasco seco cortado em cubos
- 250 ml de creme de leite fresco
- 1 kg de nhoque de boa qualidade pré-cozido, de preferência comprado em uma rotisserie que venda massas frescas (com gosto de batata e não de farinha)
- 10 castanhas-do-pará picadas
- 100 g de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Leve ao fogo uma panela com o gorgonzola picado para derreter. Depois acrescente os cubos de damasco e o creme de leite fresco. Misture tudo.

Junte o nhoque para aquecer nesse molho. Depois junte a castanha-do-pará picada. Mexa bem.

Quando o nhoque estiver bem quente, dê uma boa salpicada de parmesão. Outra mexida até derreter e está pronto!



Pão à moda de quem faz



Serve 4

Ingredientes

300 g de farinha de trigo
10 g de açúcar
5 g de sal
1 tablete de fermento biológico fresco
30 g de manteiga derretida
1 xícara (chá) de água morna

Sugestões de recheios, temperos e coberturas

(Aqui vale o que lhe der na telha, tudo o que você pode imaginar quando o assunto é pão e as quantidades também são aleatórias)

Requeijão
Manteiga
Queijo de minas fatiado
Azeite de oliva extravirgem
Muçarela ralada
Gorgonzola esfarelado
Parmesão ralado
Cream cheese
Linguiça calabresa picada em cubos ou fatiada
Salsichinhas
Presunto sem capa de gordura fatiado
Peito de peru fatiado

Sardinha ou atum em conserva, desmanchados
Azeitonas pretas fatiadas
Ervas frescas: alecrim, manjeriço, sálvia, salsa-crespa, orégano
Alho-poró fatiado
Tomate picado
Tomate-cereja cortado ao meio
Sal grosso
O que mais sua imaginação desejar...

Modo de preparo

MASSA DO PÃO

Numa bacia, dessas grandes de plástico, coloque a farinha de trigo, o açúcar e o sal. Esfarele por cima o tablete de fermento biológico. Misture tudo. Junte a manteiga derretida e a água morna.

Minha dica é que, para essa primeira misturada dos ingredientes secos e líquidos, você use uma espátula de silicone. Se meter a sua mão, vai ficar com uma meleca grudada nos dedos. Misture com fé e vontade.

O saco da farinha de trigo deve estar ao seu lado. Quem faz pão, pizza etc. deve saber que ela é uma amiga inseparável.

A massa deve ficar lisa e uniforme. Até chegar a essa consistência, repita a operação: junte um pouco de farinha e dê mais uma bela amassada. O ponto pretendido é quando a massa não estiver mais grudando nas mãos.

Chegou lá? Agora é hora de livrar-se de todas as iras que te perseguem. Manda paulada na danada! Bate a massa na pia, soca, enfim, desopile o seu fígado.

Depois desse momento terapêutico, faça uma bola com a massa e coloque numa vasilha polvilhada com farinha (objetivo: para a massa não grudar quando crescer). Cubra com um pano e deixe descansar por pelo menos 2 horas.

Passado esse período, divida a massa em 8 bolas menores.

Numa superfície lisa (uma bandeja, por exemplo), espalhe um pouco de farinha e arrume as bolas de massa, deixando espaço entre elas, porque vão crescer. Polvilhe + farinha de trigo por cima.

COMO SERVIR E ASSAR

Arrume a mesa para os convidados: bolinhas de massa + ingredientes diversos para rechear ou cobrir + tábua e rolo para cada um abrir o seu pão + farinha de trigo (sempre ela) + vasilhas pequenas com temperos.

Ingredientes dispostos e criatividade a mil.

Pães com formatos e recheios completamente diferentes vão para as assadeiras e de lá para o forno já aquecido em temperatura máxima.

Aí é só ficar de olho!





Fondue de chocolate com água de rosas



Serve 4 (ou 2 fartamente)

Ingredientes

FONDUE

2 barras de chocolate meio amargo (cerca de 350 g no total)

250 ml de creme de leite fresco

50 ml de grappa (ou cachaça, ou uísque; enfim, embebede o chocolate!)

Um choro de água de rosas

PARA MERGULHAR

Frutas frescas diversas

Frutas secas diversas

Bolos cortados em cubos

Queijo cortado em cubos

Marshmallow

Tudo o mais que sua fértil imaginação permitir!

Modo de preparo

Pique o chocolate. Leve ao banho-maria*. Derreteu o chocolate? Tire a panela do banho-maria e leve ao fogo baixo.

Agora, despeje aos poucos o creme de leite fresco, mexendo devagar. Misturou bem? Meta a grappa** e mexa bem para que a “danada” desapareça e você não se comprometa.

Desligue o fogo. Acrescente um choro de água de rosas (encontrada em mercados e lojas de produtos árabes), só para servir seu fondue de chocolate com um perfume diferente.

Para mergulhar, sirva frutas diversas, bolos e tudo o mais que você achar que deve. Já que é pra chutar o balde, chuta com foooooorrrrrrrrçaaaa!

* Banho-maria: esse banho nada tem a ver com a higiene daquela senhora. É apenas esquentar água em uma vasilha, desligar o fogo e levar a panela com o chocolate para derreter sobre a água quente.

** Grappa: é uma aguardente feita a partir do bagaço da uva.

Foto: Luna Garcia.





Couscous de castanha e frutas secas



Serve 6

Ingredientes

50 ml de azeite de oliva extravirgem
2 colheres (sopa) de alho-poró picado
100 g de nozes
100 g de castanha-do-pará
100 g de amêndoa
100 g de damasco seco
50 g de figo seco
3 colheres (sopa) de manteiga
Sal e pimenta síria a gosto
Hortelã fresca picada
500 g de coucous (sêmola de trigo)

Modo de preparo

Essa receita de couscous marroquino é muito fácil. Os ingredientes são livres; simplesmente não coloque aqueles de que não gostar (ou não tiver à mão).

Se quiser acrescentar outros, também fique à vontade. Vai ficar bom de qualquer jeito, porque, se castanhas e frutas secas já são deliciosas sozinhas, juntas, então... hum!

MISTURA

Numa panela grande, coloque o azeite recobrando o fundo, adicione o alho-poró e deixe fritar (sempre em fogo baixo) por 1 minuto.

Aí, você vai colocar: nozes + castanhas-do-pará + amêndoas (tudo picado grosseiramente). Misture e frite por 2-3 minutos. Então acrescente damascos secos + figos secos (picados em cubos). Misture. Acrescente a manteiga + sal + pimenta síria (o sal e a pimenta você tem de colocar de acordo com seu paladar, então vá juntando aos poucos e provando). Misture até a manteiga derreter. Por fim, coloque uma boa quantidade de hortelã fresca picada.

HIDRATANDO O COUSCOUS

Em uma panela, hidrate o couscous (sêmola de trigo encontrada nos supermercados, na seção de importados). É muito fácil! Siga as instruções da embalagem.

JUNTANDO TUDO

Hidratou o couscous?

Agora é só pegar uma vasilha enorme e despejar um pouco do couscous e outro tanto da mistura de castanha e frutas secas e ir misturando.





Risoto de aspargo com presunto cru



Serve 2

Ingredientes

1 litro de caldo de legumes
4 aspargos frescos
Azeite de oliva extravirgem
1 colher (sopa) de alho-poró picado
200 g de arroz arbóreo
50 ml de cachaça (ou vinho branco)
1 colher (sopa) de manteiga
4 fatias de presunto cru

Modo de preparo

Em uma panela, aqueça bem o caldo de legumes. Se quiser, coloque também as partes mais duras e aparas que tirar dos aspargos.

Em outra panela, coloque azeite suficiente para recobrir o fundo e refogue o alho-poró por 1 minuto. Junte o arroz, misture e deixe aquecer por 1 minuto.

Aí, despeje a cachaça (ou o vinho branco) e mexa até evaporar.

Depois, vá acrescentando o caldo aos poucos, uma concha de cada vez, até que o arroz fique al dente*. Chegou ao ponto, desligue e acrescente a manteiga. Misture bem.

A essa altura, você também já deve ter grelhado os aspargos em uma frigideira com um pouquinho de azeite.

Depois de grelhados, corte-os em rodela, que devem ser misturadas ao risoto. Reserve as pontas dos aspargos para enrolar o presunto cru e decorar o prato. Pique também pedacinhos de presunto cru para incorporar ao risoto pronto.

* Al dente: o grão de arroz fica transparente, mas ainda tem um risquinho branco no meio. Se você morder, ele estará cozido, embora ainda resistente à mordida.





Sopa de morango ao aroma de rosas



Serve 2

Ingredientes

1 caixa de morango maduro
1-2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
Canela em pó
100 ml de espumante brut
10 ml de água de rosas
Sorvete de chocolate branco ou de creme, para acompanhar (1 bola por porção)

Modo de preparo

Limpe os morangos um a um, corte fora a folha e lave. Depois, pique em pedaços. Leve ao fogo baixo para desmanchar. Prove o caldo para sentir o doce e acrescente 1-2 colheres de açúcar mascavo (conforme a necessidade) + 1 pitada de canela + o espumante brut. Misture tudo e deixe no fogo ainda por cerca de 2 minutos. Desligue e adicione a água de rosas. Coloque nos recipientes em que vai servir e arrume por cima uma bola de sorvete de chocolate branco ou de creme.

Dicas

Você encontra o açúcar mascavo na prateleira de produtos integrais de qualquer bom supermercado.

A água de rosas vem numa garrafa – alguns mercados vendem na área de importados, mas é possível encontrá-la nos empórios árabes espalhados pelo Brasil.





Massa de pizza



Para 4 discos grandes

Ingredientes

30 g de fermento biológico fresco
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 xícaras (chá) de água morna
1 dedo de cachaça
1 kg de farinha de trigo (ou o suficiente para a massa soltar das mãos)

Modo de preparo

Em uma bacia grande, desmanche o tablete de fermento e misture com o sal. Depois, acrescente o azeite, a água morna e a cachaça. Finalizada essa parte, é hora de incluir a farinha de trigo. Aos poucos, incorpore cerca de 1 kg de farinha de trigo ou a quantidade suficiente para que a massa fique lisa e uniforme, soltando das mãos. Junte um pouco de farinha e amasse, junte mais um pouco e amasse, com fé.

Faça então uma bola compacta e deixe descansar por pelo menos 3 horas em um recipiente coberto com um pano para não ressecar e, de preferência, em áreas mais quentes, para ajudar na fermentação. Depois desse tempo, divida a massa em 4 partes, modele em formato de bolas e deixe descansar por mais 1 hora, também devidamente

cobertas com um pano.

Passada a fase de crescimento, abra com um rolo disco por disco de pizza, utilizando bastante farinha de trigo, tanto na bancada quanto sobre a massa.

Coloque os discos em assadeiras e dê umas espetadas com um garfo para que a massa não estufe enquanto assa. Leve as assadeiras ao forno preaquecido em temperatura máxima por uns 5 minutos ou até a massa ganhar um pouco de cor.

Terminado o processo, deixe os discos esfriarem e empilhe um sobre o outro, aguardando a hora de montar as pizzas.

Molho de tomate

Para 4 pizzas grandes

Ingredientes

8 tomates italianos maduros (calcule 2 tomates por disco de pizza grande)

Alho

Sal

Pimenta síria

Azeite de oliva extravirgem

Modo de preparo

Lave os tomates, corte ao meio, retire as sementes e bata a polpa no liquidificador com alho, sal e pimenta a gosto e um fio de azeite, sempre provando e corrigindo o tempero, quando necessário.

Depois, guarde na geladeira, num recipiente tampado.

Retire pouco antes de usar, para que o molho volte à temperatura ambiente.

Coberturas

Nenhuma dessas pizzas tem segredo, é tudo montado no olhómetro com os ingredientes que você tiver à mão.

Pire na batatinha, ops... na redondinha, sem medo de ser feliz.

Pizza com linguiça artesanal curada apimentada e queijo manteiga

Disco de massa

+ molho de tomate para besuntar a massa

+ fatias de queijo manteiga para cobrir o molho

+ linguiça cortada em rodela espalhadas por cima do queijo manteiga

Forno preaquecido em temperatura máxima até a massa ficar crocante.

Pizza de muçarela com berinjela em conserva

Disco de massa

+ molho de tomate para besuntar a massa

+ muçarela ralada suficiente para cobrir a pizza

+ berinjela em conserva (já comprada pronta em rotisseries ou mercados) para espalhar a gosto sobre a muçarela

Forno preaquecido em temperatura máxima até a massa ficar crocante.

Tira de massa assada acompanhada de sardela ou alichela

Disco de massa

Forno preaquecido em temperatura máxima até a massa ficar crocante.

Retire o disco crocante do forno e divida em fatias.

Deixe a sardela e a alichela à mão para que todos possam se servir.

Cream cheese com alho-poró

Disco de massa

+ molho de tomate para besuntar a massa

+ cream cheese espalhado por todo o disco

+ anéis de alho-poró (corte fino e depois solte os anéis)

Forno preaquecido em temperatura máxima até a massa ficar crocante.

Pizzas doces

Queijo meia cura com goiabada cascão

Disco de massa

+ fatias finas ou cubinhos de goiabada cascão para espalhar sobre a massa

+ fatias de queijo meia cura para recobrir todo o disco

Forno preaquecido em temperatura máxima até a massa ficar crocante.

Banana na cachaça envelhecida, açúcar mascavo e canela com sorvete de creme

Essa cobertura tem um pré-preparo: em uma panela, leve ao fogo 3 bananas cortadas em rodela com 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo, um toque de canela em pó e 50 ml de cachaça envelhecida e deixe cozinhar por uns 2 minutos.

Asse o disco de pizza até ficar crocante. Espalhe generosamente a cobertura de banana e sirva cada fatia com uma bola de sorvete de creme.



Café

“O cardápio aparece pelas mãos de uma solícita atendente, que apresenta a proposta da casa e sugere o café do dia, informando que pode ser preparado por diversos métodos, à escolha do cliente: espresso, coado em pano, coado na Hario V60, French Press, Globinho, Chemex e Aeropress.”

Métodos de preparo do café



AEROPRESS

Método inusitado de preparar café criado em 2005. Apesar de não ter um design muito atraente (lembrando uma grande seringa), faz um café rápido e muito bom.

O café é colocado na seringa encaixada e mantido por alguns segundos em infusão. Após mexê-lo com a espátula ou colher, deve-se fechar a seringa com a peça com o filtro de papel escaldado e virar o equipamento sobre a xícara, onde a bebida será preparada (rende apenas 1 porção).

Ao abaixar o êmbolo, o café é extraído sob pressão, sem o contato da seringa com o pó. Não há uma regra rígida, por isso o ideal é provar várias combinações de cafés, moagens, concentrações e tempos de infusão.



Dica: Escalde o equipamento já com o filtro para remover o sabor de papel; para diminuir a força necessária para a extração, aumente a moagem.

Sugestão de preparo da Espresso: 12 g de café para 200 ml de água + pré-infusão de 30 segundos + infusão de 1 minuto



CHEMEX

De visual inovador e charmoso, essa é considerada uma das mais modernas peças de design dos últimos tempos.

Exposto no Museu de Arte Moderna de Nova York (Moma-NY), reúne em um único utensílio o suporte para preparo e a jarra.

Interessante para quantidades maiores, pois utiliza um filtro mais grosso, de camada tripla, que deixa a bebida mais “limpa”, facilitando a percepção de seus sabores. O ideal para esse método filtrado é utilizar um café de moagem média (na foto, a Chemex está sendo preparada pelo barista belga Kim Ossenblok).

Sugestão de preparo da Espresso: 30 g de café + 300 ml de água + pré-infusão de 30 segundos.



COADOR TRADICIONAL DE PANO

Uma das maneiras mais antigas e rústicas de preparar café, desde o século XVIII, é um método filtrado bastante encontrado no interior do Brasil e em outros países da África e da América Latina. O café de moagem fina é colocado dentro do coador de tecido (em geral, feito de algodão) sobre o qual se despeja água fervente. Também conhecido como “cafezinho”, é o preferido entre os brasileiros e encanta pela tradição e pelo charme.

Sugestão de preparo da Espresso: 18 g de café + 220 ml de água + pré-infusão de 30 segundos.



ESPRESSO

Surgido na Itália no início do século XX, o café espresso é obtido através da passagem da água sob alta pressão pelo café de moagem média-fina.

De preparo muito rápido, é um método em que cada xícara é obtida separadamente e resulta em uma bebida bastante potente e concentrada, por possuir mais sólidos dissolvidos por volume.

É característico o visual marcado por uma “crema” (camada de espuma de café com tons de caramelo), que se forma em sua superfície, e seu corpo bastante presente.

Sugestão de preparo da Espresso: cerca de 7 g de café + 30 ml de água + extração de 20 a 30 segundos (ajustar o tempo de acordo com cada café).

FRENCH PRESS

Apesar do nome, a prensa francesa foi criada por um designer italiano em 1929. Tem funcionamento simples: o café é colocado em um recipiente de vidro e fica em infusão na água. Um êmbolo ou pistão com um filtro de metal é pressionado para baixo e filtra o café, deixando-o pronto para servir – o café é servido da própria jarra.

A moagem utilizada para esse preparo é a média-grossa.

Sugestão de preparo da Espresso: 15 g de café + 160 ml de água + pré-infusão de 30 segundos + infusão de 3:30 minutos.



HARIO V60

Considerado o método do momento, este possui frisos curvados em relevo e um orifício de diâmetro maior no fundo que fazem diferença sensorial por gerar uma filtragem do café mais rápida e sem interferências.

O resultado é uma bebida com mais complexidade e sabor, além de apresentar textura mais limpa.

Criado em 2011, o equipamento apresenta diversas opções de cores e acessórios, além de versões em vidro, acrílico ou cerâmica, que têm se tornado itens de colecionadores.

O ideal é utilizar um café de moagem média.

Sugestão de preparo da Espresso: 20 g de café + 180 ml de água + pré-infusão de 30 segundos.

SIFÃO (OU GLOBINHO)

Preparo de café bastante intrigante e antigo (criado em 1840). Recentemente, algumas marcas resgataram o equipamento com sucesso, repaginando-o com foco em design e praticidade.

O aquecimento do compartimento inferior faz com que a água evapore e passe para o compartimento superior. Cria-se um vácuo e, com a pressão, a água desce novamente, extraíndo o café.

O ideal é utilizar moagem média-grossa e manter o fogo sempre baixo durante o preparo.

Sugestão de preparo da Espresso: 20 g de café + 200 ml de água.





Drinque Harmonização de Sabores



Serve 2

Ingredientes

HARMONIZAÇÃO DE FRUTAS AMARELAS

2 damascos

5 fisalis

1 colher (chá) de queijo aerado

CREME DE CHOCOLATE BRANCO

30 g de chocolate branco

20 ml de leite

CAFÉ

15 g de café (Fazenda Santa Inês*)

180 ml de água quente filtrada ou mineral (94 °C)

15 ml de licor de amaretto

Modo de preparo

HARMONIZAÇÃO DE FRUTAS AMARELAS

Triture os damascos ou pique em cubos finos e macere 4 fisalis (reserve 1 inteiro para decorar).

Aqueça o damasco por 10 segundos no micro-ondas.

Adicione o fisalis e coloque o queijo aerado por cima, sem misturar.

Decore com o fisalis inteiro.

CREME DE CHOCOLATE BRANCO

Derreta o chocolate branco em banho-maria e acrescente o leite, mexendo com um aerador para deixar a mistura cremosa. Reserve.

CAFÉ

Prepare o café no coador, escaldando-o, para retirar o gosto de papel, e a taça, para que o café fique quentinho por mais tempo. Coloque o licor na taça e extraia o café por cima, para potencializar o aroma da bebida. A extração do café deve ser de 2:30 minutos.

Coloque o creme de chocolate branco sobre o café com a ajuda de uma colher e sirva as frutas amarelas com queijo em uma minitaça à parte.

O modo de degustar é bebendo o café e comendo a mistura de frutas amarelas com sabores cítricos. O café se complementarará com o queijo aerado.

* Recomendo esse café, que combina com as frutas amarelas do drinque devido à sua acidez.

barista Cecília Sanada (www.facebook.com/cecilia.sanada)





Drinque de café com uísque



Ingredientes

Xarope de açúcar mascavo*

60 ml de café preparado

20 ml de uísque

50 ml de creme de leite, batido com 1 colher de açúcar mascavo

Raspas de limão-siciliano

Modo de preparo

Coloque o xarope no fundo do copo. Acrescente, pela ordem, o café, o uísque e o creme de leite batido e finalize com as raspas de limão-siciliano.

* Para fazer o xarope, ferva 2 colheres (sopa) de água + 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo em fogo baixo até engrossar.

Renata Bittencourt – Momentos cafeinados (www.momentoscafeinados.com.br)



Tostada de páprica defumada com ovo de codorna



Serve 2

Ingredientes

15 g de manteiga em temperatura ambiente
2 pitadas de páprica defumada picante
Sal ou flor de sal
4 fatias de pão italiano
4 ovos de codorna
Pistilos de açafrão, para decorar

Modo de preparo

Misture a manteiga com a páprica e tempere com sal. Com um vazador (ou cortador para biscoito) de mais ou menos 7 cm de diâmetro, corte uma rodela de pão, passe a manteiga aromatizada com a páprica e leve a uma frigideira grossa ou à chapa quente até ficar tostadinha.

Unte a parte interna do vazador com um pouquinho de manteiga. Abra o ovo de codorna com a ajuda de uma faca em uma tigelinha. Coloque o aro na frigideira quente com um pouco de manteiga e frite o ovo dentro do aro, deixando a gema mole. Coloque o ovo sobre o pão tostado, tempere com sal e decore com pistilos de açafrão.

chef Adriana Cymes – Finger Food restaurante e Arroz de Festa buffet
(www.arrozdefesta.com.br)



Pão de queijo da vó Florença



Para 3 fornadas de cerca de 30 pãezinhos

Ingredientes

4 colheres (sopa) de banha de porco em pasta ou 200 ml de banha líquida (se preferir, use óleo de canola)
1 litro de leite integral
1 kg de polvilho azedo
6 ovos, de preferência caipiras
Sal a gosto
1 kg de queijo Serra da Canastra meia cura ralado (pode ser substituído por queijo de minas meia cura)
Óleo ou manteiga para untar

Modo de preparo

Preaqueça o forno.
Derreta a banha no leite e mantenha no fogo até ferver.
Coloque o polvilho em uma bacia grande e, sobre ele, despeje metade do leite quente.
Mexa um pouco com uma colher de pau ou escumadeira de modo que comece a se formar uma farofa grossa.
Despeje a outra metade do leite e continue mexendo até deixar tudo bem misturado e com grumos grandes.
Quebre os ovos em um prato e bata-os com um pouco de sal (em quantidade dosada, pois o queijo já tem sal), como se fosse fazer uma omelete.

Com a ponta dos dedos, desmanche os grumos, esfarelando-os, e despeje metade do ovo batido sobre a mistura.

Misture firmemente com as mãos para incorporá-lo à farofa.

Despeje o restante do ovo batido e siga amassando, como uma massa de pão. Acrescente o queijo ralado, aos poucos, e continue sovando. Esse processo deve ser feito até a massa começar a “bufar” (fazer sons de ar saindo). O ponto é de uma massa elástica e lisa, que deixa a bacia limpa. Tudo deve estar bem misturado.

Unte as mãos com um pouco de óleo ou manteiga e faça as bolinhas, dispondo-as em uma fôrma (não é preciso untar nem polvilhar) e deixando espaço entre elas, pois vão crescer. Leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos.

Esta receita centenária de pão de queijo foi cedida por Gilberto Florêncio Faria, bisneto da vó Florença, moradora da região da Serra da Canastra (MG). A receita também é conhecida como “receita do 1”.





Sequilhos



Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 ovos
5 colheres (sopa) de manteiga
1/2 colher (chá) de essência de baunilha (ou a gosto)
2 colheres (sopa) de fermento em pó
5 xícaras (chá) de amido de milho
1 xícara (chá) de coco ralado (ou a gosto)
Manteiga para untar

Modo de preparo

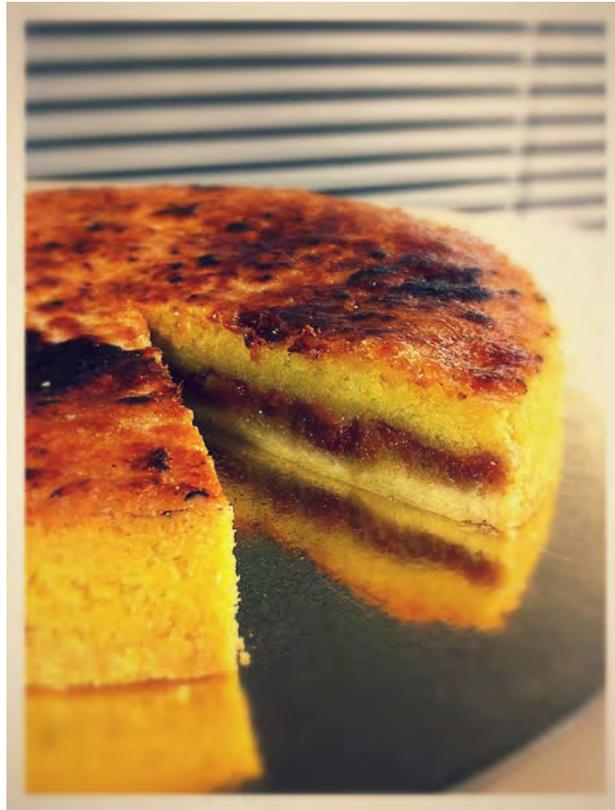
Bata o leite condensado com os ovos, a manteiga, a baunilha e o fermento.

Junte aos poucos o amido de milho e o coco ralado, mexendo até dar consistência de enrolar. Molde as bolinhas.

Arrume-as numa assadeira untada com manteiga e asse em forno preaquecido por uns 15 minutos ou até os biscoitinhos dourarem por baixo.

chef Elzinha Nunes – restaurante Dona Lucinha (www.donalucinha.com.br)

Foto: Luna Garcia.



Bolo de fubá com goiabada cascão



Ingredientes

MASSA

125 g de manteiga
100 g de açúcar
300 g de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 ovo

RECHEIO

100 g de manteiga sem sal
1 xícara (chá) de açúcar
4 ovos em temperatura ambiente
120 g de fubá
50 g de farinha de amêndoa ou de caju

MONTAGEM

150 g de goiabada cascão cremosa
Açúcar

Modo de preparo

MASSA

Coloque todos os ingredientes no processador de alimentos e bata em velocidade alta até que fique homogêneo e com textura de farofa.

Trabalhe a massa com as mãos, sovando um pouco.
Embrulhe a massa em filme plástico e guarde na geladeira por 4 horas, pelo menos, antes de usar.
Preaqueça o forno (180 °C).
Com um rolo, abra a massa e corte um disco do tamanho de sua fôrma redonda (de preferência, uma de 18 cm).
Coloque o disco de massa no fundo da fôrma. Fure a massa com um garfo e leve ao freezer por 10 minutos (isso evitará que ela encolha muito ao assar).
Pré-asse a massa até que ela fique esbranquiçada e levemente dourada nas laterais.

RECHEIO

Na batedeira, coloque a manteiga e o açúcar e bata com o globo (batedor para massa) até obter um creme.
Junte os ovos, um a um, batendo até o creme ficar esbranquiçado.
Adicione o fubá e a farinha de amêndoa (ou de caju) e misture até ficar homogêneo.

MONTAGEM

Preaqueça o forno (180 °C).
Coloque 1/3 do recheio de fubá sobre a massa pré-assada que está na fôrma. Depois, com uma colher, espalhe a goiabada por cima, evitando que chegue às bordas da fôrma.
Cubra a goiabada com o restante do recheio de fubá.
Leve ao forno e asse até que fique levemente dourado, mas ainda esteja cremoso no meio.
Retire do forno e deixe esfriar em um local fresco.
Quando o bolo estiver frio, polvilhe açúcar e queime com um maçarico, fazendo uma pequena crosta de caramelo.

chef Lucas Corazza (www.facebook.com/pagcheflucascorazza)

Foto: Marcelo Katsuki.





Bolo de mandioca com coco



Ingredientes

4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 potinho de iogurte natural
1 kg de mandioca crua ralada
1 xícara (chá) de coco ralado
1/2 xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Manteiga para untar
Farinha de trigo para polvilhar
Tiras de coco para decorar

Modo de preparo

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar às colheradas, sem parar de bater. Desligue a batedeira.

Misture as gemas, o iogurte, a mandioca, o coco, o óleo e o fermento. Leve para assar em fôrma com furo central de 22 cm de diâmetro, untada e polvilhada com farinha de trigo, por aproximadamente 40 minutos.

Desenforme e decore com as tiras de coco.



Brigadeiro de chocolate ao leite



Ingredientes

100 g de chocolate ao leite em barra ralado
1 lata de leite condensado
1 gema
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
Chocolate ao leite ralado ou granulado, para decorar

Modo de preparo

Derreta o chocolate ralado em uma panela em banho-maria.
Depois, junte os demais ingredientes numa panela e leve ao fogo baixo, sem parar de mexer, até desprender do fundo da panela.
Passe essa massa de brigadeiro para um recipiente e deixe esfriar.
Quando a massa estiver fria, faça bolinhas com as mãos ligeiramente molhadas em água gelada (não utilize manteiga).
Decore as bolinhas com chocolate ao leite ralado ou granulado e acomode em forminhas de papel.

Taciana Kalili – Brigaderia (www.brigaderia.com.br)

Bar de tapas

“Foi conduzido a uma mesa minúscula, iluminada por luz de lamparina e com cadeiras escuras muito próximas. O único lugar vago para dois. Sentiu certo desconforto. O clima era intimista, quente, para entrar no espírito do local. Na escala da amiga Tê, esse bar de tapas ficaria um ponto abaixo do convite pra jantar em casa a dois e ainda à luz de velas.”



Bacalao con aceitunas



Ingredientes

CONFIT DE BACALHAU

1 posta de bacalhau de 150 g, aproximadamente
60 g de azeitona verde fatiada
5 dentes de alho inteiros
8 g de gengibre fatiado
3 folhas de louro
1 raminho de hortelã
2 raminhos de tomilho
500 ml de azeite de oliva extravirgem
Folhinhas de tomilho, para decorar

PÃO DE AZEITONA

25 g de fermento biológico fresco
10 g de açúcar
3 colheres (sopa) de água morna
1 ovo grande
25 ml de azeite de oliva extravirgem
500 ml de água gelada
500 g de farinha de trigo
10 g de sal
100 g de azeitona verde picada

Modo de preparo

CONFIT DE BACALHAU

Limpe a posta de bacalhau, separando os dois lombos. Reserve a azeitona e misture em uma panela os demais.

Acomode o bacalhau na panela, deixando-o submerso. Leve ao fogo baixo em banho-maria por 1 hora, no mínimo, ou até que fique cozido. Atenção: o confit não deve ferver.

Quando estiver pronto, retire do fogo e deixe esfriar. Separe o bacalhau em lascas e misture com a azeitona picada e 2 dentes de alho picados retirados do confit.

PÃO DE AZEITONA

Desmanche o fermento com o açúcar e a água morna. Acrescente os líquidos – ovo, azeite e água gelada – e comece a bater na batedeira. Adicione, aos poucos, a farinha de trigo e o sal. Bata até que a massa fique elástica e lisa.

Junte então a azeitona picada e misture bem. Deixe descansar até dobrar de volume.

Divida a massa em duas partes. Abra cada metade em círculo com a ajuda do rolo e enrole, dando formato ao pão.

Deixe descansar por mais 30 minutos ou até dobrar de volume.

Leve para assar em forno preaquecido (200 °C) por 20-30 minutos.

MONTAGEM

Corte o pão em fatias de 1,5 cm. Aqueça um fio de azeite do confit e doure as fatias. Cubra com as lascas de bacalhau e decore com folhinhas de tomilho.

chef Manu Buffara – Manu (www.restaurantemanu.com.br)





Confit de tomate-cereja com manchego



Serve 3

Ingredientes

150 ml de azeite de oliva extravirgem
1 dente de alho
1 raminho de alecrim
3 tomates-cereja
3 fatias de pão italiano
3 fatias de queijo manchego
Flor de sal a gosto

Modo de preparo

Coloque em uma frigideira o azeite, o alho e o alecrim e leve ao fogo mínimo. Quando o azeite estiver quente, adicione os tomates-cereja previamente marcados com um X na parte inferior, para facilitar a retirada da pele. Quando a pele tiver soltado do tomate, apague o fogo e retire os tomates do azeite. Retire a pele dos tomates e reserve-os. Molhe as fatias de pão italiano com o azeite aromatizado do confit. Aqueça uma frigideira e toste as fatias de pão aromatizadas. Apague o fogo e retire as fatias de pão da frigideira. Coloque as fatias de queijo manchego sobre as torradas. Com um palito, espete um tomate em cima do queijo, fazendo um “montadito” de pão, queijo e tomate. Finalize com flor de sal (ou sal) e um pouco do azeite aromatizado por cima.



Jamón con huevo de codorniz



Serve 1

Ingredientes

1 ovo de codorna
Azeite de oliva
1 dente de alho
2 fatias de presunto cru pata negra (jamón Jabugo)
1 fatia de pão de azeitona
2 tomates-cereja confitados
1 tomate italiano ralado, temperado com sal, pimenta-do-reino e azeite de oliva extravirgem

Modo de preparo

Frite o ovo de codorna em um pouco de azeite, junto com o alho inteiro, e reserve.

Disponha as fatias de presunto cru sobre o pão e, por cima, acrescente o ovo de codorna frito. Sirva com os tomatinhos confitados e o tomate ralado temperado.

chef Ligia Karazawa - Clos de Tapas (<http://closdetapas.com.br>)



Tortilla de patatas



Ingredientes

4 batatas médias
Sal e pimenta-do-reino
4 ovos
1 colher (sopa) de creme de leite
Azeite de oliva para untar

Modo de preparo

Cozinhe as batatas com sal até que estejam macias.
Descasque-as, corte em cubos médios e reserve.
Quebre os ovos, adicione o creme de leite, tempere com sal e pimenta a gosto e bata.
Numa tigela, misture os cubos de batata com o ovo batido.
Unte forminhas de metal (para empadinha) com azeite e coloque a mistura até 1/3 da forminha, deixando espaço para a tortilla crescer.
Asse em forno quente por 15-20 minutos ou até que as bordas dourem.

Fernanda Ribeiro (www.bolachasdecoradas.com.br)

Foto: Mauro Holanda.



Sangria de Jerez



Serve 6 taças

Ingredientes

100 g de morango
1 maçã
12 bagos de uva thompson
1 pêssego
1 ameixa
Gelo a gosto
1 garrafa de vinho tinto seco ou vinho branco
1 lata de Schweppes Citrus
30 ml de licor Cointreau
50 ml de jerez

Modo de preparo

Corte todas as frutas em lâminas e coloque numa jarra. Acrescente gelo a gosto, o vinho, a Schweppes Citrus, o Cointreau e o jerez. Misture bem.

chef Juliano Valese – Torero Valese (www.torerovalese.com.br)



Croquete de paella



Para 18 bolinhos

Ingredientes

250 g de paella (proveite sobras do dia anterior – veja a próxima receita)

2 ovos

50 g de queijo parmesão ralado

100 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de salsa picada

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Óleo para fritar

Modo de preparo

Num bowl, coloque a paella do dia anterior (se houver frutos do mar, pique em pedaços pequenos).

Acrescente os ovos, o parmesão, a farinha de trigo e a salsa picada.

Misture tudo.

Corrija o sal e a pimenta e faça bolinhas com as mãos umedecidas com água. Frite em óleo bem quente.

E bom apetite!



Paella



Serve 12

Ingredientes

200 g de coxa e sobrecoxa de frango cortada em cubos (pode ser substituída por coelho)
100 ml de azeite de oliva
200 g de cebola picada
1 alho-poró cortado em fatias
100 g de dentes de alho picados
300 g de tomate picado, sem sementes
500 g de lula cortada em anéis
500 g de camarão médio, sem casca
200 g de mexilhão
300 g de polvo cozido e picado
200 g de vieira limpa
200 g de vôngole limpo
500 g de arroz (bombinha, parboilizado ou agulhinha)
2 litros de caldo de peixe com açafraão
Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA DECORAR

10 camarões grandes inteiros, com casca e cabeça, dourados em azeite
10 tentáculos de polvo, cozidos e dourados em azeite
1 pimentão vermelho cortado em tiras, refogado em azeite
1 pimentão amarelo cortado em tiras, refogado em azeite
1 pimentão verde cortado em tiras, refogado em azeite

10 mariscos na concha, cozidos em água e sal
100 g de ervilha fresca, salteada na manteiga
300 g de tomate picado, sem sementes
3 colheres (sopa) de salsa picada, para polvilhar

Modo de preparo

Tempere o frango ao seu gosto, refogue por 15 minutos e reserve. Em panela própria para paella, já aquecida, coloque o azeite e, em seguida, os ingredientes pela ordem: frango, cebola, alho-poró, alho, tomate, lula, camarão, mexilhão, polvo, vieira, vôngole e arroz. Adicione um ingrediente por vez, começando pela parte central da paellera (a parte mais quente da panela) e distribuindo em direção às laterais.

Após colocar o arroz, acrescente o caldo de peixe, aos poucos, mexendo sempre. Acerte o sal e a pimenta.

Quando o arroz estiver quase cozido, pare de mexer e decore com os camarões grandes inteiros, o polvo, os pimentões (vermelho, amarelo e verde) refogados, intercalando as cores, e os mariscos com concha. Finalize com a ervilha e o tomate picado, polvilhe a salsa e regue com um fio de azeite.

chef Eudes Assis – Vinea (www.vinea.com.br/alphaville)





Torta de Santiago



Ingredientes

5 ovos grandes (claras e gemas separadas)
100 g de açúcar
5 g de raspas de limão-taiti
5 g de canela em pó
500 g de farinha de amêndoa
15 ml de licor de amaretto
Manteiga para untar
80 g de açúcar impalpável* (ou de confeiteiro)

Modo de preparo

Preaqueça o forno (170 °C).
Na batedeira, bata as claras até que comecem a espumar e vá adicionando o açúcar, aos poucos, sempre batendo.
Quando ficar bem firme, tipo um suspiro, acrescente as raspas de limão e a canela e bata até homogeneizar.
Adicione as gemas, uma a uma, batendo após cada adição.
Acrescente a farinha de amêndoa e o licor e bata bem até que fique uma massa homogênea e firme.
Coloque a massa em uma fôrma canelada untada com manteiga e leve para assar por aproximadamente 40 minutos ou até que a superfície fique dourada.

Finalize com o açúcar impalpável polvilhando delicadamente sobre a “Cruz de Santiago”, ícone desta torta.
Sirva acompanhada de café ou chá.

* O açúcar impalpável leva pequena quantidade de amido de milho em sua produção, que absorve a umidade do açúcar, evitando que ele “empedre”. É o preferido por doceiros e padeiros, porque torna a mistura mais homogênea e não absorve as gorduras que foram usadas no preparo do doce. O açúcar de confeitiro é seu substituto mais frequente.

chef Cesar Yukio (<http://cesaryukio.com>)





Crema catalana



Ingredientes

1 litro de leite
Casca de 1 limão
2 pedaços de canela em pau
200 g de açúcar
6 gemas
3 colheres (chá) de amido de milho (dissolvido em um pouco de leite frio)
Açúcar cristal, para caramelizar

Modo de preparo

Ferva o leite com a casca de limão, a canela e o açúcar. Coe e deixe o leite esfriar.

Bata as gemas até ficarem esbranquiçadas e adicione o amido de milho dissolvido. Despeje o leite fervido, aos poucos, sobre as gemas batidas e vá mexendo.

Leve ao fogo baixo até o creme engrossar, mas não deixe ferver, pois pode talhar. Espere esfriar e leve à geladeira. Na hora de servir, polvilhe por cima um pouco de açúcar cristal e caramelize com um maçarico.

restaurateur Edson Sarabia – La Madrileña (www.lamadrienasp.com.br)

Foto: Josemar Alves.

Bistrô francês

“Combinaram um novo encontro, desta vez num bistrô francês sugerido por ele. Um lugar bastante charmoso que G gostava de frequentar vez ou outra, quando tinha uma companhia feminina agradável para compartilhar momentos de puro flerte.

Flertar é temperar a vida com insinuações gostosas de se fazer e de se sentir.”



Moules et frites



Ingredientes

100 g de manteiga
2 cebolas roxas cortadas em fatias finas
10 dentes de alho picados
3 kg de mexilhão fresco limpo
750 ml de vinho branco seco
Ramos de tomilho fresco

Modo de preparo

Em uma caçarola de fundo grosso, derreta a manteiga e frite a cebola por 2 minutos.

Adicione o alho e refogue, sem deixar escurecer.

Coloque os mexilhões, mexa bem e acrescente o vinho e tomilho a gosto. Tampe a panela e deixe ferver.

Mexa bem para que todos os mexilhões consigam abrir e, em seguida, descarte os que não abrirem. Sirva acompanhado de batata frita.

restaurateur Benny Novak – ICI Brasserie (www.icibrasserie.com.br)



Tarte Tatin



Para 1 torta de 24 cm de diâmetro

Ingredientes

MASSA

120 g de manteiga gelada cortada em cubos
200 g de farinha de trigo
30 g de açúcar
1 pitada de sal
1 gema
45 g de água fria (cerca de 1/2 xícara)

RECHEIO

1,5 kg de maçã verde ou fuji (aproximadamente 12 unidades)
200 g de açúcar
100 g de manteiga

Modo de preparo

MASSA

Misture a manteiga com a farinha até obter uma farofa.
Adicione o açúcar, o sal e a gema. Incorpore a água, aos poucos, e mexa até obter uma massa homogênea.
Cubra com filme plástico e deixe descansar na geladeira por 1 hora.

RECHEIO

Descasque as maçãs, retire o centro e corte-as em 4.

Caramelize o açúcar em uma fôrma especial de tarte tatin ou frigideira grande com cabo de metal que possa ir ao forno.

Acrescente a manteiga e misture para formar um caramelo (a cor âmbar de sua torta vai depender da intensidade do caramelo obtido).

Arrume as maçãs na frigideira de modo que fiquem bem juntas e cozinhe em fogo baixo por 5 minutos para soltar os sucos.

Coloque a fôrma ou a frigideira sobre uma assadeira para não derramar o líquido e leve ao forno preaquecido (180 °C). Asse por aproximadamente 20 minutos.

Retire do forno e espere esfriar até poder ser tocada.

MONTAGEM

Abra a massa, cubra as maçãs já assadas, fure a massa com um garfo e asse por mais 25 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar por 10 minutos e inverta-a sobre o prato de apresentação na hora de servir.

Flavio Federico – I Dolci di Flavio Federico (www.flaviofederico.com.br)



Restaurante tailandês

“Combinaram de se encontrar na sexta-feira num restaurante tailandês. Nada melhor que algo exótico, uma cozinha recheada de mistérios pelo uso de especiarias, aromas intrigantes e sabores inusitados. Um toque afrodisíaco para embalar a tão esperada data.”



Mai tai



Serve 1

Ingredientes

6 cubos de gelo
60 ml de Bacardi 8 anos (rum envelhecido)
15 ml de Grand Marnier com infusão de fava de baunilha
15 ml de xarope de amêndoa
5 ml de suco de limão-taiti
5 ml de suco de limão-siciliano
1 ramo de hortelã
4 fatias finas de casca de abacaxi

Modo de preparo

Em uma coqueteleira, coloque 3 cubos de gelo, o rum, o Grand Marnier, o xarope de amêndoa e os sucos dos limões. Bata vigorosamente.

Sirva em taça de conhaque (também conhecida como balloon snifter), com os demais cubos de gelo, utilizando dupla coagem.

Decore com o ramo de hortelã. Sirva em bandeja de prata, posicionando em volta do copo as fatias finas de casca de abacaxi.



Sidecar



Serve 1

Ingredientes

45 ml de conhaque ou bourbon
30 ml de licor triple sec
15 ml de suco de limão
Cubos de gelo
Pedaço de limão, para passar na borda
Açúcar
1 casca fina de limão, para guarnecer

Modo de preparo

Coloque numa coqueteleira o conhaque (ou bourbon), o licor e o suco de limão, com cubos de gelo a gosto, e agite bastante. Delicadamente, passe limão na borda de uma taça de martini e mergulhe-a em açúcar para fazer uma borda açucarada. Coe a bebida na taça. Guarneça com uma fatia fina de casca de limão.

Júnior Ferraro (<http://blogquedelicia.com>)



Rolinho thai com agridoce de cebola roxa



Serve 2

Ingredientes

ROLINHOS

2 folhas de harumaki de arroz
1 folha de repolho roxo
Sal e pimenta-do-reino
100 g de manga
100 g de kani kama
1 pitada de hondashi

AGRIDOCE DE CEBOLA

1 cebola roxa
2 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de açúcar
2 g de curry vermelho tailandês
50 ml de vinagre branco

Modo de preparo

ROLINHOS

Hidrate as folhas de arroz em água morna (se possível, em caldo suave de frango ou peixe). Corte o repolho bem fino à juliana e tempere com sal. Deixe o sal agir por 15 minutos, depois esprema para retirar todo o excesso de líquido.

Adicione a manga e o kani cortados em tirinhas finas.

Tempere o recheio com o hondashi e enrole com a folha de arroz.

AGRIDOCE DE CEBOLA

Pique a cebola roxa à brunoise (em cubinhos) e refogue no azeite.

Quando ficar transparente, junte o açúcar e o curry.

Acerte sal e pimenta a gosto, retire do fogo e verta o vinagre.

chef William Chen Yen (www.facebook.com/williamchenyen)





Salada thai



Serve 2

Ingredientes

MOLHO

- 1 dente de alho picado
- 1 pimenta dedo-de-moça, sem sementes, picada
- Suco de 1 limão-taiti
- 10 g de açúcar
- 5 ml de molho de soja (shoyu)
- 20 ml de caldo de peixe
- Sal

SALADA

- 20 g de amendoim
- 1 mamão verde descascado e ralado
- 1 cenoura ralada
- 1 manga cortada em cubos
- 100 g de vagem cozida
- 1 pé de alface
- 1/4 repolho cortado em tiras
- 1 cebola roxa cortada em tiras

Modo de preparo

MOLHO

Processse o alho e a pimenta no processador de alimentos.

Adicione o suco de limão, o açúcar, o molho de soja e o caldo de peixe, misturando até dissolver o açúcar completamente. Acerte o sal.

SALADA

Reserve o amendoim e misture todos os ingredientes da salada. Tempere com o molho e finalize espalhando o amendoim por cima.

chef Binha Santiago (www.facebook.com/binha.santiago)





Camarão ao curry vermelho com lichia



Serve 2

Ingredientes

PASTA DE CURRY VERMELHO

- 50 ml de óleo de girassol
- 1 cebola cortada em cubos
- 2 dentes de alho laminados
- 1 pedaço de 3 cm de gengibre
- 3 pimentas dedo-de-moça, sem sementes
- 1 colher (sobremesa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de cominho em pó
- 1 colher (chá) de coentro em pó
- 1 colher (chá) de páprica
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de cúrcuma em pó (açafraão-da-terra)
- 1 colher (café) de pimenta-do-reino preta moída
- 3 tomates, sem pele nem sementes, picados
- 1 talo de capim-limão cortado em tiras
- 100 ml de suco de lima-da-pérsia
- 100 ml de leite de coco
- Raspas de 1 limão-taiti
- 1/2 maço de coentro fresco (se preferir, substitua por manjericão)

CAMARÃO AO CURRY

- 3 colheres (sopa) de pasta de curry vermelho
- 200 ml de leite de coco

2 xícaras (chá) da calda da lichia em conserva
2 colheres (sopa) de molho de peixe (nam pla) (opcional)
500 g de camarão médio limpo
Sal e pimenta-do-reino
1/2 cebola cortada em pétalas
1/2 cenoura descascada e cortada na diagonal
4 batatas bolinha cozidas e cortadas em rodélas
12 lichias em conserva, escorridas
1/2 xícara (chá) de castanha de caju
Coentro fresco picado

ARROZ DE JASMIM NO LEITE DE COCO

1 xícara (chá) de leite de coco
1 xícara (chá) de água quente
4 bagas de cardamomo
1 folha de louro
1 xícara (chá) de arroz de jasmim
Sal a gosto
Tiras de coco tostadas, para decorar

Modo de preparo

PASTA DE CURRY VERMELHO

Reserve o coentro.

Aqueça o óleo e refogue a cebola até murchar.

Junte o alho, o gengibre, a pimenta, o açúcar e as especiarias e refogue por 3 minutos.

Adicione o restante dos ingredientes e cozinhe em fogo baixo por 10 minutos. Tire do fogo e espere esfriar.

Processe o refogado com coentro fresco a gosto até obter uma pasta. Se for necessário, use um pouco mais de leite de coco. Reserve.

CAMARÃO AO CURRY

Aqueça a pasta de curry vermelho com o leite de coco, a calda da lichia e o molho de peixe (se for usá-lo) e cozinhe por 5 minutos.

Junte o camarão, previamente temperado com sal e pimenta, e os legumes. Cozinhe por mais 4 minutos.

Salpique coentro picado, adicione as lichias e a castanha de caju. Acerte o sal e sirva, acompanhado do arroz de jasmim.

ARROZ DE JASMIM NO LEITE DE COCO

Leve ao fogo o leite de coco com a água. Quando levantar fervura, adicione o cardamomo e o louro. Agregue o arroz de jasmim, tempere com sal a gosto e cozinhe até secar.

Na hora de servir, retire o louro e o cardamomo. Distribua por cima tiras de coco tostadas.

chef André Castro – D'Olivino (www.dolivinorestaurant.com.br)





Pad thai de camarão



Serve 2

Ingredientes

200 g de talharim de arroz
Óleo de girassol
5 g de alho picado
50 g de cebola picada
50 g de cenoura ralada
20 g de camarão seco
1 ovo
50 ml de molho de peixe (nam pla)
50 ml de água de tamarindo
20 g de açúcar de palma
30 g de açúcar
150 g de camarão cinza médio limpo
Broto de feijão
Cebolinha
Amendoim
1 fatia de limão
1/2 pimenta dedo-de-moça fatiada

Modo de preparo

Deixe o macarrão de arroz de molho em água fria por 30 minutos. Em uma wok, coloque um pouquinho de óleo e o alho picado, leve ao fogo e comece a fritar. Adicione a cebola e a cenoura e salteie.

Junte o macarrão escorrido e frite. Acrescente o camarão seco e frite. Incline a panela, coloque um pouquinho de óleo e o ovo e mexa para cozinhar e ficar em pedaços grandes.

Acrescente o molho de peixe, a água de tamarindo e os dois tipos de açúcar. Adicione o camarão cinza médio. Junte um pouco de broto de feijão e cebolinha picada.

Finalize com talos de cebolinha, broto de feijão em cima do prato, amendoim picado na lateral, a fatia de limão e a pimenta dedo-de-moça fatiada.

Roni Kormis – restaurante Namga (www.namga.com.br)



Cantina

“Interessante que até agora eles não haviam frequentado juntos um restaurante ou cantina italiana, verdadeira paixão de todos os paulistanos. Não fazemos nem ideia de quantos estabelecimentos desse tipo existem por aqui. Lugares onde vários romances começaram em torno de uma boa e reconfortante pasta, devidamente acompanhada por uma garrafa de vinho.”



Polpettone



Serve 2

Ingredientes

MOLHO DE TOMATE

2 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem
5 dentes de alho inteiros, descascados e levemente amassados
Algumas folhas de manjeriço fresco
2 latas de tomate pelado cortado em cubos
Sal a gosto

POLPETTONE

1 pão francês
30 ml de leite
250 g de acém bovino extralimpo e moído 2 vezes
100 g de linguiça toscana, sem a tripa, moída 2 vezes
150 g de lombo de porco moído 2 vezes
100 g de cebola picada (1 cebola média)
5 g de alho picado (2 dentes pequenos)
1 ovo batido
5 g de salsa picada
Sal e pimenta-do-reino moída na hora
80 g de queijo muçarela ralado (para rechear os polpettones)
Queijo parmesão ralado

PARA EMPANAR

1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 ovo batido
1 xícara (chá) de farinha de rosca
2 xícaras (chá) de óleo de canola

Modo de preparo

MOLHO DE TOMATE

Em uma panela, aqueça o azeite e adicione os dentes de alho, mexendo para soltar o aroma.

Refogue em fogo baixo por cerca de 5 minutos, sem deixar o alho dourar demais. Retire os dentes de alho, acrescente o manjericão e o tomate e mexa bem. Deixe apurar por 15 minutos em fogo médio, acerte o sal e reserve.

POLPETTONE

Esmigalhe o pão e umedeça com o leite. Reserve.

Misture as carnes moídas com a cebola, o alho, o ovo e a salsa e mexa bem. Adicione o pão e mexa para que a mistura fique homogênea. Tempere com sal e pimenta a gosto.

Divida em duas partes, recheie cada uma com a muçarela e molde com as mãos no formato de hambúrguer.

Passe os polpettones na farinha de trigo, depois no ovo e por último na farinha de rosca, apertando bem para a cobertura aderir à carne. Frite no óleo aquecido, não muito quente, por aproximadamente 5 minutos de cada lado, até dourar. Coloque sobre toalhas de papel para secar.

Disponha os polpettones em uma assadeira, cubra com o molho de tomate, polvilhe queijo parmesão ralado e leve ao forno quente até dourar. Sirva acompanhado de papardelle na manteiga e sálvia ou um simples arroz branco.

chef William Ribeiro (www.chefwilliam.com.br)





Ragù alla bolognese



Serve 2

Ingredientes

60 g de gordura suína
60 g de pancetta (ou bacon) picada
1 talo de salsão picado
1 cenoura picada
1 cebola picada
150 g de carne suína moída
150 g de carne bovina moída
Sal e pimenta-do-reino
1 pitada de noz-moscada ralada
1 xícara (chá) de vinho branco seco
1/2 xícara (chá) de caldo de carne
60 g de molho de tomate

Modo de preparo

Aqueça a gordura suína e frite a pancetta (ou o bacon) em fogo baixo com os vegetais picados. Junte as carnes moídas, tempere com sal e pimenta a gosto e a noz-moscada. Regue com o vinho e o caldo de carne e, por último, adicione o molho de tomate.

O segredo é cozinhar o ragù por pelo menos 2 horas em fogo bem baixo, mexendo de vez em quando.

Use com massa de grano duro (penne, spaghetti, rigatoni ou fusilli).

chef Silvia Percussi – Vinheria Percussi (www.percussi.com.br)

Foto: Johnny Mazzilli.



Lasagna alla siciliana da nonna



Ingredientes

MOLHO DE TOMATE

3 kg de tomate maduro, mas firme
Azeite de oliva extravirgem
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
Sal e pimenta-do-reino
Folhas de manjeriçao

MOLHO BECHAMEL

50 g de manteiga
50 g de farinha de trigo
500 ml de leite
Sal a gosto
1 pitada de noz-moscada ralada

LEGUMES

350 g de berinjela
350 g de abobrinha italiana
Azeite de oliva
Sal e pimenta-do-reino

MONTAGEM

500 g de massa para lasanha
Queijo parmesão ralado

Modo de preparo

MOLHO DE TOMATE

Retire a pele e as sementes dos tomates e corte em cubinhos.

Em uma panela, aqueça um pouco de azeite e refogue a cebola e o alho. Acrescente o tomate, tempere com sal e pimenta e junte as folhas de manjeriço. Cozinhe até o molho ficar no ponto. Reserve.

MOLHO BECHAMEL

Em uma panela, coloque a manteiga e espere derreter. Junte a farinha de trigo e mexa, deixando cozinhar um pouco. Despeje o leite, aos poucos, mexendo bem para não empelotar. Tempere com sal a gosto e a noz-moscada. Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos (para que não fique com gosto de farinha), mexendo sempre. Reserve.

LEGUMES

Corte as berinjelas e as abobrinhas em fatias finas no sentido do comprimento. Frite em azeite, tempere com sal e pimenta e reserve.

MONTAGEM

Cozinhe a massa de lasanha (se preferir, use a que vai direto ao forno, mas siga as recomendações da embalagem). Em um refratário, coloque uma camada de molho de tomate, lâminas de lasanha, uma camada de berinjela, molho de tomate, parmesão ralado, massa de lasanha, abobrinha, molho de tomate, parmesão. Continue até finalizar os ingredientes. Termine com uma camada de legumes, cubra com o molho bechamel e polvilhe parmesão ralado. Leve ao forno preaquecido (180 °C) por cerca de 20 minutos para gratinar.

chef Cris Maccarone (www.facebook.com/cris.maccarone)





Nhoque ao sugo



Ingredientes

NHOQUE

1 kg de batata Asterix nova
100 g de queijo parmesão ralado
100 g de manteiga
200 g de farinha de trigo
400 g de semolina
20 g de sal
5 g de noz-moscada ralada

MOLHO POMODORO

1 cebola bem picada
1 cenoura bem picada
Azeite de oliva
2 kg de tomate cortado em cubinhos
Sal a gosto

Modo de preparo

NHOQUE

Embrulhe as batatas em papel-alumínio e asse em forno preaquecido (200 °C) até ficarem macias no centro.
Descasque as batatas e amasse-as, ainda quentes. Misture com todos os outros ingredientes.

Deixe a massa descansar, enrole e corte nhoques de 30 g cada. Cozinhe em água fervente com sal até os nhoques subirem à superfície. Para servir, coloque o molho por cima – nunca o misture com os nhoques.

MOLHO POMODORO

Refogue a cebola e a cenoura no azeite, adicione o tomate e deixe cozinhar em fogo baixo.

Tempere com sal a gosto e passe pela mandolina até formar o molho.

Benny Burattini Goldenberg – Mangiare (www.mangiaregastronomia.com.br)





Penne al pesto genovese



Serve 4

Ingredientes

MOLHO PESTO

2 dentes de alho
2 xícaras (chá) de folhas de manjericão de folha larga
Suco de 1 limão-siciliano
200 g de queijo parmigiano reggiano ralado fino
80 g de pinos
250 ml de azeite de oliva extravirgem
Sal e pimenta-do-reino

PENNE

10 litros de água fervente com 1 colher (sopa) de sal
500 g de penne de grano duro
Lascas de parmesão

Modo de preparo

MOLHO PESTO

Coloque no processador de alimentos o alho, o manjericão e o suco de limão. Processe até homogeneizar e então acrescente o queijo e os pinos.

Volte a bater adicionando o azeite, aos poucos, até obter uma pasta leve. Tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve.

PENNE

Na água fervente salgada, cozinhe o penne pelo tempo indicado na embalagem e escorra.

Passe-o para uma travessa e envolva no pesto.

Sirva com lascas de parmesão por cima.

chef Duca Lapenda – Pomodoro Café (www.pomodoro cafe.com.br)

Foto: Igo Bione.





Caponata



Ingredientes

500 g de açúcar
400 ml de vinagre
2 berinjelas descascadas e cortadas em cubos
4 abobrinhas italianas cortadas em cubos
1 pimentão verde picado
1 pimentão amarelo picado
1 pimentão vermelho picado
2-3 talos de salsa picados
1 cebola picada
Azeite de oliva extravirgem
Orégano
Sal a gosto
Alcaparras
Uvas-passas brancas
Nozes picadas

Modo de preparo

Coloque o açúcar e o vinagre em uma panela grande e leve ao fogo. Quando ferver, junte os vegetais picados. Marque 10 minutos de fervura e desligue o fogo. Despeje num escurridor de macarrão. Depois, coloque numa tigela e tempere com azeite, orégano e sal a gosto. Acrescente alcaparras, uvas-passas brancas e nozes picadas a gosto.



Pastiera di grano



Ingredientes

NOITE ANTERIOR

250 g de açúcar

500 g de ricota

PANELA 1

1 lata (500 g) de grano pré-cozido (encontrado em casas especializadas em produtos italianos)

1/2 litro de leite

Raspas de limão

Gotas de suco de limão

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

PANELA 2

1/2 litro de leite

10 gemas (reserve as claras)

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

PANELA 1 + PANELA 2

60 ml de essência de laranja

1 fava de baunilha

Frutas cristalizadas picadas

MASSA

4 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

150 g de açúcar

500 g de farinha de trigo

Manteiga para untar

Açúcar de confeiteiro (opcional)

Modo de preparo

NOITE ANTERIOR

Despeje o açúcar sobre a ricota e deixe na geladeira de um dia para o outro.

No dia do preparo, bata a mistura no liquidificador.

PANELA 1

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo. Cozinhe até engrossar, retire do fogo e deixe esfriar. Reserve.

PANELA 2

Misture os ingredientes e leve ao fogo médio. Cozinhe até engrossar, retire do fogo e deixe esfriar. Reserve.

PANELA 1 + PANELA 2

Quando tudo estiver frio, misture o conteúdo da panela 1, da panela 2 e a ricota batida com o açúcar. Adicione as claras reservadas batidas em neve, a essência de laranja, a fava de baunilha (abra no sentido longitudinal e raspe com uma faca para soltar todas as sementes: elas cairão na mistura) e as frutas cristalizadas.

MASSA

Misture os ingredientes da massa e deixe repousar por 1 hora em temperatura ambiente.

Abra a massa com o rolo e forre uma fôrma redonda untada com manteiga.

MONTAGEM

Coloque delicadamente o recheio sobre a massa com o auxílio de uma concha. Com as sobras de massa, faça tiras para colocar em grade sobre a torta.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média por cerca de 1 hora ou até as tiras de massa ficarem douradas.

Se quiser, polvilhe açúcar de confeiteiro antes de servir.

Elizabeth Garber – Beth Chocolates (www.bethchocolates.com.br)



Jantar das Arábias

“Tudo pronto para o jantar especial, arrumou o tapete, as almofadas, os almofadões e deixou as lamparinas espalhadas, prontas para serem acesas. Os pratos árabes logo chegariam pelo delivery. Se fartariam com um banquete daqueles, com uma grande mezzé (mais que um conjunto de entradas, as mezzés são um verdadeiro ritual; permitem oferecer uma degustação de muitos pratos em pequenas porções, para serem compartilhados entre os comensais).”



Homus funcional



Ingredientes

250 g de grão-de-bico demolido por 24 horas
3 xícaras (chá) de água filtrada
1/2 cebola
Sal a gosto
2 colheres (sopa) de suco de limão-siciliano
1 dente de alho amassado
1/4 cebola roxa picada
Hortelã-pimenta picada
2 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem
Pimenta-do-reino preta moída na hora
Cúrcuma
Páprica picante
1 ramo de hortelã, para decorar

Modo de preparo

Coloque na panela de pressão o grão-de-bico, a água, a cebola e sal a gosto e cozinhe até que fique bem macio. Reserve 1 colher (sopa) do grão-de-bico para enfeitar e coloque o restante no liquidificador. Acrescente o suco de limão e o alho e bata até que fique cremoso. Adicione um pouco de água, se necessário.

Transfira a pasta de grão-de-bico para uma tigela e misture a cebola roxa e a hortelã-pimenta picadas. Regue com o azeite e salpique com pimenta, cúrcuma e páprica picante. Decore com o grão-de-bico reservado e um raminho de hortelã.

chef Marcelo Facini (www.annibalefacini.com)





Babaganuch



Ingredientes

2 berinjelas médias
1 colher (sopa) de tahine
Raspas de 1/2 limão-taiti e algumas gotas do seu suco
1 dente de alho pequeno amassado
Sal e pimenta-do-reino a gosto
20 ml de azeite de oliva extravirgem
Salsa picada

Modo de preparo

Asse as berinjelas diretamente na chama do fogão até ficarem bem macias. Deixe esfriar.
Raspe a polpa da berinjela fria e misture com os outros ingredientes, batendo com um garfo (não use o liquidificador).
Sirva com minipão pita.

chef Dani Padalino – Banqueteria Nacional (www.banqueteria.com.br)



Bolinhos de falafel



Ingredientes

500 g de grão-de-bico
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
70 g de salsa ou coentro
6 dentes de alho picados
2 cebolas médias picadas
1 colher (chá) de erva-doce
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher (chá) de cominho
Óleo para fritar

Modo de preparo

Deixe o grão-de-bico de molho em água fria com o bicarbonato de sódio por 12 horas.

Coloque o grão-de-bico, a salsa (ou o coentro), o alho, a cebola e a erva-doce em um moedor de carne ou mixer e processe.

Passa para um recipiente, tempere com sal, pimenta e o cominho e misture bem.

Aqueça bem o óleo, depois abaixe o fogo ligeiramente. Faça os bolinhos de falafel com ajuda de uma colher, do tamanho de almôndegas, e frite-os até dourar.

Coloque os bolinhos para escorrer sobre toalhas de papel.

Dica

O falafel é ótimo para compor um sanduíche no pão sírio. Espalhe homus dentro do pão sírio aberto, coloque tomate e cebola picados, os bolinhos de falafel, verduras e legumes de sua preferência (cenoura ralada, couve-flor, repolho, entre outros) bem picados. Para finalizar, coloque tahine por cima, enrole o pão com tudo dentro e coma!

chef Carlos Ribeiro – Na Cozinha (www.nacozinharestaurante.com.br)





Quibe cru aveludado



Ingredientes

500 g de patinho bem limpo
50 g de toucinho
1 1/2 xícara (chá) de trigo fino para quibe
1/2 cebola média
1 colher (chá) de tempero sírio (ver a próxima receita)
1 ramo de hortelã (com cerca de 8 folhas)
Sal a gosto
6 pedras de gelo

PARA ACOMPANHAR E DECORAR

Ramos de hortelã
Pétalas de cebola
Azeite de oliva extravirgem
Pão sírio

Modo de preparo

No açougue, peça ao açougueiro que passe a carne 2 vezes no moedor. Na primeira vez, somente a carne e, na segunda, a carne e o toucinho. Reserve na geladeira.

Ferva água e escale o trigo. Lave-o várias vezes até a água sair transparente e esprema muito bem em um pano para eliminar toda a água.

No processador de alimentos, bata a cebola, o tempero sírio, a hortelã, sal e um pouco do trigo. Quando formar uma pasta uniforme, adicione o trigo restante e bata até ficar bem misturado. Transfira para uma tigela grande e reserve.

Retire a carne da geladeira e passe no processador com as pedras de gelo até ficar com textura pastosa.

Junte a carne com o trigo na tigela e misture com as mãos até ficar homogêneo. Reserve na geladeira por 1 hora antes de servir.

Decore com hortelã e sirva com pétalas de cebola, azeite e pão sírio.

Dicas

O gelo deixa a carne mais pastosa, com uma liga melhor. Para a consistência clássica, não use o toucinho e pule a etapa de processar com as pedras de gelo.

A massa de quibe cru é a mesma usada para quibe frito e quibe assado. Se você não usar a massa crua no mesmo dia, asse-a ou frite-a, pois não é recomendável guardá-la por mais de um dia.



Tempero sírio



O tempero sírio é uma mistura muito aromática. Da mesma forma que o curry, cada tradicional família árabe tem a sua mistura.

Aqui está a receita da mistura que mais me agrada.

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de pimenta síria
- 2 colheres (chá) de cravo em pó
- 2 colheres (sopa) de pimenta-do-reino preta moída
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de noz-moscada ralada
- 1 colher (chá) de cominho em pó

Arian Carneiro de Mendonça – Guia do Lugarzinho (<http://guiadolugarzinho.blogspot.com.br>)



Tabule



Serve 8

Ingredientes

250 g de trigo para quibe
Água quente (o suficiente para hidratar o trigo)
1 cebola grande cortada em cubinhos
3 tomates médios cortados em cubinhos
Suco e raspas de 2 limões
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva extravirgem
1 pitada de pimenta síria
Sal a gosto
1/2 maço de hortelã picado (só as folhas)
1/2 maço de salsa picado (só as folhas)

PARA DECORAR

Ramos de hortelã (ou salsa)
Tomate-cereja cortado ao meio (opcional)

Modo de preparo

Num recipiente grande, coloque o trigo e cubra-o com água quente. Deixe descansar por 3 horas (assim, o trigo ficará mais macio). Depois de frio, use ou deixe na geladeira de um dia para o outro. Misture com os ingredientes restantes e leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos, antes de servir. Decore com ramos de hortelã e, se quiser, com o tomate-cereja. Sirva acompanhado de folhas de alface.



Esfiha de carne



Ingredientes

RECHEIO

1 kg de capa de filé limpo + 200 g de gordura moídos juntos 2 vezes
700 g de tomate bem picado
500 g de cebola picada
1 dente de alho picado
1 maço de salsa e cebolinha picado
1 pimenta dedo-de-moça, sem sementes, picada
Suco de 3 limões coado
Sal e pimenta-do-reino

MASSA

15 g de fermento biológico fresco
20 g de açúcar
350 ml de leite integral morno
200 ml de água morna
150 ml de óleo de soja
1 kg de farinha de trigo
20 g de manteiga sem sal
10 g de sal
200 g de fubá para abrir a massa

Modo de preparo

RECHEIO

Misture bem todos os ingredientes e leve à geladeira por 30 minutos.

MASSA

Em uma tigela grande, dissolva o fermento com o açúcar. Quando o fermento derreter, junte o leite, a água morna e o óleo e misture. Adicione a farinha, a manteiga e o sal. Misture bem, vire a massa sobre uma mesa e sove por pelo menos 20 minutos ou até ficar lisa. Coloque a massa de volta na tigela, cubra com filme plástico e deixe descansar por 2 horas em temperatura ambiente.

Vire novamente a massa sobre a mesa e corte ao meio. Faça rolos de massa com as duas partes e depois corte em pedaços de aproximadamente 50 g cada um.

Com cada pedaço, faça uma bolinha, polvilhe o fubá sobre elas, cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos.

Retire o pano, polvilhe a superfície de trabalho com fubá e comece a abrir as esfihas girando cada bolinha e pressionando com os dedos de dentro para fora.

Com a massa aberta, pegue aproximadamente 40 g do recheio e espalhe na massa deixando as bordas livres para fechar. Junte as pontas em formato de triângulo, fechando as esfihas.

Asse em forno preaquecido (250 °C) até as esfihas ficarem douradas.

chef Christian Burjakian (www.facebook.com/christian.burjakian)





Quibe frito



Ingredientes

500 g de patinho moído 2 vezes
250 g de trigo para quibe
1 cebola média picada
1 colher (café) rasa de pimenta síria
Sal e pimenta-do-reino
2 colheres (chá) de suco de limão
Hortelã picada
2 colheres (sopa) de amido de milho
Óleo para fritar

Modo de preparo

Peça ao açougueiro para passar a carne 2 vezes pelo moedor. Hidrate o trigo por 2 horas, trocando a água 2 vezes.

No processador de alimentos ou com a ajuda de um mixer, bata a cebola, a pimenta síria, sal e pimenta-do-reino a gosto e o suco de limão. Em uma vasilha grande, misture a carne moída, o trigo escorrido, os temperos processados e a hortelã picada. Acerte o sal. Por último, acrescente o amido de milho.

Modele a mistura em formato de quibe com a ajuda de uma colher de sopa. Frite em óleo quente. Coloque para escorrer sobre toalhas de papel.

Patrícia Guimarães – revista *Senhora Mesa* (<http://senhoramesa.com.br>).

Adaptação do livro das Domadoras, do Rotary Club de Jataí (GO), em que muitas das receitas são da minha avó paterna.



Esfíha de zátar



Ingredientes

RECHEIO

100 g de zátar

150 ml de azeite de oliva extravirgem

Sal a gosto

MASSA

1 colher (chá) de manteiga

1 tablete de fermento biológico fresco desmanchado em água morna ou leite com 1 colher (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de leite

3 colheres (sopa) de coalhada fresca

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

Manteiga para untar

Coalhada, para acompanhar

Modo de preparo

RECHEIO

Misture os ingredientes, acerte o sal e reserve.

MASSA

Aqueça levemente a manteiga. Junte de uma só vez o fermento desmanchado e mexa bem. Acrescente o leite, a coalhada, o sal e o azeite. Misture bastante.

Finalmente, despeje a farinha e amasse. Quando a massa ficar macia e formar bolhas, embrulhe em um pano e deixe crescer por 1 hora. Depois desse tempo, unte assadeiras com manteiga e divida a massa em porções do tamanho de uma bolinha de pingue-pongue. Abra as bolinhas como minipizzas, deixando a borda mais grossa. Espalhe o recheio no centro.

Leve para assar em forno preaquecido a 190 °C. Retire do forno, cubra com um pano e abafe com uma tampa. Sirva acompanhadas de coalhada.

chef Paula Labaki (www.lenalabaki.com.br)

Foto: Henrique Peron.





Salada fatuche



Ingredientes

1/2 pé de alface-romana
1/4 maço de rúcula
Folhas de salsa
Folhas de hortelã
1 pepino japonês
2 tomates
4 rabanetes
1/2 cebola
Pão sírio torrado
Sementes de romã, para decorar

MOLHO

2 colheres (sopa) de suco de limão
4 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem
2 colheres (sopa) de melão de romã
1 colher (sobremesa) rasa de zatar
Sal a gosto

Modo de preparo

Em um bowl grande, rasgue as verduras, a salsa e a hortelã grosseiramente com as mãos.

Corte o pepino em rodela, os tomates, os rabanetes e a cebola em formato de meia-lua (gomos) e junte às folhas.

Acrescente o pão sírio torrado partido em pedaços.

Misture os ingredientes do molho e envolva toda a salada, mexendo bem. Transfira para uma travessa e decore com sementes de romã.

Marcelo Katsuki – Comes e Bebes (<http://marcelokatsuki.blogfolha.uol.com.br>)





Malabie



Serve 2

Ingredientes

CREME

300 ml de leite

2 colheres (sopa) cheias de farinha de arroz

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 colher (chá) de água de flor de laranjeira

2 pedrinhas de miski trituradas

CALDA

150 g de damasco seco

2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

CREME

Faça um mingau com o leite, a farinha de arroz e o açúcar, mexendo sempre, sobre fogo baixo.

Desligue o fogo, misture a água de flor de laranjeira e as pedrinhas de miski.

Distribua em taças, espere esfriar e leve à geladeira.

CALDA

Cubra os damascos com água fria e deixe na geladeira de um dia para o outro (no mínimo, 12 horas).

Coloque em uma panela, adicione o açúcar e deixe ferver, em fogo baixo, por cerca de 10 minutos ou até a água quase secar.
Separe os damascos mais bonitos e bata o restante no liquidificador.
Junte os damascos inteiros à calda batida e conserve na geladeira.
Sirva a calda sobre o creme ou à parte.

Roberta Malta (www.facebook.com/robertamaltareal)





Ninho de pistache



Serve 10

Ingredientes

500 g de massa kneff (encontra-se pronta em casas especializadas)
4 xícaras (chá) de manteiga derretida
200 g de pistache cru

Modo de preparo

Coloque a massa sobre uma superfície plana e molde-a em formato de ninhos de passarinho.

Arrume os ninhos em uma assadeira e regue com a manteiga derretida. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por aproximadamente 30 minutos. Retire e escorra o excesso de manteiga.

Recheie com o pistache. Leve ao forno novamente por mais ou menos 3 minutos.

Restaurateur Paulo Abbud – SAJ (www.sajrestaurante.com.br)



Blakava



Para 16 pedaços

Ingredientes

200 g de manteiga derretida
450 g de nozes picadas
1 colher (chá) de canela em pó
4 colheres (sopa) de açúcar
450 g de massa filo

CALDA

340 g de açúcar
240 ml de água
30 ml de água de flor de laranjeira
Suco de 1/2 limão

Modo de preparo

Preaqueça o forno (180 °C). Usando um pincel, unte uma assadeira com manteiga derretida.

Em um recipiente, misture as nozes com a canela e o açúcar e reserve. Abra a massa filo e corte-a do tamanho da assadeira (mantenha a massa que não está sendo usada coberta com um pano úmido, pois ela resseca rapidamente).

Forre a assadeira com 2 folhas de massa filo e pincele a folha de cima com manteiga derretida. Repita a operação até que tenha montado 8 camadas com as folhas de massa.

Sobre a última camada, espalhe 2-3 colheres (sopa) das nozes. Cubra as nozes com 2 folhas de massa. Pincele a folha de cima com manteiga derretida e espalhe o restante das nozes.

Repita a montagem das folhas até que tenha mais 6-8 camadas de massa filo.

Usando uma faca afiada, corte a massa em quadrados ou losangos. O corte deverá ser feito até a última camada, no fundo da assadeira. Asse por 50 minutos aproximadamente ou até que a superfície esteja crocante e dourada. Para servir, regue com a calda ou sirva a calda à parte.

CALDA

Em uma panela, dissolva o açúcar na água e acrescente a água de flor de laranjeira. Quando ferver, junte o suco de limão.

Abrasileirando...

Substitua as nozes por castanha-do-pará e proceda da mesma forma; ou substitua as nozes por amendoim sem pele e misture com paçoca esmagada no lugar da canela e do açúcar.

Para a calda, substitua o açúcar refinado por açúcar mascavo e acrescente raspas de gengibre no lugar da água de flor de laranjeira.

chef Patricia Fontana (www.facebook.com/patyfon10)





Calda de flor de laranjeira



Ingredientes

4 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de água
1/2 colher (chá) de água de flor de laranjeira

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes em uma panela ainda fora do fogão. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até que fique com consistência de calda. Você vai perceber que a mistura se torna bem homogênea e vai encorpendo. Cuidado, pois o processo todo leva no máximo 2 minutos! Se passar disso, ela perde o ponto e a consistência de calda. Depois, é só usar para cobrir o doce de sua preferência.

Além de deixar um perfume incrível na sua cozinha, fazer esta receita é algo muito simples e rápido. Requer somente transpor a dificuldade de encontrar o ingrediente principal: a famosa água de flor de laranjeira.

Comecei minha busca pelos supermercados e, depois de percorrer alguns, recebi uma dica do amigo Arian, do Guia do Lugarzinho, que, ao saber da minha necessidade, indicou que eu fosse até um restaurante árabe local #ficadica. Eles geralmente vendem esses ingredientes típicos e foi lá mesmo que encontrei essa preciosidade!



Drinque com chá, romã e espumante



Serve 2

Ingredientes

2 saquinhos de chá de flores e frutas
1 xícara (chá) de água quente
Açúcar ou adoçante (opcional)
1 romã
Espumante
Folhas de hortelã

Modo de preparo

Prepare o chá de flores e frutas com água quente, deixe esfriar e, em seguida, leve para gelar. Adoce, se quiser.

Retire as sementes da romã. Aproveite o suco que desprender e misture com o chá.

Coloque as sementes de romã no fundo de duas taças. Despeje o chá até a metade.

Complete a taça com espumante. Enfeite com folhas de hortelã.

Simple, delicioso e sensual este drinque!

Paris

“Mas, ao contrário dos pensamentos de P, ele não imaginava que algo pudesse acontecer em Paris, que se apaixonaria por alguém ou transaria com outra mulher, menos ainda que pudesse esquecê-la; nada disso.”



Macaron de grumixama



Nota do autor: resolvi deixar esta receita na forma original que me foi enviada pelo chef Diego Lozano, para que os leitores possam ver como os chefs preparam as fichas técnicas de seus produtos.

Vale lembrar que o macaron bom, de verdade, requer toda essa precisão técnica da pâtisserie ensinada pelo chef.

Macaron

Farinha de amêndoa	125 g
Glaçúcar	125 g
Clara de ovo (1)	50 g
Cacau em pó	15 g
Corante em pó preto “Diego Lozano”	
Açúcar refinado	112 g
Água	30 g
Clara de ovo (2)	40 g

Modo de preparo

Na batedeira, bata a farinha de amêndoa, o glaçúcar, a clara (1), o cacau em pó e o corante em pó preto “Diego Lozano”. Reserve.

Prepare um merengue italiano, cozinhando o açúcar refinado com a água a 118 °C e vertendo sobre as claras (2) em batimento.

Misture as claras ainda levemente quentes à mistura de farinha de amêndoa, tomando o cuidado de não formar bolhas de ar.

Modele a massa sobre um tapete de silicone com o auxílio de um bico de confeitar liso.

Asse em forno preaquecido (85° C) por 10 minutos; em seguida, eleve a temperatura (115° C) e deixe por mais 10 minutos. Depois de assado, coloque o silpat* sobre uma grelha e deixe em repouso até esfriar.

Ganache de chocolate branco e grumixama

Creme de leite fresco (35% gordura)	75 g
Polpa de grumixama	75 g
Glucose	10 g
Chocolate branco	150 g
Manteiga sem sal	50 g

Modo de preparo

Em uma panela, ferva o creme de leite fresco, a polpa de grumixama e a glucose. Verta sobre o chocolate branco e misture.

Quando o creme atingir 35 °C, acrescente a manteiga sem sal.

Deixe em repouso, sob refrigeração ou em temperatura ambiente, até adquirir a textura ideal para o trabalho.

Finalização

Recheie os macarons com o ganache de chocolate branco e grumixama, utilizando um saco descartável e bico perlê 7 ou 8.

Armazene sob refrigeração por 24 horas antes de servir ou comercializar.

* Silpat: também conhecido como tapete de silicone, o silpat é uma folha de silicone antiaderente reutilizável que pode ser adaptada às mais variadas superfícies. Quando usado para forrar assadeiras, dispensa o trabalho de untar.

chef Diego Lozano – Escola de Confeitaria (<http://escoladeconfeitaria.com.br>)





Éclair



Para 7 éclairs de cerca de 10 cm

Ingredientes

PÂTE A CHOUX

75 g de farinha de trigo
65 ml de leite
100 ml de água
1 pitada de sal
1 colher (chá) de açúcar
50 g de manteiga sem sal
2 ovos pequenos

CREME PARA RECHEAR

2 colheres (sopa) de amido de milho
2 xícaras (chá) de leite
1 gema
1 xícara (chá) de açúcar
1 fava de baunilha

COBERTURA

150 g de chocolate amargo belga com 53,8% de cacau ou a gosto

Modo de preparo

PÂTE A CHOUX

Preaqueça o forno a 200 °C.

Em uma tigela, peneire a farinha de trigo. Em uma panela, misture o leite, a água, o sal e o açúcar e leve ao fogo baixo até o açúcar dissolver.

Adicione a manteiga e mexa até ferver. Desligue o fogo e junte toda a farinha de uma só vez. Mexa vigorosamente com uma espátula, até obter uma mistura homogênea.

Bata os ovos ligeiramente e acrescente à mistura, aos poucos, mexendo com o auxílio de um fouet até incorporar e obter uma massa cremosa.

Forre assadeiras com papel-manteiga ou silpat. Coloque a massa em um saco de confeiteiro descartável e corte uma ponta de cerca de 2 cm. Pressione o saco de confeiteiro sobre o papel-manteiga e faça tiras de massa de cerca de 10 cm de comprimento e 3 cm de largura, deixando um espaçamento de dois dedos entre uma tira e outra.

Leve ao forno para assar por cerca de 20 minutos ou até que estejam douradas e assadas por dentro.

CREME PARA RECHEAR

Dissolva o amido de milho em 1/2 xícara (chá) de leite frio. Reserve. Em uma panela, misture o restante do leite, a gema, o açúcar, as sementinhas da fava de baunilha raspadas e a própria fava.

Leve ao fogo alto, mexendo até ferver. Abaixar o fogo, retire a fava, adicione o amido de milho dissolvido no leite e mexa até engrossar. Deixe esfriar por completo para só então usar o creme para rechear a base de massa assada com um saco de confeiteiro.

COBERTURA

Para facilitar a cobertura, você pode simplesmente derreter o seu chocolate preferido pelo método de banho-maria e aplicá-lo sobre o éclair com o auxílio das costas de uma colher. Nesse caso, o chocolate permanecerá líquido e com efeito semelhante ao de uma calda quente.

Caso prefira uma casquinha crocante como a da foto, é preciso proporcionar uma temperagem ao chocolate, isto é, um resfriamento para estabilizar e homogeneizar os cristais da manteiga de cacau, presentes no chocolate, de forma que o chocolate tenha as mesmas características anteriores ao seu derretimento.

Simone Izumi – Chokolatria (www.chokolatria.com)





Tartelette de caramelo com frutas secas



Ingredientes

MASSA

125 g de manteiga em temperatura ambiente

100 g de açúcar

1 ovo

1 pitada de sal

1 colher (café) de essência de baunilha

300 g de farinha de trigo

Farinha de trigo para polvilhar

RECHEIO DE CARAMELO SEMILÍQUIDO

150 ml de creme de leite fresco

150 g de açúcar

50 g de amêndoa

50 g de figo turco

50 g de pistache sem casca

Modo de preparo

MASSA

Separe as forminhas de torta e deixe-as agrupadas.

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar. Junte o ovo, o sal e a essência de baunilha. Em velocidade média-baixa, adicione a farinha de trigo de uma só vez e deixe incorporar, mas não bata demais,

para evitar que a massa fique dura e quebradiça. Cubra e deixe descansar na geladeira por pelo menos 4 horas.

Numa superfície polvilhada com farinha, abra a massa até ficar com 4-5 mm de espessura.

Enrole a massa no rolo, coloque sobre as forminhas e pressione com os dedos, ajeitando a massa dentro das forminhas e removendo o excesso de massa com uma faca.

Faça furos com um garfo e coloque na geladeira por 30 minutos. Pré-asse as tortinhas em forno preaquecido até que fiquem levemente amareladas, mas sem dourar demais.

RECHEIO DE CARAMELO SEMILÍQUIDO

Em uma panela, leve o creme de leite ao fogo para aquecê-lo.

Em outra panela, coloque o açúcar e caramelize até que esteja dourado. Despeje um pouco do creme de leite quente em cima do caramelo, sempre misturando, para evitar pedaços de caramelo.

Antes de adicionar outra porção de creme de leite, certifique-se de ter misturado bem a porção anterior.

Quando todo o creme de leite estiver incorporado ao caramelo, junte as frutas secas picadas e misture.

Retire do fogo, despeje nas tortinhas e leve de volta ao forno até que a massa esteja dourada e completamente assada.

A convite de Cláudia Ribeiro, a Pixu, editora da Casa & Comida (<http://revistacasaedjardim.globo.com/Casa-e-Comida>), o chef Lucas Corazza (www.facebook.com/pagcheflucascorazza) fez esta receita para representar a revista no nosso livro.





Madeleines



Ingredientes

200 g de manteiga
Raspas da casca de 1 laranja (sem a parte branca)
1 colher (sopa) bem cheia de mel
100 g de chocolate meio amargo ou chocolate ao leite com avelã
6 claras
1 pitada de sal
200 g de açúcar
100 g de farinha de amêndoa
100 g de farinha de trigo

Modo de preparo

Derreta a manteiga com as raspas de laranja e o mel. A manteiga deve adquirir um tom dourado-escuro, conhecido em confeitaria como noisette.

Desligue o fogo e junte o chocolate escolhido bem picado – o calor da manteiga quente é suficiente para derretê-lo. Mexa bem e reserve.

Bata as claras em neve com o sal e reserve.

Em uma tigela, misture o açúcar, a farinha de amêndoa e a farinha de trigo.

Despeje a mistura de manteiga sobre os ingredientes secos e mexa bem. Incorpore delicadamente as claras em neve.

Deixe gelar por pelo menos 2 horas, depois coloque em forminhas de madeleines (de silicone, de preferência). Leve ao forno preaquecido para assar por cerca de 20 minutos.

Madeleine é um ícone da confeitaria francesa. O biscoito ficou famoso ao ser citado como a melhor recordação da infância no livro *Em busca do tempo perdido*, de Marcel Proust.

Os franceses, quando querem perguntar a alguém qual a sua melhor recordação da infância, indagam: “Qual é a sua madeleine?”.

chef Lucia Sequerra (www.facebook.com/lucia.sequerra)





Baba au rhum



Para 12 babas

Ingredientes

MASSA

60 g de manteiga
10 g de fermento biológico seco
45 ml de água morna
2 colheres (sopa) de açúcar
1 pitada de sal
2 ovos grandes
1 1/3 xícara (chá) de farinha de trigo
Farinha de trigo para polvilhar
Manteiga para untar
Geleia de damasco para pincelar

CALDA

2 xícaras (chá) de água
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de rum escuro (de preferência, jamaicano)

PARA DECORAR

12 raminhos de hortelã
12 cerejas

Modo de preparo

MASSA

Derreta a manteiga e deixe esfriar.

Junte o fermento e a água morna em uma tigela e mexa até que o fermento dissolva completamente. Adicione o açúcar, o sal e os ovos. Acrescente a farinha e a manteiga derretida, mexendo com uma colher de pau.

Sove a massa, levantando, batendo e puxando vigorosamente contra as laterais da tigela por cerca de 5 minutos. Ou, se preferir, coloque em uma batedeira com gancho de massa e bata até que comece a desprender da tigela. Forme uma bola com a massa e, com uma faca, risque uma cruz no topo. Polvilhe um pouco de farinha. Cubra a tigela com filme plástico e depois com um pano e deixe crescer em local aquecido por 1h30 a 2 horas, ou até dobrar de volume.

Unte a parte interna das forminhas. Pegue delicadamente uma colher de sopa de massa, o suficiente para encher 1/3 da forminha, e pressione levemente no fundo. Coloque as forminhas descobertas em um lugar aquecido e deixe crescer por 1-2 horas, ou até que a massa preencha a forminha até a borda.

Asse em forno preaquecido (180 °C) por cerca de 15 minutos, posicionando as forminhas na grade superior do forno.

CALDA

Importante: tanto os babas quanto a calda devem estar mornos no momento de banhar. Se os babas estiverem frios, aqueça-os ligeiramente. Leve a água e o açúcar ao fogo, deixando ferver. Retire do fogo e mexa até que o açúcar dissolva completamente. Quando a calda estiver morna, junte o rum. Arrume os babas em um prato, com o topo para cima, e faça vários furinhos com um palito.

Despeje um pouco de calda sobre eles e deixe descansar por 30 minutos, regando várias vezes. Eles devem absorver calda suficiente para que fiquem úmidos e esponjosos, mas ainda mantenham a forma.

Coloque para escorrer em uma grelha, com um assadeira por baixo, por cerca de 30 minutos.

Para finalizar, pingue algumas gotas de rum no topo de cada baba. Pincele delicadamente com geleia de damasco, para dar brilho, e decore com 1 raminho de hortelã e 1 cereja.

Dicas

Pode-se acrescentar à calda 1 colher (sopa) de essência de baunilha. Para quem gostar de um doce mais alcoólico, basta aumentar a quantidade de rum a gosto.

A forminha tradicional de baba é similar a um copinho com aproximadamente 5 cm de altura e 5 cm de diâmetro. Mas muitas receitas utilizam forminhas para donuts, com um furo no meio. Eu usei forminhas para minibolos com furo central, e, como são um pouco maiores, a receita rendeu 10 babas.

Quando o Ale me pediu para fazer esta receita, imediatamente me dei conta de que, apesar dos anos em que vivi em Paris, era uma coisa que eu nunca tinha provado, e muito menos feito. Que desafio! Lá fui eu pesquisar, encontrei várias receitas, de diferentes livros e nenhuma igual a outra. Então escolhi fazer a da Julia Child, porque

é uma receita bem tradicional e porque, se a outra Julie conseguiu fazer as mais de 500 receitas do livro *Mastering the art of french cooking*, eu teria de ser capaz de fazer pelo menos uma.

Renata Prazeres (<http://cinebistrot.com.br>)

Foto: Rodrigo Bari.





Croque monsieur



Ingredientes

1 colher (chá) de manteiga
1 colher (chá) de farinha de trigo
50 ml de leite integral
100 ml de creme de leite fresco
Noz-moscada ralada
Pimenta-do-reino
2 fatias de presunto
100 g de queijo gruyère
2 fatias de pão de fôrma

Modo de preparo

Faça um roux claro: derreta a manteiga, acrescente a farinha de trigo e mexa até aquecer, sem deixar dourar. Acrescente o leite e o creme de leite, mexendo sempre, tempere com noz-moscada e pimenta a gosto. Quando obtiver um creme aveludado, desligue o fogo e reserve. Corte as fatias de presunto em tirinhas finas. Rale o queijo em lascas médias. Disponha o presunto e metade do queijo em uma das fatias de pão, acrescente a outra fatia e cubra com o molho reservado. Salpique o restante do queijo e leve ao forno para gratinar. Sirva com salada verde.



Brioche



Nota do autor: resolvi deixar esta receita na forma original que me foi enviada pelo chef Rogério Shimura, para que os leitores possam ver como os chefs preparam as fichas técnicas de seus produtos.

Ingredientes	Quantidade	Unidade de medida
Farinha de trigo	500	Gramas
Fermento biológico fresco	15	Gramas
Leite	150	Gramas
Açúcar	60	Gramas
Sal	10	Gramas
Ovos	100	Gramas
Manteiga	150	Gramas
Finalização		
Farinha para polvilhar	50	Gramas
Manteiga para untar	30	Gramas
Ovo para pincelar	1	Unidade

Modo de preparo

Num bowl, faça uma esponja com 150 g de farinha de trigo, o fermento biológico fresco e o leite. Deixe fermentar por 30 minutos para ativar o fermento.

Adicione o restante da farinha de trigo, o açúcar, o sal e os ovos e bata em velocidade baixa por 5 minutos.

Gradualmente, acrescente a manteiga, batendo em velocidade média até que esteja completamente incorporada.

Coloque a massa em uma assadeira untada. Cubra com filme plástico e leve à geladeira até o dia seguinte.

Unte as fôrmas de brioche com manteiga.

Retire a massa da geladeira e divida em pedaços de 50 g para os brioches à tête ou em pedaços de 450 g para os brioches grandes.

Modele os brioches, usando farinha para polvilhar as mãos, e coloque nas fôrmas untadas. Deixe crescer por aproximadamente 90 minutos.

Pincele os brioches com o ovo batido.

Asse em forno preaquecido (160 °C) por aproximadamente 15 minutos.

chef Rogério Shimura - Levain Escola de Panificação (www.facebook.com/pages/Levain-Escola-De-Panificacao-R-Shimura/499872853391832)





Cassoulet



Serve 10

Ingredientes

500 g de feijão-branco
Sal
500 g de bacon em brunoise (cubos pequenos)
500 g de cebola em brunoise (cubos pequenos)
500 g de cenoura em brunoise (cubos pequenos)
100 g de talo de salsão em brunoise (cubos pequenos)
2 cabeças de alho cortadas ao meio
200 g de molho de tomate
1 kg de sobrepaleta de porco temperada
500 g de linguiça portuguesa
1 bouquet garni*
1 litro de caldo de frango
1 litro de caldo de carne

PARA FINALIZAR

Farinha de salsinha**
Pillow de pato confit***

Modo de preparo

Deixe o feijão de molho por 12 horas.
Em uma panela, coloque o feijão, cubra com água salgada, cozinhe por 10 minutos, para retirar toda a impureza, e escorra.

Em outra panela, frite o bacon até ficar crocante, depois acrescente a cebola, a cenoura, o salsão e o alho.

Coloque o molho de tomate e, quando estiver quase seco, adicione o feijão, as carnes, o bouquet garni, os caldos de frango e de carne (meio a meio) e cozinhe até engrossar.

Depois de cozido, corte a sobrepaleta em pedaços e fatie a linguiça. Na hora de servir, monte a cocotte com o cassoulet e sobreponha a linguiça fatiada, a farinha de salsinha e o pato confit.

* Bouquet garni: amarre, em uma folha de alho-poró, 1 folha de louro, 1 talo de salsa, algumas folhas de salsa, alho com casca cortado ao meio, tomilho e alecrim. Depois, amarre tudo com barbante.

** Farinha de salsinha: processe o pão com salsa fresca, sal e pimenta até que fique verde – se não tiver processador, corte tudo na faca até que o pão fique verde.

*** Pillow de pato confit: um dia antes, coloque a coxa da asa de pato numa panela e cubra com sal grosso, grãos de pimenta-do-reino, 1 dente de alho com casca cortado ao meio, tomilho, alecrim e louro. Tampe e conserve na geladeira. No dia seguinte, cubra tudo com gordura de pato e cozinhe em fogo baixo por aproximadamente 4 horas. Retire da gordura e, se desejar, doure a pele na frigideira.

restaurateur Benny Novak – Ici Bistrô (www.icibistro.com.br)

Foto: Tatiana Cardeal.





Coq au vin



Ingredientes

50 g de bacon defumado cortado em cubinhos
30 ml de azeite de oliva extravirgem
2 coxas e sobrecoxas de frango
Sal e pimenta-do-reino
40 ml de conhaque ou armagnac
10 echalotas
2 folhas de louro
2 raminhos de tomilho
40 g de farinha de trigo
300 ml de vinho tinto seco
200 ml de caldo de frango
2 dentes de alho cortados em lâminas
15 g de extrato de tomate
100 g de cogumelo-de-paris
80 g de cenoura baby
1/2 maço de aspargo fresco
Ciboulette, sálvia e manjerona fresca, para decorar

Modo de preparo

Frite o bacon no azeite. Doure bem, retire o bacon da gordura e reserve. Na panela com a gordura, sele os pedaços de frango temperados com sal e pimenta até ficarem bem dourados.

Cozinhe o frango, virando de lado a cada 5 minutos. Adicione o conhaque, flambe e deixe reduzir. Em seguida, coloque as echalotas, o louro e o tomilho. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por 10 minutos.

Destampe, polvilhe a farinha de trigo e vire os pedaços de frango e as echalotas até que o molho absorva toda a farinha. Tampe novamente e deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Retire do fogo e adicione, aos poucos, o vinho e o caldo de frango. Em seguida, acrescente o bacon reservado, o alho e o extrato de tomate, leve de volta ao fogo baixo e deixe cozinhar por mais 30 minutos.

O molho vai engrossar gradualmente. Adicione então os cogumelos, as cenouras baby e, por último, os aspargos frescos.

Quando o molho estiver na consistência correta, acerte o sal e a pimenta e sirva, decorado com ciboulette, sálvia e manjerona fresca.

chef Fernando Corsi, coordenador do CEG – Centro Especializado em Gastronomia (www.cegastronomia.com.br)

Nota do autor: meu agradecimento especial a Aurea Teodoro e Edmur Bustoni.





Boeuf bourguignon



Serve 4

Ingredientes

500 g de carne para cozido (patinho, peito ou coxão duro)
Óleo de canola
Sal e pimenta-do-reino
150 g de bacon em cubos
2 cebolas grandes picadas
3 dentes de alho amassados
2 cenouras picadas
12 minicebolas
1 bouquet garni (bouquet de ervas com tomilho, louro, salsa, alecrim, que vai amarrado para a panela para depois ser facilmente retirado)
500 ml de caldo escuro de carne
3 xícaras (chá) de vinho tinto (de preferência, de Borgonha)
1 colher (sopa) bem cheia de manteiga
1 colher (café) de açúcar
200 g de cogumelo-de-paris fresco (cerca de 1 xícara)

Modo de preparo

Peça ao seu açougueiro que corte a carne em cubos médios, de pelo menos 2 cm x 2 cm (ou dois dedos), ou corte você mesmo em casa, se preferir.

Seque cada pedaço de carne com toalhas de papel, pois isso ajuda a dourar sem encharcar.

Aqueça uma frigideira com um fio de óleo e doure os cubos de carne. Se o seu fogão não é superpotente, o ideal é dourar alguns por vez, porque, se colocar muitos, a panela esfriará e a carne vai soltar água e cozinhar em vez de selar.

Tempere a carne com sal e pimenta e reserve.

Em uma caçarola de fundo grosso, faça um refogado com o bacon, a cebola e o alho.

Quando a cebola murchar, junte a carne e a cenoura. Refogue por mais 2 minutos, coloque metade das minicebolas e o bouquet garni. Acrescente o caldo de carne e o vinho, mexa, tampe e deixe cozinhar em fogo baixo até que a carne fique macia.

Enquanto isso, em uma panela à parte, derreta metade da manteiga, junte as minicebolas restantes e o açúcar e cubra com água. Deixe ferver até que o líquido fique reduzido à metade e encorpado.

Espere mais uns 5 minutos para que as cebolinhas peguem cor. Pronto, agora você já sabe fazer cebolas glaçadas. Reserve.

Vá para os cogumelos. Limpe-os e refogue no restante da manteiga. Assim que a carne estiver macia, mas íntegra, desligue o fogo. Atenção: se a carne cozinhar demais, vai desmanchar, e não é o que queremos que aconteça. A ideia é que os pedaços estejam macios, mas inteiros.

Retire o bouquet garni, junte as cebolas glaçadas e os cogumelos na manteiga, acerte o sal e sirva.

Dica

Tradicionalmente, este prato é servido com massas de fio longo (linguini, fettuccine, spaghetti) ou com purê (de batata, cará ou mandioquinha). Mas também fica ótimo com o bom e velho arroz branco.

Lara Januário – Sem Medida (<http://semmedida.com>)





Filet au poivre



Serve 4

Ingredientes

BATATAS COM BACON

8 batatas
50 g de bacon em cubos
Sal e pimenta-do-reino
Azeite de oliva

MOLHO

1 cebola branca
Azeite de oliva
10 g de pimenta-do-reino branca moída
1 dose de conhaque
100 ml de caldo de carne
500 ml de creme de leite fresco
10 g de grãos de pimenta-verde

FINALIZAÇÃO

4 bifes de filé-mignon com 200 g cada
Sal a gosto
Azeite de oliva
Salsa picada

Modo de preparo

BATATAS COM BACON

Descasque as batatas e corte-as em fatias grossas.

Coloque em uma assadeira, adicione o bacon em cubos, tempere com sal e pimenta e regue com azeite. Asse por 15-20 minutos em forno quente. Reserve.

MOLHO

Corte a cebola em gomos e refogue em azeite com a pimenta branca. Flambe com o conhaque, adicione o caldo de carne e o creme de leite e deixe reduzir.

Bata no liquidificador e coe.

Junte os grãos de pimenta-verde.

FINALIZAÇÃO

Tempere a carne com sal e grelhe no ponto desejado. Em uma frigideira com um pouco de azeite, salteie a batata e salpique a salsa picada. Regue a carne com o molho e sirva.

chef Fred Frank – La Cocotte Bistrot (<http://lacocotte.com.br>)





Chocolate belga quente com Jack Daniels & mirtilo



Ingredientes

CHOCOLATE QUENTE

150 ml de leite integral
90 g de chocolate amargo belga com 53,8% de cacau
10 g de açúcar mascavo
20 ml de Jack Daniels

COULIS DE MIRTILO

50 g de mirtilo
25 g de açúcar
10 ml de suco de limão

PARA DECORAR

Creme de leite fresco batido em picos macios
Pistache picado

Modo de preparo

CHOCOLATE QUENTE

Ferva o leite e adicione o chocolate picado e o açúcar.
Mexe até o chocolate derreter e reiniciar a fervura.
Acrescente o Jack Daniels, retire do fogo e reserve.

COULIS DE MIRTILO

Leve todos os ingredientes ao fogo e ferva por 10 minutos.
Deixe esfriar.

MONTAGEM

Despeje o coulis de mirtilo no fundo do copo e esparrame pela lateral. Adicione lentamente o chocolate quente para não misturar. Por cima, coloque uma colher de creme de leite batido, gotas de coulis e pistache picado.

chef Renata Arassiro (www.renataarassiro.com.br)



Gourmet Garage

“P marcou um café no final da tarde de uma sexta-feira. Optou por um lugar charmoso que tinha o conceito Gourmet Garage, uma comida bem-feita, mas simples, sem frescuras. Algo que pode ser montado numa área pequena, uma garagem rústica mas cheia de estilo. Um lugar de bons doces, bolos, salgados, comidas rápidas, a serem consumidos nas despreziosas mesinhas ou então levados para casa.”



Empadas de queijo



Ingredientes

MASSA

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 gemas peneiradas

RECHEIO

- 1 ovo (sempre é bom peneirar a gema)
- 100 ml de leite
- 1 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ou provolone ralado

Modo de preparo

MASSA

Peneire a farinha de trigo junto com o sal. Adicione 4 colheres de manteiga e as gemas e misture bem até a massa soltar das mãos. Sove a massa por 5 minutos ou até ficar bem lisa. Deixe descansar. Com a manteiga restante, unte forminhas de empada, forre com a massa e reserve até a hora de ir ao forno.

RECHEIO

Em uma tigela, misture o ovo, o leite e o queijo até obter uma massa homogênea. Distribua a mistura nas forminhas. Leve ao forno preaquecido (180 °C) por 25 minutos ou até ficarem bem assadas e douradas.

Desenforme as empadinhas, deixe esfriar e sirva.

A convite de Carlos Oliveira, o Cadu, editor da *Gula* (www.gula.com.br), o chef Carlos Ribeiro – Na Cozinha (www.nacozinharestaurante.com.br) fez essa receita para representar a revista no nosso livro.





Minicoxinhas de galinha caipira



Para 80 minicoxinhas

Ingredientes

MASSA

1 litro de caldo de galinha
50 g de manteiga
20 g de sal
1 kg de farinha de trigo

RECHEIO

3 colheres (sopa) de azeite de oliva
3 cebolas picadas
3 dentes de alho amassados
100 ml de caldo de galinha
1 kg de galinha caipira cozida e desfiada
1 maço de cheiro-verde picado
Sal e pimenta-do-reino

PARA EMPANAR

Farinha de trigo
2 ovos
500 ml de leite integral
Farinha de rosca
Óleo para fritar

Modo de preparo

MASSA

Ferva o caldo de galinha com a manteiga e o sal. Retire do fogo e acrescente a farinha de trigo, de uma só vez, mexendo até formar uma massa homogênea.

Retire do fogo e sove a massa. Reserve.

RECHEIO

Aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Adicione o caldo de galinha, a galinha desfiada e o cheiro-verde. Tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve.

Modele as coxinhas com a massa, recheando-as. Empane na seguinte sequência: farinha de trigo, ovos batidos com o leite e, por último, farinha de rosca. Frite em óleo a 180°C. Coloque para escorrer sobre toalhas de papel.

chef Jefferson Rueda – Restaurante Attimo (www.attimorestaurante.com.br)

Foto: Mauro Holanda.





Croquete de carne



Ingredientes

2 kg de músculo cortado em cubos
Óleo de girassol para refogar e fritar
800 g de cebola picada
24 dentes de alho picados
Sal e pimenta-do-reino
300 ml de extrato de tomate
300 g de cheiro-verde picado
100 g de pimenta biquinho batida
6 ovos
2 kg de farinha de rosca

Modo de preparo

Em uma panela de pressão, refogue o músculo em um pouco de óleo, junto com 500 g da cebola e o alho. Tempere com sal e pimenta, acrescente o extrato de tomate e um pouco de água. Cozinhe até que o músculo desmanche (cerca de 40 minutos).

Desfie o músculo e deixe esfriar. Coloque em uma assadeira e adicione o cheiro-verde, o restante da cebola picada, a pimenta biquinho batida e os ovos, acerte o sal.

Faça uma massa e enrole as croquetes. Empane na farinha de rosca e frite em óleo de girassol acima de 200 °C. Sirva com uma cachaça gelada!

chef Janaina Rueda – Bar da Dona Onça (<http://bardadonaonca.com.br>)

Foto: Mauro Holanda.



Escondidinho de carne de sol



Serve 10

Ingredientes

120 g de macaxeira cozida
80 g de creme de leite
Sal a gosto
120 g de carne de sol desfiada e refogada em manteiga de garrafa
100 g de queijo de coalho
100 g de queijo manteiga
100 g de requeijão Catupiry
40 g de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Esprema bem a macaxeira e misture com o creme de leite em fogo baixo. Prove e acerte o sal.

Coloque uma camada de 2 cm de purê de macaxeira no fundo de um ramequim pequeno. Em seguida, coloque a carne de sol refogada.

Faça uma mistura homogênea com o queijo de coalho, o queijo manteiga e o requeijão. Cubra a carne de sol com a mistura de queijos até completar o ramequim.

Por último, polvilhe o queijo parmesão ralado e leve ao forno para gratinar.



Bolo de chocolate



Ingredientes

MASSA

6 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

4 colheres (sopa) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó com 50% de cacau

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO DE BRIGADEIRO

3 latas de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

3 colheres (sopa) de Nescau

3 colheres (sopa) de chocolate em pó com 50% de cacau

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MONTAGEM

Morangos, cerejas, framboesas e mirtilos, para decorar

Açúcar de confeiteiro (opcional)

Modo de preparo

MASSA

Preaqueça o forno a 180 °C.

Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até que a mistura cresça e fique clarinha. Junte a água com o óleo e acrescente à mistura batida, batendo em velocidade média só até misturar bem.

Peneire a farinha e o chocolate e, aos poucos, vá adicionando e mexendo levemente com um fouet. Depois, adicione o fermento.

Despeje em uma fôrma de 20 cm de diâmetro e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

RECHEIO DE BRIGADEIRO

Misture todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo.

Quando o brigadeiro ferver e começar a engrossar, levante-o com uma colher e despeje de volta. O recheio estará no ponto quando o brigadeiro que cair da colher tocar no brigadeiro da panela e formar um pequeno montinho. Se ainda estiver afundando, mexa mais um pouco.

MONTAGEM

Vire o bolo (a parte do fundo fica por cima) e corte em 4 camadas.

Recheie com o brigadeiro de forma que escorra pelas laterais e passe um pouco de brigadeiro por cima.

Decore com morangos, cerejas, framboesas e mirtilos.

Se quiser, peneire açúcar de confeiteiro por cima.

chef Andrea Schwarz – Andrea Schwarz Bolos Decorados

(www.facebook.com/AndreaSchwarzBolos)





Pudim de cachaça



Para 20 fatias

Ingredientes

PRIMEIRA ETAPA

600 ml de leite de coco

600 ml de leite

300 ml de farinha de tapioca bem fina

SEGUNDA ETAPA

2 colheres (sopa) de coco ralado

1 colher (sopa) de açúcar

6 ovos

1 cálice de cachaça envelhecida

1 lata de leite condensado

PUDIM

100 ml de melado de cana para untar a fôrma

CALDA

200 ml de melado de cana

100 ml de cachaça envelhecida

Modo de preparo

PRIMEIRA ETAPA

Misture todos os ingredientes em uma tigela grande e reserve.

SEGUNDA ETAPA

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

PUDIM

Abra um buraco no meio da mistura da primeira etapa.

Coloque no buraco a segunda mistura e mexa, incorporando-a aos poucos.

Unte com o melado uma fôrma grande para pudim (ou cerca de 20 forminhas individuais).

Despeje a massa na fôrma, coloque em banho-maria e leve ao forno preaquecido (180 °C) por 20 minutos.

CALDA

Misture o melado com a cachaça e regue o pudim, antes de servir.

chef Kátia Barbosa – Aconchego Carioca (www.facebook.com/aconchego.carioca)





Apple crumble pie



Para 8 tortas individuais

Ingredientes

RECHEIO

2 kg de maçã verde
200 g de açúcar
9 g de canela em pau
90 g de manteiga sem sal
2 ml de suco de limão

CRUMBLE DE AMÊNDOA

150 g de manteiga
150 g de farinha de trigo
150 g de farinha de amêndoa
75 g de açúcar
60 g de amêndoa laminada

MONTAGEM

320 g de sorvete de creme

Modo de preparo

RECHEIO

Descasque as maçãs, retire as sementes e pique em cubos de tamanho médio.

Polvilhe o açúcar, junte a canela e deixe repousar por cerca de 2 horas.

Em uma panela, derreta a manteiga, acrescente o suco de limão e a maçã e cozinhe até que esteja macia. Reserve.

CRUMBLE DE AMÊNDOA

Em um recipiente grande, misture a manteiga, as farinhas de trigo e de amêndoa, o açúcar e, por último, a amêndoa laminada.

MONTAGEM

Coloque o recheio de maçã nos ramequins até um pouco acima da metade. Complete com o crumble, cobrindo toda a superfície e formando pequenas bolinhas com o auxílio das mãos. Leve ao forno a 180°C por cerca de 15 minutos, para dourar a superfície e aquecer o recheio. Sirva a torta quente com uma bola de sorvete de creme por cima.

P. J. Clarke's (www.pjclarkes.com.br)





Bolo de coco embrulhado



Para 15-18 pedaços

Ingredientes

MASSA

5 ovos (claras e gemas separadas)
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
1 copo de 200 ml de leite
Manteiga para untar

CALDA

2 copos de 200 ml de leite condensado
2 copos de 200 ml de leite
1 copo de 200 ml de leite de coco
100 g de coco seco ralado

Modo de preparo

MASSA

Bata as claras em neve até ficar bem fofo e leve.
Enquanto isso, peneire a farinha junto com o fermento.
Com a clara em neve no ponto, reduza a velocidade da batedeira e adicione as gemas, uma a uma.
Acrescente o açúcar e continue a bater.

Por último, adicione, aos poucos, a mistura de farinha e fermento, intercalando com o leite, e bata até a massa ficar homogênea.
Unte uma fôrma e transfira a massa.
Leve ao forno preaquecido (180 °C) para assar por 45 minutos.

CALDA

Enquanto o bolo está assando, misture os ingredientes líquidos da calda e separe o coco seco numa vasilha.

Quando retirar o bolo do forno, fure-o inteiro com um garfo, deixando um espaço de 1 dedo entre as “garfadas”.

Regue todo o bolo, ainda quente e na fôrma, com a calda, principalmente nas laterais.

Deixe o bolo na geladeira de um dia para o outro. Não o corte enquanto estiver quente, pois pode quebrar facilmente.

No dia seguinte, desenforme e corte em 15-18 partes retangulares iguais. Passe cada pedaço no coco ralado. Embale os pedaços em papel-alumínio e sirva gelado!

chef Carole Crema – La Vie en Douce (www.lavieendouce.com.br)





Brownie



Ingredientes

380 g de chocolate meio amargo picado
250 g de manteiga sem sal
250 g de açúcar
5 ovos
1 colher (sopa) de essência de baunilha
150 g de farinha de trigo
1 xícara (chá) de nozes picadas

Modo de preparo

Derreta o chocolate com a manteiga.
Incorpore o açúcar, os ovos e a essência de baunilha.
Peneire a farinha de trigo e acrescenta à massa, mexendo bem.
Despeje a massa em uma assadeira quadrada (25 cm x 25 cm), forrada com papel-manteiga.
Espalhe as nozes picadas por cima.
Asse em forno preaquecido (180 °C) por 30 minutos.
Espere esfriar e corte em quadrados.

chef Tess Abreu – Adoro Brownie (www.adorobrownie.com.br)

Foto: Rodrigo Sodré.

#SexandtheKitchen

