

Especial Páscoa

Curiosidades, harmonizações e receitas



ÍNDICE

Páscoa.....	3
Chocolate.....	4
Composição.....	4
Tipos.....	5
Classificação.....	5
Bacalhau.....	6
Tipos.....	6
Cortes.....	7
Dessalga.....	7
Peixes.....	8
Escolha.....	8
Preparo.....	9
Utensílios.....	9
Presentes.....	10 e 11
Harmonização.....	12 e 13
Receitas.....	14
Doces.....	14 à 30
Salgados.....	31 à 43
Onde encontrar.....	44

*Publicação do Portal Gastrovia
Caderno especial disponível
para download gratuito*

*Para anúncios, sugestões ou reclamações:
contato@gastrovia.com.br
Telefone: 19 3017 4053 - 3834 4050*

*O Portal Gastrovia não se responsabiliza
pelas ideias, opiniões e receitas assinadas
pelos seus colaboradores*

*É proibida a reprodução integral ou parcial
sem prévia autorização*



Páscoa

Pascua, Pasqua, Pâques, Easter, Pessach

Páscoa - festa cristã que celebra a ressurreição de Jesus Cristo. Muitos costumes ligados ao período pascal originam-se dos festivais pagãos da primavera. Outros vêm da celebração do Pessach, ou Passover, a Páscoa judaica.

Mesmo nas mais diferentes e antigas culturas a mensagem passada é atual e se fundamenta no desejo de reafirmar o renascimento, a paz e a renovação.

Entre os seus símbolos encontram-se o Círio Pascal, o Cordeiro Pascal, o Pão, o Vinho e a Cruz da Ressurreição.

O coelho e os ovos, exemplos de fertilidade e da luz, simbolizam o renascimento, a nova vida. Com eles surgiram inúmeras brincadeiras para crianças e adultos, com ovos, coelho de chocolate e ovos cozidos pintados artisticamente.

Alguns preceitos como não comer carne durante a quaresma é ainda seguido por muitos países tanto da América como da Europa. Por isso mesmo o bacalhau é um prato bem requisitado principalmente pelos espanhóis e portugueses, estes também tem o Folar como pão típico para esta data.

Em muitos países da Europa é uma festa comemorada com troca de cartões e presentes, como no Natal.

Os cristãos fazem procissões pelas ruas e

nos templos, as comemorações têm um cunho festivo.

As casas são bem ornamentadas e o almoço no Domingo de Páscoa é o ponto máximo de encontro entre parentes e amigos. Pensar no cardápio é necessário! Os assados e a Colomba Pascal são frequentes e têm seu lugar de destaque na mesa.

Mesmo sendo uma reunião familiar ter uma mesa bem posta com copos, talheres, guardanapos e um arranjo baixo no centro da mesa, deixa o ambiente com ar de festa. Por ser uma época quente no Brasil, deve-se servir só um tipo de vinho. Portanto uma taça e um copo para água à mesa são o suficiente.

Se você trabalha em uma empresa e tem algum contato com pessoas de outras culturas seja curioso, se informe, converse e procure saber mais sobre diferentes culturas! Tenha certeza que será uma conversa agradável e propícia para lembrar passagens da sua vida de criança. Conhecendo bem, ficará mais fácil escolher qual saudação se adéqua melhor ao seu colega.

O importante neste momento é renovar com eles a esperança de fé, solidariedade e desejos de um mundo mais humano e respeitoso!

Feliz Páscoa em:

Alemão: Schöne Ostern

Árabe: Eid-Foss'h Mubarak

Chinês: Fouai Hwo Gie Quai Le

Espanhol: Felices Pascuas (no plural)

Francês: Joyeuses Pâques

Inglês: Happy Easter

Italiano: Buona Pasqua

Turco: Mutlo (eller Hos) Paskalya

Português: Feliz Páscoa





Chocolate

Quem resiste ao sabor e aroma do chocolate? Apreciado pela maioria das pessoas a iguaria à base de cacau já ganhou filmes, documentários, pesquisas e segue ganhando novos sabores e formatos a cada ano.

A origem é remota, mas a história mais conhecida, é que as antigas civilizações do Golfo do México (Maias, Astecas, Toltecas e Olmecas), foram os primeiros a tirarem proveito do fruto do cacauero. Utilizado a princípio como bebida em rituais religiosos, foi levado para Europa no século XVI passando por inúmeras transformações, mas somente a partir do início do século XVIII ganhou o formato sólido, que conhecemos até hoje.

Em 1746 iniciou o cultivo do cacau no Brasil, e na metade do século XIX o país já era o maior exportador do mundo.. A primeira fábrica de chocolate instalada no país, a Neugebauer, foi fundada em 1891 por alemães, no Rio Grande do Sul.

Composição, formas e variedades

O chocolate vem sendo alterado, modificado e sofisticado a cada receita.

Composto basicamente por massa de cacau, açúcar e leite, são muitos os detalhes para um bom chocolate. Em sua composição também pode ser acrescido gordura vegetal, animal e hidrogenada. Pode ser encontrado no mercado nos formatos mais comuns como: chocolates nobres, tradicionais, hidrogenados, fracionados, diet, chocolate em pó e até como achocolatado.

Chocolate ao Leite: Composto por massa e manteiga de cacau, açúcar e leite em pó ou leite condensado. A maior parte dos fabricantes europeus usam o leite condensado, já os britânicos e americanos, o leite em pó. O teor de cacau pode variar entre 30 a 40%.



Curiosidade

Simbologia - O coelho e os ovos de chocolate são os símbolos da Páscoa, mas porquê?

Esta simbologia está ligada aos costumes pagãos, que defendiam que o coelho era o símbolo da fertilidade e, portanto representava uma nova vida. O costume de enfeitar os ovos veio desde muito tempo na Europa e era usado para presentear amigos. Já o chocolate veio depois do século XVIII, quando a ideia da nobreza europeia - que confeccionava ovos de ouro recheados de diamantes

– foi adaptada pela população com uma receita mais barata. Primeiro os ovos eram feitos com açúcar, passando mais tarde a ganhar o chocolate como ingrediente principal.





Tipos de Chocolate

Chocolate Branco	O mais “distante” do sabor original do chocolate, pois é feito com manteiga de cacau, leite e açúcar, podendo ser acrescido de aromas, como o de baunilha. É o mais doce entre todos e possui uma textura bem cremosa.
Chocolate Amargo	Feito com grãos de cacau torrados, manteiga de cacau e uma quantidade menor de açúcar, não leva leite na receita. Neste caso, existem as variações do extra amargo (75 a 85% de cacau), amargo (50 a 75%) e meio amargo (35 a 50%).
Chocolate Diet	Na sua fórmula além da massa, manteiga de cacau e leite em pó, a sacarina é usada para substituir o açúcar. Não pode ser misturado com óleo nem com gorduras e apesar de não ter açúcar na composição, é calórico.
Couverture/Cobertura	É o chocolate rico em manteiga de cacau, utilizado pelos profissionais chocolateiros para imersão, revestimento, moldagem e guarnição. É rico em brilho, mais firme e com sabor cremoso suave.
Blend	É a mistura entre o chocolate ao leite (80%) e o meio amargo (20%). Tem sabor equilibrado. Muito Versátil para banhos de trufas e bombons. Pode ser moldado nas mais variadas formas.

Quando classificado pelo tipo de gordura

Chocolate Nobre	Considerado o legítimo chocolate, contém alto potencial de manteiga de cacau em sua composição, o que garante brilho e a textura que derrete na boca. Pode ser encontrado nas versões ao leite, meio amargo, extra amargo, blend e branco.
Chocolate Hidrogenado	Tipo mais barato entre todos os chocolates, a manteiga de cacau pode ser misturada ou substituída por óleo vegetal, por isso seu sabor é alterado e o gosto de cacau, bastante reduzido. Não recomendado para produção de trufas, bombons e ovos de páscoa. É o mais indicado para uso em coberturas e decorações. Este tipo de chocolate dispensa a temperagem.
Chocolate Fracionado	Do tipo cobertura, não precisa de temperagem ou choque térmico. Tem mais sabor de leite e textura hidrogenada e leve. É indicado para coberturas, decorações e recheios de bolos, tortas, biscoitos, banho em bolachas, pães de mel, e alfajores. Com fácil manuseio a cobertura permite decoração mais delicada. Custa quase a metade do preço de um tradicional. Não é recomendado para produção de trufas, bombons ou ovos de páscoa.
Chocolate em Pó	Não deve ser confundido com chocolate solúvel (ou achocolatado), que é utilizado para saborizar o leite. Ele é feito com a amêndoa de cacau moída, sem a manteiga e pode ser encontrado como amargo, meio amargo ou doce. Pode ser usado para fazer bolos, brigadeiro e receitas que levam o chocolate em pó.
Achocolatado	É uma mistura de chocolate em pó, leite e açúcar, utilizado para dar sabor ao leite.



Bacalhau

O **Bacalhau** é uma denominação comum para peixes que são salgados, secos e preparados conservando todas as propriedades do peixe fresco.

O verdadeiro bacalhau (mais nobre) é feito a partir dos peixes *Gadus Morhua* ou Bacalhau do Atlântico, encontrados apenas em águas extremamente geladas e profundas do oceano. Também conhecido como bacalhau do porto, uma classificação histórica dada aos peixes que eram salgados no distrito do Porto, em Portugal, contudo, eram pescados na Noruega.

Ainda a bordo dos barcos em alto mar, os pescadores iniciam a primeira classificação e preparação do produto, mantendo assim suas características até o momento da salga, a etapa de transformação do bacalhau.

A melhor característica do bacalhau é que se aproveita todas as partes do peixe com igualdade de sabor.



Tipos de Bacalhau

Bacalhau do Atlântico <i>Gadus Morhua</i>	Um dos mais nobres, também conhecido como “o legítimo bacalhau”, tem carne branca de cor amarelada quase palha. O sabor leve e a textura são inconfundíveis e pode ser usado em qualquer tipo de preparação, assado ou cozido.
Bacalhau do Pacífico <i>Gadus Macrocephalus</i>	Um tipo de bacalhau bastante popular, é semelhante ao Morhua, por isso as vezes pode ser confundido com facilidade. Possui manchas mais escuras, com a barriga mais clara e sabor intenso. É ideal para grelhar, fritar e fazer cozido. Encontrado no Pacífico, EUA, China, Japão, Canadá e na Coréia. Devido a escassez do Morhua, este peixe tem sido largamente consumido no Brasil.
Bacalhau do Ártico <i>Boreogadus Saida</i>	Encontrado com facilidade na Rússia, é comercializado como filés e fica bom para fritar ou assar.
Bacalhau Site - Saithe <i>Pollachius Virens</i>	É pescado no Atlântico norte dos EUA e Europa. Mais comum e barato, tem uma coloração mais escura que clareia durante o cozimento, muito saboroso, é indicado para pratos acentuados como cozidos, ensopados, bolinhos e tortas.
Bacalhau Fanecão <i>Trisopterus Minutus Capelanus</i>	Comum em parte do Atlântico e do Mediterrâneo, de porte pequeno, é branco, tenro e de carne magra, libera seu sabor quando frito, assado e cozido a vapor.

Combinação de temperos com o bacalhau

Manteiga, azeite, salsa, limão siciliano, louro, tomates, azeitonas preta, especialmente a portuguesa, alcaparras e alho.

O bacalhau pode ser utilizado em petiscos, entradas, sopas e pratos principais. E entre seus cortes, é possível aproveitar até as partes mais finas, que são igualmente saborosas.

Cortes de Bacalhau

Lombos (parte mais maciça e tenra) são ótimos para grelhar ou assar no forno.

Filés (postas) preparados inteiros, em partes ou em filetes, é preferencialmente usado em receitas como caldeirada de bacalhau ou filetes de bacalhau, por exemplo.

Lascas (posta fina), onde se incluem abas, aparas e rabo. Servem para pratos em que o bacalhau deve ser desfiado, dentre eles, bolinhos, saladas ou lasanhas de bacalhau.



Como cortar o Bacalhau Passo a passo

- 1 O primeiro passo é cortar o rabo.
- 2 Em seguida, levante a pele em uma das extremidades e retire-a com puxadas firmes, de uma só vez, tentando não rasgar.
- 3 Depois retire as barbatanas e as nadadeiras.
- 4 Para deixar somente o lombo, é preciso retirar a espinha dorsal. Com uma faca grande e afiada, vá fazendo riscos ao longo de todo o dorso, pelas duas laterais, dando socos no cabo da faca. Depois, dobre uma das pontas do bacalhau e retire a espinha inteira de uma só vez. Apare as laterais para deixar só o lombo e use-as para desfiar.

Para dessalgar o bacalhau

Quando a assunto é Bacalhau, o sucesso no preparo deste tradicional prato começa antes até de você escolher quais ingredientes irá usar e de que forma irá prepará-lo. A DESSALGA é o “ponta pé” inicial de todas as receitas de sucesso com bacalhau.

Dessalga

- 1 Retire o excesso de sal do peixe e corte da forma que irá utilizá-lo;
- 2 Coloque num “escorredor” para macarrão e deixe na água fria corrente por 5 minutos;
- 3 Coloque-o numa vasilha com água fria e leve à geladeira por 24 horas, trocando sua água a cada 6 horas;

Dessalga rápida

- 1 Coloque as postas numa vasilha com água e leve ao fogo para aferventar.
- 2 Quando começar a ferver, junte um punhado de sal à água e logo em seguida, escorra a água e escale o

bacalhau com água fria sem sal; Repita o processo quantas vezes forem necessárias, experimentando para verificar se está no ponto exato;

Atenção: Não é adequado retirar toda salga e muita atenção para não cozinhar o bacalhau. Assim que levantar a fervura, desligue o fogo.

Dicas

Cuidados:

Quando está imerso em água gelada, sua carne fica macia e consistente, enquanto se for dessalgado na temperatura ambiente, pode exalar cheiro forte, podendo até estragar nos dias mais quentes.

Atenção na dessalga:

Para lascas e postas mais finas o tempo pode ser reduzido para 12 horas, sendo a troca da água deve acontecer a cada 3 horas.

Se a receita utilizar as postas com a pele do peixe, coloque-as com a pele para cima na vasilha.





PEIXES

É muito importante observar algumas características na hora de comprar peixe. A cor, o cheiro e a consistência são fundamentais. Procure comprar os que estão na safra “no momento” e os mais frescos possíveis. Outro fator importante é o armazenamento. Se for comprado e não consumido no dia, deve ser conservado de forma correta para que mantenha as propriedades.

Na hora da compra

Fique atento para que o peixe escolhido tenha olhos claros, pele lisa e brilhante.

Esta será a garantia de uma carne verdadeiramente fresca e saudável.

Veja mais alguns detalhes importantes na escolha do peixe:

Olhos Quanto mais velho está o peixe, mais fundos ficam os seus olhos. As pupilas acinzentadas e mais gelatinosas e a córnea opaca. Por isso prefira os peixes de olhos bem claros, convexos, de pupila bem escura e córnea translúcida.

Escamas As escamas dizem muito sobre o peixe. Se elas se soltarem com facilidade ou estiverem muito escuras, o peixe provavelmente já não está apto para o consumo. Por isso prefira os de escamas claras e brilhantes e que estejam bem presas à pele.

Pele Mesmo depois de limpo o peixe deve continuar tendo “brilho”. A pele deve estar recoberta com um muco translúcido e uniforme, garantindo assim que o peixe ainda esteja em bom estado para o consumo. O peixe mais velho apresenta na pele uma coloração desbotada e o muco torna-se mais denso e opaco.

Guelras Guelras de cor vermelho-vivo indicam um peixe fresco, já se forem escuras e a mucosa densa, cuidado, pode não ser tão fresco assim.

Cheiro Ao contrário do que muita gente pensa nem todo peixe cheira mal, pois quando ele está fresco, o cheiro deve lembrar apenas o característico cheiro de “maresia.” Já quando o odor está muito forte, significa que o peixe já não está tão fresco.

Carne Para ter certeza de que o peixe está fresco, pressione levemente a carne ao longo da espinha. Ela deve estar firme e rígida. Isso garante que o peixe não está fora da água a mais de 48 horas. Do contrário, a carne ficará mole e se desprenderá com facilidade. As condições de armazenamento, também interferem diretamente na qualidade da carne, fique atento.



Preparo

Você pode encontrar peixes prontos para o consumo em postas ou em filés, mas não terá o mesmo sabor de um peixe inteiro. Para aproveitar ao máximo a carne, tire a pele e corte pouco tempo antes do preparo.

Como limpar

- 1 Faça um corte raso na cavidade abdominal da barriga até o rabo e retire as vísceras.
- 2 Utilize a faca para retirar a membrana que reveste toda a tripa até a linha do dorso. Raspe até tirar tudo, inclusive a espinha.
- 3 Após limpar o interior do peixe, lave em água corrente e retire os pedaços da membrana mais escura que reveste a cavidade interior. Após ser limpo e lavado, seque o peixe com um papel-toalha.

Retirando escamas e barbatanas

Se o preparo do peixe for feito com a pele, retire as barbatanas e as escamas.

- 1 Com uma tesoura especial tire as barbatanas, recortando rente à pele em toda a extensão, do rabo à cabeça.
- 2 Com as costas de uma faca ou com um raspador especial, tire as escamas passando em toda a extensão do peixe, sempre no sentido do rabo para a cabeça.



Retirando a pele do filé

Retire a pele antes de cozinhar, da seguinte forma:

- 1 Coloque o peixe com a pele para baixo e comece pela parte mais estreita. Segure a ponta do peixe, encaixe a faca contra a parte mais larga e retire toda a pele.
- 2 Serrilhe a faca levemente e bem rente à pele, para não desperdiçar a carne.

É importante saber: Alguns peixes são limpos logo após a pesca, porque as vísceras são muito perecíveis. Conforme o tempo passa e o peixe se deteriora, o abdômem incha e as vísceras ficam expostas. Portanto, limpe logo após a compra.

Cortando o peixe em postas

As postas devem ser feitas em peixes grandes e mais robustos, para que fiquem adequados à qualquer receita que exija o formato. Para cortá-las, é preciso que o peixe esteja limpo e lavado (sem nadadeiras e sem escamas).

- 1 Faça as postas sempre do mesmo tamanho (4 cm), da nadadeira até a pouca antes da cauda.



Utensílios essenciais para o preparo de peixes

- ✓ Faca larga (lâmina de 25 cm em média) para serviços mais complexos
- ✓ Uma faca fileteira de lâmina flexível para tarefas mais delicadas
- ✓ Escamador
- ✓ Tesoura de cozinha (para cortar as barbatanas)
- ✓ Pinça de cozinha (para retirar os espinhos).

Produtos & Presentes



Starbucks®



Ovo de Páscoa recheado com brigadeiro de colher, traz a combinação perfeita do chocolate ao leite com o doce mais querido pelos brasileiros, o brigadeiro ao leite coberto com granulados de chocolate.
R\$38,90 (180g)



Chocolates Brasil Cacau

Ovo Trufado Dinda, é uma homenagem à Dinda de chocolate. O produto que conquistou o brasileiro em 2012 em formato de ovo trufado. Chocolate ao leite recheado com o marshmallow da Chocolates Brasil Cacau.

R\$ 30,40 (300g)

Kopenhagen

Kit Amarula/Kopenhagen, a embalagem traz um ovo com cascas decoradas de chocolate ao leite com recheio trufado, quatro dos famosos e delicados mini copinhos de chocolate ao leite e uma monodose de licor Amarula.
R\$ 84,90 (ovo de 130g)



Kopenhagen

Ovo Kopenhagen 85 anos, o Ovo Collection celebra os 85 anos da Kopenhagen e vem embalado em um veludo preto, cravejado com cristais Swarovski. A exclusividade não para por aí, pois, o ovo é recheado com uma verdadeira coleção de sabores Kopenhagen: bombons Cherry Brandy, mini Lajotinha, Língua de Gato e Chumbinho.

R\$ 299 (1000g)



Ovo Língua de Gato amargo, o sucesso da linha Língua de Gato chega à Páscoa com a versão amarga. A casca toda desenhada com as Línguas de Gato, vem recheada com Línguas de Gato em chocolate amargo.
R\$ 61,90 (300g)



Trufa de Colher

O inconfundível recheio das trufas da Chocolates Brasil Cacau recheiam completamente esse ovo de chocolate ao leite pra comer de colher.

R\$ 34,90 (380g)

CHOCOLATES BRASIL
CACAU

Produtos & Presentes



Chocolat du Jour

Kit Ovo Brigadeiro, recheado com o brasileiríssimo doce, de consistência cremosa, esta criação foi inspirada no “Ovo Quente”. Um kit composto por 6 ovos, nos sabores ao leite ou meio-amargo, com casca granulada de chocolate, e 1 tesoura específica para quebrar as cascas.
R\$ 198 (300g)



Nestlé

Alpino de Colher, com a casca de chocolate e o recheio cremoso do Alpino para comer de colher, item que acompanha o ovo
R\$ 44,99 (355g)

Cacau Show

Caixa Feliz Páscoa Belga

Para quem procura presentes, uma boa dica é a Caixa Feliz Páscoa Belga, que traz deliciosos chocolates feitos artesanalmente. A novidade vem com formatinhos de coelhos e ovos elaborados com o delicioso chocolate belga.

a partir de R\$ 37,90 (160g)



Trio Gourmet Brigadeiros

Sucesso na edição anterior, o Trio Gourmet, ovo para comer com colher, vem com novos sabores e uma embalagem mais bonita e sofisticada, perfeito para presentear. Com três deliciosos recheios: brigadeiro tradicional, brigadeiro de maracujá e brigadeiro de morango.

a partir de R\$ 49,90 (440 g)

Chocolates Munik

Ovo de Páscoa Pão de Mel, elaborado com o mais fino chocolate ao leite, recheado pão de mel, na versão leite e licor. Será produzido em edição limitada
R\$ 54,90 (350g)



Ovo Branco com Frutas Vermelhas, produzido com chocolate branco e pedaços de framboesa e strawberry, é uma opção sofisticada.

R\$ 32,90 (200g)



Pascottone Cacau Show, com massa de panettone e gotas de chocolate, é recheado com creme de trufa tradicional e coberto com chocolate ao leite. Complementa a linha de Páscoa da Cacau Show.

a partir de R\$ 42,90 (750g)



Harmonização

Para acompanhar os principais sabores da Páscoa, o portal Gastrovia convidou o sommelier Diego Arrebola, para selecionar dicas de harmonização com os tradicionais pratos da data, o bacalhau, peixes e sobremesas a base de chocolate

Bacalhau

Com seu sabor marcante e textura ligeiramente firme, o bacalhau pede, em geral, brancos mais estruturados, porém com baixo teor alcoólico, uma vez que o álcool não se dá muito bem com o sal. Pensando em harmonizações regionais, prefira brancos portugueses e espanhóis, de regiões como Lisboa, Bairrada, Dão, Galícia e Catalunha, como o português *Monte Cascas Malvasia de Colares*, de Lisboa. Prefira os brancos sem madeira, salvo para pratos com um pouco a mais de creme de leite ou natas; neste caso vinhos com uma pequena passagem por madeira vão bem, como o *Arinto Campolargo da Bairrada*. Uma exceção importante são os pratos com molhos vermelhos, e/ou muitos tomates; neste caso, pode-se pensar em um tinto leve e frutado como os da uva Pinot Noir, entre os quais podemos destacar o canadense *Cave Spring Pinot Noir*.



Peixes



Para os pratos mais leves e delicados, uma boa pedida são vinhos proporcionalmente leves, uma boa opção são os franceses do Loire, a base de Sauvignon Blanc, como o *Sancerre Les Baronnes de Henri Bourgeois* ou os portugueses da região dos Vinhos Verdes, como o *Loureiro da Quinta da Gomariz*. Pratos com mais estrutura pedem vinhos mais marcantes, sempre com boa acidez, como rieslings alemães do Rheinghau, como os de *Robert Weil* ou ainda Sauvignon Blancs chilenos e neo-zelandeses, entre os quais destacamos o chileno *Viña Maipo Gran Devoción Sauvignon Blanc*. Para aqueles que não abrem mão dos tintos, as melhores opções são os tintos mais leves, com poucos taninos, como um Pinot Noir do Alto Ádige, na Itália, um Beaujolais de boa qualidade, da França, ou ainda um austríaco da casta Zweigelt, como o *Sonnenmulde Zweigelt*.

Doces

Sobremesas com chocolate pedem vinhos intensos, fortificados, como o vinho do Porto, ou o *Banyuls*, do sul da França e o biodinâmico de *M. Chapoutier*. Bolos, pães, tortas e outros doces com frutas secas, cristalizadas e passas vão bem com Moscatéis, como o *Moscatel de Setúbal JMS*, de António Saramago, de Portugal. O *Vin Santo Italiano* é a harmonização clássica para a Pastiera de Grano. Doces intensos, com muito açúcar e ingredientes como mel, especiarias, açúcar mascavo, rapadura, castanhas e afins são uma boa opção para o Jerez PX, espanhol, entre os quais destacamos o *PX El Maestro Sierra*, enquanto que sobremesas leves e delicadas com sorvetes e frutas frescas, vão bem com Colheitas Tardias do Chile e Argentina



Sommelier

Diego Arrebola, é um sommelier apaixonado pelo vinho e pela profissão, dedicado ao aperfeiçoamento profissional e a maior divulgação da cultura do vinho, coleciona prêmios em seu currículo, entre eles o de *Melhor Sommelier do Brasil 2012 - ABS/ASI* e o *Melhor Sommelier de Vinhos Portugueses – Prazeres da Mesa Melhores do Vinho 2012*. www.profissoasommelier.com

Doces

Biscoito crocante.....	15
Bolo de chocolate.....	16
Bolo de flocos.....	17
Bombom exótico.....	17
Colomba pascal de maracujá.....	18
Colomba pascal tradicional.....	19
Fudge de café.....	20
Ovo bola da Páscoa.....	21
Coelbinho bom de bola.....	22
Ovo arretado.....	23
Ovo brasileiro crocante.....	24
Ovos marmorizados.....	24
Ovos de páscoa.....	25
Ovo rendado.....	25
Ovo pavê.....	26
Ovo brigadeiro de colher.....	27
Pavê expresso.....	27
Pastiera di grano.....	28
Rosca de Páscoa diet.....	29
Strogonoff de nozes e chocolate.....	29
Torta pastiera di granno.....	30

Salgados

Bacalbau à Gomes de Sá.....	31
Bacalbau na broa rota do sol.....	31
Bacalbau com broa e amêndoa.....	32
Bacalbau com purê de mandioquinha.....	32
Bacalbau empanado em tempurá.....	33
Bacalhoada.....	33
Bolinho de batata com bacalbau.....	34
Buri com purê de cenoura.....	34
Cavaquinha e panqueca de cogumelos.....	35
Escondidinho de Páscoa.....	36
Filé de bacalbau.....	37
Filé de peixe à delícia.....	37
Gratinado light de linguado.....	38
Kassler Romeu e Julieta.....	38
Lasanha de bacalbau.....	39
Mignon de peixe com café.....	40
Robalo grelhado com tagliolini salteado na rúcula e tomate.....	40
Namorado em crosta de sal grosso com purê de batatas.....	41
Salmão grelhado com molho de ervas e batatas douradas com alecrim.....	42
Sopa de cação.....	43

Receitas



Doces

Biscoito crocante

Ingredientes

Para a massa:

- 1 ¼ xícara (chá) de farinha de trigo (150 g)
- ¾ xícara (chá) de farinha de amêndoas (90 g)
- 2 colheres (sopa) de aveia em flocos finos (14 g)
- 3 ½ colher (sopa) de Tal e Qual (7 g)
- 3 colheres (sopa) manteiga gelada em cubinho (42 g)

Para a cobertura:

- 1 clara (40 g)
- ¾ xícara (chá) de farinha de amêndoas (90 g)
- 1 colher (sopa) de Tal e Qual (2g)

Modo de Preparo

Prepare a massa: coloque as farinhas e o Tal e Qual em uma tigela, junte a manteiga em cubinhos e misture-a com as pontas dos dedos obtendo uma farofa úmida. Se precisar, coloque 1 a 2 colheres (sopa) de água gelada, enquanto mistura com as mãos até obter uma bola de massa que desgrude com facilidade do recipiente. Envolve-a com um filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Faça a cobertura: misture a clara com a farinha de amêndoas e o Tal e Qual.

Montagem do biscoito: coloque a massa entre dois sacos plásticos e abra-a com auxílio de um rolo até atingir a espessura de 2mm. Corte a massa utilizando um cortador de biscoitos com o formato de sua preferência. Retire as rebarbas e vire os biscoitinhos sobre a assadeira, assim você os transfere sem perder o formato. Amasse as rebarbas formando uma bola e repita o processo. Se precisar, volte a massa para descansar em geladeira antes de abri-la novamente. Sobre cada

biscoitinho, espalhe um pouco da cobertura utilizando uma colherinha e passe delicadamente até formar uma camada fina.

Leve ao forno pré-aquecido (180 °) e asse por cerca de 30 minutos ou até que fiquem dourados e sequinhos. Retire os biscoitinhos da assadeira e deixe-os esfriarem sobre uma grade. Guarde-os em pote hermético.

Dicas:

- Você pode fazer farinha de amêndoas em casa. Leve as amêndoas sem pele ao forno durante 25 minutos, ou até que fiquem torradas e, em seguida, bata-as no liquidificador ou processador até virar farinha.

Variações: substitua as amêndoas por sua oleaginosa favorita: avelãs, castanha-do-pará, amendoim ou nozes.

Rendimento: 90 biscoitinhos (3 g cada)

Tempo de preparo: 30 minutos

Receita Tal e Qual



Biscoito crocante



Bolo de Chocolate

Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de óleo de milho (150 ml)
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite (100 ml)
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Fleischmann
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de Fermento em Pó Químico Fleischmann

Recheio:

- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de Chocolate em Pó Fleischmann
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite (100 ml)
- $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de licor de chocolate (opcional)

Cobertura:

- $\frac{1}{4}$ de tablete de manteiga sem sal (50 g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar

- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de Chocolate em Pó Fleischmann
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de creme de leite

Montagem:

- 3 colheres (sopa) de leite
- 1 vidro de geleia de damascos ou laranja

Modo de Preparo

Massa: bata à mão ou no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e o chocolate em pó até ficar homogêneo. Passe para uma vasilha e acrescente, mexendo sempre, a farinha de trigo peneirada e o fermento em pó. Despeje em assadeira redonda (20 cm de diâmetro) untada e enfarinhada. Asse em forno médio pré-aquecido por cerca de 45 minutos ou até que, ao espetar um palito no centro do bolo, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme.

Recheio: aqueça o chocolate em pó, o leite e o açúcar por cerca de 5 minutos, ou até começar a engrossar. Desligue o fogo e misture o creme de leite e o licor. Deixe esfriar.

Cobertura: bata a manteiga com o açúcar até ficar branco e fofo. Acrescente aos poucos o chocolate em pó e o creme de leite, até ficar cremoso e homogêneo.

Montagem: corte o bolo em 3 camadas e umedeça a primeira camada com o leite. Despeje o recheio de chocolate e espalhe bem. Encaixe a segunda camada, umedeça-a com o restante do leite e espalhe a geleia. Cubra com a última camada e espalhe a cobertura com a ajuda de uma espátula. Deixe em geladeira até o momento de servir.

Rendimento: 12 pedaços

Tempo de preparo: 1 hora

Receita e imagem: Fleischmann

*Ficou com água na boca?
Confira outras opções de bolos diet
no site www.gastrovia.com.br*

Bolo de Flocos

Ingredientes

- 8 ovos
- 200 g de açúcar
- 200 g de farinha de trigo
- 1 lata ou 400 g de leite condensado
- 800g de chantili (200g para o recheio e 600 g para a cobertura)
- 400 g chocolate derretido

Modo de preparo

Massa: Bata os ovos com o açúcar até que o volume seja triplicado.

Misture delicadamente a farinha de trigo até ficar uma massa fofa e lisa.

Unte uma fôrma e polvilhe com farinha de trigo, logo após coloque a massa e asse por 25 a 30 minutos com o forno a 170 C.

Recheio: Cozinhe o leite condensado com a lata fechada por cinco minutos

até engrossar. Espere a lata esfriar por completo. Em seguida, com o recheio frio, misture o conteúdo ao chantili.

Cobertura: Coloque o chantili na batedeira. Quando estiver batendo, adicione o chocolate aquecido em fio e misture continuamente para formar os flocos de chocolate. Para formar os flocos é importante que o chocolate esteja aquecido.

Montagem do bolo: Corte o bolo em três partes, espalhe o recheio e cubra com a cobertura. Alise bem para finalizar o acabamento.

Rendimento: 15 a 16 porções.

Tempo de preparo: 35 a 40 minutos.

Receita do Chef José Olivian Pego, Restaurante Divino Fogão

Bolo de Flocos



Bombom Exótico



Bombom Exótico

Ingredientes

- 250 g de chocolate ao leite
- 100 ml de creme de leite
- Geléia de damasco a gosto
- 2 ½ colheres (de sopa) de Vinagre Balsâmico Tradizionale Castelo
- 1 colher (de chá) de gengibre em pó
- 200 g de chocolate fracionado para banhar
- Corante em pó dourado

Modo de preparo

Derreta o chocolate em banho-maria. Acrescente o creme de leite, a geléia de damasco, o gengibre e o Vinagre Balsâmico Tradizionale Castelo, misture e tire do fogo.

Deixe esfriar, modele o chocolate em bolinhas e banhe-as no chocolate fracionado derretido.

Quando secar, retire as rebarbas e pincele o corante em pó dourado.

Rendimento: 15 unidades

Tempo de preparo: 20min

Receitas Nutricionista e Culinarista Elaine de Araújo/Castelo Alimentos



Colomba Pascal de Maracujá

Colomba Pascal de Maracujá

Ingredientes

Esponja

- 20g ou 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
- 120g ou 1 xícara (chá) de farinha de trigo tipo 1
- 80g ou 1/3 xícara (chá) de água filtrada e gelada

Massa

- 500g ou 4 xícaras (chá) de farinha de trigo tipo 1
- 100g ou 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 2g ou 1/2 colher (chá) de sal
- 100g ou 1/2 xícara (chá) de margarina
- 5 gemas
- Gotas de essência de panetone
- 120ml ou 1/2 xícara (chá) de água filtrada e gelada

Recheio

- 700g ou 2 e 1/4 xícaras de Harald Gel de Frutas de Maracujá

Cobertura e decoração

- 500g ou 2 xícaras (chá) de farinha de trigo tipo 1

- 300g ou 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 250g ou 1 e 1/4 xícara (chá) de manteiga
- 350g ou 1 xícara (chá) de Harald Gel de Frutas de Maracujá

Modo de preparo:

Esponja: Em um recipiente, misture o fermento com a farinha e a água até formar uma massa homogênea. Cubra bem com filme-plástico e deixe fermentar até dobrar o volume.

Massa: No bowl da batedeira, misture delicadamente a farinha com o açúcar e o sal. Adicione a esponja, a margarina, as gemas, a essência de Panetone e a metade da água e bata. Acrescente aos poucos o restante da água até dar o ponto e a massa ficar lisa, elástica e homogênea. Sobre uma superfície lisa e untada com óleo, abra a massa e sove delicadamente até ficar uniforme. Forme uma bola e deixe descansar por 15 minutos. Modele a massa como se estivesse fazendo uma baguete. Divida

em duas partes e corte uma delas em três partes sendo uma maior e duas menores. Para servir de guia, meça a forma de Colomba e coloque a parte maior como corpo e as menores como asas. Repita a operação com a outra Colomba. Cubras e deixe crescer por cerca de 30 minutos. Faça furos e preencha com Harald Gel de Frutas Maracujá. Cubra novamente e deixe crescer por 50 minutos ou até dobrar de volume.

Cobertura e decoração: Em um recipiente, misture a farinha com o açúcar e a manteiga até formar uma farofa.

Reserve. Espalhe o Harald Gel de Frutas Maracujá sobre as Colombas e polvilhe a farofa. Asse em forno médio (170°C), pré-aquecido, por cerca de 1 hora. Retire do forno e deixe esfriar.

Tempo de preparo: 2h30 a 3h

Rendimento: 2 Colombas com cerca de 650 g cada

Receita Harald

Colomba Pascal Tradicional

Ingredientes

- 1 e ½ colher (sopa) de fermento seco ou 45g de fermento fresco
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 2 ovos
- 800g farinha de trigo (aproximadamente)
- 2 gemas
- Raspas de laranja
- 200ml de leite
- 2 colheres (sobremesa) de essência para panetone
- 250g de frutas cristalizadas ou gotas de chocolate
- 250g de uvas passas (se você quiser diversificar)
- 1 colher (sobremesa) de emulsificante para pães

Cobertura

- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) açúcar impalpável
- ½ xícara (chá) de castanha de caju
- 2 claras
- Essência de amêndoa ou nozes

Modo de Preparo

Misture o fermento seco com uma parte da farinha e reserve. Junte todos os ingredientes um por vez, sove delicadamente para homogeneizar os ingredientes até soltar das mãos. A massa fica macia. Faça bolas, coloque em fôrmas próprias para Colomba e deixe dobrar de volume. Essa massa é mais demorada. Misture os ingredientes da cobertura e regue toda a superfície da Colomba. Jogue amêndoas em lascas por cima e leve para assar em forno moderado por aproximadamente 50 minutos ou até ficar dourada e firme. Retire do forno, deixe esfriar e jogue açúcar de confeiteiro em cima.

Receita Confeitaria Romana

Gastrovia
turismo e gastronomia

O seu portal de
turismo e gastronomia.



Fone: (19) 3834-4050
contato@gastrovia.com.br

www.gastrovia.com.br

Colomba Pascal Tradicional





Fudge de Café

Fudge de Café

Ingredientes

- 500g de chocolate meio amargo de cobertura
- 200g de Creme de leite
- 1 xícara de café expresso 3 Corações
- 250g de Leite condensado
- 1 cálice de licor Mandarinino
- Grãos de café para enfeitar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

Divida o chocolate pela metade em dois bowls de vidro. No primeiro bowl, coloque o creme de leite e leve para o micro-ondas por aproximadamente 50 segundos para derreter. Retire e mexa bem. Se ainda não estiver totalmente derretido, coloque por mais alguns segundos. Adicione o licor e mexa bem para que ele fique bem incorporado ao chocolate. Coloque a mistura na forma forrada com papel e leve para geladeira.

Enquanto isso, adicione o leite condensado no outro bowl com o restante do chocolate e faça o mesmo procedimento do micro-ondas. Acrescente o espresso, a baunilha e misture muito bem. Deixe esfriar um pouco e leve à geladeira. Quando a mistura que está na geladeira estiver quase sólida (depois de 10 ou 15 minutos), despeje essa outra mistura de chocolate e deixe por mais duas horas. Depois, corte em quadradinhos e enfeite com grãos de café.

Dica: os tempos de micro-ondas variam, por isso, comece com 30 segundos e retire a mistura. Mexa bem e depois coloque mais 20 segundos, até ele estar totalmente derretido.

Tempo de preparo: 10 minutos mais 2 horas de geladeira

Rendimento: 6 a 8 pessoas

Foto e receita Stela Morato - 3Corações

Quer saber aonde ir?

Acesse o **guia Gastrovia**



Basta um clique
de seu **tablet**
ou **smartphone**

O seu portal de turismo e gastronomia

Ovo Bola da Páscoa

Ingredientes

- 500g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada
- 20g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo temperada
- 6 colheres (sopa) de Recheio Caipirinha (veja a receita abaixo)
- 2 moldes de PVC em formato de bola de futebol de 500 g

Modo de preparo

Pincele os pentágonos com o chocolate meio amargo e leve à geladeira por cerca de 2 minutos, até secar. Coloque o chocolate branco até preencher metade de cada um dos moldes e faça as cascas da bola utilizando a técnica do giro. Leve à geladeira por 15 minutos, ou até que a forma esteja opaca. Espalhe o recheio de caipirinha sobre as cascas e cubra com o

chocolate branco temperado. Leve à geladeira por cerca de 2 minutos para secar, desenforme e embale em caixa de acetato.

Bombom Bola

Aproveite as sobras do chocolate branco temperado e do recheio de caipirinha e faça bombons utilizando um molde de bolinha, como na receita do Coelhoinho Bom de Bola.

Recheio Caipirinha

No micro-ondas em potência média (50%), aqueça por 2 minutos 250 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto, 2 colheres (sopa) de suco de limão (26 ml) e 1 colher (sopa) de creme de leite (30 g). Mexa a cada 30 segundos para derreter o chocolate completamente. Acrescente 2 colheres (sopa) de cachaça (26 ml) e misture até ficar liso e

homogêneo. Cubra com um plástico-filme e leve à geladeira por 2 horas.

Bola Canarinho

Faça uma bola verde e amarela derretendo 50 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto. Junte 1 pontinha de colher (café) de corante verde para chocolate (1g) e tempere no banho-maria frio. Pincele pentágonos alternados do molde e leve à geladeira por cerca de 2 minutos, ou até que o chocolate não grude nos dedos. Para pintar os pentágonos restantes, repita o mesmo procedimento com 1 pontinha de colher (café) de corante amarelo para chocolate (1g). Faça a casca com chocolate branco temperado.

Rendimento: 1 ovo de 750 g

Tempo de preparo: 2 horas

Receita Garoto



Coelhinho Bom de Bola

Ingredientes

- 20 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada
- 225 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto temperada
- 1 molde de PVC em formato de coelho com um ovinho nas mãos
- 2 moldes de PVC em formato de bola de futebol (2,5 cm de diâmetro)

Modo de Preparo

Pincele os olhinhos e o nariz do coelho e os pentágonos das bolinhas com o chocolate meio amargo temperado. Leve à geladeira por 2 minutos para secar. Preencha a forma de coelho com o chocolate branco temperado, só até as patinhas. Dê leves batidinhas para retirar o ar e leve à geladeira para secar por 15 a 20 minutos, ou até o molde ficar opaco e o coelhinho sair facilmente da forma. Preencha os moldes de bolinha com o chocolate branco e vire-os sobre dois refratários para escorrer o excesso. Dê batidinhas para eliminar as bolhas de ar e leve-os à geladeira por cerca de 5 minutos, virados sobre uma base com papel-manteiga. Retire-os da geladeira e preencha um dos moldes com a ganache de queijo e o outro com a goiabada (veja a receita ao lado). Cubra os moldes com chocolate branco temperado, limpe o excesso com uma espátula e leve à geladeira por 20 minutos, ou até que fiquem opacos e desenformem com facilidade.



Coelhinho Bom de Bola

Utilize o restante do chocolate branco temperado para unir as metades de bolinha, formando a combinação “Romeu e Julieta”.

Show de Bola

Fixe as bolinhas sobre as patinhas do coelho usando um pouco de chocolate branco temperado, ou fixe bandeirinhas

e crie um cenário com as bolinhas na frente.

Recheio Romeu e Julieta

Derreta 100 g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto no micro-ondas por 2 minutos, em potência média (50%), parando na metade do tempo para mexer. Acrescente $\frac{1}{2}$ embalagem de cream cheese (75 g) e $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de queijo parmesão ralado (30 g). Misture até ficar liso e homogêneo. Passe para um saco de confeitar e leve à geladeira por 1 hora. Enquanto isso, leve ao fogo médio 200 g de polpa de goiaba, 2 colheres (sopa) de açúcar (24 g) e $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de suco de limão por cerca de 15 minutos, ou até engrossar (ponto de geleia). Deixe esfriar e passe para um saco de confeitar.

Rendimento: 50 bombons bolinha e 1 coelhinho

Tempo de preparo: 1 h e 30 min.

Receita Garoto





Ovo Arretado

Ovo Arretado

Ingredientes

- 60 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto temperada
- 60 g de Cobertura de Chocolate Blend Garoto temperada
- ½ xícara (chá) de cocada mole
- tirinhas de tapioca pronta, ou 1 colher (sopa) de tapioca granulada
- 2 moldes de PVC para ovo de 250 g

Modo de Preparo

Pincele a Cobertura de Chocolate Meio Amargo sobre os moldes, formando listras na largura que desejar, e leve à geladeira por 1 ou 2 minutos para secar. Para as listras ficarem bem aparentes, repita o mesmo procedimento e leve à geladeira novamente. Divida a Cobertura Blend temperada sobre os moldes decorados e faça a casca do ovo usando a técnica do giro. Leve os moldes à geladeira por 15 minutos, ou até que a

forma fique opaca. Enquanto isso, misture as tirinhas de tapioca com a cocada. Usando a tapioca industrializada, hidrate-a com cerca de 2 colheres (sopa) de leite de coco. Retire os moldes da geladeira e pincele-os com uma fina camada do chocolate meio amargo temperado. Com as costas de uma colher, espalhe o recheio e cubra com chocolate meio amargo temperado.

Dicas

- Depois de temperado, o chocolate deve ser mantido sempre na temperatura final indicada na embalagem. Quando começar a esfriar, leve-o ao micro-ondas, em potência média (50%), por 5 a 10 segundos, para que retorne à temperatura correta.

- Você pode preparar a tapioca usando a goma fresca ou a versão industrializada, em grânulos. Basta dispor uma camada fina da goma em uma frigideira grossa até

que tome forma. Vire como panqueca para firmar do outro lado. Nas feiras e mercados, você pode comprar a tapioca pronta. Usando o tipo industrializado, em grânulos, hidrate-as com leite ou água de coco.

Recheio Brasileiríssimo

Faça a cocada mole mexendo em fogo médio ½ xícara (chá) de coco fresco em flocos (50 g) com 1 ¼ xícara (chá) de açúcar (40 g) por 5 minutos, ou até que fique “transparente”. Deixe esfriar. Se preferir, recheie o ovo com paçoca triturada.

Leve à geladeira pela última vez, para secar, por cerca de 2 minutos. Desenforme o ovo e embale em papel celofane transparente.

Rendimento: 1 ovo de 300 g
Tempo de preparo: 2 horas

Ovos Marmorizados

Ingredientes

- 5 ovos
- 350 ml de café coado
- 1 xícara de açúcar demerara ou mascavo
- 1 colher (sopa) de gengibre cortado
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho Claramil (opcional)

Modo de Preparo

Cozinhe os ovos e coloque-os em água fria para esfriar. Enquanto isso, misture o café, açúcar e gengibre e ferva numa panela por cerca de 8 minutos. Retire do fogo e deixe a mistura esfriar. Para obter o efeito marmorizado, aperte os ovos com delicadeza até a casca ficar toda rachada. Atenção: ela não deve ser retirada, pois as rachaduras darão charme ao prato. Depois disso, deixe os ovos imersos na mistura do café. Coloque um pratinho leve em cima para que eles fiquem totalmente submersos.



Ovos Marmorizados

Depois de 3 horas, retire do líquido e descasque. Se quiser engrosse o líquido que sobrou com um pouco de amido de milho e leve ao fogo até ferver. Sirva como calda para os ovos.

Dica: Coloque os ovos em temperatura

ambiente na água fria com um pouco de sal para serem cozidos por aproximadamente 17 minutos.

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 20 minutos e 3 horas de imersão

Foto e receita Stela Morato - 3corações

Ovo Brasileirinho Crocante



Ovo Brasileirinho Crocante

Ingredientes

- 500 g de Cobertura de Chocolate ao Leite Garoto temperada
- 1 xícara (chá) de xerém (castanha-de-caju bem picadinha) (110 g)
- 2 moldes de PVC para ovo de 500 g

Modo de Preparo

Misture o chocolate temperado ao xerém e preencha as duas cavidades até a metade dos moldes. Bata-os levemente para retirar eventuais bolhas. Espere até o chocolate começar a engrossar e, com as costas de uma colher, espalhe-o do centro para as bordas, até preencher os moldes completamente. Leve à geladeira até que fique opaco. Desenforme e embale.

Variações

Substitua o xerém por 1 xícara (chá) de castanha-do-pará picada, coco queimado, pé de moleque quebrado ou mesmo frutas liofilizadas picadinhas, como banana ou abacaxi.

Bombom Bem Fácil!

Aproveite o que ficou na tigela e modele bombons crocantes e rústicos: faça montinhos de chocolate sobre uma placa coberta com papel-manteiga e deixe secar na geladeira por cerca de 5 minutos, ou até endurecer. Recheie o ovo com os bombons.

Rendimento: 1 ovo de 550 g

Tempo de preparo: 1 hora

Receita Garoto

Dica Gastrovia

Acesse o portal www.gastrovia.com.br e confira muitas dicas para o seu dia a dia.

Ovos de Páscoa

Ingredientes

- 1 bolo de sua preferência cortado em quadrados
- 300 ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de café solúvel 3 Corações Tradicional
- 1 xícara de açúcar de confeitiro
- 300g de chocolate para cobertura (branco e meio amargo)
- Confeitos diversos
- Palitos de madeira (churrasco)

Modo de Preparo

Misture o creme de leite, o açúcar e o café em um bowl e reserve. Em outro recipiente, desfaça todo o bolo com as mãos até ficar todo esfarelado. Coloque a mistura reservada anteriormente e amasse até tornar uma massa moldável. Modele em forma de ovos, espete no palito e passe nas coberturas de chocolate já derretidas. Coloque os confeitos ou faça desenhos com chocolate. Deixe secar. Faça lacinhos nos palitos para deixar sua sobremesa ainda mais bonita!

Dicas:

- Use o bolo, coberturas e confeitos de sua preferência.
- Para tirar o excesso de chocolate quando mergulhar o ovo na cobertura de chocolate, bata em seu braço, como ilustra a penúltima foto do passo-a-passo.

Tempo de preparo: 1 hora (contando com o preparo do bolo)

Rendimento: 12 ovos

Foto e receita Stela Morato - 3Corações

Gastrovia
turismo e gastronomia

Acesse www.gastrovia.com.br
e fique por dentro das
promoções e dicas
Siga-nos no Twitter
@Gastrovia

Ovos de Páscoa



Ovo Rendado

Ovos de Páscoa com casca rendada.

Ingredientes

Casca do Ovo

- 250 g de Chocólaté meio amargo
- 250 g de Chocólaté branco
- 250 g de Chocólaté ao leite
- 15 ml de Bebida destilada

Modo de preparo

Casca do Ovo: Derreta e tempere o Chocólaté ao Leite, o Chocólaté meio amargo e o Chocólaté branco conforme as instruções das

embalagens. Acrescente algumas gotas de bebida no chocolate e misture até obter uma massa "mole". Com auxílio de uma manga de confeitaria, com um bico perle fino, faça desenhos dentro de uma forma de ovo de páscoa de 350 g. Leve à geladeira até que a forma fique opaca.

Rendimento: 1 ovo de chocolate meio amargo, 1 ovo de chocolate branco e 1 ovo de chocolate ao leite

Receita Chocólaté - Puratos



Ovo Rendado

Ovo Pavê

Ingredientes

Pão de ló

- 50 g ou ½ xícara (chá) de farinha de trigo tipo 1
- 7 g ou 1 colher (sopa) de Harald Chocolate em Pó 50%
- 100 g ou 2 ovos
- 60 g ou 10 colheres (sopa) de Harald Confeiteiro Açúcar Impalpável

Recheio

- 150 ml ou 10 colheres (sopa) de leite integral
- 120 g ou ½ xícara (chá) de creme de leite fresco
- 100 g ou ¼ xícara (chá) de leite condensado
- 60 g ou ¼ xícara (chá) de Harald Melken Chocolate Branco
- 150 g ou 1 xícara (chá) de chantilly batido firme

Ovo

- 500 g ou 2 e ½ xícaras (chá) Harald Melken Chocolate ao Leite
- 1 forma de ovo de 500 g

Para finalizar: Pão de ló cortado

Recheio

- 150 g ou ¾ xícara (chá) de Harald Melken Ganache Chocolate ao Leite
- 50 g ou ¼ xícara (chá) de Harald Melken Ganache Chocolate Branco

Modo de preparo

Pão de ló: Peneire juntos a farinha e o Harald Chocolate em Pó 50%. Reserve. Bata os ovos até formar uma leve espuma e, aos poucos, adicione o Harald Confeiteiro Açúcar Impalpável, com a batedeira ligada. Continue batendo até obter uma mistura leve e firme. Junte aos poucos a mistura de farinha e chocolate reservada e incorpore delicadamente. Espalhe a massa em uma forma (30 x 40 cm) untada. Asse em forno brando (160°C), pré-aquecido, por cerca de 20 minutos ou até a massa estar assada. Retire do forno e corte em discos do tamanho do ovo e deixe esfriar. Reserve.

Recheio: Junte em uma panela o leite com creme de leite e o leite condensado, cozinhe em fogo baixo até ficar com consistência de brigadeiro e desprender do fundo da panela.

Retire do fogão e adicione o Harald Melken Branco e mexa até o chocolate derreter. Deixe esfriar e incorpore delicadamente o chantilly.

Ovo

Derreta e tempere o Harald Melken ao Leite (conforme as instruções da embalagem) e aplique na forma de ovo de Páscoa. Leve à geladeira por 20 minutos para cristalizar.

Montagem

Desmolde o ovo e intercale camadas de recheio e de pão de ló, finalizando com o recheio. Derreta separadamente o Harald Melken Ganache ao Leite e o Harald Melken Ganache Branco (conforme instruções das embalagens). Espalhe o Harald Melken Ganache ao Leite sobre a camada de recheio, faça riscos com o Harald Melken Ganache Branco e, com um palito, faça como teia de aranha.

Tempo de preparo: 1h30 - 2h

Rendimento: 1 ovo de 1,2kg

Chef Chocolatier da Harald - Alexandre Bispo





Pavê
Expresso

Pavê Expresso

Ingredientes

- 300g de queijo cottage
- 1 colher (café) de café solúvel 3 Corações Tradicional
- 2 colheres (sopa) de achocolatado Kimimo (ou cacau em pó)
- 2 colheres (sopa) de cream cheese
- 2 colheres (sopa) de chantili
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 8 biscoitos ingleses

- Licor de café para embeber os biscoitos

Modo de Preparo

Forre os bowls ou os ramequens com papel filme. Deixe uma sobra de 5 cm por fora do recipiente, em toda a sua volta. Em uma tigela diferente, misture o queijo cottage, o chantili, o cream cheese, o café, o achocolatado e o açúcar. Bata com a varinha mágica (ou fouet). Experimente para verificar se é

necessário adicionar mais açúcar. Num prato fundo, coloque o licor de café e passe os biscoitos que serão usados no primeiro recipiente (não passe todos de uma vez só, pois eles amolecem muito rápido). Coloque o biscoito no fundo do bowl com o papel filme, se for muito grande, quebre no meio. Depois disso, coloque a mistura por cima. Feche com as bordas do papel filme e leve para a geladeira por 2 horas. Na hora de servir é só abrir o excedente do filme, virar num prato e puxar o filme em direção ao prato.

Dicas:

- Na hora de tirar, fica muito fácil: deixe 5 cm de filme excedente nas bordas.
- O queijo cottage pode ser substituído por ricota fresca.

Tempo de preparo: 2 horas e 10 minutos
Rendimento: 4 porções

Foto e receita Stela Morato - 3 corações

Ovo Brigadeiro de Colher

Ingredientes

Recheio

- 150ml ou 10 colheres (sopa) de leite integral
- 120g ou ½ xícara (chá) creme de leite
- 100g ou 1/3 xícara (chá) de leite condensado
- 60g ou ¼ xícara (chá) de Harald Melken Chocolate Blend picado

Casca do ovo

- 500g ou 2 e ½ xícaras (chá) Harald Melken Chocolate ao Leite

Para finalizar e decorar

- 100g Harald Melken Chocolate ao Leite
- 1 folha de textura da Harald Melken Decor
- 100g ou ½ xícara (chá) de Harald Confeiteiro Granulado Macio sabor Chocolate ao Leite

Modo de preparo

Recheio: Em uma panela, junte o leite, o creme de leite e o leite condensado e, mexendo sempre, cozinhe em fogo baixo até ficar na consistência de brigadeiro e

desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e misture com o Harald Melken Blend até ficar homogêneo. Leve à geladeira.

Casca do ovo: Derreta e tempere o Harald Melken ao Leite conforme as instruções da embalagem. Aplique na forma de ovo de páscoa e leve à geladeira por 20 minutos para cristalizar. Retire e espalhe o recheio até preencher todo o ovo. Reserve.

Finalizar e decorar

Derreta e tempere o Harald Melken ao Leite conforme as instruções da embalagem e aplique sobre a folha de

textura Harald Melken Decor. Vire o ovo sobre o chocolate, fechando-o. Com uma faca, faça uma marca em volta da casca de ovo. Leve à geladeira para cristalizar por 20 minutos. Retire da geladeira, tire a folha de acetato e apare as bordas. Aplique o Harald Melken ao Leite já temperado e decore com o Harald Confeiteiro Granulado Macio.

Tempo de preparo: 1h30 a 2h

Rendimento: 1 ovo de 1,2 kg

Chef Chocolatier da Harald – Alexandre Bispo

Ovo Brigadeiro
de Colher





Pastiera di Grano

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de uvas passas brancas
- ¼ de xícara (chá) de rum

Massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de canela em pó
- 3 colheres (sopa) de Tal e Qual (6 g)
- 1 xícara (chá) de margarina light
- 1 clara

Recheio:

- ¾ de xícara (chá) de trigo em grãos
- 1 ¼ de xícara (chá) de leite desnatado (250 ml)
- 3 colheres (sopa) de Tal e Qual (6 g)
- raspas de 1 limão
- 1 ricota fresca
- 1 xícara (chá) de creme de leite light
- 3 gemas
- 5 colheres (sopa) de Tal e Qual (10 g)
- 3 claras em neve

Modo de Preparo

Em um recipiente, macere as uvas passas no rum durante 1 hora.

Prepare a massa: misture a farinha de trigo, a canela e o adoçante. Acrescente a margarina e mexa com a ponta dos dedos até obter uma farofa. Adicione a clara e misture até formar uma massa que desgrude do fundo da tigela. Cubra-a com filme plástico e deixe na geladeira por 30 minutos antes de usar.

Faça o recheio: ferva ½ litro de água e adicione o trigo. Deixe os grãos cozinharem em fogo médio, durante 15 minutos, e escorra a água. Na mesma panela, adicione o leite, o adoçante e as raspas de limão. Termine de cozinhar o trigo em fogo baixo, durante aproximadamente 20 minutos, ou até que o leite seque na panela.

Bata a ricota, o creme de leite light, as gemas e o adoçante em um processador até obter um creme. Despeje esse creme

em um recipiente e misture as uvas passas maceradas com o rum, o trigo cozido no leite e as claras em neve, delicadamente.

Montagem

Abra a massa com um rolo entre dois sacos plásticos e forre uma assadeira canelada de fundo falso, de 21 cm de diâmetro x 2 cm de altura. Fure a massa com um garfo e leve-a para pré-assar durante 15 minutos, em forno médio, pré-aquecido a 180°C. Em seguida, adicione o recheio de ricota e arrume-o sobre a torta com as costas de uma colher. Retorne ao forno por mais 30 minutos ou até dourar. Espere esfriar e sirva.

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 10 porções

Informação nutricional – 1 porção

Receita Tal e Qual



Rosca de Páscoa Diet

Ingredientes

- 1 tablete de fermento biológico fresco
- 1 colher (sopa) de óleo de canola
- 3 colheres (sopa) de margarina light
- 1 colher (café) de essência de amêndoas
- 3 colheres (sopa) de Tal e Qual (6g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de leite desnatado (100 ml)
- 4 barras de Gold Chocolate ao Leite Diet picadas
- ½ xícara (chá) de amêndoas filetadas
- 1 gema para pincelar

Modo de preparo

Dissolva o tablete de fermento em ¼ xícara (chá) de água morna (50 ml). Em seguida misture o óleo, a margarina, a essência de amêndoas e o adoçante. Despeje a farinha de trigo em uma bancada, faça uma cova no meio e despeje a mistura de fermento. Misture a massa com a mão do centro para fora, acrescentando o leite aos poucos, até formar uma massa mole (utilize todo o leite). Sove a massa com auxílio de uma espátula durante 15 minutos, ou até dar o ponto de massa elástica e

pegajosa. Passe-a para uma tigela e deixe crescer, coberta por um pano limpo e úmido durante 30 minutos, ou até dobrar de volume.

Abra a massa com o auxílio de um rolo sobre uma superfície enfarinhada, no formato de um retângulo de 27 x 20 cm. Espalhe sobre a massa o chocolate picado e metade das amêndoas. Enrole-a como um rocambole e, com o auxílio de uma faca, corte 8 rodelas do mesmo tamanho. Coloque-as uma ao lado da outra em uma forma de 23 cm de diâmetro, com furo no meio, untada com margarina. Deixe crescer, coberta com um pano por mais 30 minutos, ou até dobrar de volume.

Misture a gema com uma colher (sopa) de água e pincelar a rosca com essa mistura. Coloque o restante das amêndoas por cima e asse em forno médio, pré-aquecido a 180°C, durante 40 minutos. Espere esfriar, desenforme e sirva.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 40 minutos

Variação: você pode trocar as amêndoas por nozes, castanhas de caju ou avelãs.

Receita Tal e Qual

Strogonoff de Nozes e Chocolate

Ingredientes

- 790 g ou 2 latas de leite condensado
- 40 g ou ½ xícara (chá) de Harald chocolate em pó 50%
- 400 ml ou 1 e 2/3 xícara (chá) de leite integral morno
- 600 g ou 2 latas de creme de leite
- 200 g ou 2 retângulos de Harald Melken chocolate meio amargo derretido
- 150 g ou 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 100 g ou 2/3 xícara (chá) de uvas-passas brancas

Para decorar:

- Biscoito champagne com a ponta banhada no Harald Melken chocolate meio amargo
- Morangos fatiados

Modo de preparo

Em uma panela junte o leite condensado, o Harald chocolate em pó 50% e o leite e, mexa até formar um brigadeiro mole. Retire do fogo e misture com o creme de leite e deixe esfriar. À parte, derreta o Harald Melken chocolate meio amargo (conforme as instruções da embalagem) e misture ao brigadeiro mole. Junte as nozes e as uvas-passas e mexa para homogeneizar. Leve à geladeira para melhorar a consistência. Sirva em taças, decorado com um biscoito champagne e morango.

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 10 canecas

Receita Harald



Strogonoff de Nozes e Chocolate

Torta Pastiera di Granno

Ingredientes

Massa

- 300g de farinha de trigo
- 150g de açúcar
- 150g de manteiga em temperatura ambiente
- 3 gemas
- Manteiga para untar a forma
- Açúcar de confeiteiro para peneirar por cima da torta pronta

Recheio

- 200g de grão de trigo duro, demolido durante 3 dias
- 200g de açúcar
- 500g de ricota
- 500 ml de leite
- 10g de canela
- 4 ovos (4 gemas e 4 claras em neve)
- 40 ml de água de flor de laranjeira
- 100g de frutas cristalizadas e passas
- 30g de açúcar de confeitar.
- Raspas de casca de 1 limão siciliano

Modo de Preparo

Recheio: O primeiro passo é colocar o trigo de molho em água três dias antes do preparo. Mantenha na geladeira e sempre mude a água diariamente

Passado este tempo, esprema bem o trigo e coloque para ferver em água por 15 minutos. Escorra e coloque numa panela. Adicione o leite quente, metade da raspa de limão, uma pitada de canela, uma colher (sopa) de açúcar e misture. Cozinhe até que o leite esteja completamente absorvido e os grãos bem macios. Reserve. Num bowl, amasse a ricota com a ajuda de um garfo até ficar um creme.

Coloque as gemas, o açúcar, a água de flor de laranjeira e misture. Adicione as frutas cristalizadas com as passas, o resto da canela e da casca de limão e misture bem. Por fim, acrescente o grão cozido no leite. Misture tudo muito bem e coloque na geladeira.

Massa: Misture a farinha, o açúcar, a manteiga e as gemas. Trabalhe a massa até formar uma bola homogênea. Embrulhe num filme e deixe descansar por 1 hora na geladeira. Depois de 1 hora, abra a massa com a ajuda de um rolo de madeira. Unte a forma de fundo removível e forre com a massa até quase a borda. Faça tirinhas de 1,5cm de largura para o gradeado de cima. Retire o

recheio da geladeira e acrescente as claras em neve, misturando delicadamente.

Acrescente o recheio na forma, nivele bem a superfície e faça um gradeado com as tirinhas de massa. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 50 minutos ou até que a massa esteja dourada. Deixe esfriar e polvilhe a superfície com uma fina camada de açúcar de confeiteiro.

Dicas:

- Use ricota de ótima qualidade. Dê preferência pra as não ensacadas.
- Adicione mais farinha à massa, caso necessário.
- Envolve a massa em papel filme para esticá-la. Isso evitará que ela grude e facilita o transporte para a forma.
- Use forma de aro de 25 cm

Tempo de preparo: 3 horas (mais 72 horas em que o trigo fica de molho na água)

Rendimento: 12 fatias

Foto e receita Stela Morato - 3corações



Torta Pastiera di Granno

Salgados

Bacalhau na Broa à Rota do Sol

Ingredientes

- 1 broa de milho portuguesa
- 2 postas de bacalhau, do lombo
- 4 batatas cozidas
- 3 dentes de alho laminados
- salsa picada a gosto
- 1 cebola
- 4 cabeças grandes de brócolis cozidas
- Noz moscada a gosto
- 1 copo americano de creme de leite fresco
- 2 ovos cozidos
- 6 azeitonas pretas
- 3 copos americanos de azeite
- parmesão em palitos

Modo de preparo

Faça um corte circular abrindo uma tampa no topo da broa com uma faca de serra. Retire com uma colher de sopa, com cuidado, o miolo da broa e o separe em recipiente. Numa panela, coloque o azeite, os dentes de alho laminados e a cebola cortada em rodellas fininhas. Quando a cebola estiver murcha, junte as lascas do lombo do bacalhau e refogue por alguns minutos. Em seguida coloque as batatas cozidas, já previamente amassadas com um garfo e os brócolis picados grosseiramente. Misture tudo delicadamente até ficar homogêneo e, por fim, coloque os ovos picados, o creme de leite, a salsa e a noz moscada. Deixe no fogo alguns minutos para cozinhar o creme de leite. Coloque essa massa dentro da broa enchendo-a por completo. Ponha um pouco do miolo retirado no início do procedimento junto com palitos de parmesão. Leve ao forno para gratinar. Acompanha arroz branco.

(Porção para duas pessoas)
Receita da Quinta da XV



Bacalhau na Broa a Rota do Sol

Bacalhau à Gomes de Sá

Ingredientes

- ½ kg de bacalhau dessalgado e cozido
- ½ kg de batatas pré-cozidas cortadas em rodellas
- 2 cebolas cortadas em rodellas
- 2 tomates cortados em rodellas
- 1 xícara (chá) de Azeite de Oliva Extra Virgem Castelo
- ½ xícara (chá) de Vinagre de Vinho Branco Clássico Castelo
- ½ xícara (chá) de salsinha picada
- Pimenta do reino
- ½ xícara (chá) salsinha picada
- 1 xícara (chá) de azeitonas pretas
- 1 buquê de brócolis pequeno
- Azeite de Oliva Extra Virgem Castelo a gosto para regar

Modo de preparo

Em uma panela de fundo grosso, arrume o bacalhau e por cima distribua as rodellas de batata, de tomate e as de cebola.

À parte, misture o Azeite de Oliva Extra Virgem Castelo com o Vinagre de Vinho Branco Clássico Castelo, e despeje sobre o bacalhau.

Tampe a panela e leve ao fogo brando, sacudindo a panela de vez em quando, por cerca de 30 minutos. Passe o



Bacalhau à Gomes de Sá

bacalhau e os vegetais para uma travessa. Decore o prato com salsinha picada, azeitonas e brócolis. Regue com Azeite de Oliva Extra Virgem Castelo.

Dica

O bacalhau deve ser deixado de molho na véspera refrigerado, para que fique mais macio e saboroso.

Preparo no micro-ondas: Siga o modo de preparo convencional, mas cozinhe tudo no micro-ondas de 12 a 15 minutos em potência média.

Rendimento: 06 porções

Tempo de preparo: 1 hora

Receita culinária Elaine Escábia/Castelo Alimentos

Bacalhau com Broa de Amêndoa

Ingredientes

- 4 Lombos de bacalhau DIAS
- 800 ml de Azeite
- 20 g de Alho (Dentes)
- 300 g de Cebola
- 2 folhas de Louro
- 100 g de Coentro fresco
- 2 g de Pimenta preta
- 200 g de Miolo de broa
- 50 g de amêndoa laminada
- 200 g de batata pequena
- Sal grosso a gosto

Modo de Preparo

Cozinhar as batatas em água abundante com um pouco de sal.

Cortar as cebolas em meia lua e refogar com 200 ml de azeite, as folhas de louro, pimenta e sal.

Com 400 ml de azeite, "cozer em azeite" (não fritar) o bacalhau e colocá-lo no forno. Em seguida, aquecer numa frigideira 200 ml de azeite (a mesma onde se cozeu o bacalhau) e alho. Juntar a essa mistura, o miolo de broa esfarelado, a amêndoa e os coentros picados, no final. Cobrir o bacalhau com este preparado e levar ao forno, previamente aquecido a 190 °C, durante 15 minutos.

Numa panela pequena, coloque 200 ml de azeite e doure as batatas, depois deixe-as ligeiramente amassadas. Tampe com um pouco de sal grosso.

Montar o prato

Faça uma espécie de base com as batatas e coloque o refogado de cebola por cima. Depois, acrescente o lombo de bacalhau com a crosta de broa.

Regar com um pouco mais do azeite onde se cozeu o bacalhau.

Rendimento: 4 pessoas
Receita Bacalhau Dias

Bacalhau com Broa de Amêndoa



Bacalhau com Purê de Mandioquinha

Ingredientes

Purê

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 500g de mandioquinha cozida e processada
- sal a gosto
- 1 lata de creme de leite
- ½ xícara (chá) de queijo parmesão

Bacalhau

- 400 g de bacalhau demolido por 48 horas
- 1 l de água
- ½ xícara (chá) de azeite
- 1 folha de louro
- 2 cebolas grandes cortadas em rodelas
- 100 g de alho processado
- 1 xícara (chá) de azeitonas pretas
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Purê: Em uma panela, derreta a manteiga. Junte a mandioquinha processada e cozinhe até ferver

novamente. Tempere com sal. Retire do fogo, adicione o creme de leite e misture bem. Volte ao fogo por mais 10 minutos.

Bacalhau: Em uma panela com água, afervente o bacalhau por 5 minutos. Escorra e desfie em lascas grandes. Em outra panela, aqueça o azeite e o louro. Junte a cebola, o alho e deixe dourar. Acrescente as azeitonas e refogue por 5 minutos. Reserve.

Montagem

Coloque em uma travessa uma camada do purê, distribua o bacalhau e cubra com a cebola, o alho e as azeitonas.

Dica

Para dessalgar o bacalhau, troque a água diversas vezes, deixando-o de molho por 48 horas.

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 4 porções

Calorias: 416 kcal

Receita do Viver Casa & Gourmet

Dica Gastrovia

Acesse o portal e confira o glossário de alimentos no editorial Cozinha de A à Z.





Bacalboada

Ingredientes

- 500g de batatas cozidas "al dente" e cortadas em rodelas
- 450g de bacalhau, demolhado, aferventado e desfiado grosseiramente
- meio pimentão-amarelo médio, sem sementes, em rodelas
- 2 tomates médios cortados em rodelas
- 3 ovos cozidos, em rodelas
- 1 cebola pequena cortada em rodelas
- meia xícara (chá) de azeitonas-pretas descaroadas (60 g)
- meia xícara (chá) de azeite de oliva (100 ml)
- 1 sachê de Hondashi®
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de salsa picada

Modo de preparo

Em um refratário retangular grande (35 x 22 cm), untado, faça camadas com a batata, o bacalhau, o pimentão, o tomate, o ovo, a cebola e as azeitonas. Regue com o azeite previamente misturado com o Hondashi® e o sal. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno quente (200 graus) por 30 minutos. Retire o papel e volte ao forno por mais 20 minutos, ou até que o tomate murche. Retire do forno, salpique a salsa e sirva em seguida.

Dica

Se preferir uma preparação mais rápida e econômica, você pode preparar este prato substituindo o bacalhau por merluza, que não necessita ficar de molho: basta limpar o peixe e montar o prato.
(+ 50 minutos de forno)

Rendimento 6 porções
Receita Ajinomoto

Bacalboada

Bacalhau Empanado em Tempurá

Ingredientes

- 4 Lombos gourmet de bacalhau Dias
- Pimenta preta a gosto
- 200 grs de farinha de tempurá
- 100 grs de Panko (pão ralado grosso Japonês)
- ½ litro de óleo para fritar
- Água fria

Modo de Preparo

Cortar os lombos em 4 partes de maneira

a obter 4 cubos de bacalhau por lombo. Temperar com um pouco de pimenta preta moída na hora. Aquecer o óleo para fritar. Fazer a tempurá juntando um pouco de água à farinha até obter um creme espesso. Passar os cubos de bacalhau neste creme e, de seguida, passar no pão ralado. Fritar de imediato. Servir sobre uma salada a gosto.

Rendimento 4 porções
Receita Bacalhau Dias



Bacalhau Empanado com Tempurá



Bolinho de Batata com Bacalhau

Ingredientes

- ½ xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 embalagem de "Ajinomoto® Caseirinho" Purê de Batata (180 g)
- 1 cebola pequena picada
- meia colher (sopa) de salsa picada
- 250g de bacalhau, demolhado, cozido e desfiado
- 2 ovos

Modo de preparo

Em uma tigela média, coloque o leite, o azeite de oliva e o "Ajinomoto® Caseirinho" Purê de Batata, e misture bem.

Junte a cebola, a salsa, o bacalhau e os ovos, e misture bem até ficar homogêneo.

Com ajuda de 2 colheres (sopa), modele os bolinhos e frite-os em imersão, em óleo não muito quente, por 3 minutos ou até dourarem.

Dica

Para desfiar o bacalhau, embrulhe-o em um pano úmido e esfregue com as mãos em uma superfície lisa para quebrá-lo em pedaços cada vez menores. Se preferir modelar como croquete, deixe descansar na geladeira por duas horas.

*Rendimento: 12 porções
Receita Ajinomoto*

Buri com Purê de Cenoura

Ingredientes

- 200g de buri em posta
- 3 mini cenouras
- 3 aspargos cozidos
- 4 cabeças pequenas de brócolis
- 1 colher (sopa) de purê de cenoura
- 1 colher (sopa) de purê de beterraba
- 1 colher (sopa) de migas de batatas
- 1 colher (sopa) de azeite de ervas

Para as migas de batatas

- 2 batatas asterix cozidas
- 100g de manteiga clarificada
- sal e pimenta a gosto

Para o purê de cenoura

- 3 cenouras pequenas, descascadas e cortadas em cubos
- 100 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de Creme de Leite
- Sal e pimenta a gosto

Para o purê de beterraba

- 2 beterrabas cortadas em cubos
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 100 ml de água
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Para o purê de cenoura: Cozinhe a cenoura no leite. Em seguida, bata a cenoura, em um liquidificador, até obter consistência de purê. Adicione a manteiga cortada em cubos, dentro do liquidificador, com o purê ainda quente. Adicione o creme de leite, tempere e reserve.

Para o purê de beterraba: Em uma panela, doure a beterraba no azeite. Em seguida, adicione a água, abaixe o fogo e tampe a panela. Deixe cozinhar. Retire e processe a beterraba, em um processador, e passe por uma peneira, com ajuda uma colher. Tempere e

reserve

Para as migas de batatas: Esfarele grosseiramente, com as mãos, as batatas cozidas, já frias. Em uma frigideira antiaderente, doure a batata na manteiga até ficar bem crocante. Tempere e reserve.

Modo de preparo

Branqueie o brócolis e os aspargos em água fervente e sal. Doure o peixe, em uma frigideira antiaderente, com a pele voltada para baixo. Em outra frigideira, doure os legumes. Disponha no prato o purê de cenoura, os legumes e o peixe. "Pingue" purê de beterraba ao lado, para colorir o prato. Disponha as migas de batatas. Regue o peixe com o azeite.

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 1 porção

Receita do chef Felipe Mirasierras, do restaurante Praça São Lourenço

Cavaquinha e Panqueca de Cogumelos

Ingredientes

- Cavaquinha limpa
- discos de panqueca
- ½ xícara (chá) de recheio de cogumelos
- ½ xícara (chá) de molho bisque
- 1 colher (sopa) de azeite de ervas
- 1 limão siciliano
- Ervas para decorar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal e pimenta a gosto

Para a massa da panqueca

- 4 ovos
- ½ kg de farinha de trigo
- 1 litro de leite integral
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida
- Sal e pimenta a gosto

Para o recheio de cogumelos

- 1 xícara (chá) de cogumelos Paris
- 1 xícara (chá) de shitake
- 2 cogumelos de portobello
- 1 xícara (chá) de shimeji
- 1 xícara (chá) de cebola picada
- 3 dentes de alho descascado e picado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de salsa

- 1 colher (chá) de cebollete
- Sal e pimenta a gosto

Para o molho bisque

- 300g de casca de crustáceos (Camarão, lagosta, lagostin)
- 1 alho-poró
- 15 dentes de alho descascados
- 1 xícara (chá) de cebola
- ½ unidade média de salsa
- 1 cenoura pequena
- 1 tomate médio
- 30ml de conhaque
- 300ml de água
- Folhas de tomilho e louro
- 500ml de creme de leite
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Para a massa da panqueca: Modo de preparo: processe todos os ingredientes em um liquidificador. Em uma frigideira antiaderente, coloque um pouco de manteiga e disponha uma concha pequena da mistura, espalhando-a por toda a superfície da frigideira fazendo movimentos no cabo da panela. Deixe dourar por alguns instantes, de ambos os lados. Reserve para rechear.

Doure a cavaquinha na manteiga por aproximadamente 6 minutos. Recheie as panquecas com o molho de cogumelos. Para servir, disponha a panqueca em um prato e sobreponha-a parcialmente com a cavaquinha. Despeje um pouco do molho bisque sobre a massa e finalize com o azeite de ervas e ervas.

Para o recheio de cogumelos: Em uma panela derreta a manteiga e doure a cebola.

Em sequência entre com os cogumelos e deixe refogar

Para finalizar tempere com sal e pimenta e as ervas por ultimo. Reserve até o uso.

Para o molho bisque: Leve todos os ingredientes a uma panela, exceto o creme de leite. Deixe cozinhar até apurar todos os sabores, mexendo de vez em quando. Por último, adicione o creme de leite e espere incorporar. Reserve até o uso.

Tempo de preparo: 30 minutos

Receita do chef Felipe Mirasierras, do Praça São Lourenço



Cavaquinha e
Panqueca de
Cogumelos



Escondidinho de Páscoa

Escondidinho de Páscoa

Ingredientes

Purê

- 1kg de mandioquinha, sem casca e picada
- 3 colheres (sopa) de margarina sem sal
- meia colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de leite

Refogado

- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola picada
- 1 cenoura média ralada grossa
- 1 tomate médio picado
- 2 xícaras (chá) de lascas de bacalhau, dessalgado, aferventado e desfiado (500 g)
- 1 sachê de Hondashi®
- meia xícara (chá) de azeitonas verdes, em rodelas (50 g)

- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de água

Modo de preparo

Em uma panela de pressão, coloque a mandioquinha, cubra com água, tampe a panela e leve ao fogo médio, por 10 minutos após o início da fervura. Desligue o fogo, espere a pressão ceder e abra a panela. Escorra a mandioquinha e, com o auxílio de um garfo, amasse-a até obter um purê homogêneo. Transfira para uma tigela grande, acrescente a margarina, o sal e o leite, e misture bem até ficar liso e cremoso.

Prepare o refogado: em uma panela média, aqueça o azeite em fogo alto e refogue a cebola por 3 minutos, ou até ficar transparente. Adicione a cenoura, o tomate, o bacalhau, o Hondashi®, a

azeitona, a salsa e a farinha de trigo, previamente dissolvida na água, e cozinhe por 5 minutos, ou até encorpar. Forre o fundo de um refratário médio com metade do purê de mandioquinha e espalhe o refogado de bacalhau. Cubra com o restante do purê e leve ao forno médio (180 graus), pré-aquecido, por 15 minutos, ou até aquecer bem. Retire do forno e sirva em seguida.

Dica

Antes de amassar a mandioquinha, certifique-se de que ela esteja bem cozida pois, caso contrário, o purê poderá não ficar tão cremoso e homogêneo.

+ 15 minutos de forno
Rendimento 6 porções
Receita Ajinomoto



Filé de Bacalhau

Filé de Bacalhau

Ingredientes

- 1 kg de filé de bacalhau dessalgado
- 1 colher (sopa) de colorífico Dona Clara (ou colorau in natura)
- 4 batatas em triângulos grossos
- 3 tomates cortados em triângulos grandes
- 2 cebolas cortadas em rodela ou fatias

2 Pimentas doces cortada em fatias (ou pimentão vermelho)

- 4 ou 5 folhas de couve inteiras para forrar a panela
- 150g de cogumelos Paris in natura
- 1/2 copo de azeite
- 1 colher (sopa) de zimbros
- 1 copo de vinho branco (opcional)
- Salsinha fresca picada para enfeitar o prato

Modo de Preparo

Forre uma panela que vá ao forno com as folhas de couve. Coloque uma camada de cogumelos. Em seguida, coloque o filé de bacalhau de pirarucu e despeje o vinho por cima.

Salpique o colorífico. Cubra com as batatas, tomates, cebola, pimenta doce e o zimbros. Despeje o azeite por cima. Cozinhe em forno médio com a panela tampada por aproximadamente 40 minutos. Quando o bacalhau estiver no ponto, deixe a panela destampada no forno para secar um pouco os líquidos, caso haja. Salpique salsinha fresca picada na hora de servir.

Tempo de preparo: 1 hora (mais 48 horas dessalgando em geladeira - troque a água 3 vezes ao dia)

Rendimento: 5 a 6 porções

Foto e receita Stela Morato - 3 corações

Filé de Peixe à Delícia

Ingredientes

- 400g de filé de Pescada Amarela
- 200g de creme de leite
- 100g de leite de coco
- 3 fatias de queijo mussarela
- ½ limão
- Farinha de trigo
- Sal e Pimenta do reino a gosto
- 1 colher de café de noz moscada em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- Queijo Parmesão a gosto

Modo de preparo

Tempere o peixe com o sal e a pimenta do reino. Passe o peixe pela farinha de trigo e o grelhe na chapa. Quando estiver grelhado, coloque o peixe num refratário que possa ir ao forno. Numa tigela, misture o creme de leite com o leite de coco e leve uma frigideira ao fogo para derreter a manteiga. Junte o suco de ½ limão, o creme de leite misturado com o leite de coco e deixe ferver em fogo baixo, mexendo sempre. Retire do fogo. Coloque as fatias de queijo mussarela



Filé de Peixe à Delícia

sobre o peixe, cubra com o preparado anterior. Polvilhe com o queijo parmesão e a noz moscada e leve ao forno para gratinar. Sirva acompanhado de arroz, purê de batata ou batata inglesa.

Rendimento: 2 pessoas

Receita do Chef Abraão Honório, restaurante Olbo D'Água - Hotel Tropical Tambau

Kassler Romeu e Julieta

Ingredientes

- 2 unidades kassler
- 2 unidades cará
- 100g de goiabada
- 100ml vinho branco seco
- 10g pimenta dedo de moça
- 20g queijo coalho
- 50g manteiga
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

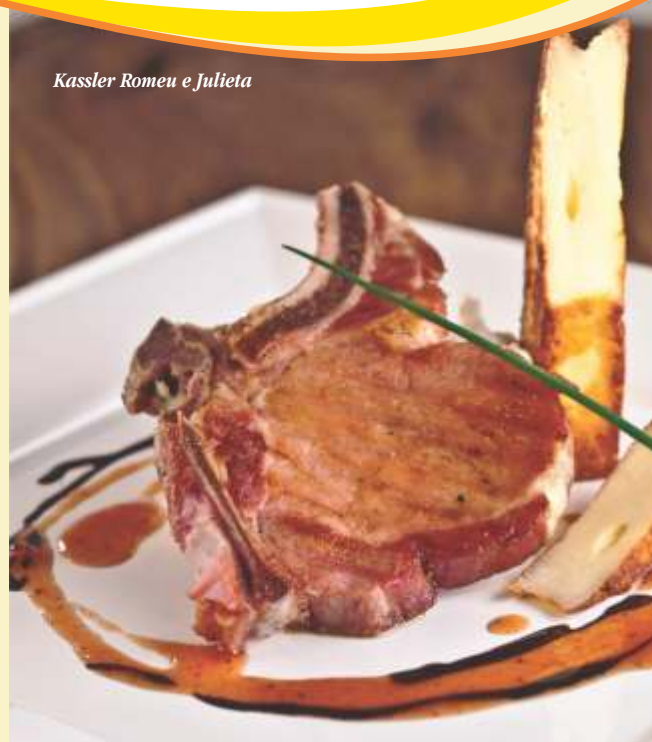
Numa panela com água fervente, cozinhe o cará e depois de pronto,

amasse em purê junto com a manteiga, sal e pimenta. Reserve. Em outra panela, derreta a goiabada com o vinho e a pimenta dedo de moça até ficar cremoso. Reserve. Doure o queijo coalho e doure os kassler em frigideiras separadas. Arrumar o kassler no prato, regar com o molho de goiabada e guarnecer com o queijo coalho grelhado e com o purê.

Rendimento: 2 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

Receita Tosello frios e carnes especiais



Kassler Romeu e Julieta

Gratinado Light de Linguado



Gratinado Light de Linguado

Ingredientes

Para o linguado:

- 8 filés de linguado
- ½ colher (chá) de folhas de tomilho
- 1 colher (sopa) de manjeriço picado
- Suco de 1 limão
- 3 dentes de alho amassados

- Sal
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva

Para o molho:

- ¼ xícara (chá) de cogumelo seco
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (sopa) de margarina light
- 1 cebola pequena picada
- Sal
- 1 colher (sopa) de amido de milho

- 2 xícaras (chá) de leite desnatado
- 1 caixinha (200g) de creme de leite light
- ½ xícara (chá) de queijo ralado light

Modo de preparo

Linguado: Tempere os filés de linguado com o tomilho, o manjeriço, o suco de limão, o alho e sal a gosto.

Cubra e deixe descansar por 2 horas, na geladeira. Disponha o peixe num recipiente refratário e regue com o azeite. Leve ao forno médio (180°C) para assar por cerca de 20 minutos.

Molho: Lave os cogumelos, deixe de molho na água morna por 15 minutos e escorra bem.

Derreta a margarina numa panela e acrescente a cebola e os cogumelos.

Tempere com sal a gosto e refogue.

Dissolva o amido de milho no leite e junte ao refogado, mexendo sempre até engrossar.

Por último, adicione o creme de leite e deixe no fogo por 1 ou 2 minutos.

Cubra os filés assados com o molho, polvilhe o queijo ralado e leve novamente ao forno por mais 10 minutos para gratinar.

Receita buffet Tutti



Lasanha de Bacalhau

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- meia cebola grande cortada em rodelas finas
- 300 g de bacalhau limpo, demolido, aferventado e bem desfiado
- 2 colheres (sopa) azeitonas pretas picadas (30 g)
- 1 sachê de HONDASHI®
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 e meia xícaras (chá) de leite (700 ml)
- meia colher(chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de polpa de tomate (400 ml)
- meio pacote de massa fresca para lasanha (250 g)
- 1 e meia xícara(chá) de mussarela ralada grosso (150 g)

Modo de preparo

Em uma panela média, coloque o azeite e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até ficar transparente.

Acrescente o bacalhau, as azeitonas e meio sachê de Hondashi®, e refogue por 2 minutos. Retire do fogo e reserve.

Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a farinha de trigo e misture até começar a dourar. Acrescente o leite e cozinhe, mexendo sempre, até encorpar ligeiramente (cerca de 3 minutos). Adicione o Hondashi® restante e o sal, misture e retire do fogo.

Em um refratário retangular médio (30 X 19 cm), faça camadas com a polpa de tomate, a massa, o molho branco e refogado de bacalhau, finalizando com molho.

Espalhe a mussarela pela superfície,

cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos. Retire o papel e deixe mais 10 minutos.

Retire do forno, aguarde 5 minutos e sirva em seguida.

Dica

- Para fazer o pré-preparo do bacalhau, deixe-o de molho de um dia para outro, na geladeira, trocando a água pelo menos 2 vezes. Afervente-o em água abundante por 15 minutos, para então desfiá-lo.

- Se preferir, prepare a lasanha com um pouco de antecedência, deixando-a repousar por 15 minutos antes de levá-la ao forno.

(+ 30 minutos de forno)

Rendimento 6 porções
Receita Ajinomoto

Mignon de Peixe com Café

Ingredientes

- 1 kg de filé de peixe de carne firme (utilizei o Congrio Rosa)
- 1 xícara de suco de abacaxi adoçado com 1 colher (sopa) de açúcar ou mel
- ½ xícara de café 3 Corações Extra Forte preparado
- ¼ de xícara de vinho branco
- 1 lata de abacaxi em caldas escorrido
- 1 colher (sopa) de manteiga (temperatura ambiente)
- 1/2 colher (sopa) de azeite
- Coentros a gosto
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Misture o suco de abacaxi adoçado, o café, o vinho branco e ferva por aproximadamente 5 minutos e reserve. Misture a manteiga com o azeite, o sal e a pimenta para temperar o peixe. Aplique este tempero em todo o peixe com a ajuda de um pincel de cozinha (feito de



Mignon de Peixe com Café

silicone). Feito isso, coloque-o para selar numa frigideira de fundo grosso, com um fio de azeite. Após selado de ambos os lados, acrescente a mistura de café preparada previamente e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos. O peixe pode perder seus sabores e aromas se cozido por muito tempo. Por isso, depois de alguns minutos, retire-o da frigideira e reserve. No caldo que ficou na frigideira, adicione abacaxi picado e deixe em fogo médio por mais 2 minutos. Depois disso, é só despejar esta mistura deliciosa sobre

o peixe. Para finalizar, salpique coentro e sirva com arroz branco e salada.

Dica

Compre o peixe inteiro. Peça para o vendedor cortá-lo e use a cabeça, espinha e a pele para fazer um caldo de peixe. Ele poderá ser usado em diversas receitas e pode ser armazenado no freezer.

Rendimento: 4 pessoas

Tempo de preparo: 20 minutos

Foto e receita Stela Morato - 3Corações



Robalo Grelhado com Tagliolini Salteado na Rúcula e Tomate

Robalo Grelhado com Tagliolini Salteado na Rúcula e Tomate

Ingredientes

- 220g de robalo
- 60g de tagliolini
- 5g de rúcula
- 20g de tomate fresco sem pele, sem semente e cortados em cubos
- 20g de alcaparras

- 5ml de azeite
- 5ml de vinho branco
- Limão siciliano

Modo de Preparo

Em uma frigideira, grelhe o robalo de ambos os lados, temperado com sal a gosto. Reserve. Ferva água em uma panela grande e cozinhe o tagliolini al dente. Na frigideira, salteie a rúcula,

tomates e as alcaparras, em azeite, adicione o vinho, mexa e deixe evaporar. Acerte o sal e a pimenta, e envolva a massa, misturando delicadamente com ajuda de garfos longos. Para a montagem, coloque o robalo no prato e a massa ao lado, guarnecendo com 1/4 do limão siciliano cortado.

Receita do La Grassa

Namorado em Crosta de Sal Grosso com Purê de Batatas

Ingredientes

- 1 quilo de filé de namorado fresco e cortado em postas de 250g (com pele)
- 100 ml de azeite extra virgem
- Clara de 4 ovos
- ½ maço de alecrim picado
- Raspas de 3 limões sicilianos
- 350g de sal grosso
- Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

Tempere o filé com sal, pimenta e azeite de oliva, grelhe em uma frigideira anti aderente todos os lados por aproximadamente 5 minutos. Enquanto isso, bata as claras em neve junte o alecrim as raspas de limão siciliano e o sal grosso. Em uma assadeira, coloque o filé e, por cima, a clara em neve. Leve ao forno pré-aquecido à 180 °C por 10 minutos.

Molho de Limão Siciliano

Ingredientes

- 100 ml de azeite de oliva extra virgem
- 300g de cenoura picada
- 1 cebola media picada
- 150g de salsão picado
- 10g de alho poró picado
- 1 dente de alho
- 3 folhas de louro
- 150 ml de vinho branco
- 200 ml de caldo de peixe ou legumes
- Suco de 2 limões sicilianos
- Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

Em uma panela pré aquecida doure a cebola e o louro, em seguida junte o restante dos legumes picados e doure por mais 10 minutos. Acrescente o vinho branco, o caldo de peixe, o sal, a pimenta e o suco de limão. Deixe cozinhar por mais 20 minutos reserve e quando já estiver frio bata no liquidificador.

Purê de Batatas

Ingredientes

- 1 quilo de batatas Asterix sem casca
- 200 g de parmesão ralado
- 300 ml de leite
- 200 ml de creme de leite fresco
- 100 g de manteiga sem sal
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Cozinhe a batata por 30 minutos passe por uma peneira e um amassador de batatas, acrescente a manteiga, o leite e o creme de leite. Leve ao fogo baixo sempre mexendo para não queimar o fundo da panela acrescente o queijo parmesão, o sal e a noz-moscada a gosto.

Montagem do prato

Coloque sobre um lado do prato o purê e do outro o molho de limão, sobre o molho coloque o namorado, retire a crosta e finalize com um fio de azeite de oliva, decore com salsa cresspa.

Receita do Zucco restaurante

Namorado em Crosta de Sal Grosso com Purê de Batatas





Salmão Grelhado com Molho de Ervas e Batatas Douradas com Alecrim

Ingredientes

- 1 filé de salmão de 200 gramas
- Suco de ½ limão
- Sal a gosto
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 fio de azeite

Modo de preparo

Tempere o salmão com sal, pimenta e suco de limão. Em seguida, em uma frigideira, coloque azeite e deixe esquentar bem. Depois, é só grelhar o salmão até ficar no ponto.

Ingredientes para o Molho de Ervas

- 50 gramas de manteiga
- 1 litro de leite
- 1 xícara de salsinha

- 1 colher de alecrim
- 1 colher de manjeriço
- 1 colher de orégano
- 1 cebola pequena ralada
- 500 gramas de creme de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de café de sal
- 4 colheres de molho inglês
- 3 colheres de mostarda

Modo de preparo

Em uma panela, doure a cebola ralada na manteiga. Em seguida, coloque a farinha e mexa até formar um bolo homogêneo. Depois, despeje o leite aos poucos, sempre mexendo, até engrossar. Por fim, coloque os temperos.

Ingredientes para as Batatas Douradas

- 500 gramas de batata

- 2 colheres de alecrim
- 3 colheres de azeite
- sal a gosto

Modo de preparo

Descasque as batatas e corte-as em cubos. Depois, coloque-as em uma assadeira e regue com azeite. Por fim, coloque um pouco de sal e o alecrim e leve ao forno por 30 minutos até ficar dourada.

Montagem do prato

Coloque o salmão grelhado no prato e despeje o molho de ervas por cima. Ao lado, acomode as batatas douradas e sirva.

Rendimento: 1 porção

Receita da chef Janaina Duarte Freire, do Feijó Café

Sopa de Cação

Ingredientes

- 4 postas de cação
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 ramo de coentro
- 3 alhos
- 100 ml de vinagre
- 1 colher de sopa de farinha
- Sal
- 200 gramas de pão caseiro
- 2 folhas de louro
- 1 colher de chá de colorau

Modo de preparo

As postas de cação devem ter cerca de três centímetros de espessura. Depois de bem cortado e limpo, põe-se o peixe de molho durante duas horas em água, vinagre, sal e louro.

Refogue no azeite o coentro picado e o alho. Depois, adicione pouco a pouco a água necessária para a sopa. Tempere-a com sal e introduza o cação. Deixe cozinhar.

Depois adicione à sopa, a farinha dissolvida em vinagre e uma colher de chá de colorau. Deixe ferver e mexa muito bem, até ficar em uma consistência cremosa.

Corte o pão em fatias finas, coloque-as em camadas em uma tigela grande ou sopeira. Regue com o caldo e por cima disponha o peixe. Sirva imediatamente. Para acompanhar um bom vinho branco com um leve sabor amadeirado.

Receita chef Luís Mourão do hotel Convento do Espinheiro



Sugestão do chef!

Uma sugestão é o vinho português Reserva Esporão Branco, que vai muito bem com este prato.



Sopa de Cação



Onde encontrar

Gastronomia

Ajinomoto

www.ajinomoto.com.br

Bacalhau Dias

(11) 3078-8550

www.bacalhaudias.com.br

Buffet Tutti

(13) 3223-4566

www.buffettutti.com.br

Café3 Corações

www.cafe3coracoes.com.br

Castelo Alimentos

(11) 4589-7088

www.casteloalimentos.com.br

Chocolanté

www.puratos.com.br

Chocolates Garoto

www.garoto.com.br

Chocolates Munik

(11) 2281-3500

www.chocolatesmunik.com.br

Confeitaria Romana Campinas

Barão Geraldo (19)3289-1400

Cambuí (19) 3252-7000

D. Pedro (19) 3209-0171

www.confeitariaromana.com.br

ConventodoEspinheiro Hotel& Spa

www.conventodoespinheiro.com

Divino Fogão- Comida típica da Fazenda

www.divinofogao.com.br

Cruzeiro Carnes

Santos (13) 3251-1342

Cubatão (13)3363 - 2122

www.cruzeirocarnes.com.br

Feijó Café

(13) 3221-2558

www.feijocafe.com.br

RestauranteQuinta da XV

(13) 3219-4280

www.quintadaxv.com.br

Amarula

www.amarula.com

Chocolat du Jour

www.chocolatdujour.com.br

Cacau Show

www.cacaushow.com.br

Café Iguaçu

www.cafeiguacu.com.br

Chocolates Brasil Cacau

www.chocolatesbrasilcacau.com.br

Fleischmann

www.fleischmann.com.br

Harald chocolates e coberturas

www.harald.com.br

Kopenhagen

www.kopenhagen.com.br

La Grassa

www.lagrassa.com.br

Nestlé

www.nestle.com.br

Ovomaltine

www.ovomaltine.com.br

Restaurante Olbo D'Água / Tropical Tambau

(83) 2107-1900

www.tropicaltambau.com.br

Restaurante Praça São Lourenço

www.pracasaolourenco.com.br

Starbucks®

www.starbucks.com.br

Tal e Qual

www.clubetalequal.com.br

Tosello frios e carnes especiais

www.tosello.com.br

Zucco Restaurante

www.zuccorestaurante.com.br

Diversos

Diego Arrebola - Sommelier

www.profissaosommelier.com

Lacre Consultoria – Comportamento Social e Postura Profissional

(11) 5084-1209

www.lacreconsultoria.com.br

Viver Casa&Gourmet

(11) 5080-2766

www.vivercasaegourmet.com.br