

Gastrovia

turismo e gastronomia

Conheça Pedra Bela

Turismo Rural e de Aventura

Desfrute do ar puro e das belezas naturais da Serra da Mantiqueira – SP



Mega Tirolesa
uma das maiores
em atividade,
são 1900 metros
de extensão



Cachoeiras,
Trilhas e
Escalada

Viajar sempre é sinônimo de diversão e prazer. Para intensificar esta relação, o portal **Gastroviva** organiza roteiros de viagens onde o leitor possa desfrutar de tudo que os locais visitados oferecem de melhor, sempre dando especial atenção à gastronomia.

Nesta primeira "expedição", visitamos a cidade de Pedra Bela. Um destino próximo da cidade de São Paulo, que foge de todos os roteiros tradicionais, embora tenha muito potencial turístico.

Apesar da proximidade com a capital e outras cidades grandes como Campinas e Bragança, o município preserva a tranquilidade inimaginável nos grandes centros. Com uma clara vocação ao esporte de escalada, a cidade literalmente deu um salto para entrar no roteiro de esportes de aventura com a instalação da Mega Tirolesa, no alto da Pedra Grande. Descobrimos também que nem tudo gira em torno de subir e descer montanhas, visitamos fábricas de embutidos, farinha de milho e alambiques, todos com produção artesanal e com muita tradição.

Aproveite a dica e boa viagem!

Índice

Edição 1 - Ano 2012 - Setembro

Pedra Bela	3
Clima	4
Distâncias	4
Dados gerais	4
Telefones itéis	4
Pontos turísticos	5
Pedra da Maria Antônia	5
Cachoeira boca da mata	6
Cachoeira do Antônio Souza	6
Corredeiras do Tuncuns	6
Portão do Céu	6
Santuário de Nossa Senhora Aparecida ou	
Pedra do santuário	7 e 8
Mega Tirolesa	9 e 10
Gastronomia	11
Comer & Beber	11
Cultura milenar	12
Hospedagem	13
Dicas de Viagem	13
Guia de estabelecimentos ...	14 e 15
Receitas	16
Risoto de Champion	16
Canjica	16
Fetuccine com calabresa	17
Pizza de Salame	18
Pão de queijo da Pedra	19

Expediente

Editor: Ricardo Assumpção / **Organização e comercialização:** Nadia Bernardelli / **Textos:** Diana Locatelli - Nadia Bernardelli - Ricardo Assumpção

Diagramação: Lance Comunicação / **Fotos:** Ricardo Assumpção / **Agradecimentos** Alexandre Anderson Costa e Pedro Benanse - Pousada Alma de Pedra - Fábrica de Embutidos Jair da Silva Leme - João Vitor - Cachaça Artesanal Pedra Bela - Rogerio A. Leme - Farinhas Mactel - Eduardo e Luciana - Bragança Paulista - Janete Leme de Moraes - Pesqueiro Muvuca Kaypira. **Para anúncios, sugestões ou reclamações** contato@gastroviva.com.br / **Visite o portal Gastroviva:** www.gastroviva.com.br / **Visite nosso blog:** www.gastroviva.blogspot.com / **Curta nossa pagina no facebook:** Gastroviva Turismo e Gastronomia / **Siga-nos no twitter:** @gastroviva **Contato:** (19) 3017 4053 e 38344050



Pedra Bela Turismo Rural e de Aventura

O ar puro e as belezas naturais da Serra da Mantiqueira estão entre as principais características do município de Pedra Bela. Situada há 112 quilômetros da capital paulista, a bela cidade ganhou esse nome graças a enorme quantidade de pedras existentes na região, que figura entre as mais montanhosas do País.

Com o turismo, sua estrutura hoteleira e gastronômica em expansão, a pacata cidade de pouco mais de 5.000 habitantes, vem conquistando um número maior de admiradores a cada ano. Quem vai até lá encontra um refúgio de tranquilidade e natureza exuberante, opções de programas menos agitados, para quem prefere apenas admirar a beleza natural da região, visitando, por exemplo, locais como o Santuário de Nossa Senhora Aparecida, mas

também tem opções para quem busca um pouco mais de agito, com as trilhas, passeios, cachoeiras, escaladas e até mesmo emoção, com a Mega Tirolesa, uma das maiores em atividade com cabo único e extensão de 1900 metros.

A economia da cidade se constrói basicamente na agropecuária, com a criação de suínos, plantação de batatas, cogumelos, café, hortaliças e a silvicultura, com o reflorestamento de eucalipto. Pedra Bela também é conhecida pelos microestabelecimentos industriais que ainda mantém a produção artesanal de alimentos.

Situado na região de Bragança Paulista, Pedra Bela tem fácil acesso pelas rodovias Fernão Dias e Capitão Barduino.



Dados gerais

-Fundada em 1869 por José Antônio de Oliveira com o nome de Pedra Grande

-Emancipada em 1964

-Em 1945 Pedra Grande passou a chamar-se Pedra Bela

-Latitude: 22°47'35" Sul

-Longitude: 46°26'35 Oeste

-Altitude: 1120 metros

-Área territorial: 157,62 quilômetros quadrados

-População: Aproximadamente 5,5 mil habitantes

Clima

Verão de clima temperado e inverno seco.
Temperatura média: 24 C°

Distâncias

Campinas _____	94 Km
São Paulo _____	112 Km
Curitiba _____	528 Km
Rio de Janeiro _____	482 Km
Uberlândia-MG _____	591 Km

Telefones úteis

Centro de Saúde de Pedra Bela
(11) 4037-1277

Delegacia de Polícia Civil
(11) 4037-1294

Polícia Militar 190
(11) 4037-1396

Prefeitura Municipal de Pedra Bela
(11) 4037-1277



Pontos turísticos

São inúmeras as opções de passeios, muitas surpresas e possibilidades de contato com a natureza, mas além do Santuário, não há sinalização que identifique como chegar aos demais pontos turísticos. Vale lembrar que a cidade está se estruturando para o Turismo Rural e de Aventura e são poucas as placas que indicam cachoeiras, pedras e trilhas, a solução é pedir informação. Hospitalidade é palavra de ordem na cidade, dificilmente você irá cruzar com um pedrabelense sem receber um caloroso 'Bom dia!'"

A dica para um passeio seguro é bater um papo com o Alexandre Anderson, proprietário da pousada Alma de Pedra e administrador da Mega Tirolesa. O empresário sabe tudo sobre as possibilidades de turismo na cidade, já que grande parte dos passeios foram criados por ele mesmo.



Pedra da Maria Antônia

Situada no bairro Paiol de Telhas, a Pedra da Maria Antônia fica há uma distância de 4 quilômetros do centro da cidade e oferece vias com até 130 metros de altura. Para chegar até o cume é preciso uma caminhada de, mais ou menos, 40 minutos. Não é necessário ser um atleta de escalada, mas o cansaço é grande, e a recompensa também, diante de tamanha beleza "lá do alto".

De um lado avistamos a cidade de Pedra Bela e do outro Minas Gerais. A sugestão para subir caminhando é seguir pela estrada Pedra Bela - Toledo, já para os que desejam escalar a pedra, é melhor seguir pela estrada de terra em direção a Munhoz, após 2 quilômetros bifurque à esquerda e, caminhando por mais 500 metros encontrará a base da pedra.

CURIOSIDADE

Uma das histórias é que a pedra serviu de mirante para os exércitos paulistas durante a Revolução Constitucionalista.



Cachoeira da Boca da Mata

Localizada no bairro Boca da Mata é formada pelo Rio Camanducaia, faz divisa entre São Paulo e Minas Gerais. A cachoeira oferece beleza e cenário incríveis e, para encontrá-la é preciso sair da estrada, caminhar poucos metros e logo será possível avistar as primeiras quedas. Mas não se deixe enganar, pois para alcançar a verdadeira cachoeira ainda será preciso caminhar cerca de 30 minutos pelas margens do rio, atravessando pequenas ilhas que se interligam por pinguelas (pontes improvisadas com troncos de árvores). É importante estar acompanhado de um guia, pois, além de atravessar propriedades particulares, há muitas quedas d'água até chegar a principal, o que dificulta a identificação.



Cachoeira do Antonio Souza

De águas 'calmas' essa cachoeira não oferece perigo e pode ser uma opção de descanso para os que estiverem exaustos das caminhadas e trilhas. A fauna e a flora no local são diversificadas e atraem a atenção do turista. Bancos de areia cercados por mata ciliar são um atrativo à parte. A Cachoeira é formada pelo Rio Camanducaia, o mesmo rio que o da Cachoeira da Boca da Mata.

Corredeiras do Tuncuns

Localizada no bairro dos Tuncuns e com volume de água intenso, essa corredeira é um ótimo lugar para se refrescar e contemplar as belezas naturais do local.

Portão do Céu

Localizado no bairro de Pitangueiras de Cima, o Portão do Céu é uma Comunidade Ecumênica, que aceita turistas para retiro espiritual.

Gastrovia
turismo e gastronomia

O seu portal
de turismo e
gastronomia.



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

www.gastrovia.com.br

Roteiros - Pedra Bela





Santuário de Nossa Senhora Aparecida ou Pedra do Santuário

Construído em cima de uma das pedras da cidade – a Pedra Grande, o Santuário de Nossa Senhora Aparecida, está localizado na Via Joaquim de Paula Souza e possui cerca de 15 mil metros quadrados. Diz a lenda que um menino órfão, abandonado nas proximidades da cidade, foi acolhido por um fazendeiro que morava próximo à pedra.

Anos mais tarde o menino, conhecido como Antônio da Serra, começou a ter visões e, em uma dessas visões, apareceu-lhe uma mulher que tinha luzes coloridas e pediu que fosse construída, no alto da pedra, uma igreja. A igreja foi construída e, a cada 12 de outubro (dia de Nossa Senhora Aparecida, padroeira do Brasil) é realizada uma grande festa no santuário, que

recebe fiéis de todas as partes do País.

A Pedra Grande também é bastante conhecida para a prática de escalada, sobretudo aos que desejam escalar grandes paredões. Existem vias de 4º e 5º graus, com até 130 metros, que dão acesso ao cume. Tanto a Pedra Grande quanto a Pedra da Maria Antonia podem ser escaladas por quem têm ou não experiência nessa prática esportiva. Uma sugestão é procurar a Pousada Alma de Pedra, que oferece diferentes modalidades em cursos de Escaladas. <http://almadepedra.com.br>

CURIOSIDADE

Para chegar ao topo da pedra é preciso subir nada menos que 319 degraus, mas o esforço é compensado com a vista do alto pedra, que é uma das mais belas da cidade.





Mega Tirolesa

A maior tirolesa em atividade fica no Portal da Cidade e é uma das principais atrações de Pedra Bela. A atividade esportiva de aventura é originária da Áustria e consiste em um cabo de aço aéreo, ancorado horizontalmente entre dois pontos, pelo qual o praticante aventureiro se desloca através de roldanas, conectadas por mosquetões a uma cadeirinha de alpinismo. A atividade pode ser feita individualmente ou em dupla, na segunda opção – utiliza-se um separador e ambas descem ao mesmo tempo, sem o perigo de se tocarem durante a descida. O ponto inicial da descida é do Alto da Pedra Grande (Santuário) e termina no Portal da Cidade, com uma extensão de 1,9 mil metros. O

percurso dura aproximadamente 1 minuto e 30 segundos podendo alcançar velocidade de mais de 100 quilômetros por hora. Tanto a velocidade quanto a duração do passeio podem variar de acordo com o peso do praticante e condições do vento no dia.

Olhando do alto da pedra, você mal consegue ver a chegada (Portal da Cidade), os cabos desaparecem no horizonte e, após verificar o equipamento e prender a roldana ao cabo, é hora de tomar coragem para dar o salto inicial e simplesmente observar a paisagem, curtir a velocidade ou fazer acrobacias descendo de ponta cabeça, o que é muito comum.

Apesar de parecer loucura, é bastante seguro e até hoje não foi registrado nenhum acidente. Agora se você desistir na hora 'H' lembre-se que terá que descer 314 degraus, o que pode ser um estímulo ao salto.



É permitido descer com câmeras e filmadoras, mas se quiser imagens personalizadas, você pode comprar fotos profissionais feitas pelo Kaco da Photo Adventure. Com uma câmera profissional acoplada a uma super lente, ele consegue ótimos ângulos em longas distâncias. Você também pode optar por um esporte mais light como o passeio a cavalo, disponível na entrada do Santuário.

ANOTE

- A inscrição é realizada no quiosque que fica no Portal da Cidade onde todos se equipam. A van faz o traslado até o pé da pedra.
- Qualquer pessoa, com peso entre 40 e 150 quilos, pode praticar.
- Horário de funcionamento: Sábados, domingos e feriados: Das 9h às 18h.
- Valor por pessoa: R\$ 40 (com transporte e seguro inclusos).





Comer & Beber

A Cidade tem poucas opções de alimentação. A única pizzaria funciona somente a noite, e os restaurantes, localizados na avenida principal, oferecem self-service por quilo durante o dia. A dica para um almoço bem servido é o pesqueiro Muvuca Kaypira, próximo ao portal da cidade, que mantém a tradição da comida de fogão a lenha, com cardápio bem variado incluindo saladas, feijoada, costela, arroz, tutu, entre outros, é até difícil descrever, só provando mesmo. Depois de degustar as delícias você pode descansar nas redes do jardim.

Anote o endereço: Rodovia José Bueno de Miranda, KM 10, Bairro do Ribeiro. Informações pelo telefone (11) 4037-8223 e (11) 7313-3464.

Outras opções podem ser encontradas nos municípios vizinhos de Pinhalzinho, que fica há 10 quilômetros, ou Bragança, a 16 quilômetros, que oferecem mais variedades.

Cultura milenar

Pedra Bela também é conhecida pelos estabelecimentos, que mantêm a fabricação artesanal como alambiques, fábrica de beneficiamento de milho, embutidos e de cogumelos.



Farinha Maciel

A fábrica de farinha Maciel é um dos estabelecimentos mais tradicionais da cidade. São 50 anos e três gerações mantendo o mesmo processo artesanal de fabricar farinhas. Ali eles recebem o milho "in natura", que é descascado (milho de canjica), moído úmido (farinha de milho) e moído seco (fubá), com todo o processo basicamente artesanal.

Os fornos que torram a farinha de milho são uma atração à parte. Aquecido a lenha, com polia e correias que fazem todo maquinário girar, o milho moído e úmido é despejado em superfície aquecida para assar os bijus, que são retirados prontos para serem embalados, reiniciando assim processo. A fornada dura em média dois minutos, mas o tempo vai depender da temperatura do forno e da quantidade da lenha, por isso, o operador deve estar sempre atento, para não ficar crua e nem queimar.

Já para o fubá, um moedor do milho a seco, faz uma farinha fininha pronta para embalar e ser transformada na tradicional polenta ou em bolos. Todo o resíduo que não é aproveitado na alimentação humana é processado e reutilizado para o uso animal, portando nada se perde no processo. Seus produtos são distribuídos em toda região. A fábrica fica no centro da cidade, na praça Nossa Senhora Aparecida, número 10.



Fábrica de Embutidos

Quem disse que onde há fumaça, há fogo? Às vezes é só fumaça mesmo. Própria para defumar os embutidos, salames e calabresas que saem do forno sequinhos e defumadas, pronta para o consumo. É grande a variedade de linguiças: tradicional, moída, picada, com e sem gordura, defumada ou in natura, apimentada, entre outras. Já os salames podem ser encontrados com e sem pimenta.

É possível afirmar que a linguiça e o salame não perdem em nada, quando comparados a grandes marcas. O sabor bastante acentuado e talvez o processo todo artesanal, preservam o aroma e a textura, que são os diferenciais no consumo. O Sr. Jair, um dos proprietários, revelou que o segredo da receita está na matéria prima. Os suínos são criados na cidade, alimentados corretamente e abatidos no tempo certo. A empresa abastece toda a região, inclusive a cidade mineira de Monte Verde. Mais informações pelos telefones (11) 4037 1281 e (11) 7162 9944.

Alambiques

Minas Gerais é um dos estados mais especializados na produção de cachaça artesanal e Pedra Bela compartilha dessa cultura para produzir sua cachaça. Só esclarecendo, a aguardente de cana pode ser produzida através de dois processos bastante distintos: o artesanal, realizado nos engenhos ou alambiques, ou o industrial, que acontece nas destilarias.

Para o processo artesanal, os alambiques possuem a estrutura de cobre para a fabricação e tonéis de madeira para o envelhecimento e armazenamento da bebida. A cana deve ser despalhada, moída e o caldo colocado para fermentar. Uma das principais características do processo, é a fermentação artesanal, que acontece de forma natural, sem qualquer produto químico. O tempo de fermentação pode demorar de 20 a 40 horas. Quando virar o mosto fermentado, é finalmente destilado em alambiques de cobre (também existem alambiques de barro). O resultado é um destilado (aguardente ou cachaça) com um teor alcoólico extremamente variável, dependendo da região em que é produzido.

Mas o processo não para por aí. A próxima etapa é a do envelhecimento, processo que irá aprimorar a qualidade da bebida. O armazenamento é o processo final, quando realizado em madeira neutra não tem sua coloração modificada, mas existem madeiras que determinam a tonalidade da bebida, como o amarelado do líquido. Tudo dependerá do tempo de envelhecimento e do processo durante a produção.

Em Pedra Bela destacam-se o alambique do Jando, que fica no Bairro Maciel e pode ser contatado pelo telefone (11) 7478-7854 e o alambique Pedra Bela, localizado na rodovia José Bueno de Miranda, KM 08, Sítio Bairro dos Limas, mais informações pelo telefone (11) 7138 8820.

Hospedagem

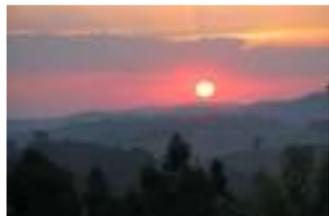
Pousadas & Chalés



A cidade conta com três pousadas bem montadas e adequadas ao estilo campo/montanha. A Pousada Alma de Pedra se destaca pela localização, pois está há poucos metros do pé da Pedra Grande. A vista é fantástica e o por do sol pode ser observado dos chalés. Há também uma sauna com características peculiares: base de pedra e folhas de eucalipto na temperatura que chega a 60 graus, o que permite 'suar muito', já a vista da janela da sauna, dispensa comentários. Só mesmo vendo para dizer. O despertador fica por conta do canto das Siriemas e dos pássaros. O lema da pousada 'sinta-se em casa' faz toda

diferença. Durante nossa estadia pudemos nos aventurar durante o dia e cozinhar a noite na pousada. Desenvolvemos todas as receitas do roteiro, utilizando ingredientes produzidos na cidade.

Alexandre nos orientou em todos os passeios, em alguns fomos acompanhado pelo Pedro, que também é guia na pousada. Também nos foi cedida a tradicional receita do pão de queijo da Pedra, que é só misturar os ingredientes e assar, tão fácil e prático que é difícil imaginar o que vai sair do forno, mas o resultado é uma linda aparência e com sabor surpreendente.



Dicas de Viagem

- Leve roupas leves para exercícios físicos;
- Tênis é fundamental para as caminhadas;
- Protetor solar;
- Para as mulheres o salto é pouco útil, já que as ruas são de paralelepípedo;
- Estrada bem sinalizada e em bom estado, a atenção deve ser redobrada a noite, pois a rodovia Alkinder Monteiro tem muitos pedestres circulando em seu acostamento;
- A noite faz aquele frio serrano e vinho é a pedida, você pode levar o de sua preferência ou comprar no supermercado da cidade, a pousada disponibiliza taças para os hóspedes;
- Durante a viagem não deixe de provar o sanduíche com a linguiça de Bragança Paulista.

CONTATOS

Pousada Alma de Pedra

Telefone: (011) 9 9783-5263 e
(019) 8108-5953

Endereço: Estrada do Santuário, KM 5 -
Pedra Bela (SP)

www.pousadaalmadepedra.com.br
contato@pousadaalmadepedra.com.br

Agências Bancárias

Santander Pedra Bela
Rua Bernardino de Lima Paes, 49
Centro - Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-4700

Bradesco Pedra Bela
Rua Bernardino de Lima Paes, 17
Centro - Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-1353

Alambiques

Cachaça Artesanal Pedra Bela
Rodovia José Bueno de Miranda km 08
Bairro dos Limas - Pedra Bela - SP
Telefone: (011) 7138-8820

Cachaça do Jando
Bairro Maciel - Pedra Bela - SP
Telefones: (11) 7478-7854

Farmácias

Farmácia do Décio
Rua Bernardino de Lima Paes, 385
Centro - Pedra Bela - SP
Telefones: (11) 4031-1221

Farmácia do Ruy
Rua Bernardino Lima Paes, 32-Centro
Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-1419

Fábricas

Farinha Maciel
Praça Nossa Senhora Aparecida, 10
Centro - Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-1343

Fábrica de Embutidos do Jair
Pedra Bela - SP
Telefones: (11) 4037-1281
(11) 7162-9944

Doces

Empório das Geléias
Rua Bernardino de Lima Paes, 01
Praça São Sebastião - Pedra Bela - SP
Telefones: (11) 6134-3204

Padarias

Padaria Bom Paladar
Rua Bernardino de Lima Paes, 40
Centro Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-1333

Padaria São João
Rua Bernardino de Lima Paes, 07
Centro Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-1296

Pizzarias

Pizzaria La Bella
Pizzas - Panquecas - Sobremesas
Rua Bernardino de Lima Paes, 02
Centro Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-1451

Restaurantes

Restaurante Bom Paladar
Rua Bernardino de Lima Paes, 40
Centro Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-1333

Restaurante do Fernando
Rua Bernardino de Lima Paes, 27
Centro Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-1227

**Restaurante Muvuca Kaypira
Antigo Pesqueiro**
Rodovia José Bueno de Miranda, KM 10
Bairro do Ribeiro - Pedra Bela - SP
Telefones: (11) 4037-8223
(11) 7313-3464

Restaurante Pedra Bela
Rodovia José Bueno de Miranda, Km 11
Bairro do Ribeiro - Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-1310



Guia - Pedra Bela

Supermercados

Supermercado Amandrey

Rua Cesila, 19 - Centro
Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-1385

Hospedagem

Pousada Alma de Pedra



Verdadeiro refúgio sobre colinas. Assim é a Pousada Alma de Pedra, localizada no município de Pedra Bela, melhor clima da região, entre Bragança Paulista e Socorro.

Com clima frio e montanhoso, a 1200m de altitude, se torna o local perfeito para quem procura tranquilidade e romantismo.

Conta com confortáveis suítes, delicioso café da manhã colonial, sala de chá com tv e videoteca, lindo jardim, lago com vista cênica da Pedra do Santuário.

Tudo isso ao som do canto dos pássaros.

Estrada do Santuário, nº5
Bairro dos Limas - Pedra Bela - SP
www.pousadaalmaidapedra.com.br

Reservas

pousada@almaidapedra.com.br
Telefones: (011) 9 9783-5263
(019) 8108-5953

Pousada Paiol de Telha

Estrada Pedra Bela Km 10
Bairro Paiol de Telhas - Pedra Bela - SP
Telefones: (11) 7133-2877
(11) 4441-1700

Pousada Pedra Bela

Estrada José Bueno de Miranda, km 11
Bairro do Ribeiro - Pedra Bela - SP
Telefone: (11) 4037-1591

Mega Tirolesa

Lance único com 1.900m de extensão.
Velocidade de até 107 km/h.

A inscrição é realizada no quiosque que fica no Portal da Cidade, com traslado até o pé da pedra.

Qualquer pessoa, com peso entre 40 e 150 quilos, pode praticar.

Horário de funcionamento: Sábados, domingos e feriados: Das 9h às 18h.

Valor por pessoa: R\$ 40 (com transporte e seguro inclusos).

www.megatirolesa.com.br
info@megatirolesa.com.br

Reservas: (011) 9 9783-4853
(019) 8108-5953





Risoto de champignon com parmesão

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) de cheiro verde
- 2 xícaras (chá) de champignon em lâminas
- 1 xícara (chá) de arroz arbório cru
- 1 litro de água
- 2 cubos de caldo de galinha ou legumes
- 1/2 xícara (chá) de cachaça
- 1 xícara de queijo parmesão ralado



Modo de preparo

Em uma panela coloque a margarina, o azeite, a cebola e deixe fritar até dourar levemente. Acrescente o arroz, e deixe refogar por 5 minutos. Misture a cachaça mexendo, e deixe secar, após adicione o champignon, o cheiro verde e aos poucos a água com o caldo de galinha. Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até secar a água. Retire do fogo, misture o queijo parmesão e sirva imediatamente.



Canjica

Ingredientes

- 500 g de milho para canjica amarela
- 1 lata de leite condensado
- 1 litro de leite
- Canela em pau
- Cravo da índia
- Água
- Coco ralado

Modo de preparo

Lave o milho e deixe-o de molho por no mínimo 3 horas. Em seguida, coloque - o em uma panela de pressão, cobrindo todo o milho com água. Após iniciar a pressão, abaixe o fogo e deixe por + ou - 40 minutos (opcional) Mexa a panela de vez em quando para ver o nível de água, o milho deve estar bem molinho e praticamente seco. Acrescente o leite, o leite condensado, o coco ralado, o cravo da Índia e a canela em pau. Deixe ferver com a panela destampada, até engrossar.





Macarrão ao molho de calabresa



Ingredientes

1 pacote de espaguete de 500 g (a massa pode ser em outro formato e integral)
300 g de linguiça calabresa (apimentada) sem a pele, cortada em cubinhos
1 cebola picada
2 colheres de chimi churri
2 colheres de cheiro verde
200g de molho de tomate
Sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhe o macarrão e reserve.

Refogue a linguiça, junte a cebola picada e deixe dourar, em seguida junte a polpa de tomate, acrescente os demais ingredientes, tempere com o sal a gosto e coloque sobre o macarrão, já cozido.

Para decorar utilize o garfo de churrasco fazendo rolos com o macarrão, depois despeje o molho.

Se preferir a massa caseira, preparamos um receita especial.

Ingredientes

400g de farinha de trigo duro (separe um pouco mais para polvilhar)
Sal
4 ovos grandes

Modo de preparo

Coloque a farinha numa superfície limpa e seca, abra um buraco no centro, despeje os ovos e o sal. Incorpore a farinha na mistura de ovos e sal. Depois de homogênea, sove a massa por uns 10 minutos, até ficar lisa e elástica. Reserve por 30 minutos para descansar. Agora é só abrir a massa com um rolo ou cilindro até ficar bem fina. Corte em fios do com a largura de 0,5cm.

Pizza de salame



Ingredientes

350 g de salame
250g de queijo mussarela
1 massa de pizza
½ Cebola cortada em rodela
1 colher de chimi churri
2 colheres de molho de tomate

Modo de preparo

Separe a massa da pizza, passe o molho do tomate, em seguida cubra com o queijo mussarela, a cebola e o salame cortado em rodelas finas. Ao final salpique o chimi churri e leve ao forno por uns 15 min.

Sirva quente

Para preparar a massa da pizza caseira, siga nossas instruções

Ingredientes

500 g e farinha de trigo especial para pizza e mais um pouco para polvilhar
1 pitada de sal
7 g de fermento em pó
360 ml de água morna
60 ml de azeite

Modo de preparo

Peneire a farinha numa vasilha, misture o sal e o fermento;

Faça uma "cova" no centro e despeje o azeite e a água morna;

Misture até ficar homogênea e formar uma massa macia - pode ser utilizada batedeira ou mixer;

Após adquirir a consistência desejada, sove a massa numa superfície enfarinhada por 10 minutos;

Coloque a massa na vasilha tampando com um pano e deixe descansar por no mínimo 40 minutos.

DICA: Aproveite esse tempo para planejar seu recheio. Após este período a massa deve dobrar de tamanho, então abra a massa e faça seu recheio. Essa porção de massa aproximadamente 4 pizzas médias.

Para assar a pizza a dica é pré-aquecer a fôrma.

A massa deve ser pré-assada se quiser que sua pizza fique com a massa mais seca.

Receitas - Pedra Bela



Pão de queijo 'de Pedra'

Ingredientes

- 1 e ½ xícara de farinha de trigo
- 150g de parmesão ralado grosso
- 50 g de parmesão ralado fino
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de leite desnatado
- 2 ovos
- 1 colher de manteiga

Modo de preparo

Em uma travessa misture os ingredientes secos, depois junte a margarina, os ovos e o leite, misture até a massa ficar homogênea.

Não use batedeira nem liquidificador.

Unte a fôrma e leve ao forno por uns 30 minutos.



O seu portal de turismo e gastronomia.



www.gastrovia.com.br

**Guia de estabelecimentos | Roteiros | Notícias | Receitas
Ebooks | Promoções | Descontos | Vídeos**