Salgados

Tatiana Moreira







Sumário

Coxinha de Frango	3
Kibe	4
Pizza	4
Bolinha de Queijo	5
Esfirra Frita Frango com Queijo	6
Esfirra Carne	7
Empadinha Frango	8
Fogazza Dois Queijos	9
Bauru Presunto e Queijo	10
Pão de Batata Catupiry	11

Coxinha de Frango

Recheio

2 kg de peito de frango cozido
1 cebola
6 dentes de alho
4 tomate maduro
2 colher de sopa de sal
Cheiro verde, Pimenta do reino, Coloral, Orégano a gosto
Óleo



Massa

1 kg de batatas descascadas e cozidas
Caldo do Frango peneirado
Agua até chegar a 2 litros entre o caldo e agua
2 colheres sopa de margarina
1 Xicara de Óleo
Farinha de Trigo até dar ponto (aproximadamente 2 kilos)
2 tabletes Caldo de Galinha

Empanar
Clara
Leite
Farinha de rosca
Óleo vegetal para fritar

Modo Preparar o Recheio

Em uma panela grande coloque a cebola e o alho de deixe fritar, em seguida acrescente o tomate sem pele e picado em pedaços pequenos, frite até que se forme um molho. Acrescente o coloral, sal, orégano, e a pimenta do reino e misture bem.
Colocar o frango triturado e mexer bem para se misturar ao molho e que o tempero pegue em todo frango. Por último acrescentar o cheiro verde e misturar.

Modo Preparar a Massa

Esprema as batatas, coloque-as em uma panela com o caldo coado e agua e leve ao fogo. Quando abrir fervura, acrescente margarina, óleo e o sal, mexa bem. Adicione a farinha aos poucos até que a massa não grude na mão. Após a massa estiver pronta coloque em uma assadeira para esfriar. Abra com auxílio de um rolo a massa e cortar com um copo, rechear e modelar as coxinhas. Por último passa no leite com a clara e finalize passando na farinha de rosca.
Frite em óleo quente e deixe escorrer bem em papel toalha antes de servir.

Tatiana Moreira *Grupo Confeitaria doces Mariah* *(11) 99260-0838*

Kibe



Rendimento – 100 unidades

Ingredientes

500 gramas de Trigo para Kibe
1 Kilo Carne Moída
1 Cebola Grande
5 Dentes de Alho
1 Ovo
Hortelã, Pimenta do Reino, Cheiro Verde (a gosto)
1 colher sopa Sal

Modo Preparar

Colocar o trigo em uma vasilha grande e colocar agua até cobrir, deixar descansar por 5 horas. Após descansar escorrer o trigo e apertar bem para sair toda agua. Acrescentar a carne moída, e o restante dos ingredientes bem picados. Amassar bem para que todos os ingredientes fiquem bem misturados. Modelar os kibes, em seguida fritar em gordura quente.

Pizza



Massa

20 gramas Fermento
500 ml Água Morna
125 ml óleo
6 colheres sopa açúcar
1 ovos
1 colher sopa (rasa) Sal
1 kilo Farinha de Trigo

Modo Preparo

Em uma vasilha dissolver o fermento junto com o açúcar até ele fica uma calda mole.
Acrescente a agua, óleo, ovo e sal e mexe bem, por último adicionar a farinha de trigo aos poucos e sovar bem a massa até que ela não grude nas mãos. Caso precise pode acrescentar um pouquinho mais de farinha. Abrir a massa com rolo e cortar a pizza do tamanho que preferir e colocar na assadeira. Fazer furinhos em cima com o garfo por cima de toda massa para que não estufe na hora de assar. Em seguida e só levar para assar até que de uma leva dourada por baixo da massa. Depois que retirar do forno passar o molho e adicionar o recheio desejado, voltar para assar por uns 5 minutinhos até que o recheio fique quente.

Tatiana Moreira *Grupo Confeitaria doces Mariah* *(11) 99260-0838*

Bolinha de Queijo



Massa

500 gramas de batatas descascadas e cozidas
Caldo do Frango peneirado
Agua até chegar a 1 litros entre o caldo e agua
1 Xicara de Óleo
Farinha de Trigo até dar ponto (aproximadamente 1 kilos)
1 tabletes Caldo de Galinha

Recheio

500 gramas Queijo Mussarela
Orégano a gosto

Empanar
Clara
Leite
Farinha de rosca
Óleo vegetal para fritar

Modo de Preparar a Massa

Esprema as batatas, coloque-as em uma panela com o caldo coado e agua e leve ao fogo. Quando abrir fervura, acrescente margarina, óleo e o sal, mexa bem. Adicione a farinha aos poucos até que a massa não grude na mão. Após a massa estiver pronta coloque em uma assadeira para esfriar. Abra com auxílio de um rolo em seguida a massa e cortar com um copo, rechear e modelar as bolinhas de queijo. Por último passa no leite com a clara e finalize passando na farinha de rosca.
Frite em óleo quente e deixe escorrer bem em papel toalha antes de servir.

Esfirra Frita Frango com Queijo



Massa
20 gramas Fermento
500 ml Água Morna
125 ml óleo
6 colheres sopa açúcar
1 ovos
1 colher sopa (rasa) Sal
1 kilo Farinha de Trigo

Recheio
1 kg de peito de frango cozido
1 cebola
3 dentes de alho
2 tomate maduros
1colher de sopa de sal
1 litro de água
Cheiro verde, Pimenta do reino, Coloral, Orégano a gosto
Óleo
200 gramas Mussarela

Modo Preparar Recheio
Em uma panela grande coloque a cebola e o alho de deixe
fritar, em seguida acrescente o tomate sem pele e picado em pedaços pequenos, frite até que se forme um molho. Acrescente o coloral, sal, orégano, e a pimenta do reino e misture bem.
Colocar o frango triturado e mexer bem para se misturar ao molho e que o tempero pegue em todo frango.
Por último acrescentar o cheiro verde e misturar.

Modo Preparo
Em uma vasilha dissolver o fermento junto com o açúcar até ele fica uma calda mole.
Acrescente a agua, óleo, ovo e sal e mexe bem, por último adicionar a farinha de trigo aos poucos e sovar bem a massa até que ela não grude nas mãos. Caso precise pode acrescentar um pouquinho mais de farinha.
Fazer bolinhas pequenas com a massa, em seguida abrir com o rolo, rechear com o frango e a mussarela fechar e fritar seguida.

Dica – Não fritar no óleo muito quente para não queimar o salgado e ficar cru por dentro.
Quando começar a fritar abaixar o fogo para cozinhar a massa na parte de dentro.

Tatiana Moreira *Grupo Confeitaria doces Mariah* *(11) 99260-0838*

Esfirra Carne



Massa

20 gramas Fermento
500 ml Água Morna
125 ml óleo
6 colheres sopa açúcar
1 ovos
1 colher sopa (rasa) Sal
1 kilo Farinha de Trigo

Recheio Carne

600 gramas Carne Moída
2 Tomates
1 Cebola
2 dentes de Alhos
Cheiro verde, pimenta do reino, orégano (a gosto)
Sal

Modo Preparar Recheio

Em um recipiente colocar a carne moída e o restante dos temperos picados. Acrescentar o sal, pimenta do reino e orégano. Amassar e mexer até que o recheio se misture bem.

Modo Preparo

Em uma vasilha dissolver o fermento junto com o açúcar até ele fica uma calda mole.
Acrescente a agua, óleo, ovo e sal e mexe bem, por último adicionar a farinha de trigo aos poucos e sovar bem a massa até que ela não grude nas mãos. Caso precise pode acrescentar um pouquinho mais de farinha. Fazer bolinhas pequenas com a massa, em seguida abrir com o rolo, rechear com a carne, pincelar com a gema do ovo e lavar para assar até que fique dourada por cima.

Empadinha Frango

Massa
1 kg de farinha de trigo
500 gramas de Banha
6 Ovos
1 colher (rasa) Sal

Recheio
2 peitos de frango cozido e desfiado
Sal, alho e pimenta-do-reino, cheiro verde
1 cebola grande
Óleo
Ervilha, azeitona
200 ml de agua
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
Gema para pincelar

Modo de Preparar o Recheio
Em uma panela colocar o óleo e fritar a cebola, em seguida acrescentar o tomate picado e deixar murchar até formar um molho. Colocar a agua, frango desfiado, ervilha, azeitona, sal e pimenta do reino e deixar ferver. Quando começar a ferver colocar o cheiro verde e por ultimo peneirar a farinha de trigo no recheio para engrossar, mexer bem.

Modo Preparar Massa
Colocar a farinha em uma vasilha, acrescentar a banha picada, ovos e sal. Amassar bem a massa até que todos os ingredientes estejam totalmente misturados. Logo após preencha as forminhas para empadinha, deixe uma espessura fina de massa, coloque o recheio e por último abra um pedacinho de massa para tampar a empadinha. Para finalizar pincele com a gema e leve ao forno médio por 40 minutos, até dourar.

Fogazza Dois Queijos



Massa

20 gramas Fermento
500 ml Água Morna
125 ml óleo
6 colheres sopa açúcar
1 ovos
1 colher sopa (rasa) Sal
1 kilo Farinha de Trigo

Recheio

500 gramas Mussarela
1 Bisnaga Peq. Catupiry

Modo Preparo

Em uma vasilha dissolver o fermento junto com o açúcar até ele fica uma calda mole.
Acrescente a agua, óleo, ovo e sal e mexe bem, por último adicionar a farinha de trigo aos poucos e sovar bem a massa até que ela não grude nas mãos. Caso precise pode acrescentar um pouquinho mais de farinha.
Fazer bolinhas pequenas com a massa, em seguida abrir com o rolo, rechear com a Mussarela e Catupiry. Deixar o óleo esquentar e quando começar a fritar as fogazzas abaixar o fogo até que frite todas.

Dica – Não fritar no óleo muito quente para não queimar o salgado e ficar cru por dentro.
Quando começar a fritar abaixar o fogo para cozinhar a massa na parte de dentro.

Bauru Presunto e Queijo



Massa

20 gramas Fermento
500 ml Água Morna
125 ml óleo
6 colheres sopa açúcar
1 ovos
1 colher sopa (rasa) Sal
1 kilo Farinha de Trigo

Recheio

300 gramas Mussarela
300 gramas Presunto
3 Tomates
Orégano

Modo Preparo

Em uma vasilha dissolver o fermento junto com o açúcar até ele fica uma calda mole.
Acrescente a agua, óleo, ovo e sal e mexe bem, por último adicionar a farinha de trigo aos poucos e sovar bem a massa até que ela não grude nas mãos. Caso precise pode acrescentar um pouquinho mais de farinha. Fazer bolinhas pequenas com a massa, em seguida abrir com o rolo, não deixar muito grossa, em seguida rechear com presunto, queijo 1 fatia de tomate e salpicar um pouquinho de orégano por cima. Enrolar a massa para fechar, apertar bem as pontas para que o queijo não saia na hora de assar. Por último pincelar o Bauru com a gema do ovo. Assar por 30 minutos ou até que esteja dourado por cima.

Pão de Batata Catupiry

Massa

½ xícara (chá) de leite morno
1 colher (sopa) de açúcar
1 envelope de fermento biológico seco ou 2 tabletes
2 xícaras (chá) de purê de batata
1 ovo
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de sal
3 a 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 gema para pincelar



Recheios

1 Bisnaga pequena Catupiry
Modo de preparo

Em uma panela, amorne o leite com o açúcar e o fermento e reserve. Em uma vasilha, coloque o purê de batata, o ovo, a manteiga e o sal. Acrescente o leite que foi aquecido com o açúcar e o fermento. Adicione a farinha aos poucos até soltar da mão. Deixe a massa crescer por 15 minutos. Abra a massa, coloque o recheio escolhido, feche em formato de bolinha deixe crescer novamente por 10 minutos. Em seguida pincele com a gema e leve para assar em forno médio de 30 a 40 minutos.