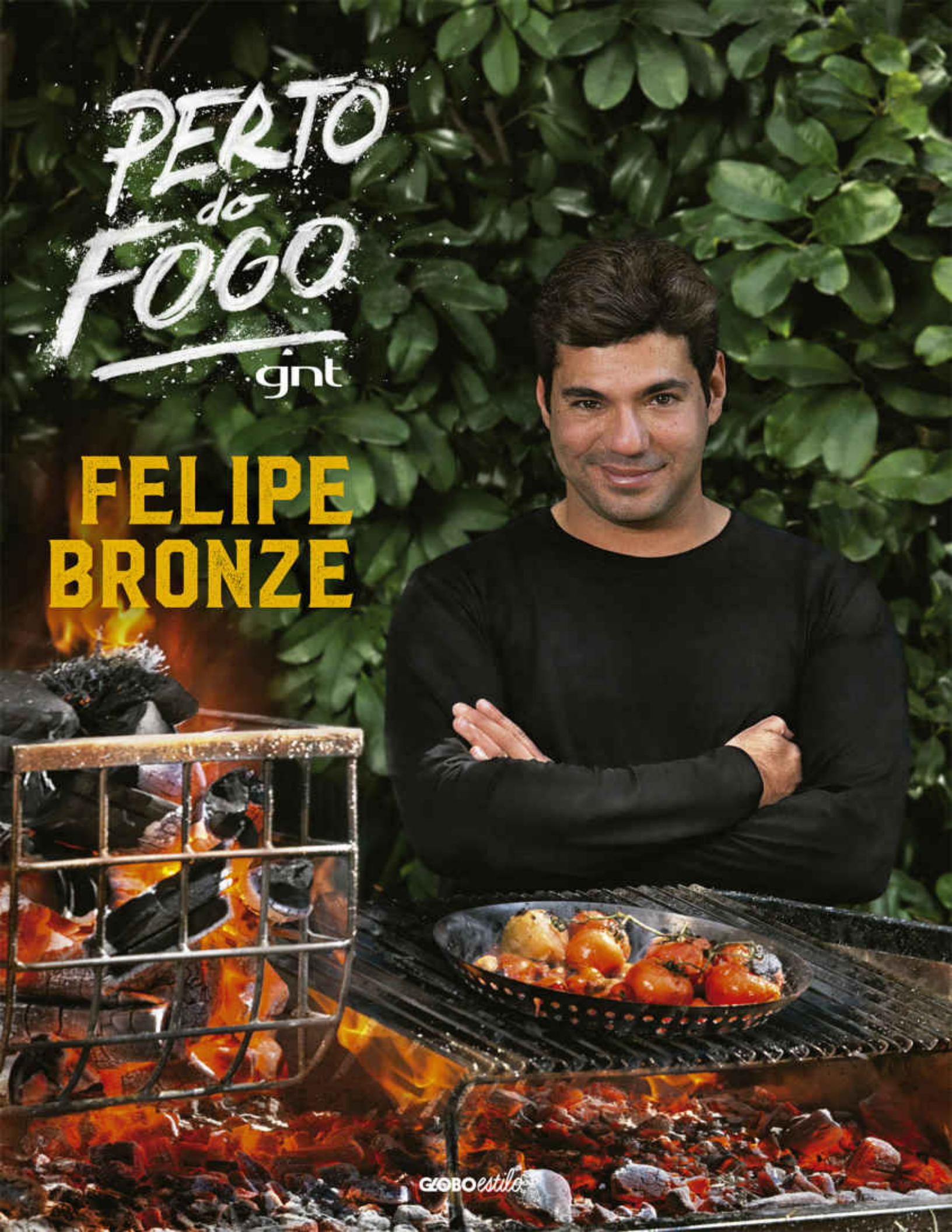
PERTO do FOGO

gnt

FELIPE BRONZE



GLOBO estilo

FELIPE BRONZE



GLOBOestilo

SUMÁRIO

PULAR SUMÁRIO [»»]

APRESENTAÇÃO

PREFÁCIO

DICAS DO CHEF

BRASIL

- COSTELA DE PORCO COM GOIABADA PICANTE
- GALETO NO LIMÃO
- PÃO DE ALHO
- FRALDINHA
- FAROFA DE BANANA-DA-TERRA
- PRIME RIB COM LARANJA E CAFÉ
- SANDUÍCHE DE LOMBINHO

ARGENTINA

- EMPANADAS DE CARNE PICANTE E MILHO COM LINGUIÇA
- CHORIPÁN
- ASSADO DE TIRA E MINIABÓBORA NA BRASA
- TUTANO COM CROSTA DE ALICHE E PÃO TOSTADO

ESTADOS UNIDOS

- SANDUÍCHE DE ATUM

- SALADA CAESAR DEFUMADA
- HAMBÚRGUER
- ASINHAS DE FRANGO PICANTES
- COLESLAW
- CACHORRO-QUENTE COM BACON
- COSTELA DE PORCO BARBECUE
- CASCAS DE BATATAS TOSTADAS

ESPANHA

- ESCABECHE DE SARDINHA
- TORTILHA DE BATATAS
- ARROZ SOCARRAT COM CHOURIÇO
- GIM-TÔNICA COM TANGERINA
- CHULETÓN COM MINIPIMENTÕES VERDES E TROUXINHAS DE CEBOLINHA NA BRASA

ITÁLIA

- STEAK TARTARE COM BOTTARGA
- CAMARÃO EM CROSTA DE PISTACHE
- MASSA DE PIZZA DE CHURRASQUEIRA
- RECHEIO DE PIZZA DE ATUM
- RECHEIO DE PIZZA DE LINGUICA E ERVA-DOCE
- RECHEIO DE PIZZA MARGHERITA
- MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE DEFUMADO E POLVO
- LASANHA DE ABOBRINHA E COGUMELOS COM MOLHO DE TOMATE DEFUMADO

ORIENTE MÉDIO

- KAFTA COM PINOLI NO ESPETO DE CANELA
- COALHADA COM FIGOS E TÂMARAS
- CORDEIRO EM CROSTA DE ZAATAR
- TAINHA NA BRASA COM ESPECIARIAS
- LULA RECHEADA COM CUSCUZ DE RABADA

COREIA

- CHURRASCO COREANO
- BANANINHA
- MARINADA COREANA PARA CARNES
- ARROZ FRITO
- OVOS DE CODORNA NA BRASA
- VIEIRAS COM MELANCIA NA BRASA

JAPÃO

- COSTELA DE PORCO MARINADA NO MISSÕ
- YAKITORI DE PELE, CORAÇÃO, PEITO DE FRANGO E QUIABO
- ARROZ COZIDO NO CALDO DE FRANGO
- DRINQUE DE SAQUÊ COM JABUTICABAS TOSTADAS

REINO VEGETAL

- CENOURAS ASSADAS NOS GRÃOS DE CAFÉ
- MINIBETERRABAS NAS CINZAS
- SHIITAKE E CASTANHA-PORTUGUESA NO CALDO DE CEBOLA TOSTADA

POLENTA NA BRASA

VEGETAIS NA BRASA

CAVIAR DE BERINGELA

NHOQUE DE BATATA-DOCE

SOBREMESAS

ABACAXI NA BRASA COM MELADO

TIRAMISU DEFUMADO

PÃO TOSTADO COM CHOCOLATE DEFUMADO

MIL-FOLHAS DE DOCE DE LEITE COM BANANA-PRATA

BRIGADEIRO DE PAÇOCA COM AMENDOIM TOSTADO

RECHEIO DE PIZZA DE CARAMELO E FLOR DE SAL DEFUMADO

MAÇÃ ASSADA COM QUEIJO DE CABRA E MEL

MASSA FILO COM MEL, AMÊNDOAS E PISTACHE

QUEIJO CANASTRA COM GELEIA DE JABUTICABA

SUNDAE COM MACADÂMIA

TORRADAS COM MANTEIGA DE AMENDOIM E GELEIA DE MORANGO

PICLES E CONSERVAS

ALHO CONFITADO

PICLES DE CEBOLA ROXA

PICLES DE RABANETE

PICLES DE NABO JAPONÊS (DAIKON)

PICLES DE ALHO-PORÓ

PICLES DE ABACAXI

PICLES DE ERVA-DOCE
PICLES DE MAXIXE
KIMCHI
PICLES DE PEPINO

MOLHOS, SALSAS E AFINS

VINAGRETE DE TOMATE
TAHINE DE CASTANHA-DO-PARÁ
VINAGRETE DE ERVAS TOSTADAS E ERVA-DOCE
AÏOLI
PASTA DE PIMENTA
CHIMICHURRI
MOLHO DE TOMATE DEFUMADO
TAPENADE
MOLHO TARÊ
MOLHO DE RICOTA COM PEPINO TOSTADO
MOLHO DE ERVAS PARA KAFTA
KETCHUP DEFUMADO
HOMUS DEFUMADO
MOLHO DE QUEIJO BRANCO
MOSTARDA COM ESTRAGÃO
MOLHO BARBECUE

ÓLEOS E MANTEIGAS

AZEITE DE CARVÃO
MANTEIGA DEFUMADA

ÓLEO DE ERVAS TOSTADAS
AZEITE DE ALHO CONFITADO

LISTA DE RECEITAS
CRÉDITOS

APRESENTAÇÃO

POR JOÃO VICENTE DE CASTRO

Quando Felipe me convidou pra escrever este texto, eu não entendi direito por quê. Não sou crítico gastronômico, nem um escritor tão competente assim. Mas logo a resposta caiu no meu colo: ele sabe que sou seu terceiro maior fã, perdendo apenas pra seu filho e pra Cecilia, sua companheira, que, além de grande *sommelière*, é das pessoas mais amáveis do planeta. Ele sabe que, como dizia minha vó, nos prende pela barriga.

Lembro de ver Felipe no *Fantástico* há muito tempo, cheio de truques, fumaças e espumas. Fazia o ato de cozinhar parecer mágica e arrancava dos convidados olhos arregalados e estômagos em êxtase. Aquilo me deixava curioso: "será que essa costela cozida durante 427 horas em um palito de fósforo, com cheiro de viera, fumaça de umbu, redução de pétalas de rosa e aspecto de arte contemporânea é também saborosa como acusam os convidados do programa?".

Depois disso o reencontrei no GNT, agora pessoalmente, onde hoje em dia ele conduz brilhantemente uns quarenta programas de sucesso. Nos amamos de primeira. Ouvia muita gente dizer que ele era um gênio, mas sempre me perguntava se aquele show pirotécnico culinário seria tão saboroso quanto era espetacular.

Até então nunca tinha provado o trabalho do Felipe. Um dia finalmente fui ao seu filho preferido, o ORO. Ele se dividia entre o salão e a cozinha, ombro a ombro com sua equipe, montando pratos e recebendo os clientes, alegre e vibrante, instruindo seus pupilos com uma simpatia e um afeto que só um chef genial, carioca e gente boa pode ter. Mais tarde entendi que ele faz isso todo dia com foco e um sorriso gigante. Naquele dia também entendi porque apelidaram o programa dele – era segredo, agora não é mais – de "Perto do fofo". Mas isso é outro assunto.

Felipe sentou à minha mesa. Disse a ele, em tom provocativo, que achava esse negócio de menu degustação uma frescura. Ele me respondeu que não, que até o melhor prato do mundo se torna óbvio depois da segunda garfada e que o objetivo era fazer com que seu convidado tivesse uma noite inteira de prazeres surpreendentes. Nunca me esquecerei dessa explicação. Felipe

faz tudo pensando desse jeito, inclusive este livro que está na sua mão. Os garçons começaram a trazer os pratos e ele começou a explicar a origem de cada coisa, como pensava cada detalhe – da composição dos ingredientes, à escolha da louça (que às vezes é um tronco) até o tempo de cocção. Foi lindo de ver, seus olhos brilhavam. Era arte pura e crua, ao ponto, cheia de tempero e sabor. Tudo fazia sentido na cabeça dele e se traduzia nessa viagem sensorial do nosso paladar. Naquele dia eu entendi tudo.

Além de ser um chef cheio de prêmios e técnicas, capaz de fazer o Magaiver parecer um Teletubbie, ele é um cozinheiro apaixonado que sabe que a perfeição mora nos detalhes, é um dono de restaurante que sabe que não há experiência sem sua equipe e um cara que sabe ser certeiro quando a simplicidade é pedida. Tudo isso fez de Felipe Bronze um chef de ouro. (Tá, desculpem, mas estou me segurando desde o começo para não fazer esse trocadilho infame. Foi mais forte do que eu!) PERTO DO FOGO é um livro, mas também é um mapa do tesouro. Um documento que registra o encontro do chef premiado com o Felipe, aquele cara que cozinha espetacularmente só pra ter os amigos em volta. Um atalho para leigos e profissionais que nosso querido Felipe generosamente divide depois de ter acumulado anos de carreira. Este livro nos dá oportunidade de aprender a domar e conhecer os segredos do mais misterioso dos quatro elementos. Você vai descobrir também que no mundo de hoje até a churrasqueira se desconstruiu e ampliou suas possibilidades. Felipe leva pra perto do fogo absolutamente tudo. Massas, legumes, frutos do mar, arroz, pães e até uma gim-tônica. Não, eu não me empolguei, Felipe faz mesmo uma gim-tônica na brasa e é sensacional.

É fato, quanto mais o conhecemos, tanto a pessoa quanto o seu trabalho, mais ficamos fãs. Lendo este livro você vai entender o que estou dizendo. Cozinha é paixão, técnica e bom gosto, e isso tudo o Felipe tem como ninguém, ainda bem, por que a gente tem fome, então vai dar certinho.

A você que vai começar agora esta viagem gastronômica em forma de letras e imagens, recomenda-se o uso de um babador durante a leitura, afinal, por maior que seja a qualidade do papel usado, este livro não é à prova d’água. PERTO DO FOGO é um livro para se devorar, em todos o sentidos.

Então, sem mais enrolação: com vocês, o meu amigo, apresentadorzão da porra, chef bombado e agora encadernado, Felipe Bronze.

PREFÁCIO



Minha relação com o fogo começou cedo: os churrascos feitos na casa do meu pai são minha primeira memória gastronômica. Ele era um esforçado cozinheiro amador e, sem dúvida, um festeiro profissional. Em nossa casa, em torno do fogo, os amigos dele se reuniam aos montes e o cardápio variava entre picanhas na brasa e paellas feitas com frutos do mar. Tudo era muito gostoso, mas de longe o melhor eram os sorrisos, as gargalhadas e os assuntos mais divertidos. Sempre em torno do fogo.

Alguns bons anos depois, quando a paixão pela gastronomia invadiu de vez minha vida e tornou-se minha profissão, recebi o primeiro convite para ser chef de um restaurante. A transição de cozinheiro para chef não é simples, e quando ela acontece, dificilmente há volta. Comandar uma cozinha, pensar nos pratos, num estilo... um passo marcante para todo sempre. E esse restaurante, chamado Zuka, tinha um imenso braseiro como peça central no salão! Toda a comida seria feita na brasa. Foi perto do fogo que nasceu

minha paixão pela cozinha e foi sobre ele que iniciei minha trajetória, aproveitando o sabor e os aromas intensos que a brasa confere aos alimentos. Em 2002, aos 23 anos, comecei a cozinhar profissionalmente como chef, sobre o calor do fogo. Aproveitei para marcar ali um estilo criativo porém familiar, no qual uma churrasqueira trazia o equilíbrio necessário para toda modernidade e criatividade da minha cozinha.

Esse equilíbrio se tornou a síntese da minha carreira como chef: a tradição e a vanguarda, o ancestral e o moderno, o rústico e a tecnologia... Essas contradições são a tônica do meu trabalho nesses quase vinte anos de carreira como chef, amarradas com a linha forte da criatividade. Em 2016 mudei o ORO, meu restaurante gastronômico, não só de lugar mas também de estilo. Quando a balança começou a pesar demais para a tecnologia, senti falta do acolhimento, do calor, da familiaridade de um velho amigo: o fogo. E o trouxe, se não como protagonista, como alicerce da minha cozinha e dos meus restaurantes. No ORO e no PIPO, tudo é feito na brasa.

Então voltei a fazer pratos mais vanguardistas, diferentes e deliciosos. Mais um retorno. O PERTO DO FOGO surgiu da necessidade de compartilhar minha criatividade e inventividade, mas com meu porto seguro conferindo autenticidade e calor aos pratos. Neste livro, mostro um pouco da versatilidade que a brasa nos traz, as inúmeras possibilidades e nuances de sabor que só a cozinha feita no calor pode trazer. Cada capítulo é inspirado por uma culinária diferente, e as sensações que acompanham os pratos são muitas e particulares: acolhimento, sensualidade, afeto, desafio. Manejar o fogo provoca cada uma dessas e muitas outras.

O que não mudou em todos esses anos de história com a churrasqueira, mesmo depois de tantos prêmios e honrarias como chef, foi aquela primeira emoção de menino, quando observava meu pai cozinhar. Reunir amigos, sorrisos e histórias, com muito sabor, em torno e cada vez mais... perto do fogo!

Bem-vindos ao meu mundo!

Felipe Bronze

ORO e PIPO Restaurante

DICAS DO CHEF



PACIÊNCIA

Respeite o tempo de preparo do alimento. Existem pratos de preparo rápido, como alguns legumes, peixes em pedaços, camarões, carnes macias, *etc*. E os de preparo mais lento, como carnes mais firmes, abóboras, batatas, peixes inteiros, entre tantos. O cozimento não pula passos, precisa de tempo e calor.

SEGURANÇA

Para cozinhar com segurança, é bom ter luvas próprias para calor intenso ou

panos grossos sempre por perto. Esses acessórios são facilmente encontrados em lojas de cozinha ou supermercados. Mas cuidado com os panos úmidos! Eles são muito perigosos porque transmitem o calor ainda mais depressa e podem causar queimaduras.

Pinças, espátulas e garfos de cabo longo também ajudam a manter o calor longe das mãos. E se estiver de chinelos e bermudas, cuidado com as fagulhas.

Finalmente, sempre tenha por perto um apoio que para receber os preparos quentes, como uma tábua de madeira ou um prato.

CHURRASQUEIRA

O importante é que ela esteja em um lugar em que você se sinta confortável para cozinhar. As churrasqueiras podem ser fixas ou portáteis, de alvenaria, aço, ou ferro... pré-moldadas ou embutidas... ou até fogo de chão! Qualquer lugar é lugar, desde que ofereça segurança e não seja feito de materiais tóxicos.

UTENSÍLIOS

Para auxiliar no preparo do seu assado, você pode utilizar espetos, grelhas, chapas, panelas de ferro, assadeiras perfuradas, pinças longas, pincel, tábuas e uma boa faca que lhe dê segurança na hora do corte.



FOGO DE QUÊ?

Carvão, briquetes ou lenha, fica a critério do assador.

Se for usar carvão, prefira os vegetais de boa qualidade, com toras maiores. É importante deixar a brasa sempre acesa e quente. Para tanto, alimente a brasa regularmente, inserindo novos toletes de carvão durante o preparo sempre que achar necessário.

Os briquetes são compostos de resíduos de madeira e alguns vegetais, como casca de arroz, bagaço de cana, entre outros. Os briquetes garantem um braseiro de maior duração e exige menos manutenção.

A lenha fornece um calor bem intenso e portanto é preciso mais cautela. O ideal é manter um braseiro ao lado do assado e ir puxando as brasas aos poucos. Uma grande vantagem da lenha é o sabor defumado que ela confere aos alimentos.

CONTROLE O FOGO

Para controlar o fogo, você pode utilizar borrifadores com água ou óleo.

O borrifador com água diminui a intensidade do fogo e normalmente é usado quando a labareda está alta. Mas cuidado para não molhar demais o carvão e acabar apagando o fogo!

Já o borrifador com óleo promove chamas mais altas e cria fumaça, o que garante mais calor e um toque de defumação.

DEFUMAÇÃO

Para defumar, é preciso usar ingredientes que promovam o desenvolvimento da fumaça.

Madeiras, serragem e cascas: as mais utilizadas são as provenientes de vegetais duros e não resinosos. Madeiras de árvores frutíferas também são excelentes e seguras.

Folhas de árvores frutíferas e capim seco (feno): promovem bastante fumaça.

Ervas frescas: as mais resistentes como alecrim, louro e tomilho são mais adequadas.

Especiarias: excelentes fontes de fumaça com perfume bem intenso. As mais indicadas são a canela em pau, o anis estrelado e o cravo.

Casca de coco seco: é um material fibroso que promove uma fumaça aromática e intensa.

Sabugo (espiga de milho sem os grãos): dê preferência às mais secas, elas também ajudam na hora da defumação.

BRASIL

COSTELA DE PORCO COM GOIABADA PICANTE

GALETO NO LIMÃO

PÃO DE ALHO

FRALDINHA

FAROFA DE BANANA-DA-TERRA

PRIME RIB COM LARANJA E CAFÉ

SANDUÍCHE DE LOMBINHO

COSTELA DE PORCO com GOIBADA PICANTE



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 2H30
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 costela de porco (cerca de 2 kg) sal a gosto
150 g de goiabada cascão ½ colher (sopa) de pasta de pimenta

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 120˚C.
2. Tempere a costela com sal a gosto dos dois lados. Corte um pedaço grande de papel-alumínio e forre uma assadeira com ele, deixando sobras nas laterais. Coloque a costela no centro da assadeira, com a gordura virada para cima, e envolva-a com o papel-alumínio, fechando bem para cozinhá-la no vapor. Leve ao forno por aproximadamente 2 horas.
3. Enquanto isso, derreta a goiabada cascão no fogo e reserve
4. Retire a costela do forno. Para se certificar de que está bem cozida, verifique se os ossos se soltam facilmente.
5. Em uma tigela, misture a pasta de pimenta com a goiabada cascão e pincele sobre a costela previamente assada.
6. Leve a costela à churrasqueira para a goiabada caramelizar e os sabores se mesclarem. Deixe na grelha, com a goiabada voltada para baixo, por cerca de 10 minutos. Vire a costela, espalhe mais uma camada de goiabada e deixe no fogo por mais 10 minutos.
7. Se necessário, ao retirar do fogo, acerte o sal. Sirva em seguida.

GALETO NO LIMÃO



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1H
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

150 ml de azeite extra virgem 2 pimentas dedo-de-moça 1 limão-galego (raspas e suco) 1 limão-siciliano (raspas e suco) 1 limão-taiti (raspas e suco) salsinha a gosto

4 folhas de sálvia fresca 4 ramos de tomilho fresco 4 ramos de alecrim fresco 2 galetos inteiros desossados 1 colher (chá) de cúrcuma em pó sal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, coloque o azeite e as pimentas bem picadas.
2. Acrescente as raspas e o suco dos três limões e em seguida a salsinha, picada grosseiramente.
3. Queime na brasa, rapidamente, a sálvia, o tomilho e o alecrim, para que liberem seus aromas. Acrescente à mistura de azeite e mexa bem.
4. Adicione os galetos à marinada e finalize com a cúrcuma. Deixe marinar por cerca de 30 minutos.
5. Retire os galetos da marinada, coloque em um espeto, tempere com sal grosso e leve à churrasqueira.
6. Asse os galetos na brasa entre 10 e 12 minutos de cada lado, até que estejam dourados por fora e cozidos por dentro.
7. Retire os galetos da churrasqueira e, antes de cortar, coloque em cima de uma grade sobre uma tábua de corte para descansarem por cerca de 10 minutos. Dessa maneira, a carne não perde a suculência.

PÃO DE ALHO

RENDIMENTO: 8 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

150 ml de manteiga de garrafa 5 dentes de alho confitado
2 dentes de alho crus um punhado de salsinha 6 pimentas-biquinho 1 baguete grande

MODO DE PREPARO

1. Forre um refratário com feno e posicione um pote com a manteiga de garrafa sobre o feno. Coloque brasas sobre o feno e tampe parcialmente o refratário. Deixe defumando por cerca de 10 minutos.
2. Adicione à manteiga defumada o alho assado amassado, o alho cru ralado, a pimenta-biquinho e a salsinha picadas e misture bem.
3. Corte a baguete em fatias enviesadas, com cerca de 2 dedos de espessura.
4. Pincele os dois lados do pão com a manteiga e leve à churrasqueira até dourar, também dos dois lados.

FRALDINHA



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 fraldinha sem a capa de gordura sal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

1. Salgue a carne apenas no momento em que for levar à brasa, para que não perca a suculência.
2. Leve a fraldinha à churrasqueira, sobre a grelha bem quente, e asse por cerca de 5 minutos de cada lado ou até que esteja dourada.
3. Retire do fogo e deixe descansar em cima de uma grade, sobre uma tábua de corte, por 8 minutos antes de cortar.

Farofa de banana-da-terra

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

2 bananas-da-terra 2 picles de cebola roxa
1 colher (sopa) cheia de manteiga 1 xícara (chá) de farinha de mandioca sal a gosto
salsinha a gosto MODO DE PREPARO

1. Coloque as bananas inteiras sobre a brasa até que a casca fique completamente queimada. Retire da brasa e deixe esfriar.
2. Enquanto isso, ponha uma frigideira para esquentar diretamente na brasa.
3. Descasque as bananas com cuidado para não se queimar. Tire as pontas, corte ao meio no sentido do comprimento e depois em meia-lua.
4. Corte 2 picles de cebola roxa em tiras finas.
5. Coloque a manteiga na frigideira quente.
6. Em seguida, adicione a banana, a cebola, a farinha de mandioca e o sal. Misture bem.

PRIME RIB COM LARANJA E CAFÉ



RENDIMENTO: 4 PESSOAS
TEMPO DE PREPARO: 35 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

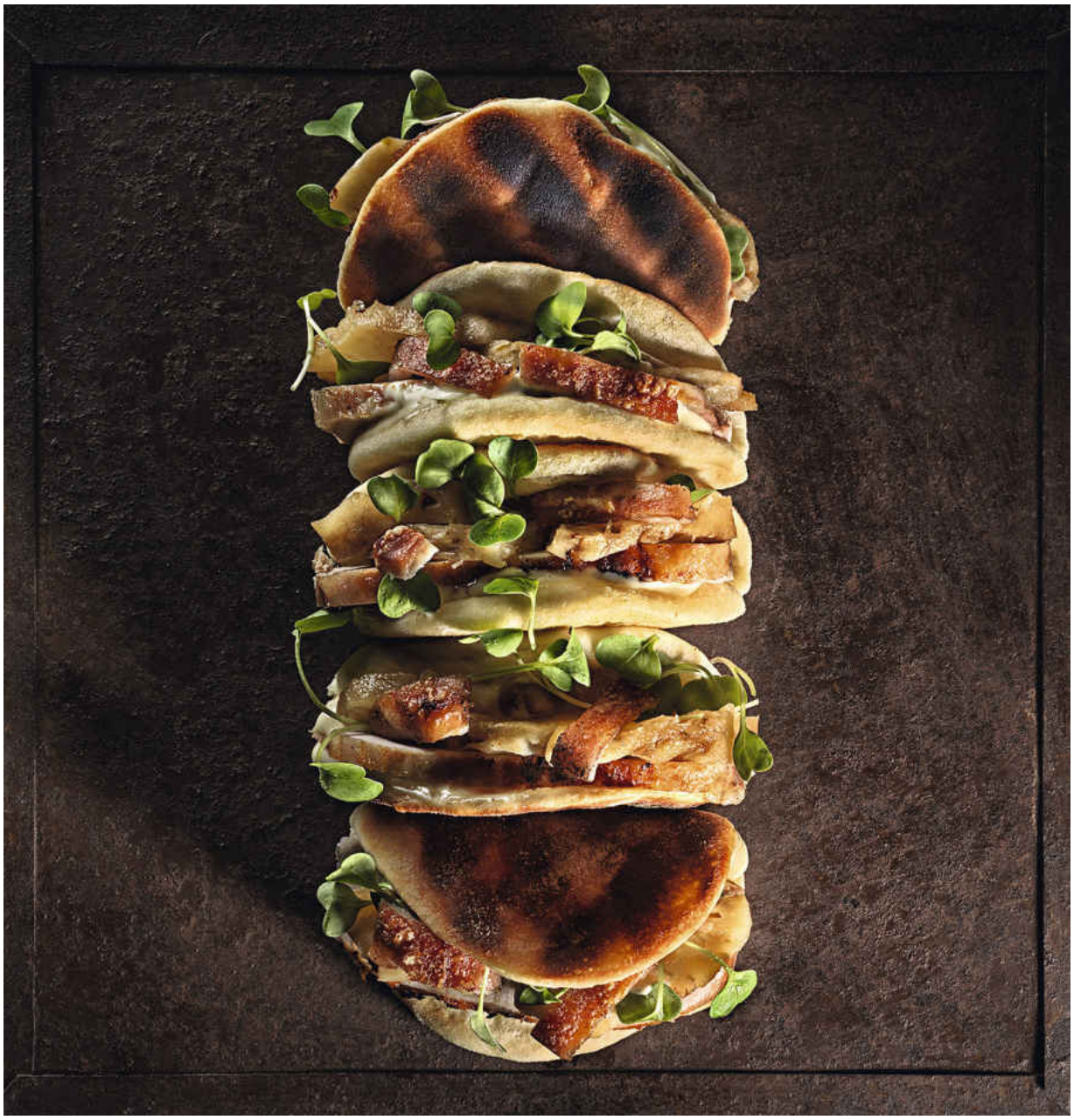
INGREDIENTES

1 ½ colher (sopa) de café em pó raspas de 2 laranjas
1 colher (sopa) de açúcar mascavo 1 ramo de tomilho fresco 1 prime rib (cerca de 600 g) uma pitada de flor de sal MODO DE PREPARO

1. Numa tábua de corte, misture o café, as raspas de laranja, o açúcar mascavo e as folhas de tomilho.

2. Passe a mistura sobre os dois lados do prime rib e ponha a carne temperada sobre a grelha bem quente da churrasqueira. Deixe assar por cerca de 10 minutos de cada lado.
3. Retire a carne da grelha e deixe descansar em cima de uma grade, sobre uma tábua de corte, por 10 minutos antes de servir.
4. Na hora de servir, finalize com uma pitada de flor de sal.

SANDUÍCHE DE LOMBINHO



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1H30
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

500 g de lombinho de porco suco de limão
1 abacaxi descascado 6 unidades de pão de leite 2 colheres (sopa) de aïoli
um punhado de folhas de coentro fresco MARINADA
1 pimenta dedo-de-moça 100 ml de shoyu
7 colheres (sopa) de melado 1 limão-taiti
1 punhado de coentro fresco picado 1 punhado de hortelã fresca picada ⅓ de molho de cebolinha picada uma pitada de sal CONSERVA DE MINUTO
200 ml de vinagre de maçã 1 colher (sopa) de açúcar uma pitada de sal
MODO DE PREPARO

1. Coloque a pimenta dedo-de-moça na grelha da churrasqueira e depois fatie bem fina.
2. Misture em uma tigela o shoyu, o melado, o suco de limão, o coentro, a hortelã e a cebolinha picados. Tempere com o sal, mexa bem e adicione a pimenta fatiada.
3. Deixe o lombinho na marinada por 2 horas.
4. Corte o abacaxi ao meio, coloque cada metade em um espeto e leve à brasa até ficarem douradas.
5. Em uma tigela, misture os ingredientes da conserva de minuto.
6. Fatie o abacaxi e mergulhe na conserva. Deixe descansar por pelo menos 15 minutos.
7. Retire o lombinho da marinada e coloque na grelha da churrasqueira por cerca de 10 minutos de cada lado (esse tempo varia com a intensidade da chama).
8. Quando o lombinho estiver caramelizado por fora e firme, ele estará pronto. Retire da grelha, regue com o suco de limão e fatie.
9. Coloque os pães de leite em uma grelha diretamente sobre a brasa durante 15 segundos.
10. Tire o pão do fogo e monte os sanduíches com o Aïoli, o abacaxi, o lombinho e algumas folhas de coentro.

ARGENTINA

EMPANADAS DE CARNE PICANTE E MILHO COM LINGUIÇA

CHORIPÁN

ASSADO DE TIRA E MINIABÓBORA NA BRASA

TUTANO COM CROSTA DE ALICHE E PÃO TOSTADO

EMPANADAS DE CARNE PICANTE E DE MILHO COM LINGUIÇA



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1 HORA E 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: DIFÍCIL

INGREDIENTES

RECHEIO DE CARNE PICANTE

1 cebola roxa
1 cebola branca
2 dentes de alho cru 4 dentes de alho confitado

300 g de contrafilé um punhado de sal grosso 1 tablete de manteiga 2 colheres (sopa) de passas brancas 1 colher (chá) de páprica picante 1 colher (café) de cominho em grãos duas pitadas de sal 1 colher (sopa) de molho inglês 2 pimentas dedo-de-moça um punhado de salsinha 5 azeitonas pretas sem caroço RECHEIO DE MILHO COM LINGUIÇA 1 cebola

3 linguiças finas

3 espigas de milho cozidas com uma pitada de sal 1 picles de alho-poró

½ molho de salsinha ½ molho de cebolinha 2 colheres (sopa) de manteiga uma pitada de sal

1 colher (chá) de páprica picante MASSA DA EMPANADA 1 kg de farinha de trigo 300 g de banha de porco 400 ml de água

30 g de sal

1 gema de ovo batida servir com chimichurri

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE CARNE PICANTE

1. Coloque as cebolas inteiras, com casca, num canto da grelha para irem cozinhando devagar (aproximadamente 30 minutos).
2. Descasque e corte as cebolas ao meio e coloque para dourar com a parte do meio para baixo.
3. Tempere o contrafilé com sal grosso e leve à grelha para selar dos dois lados.
4. Retire o filé do fogo e deixe descansar enquanto prepara o resto do recheio.
5. Coloque uma frigideira diretamente na brasa. Quando estiver quente, passe-a para a grelha.
6. Adicione a manteiga e deixe derreter.
7. Corte as cebolas caramelizadas em tiras e adicione à frigideira.
8. Adicione 2 dentes de alho cru picados e os 4 dentes de alho confitados, sem casca.
9. Adicione as passas, a páprica, o cominho em grãos, o sal e o molho inglês.

10. Cozinhe bem essa mistura até que todos os sabores fiquem bem incorporados.
11. Retire do fogo e reserve.
12. Coloque as pimentas dedo-de-moça para tostar na churrasqueira e depois pique com as sementes.
13. Pique a salsinha.
14. Pique as azeitonas em pequenos pedaços.
15. Corte a carne em cubos pequenos, retirando antes os pedaços grandes de gordura.
16. Misture a pimenta, a salsinha, a azeitona e a carne na tábua de corte, para aproveitar todos os sucos.
17. Coloque tudo na frigideira com a cebola e misture bem.

RECHEIO DE MILHO COM LINGUIÇA

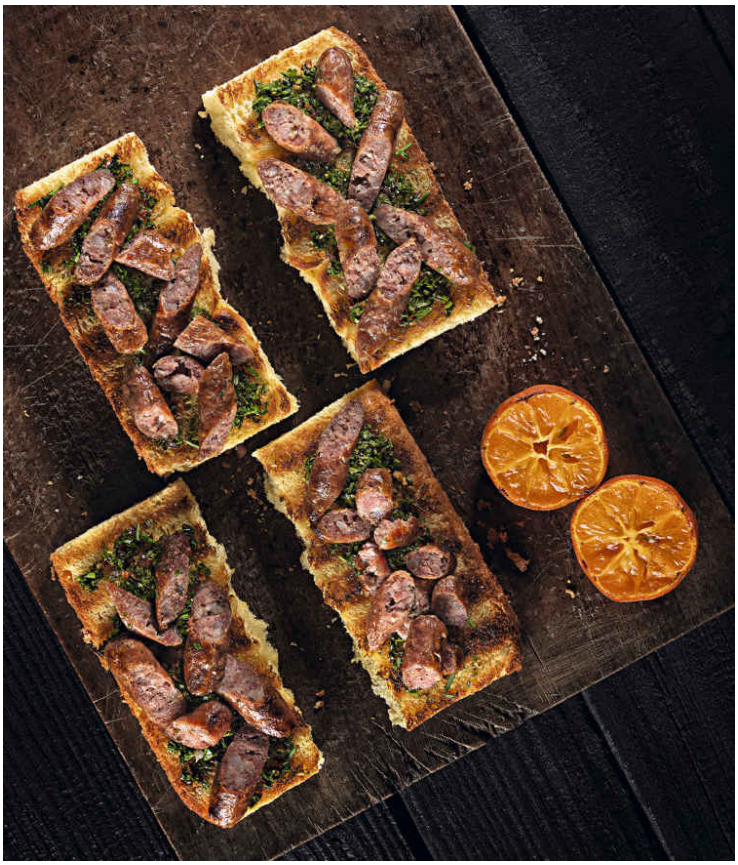
1. Coloque a cebola inteira, com casca, no canto da churrasqueira para ir cozinhando devagar (cerca de 30 minutos). Descasque a cebola e doure a parte interna.
2. Pique a linguiça em cubinhos e reserve.
3. Toste o milho na churrasqueira. Quando estiver douradinho, retire do fogo e debulhe. Reserve.
4. Tire a cebola do fogo, corte em tiras e reserve.
5. Corte 1 alho-poró (picles) em rodelas.
6. Pique a salsinha e a cebolinha.
7. Ponha uma panela na grelha da churrasqueira. Adicione a linguiça. Quando ela começar a soltar um pouco de gordura, junte a manteiga e os demais ingredientes. Tempere com o sal e refogue por 15 minutos.
8. Tire e panela do fogo e adicione a páprica.
9. Mexa e reserve o recheio.

MASSA DA EMPANADA

1. Misture bem a farinha, a banha, a água e o sal, formando uma bola.

2. Divida a massa em quatro e deixe descansar por no mínimo 20 minutos.
3. Pegue cada pedaço de massa e abra com um rolo sobre uma superfície enfarinhada, até que ela fique bem fina.
4. Corte a massa com um aro redondo (ou um pires ou um copo).
5. Com o dedo, passe um pouco de gema em metade da borda da massa, formando uma meia-lua. Dessa maneira a empanada não vai abrir depois de quente.
6. Coloque uma colher (sopa) de recheio no centro de cada empanada.
7. Feche, fazendo gominhos.
8. Asse numa chapa sobre a churrasqueira por cerca de 10 minutos (o tempo vai variar de acordo com a potência do fogo).
9. Retire as empanadas da chapa e termine de cozinhá-las sobre a grelha da churrasqueira.

CHORIPÁN



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

300 g de linguiça fina 1 limão-taiti
1 pão de fôrma de brioche chimichurri a gosto 1 limão-galego

MODO DE PREPARO

1. Coloque as linguiças na churrasqueira com feno por baixo para intensificar o sabor de defumado.

2. Asse até que fiquem levemente douradas mas úmidas por dentro.
3. Retire do fogo e corte grosseiramente.
4. Tempere com o limão-taiti.
5. Corte o pão ao meio no sentido do comprimento. Grelhe o pão.
6. Espalhe um pouco de chimichurri no pão ainda quente.
7. Coloque as linguiças por cima e finalize com mais chimichurri.
8. Corte em quadradinhos e sirva com o limão-galego.

Assado de tira e miniabóbora na brasa



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

2 miniabóboras cabotiá (cerca de 500 g) azeite extra virgem a gosto sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto um punhado de salsinha 4 peças de assado de tira (cerca de 1 kg) um punhado de sal grosso MODO DE PREPARO

1. Corte as abóboras em fatias grossas, com casca, em formato de meia-lua, e tempere com azeite, sal e pimenta.

2. Coloque as fatias de abóbora na grelha da churrasqueira. Adicione lenha ao fogo e deixe a abóbora assar por cerca de 20 minutos, virando as fatias de todos os lados, até que fiquem tostadas por fora e macias por dentro.
3. Retire da brasa e espalhe folhas de salsinha por cima.
4. Tempere os assados de tira com sal grosso e leve à churrasqueira.
5. Asse até que fiquem levemente dourados, por cerca de 7 minutos de cada lado (o tempo varia conforme a peça e a intensidade da brasa).
6. Retire da brasa e sirva com a abóbora.

TUTANO COM CROSTA DE ALICHE E PÃO TOSTADO



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

2 tutanos cortados ao meio sal marinho a gosto 5 filés de aliche 8 folhas de hortelã óleo do aliche
1 xícara (chá) de farinha de pão japonesa raspas de 1 limão-taiti sal grosso a

gosto MODO DE PREPARO

1. Deixe o tutano de molho em água na geladeira de um dia para o outro, trocando a água a cada 6 horas, para tirar o excesso de sangue.
2. Escorra o tutano, coloque uma boa pitada de sal em cada metade e leve à churrasqueira com a parte do osso virada para baixo. Deixe por 3 minutos.
3. Vire o tutano para baixo para selar rapidamente a carne. Deixe por não mais que 2 minutos (o tutano pode derreter, desprender-se do osso e cair).
4. Vire novamente e posicione em uma área não muito quente da churrasqueira.
5. Depois de um tempo, borrife óleo no carvão para fazer fumaça e defumar o tutano. Espere acabar o cozimento (de 15 a 20 minutos).
6. Enquanto isso, coloque uma frigideira pequena diretamente na brasa.
7. Pique os filés de aliche junto com as folhas de hortelã. Reserve.
8. Transfira a frigideira para a grelha e ponha nela o óleo da conserva de aliche. Adicione a farinha de pão japonesa e deixe dourar. Trabalhe rapidamente para não queimar a farinha.
9. Retire a frigideira do fogo.
10. Misture a pasta de aliche com a farinha tostada, na frigideira ainda quente. Adicione raspas de limão e misture bem.
11. Retire o tutano do fogo, sirva sobre uma cama de sal grosso e cubra com a farofa de aliche.

ESTADOS UNIDOS

SANDUÍCHE DE ATUM

SALADA CAESAR DEFUMADA

HAMBÚRGUER

ASINHAS DE FRANGO PICANTES

COLESLAW

CACHORRO-QUENTE COM BACON

COSTELA DE PORCO BARBECUE

CASCAS DE BATATAS TOSTADAS

SANDUÍCHE DE ATUM



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

500 g de filé de atum 2 colheres (sopa) de azeite extra virgem uma pitada de sal
1 pão de fôrma de brioche 200 g de maionese

1 colher (sopa) de shoyu 5 gotas de óleo de gergelim torrado raspas de 1 limão-siciliano 1 colher (sopa) de gergelim branco ou preto 2 avocados
½ limão-taiti
250 g de broto de feijão, mais um pouco para finalizar 2 picles de cebola roxa

MODO DE PREPARO

1. Tempere o atum com azeite e sal e reserve.
2. Corte o pão em fatias finas no sentido do comprimento.
3. Toste o pão na churrasqueira rapidamente.
4. Tempere a maionese com shoyu e óleo de gergelim.
5. Passe a maionese no pão e espalhe raspas de limão-siciliano por cima.
6. Coloque uma panelinha no fogo e toste o gergelim rapidamente.
7. Retire a casca e o caroço do avocado com uma colher e leve à grelha para dourar.
8. Retire da brasa, tempere com o suco do limão-taiti, fatie e reserve.
9. Coloque os brotos de feijão em uma assadeira perfurada e leve para defumar diretamente na brasa. Borrife com azeite.
10. Retire os brotos da brasa.
11. Fatie 2 picles de cebola roxa e misture com os brotos defumados.
12. Coloque o atum para grelhar por 3 minutinhos de cada lado. O atum deverá ficar grelhado por fora e cru por dentro.
13. Retire o atum da grelha e fatie.
14. Em cada fatia de pão já com a maionese espalhe os brotos de feijão, os picles de cebola roxa, o gergelim e, por último, intercale as fatias de avocado e as de atum.
15. Finalize com brotos de feijão frescos.

SALADA CAESAR DEFUMADA



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 lata de anchovas 1 cabeça de alho confitado
3 colheres (sopa) de aïoli
1 colher (sopa) de vinagre de vinho tinto 2 pés de alface-romana queijo parmesão a gosto MODO DE PREPARO

1. Pique bem as anchovas e o alho confitado.

2. Em uma tigela, misture bem o Aïoli, as anchovas, o alho e o vinagre.
3. Corte os pés de alface ao meio no sentido do comprimento, sem tirar o talo, para que as folhas não se desprendam.
4. Coloque a alface sobre a grelha para defumar por aproximadamente 3 minutos.
5. Retire a alface da brasa e mergulhe no Aïoli temperado.
6. Coloque a alface inteira no prato.
7. Rale parmesão por cima para finalizar.

Hambúrguer



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 cebola roxa
4 fatias de bacon 6 colheres (sopa) de melado 3 picles de maxixe

300 g de peito moído 300 g de acém moído sal a gosto
150 g de queijo canastra 4 pães de hambúrguer ketchup defumado a gosto folhas de alface MODO DE PREPARO

1. Corte a cebola em rodelas grossas e leve à grelha por 3 minutos de cada lado. Reserve.
2. Coloque o bacon fatiado para grelhar parcialmente (2 minutos de cada lado).
3. Retire o bacon do fogo e mergulhe no melado.
4. Retorne o bacon para a grelha numa assadeira perfurada para terminar de caramelizar. Reserve.
5. Fatie 3 picles de maxixe e reserve.
6. Misture as duas carnes e molde hambúrgueres do tamanho aproximado do pão que será usado. Jogue o hambúrguer de uma mão a outra por alguns segundos para que sua superfície fique lisa.
7. Tempere os hambúrgueres com sal e leve à churrasqueira para grelhar (o tempo vai variar de acordo com o ponto desejado da carne).
8. Corte fatias grossas de queijo canastra e leve à grelha para dourar.
9. Vire o hambúrguer quando estiver bem dourado e coloque o queijo derretido sobre a parte já tostada.
10. Finalize o cozimento do hambúrguer e retire do fogo.
11. Corte os pães ao meio e toste rapidamente cada metade.
12. Comece a montar o sanduíche com uma boa colher de ketchup, em seguida a alface, o hambúrguer com queijo, a cebola, o bacon e o maxixe.
13. Feche o sanduíche e sirva imediatamente.

ASINHAS DE FRANGO PICANTES



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

2 pimentas dedo-de-moça 100 g de manteiga em temperatura ambiente 1 colher (sopa) de pasta de pimenta
1 colher (sopa) de sal 4 dentes de alho confitado
um punhado de salsinha picada 1 colher (sopa) de açúcar 1,5 kg de drumets (coxinhas da asa do frango) MODO DE PREPARO

1. Coloque as pimentas diretamente na brasa para queimar.

2. Em uma tigela, misture a manteiga, a pasta de pimenta, o sal, o alho confitado, a salsinha e o açúcar.
3. Retire a pimenta da brasa, retire a polpa, pique bem e adicione à tigela. Misture bem.
4. Mergulhe os drumets na mistura. Use luvas se misturar com as mãos, por causa da pimenta.
5. Ponha os drumets em um espeto ou em uma assadeira perfurada e leve à churrasqueira até ficarem bem dourados.

COLESLAW (SALADA DE REPOLHO)

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 repolho roxo 1 repolho branco 2 ramos de erva-doce 1 maçã verde
1 xícara (chá) de aïoli
3 colheres (sopa) de vinagre de maçã sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte cada repolho ao meio, no sentido do comprimento, e leve à churrasqueira para dourar ligeiramente. Borrife óleo na brasa.
2. Fatie o repolho finamente e coloque em uma tigela.
3. Pique os ramos de erva-doce e adicione ao repolho.
4. Corte a maçã em bastões bem finos e junte à mistura.
5. Adicione o Aïoli, o vinagre e o sal. Misture bem e sirva.

CACHORRO-QUENTE COM BACON



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

4 fatias de bacon 4 salsichas estilo Frankfurter 4 pães de cachorro-quente 4 colheres (sobremesa) cheias de mostarda com estragão
4 picles de pepino

MODO DE PREPARO

1. Enrole uma fatia de bacon em cada salsicha e prenda nas extremidades com palitos.
2. Leve as salsichas à churrasqueira até ficarem douradas (cerca de 10 minutos).
3. Retire da brasa e remova os palitos.
4. Esquente o pão rapidamente na grelha.
5. Passe uma colher de mostarda em cada pão, coloque a salsicha com o bacon, feche o sanduíche e sirva com o picles de pepino.

COSTELA DE PORCO BARBECUE



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 2H30
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de sementes de erva-doce 1 colher (sopa) de tomilho seco 1 colher (sopa) de açafrão-da-terra 1 colher (sopa) de cardamomo em pó 1 colher (sopa) de cominho em pó 1 colher (sopa) de grãos de pimenta-do-reino picados com uma faca 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo 1 colher (sopa) de sal

6 unidades de anis-estrelado 1 costela de porco (cerca de 1 ½ kg) molho barbecue a gosto 1 molho de salsinha

MODO DE PREPARO

1. Misture os temperos secos e espalhe por toda a superfície da costela.
2. Leve a costela ao fogo, posicionando-a na parte mais alta da churrasqueira por aproximadamente 1 hora e 30 minutos (assim ela será cozida lentamente e defumada).
3. Retire a costela do fogo e mergulhe-a no molho barbecue.
4. Ponha a costela de volta na churrasqueira, em uma grelha mais perto do fogo, e deixe caramelizar (cerca de 10 minutos). Vire a costela para caramelizar o outro lado, sempre regando com o molho.
5. Retire a costela do fogo quando estiver bem caramelizada e os ossos estiverem se soltando completamente.
6. Pique a salsinha e salpique por cima da costela.
7. Espalhe mais molho por cima e sirva imediatamente.

CASCAS DE BATATAS TOSTADAS

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

1 kg de batatas 3 colheres (sopa) de azeite extra virgem 1 colher (chá) de sal 1 colher (chá) de pimenta-do-reino um punhado de salsinha MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as batatas em água, com a casca, até ficarem macias.
2. Corte as batatas ao meio e, com uma colher, retire a polpa, deixando um pouco dela junto à casca.
3. Tempere as cascas de batata com azeite, sal e pimenta-do-reino.
4. Grelhe as cascas na churrasqueira com a brasa bem forte até dourar.
5. Pique a salsinha grosseiramente e salpique por cima das cascas. Sirva.

ESPANHA

ESCABECHE DE SARDINHA

TORTILHA DE BATATAS

ARROZ SOCARRAT COM CHOURIÇO

GIM-TÔNICA COM TANGERINA

CHULETÓN COM MINIPIMENTÕES VERDES E TROUXINHAS DE CEBOLINHA NA BRASA

ESCABECHE DE SARDINHA



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

10 sardinhas
2 paus de canela bem grandes 1 cebola
1 alho-poró

1 xícara (chá) de amêndoas sem casca 1 cálice de vinagre de xerez ou de vinho tinto 1 colher (sopa) de açúcar mascavo 2 colheres (sopa) de azeite extra virgem um punhado de sal marinho 8 minirrabanetes crus 8 picles de rabanetes
um punhado de salsinha suco de ½ limão-taiti pão à sua escolha MODO DE PREPARO

1. Limpe as sardinhas, retirando as escamas e as vísceras.
2. Arrume as sardinhas numa assadeira perfurada e leve à churrasqueira por cerca de 10 minutos de cada lado. Para conseguir um aroma especial, coloque os paus de canela diretamente na brasa, por baixo das sardinhas.
3. Leve outra assadeira perfurada à churrasqueira e adicione a cebola e o alho-poró cortados ao meio junto com as amêndoas. Deixe tostar.
4. Em uma tigela, misture o vinagre, o açúcar, o azeite e o sal.
5. Retire do fogo a assadeira com a cebola, o alho-poró e as amêndoas e junte a mistura ao molho.
6. Corte os rabanetes crus em 4 e adicione à mistura junto com os picles de rabanetes.
7. Retire as sardinhas da brasa, descarte o rabo e a cabeça e corte de forma grosseira em 2 ou 3 pedaços. Tire a espinha central e adicione a sardinha à mistura da tigela, mexendo para envolvê-la no molho.
8. Pique a salsinha grosseiramente e misture à sardinha.
9. Adicione o suco de limão e corrija o sal, se necessário. Leve à geladeira.
10. Sirva com uma fatia de pão à sua escolha.

TORTILHA DE BATATAS



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

4 batatas cozidas com casca 3 cebolas pequenas um punhado de salsinha 7

ovos
uma pitada de sal 1 colher (chá) de páprica picante 3 colheres (sopa) de azeite extra virgem MODO DE PREPARO

1. Leve as batatas cozidas e as cebolas à churrasqueira. Deixe dourar.
2. Retire as batatas do fogo, corte ao meio no sentido do comprimento e depois em meia-lua. Tire a cebola da grelha, deixe esfriar e corte em cubos.
3. Pique a salsinha grosseiramente.
4. Em uma tigela grande, misture as batatas, as cebolas e a salsinha picada.
5. Em outra tigela, bata os ovos.
6. Despeje os ovos batidos sobre a batata, tempere com o sal e a páprica e misture bem.
7. Coloque uma frigideira diretamente na brasa. Quando ela estiver bem quente, unte com o azeite e despeje nela a mistura de ovos e batatas.
8. Cozinhe por cerca de 3 minutos de cada lado ou até que a tortilha fique dourada (vai depender da intensidade da brasa).

ARROZ SOCARRAT COM CHOURIÇO



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1H30
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

CALDO DE PORCO

½ kg de pé de porco 1 litro de água 1 cebola
1 cabeça de alho 1 folha de louro ARROZ

2 pimentões vermelhos pequenos ou 1 grande 300 g de chouriço 2 cebolas
1 cabeça de alho confitado
1 colher (sopa) rasa de sal 2 xícaras (chá) de arroz bomba (caso não encontre, use arroz cateto ou agulha) 1 litro de caldo de porco 5 ovos

MODO DE PREPARO

CALDO DE PORCO

1. Asse os pés de porco no forno por 40 minutos a 200 °C até que fiquem dourados.
2. Passe a carne de porco para uma panela e cubra com a água. Junte o restante dos ingredientes e deixe ferver até reduzir pela metade.

ARROZ

1. Coloque os pimentões diretamente na brasa, com feno em volta para defumar.
2. Retire os pimentões do fogo quando estiverem com a casca completamente queimada por fora. Coloque sobre uma tábua e cubra com uma tigela para que acabem de cozinhar com o próprio vapor.
3. Coloque uma paellera diretamente na brasa.
4. Corte o chouriço e a cebola em cubos médios.
5. Com a ajuda de uma faca, retire a pele queimada dos pimentões. Depois abra e retire as sementes. Pique grosseiramente. (Resista à tentação de lavar os pimentões em água corrente para não perderem o sabor. Se sobrarem alguns pedacinhos de pele queimada, não tem problema.)
6. Na paellera bem quente refogue o chouriço, a cebola, o alho confitado e os pimentões. Tempere com o sal.
7. Adicione o arroz e mexa bem.
8. Quando o arroz começar a ficar tostado, adicione o caldo de porco quente.

9. Deixe cozinhar sem mexer por 45 minutos para criar o socarrat (casquinha de arroz queimado que fica no fundo da panela).
10. Abra os ovos em cima do arroz e retire a panela da brasa.
11. Coloque a panela em um local mais elevado da churrasqueira.
12. Coloque outra grelha em cima da panela e ponha pedras de carvão incandescentes acima de cada ovo para finalizar o cozimento.

GIM-TÔNICA COM TANGERINA GRELHADA



RENDIMENTO: 3 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 10 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 tangerina
gelo
3 doses de gim 6 doses de água tônica MODO DE PREPARO

1. Sem descascar a tangerina, corte-a em rodelas finas e grelhe na churrasqueira.

2. Quando estiverem douradas, coloque uma rodela em cada copo já cheio de gelo.
3. Em cada copo, coloque uma dose de gim e duas doses de água tônica.
4. Mexa e sirva.

CHULETÓN COM MINIPIMENTÕES VERDES E TROUXINHA DE CEBOLINHA NA BRASA



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 chuletón (bisteca) um punhado de sal grosso 4 minipimentões verdes papel-manteiga
1 molho de cebolinha sal a gosto
2 colheres (sopa) de azeite extra virgem queijo manchego para acompanhar (caso não encontre, use queijo de cabra curado) MODO DE PREPARO

1. Tempere o chuletón com sal grosso dos dois lados e grelhe na churrasqueira por cerca de 10 minutos de cada lado.
2. Retire do fogo e coloque em cima de uma grelha sobre uma tábua de corte para descansar por pelo menos 20 minutos.
3. Coloque os minipimentões na brasa até que fiquem tostados.
4. Dobre uma folha de papel-manteiga ao meio e borrife com água dos dois lados para criar vapor dentro da trouxinha quando ela aquecer.
5. Coloque as cebolinhas inteiras sobre o papel-manteiga e tempere com sal e azeite.
6. Feche como se fosse uma trouxinha e coloque na churrasqueira.
7. Sirva o chuletón com os pimentões, a cebolinha e um bom pedaço de queijo manchego.

ITÁLIA

STEAK TARTARE COM BOTTARGA

CAMARÃO EM CROSTA DE PISTACHE

MASSA DE PIZZA DE CHURRASQUEIRA

RECHEIO DE PIZZA DE LINGUICA E ERVA-DOCE

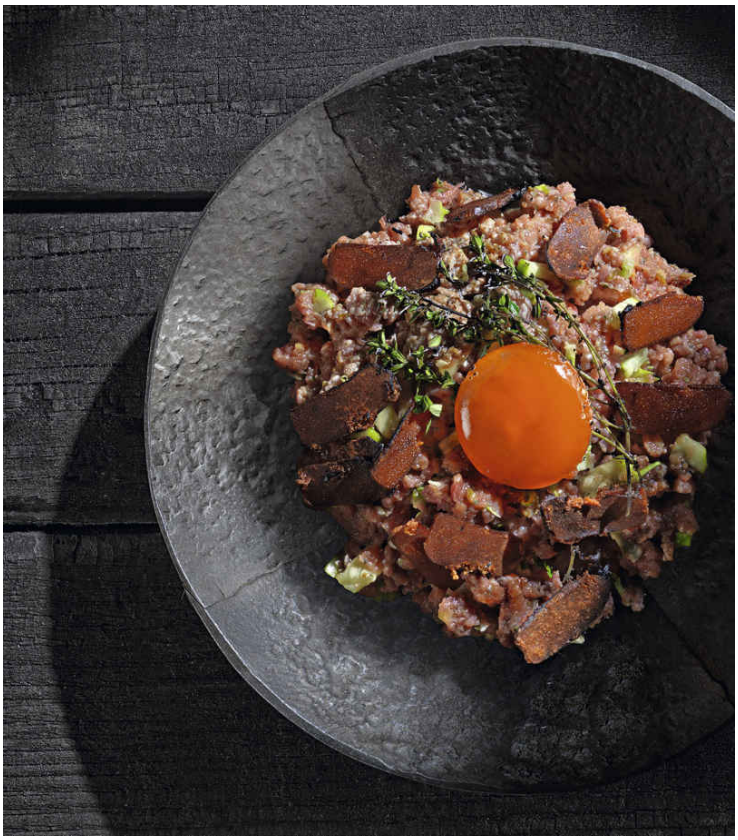
RECHEIO DE PIZZA MARGHERITA

RECHEIO DE PIZZA DE ATUM

MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE DEFUMADO E POLVO

LASANHA DE ABOBRINHA E COGUMELOS COM MOLHO DE TOMATE DEFUMADO

STEAK TARTARE COM BOTTARGA



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

250 g de filé-mignon 1 colher (chá) de alcaparras 3 picles de maxixe
½ molho de ciboulette 1 colher (sopa) de mostarda de Dijon ½ molho de tomilho fresco 1 bottarga (ova de tainha curada) 50 g de sal marinho 50 g de açúcar
1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

1. Corte a carne em cubos bem pequenos. Mantenha a carne todo o tempo em um recipiente com gelo.
2. Pique as alcaparras, o picles de 3 maxixes e a ciboulette. Misture com a carne.
3. Adicione mostarda de Dijon, misture bem e molde o steak tartare.
4. Queime o tomilho na brasa rapidamente e coloque sobre o steak tartare.
5. Leve a bottarga para dourar na brasa por 3 minutos de cada lado (a pele deverá ficar crocante e a parte de dentro, mais macia).
6. Retire a bottarga da brasa e corte em fatias finas.
7. Coloque por cima do steak tartare.
8. Em uma tigela, faça uma mistura de sal e açúcar e coloque no meio uma gema.
9. Cubra com a mesma mistura e deixe curar por no mínimo 1 hora.
10. Retire a gema e lave.
11. Coloque a gema no topo do steak tartare e sirva.

CAMARÃO EM CROSTA DE PISTACHE



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

100 g de pistache sem casca raspas de 1 limão-siciliano um punhado de salsinha 1 ½ colher (sopa) de azeite extra virgem uma pitada de flor de sal 1 xícara (chá) de farinha de pão japonesa (ou farinha de rosca) 12 camarões médios sem casca uma pitada de sal 1 ovo

1 xícara (chá) de farinha de trigo cascas de canela MODO DE PREPARO

1. Coloque o pistache em uma peneira de metal e toste rapidamente para liberar seus óleos naturais.
2. Retire o pistache do fogo, coloque sobre uma tábua e adicione as raspas de limão, a salsinha, o azeite e a flor de sal. Pique a mistura finamente.
3. Adicione a farinha de pão e misture bem. A seguir espalhe a mistura na tábua.
4. Tempere os camarões com sal.
5. Em uma tigela, bata o ovo. Em outra tigela, coloque a farinha de trigo.
6. Comece a empanar os camarões passando pela farinha de trigo, em seguida pelo ovo e por último pela farinha de pistache.
7. Coloque os camarões em um espeto e leve à brasa.
8. Coloque cascas de canela por baixo dos camarões para que fiquem defumados.
9. Cozinhe os camarões por aproximadamente 5 minutos de cada lado.

Massa de pizza de churrasqueira



RENDIMENTO: 4 UNIDADES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

30 g de fermento biológico seco 1 xícara (chá) de água

1 kg de farinha de trigo

200 g de farinha de trigo integral 50 g de açúcar 25 g de sal

50 ml de azeite

MODO DE PREPARO

1. Dissolva o fermento biológico na água.
2. Misture todos os ingredientes secos em uma tigela.
3. Adicione à tigela a água com fermento e o azeite.
4. Mexa bem todos os ingredientes até que os sabores se misturem.
5. Deixe descansar por pelo menos 20 minutos.
6. Enfarinhe uma superfície lisa e abra a massa com um rolo.
7. Faça uma pequena borda.
8. Asse a massa na grelha da churrasqueira até que fique firme e seja possível virá-la. Asse entre 5 e 8 minutos de cada lado (o tempo vai depender da intensidade da brasa). De acordo com o recheio, ele será colocado com a pizza ainda na brasa ou não.

RECHEIO DE PIZZA DE ATUM

RENDIMENTO: 1 PIZZA
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 lata de atum em conserva 1 picles de cebola roxa
1 colher (sopa) de tapenade

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, desfaça o atum com as mãos.
2. Corte 1 picles de cebola em tiras finas e misture ao atum.
3. Distribua a tapenade sobre a massa da pizza e coloque a mistura de atum e cebola por cima.

RECHEIO DE PIZZA DE LINGUIÇA E ERVA-DOCE

RENDIMENTO: 1 PIZZA
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

4 linguiças
uma pitada de sementes de erva-doce 1 picles de erva-doce
1 concha de molho de tomate defumado

MODO DE PREPARO

1. Corte as linguiças em cubos pequenos e coloque dentro de uma assadeira perfurada.
2. Espalhe as sementes de erva-doce sobre a linguiça e leve à churrasqueira para dourar por cerca de 10 minutos (as linguiças não devem ficar muito tostadas, caso contrário ficarão secas).
3. Corte os picles de 1 erva-doce em lâminas bem finas.
4. Retire as linguiças do fogo e misture com a erva-doce.
5. Monte a pizza com a massa ainda sobre a brasa, colocando uma base de molho de tomate e por cima as linguiça com erva-doce.

RECHEIO DE PIZZA MARGHERITA

RENDIMENTO: 1 PIZZA
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite extra virgem 15 tomates em rama pequenos 1 concha de molho de tomate defumado
10 bolinhas pequenas de muçarela de búfala 6 folhas de manjericão fresco
MODO DE PREPARO

1. Regue uma assadeira perfurada com o azeite e coloque nela os tomates. Coloque mais um pouco de azeite sobre os tomates.
2. Leve os tomates à churrasqueira até que fiquem tostados e macios.
3. Monte a pizza com a massa assada ainda sobre a grelha.
4. Espalhe o molho de tomate, e disponha a muçarela para que vá derretendo durante a montagem.
5. Coloque os tomates assados no espaços que sobraram entre as bolinhas de queijo e finalize com as folhas de manjericão.

MACARRÃO COM MOLHO DE TOMATE DEFUMADO E POLVO



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 2H30
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

POLVO
2 cebolas

1 cabeça de alho

1 polvo grande

8 unidades de anis-estrelado 2 colheres (sopa) de pimenta-do-reino em grãos um punhado de sal grosso 3 colheres (sopa) de azeite extra virgem MACARRÃO

400 g de macarrão de sua preferência (fusilli, farfalle, penne) 1 caixa de tomate-pera (ou 3 latas de tomate pelado) 1 pau de canela grande 2 ramos de tomilho fresco um fio de azeite

1 colher (sopa) de pasta de pimenta

6 folhas de orégano fresco 6 folhas de manjericão roxo MODO DE PREPARO

POLVO

1. Corte as cebolas e o alho ao meio e leve à churrasqueira.
2. Coloque o polvo inteiro em uma assadeira perfurada e leve à churrasqueira com o fogo bem forte por cerca de 5 minutos. Adicione o anis-estrelado, a pimenta e o sal grosso.
3. Retire o polvo do fogo e coloque em uma assadeira. Junte a cebola, o alho e o azeite.
4. Tampe a assadeira com papel-alumínio e leve ao forno entre 140 ˚C e 160 ˚C por cerca de 1 hora e meia (o tempo vai depender do tamanho do polvo). Para ver se o polvo está no ponto, espete-o com uma faca. Se a faca sair com facilidade é porque o polvo está macio e pronto.

MASSA

1. Cozinhe a massa de acordo com as instruções do pacote.
2. Disponha os tomatinhos cortados ao meio na assadeira perfurada que foi usada para tostar o polvo e leve à churrasqueira.
3. Coloque feno, canela e tomilho por baixo da grelha para proporcionar aroma ao tomate.
4. Ponha uma panela grande diretamente na brasa e deixe esquentar bem.

5. Grelhe os tomates por aproximadamente 5 minutos. A ideia é apenas tostar os tomates e não deixá-los por muito tempo na brasa, senão todo o suco se perderia, que é muito importante para o molho.
6. Na panela que está na brasa, adicione um fio de azeite e os tomatinhos grelhados.
7. Retire o polvo do forno e em seguida da assadeira. Reserve. Aproveite a água que se formou no cozimento, com a cebola e o alho, e junte à panela com os tomates.
8. Acrescente a pasta de pimenta, misture e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.
9. Enquanto o molho vai apurando, leve o polvo cozido à churrasqueira por 5 minutos de cada lado, para finalizar a cocção.
10. Retire o polvo do fogo e corte em pedaços de cerca de um dedo de espessura.
11. Retire a panela da brasa, adicione a massa já cozida e os pedaços de polvo.
12. Misture bem e finalize com as folhas de orégano e manjericão.

LASANHA DE ABOBRINHA E COGUMELOS COM MOLHO DE TOMATE DEFUMADO



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 abobrinha

6 unidades de shiitake 1 colher (sopa) de azeite extra virgem uma pitada de sal 1 xícara (chá) de molho de tomate defumado
10 folhas de manjericão fresco 50 g de queijo pecorino MODO DE PREPARO

1. Corte a abobrinha em lâminas finas, no sentido do comprimento, usando um fatiador de legumes (utensílio encontrado em lojas de produtos orientais) ou uma faca.
2. Corte o shiitake ao meio.
3. Regue a abobrinha e o shiitake com azeite e tempere com sal.
4. Leve os legumes à churrasqueira para dourar.
5. Coloque uma panelinha na churrasqueira e aqueça o molho de tomate.
6. Monte a lasanha. Faça uma base de cogumelo, coloque por cima a abobrinha, em seguida mais cogumelo e depois mais abobrinha.
7. Coloque o molho de tomate aquecido por cima dos legumes.
8. Espalhe por cima as folhas de manjericão.
9. Corte o queijo pecorino em lascas com a ajuda de um descascador de legumes e jogue por cima da lasanha para finalizar.



ORIENTE MÉDIO

KAFTA COM PINOLI NO ESPETO DE CANELA

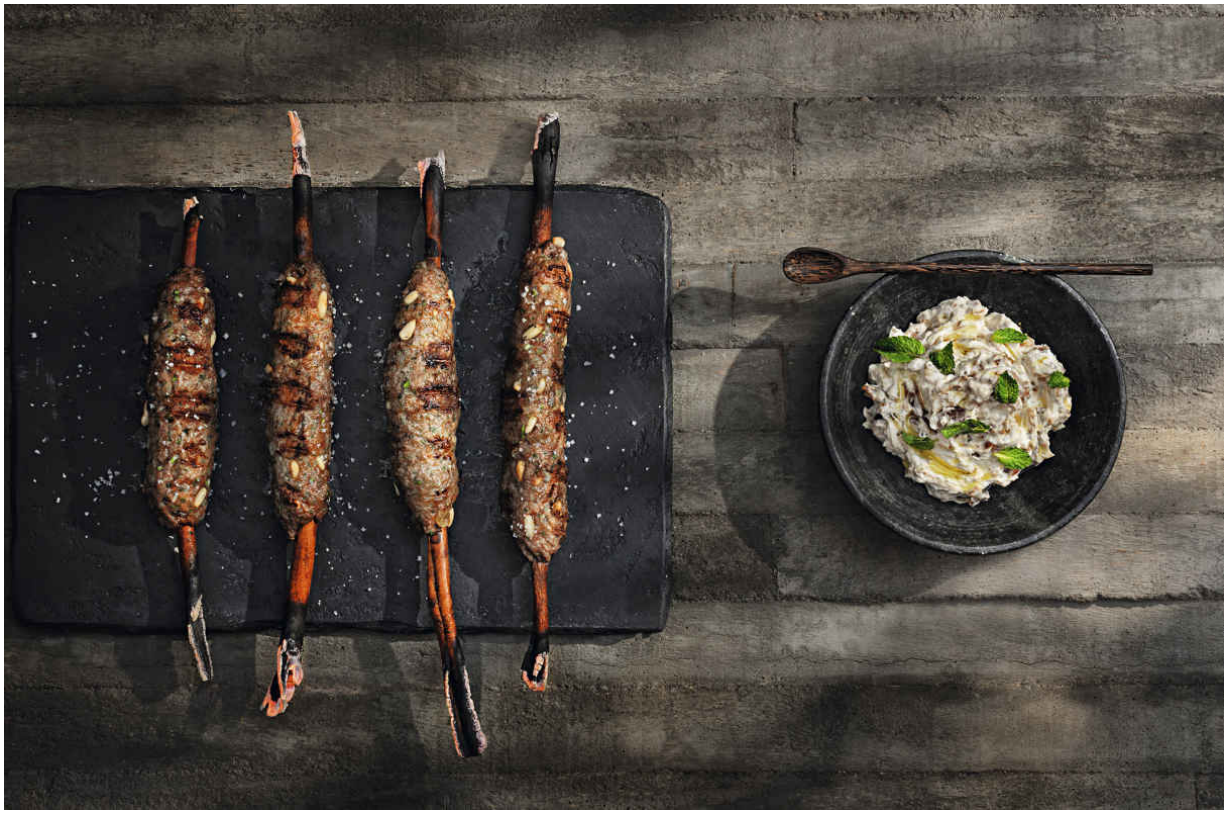
COALHADA COM FIGOS E TÂMARAS

CORDEIRO EM CROSTA DE ZAATAR

TAINHA NA BRASA COM ESPECIARIAS

LULA RECHEADA COM CUSCUZ DE RABADA

KAFTA com PINOLI NO ESPETO de CANELA



RENDIMENTO: 5 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

50 g de pinoli
½ cebola
½ molho de salsinha 1 colher (chá) de cominho em pó 1 colher (chá) de passas brancas 200 g de carne de cordeiro moída 200 g de carne bovina moída 1 colher (café) de sal 5 paus de canela grandes uma pitada de flor de sal MODO DE PREPARO

1. Coloque os pinoli em uma peneira de metal e leve à churrasqueira por aproximadamente 2 minutos.
2. Grelhe a cebola na churrasqueira até que fique levemente dourada por fora. Corte em cubos.
3. Pique a salsinha.
4. Misture bem a cebola, a salsinha, o cominho, as passas, os pinoli e as carnes. Tempere com sal.
5. Molde as kaftas em torno do pau de canela, que servirá como espeto.
6. Aperte bem para que elas não se desfaçam e leve à geladeira por cerca de 20 minutos, para que a carne possa aderir completamente ao espeto e não se solte na hora de assar.
7. Pincele a grelha da churrasqueira com óleo para que as kaftas não grudem.
8. Asse as kaftas na brasa até que fiquem douradas por fora. Isso leva cerca de 5 minutos de cada lado (o tempo exato vai depender da intensidade da brasa).
9. Finalize com uma pitada de flor de sal em cada uma.
10. Leve as kaftas até a mesa com a canela incandescente. Isso vai chamar a atenção dos seus convidados e perfumar o ambiente.

COALHADA COM FIGOS E TÂMARAS

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

200 gramas de coalhada seca 8 unidades de tâmaras 8 unidades de figo seco 1 colher de sopa de azeite extra virgem 5 folhas de hortelã MODO DE PREPARO

1. Coloque os figos secos e tâmaras em uma assadeira perfurada e leve ao fogo para dourar por aproximadamente 5 minutos.
2. Retire os frutos secos da brasa e pique grosseiramente.
3. Misture com a coalhada.
4. Tempere a coalhada com azeite, hortelã picada e misture bem.
5. Leve o preparo para a geladeira até a hora de servir.

CORDEIRO EM CROSTA DE ZAATAR



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1 HORA GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

2 unidades de carré de cordeiro zaatar quanto baste sal a gosto
1 molho de alecrim fresco MODO DE PREPARO

1. Tempere os carrés com zaatar e sal.
2. Faça uma cama de alecrim sobre a grelha da churrasqueira.
3. Coloque os carrés sobre essa cama.
4. Asse os carrés dos dois lados, até que fiquem dourados por fora e rosados por dentro (aproximadamente 20 minutos, dependendo da intensidade da brasa). O alecrim deverá ficar completamente queimado.
5. Retire do fogo e sirva.

TAINHA NA BRASA COM ESPECIARIAS



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 tainha limpa, sem escamas e sem vísceras 1 colher (sopa) rasa de cominho em pó 1 colher (chá) rasa de canela em pó 1 colher (chá) de sal 1 limão-taiti cortado em rodelas um fio de azeite

suco de ½ limão-taiti uma pitada de sal

MODO DE PREPARO

1. Adicione um pedaço de lenha à brasa e espere aquecer bem.
2. Tempere o peixe com o cominho, a canela e o sal e recheie com as rodelas de limão.
3. Coloque o peixe na grelha da churrasqueira. Mantenha o fogo médio, para que o peixe cozinhe por igual.
4. Asse por cerca de 5 minutos de cada lado.
5. Retire o peixe do fogo, regue com um fio de azeite, o suco de limão e uma pitada de sal.

LULA RECHEADA COM CUSCUZ DE RABADA



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 2 HORAS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

2 kg de rabada
1 cebola
2 talos de aipo 1 alho-poró
azeite extra virgem a gosto 2 cenouras médias um punhado de sal 2 latas de tomate pelado 2 cálices de vinho tinto 1 litro de caldo de carne ou água 2 folhas de louro 1 pau de canela 1 galho de alecrim 1 galho de tomilho 250 ml de caldo de legumes ou água 250 g de sêmola de trigo (cuscuz

marroquino) 8 lulas grandes limpas (tubos e tentáculos) 1 limão-taiti
um punhado de salsinha uma pitada de flor de sal MODO DE PREPARO

1. Coloque uma panela diretamente na brasa para aquecer.
2. Coloque a rabada na churrasqueira para tostar. Ponha um pouco de feno por baixo da grelha para dar à carne um aroma mais forte de defumado.
3. Corte a cebola, o aipo, o alho-poró e a cenoura em cubos pequenos.
4. Adicione azeite e os legumes cortados à panela e deixe dourar.
5. Tempere os legumes com sal e deixe caramelizar bastante.
6. Adicione à panela a rabada tostada, o tomate pelado e o vinho tinto. Mexa bem e acrescente o caldo de carne bem quente.
7. Leve à brasa o louro, a canela, o alecrim e o tomilho. Assim que pegarem fogo, junte-os à rabada.
8. Tampe a panela e deixe cozinhar por 1 hora e 30 minutos ou até que a rabada esteja se desmanchando e o caldo, reduzido pela metade.
9. Retire a panela da brasa e desfie a rabada, retirando os ossos e a cartilagem.
10. Em uma tigela, misture o caldo de legumes quente e a sêmola de trigo, mexa e cubra com um pano de prato.
11. Espere 20 minutos até que a sêmola esteja completamente hidratada.
12. Com um garfo, misture a rabada desfiada e o molho do cozimento à sêmola.
13. Recheie as lulas com o cuscuz de rabada.
14. Feche as lulas com um palito de dente.
15. Espalhe um pouco de azeite sobre as lulas para que elas não grudem na grelha.
16. Leve as lulas à churrasqueira, adicionando um pouco de feno à brasa, e doure de todos os lados (cerca de 10 minutos).
17. Coloque os tentáculos da lula dentro de um tabuleiro vazado e leve à churrasqueira até que fiquem totalmente cozidos (de 5 a 10 minutos, dependendo do tamanho dos tentáculos).
18. Corte a lula em pedaços e sirva, descartando a ponta com o palito de dente. Finalize com gotas de limão espremido na hora, folhas de

salsinha e flor de sal.

COREIA

CHURRASCO COREANO

BANANINHA

MARINADA COREANA PARA CARNES

ARROZ FRITO

OVOS DE CODORNA NA BRASA

VIEIRAS COM MELANCIA NA BRASA

CHURRASCO COREANO



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 2 HORAS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 ½ kg de barriga de porco marinada quanto baste MODO DE PREPARO

1. Coloque a barriga de porco em um refratário.
2. Despeje a marinada sobre a barriga até a metade (ela não deverá ficar submersa na marinada).
3. Cubra o refratário com papel-alumínio.
4. Leve ao forno e asse a 150 °C por cerca de 1 hora e 30 minutos.
5. Retire a barriga do porco do forno e coloque na churrasqueira com a pele virada para baixo por cerca de 1 minuto.

6. Vire e deixe por mais 1 minuto do outro lado.
7. Retire do fogo (a pele deverá estar crocante).

BANANINHA

RENDIMENTO: 2 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

300 g de bananinha, contrafilé ou fraldinha marinada quanto baste alface e ervas frescas para acompanhar MODO DE PREPARO

1. Mergulhe a carne na marinada e deixe descansar na geladeira por pelo menos 1 hora.
2. Retire a carne da marinada e leve à churrasqueira.
3. Asse a carne por 5 minutos de cada lado.
4. Sirva a bananinha acompanhada por tigelinhas com alface e ervas frescas.

MARINADA COREANA PARA CARNES

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

½ molho de cebolinha 1 colher (sopa) de pasta de pimenta
200 ml de suco de pera

100 ml de shoyu

1 colher (chá) de óleo de gergelim torrado 1 colher (chá) de gengibre ralado na hora 1 colher (sopa) de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

1. Corte a cebolinha em rodelas pequenas.
2. Em uma tigela, misture todos os ingredientes.
3. Reserve para marinar carnes.

ARROZ FRITO



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

1 acelga japonesa

1 colher (sopa) de azeite extra virgem 1 colher (chá) cheia de gengibre ralado 5 dentes de alho ralados

2 xícaras (chá) de kimchi

1 colher (chá) de pasta de pimenta

3 xícaras (chá) de arroz moti cozido (ou o arroz de sua preferência) 1 colher (chá) de molho de peixe (nam pla) 2 colheres (sopa) de shoyu 1 xícara (chá) de caldo de porco

1 colher (café) de óleo de gergelim torrado 1 colher (sopa) de vinagre de

arroz um punhado de coentro fresco MODO DE PREPARO

1. Coloque uma panela wok diretamente na brasa para aquecer.
2. Cozinhe a acelga japonesa em água fervente por aproximadamente 2 minutos.
3. Retire da água quente e mergulhe em água com gelo para interromper o cozimento.
4. Coloque o azeite na wok, seguido do gengibre, do alho e do kimchi.
5. Adicione a pasta de pimenta e o arroz.
6. Misture tudo muito bem e quando o arroz estiver já aquecido adicione o molho de peixe, o shoyu, o caldo de porco, o óleo de gergelim e o vinagre de arroz.
7. Coloque a acelga para grelhar na churrasqueira rapidamente.
8. Finalize o arroz juntando o coentro fresco rasgado e a acelga grelhada.
9. Misture tudo muito bem e sirva imediatamente.

OVOS DE CODORNA NA BRASA



RENDIMENTO: 3 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 10 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

azeite extra virgem (um fio para cada panelinha) 3 ovos de codorna flor de sal (uma pitada para cada ovo) picles de rabanete (4 picles para cada ovinho) MODO DE PREPARO

1. Coloque 3 panelinhas diretamente sobre a brasa para aquecer.
2. Despeje um fio de azeite em cada panela.
3. Coloque um ovo em cada panela.
4. Tampe as panelas para defumar os ovos.

5. Retire as panelas, tempere os ovos com flor de sal e sirva com picles de rabanete.

VIEIRAS COM MELANCIA NA BRASA



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

¼ de melancia

3 colheres (sopa) de azeite extra virgem duas pitadas de sal 3 colheres (sopa) de vinagre de xerez ou de vinho tinto 50 g de rapadura ralada 1 limão-taiti

12 vieiras

1 colher (chá) de shoyu um punhado de hortelã fresca MODO DE

PREPARO

1. Coloque uma assadeira perfurada diretamente na brasa.
2. Corte a melancia em fatias com dois dedos de espessura e tempere com 2 colheres (sopa) de azeite, uma pitada de sal, o vinagre de xerez e a rapadura.
3. Leve a melancia à churrasqueira e grelhe por cerca de 3 minutos de cada lado.
4. Retire da brasa e finalize espremendo meio limão sobre elas.
5. Tempere as vieiras com uma pitada de sal e 1 colher (sopa) de azeite. Ponha as vieiras na assadeira perfurada e deixe grelhar por 20 segundos.
6. Retire as vieiras do fogo e tempere com o suco da outra metade do limão e o shoyu.
7. Para servir, corte cada pedaço de melancia ao meio. Ponha a melancia nos pratos, distribua as vieiras por cima e decore com folhas de hortelã.

JAPÃO

COSTELA DE PORCO MARINADA NO MISSÕ

YAKITORI DE PELE, CORAÇÃO, PEITO DE FRANGO E QUIABO

ARROZ COZIDO NO CALDO DE FRANGO

DRINQUE DE SAQUÊ COM JABUTICABAS TOSTADAS

COSTELA DE PORCO MARINADA NO MISSÔ



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1H30
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

250 ml de saquê 100 g de açúcar 250 g de missô 2 kg de costela de porco 2 berinjelas
picles de nabo japonês (daikon)
½ molho de cebolinha MODO DE PREPARO

1. Prepare a marinada: coloque uma panela na brasa, adicione o saquê e flambe até evaporar todo o álcool.
2. Acrescente o açúcar e mexa até dissolver.
3. Adicione o missô e deixe reduzir por aproximadamente 20 minutos.
4. Espere esfriar.
5. Se possível, deixe a costela na marinada por 2 ou 3 dias. A carne vai curar e absorver o sabor. Se não, coloque direto na brasa e já vai ficar delicioso.
6. Retire a costela da marinada e coloque em uma parte mais alta da churrasqueira.
7. Asse por 20 minutos e torne a mergulhar a costela na marinada.
8. Volte com a costela para a churrasqueira para dourar o outro lado.
9. Deixe assar por mais 20 minutos e ela estará pronta.
10. Enquanto a costela vai sendo assada, corte as berinjelas em fatias no sentido do comprimento.
11. Mergulhe a berinjela na marinada e leve à churrasqueira, em uma parte mais baixa.
12. Deixe dourar bem.
13. Mergulhe a berinjela novamente na marinada e coloque de volta na churrasqueira, só que na parte mais alta desta vez, para finalizar a cocção (cerca de 20 minutos).
14. Finalize colocando a costela e a berinjela sobre uma tábua, junto com o picles de nabo japonês (daikon).
15. Grelhe a cebolinha na churrasqueira e disponha por cima da costela e da berinjela.

YAKITORI DE PELE, CORAÇÃO, PEITO DE FRANGO E QUIABO



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1H30
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

6 espetos de bambu pele de frango
2 peitos de frango sem osso 20 corações de frango 20 miniquiabos
molho tarê quanto baste MODO DE PREPARO

1. Coloque os espetos de bambu na água para amolecer.
2. Remova a pele do frango, corte ao meio e espete com cuidado para não rasgar.

3. Corte o peito de frango em cubos e faça espetinhos também.
4. Faça o mesmo com o coração de frango.
5. Corte as extremidades do quiabo e faça espetinhos.
6. Pincele molho tarê sobre os espetinhos de peito e coração e leve à churrasqueira por aproximadamente 10 minutos de cada lado, até que estejam caramelizados.
7. Coloque os espetinhos de pele e quiabo na churrasqueira também, porém eles só devem ser regados com tarê ao final do cozimento (aproximadamente 10 minutos de cada lado, até que fiquem dourados).
8. Depois de prontos, pincele todos os espetinhos com tarê e sirva.

ARROZ COZIDO NO CALDO DE FRANGO

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1 HORA GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de carcaça e pés de frango*
250 g arroz japonês Sal a gosto

* A dica aqui é utilizar o que sobrou do frango usado na receita anterior

MODO DE PREPARO

1. Grelhe a carcaça e os pés do frango em uma grelha apoiada diretamente na brasa.
2. Coloque uma panela para aquecer ao lado.
3. Assim que a carcaça estiver bem tostada, passe para a panela, cubra com 1 litro de água e tampe.
4. Cozinhe o caldo por 30 minutos.
5. Coloque uma panela na brasa ao lado da panela com o caldo.
6. Despeje 500 ml de caldo nessa panela.
7. Em seguida adicione 250 g de arroz (duas partes de água para uma de arroz).
8. Cozinhe o arroz por 20 minutos.
9. Retire a panela da brasa e coloque na grelha mais alta, no canto da churrasqueira.
10. Tampe e reserve até a hora de servir.

DRINQUE DE SAQUÊ COM JABUTICABAS TOSTADAS



RENDIMENTO: 3 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 15 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de jabuticaba gelo a gosto 9 doses de saquê MODO DE PREPARO

1. Coloque as jabuticabas em uma assadeira perfurada e leve diretamente à brasa, até que comecem a estourar e borbulhar o próprio açúcar.
2. Coloque gelo em 3 taças.

3. Monte o drinque com 3 doses de saquê em cada copo.
4. Coloque uma colher (sopa) cheia de jabuticabas e misture bem.
5. Sirva imediatamente.

REINO VEGETAL

CENOURAS ASSADAS NOS GRÃOS DE CAFÉ

MINIBETERRABAS NAS CINZAS

SHIITAKE E CASTANHA-PORTUGUESA NO CALDO DE CEBOLA TOSTADA

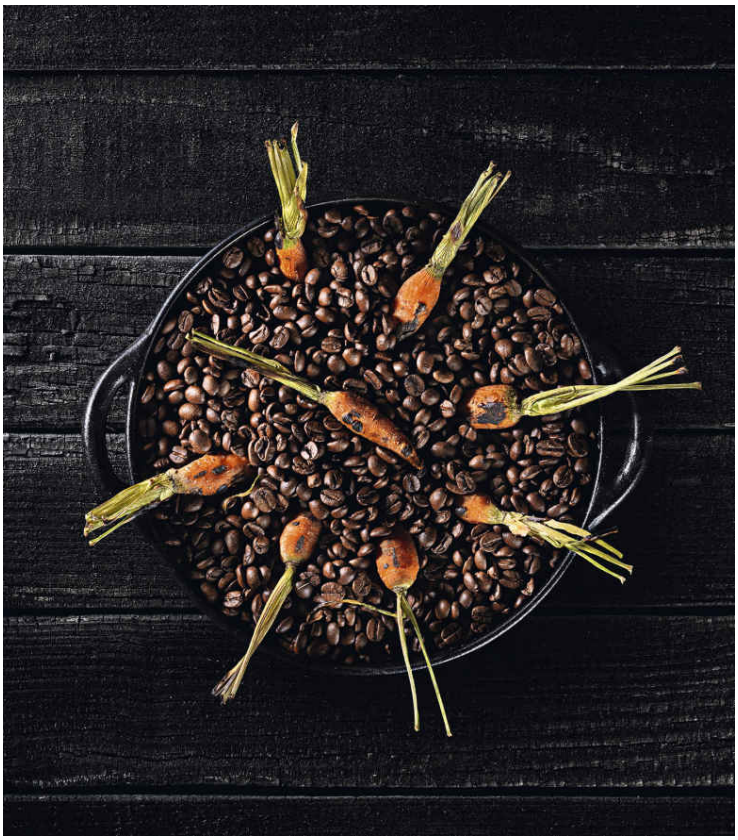
POLENTA NA BRASA

VEGETAIS NA BRASA

CAVIAR DE BERINGELA

NHOQUE DE BATATA-DOCE

CENOURAS ASSADAS NOS GRÃOS DE CAFÉ



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1 HORA GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

8 minicenouras 1 kg de café em grãos MODO DE PREPARO

1. Toste as cenouras inteiras na grelha da churrasqueira até que fiquem levemente douradas (cerca de 2 minutos de cada lado).
2. Coloque o café dentro de uma panela de ferro e leve-o diretamente sobre a brasa.
3. Quando as cenouras estiverem douradas, enterre-as no café.

4. Deixe as cenouras assarem por aproximadamente 40 minutos.
5. Retire do fogo e do café e sirva imediatamente.

MINIBETERRABAS NAS CINZAS



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1 HORA GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

cinzas quentes da churrasqueira 6 minibeterrabas MODO DE PREPARO

1. Em um refratário com tampa, coloque as cinzas ainda quentes que se formaram na churrasqueira.
2. Coloque as minibeterrabas por cima das cinzas.
3. Cubra as beterrabas com mais cinzas.

4. Tampe o refratário para formar o vapor que vai cozinhar a beterraba.
5. Aguarde por 1 hora e retire as beterrabas.
6. Lave em água corrente.
7. Corte-as ao meio e sirva.

SHIITAKE E CASTANHA-PORTUGUESA NO CALDO DE CEBOLA TOSTADA



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1 HORA GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

3 cebolas roxas
3 cebolas brancas 1 colher (sopa) de óleo vegetal 1 litro de água filtrada 5 ramos de tomilho fresco 1 casca de canela 2 shiitakes grandes sal a gosto

papel próprio para assar no forno quanto baste sálvia fresca a gosto alecrim fresco a gosto tomilho fresco a gosto 20 castanhas-portuguesas cozidas e sem pele 1 miniaipo
1 limão-siciliano MODO DE PREPARO

1. Para fazer o caldo de cebola, corte as cebolas ao meio no sentido do comprimento e coloque na churrasqueira para dourar por cerca de 5 minutos ou até que fiquem levemente tostadas.
2. Borrife óleo no carvão para que solte fumaça e defume as cebolas.
3. Coloque uma panela na grelha e espere até ficar bem quente.
4. Adicione um fio de óleo vegetal à panela e em seguida as cebolas tostadas. Acrescente a água, os ramos de tomilho e a casca de canela (queime a casca de canela rapidamente na brasa antes de colocar na panela para liberar seus aromas).
5. Tampe a panela e cozinhe por no mínimo 30 minutos.
6. Após o cozimento, coe o caldo e reserve as cebolas e o caldo separados.
7. Corte o shiitake em fatias de aproximadamente um dedo de espessura.
8. Salpique cada pedaço com uma pitada de sal e um pouco de óleo e leve à churrasqueira.
9. Grelhe o shiitake por 2 minutos de cada lado ou até que fique levemente dourado (o cozimento será finalizado dentro do caldo).
10. Separe uma tigela pequena como base para montar suas trouxinhas e corte o papel de assar em quadrados proporcionais ao seu tamanho.
11. Posicione o papel no centro da tigela e cubra com um pouco do caldo de cebolas frio (faça uma base de caldo).
12. Monte cada trouxinha com 1 folha de sálvia, 1 galho de alecrim, 1 galho de tomilho, 5 castanhas-portuguesas, 1 cebola do caldo, o miniaipo cortado bem fininho, 3 pedaços de shiitake e um pedaço da casca do limão-siciliano.
13. Cubra com mais caldo de cebola.
14. Feche bem as trouxinhas, amarrando com uma tira do próprio papel.
15. Coloque as trouxinhas em uma frigideira de ferro.

16. Leve à churrasqueira até que o caldo comece a ferver e a trouxinha comece a ficar inflada.
17. Espere 1 minuto após levantar fervura e sirva.

POLENTA NA BRASA



RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 50 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 litro de água 400 g de farinha de milho 1 colher (sopa) de sal raspas de tangerina a gosto pimenta-do-reino a gosto óleo a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em um panela, aqueça a água até ferver.
2. Adicione a farinha de milho aos poucos e mexa sem parar até obter uma mistura lisa.
3. Cozinhe por cerca de 30 minutos.

4. Tempere com sal e raspas de tangerina.
5. Despeje a polenta em uma assadeira ou refratário forrado com papel-manteiga.
6. Deixe esfriar.
7. Corte a polenta em fatias com a espessura de um dedo e meio.
8. Tempere com sal e pimenta.
9. Borrife óleo.
10. Leve à churrasqueira para dourar por cerca de 5 minutos de cada lado.

VEGETAIS NA BRASA



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 couve-flor 1 couve-flor roxa 1 abobrinha
2 miniberinjelas 1 acelga
1 alho-poró
1 erva-doce pequena 2 cabeças pequenas de alho 2 miniabobrinhas 4 cenouras
1 brócolis

1 repolho roxo 4 batatas-doces sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto óleo a gosto raspas de limão-siciliano MODO DE PREPARO

1. Corte os 2 pés de couve-flor ao meio.
2. Corte a abobrinha em 4 no sentido do comprimento.
3. Corte as berinjelas, a acelga, o alho-poró, a erva-doce e o alho ao meio no sentido do comprimento.
4. Tempere todos os legumes com sal, pimenta e uma borrifada de óleo.
5. Coloque todos os legumes direto na churrasqueira (os maiores no centro e os menores nas pontas).
6. Borrife óleo no carvão para liberar fumaça e defumar os legumes.
7. A erva-doce, o alho-poró e a acelga demoram aproximadamente 10 minutos para ficar prontos.
8. Retire da brasa os vegetais citados acima, transfira para um prato de servir e tampe (para criar vapor e finalizar a cocção dos vegetais).
9. As couves-flores, a abobrinha e o alho demoram de 20 a 25 minutos para ficar prontos (espete com uma faca a parte mais grossa dos vegetais. Se ela entrar e sair com facilidade, estão prontos).
10. Retire o restante dos vegetais do fogo e coloque junto com os outros no prato.
11. Polvilhe raspas de limão-siciliano por cima e tampe novamente.
12. Sirva os legumes acompanhados de vinagrete de ervas tostadas e erva-doce, manteiga defumada e tahine de castanhas.

CAVIAR DE BERINJELA



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 50 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

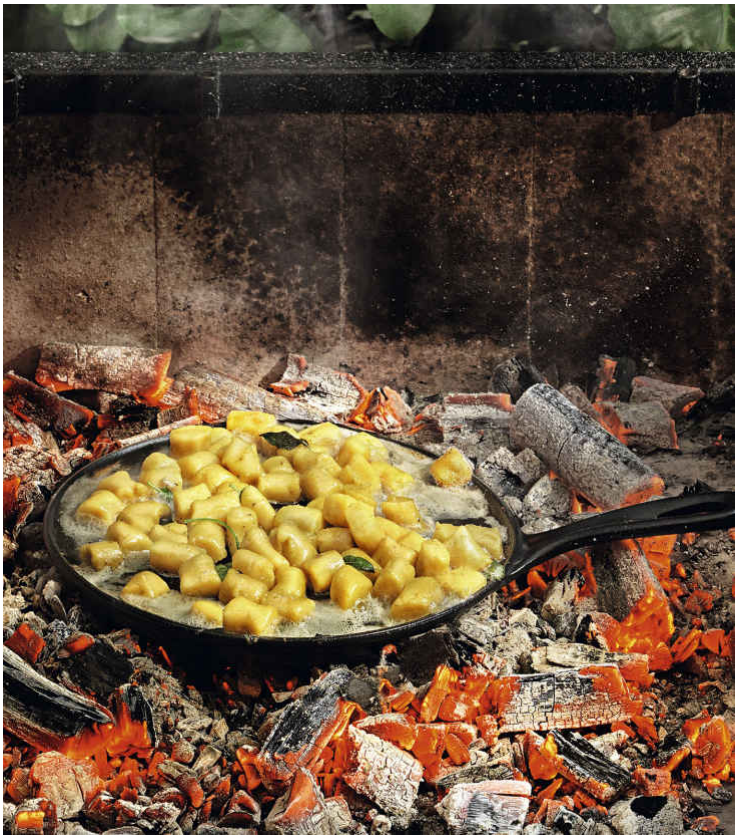
INGREDIENTES

2 berinjelas

1 colher (sopa) de azeite extra virgem uma pitada de sal ½ limão-taiti
1 ramo de hortelã fresca 1 ramo de manjericão fresco 1 ramo de alecrim fresco 1 pimenta-malagueta pequena MODO DE PREPARO

1. Asse as berinjelas na churrasqueira embrulhadas em papel-alumínio por cerca de 40 minutos ou até que estejam completamente murchas.
2. Retire a polpa da berinjela e descarte a casca.
3. Coloque a polpa da berinjela em uma assadeira perfurada e leve à churrasqueira. Jogue feno na brasa para levantar fumaça e defumar a berinjela.
4. Retire a polpa do fogo e coloque sobre uma tábua.
5. Tempere com o azeite, o sal e o suco de limão.
6. Pique as ervas e a pimenta juntos.
7. Misture bem à polpa temperada e sirva em uma tigela.

NHOQUE DE BATATA-DOCE



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1H30
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

2 batatas-doces grandes 1 ovo caipira
uma pitada de sal
uma pontinha de colher (chá) de noz-moscada ralada 1 colher (chá) de farinha de trigo 150 g de queijo parmesão ralado 100 g de manteiga
5 folhas de sálvia fresca ½ molho de ciboulette MODO DE PREPARO

1. Asse as batatas-doces na churrasqueira embrulhadas em papel-alumínio por 1 hora.

2. Retire do fogo, coloque em uma superfície limpa e lisa, tire a casca e amasse a polpa com um garfo ou amassador de batatas.
3. Adicione às batatas o ovo, o sal e a noz-moscada.
4. Trabalhe a massa com as mãos, adicionando a farinha aos poucos. Acrescente o parmesão e amasse bem, juntando farinha até a massa não grudar mais.
5. Faça tiras finas e compridas com a massa.
6. Corte o nhoque na espessura de 2 dedos.
7. Leve ao fogo uma panela com água.
8. Quando a água ferver, adicione o nhoque.
9. Retire o nhoque da água assim que ele subir à superfície.
10. Aqueça uma frigideira diretamente sobre a brasa e adicione a manteiga e a sálvia.
11. Quando a manteiga estiver completamente derretida, junte o nhoque e deixe que fique dourado.
12. Retire o nhoque da frigideira e coloque no prato de servir.
13. Finalize com ciboulette picadinha por cima.

SOBREMESAS

ABACAXI NA BRASA COM MELADO

TIRAMISU DEFUMADO

PÃO TOSTADO COM CHOCOLATE DEFUMADO

MIL-FOLHAS DE DOCE DE LEITE COM BANANA-PRATA

BRIGADEIRO DE PAÇOCA COM AMENDOIM TOSTADO

RECHEIO DE PIZZA DE CARAMELO E FLOR DE SAL DEFUMADO

MAÇÃ ASSADA COM QUEIJO DE CABRA E MEL

MASSA FILO COM MEL, AMÊNDOAS E PISTACHE

QUEIJO CANASTRA COM GELEIA DE JABUTICABA

SUNDAE DE MACADÂMIA

TORRADAS COM MANTEIGA DE AMENDOIM E GELEIA DE MORANGO

ABACAXI NA BRASA COM MELADO



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 50 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

500 ml de melado ½ pau de canela 1 colher (chá) de sementes de erva-doce 3 cravos
casca de 1 limão-taiti 1 abacaxi

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes, menos o abacaxi, em uma panela. Leve ao fogo até levantar fervura. Desligue o fogo e deixe esfriar.
2. Descasque o abacaxi e deixe a coroa.
3. Mergulhe o abacaxi nessa calda e leve à churrasqueira por aproximadamente 20 minutos ou até que fique caramelizado.

TIRAMISU DEFUMADO



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 bolo caseiro comum (pão de ló) 400 g de queijo mascarpone 2 colheres (sopa) de açúcar 1 cálice de limoncello 1 xícara (chá) de café pronto raspas de 1 laranja 1 colher (sopa) de cacau em pó 1 ramo de alecrim

MODO DE PREPARO

1. Corte o bolo em pequenos retângulos finos e leve à churrasqueira para tostar.

2. Em uma tigela, bata com um fouet o mascarpone, o açúcar e o limoncello.
3. Num prato de servir, coloque uma fatia do bolo tostado, molhe com café, coloque por cima o mascarpone temperado e em seguida as raspas de laranja.
4. Coloque por cima mais uma fatia de bolo, molhe com café e espalhe por cima o mascarpone temperado.
5. Polvilhe com o cacau em pó.
6. Para finalizar, leve um ramo de alecrim à brasa até queimar e coloque ao lado do tiramisu.
7. Tampe e deixe defumar por pelo menos 5 minutos.

PÃO TOSTADO COM CHOCOLATE DEFUMADO



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 baguete
200 ml de creme de leite fresco casca de 1 laranja 400 g de chocolate meio amargo 1 colher (sopa) de azeite extra virgem duas pitadas de flor de sal 1 colher (sopa) de xerez fortificado (opcional) MODO DE PREPARO

1. Corte a baguete ao comprido em 4 tiras.
2. Grelhe na churrasqueira. Coloque sobre uma grelha limpa para o pão não ficar com gosto de carne.
3. Coloque o creme de leite em uma tigela pequena no centro de uma tigela maior. Ponha feno e a casca da laranja em volta da tigela menor.
4. Ponha pedaços de carvão incandescente no feno e deixe a tigela parcialmente tampada para que o carvão não se apague e o creme de leite seja defumado.
5. Após 10 minutos, em outra tigela, misture o creme de leite quente ao chocolate, aos poucos, até que este fique totalmente derretido.
6. Tempere com o azeite, a flor de sal e o xerez e misture bem.
7. Coma mergulhando o pão tostado no chocolate.

MIL-FOLHAS DE DOCE DE LEITE COM BANANA-PRATA



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

6 bananas-prata 1 pote de doce de leite 1 pacote de massa folhada uma pitada de flor de sal defumado MODO DE PREPARO

1. Abra e asse a massa folhada.
2. Corte as bananas-prata ao meio no sentido do comprimento e leve à churrasqueira com a casca virada para baixo. A seguir doure do outro lado.
3. Quando estiverem douradas, retire e reserve.
4. Coloque o doce de leite em uma tigela pequena no centro de uma tigela maior. Ponha feno em volta da tigela menor.
5. Ponha pedaços de carvão incandescente no feno e deixe a tigela parcialmente tampada para que o carvão não se apague e o doce de leite seja defumado.
6. Espalhe o doce de leite defumado pela massa folhada.
7. Descasque as bananas e espalhe por cima do doce de leite.
8. Salpique com flor de sal defumado.
9. Corte a massa em retângulos mais ou menos do mesmo tamanho e empilhe-os. Sirva.

BRIGADEIRO DE PAÇOCA COM AMENDOIM TOSTADO



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado 4 paçocas
1 colher (sopa) de manteiga 1 xícara (chá) de amendoim sem pele MODO

DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o leite condensado com as paçocas esfareladas.
2. Leve ao fogo até que fique no ponto de comer com colher.
3. Adicione a manteiga e misture bem.
4. Ponha o amendoim em uma peneira de metal e leve à churrasqueira.
5. Sirva o brigadeiro com o amendoim tostado por cima.

RECHEIO DE PIZZA DE CARAMELO E FLOR DE SAL DEFUMADO



RENDIMENTO: 1 PIZZA
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

300 g açúcar 90 g de manteiga 150 g creme de leite fresco massa de pizza

flor de sal defumado a gosto MODO DE PREPARO

1. Dissolva o açúcar em uma panela sobre a brasa.
2. Adicione a manteiga e mexa até que a mistura esteja derretida e com a cor âmbar.
3. Adicione o creme de leite fresco aos poucos e misture com um fouet.
4. Monte sobre a massa de pizza já assada colocando a calda de caramelo e em seguida a flor de sal defumado.

MAÇÃ ASSADA COM QUEIJO DE CABRA E MEL



RENDIMENTO: 3 PESSOAS
TEMPO DE PREPARO: 35 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

3 maçãs
100 g de queijo de cabra 2 colheres (sopa) de mel MODO DE PREPARO

1. Coloque as 3 maçãs em um espeto e embrulhe em papel-alumínio.

2. Leve para assar na brasa por aproximadamente 30 minutos.
3. Coloque o queijo de cabra em uma assadeira perfurada e leve à churrasqueira para defumar por cerca de 5 minutos.
4. Retire as maçãs do fogo e cubra com mel.
5. Sirva com o queijo de cabra defumado.

MASSA FILO COM MEL, AMÊNDOAS E PISTACHE



RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1 HORA GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

1 pacote de massa filo 1 colher (sopa) de gergelim gema de ovo (uma para cada massa) 1 xícara (chá) de amêndoas 1 xícara (chá) de pistache sem casca mel a gosto
raspas de 1 limão-siciliano uma pitada de sal defumado MODO DE PREPARO

1. Asse a massa filo previamente no forno convencional: pincele uma gema de ovo em cada massa, salpique com gergelim e leve ao forno pré-aquecido a 180˚C por 6 minutos. Não sobreponha as massas, para ficarem crocantes.
2. Ponha as amêndoas e o pistache em uma peneira de metal e leve à churrasqueira por cerca de 5 minutos.
3. Espalhe o mel por cima da massa filo.
4. Quebre a massa grosseiramente com uma espátula.
5. Tempere com as raspas de limão e a flor de sal.
6. Finalize colocando por cima as amêndoas e o pistache tostados.
7. Sirva imediatamente.

QUEIJO CANASTRA COM GELEIA DE JABUTICABA



INGREDIENTES

1 queijo canastra inteiro (leite cru) pão de sua preferência em fatias 200 g de geleia de jabuticaba MODO DE PREPARO

1. Coloque o queijo inteiro na churrasqueira para derreter e tostar (cerca de 10 minutos de cada lado).
2. Toste as fatias de pão.

3. Sirva com geleia de jabuticaba à parte.

SUNDAE COM MACADÂMIA



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

300 g de creme de leite fresco 2 colheres (sopa) de açúcar 1 xícara (chá) de macadâmia 500 g de sorvete de creme 150 ml de calda de chocolate 1 colher (sopa) de rapadura ralada 1 galho de manjericão fresco MODO DE PREPARO

1. Coloque o creme de leite em uma tigela.
2. Coloque a tigela sobre um prato forrado de feno.
3. Coloque uma pedra de carvão aceso sobre o feno e espere pegar fogo.

4. Tampe o feno com o creme de leite e espere pelo menos 20 minutos para defumar.
5. Coloque as macadâmias em uma peneira de metal e leve à churrasqueira para tostar levemente.
6. Misture o açúcar ao creme de leite e transfira para uma garrafa de fazer chantili, ou bata na batedeira.
7. Monte o sundae com o sorvete por baixo, a calda de chocolate por cima, depois o chantili, as macadâmias tostadas, a rapadura ralada e o galho de manjericão.

TORRADAS COM MANTEIGA DE AMENDOIM E GELEIA DE MORANGO



RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

1 molho de alecrim 1 caixa de morangos 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
4 fatias de pão ½ limão-taiti
4 colheres (sopa) cheias de manteiga de amendoim MODO DE PREPARO

1. Faça sobre a brasa uma cama com feno e alecrim.
2. Coloque os morangos cortados ao meio junto com o açúcar dentro de uma assadeira perfurada.
3. Deixe os morangos sobre a cama de ervas por aproximadamente 5 minutos.
4. Toste as fatias de pão na churrasqueira rapidamente.
5. Retire os morangos do fogo e tempere com o suco de limão.
6. Fatie grosseiramente os morangos.
7. Monte cada torrada com uma boa colherada de manteiga de amendoim e os morangos por cima.

PICLES E CONSERVAS



1. ALHO CONFITADO
2. PICLES DE CEBOLA ROXA
3. PICLES DE RABANETE
4. PICLES DE NABO JAPONÊS (DAIKON)
5. PICLES DE ALHO-PORÓ
6. PICLES DE ABACAXI
7. PICLES DE ERVA-DOCE
8. PICLES DE MAXIXE
9. KIMCHI
10. PICLES DE PEPINO

1 Alho confitado

RENDIMENTO: 10 CABEÇAS DE ALHO
TEMPO DE PREPARO: 1H30
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

10 cabeças de alho ½ molho de alecrim fresco ½ molho de tomilho fresco 1 litro de azeite extra virgem MODO DE PREPARO

1. Faça trouxinhas com papel-alumínio colocando dentro 1 cabeça de alho, ramos de alecrim, ramos de tomilho e um fio de azeite.
2. Feche e leve à brasa por 20 a 30 minutos (ou até que o alho esteja macio).
3. Coloque o alho com as ervas dentro de um vidro e despeje azeite até cobrir tudo.
4. A receita pode ser guardada na geladeira por 1 mês, ou por 1 semana fora dela.

2 Picles de cebola roxa

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

6 cebolas roxas
750 ml de vinagre de maçã 550 g de açúcar
100 g de gengibre fresco ½ colher (sopa) de sal MODO DE PREPARO

1. Corte as cebolas ao meio e doure na churrasqueira ou em uma frigideira.
2. Em uma panela, misture os demais ingredientes. Leve ao fogo até levantar fervura. Desligue o fogo e coloque as cebolas dentro do líquido. Reserve na geladeira.
3. Aguarde pelo menos 1 dia para consumir. A receita pode ser guardada na geladeira por até 2 meses.

3 Picles de rabanete

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de rabanete 750 ml de vinagre de maçã 550 g de açúcar
100 g de gengibre fresco ½ colher (sopa) de sal MODO DE PREPARO

1. Corte os rabanetes em 4 e doure na churrasqueira ou em uma frigideira.
2. Em uma panela, misture os demais ingredientes e leve ao fogo. Assim que levantar fervura, desligue o fogo e coloque os rabanetes dentro do líquido. Reserve na geladeira.
3. Aguarde pelo menos 1 dia para consumir. A receita pode ser guardada na geladeira por até 2 meses.

4 Picles de nabo japonês (daikon)

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 nabo
200 ml de vinagre de arroz 50 g de açúcar
uma pitada de sal MODO DE PREPARO

1. Descasque o nabo e corte em pedaços de 2 dedos de espessura.
2. Leve à churrasqueira para assar.
3. Coloque feno por baixo da grelha para defumar o nabo.
4. Em uma panela, ferva o vinagre, o açúcar e o sal e reserve em um recipiente.
5. Retire o nabo da grelha e coloque dentro da solução de vinagre.
6. Aguarde pelo menos 1 dia para consumir. A receita pode ser guardada na geladeira por até 2 meses.

5 Picles de alho-poró

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

6 alhos-porós
750 ml de vinagre de maçã 550 g de açúcar
100 g de gengibre fresco ½ colher (sopa) de sal MODO DE PREPARO

1. Doure o alho-poró na churrasqueira ou em uma frigideira.
2. Misture os demais ingredientes em uma panela e leve ao fogo até levantar fervura. Desligue o fogo e coloque o líquido em um recipiente. Acrescente o alho-poró e reserve na geladeira.
3. Aguarde pelo menos 1 dia para consumir. A receita pode ser guardada na geladeira por até 2 meses.

6 Picles de abacaxi

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 abacaxi descascado 750 ml de vinagre de maçã 3 colheres (sopa) de açúcar 1 colher de chá de sal MODO DE PREPARO

1. Corte o abacaxi ao meio, coloque cada metade em um espeto e leve à brasa até ficarem douradas.
2. Em uma panela, misture o vinagre, o açúcar e o sal e ferva até dissolver por completo o açúcar e o sal.
3. Fatie o abacaxi e mergulhe na conserva ainda quente.
4. Aguarde pelo menos 1 dia para consumir. A receita pode ser guardada na geladeira por até 2 meses.

7 Picles de erva-doce

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

6 ervas-doces frescas 750 ml de vinagre de maçã 550 g de açúcar
100 g de gengibre fresco ½ colher (sopa) de sal MODO DE PREPARO

1. Retire as folhas da erva-doce e reserve para uma salada.
2. Corte as ervas-doces ao meio no sentido do comprimento e doure na churrasqueira ou em uma frigideira.
3. Misture os demais ingredientes em uma panela e leve ao fogo até levantar fervura. Desligue o fogo e coloque as ervas-doces dentro do líquido. Reserve na geladeira.
4. Aguarde pelo menos 1 dia para consumir. A receita pode ser guardada na geladeira por até 2 meses.

8 Picles de maxixe

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

10 maxixes
750 ml de vinagre de maçã 550 g de açúcar
100 g de gengibre fresco ½ colher (sopa) de sal MODO DE PREPARO

1. Corte os maxixes ao meio e doure em uma grelha, frigideira ou na brasa.
2. Misture os demais ingredientes até levantar fervura. Desligue o fogo e coloque os maxixes dentro do líquido. Reserve na geladeira.
3. Aguarde pelo menos 1 dia para consumir. A receita pode ser guardada na geladeira por até 2 meses.

9 Kimchi

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

TEMPO DE PREPARO: 1 SEMANA GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

2 acelgas

1 nabo

6 unidades de camarão seco (cerca de 20 g) 2 colheres (sopa) de molho de peixe (nam pla) 1 xícara (chá) de vinagre de arroz 1 colher (sopa) de açúcar 4 dentes de alho ralados 1 colher (sopa) rasa de gengibre ralado 1 colher (chá) cheia de pasta de pimenta

MODO DE PREPARO

1. Corte as acelgas ao meio e leve à brasa para tostar rapidamente.
2. Retire da brasa e corte em pedaços grosseiros.
3. Descasque o nabo e corte em meias-luas bem finas.
4. Coloque os camarões secos em uma assadeira perfurada e leve diretamente à brasa para tostar e liberar aromas.
5. Em uma tigela, coloque o molho de peixe, os camarões tostados, o vinagre de arroz, o açúcar, o alho, o gengibre e misture bem.
6. Adicione o nabo e a acelga.
7. Misture tudo e transfira para um recipiente com tampa.
8. Deixei fermentar fora da geladeira por pelo menos 3 horas.
9. Após esse período, leve o pote tampado para a geladeira e deixe descansar por no mínimo 2 dias, para que o kimchi fique pronto. A receita pode ser guardada na geladeira por até 2 meses.

10 Picles de pepino

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

8 pepinos
750 ml de vinagre de maçã 550 g de açúcar
100 g de gengibre fresco ½ colher (sopa) de sal MODO DE PREPARO

1. Corte os pepinos ao meio e doure na churrasqueira ou em uma frigideira.
2. Misture os demais ingredientes e leve ao fogo até levantar fervura. Desligue o fogo e coloque os pepinos dentro do líquido. Reserve na geladeira.
3. Aguarde pelo menos 1 dia para consumir. A receita pode ser guardada na geladeira por até 2 meses.

MOLHOS, SALSAS E AFINS



1. VINAGRETE DE TOMATE
2. TAHINE DE CASTANHA-DO-PARÁ
3. VINAGRETE DE ERVAS TOSTADAS E ERVA-DOCE
4. AÏOLI
5. PASTA DE PIMENTA
6. CHIMICHURRI
7. MOLHO DE TOMATE DEFUMADO
8. MOLHO TARÊ
9. TAPENADE
10. MOLHO DE RICOTA COM PEPINO TOSTADO

11. MOLHO DE ERVAS PARA KAFTA
12. KETCHUP DEFUMADO
13. HOMUS DEFUMADO
14. MOLHO DE QUEIJO BRANCO
15. MOSTARDA COM ESTRAGÃO
16. MOLHO BARBECUE

1 Vinagrete de tomate

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

10 tomates-cereja
10 pimentas-biquinho
1 galho de louro
1 galho de alecrim fresco flor de sal ou sal de sua preferência a gosto 1 xícara (chá) de vinagre de xerez ou de vinho tinto (importante ser de boa qualidade) MODO DE PREPARO

1. Corte os tomates e as pimentas ao meio, coloque em uma assadeira perfurada e leve à churrasqueira.
2. Coloque as ervas embaixo da assadeira, sobre a brasa, para que queimem e liberem seus aromas para os tomates e as pimentas.
3. Deixe por cerca de 1 minuto. O objetivo não é cozinhar os tomates e as pimentas.
4. Retire os vegetais da brasa, coloque em uma tigela e adicione o sal e o vinagre de xerez. Acrescente o louro e o alecrim.
5. Reserve por cerca de 30 minutos antes de servir.
6. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

2 Tahine de castanha-do-pará

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 15 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

300 g de castanha-do-pará sem sal ½ limão-taiti
sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Processe as castanhas com o suco do limão em um miniprocessador até obter uma pasta lisa.
2. Finalize com sal a gosto.
3. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

3 Vinagrete de ervas tostadas e erva-doce

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 15 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

300 ml de Óleo de ervas tostadas
100 ml de vinagre de vinho tinto ½ limão-taiti
½ bulbo de erva-doce fresca 1 pimenta dedo-de-moça sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Misture o óleo, o vinagre e o limão.
2. Pique a erva-doce e a pimenta.
3. Misture os secos com os líquidos.
4. Finalize temperando com o sal.
5. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

4 Aïoli

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 15 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

3 gemas
8 dentes de alho confitado
1 colher (sopa) de mostarda de Dijon 200 ml de azeite de carvão
1 dente de alho cru ralado suco de 1 limão-siciliano sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, bata as gemas, o alho confitado e a mostarda com um fouet.
2. Adicione o azeite de carvão pouco a pouco, sem parar de bater, até obter consistência de maionese.
3. Finalize temperando com o alho cru ralado, o suco de limão e sal.
4. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

5 Pasta de pimenta

RENDIMENTO: 15 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

15 pimentas dedo-de-moça MODO DE PREPARO

1. Lave as pimentas e remova seu talo.
2. Asse as pimentas sobre a grelha da churrasqueira com a brasa não muito forte, para que elas possam ficar por muito tempo sem queimar completamente e quase secar.
3. Transfira as pimentas assadas para uma panela e cubra com água. Cozinhe em fogo baixo durante uns 10 minutos, até que as pimentas fiquem bem hidratadas e quase não sobre água na panela.
4. Bata as pimentas com um mixer, adicionando um pouco de água até obter uma pasta homogênea.
5. Guarde a pasta de pimenta em um pote hermético e cubra a superfície da pasta com azeite extra virgem.
6. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

6 Chimichurri

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

300 ml de azeite extra virgem 200 ml de vinagre de vinho tinto uma pitada de tomilho seco uma pitada de cominho em grãos 1 colher (sopa) de orégano seco uma pitada de sal

½ colher (sopa) de páprica doce um punhado de erva-doce fresca um punhado de salsinha ½ molho de cebolinha

½ molho de alecrim fresco 1 molho de tomilho fresco 1 molho de sálvia fresca 2 pimentas dedo-de-moça MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, misture o azeite, o vinagre, o tomilho, o cominho, o orégano, o sal e a páprica.
2. Pique a erva-doce, a salsinha e a cebolinha e adicione à tigela.
3. Queime o alecrim, o tomilho e a sálvia direto na brasa. Pique a sálvia e adicione à tigela. Junte o tomilho e o alecrim inteiros (eles serão usados como pincel).
4. Leve as pimentas para tostar rapidamente na churrasqueira. Retire do fogo, pique bem e adicione à tigela.
5. Misture bem com o “pincel” de tomilho e alecrim.
6. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

7 Molho de tomate defumado

RENDIMENTO: 600 ML
TEMPO DE PREPARO: 1H30
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

3 latas de tomate pelado 2 ramos de alecrim fresco 2 ramos de tomilho fresco 1 colher (sopa) de açúcar uma pitada de sal
1 colher (sopa) de azeite extra virgem MODO DE PREPARO

1. Escorra os tomates e reserve o líquido.
2. Espalhe os tomates em uma assadeira perfurada e o líquido em uma panela.
3. Coloque a panela diretamente sobre a brasa e a assadeira na grelha. Defume entre 5 e 10 minutos (o tempo vai depender da intensidade do fogo).
4. Adicione um pouco de feno à brasa, por baixo da grelha.
5. Toste o alecrim e o tomilho rapidamente na brasa e adicione à panela com o líquido do tomate.
6. Adicione os tomates defumados e deixe cozinhar e reduzir por cerca de 15 minutos.
7. Tempere com o açúcar e o sal.
8. Retire a panela da brasa e finalize com o azeite.

8 Tapenade

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 1H30
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

150 g de azeitonas pretas sem caroço 2 dentes de alho
2 pimentas dedo-de-moça 2 colheres (sopa) de azeite extra virgem suco de ½ limão-siciliano MODO DE PREPARO

1. Em uma assadeira perfurada, coloque as azeitonas para tostar sobre a grelha da churrasqueira.
2. Adicione os dentes de alho e as pimentas à assadeira.
3. Toste esses 3 ingredientes por cerca de 10 minutos.
4. Retire-os do fogo e coloque sobre a tábua de corte.
5. Tempere com o azeite e o suco de limão.
6. Pique bem todos os ingredientes com a faca ou utilizando um processador de alimentos.
7. Este molho dura até 15 dias na geladeira.

9 Molho tarê

RENDIMENTO: 200 ML
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

120 ml de saquê mirin
60 ml de saquê kirin
120 ml de shoyu
8 g de açúcar mascavo
2 pimentas dedo-de-moça 3 rodelas médias de gengibre fresco MODO DE PREPARO

1. Coloque uma panela diretamente na brasa.
2. Adicione à panela o mirin e o kirin e espere reduzir pela metade, até que saia todo o álcool, ou então flambe (coloque fogo dentro da panela; quando o fogo se extinguir não haverá mais álcool).
3. Adicione o shoyu e o açúcar à panela.
4. Grelhe as pimentas e coloque-as inteiras no molho.
5. Ferva por aproximadamente 10 minutos.
6. Retire do fogo e adicione as rodelas de gengibre. Este molho dura até 5 dias na geladeira.

10 Molho de ricota com pepino tostado

RENDIMENTO: 8 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 pepino japonês
½ molho de aneto (endro) 200 g de creme de ricota suco de ½ limão-taiti
MODO DE PREPARO

1. Toste o pepino japonês na brasa e em seguida corte em rodelas de 0,5 cm de espessura.
2. Pique o aneto.
3. Misture todos os ingredientes.
4. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

11 Molho de ervas para kafta

RENDIMENTO: 5 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 pimenta dedo-de-moça 100 ml de azeite extra virgem 2 limões-taiti
1 colher (chá) de cardamomo em pó 1 colher (sopa) rasa de açúcar uma pitada de sal defumado 2 dentes de alho confitado
½ molho de hortelã fresca ½ molho de funcho
⅓ de molho de salsinha MODO DE PREPARO

1. Leve a pimenta para tostar na churrasqueira enquanto prepara o restante do molho.
2. Em uma tigela, misture o azeite, o suco de limão, o cardamomo, o açúcar, o sal e o alho e bata com um fouet até dissolver o alho e o açúcar.
3. Retire a pimenta da brasa e pique bem, junto com as ervas.
4. Misture os ingredientes restantes e reserve para servir com a kafta.
5. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

12 Ketchup defumado

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

3 latas de tomate pelado 3 colheres (sopa) de azeite extra virgem 1 colher (chá) de alho picado 1 colher (chá) de gengibre ralado ½ cebola roxa picada 1 colher (café) de sal 1 colher (chá) de molho inglês 1 colher (sopa) de vinagre de maçã 1 colher (sopa) cheia de açúcar mascavo MODO DE PREPARO

1. Escorra o tomate e coloque em uma assadeira perfurada.
2. Coloque a assadeira na churrasqueira para defumar.
3. Ponha uma panela diretamente na brasa para aquecer.
4. Coloque na panela o azeite, o alho, o gengibre e a cebola e refogue rapidamente.
5. Adicione o sal, o molho inglês, o vinagre de maçã e o açúcar mascavo.
6. Junte os tomates defumados à panela. Amasse e misture bem todos os ingredientes.
7. Espere o molho reduzir pela metade e, quando houver menos líquido, transfira para uma tigela para esfriar.
8. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

13 Homus defumado

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

200 g de grão-de-bico cozido e sem pele 4 dentes de alho confitado
1 dente de alho cru
1 colher (sopa) de tahine duas pitadas de sal
1 colher (chá) de cominho em pó 2 colheres (sopa) de azeite extra virgem raspas de 1 limão-siciliano 6 cebolinhas
⅓ de molho de salsinha MODO DE PREPARO

1. Coloque o grão-de-bico dentro de uma assadeira perfurada e leve à brasa para defumar.
2. Pique bem os 5 dentes de alho.
3. Retire o grão-de-bico da brasa e amasse com um amassador de batatas.
4. Misture o alho com o grão-de-bico e tempere com o tahine, o sal, o cominho, o azeite e as raspas de limão.
5. Coloque as cebolinhas para tostar na brasa.
6. Pique a salsinha grosseiramente e coloque em cima do homus.
7. Retire as cebolinhas douradas da brasa, corte grosseiramente e coloque ao lado da salsinha sobre o homus.
8. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

14 Molho de queijo branco

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de creme de leite 300 g de queijo de minas 2 colheres (sopa) cheia de maionese ½ ramo de tomilho fresco asinhas de frango picantes para acompanhar MODO DE PREPARO

1. Coloque o creme de leite em uma panela e aqueça rapidamente.
2. Coloque o queijo em uma assadeira perfurada e leve à churrasqueira para que defume e derreta levemente.
3. Retire o queijo e o creme de leite do fogo e coloque em uma tigela. Adicione a maionese e use um amassador de batatas para dissolver e misturar os ingredientes.
4. Coloque o tomilho direto na brasa para queimar rapidamente, retire e coloque algumas folhinhas dentro do molho.
5. Misture bem e sirva com as asinhas picantes.
6. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

15 Mostarda com estragão

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

50 ml de vinagre de maçã 1 colher (sopa) de açúcar 50 g de mostarda em grãos 1 ramo de estragão fresco 3 colheres (sopa) de mostarda de Dijon amarela MODO DE PREPARO

1. Misture o vinagre, o açúcar e a mostarda dentro de uma panelinha e aqueça rapidamente para dissolver o açúcar.
2. Tranfira tudo da panela para um pote e deixe repousar por 3 dias para amolecer a semente.
3. Coloque o estragão diretamente na brasa para queimar rapidamente.
4. Coloque em uma tigela a mostarda de Dijon, a mostarda em grão escorrida e o estragão levemente queimado e picado.
5. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 mês.

16 Molho barbecue

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

2 pimentas dedo-de-moça 2 colheres (sopa) de azeite 1 cebola roxa
100 g de pancetta
3 dentes de alho picados 2 latas de tomates pelados 1 colher (sopa) de páprica picante 1 colher (sopa) de cominho 1 colher (sopa) de cacau 4 colheres (sopa) de melado 2 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto 1 colher (sopa) de molho inglês 100 g de goiabada cascão cremosa MODO DE PREPARO

1. Coloque uma assadeira diretamente na brasa para aquecer.
2. Coloque as pimentas dedo-de-moça na brasa.
3. Adicione azeite à assadeira e refogue a cebola picada. A seguir, acrescente a pancetta na assadeira quente.
4. Retire a pimenta dedo-de-moça da brasa e coloque inteira na assadeira. Amasse com uma colher ou escumadeira para soltar a polpa.
5. Junte o alho picado, os tomates pelados, a páprica, o cominho, o cacau, o melado, o vinagre, o molho inglês e a goiabada.
6. Use uma espátula para misturar e dissolver todos os ingredientes na assadeira.
7. Aguarde o molho reduzir e encorpar.
8. A receita pode ser guardada na geladeira por até 1 semana.

ÓLEOS E MANTEIGAS



1. AZEITE DE CARVÃO
2. MANTEIGA DEFUMADA
3. ÓLEO DE ERVAS TOSTADAS
4. AZEITE DE ALHO CONFITADO

1 Azeite de carvão

RENDIMENTO: 2 LITROS
TEMPO DE PREPARO: 10 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

2 litros de azeite extra virgem 3 cascas grandes de canela MODO DE PREPARO

1. Despeje o azeite dentro de um recipiente fundo com tampa que seja resistente ao calor.
2. Aqueça o carvão na churrasqueira até ficar incandescente e, com auxílio de uma pinça grande, coloque dentro do azeite. Faça isso com cuidado, pois o azeite poderá respingar.
3. Em seguida, aqueça as cascas de canela e adicione ao azeite.
4. Tampe e deixe defumar por pelo menos 20 minutos. Depois retire o carvão e a canela antes de guardar.

2 Manteiga defumada

RENDIMENTO: 1 TABLETE
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

1 tablete de manteiga MODO DE PREPARO

1. Corte a manteiga em cubinhos e coloque dentro de uma tigela pequena.
2. Coloque o feno dentro de um refratário grande com tampa.
3. Coloque a tigela com manteiga no centro do refratário.
4. Pegue uma carvão incandescente e coloque sobre o feno.
5. Deixe o feno começar a queimar e tampe parcialmente o refratário.
6. Espere a manteiga defumar por aproximadamente 20 minutos.

3 Óleo de ervas tostadas

RENDIMENTO: ½ LITRO
TEMPO DE PREPARO: 2 HORAS
GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

INGREDIENTES

½ molho de capim-limão fresco ¼ molho de alecrim fresco ½ molho de sálvia fresca ½ litro de azeite extra virgem MODO DE PREPARO

1. Toste todas as ervas na brasa.
2. Coloque no vidro junto com o azeite.
3. Deixe apurar o gosto por pelo menos 2 horas antes de utilizar. Ao final você pode retirar ou manter as ervas. Esta receita dura cerca de 3 semanas na geladeira com as ervas, e até 6 meses sem elas.

4 Azeite de alho confitado

RENDIMENTO: 1 LITRO
TEMPO DE PREPARO: 1H30
GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIO

INGREDIENTES

10 cabeças de alho
½ molho de alecrim fresco ½ molho de tomilho fresco 1 litro de azeite extra virgem MODO DE PREPARO

1. Faça trouxinhas com papel-alumínio colocando dentro 1 cabeça de alho, ramos de alecrim, ramos de tomilho e um fio de azeite.
2. Feche e leve à brasa por 20 a 30 minutos (ou até que o alho esteja macio).
3. Coloque o alho com as ervas dentro de um vidro e despeje azeite até cobrir tudo.
4. A receita pode ser guardada na geladeira por 1 mês, ou por 1 semana fora dela.



LISTA DE RECEITAS

Abacaxi na brasa com melado
Aïoli
Alho confitado
Arroz cozido no caldo de frango
Arroz frito
Arroz socarrat com chouriço
Asinhas de frango picantes
Assado de tira e miniabóbora na brasa
Azeite de carvão
Bananinha
Brigadeiro de paçoca com amendoim tostado
Cachorro-quente com bacon
Camarão em crosta de pistache
Cascas de batatas tostadas
Caviar de berinjela
Cenouras assadas nos grãos de café
Choripán
Chimichurri
Chuletón com minipimentões verdes e trouxinha de cebolinha na brasa
Churrasco coreano
Coalhada com figos e tâmaras
Coleslaw (salada de repolho)
Conserva de abacaxi
Cordeiro em crosta de zaatar
Costela de porco barbecue
Costela de porco com goiabada picante
Costela de porco marinada no missô
Drinque de saquê com jabuticabas tostadas

Empanadas de carne picante e de milho com linguiça
Escabeche de sardinha
Farofa de banana-da-terra
Fraldinha
Galeto no limão
Gim-tônica com tangerina grelhada
Hambúrguer
Homus defumado
Kafta com pinoli no espeto de canela
Ketchup defumado
Kimchi
Lasanha de abobrinha e cogumelos com molho de tomate defumado
Lula recheada com cuscuz de rabada
Macarrão com molho de tomate defumados e polvo
Maçã assada com queijo de cabra e mel
Manteiga defumada
Marinada coreana para carnes
Massa de pizza de churrasqueira
Massa filo com mel, amêndoas e pistache
Mil-folhas de doce de leite com banana-prata
Minibeterrabas nas cinzas
Molho barbecue
Molho de ervas para kafta
Molho de queijo branco
Molho de ricota com pepino tostado
Molho de tomate defumado
Molho tarê
Mostarda com estragão
Nhoque de batata-doce
Óleo de ervas tostadas
Ovos de codorna na brasa
Pão de alho

Pão tostado com chocolate defumado
Pasta de pimenta
Picles de alho-poró
Picles de cebola roxa
Picles de erva-doce
Picles de maxixe
Picles de nabo japonês (daikon)
Picles de pepino
Picles de rabanete
Polenta na brasa
Prime rib com laranja e café
Queijo canasta com geleia de jabuticaba
Recheio de pizza de atum
Recheio de pizza de caramelo e flor de sal defumado
Recheio de pizza de linguiça e erva-doce
Recheio de pizza margherita
Salada Caesar defumada
Sanduíche de atum
Sanduíche de lombinho
Shiitake e castanha-portuguesa no caldo de cebola tostada
Steak tartare com bottarga
Sundae com macadâmia
Tahine de castanha-do-pará
Tainha na brasa com especiarias
Tapenade
Tiramisu defumado
Torradas com manteiga de amendoim e geleia de morango
Tutano com crosta de aliche e pão tostado
Tortilha de batatas
Vegetais na brasa
Vieiras com melancia na brasa
Vinagrete de ervas tostadas e erva-doce

Vinagrete de tomate
Yakitori de pele, coração, peito de frango e quiabo

gnt

DIRETORA **DANIELA MIGNANI**

GERENTE DE MARKETING **MARIANA NOVAES**

COORDENADORA DE MARKETING **MARCIA TIBAU**

ANALISTA DE MARKETING **FERNANDA BARRETO**

ASSISTENTE DE MARKETING **INGRID FORINO**

Copyright © 2017 Editora Globo

Copyright © 2017 Globosat

Copyright © 2017 Felipe Bronze

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta edição pode ser utilizada ou reproduzida em qualquer meio ou forma, seja mecânico ou eletrônico, fotocópia, gravação *etc.* nem apropriada ou estocada em sistema de banco de dados sem a expressa autorização da editora.

Texto fixado conforme as regras do Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa (Decreto Legislativo nº 54, de 1995).

DIRETOR EXECUTIVO MAURO PALERMO

EDITORA RESPONSÁVEL CAMILA WERNER

EDITOR ASSISTENTE LUCAS DE SENA LIMA ASSISTENTE EDITORIAL MILENA MARTINS

TEXTOS E RECEITAS FELIPE BRONZE

PRODUÇÃO GASTRONÔMICA CLARISSA ZAPPE E RODRIGO GUIMARÃES PRAÇA ASSISTENTES DE COZINHA CACÁ BARRETO, ELAINE ALBUQUERQUE, GUSTAVO FONSECA E NINA OLIVER

FOTOS DE CAPA E DAS RECEITAS SÉRGIO COIMBRA MAQUIAGEM PATY SLAVIERO

PROJETO GRÁFICO E CAPA FERNANDO NAIBEBORIN

DIAGRAMAÇÃO GISELE BAPTISTA DE OLIVEIRA E DOUGLAS WATANABE

PREPARAÇÃO DE TEXTO IBRAÍMA DAFONTE TAVARES

REVISÃO NANA RODRIGUES E THIAGO BARBALHO

PRODUÇÃO GRÁFICA LILIA GÓES E TONINHO AMORIM

EDITORA DE LIVROS DIGITAIS LÍVIA FURTADO

CONVERSÃO E COTEJO DO E-BOOK MARINA PASTORE

A editora agradece à FM Parrillas e à Slow Bakery pela cessão de material para a produção das fotos deste livro.

1ª edição impressa, 2017

1ª edição digital, setembro de 2018

ISBN: 978-85-250-6500-1 (impresso)

ISBN: 978-85-2506680-0 (digital)

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

B887p

Bronze, Felipe, 1978—

Perto do fogo [recurso eletrônico] / Felipe Bronze. - 1. ed. - Rio de Janeiro : Globo Estilo, 2018.

recurso digital

Formato: ebook

Requisitos do sistema:

Modo de acesso: world wide web

ISBN 9788525066800 (recurso eletrônico)

1. Gastronomia. 2. Culinária - Receitas. 3. Livros eletrônicos. I. Título.

18-50698 **CDD: 641.5**
CDU: 641.5

Meri Gleice Rodrigues de Souza - Bibliotecária CRB-7/6439

25/06/2018 03/07/2018

Editora Globo S.A.
Rua Marquês de Pombal, 25 – 20230-240 – Rio de Janeiro – RJ
www.globolivros.com.br