CHEF
NATALINO D. SANTOS

Apostila de Receitas



Curso de Molhos, Recheios e Massas Recheadas

@chefeNatalinodossantos https://www.facebook.com/tiago.lucio.37

https://www.instagram.com/chefenatalinodossantos?r=nametag

+55 (27) 99626-7714

CHEF
NATALINO D. SANTOS

Recheios

Recheio de Costela Desfiada

Ingredientes:

- ✓ Sal, pimenta-do-reino e salsinha picada a gosto
- ✓ 200g de Costela Cozida, Temperada e Desfiada
- ✓ 1 dente de alho picado
- ✓ ½ cebola média picada
- ✓ 1 colher de (sopa) de manteiga

Modo de Preparo:

Aqueça a manteiga em uma panela, coloque a cebola picada e refogue.

Adicione o alho, a costela desfiada e misture bem, tempere com a salsinha, sal

E a pimenta a gosto.

Dica:

Tempere a costela com sal e pimenta, coloque em uma panela de pressão e cubra com a água.

Cozinhe por 40 minutos depois de iniciada a pressão. Depois de Pronta escorra e desfie a carne.

Recheio de Ricota e Damasco

Ingredientes:

- ✓ 1 xícara (chá) de ricota fresca triturada
- ✓ 3 colheres de (sopa) de Requeijão Cremoso
- ✓ 50 g de damasco picado
- ✓ 1 colher (sopa) de manjericão
- ✓ Sal e Pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Em um bolw, ou tigela, você coloca a ricota, o damasco e misture.
Adicione o manjericão e o requeijão e novamente misture bem, finalize com o tempero a gosto de sal e pimenta.

@chefeNatalinodossantos https://www.facebook.com/tiago.lucio.37

https://www.instagram.com/chefenatalinodossantos?r=nametag

+55 (27) 99626-7714

Recheio de Peito de Peru com Azeitonas

Ingredientes:

- ✓ *100g de Peito de Peru Picado*
- ✓ *2 colheres de (sopa) de Requeijão Cremoso* (pode ser substituído se quiser)
- ✓ *2 colheres de (sopa) de Azeitonas Picadas*
- ✓ *Salsinha picada a gosto*
- ✓ *Pimenta a gosto*

Modo de Preparo:

Em um bolw, ou tigela, você coloca o peito de peru, as azeitonas, requeijão e a salsinha. Misture bem todos os Ingredientes, adicione a pimenta, acerte o sabor e está pronto.

Recheio de Calabresa com Gorgonzola

Ingredientes:

- ✓ 200g de Calabresa Picada
- ✓ 1 colher (sopa) de manteiga
- ✓ ½ cebola branca picada
- ✓ 50g de Queijo Gorgonzola
- ✓ 2 colheres de (sopa) de requeijão (pode ser substituído se quiser)
- ✓ Pimenta do reino e Salsinha a gosto

Modo de Preparo:

Em uma panela ou frigideira, refogue a calabresa com a manteiga e a cebola. Em um recipiente separe o queijo gorgonzola, depois junte a calabresa refogada ao queijo e misture bem, coloque o requeijão e mexa, adicione a salsinha e pimenta a gosto.

@chefeNatalinodossantos https://www.facebook.com/tiago.lucio.37

https://www.instagram.com/chefenatalinodossantos?r=nametag

+55 (27) 99626-7714

Recheio de Camarão Cremoso

Ingredientes:

- ✓ 1 colher (sopa) de manteiga (10 g)
- ✓ ½ cebola picada (30 g)
- ✓ 1 dente de alho amassado (5 g)
- ✓ 200g de camarão sem a casca e limpo
- ✓ Leite de coco (100 ml)
- ✓ 1 colher (sopa) de farinha de trigo (8 g)
- ✓ 1 tomate sem pele (100 g)
- ✓ Sal a gosto
- ✓ Pimenta do reino a gosto
- ✓ ½ colher (chá) de açafrão
- ✓ Salsinha a gosto

Modo de Preparo:

Em uma panela aquecida coloque a manteiga e doure a cebola picada e o alho amassado. Acrescente o camarão limpo e refogue.

Junte o tomate cortado em cubos sem a pele e sem a semente, tempere com sal, pimenta do reino a gosto, o açafrão refogue mais um pouco.

Adicione a farinha de trigo misture bem e junte o leite de coco, refogue mais um pouco. Por último adicione a salsinha picada.

Retire do fogo e deixe esfriar.

@chefeNatalinodossantos https://www.facebook.com/tiago.lucio.37

https://www.instagram.com/chefenatalinodossantos?r=nametag

+55 (27) 99626-7714

Recheio de Palmito Cremoso

Ingredientes:

- ✓ 1 colher (sopa) de manteiga (10g)
- ✓ ½ cebola pequena picada (30 g)
- ✓ 1 dente de alho amassado (5 g)
- ✓ 1 vidro de palmito (270g)
- ✓ 1 tomate sem pele (100 g)
- ✓ 2 colheres (sopa) azeitonas verdes cortada em rodelas (30 g)
- ✓ Sal a gosto
- ✓ Pimenta do reino a gosto
- ✓ 1 colher (sopa) de farinha de trigo (8 g)
- ✓ ½ copo de requeijão cremoso (100 g)
- ✓ ½ caixa de creme de leite (100 g)
- ✓ Salsinha a gosto

Modo de Preparo:

Em uma panela aquecida adicione a manteiga e doure a cebola picada e o alho amassado.

Acrescente o palmito picado, o tomate sem pele picado, as azeitonas verdes picadas, tempere com sal, pimenta do reino a gosto. Refogue mais um pouco

Adicione a farinha de trigo e misture. Junte o requeijão cremoso e o creme de leite. Refogue mais um pouco.

Por último polvilhe a salsinha picada.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Recheio de Frango Cremoso

Ingredientes:

- ✓ 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite (30 ml)
- ✓ ½ cebola pequena picada (30 g)
- ✓ 1 dente de alho (5 g)
- ✓ 1 tomate sem pele (100 g)
- ✓ 1 peito de frango cozido e desfiado (300 g)
- ✓ Sal a gosto
- ✓ Pimenta do reino a gosto
- ✓ ½ colher (chá) de colorífico
- ✓ ½ copo de requeijão cremoso (100 g)
- ✓ Salsinha picada a gosto

Modo de Preparo:

Em uma panela aqueça o óleo e doure a cebola picada e o alho amassado.

Acrescente o frango cozido e desfiado. Refogue por 2 minutos.

Adicione o tomate sem pele picado, o colorífico. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Misture bem.

Junte o requeijão cremoso e a salsinha picada. Refogue mais um pouco.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Díca:

A validade dos recheios são de 5 dias armazenado em geladeira ou 3 meses congelado.

O recheio deve estar frio para usar nas massas...

.

@chefeNatalinodossantos https://www.facebook.com/tiago.lucio.37

https://www.instagram.com/chefenatalinodossantos?r=nametag

+55 (27) 99626-7714

Recheio de Carne Seca

Ingredientes:

- ✓ 1kg de carne-seca dessalgada em cubos
- ✓ 1 folha de louro
- ✓ 1 colher (sopa) de manteiga
- ✓ 2 cebolas médias picadas
- ✓ 2 tomates sem pele e sem sementes em cubos
- ✓ ½ xícara (chá) de azeitona verde picada (opcional)
- ✓ Sal e pimenta-do-reino a gosto
- ✓ 5 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

Modo de Preparo:

Coloque a carne em uma panela de pressão com o louro, cubra com água e tampe. Cozinhe por 30 minutos depois de iniciada a pressão, desligue e deixe esfriar. Desfie a carne. Aqueça uma panela com a manteiga e refogue a cebola por 5 minutos ou até murchar. Adicione a carne, o tomate e a azeitona e refogue por 5 minutos. Tempere com sal, pimenta e o cheiro-verde e desligue. Deixe esfriar.

Recheio de Carne Moída

Ingredientes:

- ✓ 500 gramas carne moída
- ✓ 1 cebola média picadinha
- ✓ 2 dentes alho
- ✓ Cheiro verde, salsinha ou cebolinha a gosto
- ✓ Sal, pimenta, e manjericão a gosto
- ✓ 3 colheres de sopa óleo

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque as 3 colheres de sopa de óleo, acrescenta a cebola picadinha e o alho, deixe fritar e acrescente a carne. Deixe a carne dourar, vai pingando água para cozimento.

Depois da carne douradinha acrescenta os temperos e o manjericão, mexer bem e pronto. Deixe esfriar e utilize para rechear.

@chefeNatalinodossantos https://www.facebook.com/tiago.lucio.37

https://www.instagram.com/chefenatalinodossantos?r=nametag

+55 (27) 99626-7714

Recheio de Linguiça e Erva-Doce

Ingredientes:

- ✓ 600g de linguiça picada
- ✓ 1 cebola picada
- ✓ 1 dente de alho picado
- ✓ Erva-doce a gosto

Modo de Preparo:

Em uma panela média, refogue a cebola, o alho e a linguiça. Acrescente a erva-doce e deixe cozinhar. Reserve.

Brinde

Recheio Extra

Recheio de Queijo e Manjericão

Ingredientes:

- ✓ 1 cebola média picada
- ✓ 200g de queijo muçarela
- ✓ 200g de queijo prato
- ✓ ½ xícara (chá) de manjericão

Modo de Preparo:

Em um recipiente, coloque a cebola, a muçarela, o queijo prato (ralados) e o manjericão. Em seguida, mexa para se agregarem, e utilize para rechear.

Chegamos ao final da nossa apostila de recheios, lembre-se de usar a sua criatividade, existem várias opções para deixar suas massas ainda mais saborosas, não é mesmo? Mais uma vez, muito ***Obrigado*** *pela confiança no meu trabalho e da minha equipe. Desejo sucesso sempre!*

Um forte abraço, Chef Natalino dos Santos.

@chefeNatalinodossantos https://www.facebook.com/tiago.lucio.37

https://www.instagram.com/chefenatalinodossantos?r=nametag

+55 (27) 99626-7714

Anotações:

Contatos para Dúvidas: +55 (27) 99626-7714/ +55 (68) 99919-2476.

Suporte Cursos Chef Natalino + 55 (27) 99823-4256.

E-mail: natalinodossantoslucio@gmail.com

"O Sucesso é a soma de pequenos esforços repetidos diariamente."

Robert Collier

@chefeNatalinodossantos https://www.facebook.com/tiago.lucio.37

https://www.instagram.com/chefenatalinodossantos?r=nametag

+55 (27) 99626-7714