

COMIDA *de* BOTEÇO



SUMÁRIO

Apresentação	3
Bolinho de Feijoada	5
Bolinho de Bacalhau	6
Bolinho de Carne Seca	7
Croquete de Rabada	8
Croquete de Costela	9
Dadinho de Tapioca	10
Onion Rings	11
Provolone à Milanese	12
Caldinho de Mocotó	13
Escondidinho de Rabada	14
Buraco Quente	15
Bolovo	16
Corn Dog	17
Lanche de Pernil	18
Ouriço de Queijo	19
Coxinha de Pão de Queijo	20
Palitinhos de Queijo e Bacon	21
Pastel de Camarão	22
Pastel de Carne Seca	23

APRESENTAÇÃO

Não tem comida chique que supere uma boa comida de boteco. E agora você poderá levar o boteco para dentro da sua casa! Separamos nesse material mais de 20 receitas para você receber seus amigos com uma cerveja bem gelada ou uma boa caipirinha. Esta apostila foi criada com o objetivo de ensinar e simplificar as etapas de preparo das melhores receitas de boteco. Aqui você verá as principais dicas e ingredientes utilizados por chefes de grandes restaurantes.

Esta obra possui Direitos Autorais e é protegida pela Lei 9.610/98, que proíbe a cópia, modificação, compartilhamento ou reprodução do conteúdo.

Email: contato@infoguias.com.br

Autor: Guilherme A. Mello



RECEITAS



BOLINHO DE FEIJOADA



INGREDIENTES

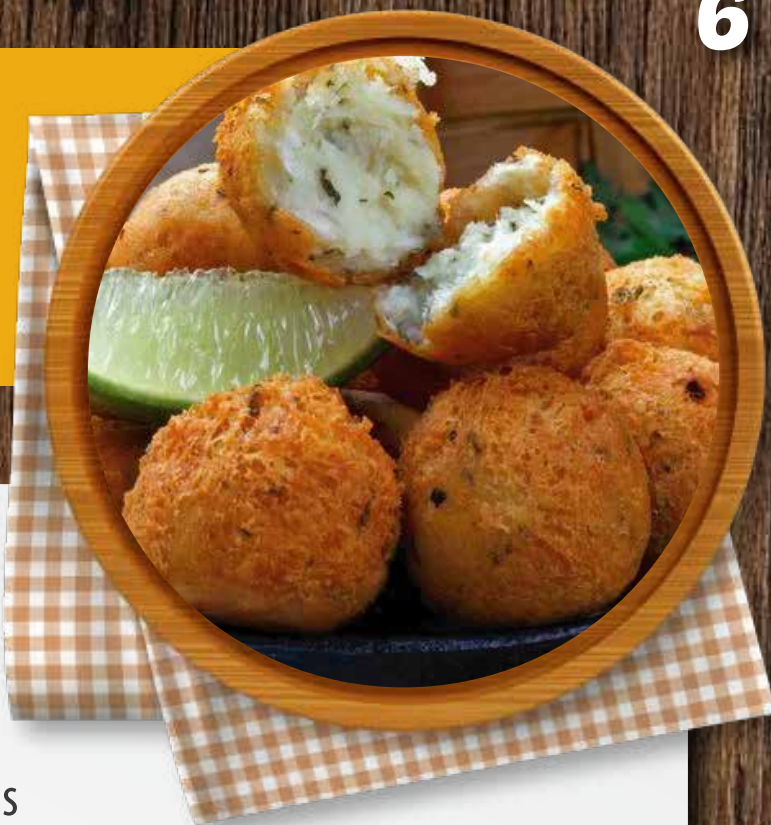
1/2kg de feijão preto
1 linguiça calabresa defumada
200g de carne seca (charque)
8 dentes de alho
200g de farinha de mandioca
150g de bacon

200g de couve
Azeite
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, cozinhe o feijão junto com a linguiça e a carne seca já dessalgada. Deixe o feijão bem cozido, com os grãos quase desmanchando.
2. Em um fio de azeite, refogue 4 dentes de alho e misture ao feijão. Acerte o sal e deixe esfriar um pouco.
3. Em outra panela, refogue o restante do alho com um pouco de azeite. Adicione a couve cortada bem fininha, adicione o sal e abafe com uma tampa até que a mesma fique totalmente cozida.
4. Bata o feijão até deixar um creme liso. Volte para uma panela e, em fogo baixo, vá adicionando a farinha até formar uma massa bem grossinha. Ela precisa ficar homogênea e não grudar na mão. Se for necessário, adicione mais farinha.
5. Faça bolinhas de massa, recheie com o bacon frito e com a couve.
6. Frite em óleo bem quente.

BOLINHO DE BACALHAU



INGREDIENTES

500g de bacalhau dessalgado
250g de batatas cozidas e espremidas
3 ovos
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de salsinha picada
Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Coloque o bacalhau em uma panela, cubra com água e leve ao fogo alto. Quando ferver, deixe cozinhar por 5 minutos e desligue o fogo.
2. Quando o bacalhau estiver frio desfie-o com as mãos.
3. Em uma tigela, misture bem os ingredientes, até obter uma massa encorpada.
4. Com uma colher (sopa), retire porções da massa e molde-as na mão.
5. Frite os bolinhos, aos poucos, no azeite quente.
6. Deixe escorrer sobre papel absorvente.
7. Sirva quente.

BOLINHO DE CARNE SECA



INGREDIENTES

1kg de mandioca
1 kg de carne seca dessalgada
1 cebola grande
½ maço de cheiro verde
2 ovos caipira
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe bem a mandioca e deixe escorrer por 30 minutos.
2. Amasse a mandioca com um espremedor de batatas, depois torne a fazer com um garfo de cozinha.
3. Coloque a carne seca em uma panela de pressão e cozinhe por 1 hora.
4. Desfie a carne seca com um garfo e deixe descansar por 30 minutos.
5. Pique bem o 1/2 maço de cheiros verde e toda a cebola.
6. Coloque a mandioca em uma vasilha grande, amassando com as mãos.
7. Misture o cheiro verde e a cebola picada, coloque as 2 gemas de ovos (deixando as claras em recipiente separado) e o sal a gosto.
8. Por fim misture a carne seca, tornando tudo homogêneo.
9. Molde os bolinhos, passe a clara em todo ele e frite em óleo bem quente.

CROQUETE DE RABADA



INGREDIENTES

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1 kg de rabada | |
| 3 colheres (sopa) de azeite | |
| 1 cebola cortada em 4 partes | |
| 1 talo de alho poró | 3 ovos batidos |
| 1 tablete de caldo de carne | 1 xícara (chá) de farinha de rosca |
| 1 cenoura fatiada | 1 xícara (chá) de farinha de trigo |
| 1 talo de salsão fatiado | 1 xícara (chá) de molho de tomate |

MODO DE PREPARO

1. Tempere a rabada com sal. Em uma panela de pressão, doure a carne no azeite, junte a cebola, o alho poró, o salsão, a cenoura, o caldo de carne, o molho de tomate e cubra com água.
2. Tampe a panela e quando pegar pressão deixe por 35 minutos.
3. Retire a carne e desfie. Reserve o caldo.
4. Em outra panela, acrescente a carne desfiada, o caldo do cozimento, a farinha de trigo e o sal a gosto.
5. Deixe em fogo médio, mexendo sempre, até que desgrude do fundo da panela.
6. Retire da panela e deixe a massa esfriar.
7. Modele os croquetes com as mãos, passe-os nos ovos batidos, em seguida na farinha de rosca e frite-os em óleo quente.

CROQUETE DE COSTELA



INGREDIENTES

250g de costela bovina assada e desfiada

2 dentes de alho moído

50g de cebola picada

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de manteiga

½ copo de requeijão

2 ovos batidos

2 xícaras (chá) de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

1. Refogue o alho no azeite. Acrescente a cebola e a manteiga.
2. Coloque a costela para refogar junto a esses temperos. Ajuste o sal e a pimenta.
3. Desligue o fogo e deixe esfriar o refogado. A seguir, acrescente o requeijão.
4. Com a mistura já bem fria, molde os croquetes.
5. Passe os bolinhos no ovo e em seguida na farinha de rosca.
6. Frite em óleo bem quente e sirva a seguir.

DADINHO DE TAPIOCA



INGREDIENTES

500g de tapioca granulada
500g de queijo coalho ralado
1 litro de leite integral
Pimenta do reino branca a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o leite em uma panela.
2. Quando o leite estiver bem quente, desligue o fogo, adicione o queijo coalho ralado e continue mexendo.
3. Logo em seguida adicione a farinha de tapioca granulada e continue mexendo.
4. Adicione o sal e pimenta a gosto.
5. Pare de mexer quando todos os ingredientes estiverem bem misturados.
6. Despeje em uma forma coberta com papel filme (pvc), cubra em cima também e leve para a geladeira por duas horas.
7. Depois retire da geladeira, corte em quadradinhos (dadinhos) e frite aos poucos em óleo quente ou coloque no forno até dourar.
8. Sirva em seguida acompanhado da geleia de pimenta agri-doce.

ONION RINGS



INGREDIENTES

- 1 cebola grande
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de salsa desidratada
- ½ colher de sopa de azeite
- 1 lata de cerveja pilsen gelada
- 1 ovo
- Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Corte a cebolas em rodela não muito finas e deixe de molho em água gelada por 30 minutos.
2. Faça uma massa misturando a farinha de trigo, a salsa, o azeite, o ovo, o sal, pimenta do reino e, por último, adicione a cerveja aos poucos.
3. Escorra e seque bem os anéis de cebola.
4. Passe eles na massa e frite em óleo bem quente até ficarem dourados.

PROVOLONE À MILANESA

INGREDIENTES

200g de queijo provolone cortado em cubos

1 ovo

150g de farinha de rosca

150g de farinha de trigo

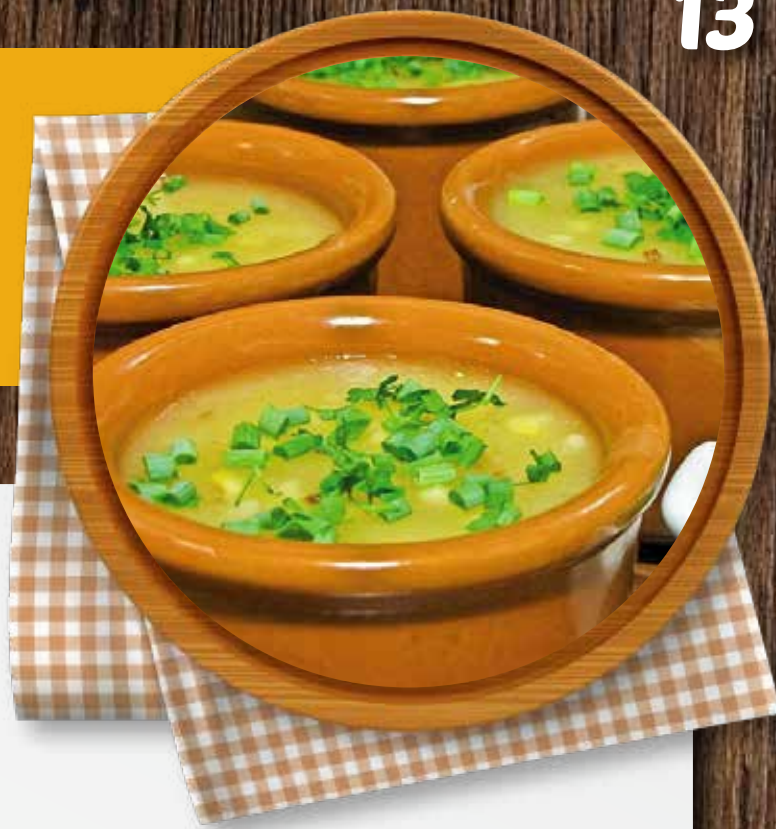
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente coloque o ovo, o sal e bata.
2. Passe os cubinhos de provolone no ovo, depois na farinha de trigo, no ovo novamente e por último, na farinha de rosca.
3. Aqueça uma panela com óleo e frite até dourar.



CALDINHO DE MOCOTÓ



INGREDIENTES

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 2kg de mocotó bovino | |
| 1 colher (chá) de cominho | |
| 1 colher (chá) de colorau | |
| 5 Tomate picados sem sementes | 1 maço de coentro |
| 2 Cebolas grandes em pedaços | 1 maço de cebolinha |
| 1 Pimentão em pedaços | 3 colheres (sopa) de farinha de trigo |
| 1 Cabeça de alho descascada | 3 tabletes de caldo de carne |
| 1 colher (chá) de pimenta calabresa | |

MODO DE PREPARO

1. Numa panela de pressão grande coloque o mocotó com todos os ingredientes exceto a farinha de trigo.
2. Cubra o mocotós com água que fique passando 3 dedos acima no nível do mocotó. Leve na pressão por 35 minutos.
3. Retire o mocotó desprezando os ossos e cortando a carne em cubos. Reserve.
4. Bata o caldo do cozimento no liquidificador juntamente com a farinha de trigo.
5. Leve o caldo batido para ferver novamente mexendo até ficar cremoso.
6. Acrescente o mocotó picado e mexa fervendo por mais uns 3 minutos.
7. Sirva com fatias de pão

ESCONDIDINHO DE RABADA



INGREDIENTES

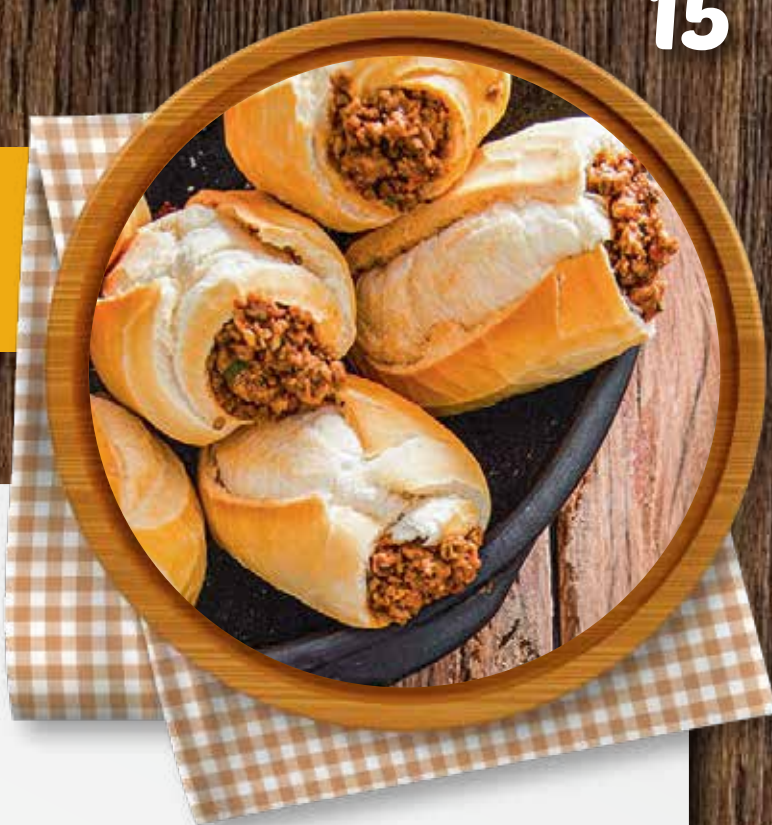
1kg de rabada
1 talo grande de aipo
3 dentes de alho
1 pimentão vermelho pequeno
1 cebola grande
2 tomates
6 batatas grandes

2 maços de agrião
Sal e pimenta do reino a gosto
Azeite

MODO DE PREPARO

1. Numa panela de pressão refogue o alho em um fio de azeite. Adicione então, a cebola, o pimentão e o aipo bem picadinhos.
2. Adicione a rabada em pedaços e deixe a carne selar bem. Coloque os tomates em pedaço, o sal e pimenta a gosto.
3. Deixe cozinhar na pressão por aproximadamente 45 minutos.
4. Mantenha a panela no fogo e adicione as batatas cortadas em cubos grandes para cozinhar enquanto o molho reduz um pouco. Quando as batatas estiverem cozidas, adicione o agrião.
5. Retire a batata e amasse bem até que forme um purê. Misture o agrião.
6. Desfie sua carne e adicione-a junto com um pouco do molho do cozimento na base de um refratário. Cubra com purê e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

BURACO QUENTE



INGREDIENTES

- 400g de carne moída
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho triturado
- 2 tomates sem sementes picadinhos
- 1/3 xícara (chá) de molho de tomate
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 10 azeitonas verdes picadas
- 1 colher (sopa) de salsinha
- 2 ovos cozidos e picados
- 8 pães franceses frescos
- Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o azeite e refogue a carne até ficar seca e soltinha. Adicione a cebola e o alho e refogue até ficarem transparentes.
2. Junte o tomate e o molho de tomate, tempere com sal e pimenta a gosto e cozinhe até quase secar o líquido.
3. Misture a azeitona, a salsa e o ovo. Retire do fogo e reserve.
4. Corte a ponta de cada pão e retire o miolo delicadamente, sem atingir o lado oposto (para o sanduíche ficar fechado).
5. Recheie com o refogado e sirva. Se preferir, leve ao forno médio preaquecido (200 °C) por 15 minutos antes de servir.

BOLOVO



INGREDIENTES

12 ovos caipiras
 ½ kg miolo de alcatra moído 2 vezes
 2 dentes de alho médios
 ½ cebola média
 1 gema de ovo
 1 colher (chá) de manteiga
 Cebolinha cortada finamente

Farinha de trigo
 Farinha de Uarini
 Noz-moscada a gosto
 Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe os ovos por exatos 5 minutos (a partir da fervura da água).
2. Retire da panela e coloque em um recipiente com água gelada. Descasque os ovos ainda quentes, e, logo em seguida coloque em outro recipiente com água com gelo.
3. Tempere a carne-moída com o sal, pimenta-do-reino e a nozmoscada.
4. Adicione a cebola, cebolinha, o alho e a pimenta malagueta muito bem picados.
5. Adicione a gema de ovo e a manteiga e misture bem até ficar com uma textura homogênea.
6. Faça uma bola com a carne, coloque entre 2 plásticos e abra como se fosse abrir uma massa.
7. Envolve o ovo com a carne, um de cada vez, fechando bem toda a superfície.
8. Passe-o rapidamente na farinha de trigo em seguida no ovo batido com o garfo e por fim empane em farinha de Uarini.
9. Frite por imersão em óleo a 160°C por 4 minutos.

CORN DOG



INGREDIENTES

- 500 g de salsichas
- ½ xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 e ½ xícaras (chá) de farinha de milho
- 1/4 xícara (chá) de açúcar
- ½ colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

1. Afervente as salsichas e reserve.
2. Em uma tigela, misture a farinha de milho, a farinha de trigo, o açúcar e o fermento químico. Em seguida, despeje o leite no recipiente.
3. Transfira a massa para um copo comprido e reserve.
4. Espete as salsichas com um palito de churrasco, mas sem atravessar totalmente.
5. Banhe as salsichas na massa que está dentro do copo, cobrindo-as por completo.
6. Deixe o excesso escorrer e coloque o espetinho para fritar em óleo quente até dourar.
7. Remova o excesso de óleo com ajuda de folhas de papel-toalha.
8. Sirva quente!

LANCHE DE PERNIL

INGREDIENTES

500g de pernil suíno desossado
6 pães franceses cortados ao meio
2 colheres (sopa) de óleo
2 cebolas grandes cortadas em rodela
2 tomates médios cortados em rodela
3 xícaras (chá) de água

1 colher (chá) de sal
Cheiro-verde a gosto
250g de maionese

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de pressão, aqueça 1 colher (sopa) de óleo em fogo médio e frite 1 cebola por 2 minutos ou até dourar.
2. Junte o pernil e frite por 5 minutos ou até dourar.
3. Coloque a água fervente e o sal.
4. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 30 minutos, contados a partir do início da pressão.
5. Apague o fogo e aguarde sair todo o vapor.
6. Espere esfriar e desfie a carne. Reserve.
7. Em uma panela, aqueça o óleo restante em fogo médio, frite a cebola restante e o tomate por 3 minutos ou até murcharem.
8. Espere esfriar e desfie a carne. Reserve.
9. Acrescente o cheiro-verde e a maionese e misture.
10. Recheie os pães e sirva em seguida.



OURIÇO DE QUEIJO



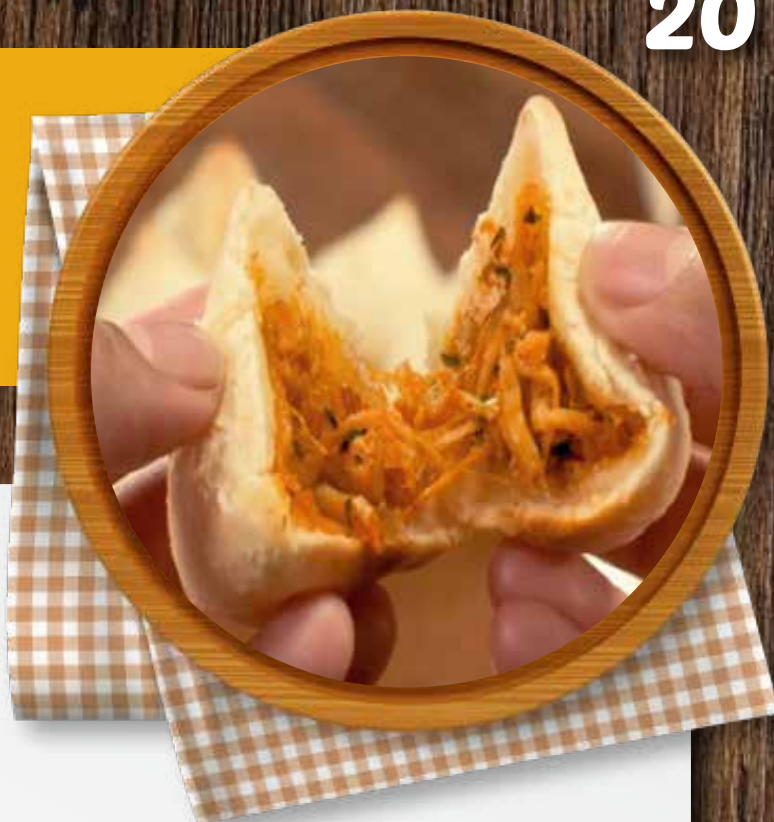
INGREDIENTES

200g de queijo provolone ralado
200g de queijo prato ralado
3 claras batidas em neve
80g de farinha de trigo
Macarrão cabelo de anjo triturado

MODO DE PREPARO

1. Rale os queijos e reserve.
2. Bata as claras em neve e misture aos queijos reservados.
3. Acrescente a farinha de trigo e mexa até ficar homogêneo.
4. Modele as bolinhas e passe pelo cabelo de anjo.
5. Frite em óleo quente.

COXINHA DE PÃO DE QUEIJO



INGREDIENTES

- 1 dente de alho picado
- 1 xícaras (chá) de parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 4 colheres (sopa) de molho de tomate
- ½ peito de frango cozido e desfiado
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 3 xícaras (chá) de requeijão cremoso
- 1 pitada de sal
- 3 xícaras (chá) de polvilho azedo

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira, refogue a cebola e o alho no azeite.
2. Acrescente o frango, tempere com sal e pimenta a gosto e refogue.
3. Adicione 1 xícara de requeijão, o molho de tomate e a salsinha. Mexa bem e reserve.
4. Em uma tigela, misture o polvilho azedo, 2 xícaras de requeijão, o parmesão e o sal até obter uma massa homogênea e firme.
5. Pegue porções da massa com a mão, faça bolinhas e abra-as em formato de concha e recheie com o frango.
6. Feche e leve ao forno preaquecido a 180°C graus por aproximadamente 30 minutos.

PALITINHOS DE QUEIJO E BACON



INGREDIENTES

- 3 copos de polvilho doce
- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos
- ½ xícara (chá) de manteiga em cubos
- 3 colheres (sopa) de leite
- 100g de bacon em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

1. Misture em uma tigela o polvilho, o queijo e o sal.
2. Bata os ovos com um garfo e acrescente à mistura.
3. Acrescente a manteiga e amasse até que fique uma mistura homogênea. Se a massa estiver muito seca, coloque o leite aos poucos.
4. Envolve a massa em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos para que fique mais firme.
5. Enquanto isso, frite o bacon na própria gordura e deixe esfriar.
6. Misture o bacon à massa, modele os palitinhos e leve para assar em assadeira em forno médio pré-aquecido até que doure levemente (em torno de 20 minutos).
7. Espere esfriar e sirva.

PASTEL DE CAMARÃO



INGREDIENTES

1kg de camarão pequeno limpo
2 colheres (sopa) de manteiga
2 cebolas médias picadas
3 tomates maduros picados
3 caixinhas de 200ml de leite de coco
1 colher (sopa) de colorau
3 colheres (sopa) de amido de milho
3 colheres (sopa) de coentro picado

½ xícara (chá) de leite
1 pacote de massa pronta para pastel (500g)
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça uma panela com a manteiga e refogue a cebola.
2. Adicione o tomate e deixe refogar.
3. Coloque os camarões, refogue rapidamente e em seguida coloque o restante dos ingredientes.
4. Mexa até obter um recheio cremoso. Deixe esfriar.
5. Abra a massa de pastel, coloque o recheio e frite em óleo quente até dourar.

PASTEL DE CARNE SECA



INGREDIENTES

200g de carne seca cozida e desfiada
50g de queijo coalho em cubinhos
1 cebola pequena
2 colheres (sopa) de azeite
Salsa e cebolinha a gosto
1 colher (sobremesa) de orégano
18 unidades de massa de pastel pronta

MODO DE PREPARO

1. Aqueça uma panela com azeite e refogue a cebola.
2. Acrescente a carne seca e o orégano.
3. Por último, coloque a salsa e a cebolinha.
4. Recheie a massa de pastel com a carne seca e os cubinhos de queijo coalho.
5. Feche apertando as laterais com um garfo e frite em óleo quente.