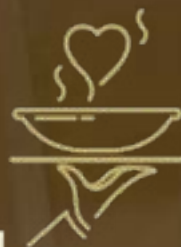


COMIDAS
PRA

Receber

POR CHEF. FELIPE CAPUTO



*Entradas, tapas, petiscos,
finger foods e aperitivos*

WWW.ESCOLADOCAPUTO.COM.BR

Casquinha de bacalhau, baroa e catupiry

COMIDAS
PRA
Receber
POR CHEF. FELIPE CAPUTO





Ingredientes

PARA O BACALHAU:

- » 2 postas/lombos de bacalhau ou 2 xícaras de bacalhau desfiado e dessalgado ou frango desfiado ou tilápia ou atum;
- » 1 folha de louro;
- » 1 colher de sopa de manteiga;
- » 1 cebola, picadinha;
- » 2 dentes de alho, picadinho;
- » ½ pimentão verde, cortado em cubos pequenos;
- » 2 colheres de sopa de azeitonas verdes (sem caroço), picadas;
- » 1 colher de sopa de alcaparras;
- » 1 pimenta dedo de moça (sem sementes), cortada em cubos pequenos;
- » 1/3 de xícara de vinho branco seco;
- » ¼ de xícara de leite ou leite de castanhas ou leite de coco;
- » Um punhado de salsinha picadinha;

- » Azeite extravirgem;
- » Sal e pimenta do reino à gosto;

PARA O CREME DE MANDIOQUINHA:

- » 400g de batata baroa ou mandioquinha;
- » 1 folha de louro;
- » 2 colheres de sopa cheia de catupiry ou requeijão cremoso ou creme de ricota;
- » 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado;
- » Sal e pimenta do reino à gosto;

MONTAGEM:

- » ½ xícara de farinha panko;
- » ½ xícara de queijo parmesão ralado fino;
- » Azeite extravirgem;
- » Sal e pimenta do reino;
- » Limão para servir;



Modo de Preparo

Serve aproximadamente
8 a 10 porções/casquinhas 

- 1. Para o bacalhau:** em uma panela com água quente adicione os lombos de bacalhau, uma pitada de sal e uma folha de louro.
- 2.** Deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos.
- 3.** Retire os lombos da água, retire os espinhos e desfie. Descarte a folha de louro.
- 4.** Em um frigideira em fogo médio/alto adicione o azeite, a manteiga, a cebola, o pimentão, o alho e as alcaparras. Refogue.
- 5.** Acrescente o bacalhau desfiado e refogue.
- 6.** Adicione o vinho branco seco e deixe reduzir e evaporar.
- 7.** Tempere e acerte sal e pimenta do reino.
- 8.** Adicione a pimenta dedo de moça e misture.
- 9.** Abaixar o fogo e acrescente o creme de mandioquinha aos poucos e misture.
- 10.** Coloque o leite e misture bem.
- 11.** Finalize com salsinha picadinha.
- 12. Para o creme de mandioquinha:** descasque as batatas e cozinhe em água com sal e folha de louro. Descarte a água e a folha de louro.
- 13.** Adicione as batatas em um bowl, e amasse com a ajuda de um garfo.
- 14.** Acrescente a catupiry, o queijo parmesão. Misture.
- 15.** Acerte sal e pimenta do reino.
- 16. Montagem:** Adicione o creme em casquinhas ou ramekins.
- 17.** Em um bowl adicione a farinha panko, o queijo, um fio de azeite e pimenta do reino. Misture.
- 18.** Adicione essa farofinha por cima da casquinha, cobrindo-a toda.
- 19.** Leve ao forno pré-aquecido na função grill ou a 200 graus e asse até dourar.

Ovo perfeito empanado com fonduta trufada e cogumelos salteados

COMIDAS
PRA
Receber
POR CHEF. FELIPE CAPUTO





Ingredientes

- » 6 ovos caipiras em temperatura ambiente (para cozinhar);
- » 1/2 xícara de farinha de trigo (empanar);
- » 1 xícara de chá de farinha panko (empanar);
- » 2 ovos batidos (empanar);
- » 4 ramos de tomilho (só as folhinhas);
- » Um punhado de salsinha picadinha;
- » Sal e pimenta do reino à gosto;
- » 500ml de óleo de sua preferência (para fritar);

PARA OS COGUMELOS:

- » 150g cogumelos Portobello, cortado em cubos médios ou cogumelos da sua preferência;
- » 150g shitake, cortado em cubos médios ou cogumelos da sua preferência;
- » 1 colher de sobremesa rasa de manteiga;
- » 1 colher de sopa de shoyu de coco ou

shoyo;

- » 2 dentes de alho, picadinho;
- » 1/3 de xícara de chá de vinho branco seco;
- » Um punhado de salsinha picadinha;
- » Azeite extravirgem;

OBS: Se você não gostar de cogumelos, pode trocar por berinjela.

PARA A FONDUTA:

- » 500ml de creme de leite fresco ou leite ou leite de castanha;
- » 1 colher de sopa de manteiga;
- » ½ cebola cortada em cubos pequenos;
- » 100g de queijo parmesão ralado fino;
- » Noz moscada ralada à gosto;
- » Sal e pimenta do reino à gosto;
- » 1 colher de chá de salsa trufada ou azeite trufado ou manteiga trufada;

Obs: Se utilizar o leite, engrosse com uma colher de sopa de tapioca diluída em água.



Modo de Preparo

Serve aproximadamente **6 porções** 

- 1. Para o ovo:** Coloque água para ferver numa leiteira ou panela pequena. Quando começar a borbulhar adicione os 2 ovos gentilmente e cronometre 5-6 minutos.
- 2.** Enquanto o ovo cozinha, prepare um bowl com água e gelo. Após o tempo dos ovos, leve-os direto para este bowl. Assim iremos parar o cozimento e garantir a gema mole.
- 3.** Deixe na água com gelo por aproximadamente 5 minutos.
- 4.** Descasque os ovos cuidadosamente e leve ao freezer por 10-15 minutos.
- 5.** Em um prato fundo adicione um ovo e bata.
- 6.** Em outro prato adicione a farinha de trigo.
- 7. Para a farinha panko:** em um bowl adicione a farinha panko, as folhinhas de tomilho, salsinha picadinha, sal e pimenta do reino e misture. Reserve.
- 8.** Retire os ovos do freezer e passe na farinha de trigo, depois no ovo batido, depois na farinha panko temperada.
- 9.** Repita o processo e passe na farinha de trigo, no ovo batido e depois na mistura da farinha panko.

- 10.** Pré-aqueça uma panela com óleo de preferência, uma quantidade que dê para cobrir o ovo.
- 11.** Quando a gordura estiver quente, com a ajuda de uma escumadeira venha com o ovo e frite até dourar.
- 12.** Quando estiver completamente dourado, retire e coloque em um prato com papel toalha para escorrer toda a gordura.
- 13. Para os cogumelos:** em uma frigideira em fogo alto, adicione um fio de azeite, a manteiga e os cogumelos. Grelhe, sem ficar mexendo muito, até dourar.
- 14.** Adicione o alho e pimenta do reino. Refogue. Quando o alho começar a dourar acrescente o shoyo. Misture.
- 15.** Acerte o sal e finalize com salsinha.
- 16. Para a fonduta:** em uma frigideira, adicione a manteiga e a cebola. Refogue.
- 17.** Acrescente o creme de leite fresco e a noz moscada e deixe ferver em fogo médio.
- 18.** Adicione o queijo ralado fino e misture.
- 19.** Acerte sal e pimenta do reino.
- 20.** Misture bem até o queijo derreter.

Tapas de gravlax de salmão, coalhada de wasabi no pão australiano

COMIDAS
PRA
Receber
POR CHEF. FELIPE CAPUTO





Ingredientes

PARA O PÃO:

- » 1 pão australiano grande;
- » Azeite extravirgem;
- » Folhas de dill ou hortelã (finalização);

PARA O GRAVLAX

- » 600g de filé de salmão sem pele;
- » ½ xícara de açúcar mascavo ou demerara;
- » ¼ de xícara de sal;
- » ½ maço de endro/dill picadinho;
- » 150g de beterraba ralada no ralo grosso;

- » 1 colher de chá de pimenta do reino moída;
- » 2 colheres de sopa de conhaque;
- » 1 colher de sopa de semente de coentro moído;

PARA COALHADA SECA CASEIRA DE WASABI:

- » 4 colheres de sopa de iogurte grego natural, não adoçado (sem sabor);
- » Um fio de azeite extravirgem;
- » 1 colher de sobremesa de wasabi;
- » Sal e pimenta do reino à gosto;



Modo de Preparo

Serve aproximadamente **20 porções** 

- 1. Para o gravlax:** em um bowl misture todos os temperos e misture.
- 2.** Forre uma assadeira com plástico filme.
- 3.** Coloque o salmão em cima do plástico filme.
- 4.** Cubra toda a superfície do salmão com a mistura de beterraba.
- 5.** Feche todo refratário com o plástico filme protegendo todo o salmão.
- 6.** Leve para a geladeira por 48 horas – não abra durante esse período.
- 7.** Depois de curado, desembrolhe o peixe e, em seguida, segurando o filé no lugar, despeje o suco na pia e retire toda a cobertura salgada.
- 8.** Corte em fatias finas.
- 9. Para a coalhada:** acomode um filtro de café ou perfex sobre um coador ou peneira em cima de um bowl fundo, onde não encosta o fundo do coador, adicione o iogurte sobre, cubra/tampe com plástico filme.
- 10.** Leve à geladeira por 3 a 4 horas.
- 11.** Após esse tempo você terá o soro no fundo do recipiente, descarte.
- 12.** Retire a coalhada caseira do filtro e transfira para um bowl.
- 13.** Tempere com um fio de azeite, wasabi, sal e pimenta do reino.
- 14.** Para o pão australiano: corte o pão em fatias de 1 dedo, depois corte ao meio, fazendo um quadrado de 5cmx5cm mais ou menos.
- 15.** Em uma frigideira em fogo médio, adicione um fio de azeite e toste o pão dos dois lados.
- 16. Montagem:** Lambuze a parte interna das fatias de pão com a coalhada de wasabi.
- 17.** Depois venha com fatias de gravlax.
- 18.** Finalize com folhas de dill ou hortelã.
- 19.** Sirva e bom apetite!

Quem é Felipe Caputo?

Felipe Caputo, natural de Belo Horizonte e atualmente residente em São Paulo, é chef de cozinha especializado em Cozinha Mediterrânea, professor de gastronomia para o público não profissional e influenciador digital. Ele criou o método “Cozinha Sofisticadamente Simples” e iniciou sua carreira em 2016, formado em Nutrição Culinária e Alimentação Crudívora pelo Instituto Matthew Kenney Culinary, em Los Angeles.

Caputo trabalhou em renomados restaurantes como The Little Beach House em Malibu e AbcV em Nova Iorque. Desde seu retorno ao Brasil em 2018, ficou conhecido por suas aulas dinâmicas e sua habilidade de ensinar a cozinhar de forma prática e elegante.

Caputo é fundador da “Escola do Caputo”, um curso online de culinária com mais de 5 mil alunos, além de ser reconhecido por seus eBooks e minicursos de gastronomia. Ele também organiza viagens enogastronômicas e trabalha com criação de conteúdo para marcas de alimentos e bebidas no Instagram. Caputo é sócio da marca Greentable, uma linha de comida saudável congelada com operação de delivery em São Paulo. Mais informações estão disponíveis em seu site oficial.





**TRANSFORME OS INGREDIENTES QUE
VOCÊ JÁ CONHECE EM ENTRADAS
DE LAMBER OS DEDOS.**

ACESSE AGORA RECEITAS DE FINGER
FOODS, PETISCOS, TAPAS E ENTRADAS
E VIVA UMA VERDADEIRA EXPERIÊNCIA
SOFISTICADAMENTE SIMPLES

CLIQUE AQUI
OU APONTE A CÂMERA
DO SEU CELULAR PARA ESTE
QR CODE E SE INSCREVA



Burrata empanada no molho a la Arrabiata

COMIDAS
PRA
Receber
POR CHEF FELIPE CAPUTO



Participe do evento Comidas pra Receber no dia 04/08 às 19h
Clique aqui e se inscreva!

Burrata empanada no molho a la Arrabiata

Serve aproximadamente
4 porções 



Ingredientes:

PARA A BURRATA:

- » 1 burrata;
- » 2 ovos batidos;
- » 1 xícara de farinha de trigo;
- » 1 xícara de farinha panko;
- » 4 ramos de tomilho (Só as folhas);
- » 1 ramo de alecrim (só as folhas picadinhas);
- » Sal e Pimenta do reino à gosto;
- » 1 litro de óleo para fritar;

PARA O MOLHO ARRABIATA:

- » 1 cebola, picadinha;
- » 1 colher de sopa de manteiga;
- » 1 concha de conhaque;
- » 1 lata de tomate pelado, despedaçado grosseiramente;
- » ½ maço de manjeriço só as folhas;
- » 1 colher de chá de açúcar mascavo ou demerara ou tradicional;
- » ¼ de xícara de água;
- » 1 pitada de pimenta calabresa;
- » Um punhado de salsinha picadinha;
- » Sal e pimenta do reino à gosto;
- » Azeite extra virgem;
- » Folhas de manjeriço basilico ou tradicional (finalização);
- » Um punhado de salsinha picadinha (finalização);
- » 1 pão de fermentação natural ou ciabatta ou pão da sua preferência;



Modo de preparo:

1. Para o molho: em uma frigideira em fogo médio, adicione a manteiga e a cebola e refogue.
2. Adicione o conhaque em uma concha de alumínio com o cabo longo, leve a uma chama do fogo e deixe pegar fogo, adicione a cebola e flambe.
3. Acrescente o tomate pelado, o açúcar, o sal, a pimenta do reino e a pimenta calabresa.
4. Deixe cozinhar e apurar os sabores por aproximadamente 8 - 10 minutos.
5. Para empanar a burrata: leve a burrata ao freezer por 15 - 20 minutos.
6. Em um bowl adicione os ovos batidos, em um prato a farinha de trigo e tempere com uma pitada de sal, e em outro prato adicione a farinha panko, tempere a farinha panko com folhinhas de tomilho, folhas de alecrim picadinho, sal e pimenta do reino.
7. Retire a burrata do freezer e descarte o soro.
8. Com muita delicadeza retire o excesso de líquido com a ajuda de um perfex, papel toalha ou pano de prato limpo.
9. Passe ela primeiro na farinha de trigo, depois no ovo, depois na farinha de trigo novamente, no ovo novamente e por último na farinha panko.
10. Leve ao freezer por aproximadamente 20 - 30 minutos.
11. Retire do freezer e em uma panela com o óleo quente frite a burrata devagar e delicadamente.
12. Com a ajuda de uma escumadeira retire e transfira para um prato com papel toalha.
13. **Montagem:** Em um prato de servir adicione o molho no fundo.
14. Depois venha com a burrata no centro.
15. Finalize com folhas de manjeriço e salsinha.
16. Sirva com fatias de pães e bom apetite!