RECEITAS ARREPIANTES



Halloween

RECEITAS ARREPIANTES

Halloween

Leonardo Sabatini
Leonardo Vermöhlen
Sabrina Sabatini

2019





SUMÁRIO

05 Legenda
06 Receitas arrepiantes
08 O Halloween
11 Dedos Sangrentos
13 Shining Cupcakes
14 Rolinhos de Abóbora
16 A Abóbora de Halloween
19 Maçãs Carameladas
21 Drink de Sangue
22 Cheesecake de Cérebro
24 Doces ou Travessuras?
27 Eggs Benedict
29 Sopa de Tomate
30 Bolo de Carne
32 A Origem dos Diners
35 BBQ Ribs
36 Deep Dish Pizza
39 Sundae Americano

Aperitivos



Eggs Benedict *p. 27*
Sopa de Tomate *p. 29*

Pratos principais

Dedos Sangrentos *p. 11*
Bolo de Carne *p. 30*
BBQ Ribs *p. 35*
Deep Dish Pizza *p. 36*



Sobremesas



Shining Cupcakes *p. 13*
Rolinhos de Abóbora *p. 14*
Maçãs Carameladas *p. 19*
Cheesecake de Cérebro *p. 22*
Sundae Americano *p. 39*

Bebidas



Drink de Sangue *p. 21*

Legenda

Abreviaturas, símbolos e e siglas

Xícara de café = xcf
Xícara de chá = xíc
Colher de café = ccf
Colher de chá = cc
Colher de sobremesa = csb
Colher de sopa = csp
Copo = cp
Unidade = uni
Pacote = pc
Litro = l
Mililitro = ml
Kilograma = kg
Gramas = g
Horas = h
Minutos = min



Aperitivo



Bebida



Prato principal



Tempo de preparo



Sobremesa



Porções

Receitas arrepiantes

Na vida de todo ser vivo, dois acontecimentos definem suas existências: nascimento e morte. Do ocidente ao oriente, podemos encontrar diversas culturas, vivências e maneiras de lidar e comemorar esses dois momentos.

Por seu caráter misterioso e certas vezes assustador, a morte sempre foi um assunto de muitas suposições, crenças e misticismo. Porém, em muitas culturas, a morte é também um dia de comemoração: cores, luzes, dança e claro, deliciosos quitutes.

Nesta coleção vamos imergir na história de três países – Estados Unidos, Japão e México – durante suas comemorações do fim da vida. E de qual maneira podemos imergir numa cultura melhor do que pela gastronomia? Por isso, a Coleção Receitas Arrepiantes traz ao leitor receitas típicas de cada festa da morte: Halloween, Festival Obon e Día de los Muertos, além de pratos deliciosos do dia-a-dia desses povos. Então prepare seus utensílios (e seu apetite) e vamos começar a viagem!




3954

O Halloween

Foi através dos celtas, povo politeísta que acreditava em deuses relacionados a animais e forças da natureza, que surgiu o que hoje chamamos de Halloween, já praticado há mais de 3 mil anos.

Os celtas celebravam o festival de Samhain, o qual tinha a duração de 3 dias, com início no dia 31 de outubro. Nela, além de se comemorar o fim do verão, comemorava-se a passagem do ano celta, que tinha início no dia 1 de novembro. Acreditava-se que nesse dia os mortos se levantavam e se apoderavam dos corpos dos vivos. Por esse motivo, eram usadas fantasias e a festa era repleta de artefatos sombrios com o intuito principal de se defenderem desses maus espíritos.

Período mais tarde, com a presença da Igreja Católica a prática foi condenada e assim surgiu o nome "Dia das Bruxas". Durante o Medievo, os curandeiros eram considerados bruxos e por se posicionarem contra os dogmas da Igreja, eles eram queimados na fogueira. Assim, na tentativa de afastar o caráter pagão da festa, a igreja promoveu alterações no calendário, de modo que o Dia de Todos os Santos passou a ser comemorado no dia 1 de novembro, o que antes acontecia no dia 13 de maio.

Daí que vem o nome Halloween: a junção das palavras hallow, que significa "santo", e eve, que significa "véspera". Com a colonização das terras americanas, a tradição foi incluída na cultura da América, sobretudo nos Estados Unidos. Curioso notar que a tradição do Halloween foi passada de geração em geração, uma vez que não existe nada escrito sobre isso.



Nos Estados Unidos, a tradição do Halloween é muito forte. Desde que foi trazida por imigrantes irlandeses no século XIX, a festa é o maior sucesso. As crianças usam fantasias e batem nas portas das casas dizendo a tradicional frase: “doce ou travessura?” (trick or treat, em inglês). A brincadeira consiste em pedir doces, ameaçando cometer uma travessura a quem se negar a dar as guloseimas.

As casas e as ruas ficam decoradas com temas sombrios (bruxas, caveiras, múmias, vampiros, fantasmas, etc.) e uma das marcas mais emblemáticas da festa são as grandes abóboras com rosto e com velas dentro. Atualmente, a comemoração possui um grande valor comercial e a data é feriado nos Estados Unidos além de ser presente em diversos outros países do mundo.

Ficou curioso? Venha com a gente bater de porta em porta e saber os doces (ou travessuras) mais conhecidos desta data.

Seja bem vindo às Receitas Arrepiantes do Halloween, um passeio pelos Estados Unidos e uma de suas mais famosas festividades dos dias atuais!





Dedos Sangrentos

20 min

10

Ingredientes

- 10 pães de cachorro quente
- 10 salsichas
- Ketchup
- Cebola (opcional)

Modo de Preparo

1 Ferva uma panela com água.

2 Faça formato de dedo nas salsichas com uma faca, fazendo a forma das unhas e das falanges (veja a foto como exemplo).

3 Coloque as salsichas na água fervente e cozinhe por aproximadamente 4 minutos.

4 Corte os pães no meio, mas sem separar em duas partes.

5 Bote as salsichas no pão e decore com ketchup.

6 Adicione pequenas lascas de cebola nas unhas para uma versão mais realista.



Shining Cupcakes

1h15

10 a 12

Ingredientes

- 1 caixa de mix de bolo de sua preferência
- 1 pote de cobertura de manteiga branca
- 1 pc de gelatina de sua preferência (abacaxi é mais brilhante)
- 1 cp de água
- 1 cp de água tônica gelada

Modo de Preparo

1 Faça os cupcakes do mix.

2 Cubra os bolinhos com a cobertura de manteiga e os congele por pelo menos 30 minutos.

3 Para o esmalte brilhante, ferva água e adicione a gelatina até dissolver. Retire do fogo e misture com a água tônica, mexendo por 10 a 15 minutos.

4 Mergulhe o glacê de cada cupcake no esmalte. Quando todos estiverem mergulhados, coloque-os de volta no freezer por alguns minutos para endurecer. Repita o processo de imersão mais quatro vezes para obter o brilho ideal e, em seguida, sirva.



Rolinhos de Abóbora

3 h 10

Ingredientes

Massa:
- 80 ml de leite
- 2 csp de manteiga sem sal
- 120 g de abóbora enlatada
- 50 g de açúcar mascavo
- ¼ cc de noz moscada
- ½ cc de sal
- 1 ovo grande
- 2 e ¼ cc de fermento
- 335 g de farinha

Recheio:
- 6 csp de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 100 g de açúcar mascavo
- Canela, gengibre, noz-moscada e cravos a gosto

Cobertura:
- Açúcar de confeiteiro
- Limões

Modo de preparo

1 Derreta a manteiga em leite morno e reserve.

2 Usando a batedeira em modo espátula, bata, em velocidade média, a abóbora, o açúcar mascavo, a noz moscada e o sal. Vá adicionando, aos poucos, a mistura de leite e manteiga, o ovo e o fermento. Ainda mexendo, diminua a velocidade para baixa e adicione, aos poucos, a farinha.

3 Coloque a massa em uma tigela untada (um pouco de azeite ou spray antiaderente) e a espalhe pela tigela para que todos os lados da massa estejam cobertos. Cubra bem com filme plástico e deixe crescer por volta de 1 h em um ambiente quente até dobrar de tamanho.

4 Delicadamente, soque a massa para desinflar sobre uma superfície levemente enfarinhada. Sove a massa algumas vezes para que fique lisa. Caso esteja muito pegajosa, adicione farinha.

5 Desenrole a massa em um retângulo de 40×20 cm. Espalhe manteiga amolecida uniformemente por cima. Combine o açúcar mascavo, a canela e especiarias em uma tigela pequena e polvilhe por todo o topo. Enrole a massa e, usando uma faca bem afiada, corte em 10 a 12 peças. Organize os rolos em uma forma untada, deixando espaço de dois dedos entre eles.

6 Cubra com filme plástico e deixe-os crescerem novamente até dobrarem de tamanho. Asse os rolinhos por 25 minutos, cobrindo com folha de alumínio na marca de 15 minutos para evitar o escurecimento pesado. Retire do forno e deixe esfriar um pouco enquanto você prepara a cobertura.

7 Para a cobertura, adicione o açúcar, água e sumo de limão a gosto, até formar uma mistura viscosa. Jogue por cima dos bolinhos como preferir. Espere endurecer e sirva.

A abóbora de Halloween





A abóbora que era nabo

A tradição das abóboras de Halloween é inspirada na lenda irlandesa de Jack O'Lantern. Ele era um homem que adorava beber e que por várias vezes enganou o diabo. Quando morreu, Jack não conseguiu entrar no céu e, por ter enganado o diabo, também não conseguiu entrar no inferno.

Ele ficou no meio do caminho, numa espécie de limbo, e o diabo lhe deu um pedaço de carvão. Jack então acendeu e o colocou dentro de um nabo irlandês, transformando-o em uma lanterna, com a qual vagava por aí, iluminando seu caminho.

Baseados nesse mito, durante a festa de celta de Samhain, os irlandeses passaram a acender velas dentro de nabos e esculpir rostos assustadores para espantar os maus espíritos. A tradição foi levada aos EUA pelos imigrantes, que ao chegarem lá, perceberam a escassez de nabos e uma abundância de abóboras, fazendo então essa substituição. O hábito por fim foi incorporado ao All Hallows Eve, data esta que foi instituída e fortificada pelos Papas Gregório III e Gregório IV, justamente com o intuito de substituir a festa pagã de Samhain (chamada de Dia das Bruxas pela Igreja e fortemente enraizada na cultura celta) por uma festividade cristã.

Hoje, as abóboras fazem parte de várias receitas do Halloween, além de serem símbolo da culinária de outono.



Maçãs caramela das

25 min

6

Ingredientes

- 6 maçãs
- 400 g de bala de caramelo
- 2 csp de leite
- 6 palitos de sorvete

Modo de Preparo

1 Retire o cabo das maçãs e finque os palitos de sorvete.

2 Num refratório para microondas, adicione as balas de caramelo e o leite.

3 Deixe por 2 minutos no microondas, parando na metade do tempo para mexer.

4 Cubra as maçãs no caramelo e as coloque numa forma.

5 Leve a geladeira ou freezer, até que o caramelo endureça, e decore com castanhas e granulado.



Drink de Sangue

15 min

2 l

Ingredientes

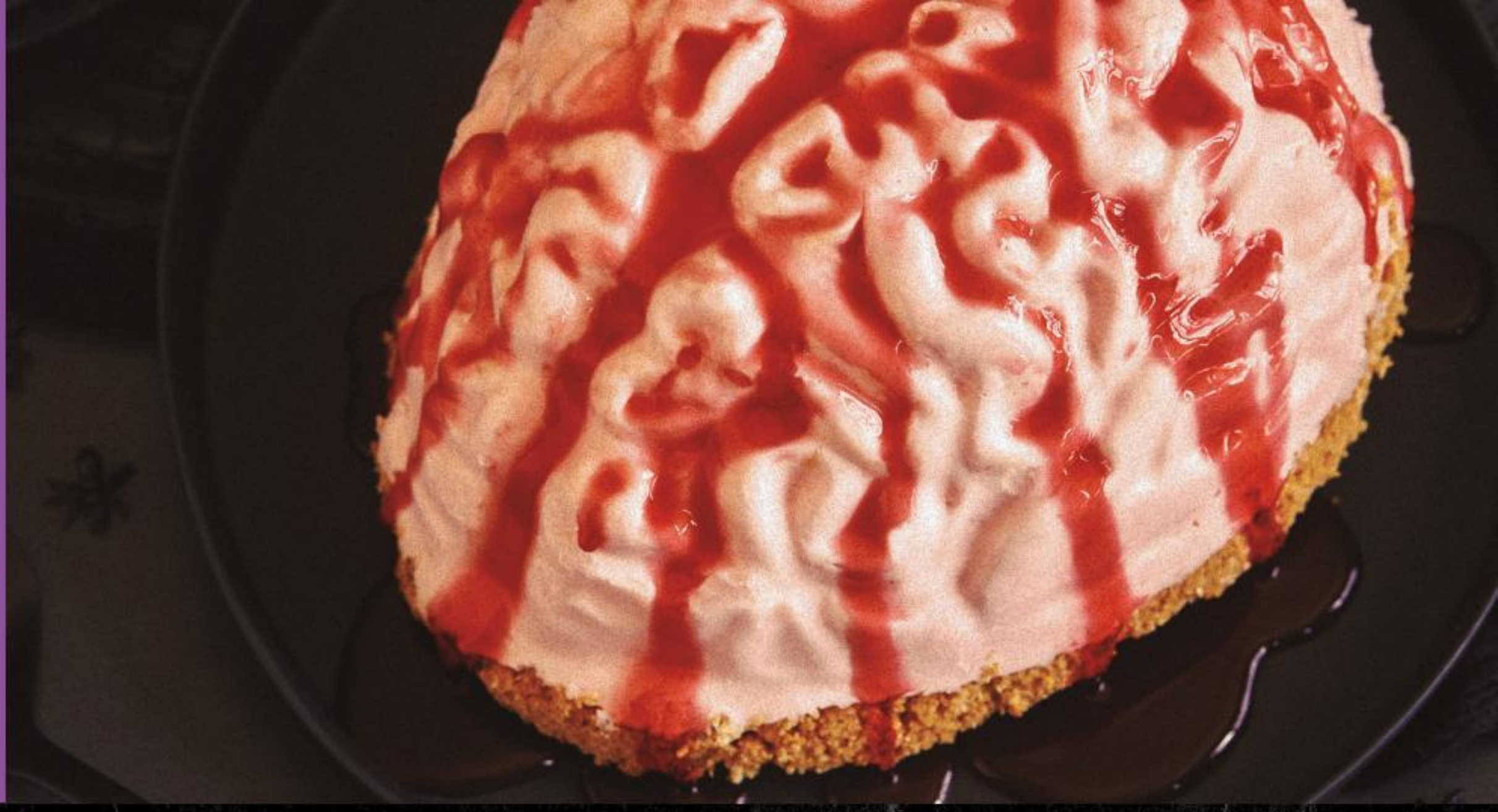
- 1 garrafa de 750 ml de rum
- 1/2 garrafa de vinho tinto
- 180 ml de suco de limão fresco
- 180 ml de groselha

Modo de Preparo

1 Adicione todos os ingredientes em uma tigela grande e coloque na geladeira por pelo menos duas horas antes de servir.

2 Sirva sobre o gelo em um ponche de vidro.

3 Decore como preferir.



Cheesecake de cérebro

40 min 10

Ingredientes

Base de bolacha:
- 1 pc de bolacha tipo Maria
- ⅓ xíc de açúcar mascavo
- ½ cc de canela em pó
- 8 csp de manteiga sem sal
- 1 pitada de sal

Creme:
- 3 csp de gelatina em pó sem sabor
- 1 kg de cream cheese à temperatura ambiente
- ¾ xíc de açúcar granulado
- ½ cc de extrato de baunilha
- Suco de ½ limão
- 2 xíc de creme de leite fresco
- Coloração em gel vermelha para colorir o cheesecake
- 1 pitada de sal

Calda:
- 450 g de morangos cortados ao meio longitudinalmente
- ¾ xíc de açúcar granulado
- Suco de ½ limão

- Forma de silicone em formato de cérebro
- Spray de cozinha antiaderente, para a forma

Modo de preparo

1 Adicione as bolachas, o açúcar mascavo, a canela e o sal num processador de alimentos até que migalhas se formem. Regue com a manteiga derretida e pulse até que a mistura se pareça com areia molhada. Transfira para uma tigela e limpe o processador de alimentos.

2 Bata a gelatina em ⅓ de xícara de água morna e deixe descansar até que amoleça, por cerca de 5 minutos.

3 Pulse o cream cheese no processador de alimentos, adicionando o açúcar granulado, baunilha, sal, suco de limão e gelatina amolecida até a mistura ficar homogênea. Ainda pulsando, adicione o creme de leite e corante alimentar, suficiente para fazer a massa um rosa claro, até homogeneizar.

4 Combine os morangos, o açúcar granulado, o suco de limão e ¼ xícara de água em uma panela e, em fogo médio-alto, deixe ferver até os morangos ficarem bem macios, mas ainda mantendo a forma. Retire as frutas e continue cozinhando até engrossar, por cerca de 10 minutos. Refrigere a calda até estar pronta para usar.

5 Cubra a forma com spray de cozinha antiaderente. Despeje o creme no molde, girando-o para cobrir todos os lados do molde. Congele por 10 minutos para definir a massa.

6 Adicione a base de bolacha sobre o creme, pressionando para criar uma crosta firme. Coloque o cheesecake no freezer por cerca de 2 horas e transfira para a geladeira por mais 2 horas antes de servir.

7 Desenforme cuidadosamente e cubra o cérebro com a calda de morango e os morangos para decorar.

Doces ou Travessuras?





A origem da brincadeira

O Halloween remonta ao nosso passado antigo: é uma fusão e adaptação de quatro festivais de diferentes culturas. Estas festas incluem o festival Roman Feralia (que comemora os mortos), o festival Romon Pomona (em homenagem a deusa das frutas e árvores), o festival Samhian e o Dia de Finados dos católicos.

O primeiro nome do chamado doce ou travessura foi "souling", onde as crianças e os pobres durante a Idade Média se vestiam com fantasias para pedir comida ou dinheiro em troca de cantos e orações. Durante o século 19, o souling tornou-se predominante no Reino Unido e envolveu mais crianças pedindo, não por doces açucarados, mas frutas e dinheiro.

A chegada desta prática britânica para a América foi trazida pelos escoceses e irlandeses durante o final do século 19 e 20. Da prática anterior de oferecer canções, alguma maldade foi adicionada à tradição, as crianças vandalizavam casas e extorquiam guloseimas açucaradas.



Eggs Benedict

20 min

4

Ingredientes

Torrada:

- 2 pães tipo cervejinha
- 4 ovos
- 4 fatias de presunto ou lombo canadense
- 1 csp de vinagre branco

Molho holandês:

- 3 gemas
- ½ xíc de manteiga
- Suco de ½ limão siciliano
- 1 pitada de pimenta preta

Modo de Preparo

1 Em um processador ou liquidificador, bata as gemas. Adicione a manteiga derretida bem quente. Acrescente a pimenta e o suco do limão siciliano e bata por mais ou menos 2 minutos.

2 Em uma frigideira ferva água com o vinagre e cozinhe os ovos sem a casca (ovos pochê).

3 Corte os pães ao meio e toste-os em uma torradeira.

4 Coloque as duas metades do English Muffin em um prato, a seguir coloque uma fatia de presunto ou lombo em cada metade e logo acima um ovo em cada. Regue com o molho holandês.



Sopa de Tomate

45 min

4

Ingredientes

- ½ cebola picada
- 2 dentes de alho bem picados
- 2 csp de manteiga
- 2 latas de tomate pelado
- 1 l de caldo de galinha
- 2 csp cheias de creme de leite (opcional)

Modo de Preparo

1 Coloque a manteiga, a cebola e o alho em uma panela e deixe refogando. A seguir, coloque as latas de tomate e o caldo de galinha. Deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos. Desligue e deixe esfriar um pouco.

2 Passe a sopa no liquidificador ou use um mixer. Adicione o creme de leite (se estiver usando). Coloque sal, se necessário. Se a sopa estiver ácida, coloque uma colherinha de açúcar.

3 Sirva e decore com torradas ou um queijo-quente, se preferir.



Bolo de Carne

1 h 8

Ingredientes

Massa:
- 800 g de carne moída
- 1 cebola picada
- ½ xíc de migalhas de pão
- 30 g de queijo parmesão
- 30 g de salsa picada
- ½ xíc de leite
- 1 csp de alho picado
- 2 ovos batidos
- Sal e pimenta a gosto

Molho:
- ½ xíc de ketchup
- 2 csp de açúcar mascavo
- 1 csp de mostarda

Modo de preparo

1 Pré-aqueça o forno a 200º C.

2 Coloque todos os ingredientes do bolo em uma tigela e misture-os usando as mãos.

3 Em seguida, em uma outra tigela, misture todos os ingredientes do molho.

4 Remova a mistura de carne da tigela e coloque em uma assadeira.

5 Espalhe cerca de ⅓ do molho sobre o bolo.

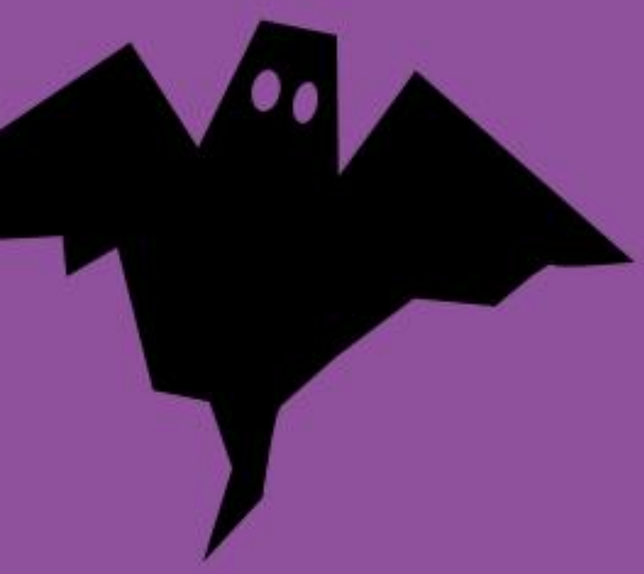
6 Coloque o bolo no forno e asse por 45 minutos. Adicione mais ⅓ do molho após os 45 minutos e cozinhe por mais 15 minutos.

7 Uma vez que o bolo de carne estiver pronto (a carne deve estar em um tom cor-de-rosa), retire do forno e coloque o resto do molho ou guarde para servir na mesa.

8 Corte-o e sirva quente com o molho extra.

A Origem dos Diners







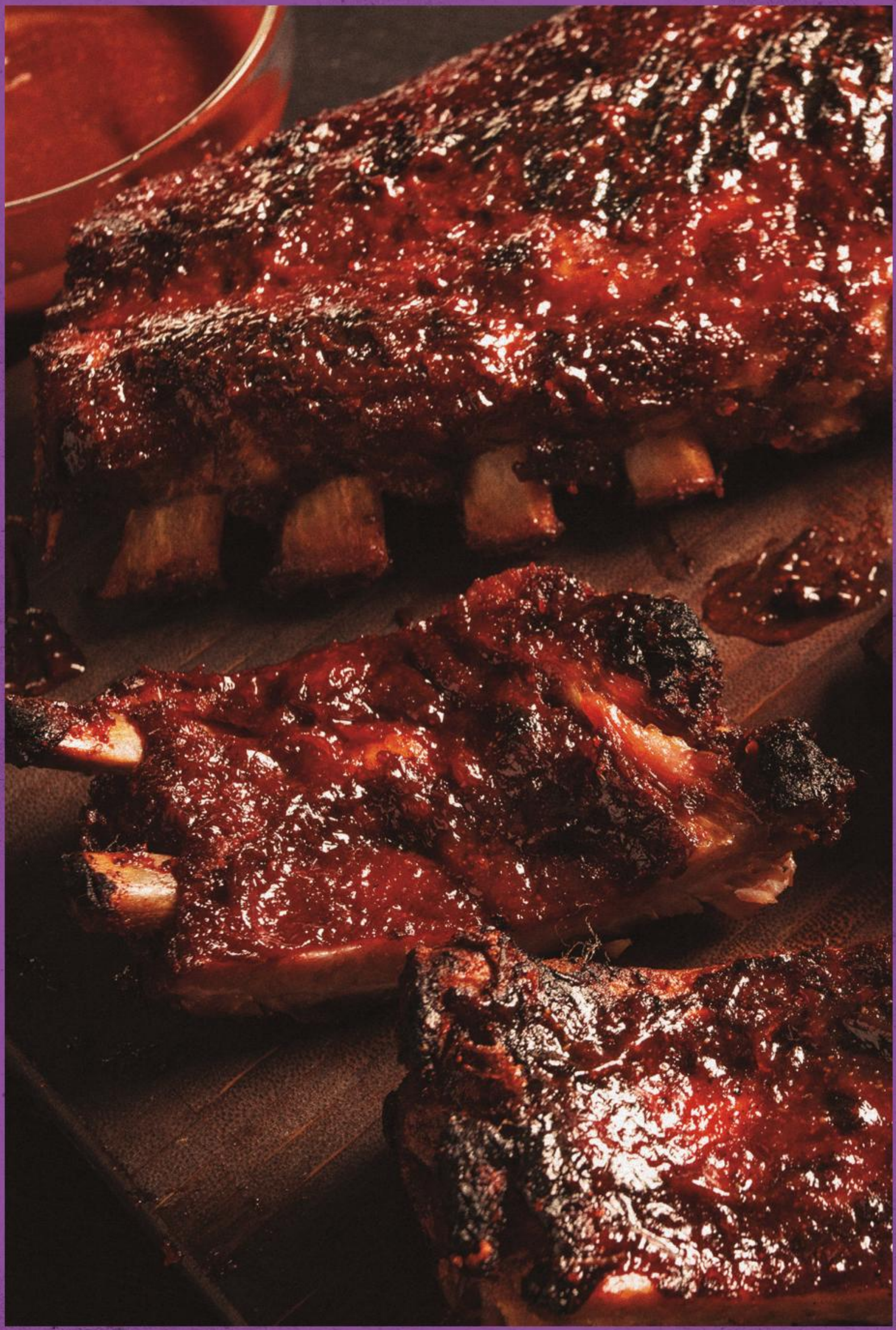
Um símbolo americano

As lanchonetes americanas, com bancos de metal e placas de neon, são um dos maiores símbolos do país. A origem dos diners americanos vem da expressão *dinning car* – carro de jantar – e era, originalmente, um carro com um vagão adaptado que saía por aí vendendo lanches baratos para trabalhadores.

Com a ideia lucrativa, começaram a surgir também as primeiras empresas que fabricavam vagões específicos para a venda de comida de rua, já com espaço onde o cliente pudesse entrar e se sentar em frente à uma bancada. Os primeiros vagões, tanto os originais de trens quanto os fabricados, possuiam um visual mais rústico, com rodas grandes e estrutura de madeira.

A partir dos anos 30, com o design americano sendo muito influenciado pela arte moderna, o estilo *streamline* foi adotado na fabricação de móveis e eletrodomésticos e na indústria automobilística. Os diners então, passaram a seguir a mesma temática e estrutura de fabricação dos trens modernos, sendo pré-fabricados e prontos para serem colocados no local.

Os diners se tornaram símbolo de uma geração jovem e moderna que buscavam pontos de encontros, onde pudessem fazer uma refeição rápida e com baixo custo e ao mesmo tempo pudessem aproveitar a música e jogar conversa fora. Muitos diners passaram a ter estacionamentos maiores, semelhantes aos *drive ins*, onde eram feitos encontros de carros como *hot rods* e *muscle cars,* e por onde as atendentes com patins circulavam para retirar os pedidos direto no carro.



BBQ Ribs

15 min

4

Ingredientes

- 1 a 1,5 kg de costelinha de porco
- 1 cebola
- 2 folhas de louro
- 1 xíc de molho barbecue
- 1 xíc de ketchup
- 2 csp de açúcar mascavo

Modo de Preparo

1 Cozinhar a costelinha em água com a cebola, as folhas de louro e o sal por pelo menos 1 hora.

2 Colocar a costelinha em uma forma. Misturar o molho barbecue, o ketchup, o açúcar mascavo e passar na costela.

3 Assar em fogo médio por aproximadamente 30 minutos, para esquentar e caramelizar.



Deep Dish Pizza

1 h 6

Ingredientes

Massa:
- 1 ⅝ xíc de farinha de trigo
- ¼ xíc de farinha de milho
- ½ cc de sal
- ½ csp de açúcar
- 1 ⅛ cc de fermento biológico
- ⅝ xíc de água morna
- ¼ xíc de manteiga sem sal
- Azeite de oliva

Molho de tomate:
- 1 csp de manteiga sem sal
- ½ cebola picada
- ½ cc de sal
- ½ cc de orégano
- ¼ cc de pimenta preta moída
- 1 dente de alho bem picado
- 2 latas de tomate pelado
- ¼ cc de açúcar

Cobertura:
- 2 xíc de muçarela ralada
- ¼ xic de parmesão ralado
- 60 g de pepperoni fatiado
- 1 pimentão verde pequeno, cortado em cubos pequenos
- 150 g de cogumelos fatiados

Modo de preparo

1 Misture a farinha de trigo, farinha de milho, sal, açúcar e fermento em uma tigela. Adicione a água morna e ½ da manteiga, derretida (ambas mornas, se estiverem muito quente vão estragar o fermento). Vá mexendo até que a massa fique maleável e não grudenta. Se ficar muito dura, pode ser adicionada mais uma colher de sopa de água e, se muito mole, farinha.

2 Retire a massa da tigela, forme uma bola, cubra-a com óleo e devolva à tigela. Cubra-a e deixe crescer até dobrar de tamanho (de 1 a 2 horas). Após esse período, polvilhe um pouco de farinha na bancada e, com ajuda de um rolo de massa, abra a massa. Espalhe o outro ½ da manteiga, amolecida, sobre a massa, deixando uma borda de 2cm. Dobre a massa como um envelope e depois forme uma bola. Leve à geladeira para descansar por 1 h.

3 Coloque a manteiga em uma panela e deixe derreter em fogo médio. Adicione a cebola, sal, orégano e pimenta. Quando a cebola estiver dourada, adicione o alho, tomate e açúcar. Baixe o fogo e deixe ferver até engrossar, de 30 a 45 minutos. O molho deve reduzir até que fique em torno de 1 xícara. Reserve.

4 Pré-aqueça o forno a 200°C. Retire a massa da geladeira e, em uma superfície enfarinhada, abra-a com um rolo de massa, até que fique com uns 25cm de diâmetro e coloque-a na forma (23 cm, preferencialmente com o fundo removível). Pressione nos cantos para que baixe, mas cuidando para que não rasque. Deixe um pouco de massa para fora da borda da forma. Coloque a muzzarela, o pimentão, o peperoni e os cogumelos cobrindo-os com o molho. Cubra com o queijo parmesão ralado. Corte o excesso de massa das bordas e pincele a que restou com azeite de oliva. Asse por 20 a 30 minutos até que a massa esteja dourada. Cuidadosamente, retire a pizza do forno e deixe descansar por 10 minutos antes de servir.



Sundae Americano

15 min

4

Ingredientes

- 2 bolas de sorvete de baunilha
- calda de chocolate a gosto
- marshmallow a gosto
- chantilly a gosto
- castanha-de-caju a gosto

Modo de Preparo

1 Coloque no fundo de uma taça própria para sundae um pouco de calda de chocolate. Passe a calda também nas paredes da taça.

2 Coloque o sorvete.

3 Cubra com mais um pouco de calda, coloque o marshmallow, o chantilly e depois salpique as castanhas.

Fonte de texto
Pensum Pro Book Regular 11 pt

Fonte display
Harbour Regular 26 pt

180 mm x 210 mm
Papel para impressão offset 90 g

Leonardo Sabatini
Leonardo Vermöhlen
Sabrina Sabatini