EBOOK – SALGADINHOS FINOS FRITOS II

01 – BOLINHO CROCANTE DE PEIXE:

Ingredientes:
02 Colheres (sopa) de margarina ou manteiga
01 Cebola pequena picada
01 Dente de alho picado
02 Tomates maduros picados
06 Xícaras (chá) de peixe merluza desfiado
02 Cubo de caldo de peixe ou legumes
02 Xícara (chá) de leite
½ Xicara (cha) de leite de coco
Sal e molho de pimenta vermelha a gosto
03 Xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo: Em uma panela, em fogo médio, derreta a margarina ou manteiga e refogue a cebola e o alho por 5 minutos. Junte o peixe desfiado e refogue mais um pouco. Adicione o tomate, o caldo de peixe ou legumes, o leite, o sal, o molho de pimenta, o leite de coco, e deixe levantar fervura. Despeje a farinha de trigo de uma só vez, mexendo vigorosamente ate soltar-se da lateral da panela. Deixe amornar sobre uma superfície lisa e sove por 03 minutos ou até esfriar. Coloque dentro de um saco plástico para não ressecar e reserve.

Modelagem: Modele bolinhos da massa e passe-os pela clara de ovos e pela farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente ate dourar. Escorra em um papel toalha e sirva.



BOLINHO DE PEIXE

02 – BOLINHO DE FEIJOADA:

Ingredientes:
840g de feijoada pronta com carnes
100g de farinha de mandioca
100 gr de batata flocada
01 sache de sazon para feijão
(agua morna para misturar se necessário, caso a feijoada esteja muito grossa)

Modo de preparo: Bata a feijoada no liquidificador.
Leve a mistura ao fogo e adicionar a farinha de mandioca e a batata em flocos, sempre mexendo, até engrossar e obter uma massa.
Coloque sob uma bancada para esfriar e sove um pouco.
Coloque dentro de um saco plástico para não ressecar e reserve.

Recheio:
250g de bacon em cubos
2 maços de couve em tiras finas

Modo de preparo: Aqueça uma frigideira, adicione o bacon e quando este estiver dourado juntar a couve. Refogue por uns 2 minutos ou até que a couve reduza seu volume.

Modelagem: Forme os bolinhos abrindo pequenas porções de massa na mão e recheando com a couve e o bacon.
Passe os bolinhos na clara de ovo, farinha de rosca e frite em óleo quente.
Escorra bem em papel absorvente e sirva



BOLINHO DE FEIJOADA

03 – PALITINHO CUBANO:

Ingredientes:
300 ml de agua
700 ml de leite
100 gr de purê de aipim (aipim cozido batido no liquidificador com a própria agua do cozimento)
30 gr de fondor de frango (ou caldo de frando em po)
30 gr de margarina
20 gr de salsa picadinha
600 gr de farinha de trigo aproximadamente

Modo de preparo: Numa panela, leve ao fogo o leite liquido, a agua, o purê de aipim a margarina e o fondor de frango, a margarina e deixe levantar fervura,. De uma so vez adicione a farinha de trigo. Mexa bem e virar uma massa macia. Adicione a salsinha picada. Retire do fogo e sove bem amassa com as mãos por 5 minutos. Coloque dentro de um saco plástico para não ressecar e reserve.

Recheio:
400 gr de presunto cortado em cubos
400 gr de queijo cortado em cubos
Orégano

Modelagem: Com um palito de churrasco cortado ao meio, espete cubinhos de presunto e queijo intercalando-os, passe o palito já preenchido com os cubinhos no orégano e envolva na massa acima – modelando como uma "coxinha comprida" com a ponta virada para o palito. UM PALITO DE CHURRASCO DA PARA DOIS A TRES SALGADINHOS.
Passe na clara de ovos e empane com macarrão cabelo de anjo ou – outra opção com farinha de rosca. Frite em óleo quente e coloque sobre o papel toalha.




PALITINHO CUBANO

04 – BOLINHO TROPICAL DE CAMARÃO :

Ingredientes
02 Colheres (sopa) de manteiga
01 Dente de alho
03 Colheres (sopa) de extrato de tomate
400 Gr de camarão fresco filezinho
150 gr de po de camarão defumado
(→ para fazer este pó pegue 100 gr de camarão seco defumado miúdo e passe no processador ate virar uma farinha)
1 e ½ Xícara (chá) de leite integral
01 Xícara (chá) de água
½ Xicara (chá) de farinha de trigo
100 gr de batata flocada
Sal, pimenta calabresa e coentro picado a gosto

Modo de preparo: Em uma panela grande, em fogo médio, aqueça a manteiga e frite o alho por 02 minutos ou ate dourar. Adicione o extrato de tomate, o camarão e frite por mais 02 minutos, mexendo de vez enquanto. Despeje o leite, a água, o po de camarão e deixe levantar fervura. Adicione a farinha de trigo de uma só vez, mexendo ate soltar do fundo da panela. Retire do fogo, junte o sal, , o coentro, e deixe esfriar.
Sove a massa com as mãos por 5 minutos. Coloque dentro de um saco plástico para não ressecar e reserve.

Modelagem: Pegue pequenas porções e modele os bolinhos, passe pela clara de ovos e pela farinha de rosca. Frite-os aos poucos em óleo quente até dourar. Escorra em papel toalha e sirva.



BOLINHO TROPICAL DE CAMARAO

05 - SALGADINHO CHIKEN CHEESE:

Ingredientes:

1 ½ Kg de peito de frango cortado em cubos
05 Dentes de alho picados
Sal a gosto
Suco de dois limões coados
¼ de xícara de azeite
01 Cebola ralada grande
04 Xícaras (chá) de água e caldo
400 ml de leite de coco
05 Xícaras (chá) de farinha de trig
02 Xícaras (chá) de farinha de milho
02 Colheres (sopa) de margarina
50 Gr de fatias de mussarela cortadas ao meio
500 Gr de farnha de rosca
Óleo para fritar

Modo de preparo: Corte o frango em cubos grandes. Tempere com alho, sal e limão. Numa panela, aqueça o azeite e refogue o frango ate dourar. Acrescente a cebola, a água e deixe cozinhar por 10 minutos. Retire o frango da panela e reserve o caldo.

Para a massa: Em um recipiente, misture o leite de coco, o caldo reservado, a farinha de trigo, a farinha de milho e a margarina. Misture bem ate formar uma massa. Sove a massa com as mãos por 5 minutos. Coloque dentro de um saco plástico para não ressecar e reserve.

Modelagem: Envolva os pedaços de frango com meia fatia de mussarela, envolva com a massa, passe na farinha de rosca e Frite-os aos poucos em óleo quente até dourar. Escorra em papel toalha e sirva.



SALGADINHO CHIKEN CHEESE

06 – BOLINHO DE SALMÃO COM CREAM CHEESE:

Ingredientes:
250 gr de BATATA FLOCADA
01 Xícara (chá) de leite
02 Xicaras (chá) de farinha de trigo
01 sache de HONDASHI
03 Colheres (sopa) de cream cheese
Sal, pimenta do reino e cebolinha a gosto

Modo de preparo: Num panela, leve para cozinhar o leite, a batata flocada, o crem cheese, o hondashi tempere com sal e pimenta do reino e a cebolinha e misture bem. Junte a farinha e misture ate começar a soltar da panela. Deixe esfriar um pouco e sove bem a massa para ficar bem lisa e homogênea. Sove a massa com as mãos por 5 minutos. Coloque dentro de um saco plástico para não ressecar e reserve.

Recheio:
200 gr de Salmao
01 limao
01 Xícara (chá) de requeijão Danubio

Modo de preparo: Corte o salmão em pequenos cubinhos, misture com o suco de 01 limão e tempere com sal e pimenta, cebolinha e coentrinho. Coloque no papel alumínio e leve ao forno para cozinhar por 40 min. Retire do forno, esfarele e coloque o requeijão Danúbio. Misture.

Modelagem: Abra na palma da mao uma bolinha da massa, coloque um pouco do recheio e feche. Passe a bolinhas na clara de ovos e empane na farinha de rosca e frite-os aos poucos em óleo quente até dourar. Escorra em papel toalha e sirva.

DICA: SIRVA ESSE BOLINHO COM MOLHO TERIAKI OU TARÊ. (MOLHOS JAPONES)



BOLINHO DE SALMAO COM CREAM CHEESE

MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA
CHEF Mariades Moura
(Cursos / E-BOOKS / Buffet) – Tel: 75 3422-6678 / ZAP 75 9.9802-1128
Redes sociais : Instagram: @MMCULINARIA / FACEBOOK: MARIADES MOURA

07 - CASA DE ABELHA:

Ingredientes: 1kg de filé peito de frango cozido com todos os temperos.
Deixe secar o caldo, tire os ossos e passe no processador. Reserve o frango picadinho

Creme:
04 xícaras (chá) de leite / 02 tabletes de caldo de galinha; / 04 colheres bem cheias (chá) de farinha de trigo / 02 gemas.

Modo de preparo creme: Bata tudo no liquidificador e leve para engrossar, até que se obtenha um mingau bem consistente. Deixe esfriar reservadamente.

Modo preparo MASSA (creme + frango triturado): Numa panela, Misture a carne de frango processada com o creme, leve ao fogo e junte 1 cebola ralada; ½ xícara (chá) de salsa picada; O2 colheres (sopa) molho inglês, pimenta e sal a gosto.

Se a massa ficar grudenta, adicione um pouco de farinha de rosca para secar a umidade excessiva (Só use se realmente for necessário. A massa deve ser macia e úmida).
Deixe esfriar um pouco e sove bem a massa para ficar bem lisa e homogênea. Sove a massa com as mãos por 5 minutos. Coloque dentro de um saco plástico para não ressecar e reserve.

Recheio : (Doce de Nozes): Doce de leite cremoso firme c/ nozes trituradas

Modelagem: Faça bolinhas pequenas com o doce da nozes e use para rechear porções da massa, formando bolas maiores. Passe na farinha de rosca, passe na clara de ovos e, novamente, na farinha de rosca – para criar uma capinha grossa. e frite-os aos poucos em óleo quente até dourar. Escorra em papel toalha. Espete uma cereja com um palitinho em cada salgadinho e sirva.

Obs.: Se quiser recheie com requeijão ou pedaços de cereja.
Entretanto, o doce de nozes torna o salgado diferente e exótico.



CASA DE ABELHA

08 - CROQUETINHOS DE CARNE:

Creme de carne:
02 Dentes de alho bem socados + 01 cebola grande bem picada
02 colheres (sopa) de azeite de oliva + 01 pimentão verde / vermelho médio bem picado
01 kg de carne moída (patinho/ moída duas vezes)
02 envelopes de caldo de carne sazón + 01 colher (sopa) de molho inglês
01 colher (sopa) de sal + molho de pimenta + ½ xícara (chá) de molho de tomate
½ xicara (chá) de azeitonas verdes bem picadas
03 colheres (sopa) de farinha de trigo = 50 gr
03 colheres (sopa) de salsa fresca bem picada

Modo de preparo: em uma panela grande doure o alho e cebola no azeite. Junte os pimentões, a carne moída e refolgue ate que esteja bem cozida e bem solta. Junte os demais ingredientes, e retifique os temperos e polvilhe a farinha de trigo em "chuva" mexendo rapidamente. Por ultimo, agregue a salsa fresca, divida o refolgado de carne em duas partes iguais e, com uma delas, prepare a massa do croquete de carne (abaixo)

Massa de carne:
½ receita do refolgado de carne reservado (acima)
500 ml de leite integral + 250 ml de água fria + 50 gr de margarina
Sal, cheiro verde picado, noz moscada ralada e temperos a gosto
01 envelope de caldo de carne sazón + 01 envelope de caldo de carne sazón
350 gr de farinha de trigo

Modo de preparo: em uma panela grande, coloque todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo e leve ao fogo ate abrir fervura. Em seguida, retifique os temperos e agregue a farinha de trigo de uma só vez, mexendo vigorosamente até obter uma massa que solte da panela. Distribua a massa sobre ba bancada, polvilhe o cheiro verde picado e deixe esfriar completamente. Empregue na montagem dos croquetes.

Creme para empanar:
90 gr de farinha de trigo + 200 ml de leite integral + sal e pimenta branca a gosto (MISTURE TODOS)
➔ 200 gr de farinha de rosca + oléo de milho (para fritar) + papel toalha

Montagem dos croquetes: Abra na palma da Mao porções da massa de carne, aplique uma boa colherada de creme de carne e feche no formato dos croquetes- COMPRIDO. Por último empane no creme para empanar e passe na farinha de rosca, frite em óleo quente e coloque sobre o papel toalha.



CROQUETINHOS DE CARNE

MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA
CHEF Mariades Moura
(Cursos / E-BOOKS / Buffet) – Tel: 75 3422-6678 / ZAP 75 9.9802-1128
Redes sociais : Instagram: @MMCULINARIA / FACEBOOK: MARIADES MOURA

09 – BOLINHO NEVADO:

Ingredientes:
300 ml de agua
700 ml de leite
100 gr de batata flocada
30 gr de caldo de galinha
30 gr de margarina
Salsinha picadinha
550 gr de farinha de trigo aproximadamente

Modo de preparo: Numa panela, leve ao fogo a agua o leite a margarina, o caldo de galinha e deixe levantar fervura, de uma so vez adicione a farinha de trigo já misturada com a batata flocada e por ultimo a salsinha. Mexa bem e virar uma massa macia. Retire do fogo e sove bem amassa com as mãos por 5 minutos. Coloque dentro de um saco plástico para não ressecar e reserve.

Recheio:
300 gr de mussarela triturda
200 gr de queijo lanche triturado
100 gr de queijo provolone triturado
100 gr de requeijão cremoso danubio ou catupiry.

Modo de preparo: Num recipiente Misture todos os ingredientes acima.

Modelagem: Abra uma bolinha da massa com as mãos e recheie com os queijos e feche. Empane com clara de ovos e farinha de tapioca granulada de bolinha - frite em óleo quente e coloque sobre o papel toalha.



BOLINHO NEVADO

10 – CROQUETE DE VODKA

Ingredientes:
250 ml de agua
250 ml de leite
01 xicara (cha) de abobora cozida e amassada
01 tablete ou 01 sachet de caldo de galinha
30 gr de margarina
03 colheres (sopa) de vodka
500 gr de farinha de trigo aproximadamente

Modo de preparo: Numa panela, leve ao fogo a agua o leite a margarina, o caldo de galinha e deixe levantar fervura, misture a abobora amassada e vodka a misture bem. De uma so vez adicione a farinha de trigo. Mexa bem e virar uma massa macia. Retire do fogo e sove bem amassa com as mãos por 5 minutos. Coloque dentro de um saco plástico para não ressecar e reserve.

Recheio:
200 gr de bacon frito e triturado
200 gr de carne seca dessalgada e desfiada
01 cebola picada e refogada
02 colhgeres sopa de requeijão danubio ou catupiury.

Modo de preparo: Num recipiente Misture todos os ingredientes acima.

Modelagem: Abra uma bolinha da massa com as mãos e recheie com o recheio acima e feche como modelo croquete. Empane com clara de ovos e macarrão cabelo de anjo quebradinho. Frite em óleo quente e coloque sobre o papel toalha.



CROQUETE DE VODKA

MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA
CHEF Mariades Moura
(Cursos / E-BOOKS / Buffet) – Tel: 75 3422-6678 / ZAP 75 9.9802-1128
Redes sociais : Instagram: @MMCULINARIA / FACEBOOK: MARIADES MOURA

Observações gerais do EBOOK

A margarina indicada para utilização dos salgados é a MARGARINA MEDALHA DE OURO ou outra qualquer com 80% DE LIPIDEOS na sua composição.
A farinha de trigo que trabalhamos é a farinha de trigo FINNA.
O Requeijão cremoso apropriado para o uso culinário em nossas receitas é o REQUEIJÃO FORNEÁVEL DANUBIO da marca VIGOR, ou catupiry, por sua consistência e sabor únicos no mercado.

➔TABELA DE EQUIVALÊNCIA (MEDIDAS DOS ALIMENTOS)



Tabela de Equivalência I

Mariades Moura

LÍQUIDOS (água, leite, óleo, etc)

1 xícara	240 ml
1/2 xícara	120 ml
1/3 xícara	80 ml
1/4 xícara	60 ml
1 colher (sopa)	15 ml

MANTEIGA E GORDURAS SÓLIDAS

1 xícara	200 g
1/2 xícara	100 g
1/3 xícara	65 g
1/4 xícara	50 g
1 colher (sopa)	20 g

CHOCOLATE EM PÓ CACAU

1 xícara	90 g
1/2 xícara	45 g
1/3 xícara	30 g
1/4 xícara	20/22 g
1 colher (sopa)	15 g

LEITE EM PÓ INTEGRAL

1 xícara	100 g
1/2 xícara	50 g
1/3 xícara	35 g
1/4 xícara	25 g
1 colher (sopa)	15 g

FARINHA DE TRIGO

1 xícara	120 g
1/2 xícara	60 g
1/3 xícara	40 g
1/4 xícara	30 g
1 colher (sopa)	15 g

AMIDO DE MILHO

1 xícara	100 g
1/2 xícara	50 g
1/3 xícara	30 g
1/4 xícara	25 g
1 colher (sopa)	10 g

FUBÁ

1 xícara	160 g
1/2 xícara	80 g
1/3 xícara	55 g
1/4 xícara	40 g
1 colher (sopa)	20 g

AÇÚCAR REFINADO

1 xícara	180 g
1/2 xícara	90 g
1/3 xícara	60 g
1/4 xícara	45 g
1 colher (sopa)	15 g

Tabela de Equivalência II

Mariades Moura

AÇÚCAR MASCAVO

1 xícara	120 g
1/2 xícara	60 g
1/3 xícara	40 g
1/4 xícara	30 g
1 colher (sopa)	15 g

AÇÚCAR CONFEITEIRO GLAÇÚCAR

1 xícara	130 g
1/2 xícara	65 g
1/3 xícara	45 g
1/4 xícara	35 g
1 colher (sopa)	15 g

FARINHA DE AMÊNDOAS

1 xícara	100 g
1/2 xícara	50 g
1/3 xícara	35 g
1/4 xícara	25 g
1 colher (sopa)	15 g

AVEIA EM FLOCOS FINOS

1 xícara	100 g
1/2 xícara	50 g
1/3 xícara	35 g
1/4 xícara	25 g
1 colher (sopa)	10 g

AÇÚCAR IMPALPÁVEL

1 xícara	120 g
1/2 xícara	60 g
1/3 xícara	40 g
1/4 xícara	30 g
1 colher (sopa)	15 g

AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR

1 xícara	200 g
1/2 xícara	100 g
1/3 xícara	65 g
1/4 xícara	50 g
1 colher (sopa)	20 g

AMENDOIM TORRADO

1 xícara	150 g
1/2 xícara	75 g
1/3 xícara	50 g
1/4 xícara	35 g
1 colher (sopa)	15 g

COCO RALADO FRESCO

1 xícara	120 g
1/2 xícara	60 g
1/3 xícara	40 g
1/4 xícara	30 g
1 colher (sopa)	15 g

Tabela de Equivalência III

Mariades Moura

POLVILHO AZEDO

1 xícara	180 g
1/2 xícara	90 g
1/3 xícara	60 g
1/4 xícara	45 g
1 colher (sopa)	25 g

MEL/GLUCOSE DE MILHO

1 xícara	300 g
1/2 xícara	150 g
1/3 xícara	100 g
1/4 xícara	75 g
1 colher (sopa)	15 g

NOZES SEM CASCA

1 xícara	120 g
1/2 xícara	60 g
1/3 xícara	40 g
1/4 xícara	30 g
1 colher (sopa)	15 g

AMÊNDOAS COM A PELE E CRUAS

1 xícara	150 g
1/2 xícara	75 g
1/3 xícara	50 g
1/4 xícara	38 g
1 colher (sopa)	15 g

UVAS PASSAS SECAS

1 xícara	150 g
1/2 xícara	75 g
1/3 xícara	50 g
1/4 xícara	38 g
1 colher (sopa)	20 g

FRUTAS CRISTALIZADAS PICADAS

1 xícara	200 g
1/2 xícara	100 g
1/3 xícara	65 g
1/4 xícara	50 g
1 colher (sopa)	20 g

DAMASCOS ÁCIDOS

1 xícara	150 g
1/2 xícara	75 g
1/3 xícara	50 g
1/4 xícara	38 g
1 colher (sopa)	15 g

DAMASCOS DOCES/ AMEIXAS PRETAS

1 xícara	200 g
1/2 xícara	100 g
1/3 xícara	65 g
1/4 xícara	50 g
1 colher (sopa)	20 g

SOBRE DUVIDAS– Atendimento pelo WHATS APP:
75 9.9802-1128 – Atendimento de Segunda a sexta – 09:00 as 15:00 hs (Não temos atendimendos Zap – Sabados / Domingos e feriados)

SUPORTE DE 3 MESES (INICIO DA DATA DA COMPRA)

"... manter a qualidade gera-se a soma de novos clientes, mas, multiplicarmos satisfação gera indicação de um excelente serviço e uma futura grande parceria".

Mariades Moura

MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA
CHEF Mariades Moura
(Cursos / E-BOOKS / Buffet) – Tel: 75 3422-6678 / ZAP 75 9.9802-1128
Redes sociais : Instagram: @MMCULINARIA / FACEBOOK: MARIADES MOURA

MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA
CHEF Mariades Moura
(Cursos / E-BOOKS / Buffet) – Tel: 75 3422-6678 / ZAP 75 9.9802-1128
Redes sociais : Instagram: @MMCULINARIA / FACEBOOK: MARIADES MOURA