

LIVRO DE RECEITAS -SALGADOS

INDICE

Batata Assada	5
Batata com Queijo Branco	6
Brócolis ao Forno	7
Batata Assada	8
Bolo De Abobrinha	9
Berinjela sauté.....	10
Bolinhas de Peixe.....	11
Camarões à Califórnia.....	12
Calzone D.Rose.....	13
Canapé De Atum.....	14
Canapé De Carpaccio.....	15
Canapés De Chester Ao Curry.....	16
Coxas Recheadas.....	17
Coq Au Vin	18
Cartola	19
Canapés De Nozes E Queijo	20
Cebolas à Espanhola	22
Cherne com Espinafre	23
Crepes com Espinafre	24
Camarão ao Champagne	25
Cuscuz de legumes.....	26
Empanadas de Espinafre	27
Frango com Salsão	28
Filé de Frango Recheado.....	29
Fondue de Queijo	30
Gazpacho	31
Kibe vegetariano	32
Lasanha de berinjela	33
Lasanha com molho de espinafre e Requeijão.....	34
Merluza com Ervas	35
Molho Béarnaise	36
Molho Vert.....	37
Molho Thermidor	38
Minipãozinho de ricota	39
Musse de Atum	41
Molho de Alcaparras	42
Mousse de Brócolis	43
Mousse De Kani E Aspargos	44
Nhoque de Ricota ao Tomate.....	45
Paella com Legumes	46
Paella Mista.....	47
Paella Autêntica	48
Paella à Marinheira	49
Pescada Na Cerveja.....	50
Peixe ao Frutos do Mar	51

Pasta De Sardinha	52
Patê De Berinjela	53
Pasta De Alcaparas.....	54
Panaché de Legumes	56
Quiche Lorraine	57
Risoto com Champignon.....	58
Risoto com Abóbora	59
Risoto com Camarão	60
Robalo com Laranja.....	61
Salada De Peito De Peru.....	63
Suflê ao Roquefort.....	64
Salada Caesar	65
Salada colorida ao molho de Iogurte.....	66
Salada maresias.....	67
Sardella.....	68
Tortelone de Berinjela aos Quatro Queijos.....	69
Tapenade	70

Bacalhau com Alcaparras

1 kg de filés de bacalhau fresco
1 cenoura
1 talo de salsão
1 dente de alho
1 cebola
1/2 xícara azeite de oliva
2 colheres (sopa) de alcaparras
6 amêndoas sem pele
2 xícaras de vinho branco seco
500g de batatas cozidas
sal e pimenta a gosto
1 xícara de farinha de trigo
salsinha picada

Preparo

Cortar o bacalhau em pedaços e passar na farinha. Refogar no azeite a cebola, o alho, o salsão e a cenoura picadinhos. Juntar as alcaparras, o sal, a pimenta, o vinho e a amêndoas fatiadas. Colocar o bacalhau neste molho e cozinhar por 15 minutos. Untar um travessa refratária, dispor as batatas fatiadas e colocar o bacalhau com o molho, levando ao forno por 15 minutos, salpicado com salsinha.
Rendimento: 4 pessoas

Bacalhau ao Creme

1 kg de bacalhau seco
500 gr de batata
300 gr de cebola
1 copo de leite
200 gr de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga
1 dente de alho

Preparo

Deixar o bacalhau de molho pelo menos 12 horas, trocando a água várias vezes para tirar o sal. Desfiar. Cortar as batatas e as cebolas em rodela. Misturar o leite ao creme de leite e à manteiga. Numa travessa refratária untada, colocar em camadas as batatas, polvilhadas com um pouco de sal e pimenta, as cebolas e o bacalhau. Derramar por cima a mistura de leite e creme de leite, levando ao forno por 40 minutos. Rendimento:4 pessoas

Batata Assada

2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 dente de alho
2 cebolas
1 kg de batata
4 tomates sem pele e sem sementes
5 colheres (sopa) de salsinha picada
2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
1 colher (chá) de açafrão
1 tablete de caldo de galinha
3 xícaras (chá) de água fervente
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher (sopa) de tomilho
2 fatias de presunto cru

Preparo

Refogar no azeite o alho picado e a cebola cortada em rodela finas. Reservar. Descascar as batatas e cortar em fatias. Arrumar numa travessa refratária untada, uma camada de batatas, a cebola e o alho, outra camada de batatas, os tomates picados, a salsinha e a cebolinha, terminando com uma camada de batatas. Dissolver o açafrão e o caldo de galinha na água fervente e jogar sobre as batatas. Polvilhar com uma pitada de sal, pimenta e por cima tomilho. Espalhar o presunto picado e levar ao forno médio durante 40 minutos.

Rendimento: 4 pessoas

Batata com Queijo Branco

1 kg de batata
100g de queijo Gruyère ralado
1 colher (sopa) de manteiga
3 ovos
200g de queijo fresco (tipo cottage ou ricota)
2 colheres (sopa) de creme de leite
salsinha picada, sal e pimenta a gosto

Preparo

Descascar e cortar as batatas em rodela, colocando-as em água fervente salgada por 3 minutos. Untar com manteiga uma travessa refratária, espalhar a batatas em camadas intercaladas com o queijo fresco, a salsinha, a pimenta, o sal e o creme de leite. Virar esta mistura sobre as batatas, espalhar a manteiga em pedaços e levar ao forno médio durante 30 minutos. Rendimento: 4 pessoas

Brócolis ao Forno

1 maço de brócolis ou couve-flor
5 batatas
50g de queijo gruyère ralado
4 ovos
1/2 copo de leite
1 colher (sopa) de manteiga
salsinha e cebolinha verde
sal, pimenta e noz moscada a gosto

Preparo

Lavar o brócolis e levar ao fogo com água e sal. Escorrer e reservar. Descascar as batatas e cortar em rodela finas. Bater os ovos com o leite, o sal, a pimenta, a noz-moscada, a salsinha e a cebolinha picadas. Colocar em camadas, numa travessa refratária untada, as batatas e o brócolis, terminando com uma camada de batatas. Derramar por cima os ovos batidos, polvilhando com queijo ralado. Levar ao forno médio durante 40 minutos.

Rendimento: 4 pessoas

Batata Assada

4 batatas grandes com casca
1 copo de iogurte natural
1 casca de limão ralada
200g de presunto
2 ovos cozidos
algumas folhas de hortelã fresca
sal e pimenta a gosto

Preparo

Lavar as batatas e secar. Envolver cada uma delas em papel alumínio e levar ao forno médio para assar durante 1 hora. Depois de assadas, colocar em pratos individuais, tirando do papel alumínio e abrindo uma fenda na parte de cima da batata. Retirar uma parte da polpa e rechear com a mistura de iogurte, sal, pimenta, folhas de hortelã picadas, presunto e ovos picados. Salpicar com casca de limão ralada e servir. Rendimento: 4 pessoas

Bolo De Abobrinha

1/2 quilo de batatas
4 abobrinhas verdes
100 gramas de creme de leite
150 gramas de manteiga
4 ovos
3 colheres de sopa queijo gruyère ralado
sal a gosto

Preparo

Picar as abobrinhas e cozinhar em água e sal. Escorrer. Colocar as batatas com casca na água. Ferver até ficarem macias. Descascar e passar no espremedor. Misturar com a manteiga, o creme de leite, o sal, as abobrinhas esmagadas com o garfo, as gemas e o queijo ralado. Bater as claras em neve firme e misturar delicadamente ao purê. Despejar numa travessa refratária untada e levar ao forno durante 20 minutos.

Rendimento: 4 pessoas

Berinjela sauté

Berinjela refogada Tempera e Frita

3 berinjelas grandes (700g)

3 colheres (sopa) de Tchiii Tempera e Frita - Cebola e Alho

Lave bem as berinjelas, enxugue com um pano limpo e corte-as em pequenos cubos. Reserve.

Em uma panela grande, derreta o Tchiii Tempera e Frita e junte a berinjela. Deixe dourar por cerca de 5 minutos, mexendo cuidadosamente, dando apenas algumas sacudidelas na panela. Quando as berinjelas estiverem macias, retire do fogo e sirva a seguir.

Rendimento: 5 porções

DICA:

Querendo, acrescente meia xícara (chá) de castanha de caju picada.

Bolinhas de Peixe

1/2 de filé de peixe
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de vinho branco seco
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1/2 kg de batata
5 colheres (sopa) de farinha de rosca
1 ovo
1 cebola
2 colheres (sopa) de salsinha picada
óleo para fritura
rodela de limão

Preparo

Temperar o peixe com o sal, a pimenta e o vinho. Refogar no azeite e cozinhar no próprio caldo até que o líquido seque. Esfriar e amassar com um garfo. Descascar as batatas e cozinhar com água e sal. Escorrer e passar no espremedor. Juntar o peixe, a batata, a farinha, o ovo, a cebola ralada e a salsinha. Formar pequenas bolinhas e fritar no óleo quente. Servir quente ou frio com rodela de limão.

Rendimento: 4 pessoas

Camarões à Califórnia

20 camarões graúdos
sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres (sopa) de suco de limão
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 cebola
5 tomates sem pele e sem sementes
2 maçãs grandes vermelhas
2 colheres (sopa) de conhaque
250g de creme de leite
2 colheres (sopa) de salsinha picada

Preparo

Limpar os camarões, temperar e regar com suco de limão. Deixar marinar durante 30 minutos. Esquentar a manteiga e o azeite. Refogar a cebola picadinha e os camarões. Adicionar o tomate passado no liquidificador, fervendo durante 20 minutos em fogo baixo. Descascar as maçãs e picar em cubinhos. Regar com conhaque e juntar aos camarões. Retificar o sal e a pimenta, se necessário. Ferver por mais 5 minutos. Colocar o creme de leite, esquentando até o ponto de fervura, mas não deixar ferver. Servir polvilhado com salsinha picada. Rendimento: 4 pessoas.

Calzone D.Rose

1 tablete de fermento

½ xícara de óleo

½ xícara de leite

2 ovos

1 colher chá de sal

farinha de trigo suficiente (massa para abrir)

1 lata de creme de leite, sem soro

preparo

amasse bem a massa Deixe crescer. Unte uma assadeira grande espalhe a metade da massa e sobre ela a mussarela e o presunto.

Cobrir com a outra metade da massa, deixe crescer novamente, pincele com uma gema e leve ao forno.

A massa deve ficar bem fina.

Canapé De Atum

Ingredientes

1 caixa de Torradinha Aperitivo Bauducco
1 lata de atum
1 xícara (chá) de ricota passada pela peneira (160g)
2 colheres (sopa) de maionese
1 colher (sopa) de mostarda
sal e pimenta-do-reino a gosto
fatias de pepino em conserva e alcaparras para enfeitar

Modo de preparo

Com o auxílio de um garfo, amasse o atum. Numa tigela, junte o atum, a ricota, a maionese e a mostarda. Misture bem até obter um creme homogêneo. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Monte o canapé: sobre cada Torradinha Aperitivo Bauducco, coloque uma fatia de pepino em conserva, 1 colher (chá) de patê de atum e finalize com 1 alcaparra. Sirva imediatamente depois de pronto.

Rendimento: 12 a 15 porções

Tempo de preparo: 15 minutos

Variações

Substitua o atum por sardinha em conserva. Substitua o pepino em conserva por pedacinhos de salsa fresco.

Dicas

Passando a ricota por uma peneira, você obterá uma textura mais delicada e homogênea.

Canapé De Carpaccio

Ingredientes

Molho de carpaccio
1 xícara (chá) de azeite
suco de 1 limão
2 colheres (sopa) de mostarda
½ xícara (chá) de alcaparras
sal e pimenta-do-reino a gosto
Canapé
1 caixa de Torradinha Aperitivo Bauducco
200g (aproximadamente) de carpaccio fatiado
molho de carpaccio
queijo parmesão ralado para polvilhar

Modo de preparo

Molho de carpaccio No liquidificador, bata o azeite, o suco de limão, a mostarda e metade das alcaparras, até obter um molho denso. Tempere a gosto, adicione o restante das alcaparras inteiras e misture bem. Reserve. Canapés Corte as fatias de carpaccio em quadrados pequenos, aproximadamente do tamanho das Torradinhas Aperitivo Bauducco. Reserve. Monte os canapés, colocando sobre cada Torradinha Aperitivo Bauducco um ou dois quadradinhos de carpaccio, sobre estes, uma porção de molho e termine polvilhando os canapés com o queijo parmesão ralado. Sirva fresco.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

Variações

Substitua o carpaccio por rosbife caseiro fatiado.

Dicas

Dobre as fatias de carpaccio para não ter que corta-las.

Canapés De Chester Ao Curry

Ingredientes

Maionese ao curry

1 dente de alho, esmagado

1 xícara (chá) de maionese

1 colher (chá) de curry em pó ou a gosto

1 colher (chá) de salsinha fresca picada

Canapés

1 caixa de Torradinhas Aperitivo Bauducco

1/4 de xícara (chá) de mostarda

200g de peito de chester fatiado

1 receita de maionese ao curry

ovos de codorna fatiados para decorar

Modo de preparo

Maionese ao curry Adicione o alho à maionese, polvilhe o curry e mexa bem. Junte a salsinha e reserve. Canapé Passe uma fina camada de mostarda sobre as Torradinhas Aperitivo Bauducco. Coloque em cada uma delas um pedaço de chester, em seguida uma porção da maionese de curry e decore com uma fatia de ovo de codorna.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

Variações

Substitua a carne de chester por outra carne de ave ou peixe, como salmão.

Dicas

Acrescente coentro fresco picado à preparação da maionese.

Coxas Recheadas

1 peito e 8 sobrecoxas de frango
1 maçã verde ralada
2 colheres (sopa) de creme de leite
1 tablete de caldo de galinha
manjerona, sal e pimenta a gosto
Molho de Manjeriçã
1/2 xícara de creme de leite
2 colheres (sopa) de conhaque
1 colher (sopa) de manteiga
1 cebola picada
sal, pimenta e manjeriçã fresco picado a gosto

Preparo

Ferver o peito de frango na água com o caldo de galinha até amaciar. Desossar e passar na máquina de moer. Misturar a carne com o creme de leite, a maçã, a manjerona, o sal e a pimenta. Desossar as sobrecoxas e retirar as peles. Bater levemente com um martelo de bife. Recheiar com a mistura de peito, dobrar, prender com um palito ou linha grossa e colocar cuidadosamente numa panela. Cozinhar em fogo brando com um pouco da água em que ferveu o peito até ficar macio. Servir cobertas com molho de manjeriçã.

Molho de Manjeriçã

Refogar na manteiga a cebola picada. Regar com o conhaque e juntar o creme de leite, o sal, a pimenta e o manjeriçã fresco picado. Cobrir as coxas de frango e servir. Rendimento: 4 pessoas

Coq Au Vin

2 peitos de frango
4 coxas e sobrecoxas
2 cebolas médias
2 dentes de alho
1 folha de louro
150g de manteiga
2 fatias de toucinho defumado
1/2 garrafa de vinho tinto
150g de champignon
1 xícara de creme de leite
louro, tomilho, salsinha, cebolinha, sal e pimenta

Preparo

Cortar os peitos e as sobrecoxas em pedaços. Temperar com sal, pimenta e passar rapidamente na farinha de trigo. Dourar na manteiga. Retirar da panela e refogar na mesma gordura o toucinho picado, as cebolas e o alho. Recolocar o frango e regar com o vinho, acrescentando o champignon, o louro, o tomilho, a salsinha e a cebolinha. Cozinhar em fogo brando até o frango amaciar, adicionando água, se necessário. Colocar os pedaços de frango numa travessa. Peneirar o caldo e misturar o creme de leite, voltando ao fogo apenas para aquecer. Colocar este molho sobre o frango e servir. Rendimento: 4 a 6 pessoas

Cartola

4 bananas nanicas
2 colheres (sopa) margarina
150 gr de requeijão ou queijo de minas
açúcar e canela a gosto

Preparo

Descasque as bananas e corte-as ao meio. Frite na manteiga até que dourem ligeiramente. Coloque numa fôrma refratária. Cubra com as fatias de queijo e salpique com açúcar e canela a gosto. Leve ao forno pré-aquecido até que o queijo derreta

Canapés De Nozes E Queijo

Ingredientes

Creme de nozes

1 lata de creme de leite sem soro

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1 xícara (chá) de nozes moídas

Montagem

1 caixa de Torradinhas Aperitivo Bauducco

200g de lombinho canadense fatiado e cortado no tamanho das Torradinhas

Aperitivo Bauducco

nozes inteiras para decorar

Modo de preparo

Creme de nozes Misture muito bem todos os ingredientes e reserve. Montagem

Sobre cada Torradinha Aperitivo Bauducco coloque um pedaço de lombinho e uma porção do creme de nozes. Enfeite com as nozes em pedaços.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 40 minutos

Variações

Substitua o queijo parmesão por queijo gorgonzola ou roquefort.

Dicas

Coloque o creme de nozes em um saco para confeitar para facilitar a montagem dos canapés

Cebolas à Espanhola

1 xícara (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de manteiga sal a gosto
2 colheres (sopa) de água
3 fatias de presunto cru
4 cebolas grandes
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 colher (chá) de vinagre
2 ovos pimenta-do-reino a gosto
250 g de creme de leite

Preparo

Colocar a farinha numa tigela. Misturar a manteiga, 1 pitada de sal e a água. Trabalhar com a mão para formar massa firme. Se necessário, colocar um pouco mais de água. Deixar descansar na geladeira enquanto prepara o recheio. Picar o presunto e cortar a cebola em rodela finas. Dourar a cebola e o presunto no azeite quente. Regar com o vinagre e desligar o fogo. Reservar. Retirar a massa da geladeira e forrar os fundos e os lados de uma fôrma redonda de abrir. Espalhar o recheio no fundo da massa. Bater os ovos com o sal, a pimenta, 1 colher (sopa) de farinha de trigo e o creme de leite. Derramar sobre o recheio. Levar ao forno médio durante 30 minutos. A torta de cebola deve estar bem corada ao sair do forno.

Rendimento: 4 pessoas

Cherne com Espinafre

1 kg de filés de cherne ou badejo
50g de manteiga
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 cebola
1 copo de vinho branco seco
1 gema
4 colheres (sopa) de creme de leite
sal e pimenta em grão a gosto

Preparo

Refogar a cebola picada e o peixe no azeite. Acrescentar o vinho, o sal e a pimenta em grão. Cozinhar em fogo brando durante 15 minutos. Retirar o peixe e colocar numa travessa refratária. Na panela em que cozinhou o peixe, pôr a manteiga e a farinha dissolvida em água, mexendo até engrossar. Juntar o creme de leite e a gema misturados sem parar de mexer. Colocar este creme sobre o peixe. Rodear com o espinafre cozido em água e sal, escorrido e bem batidinho e servir. Rendimento: 12 pessoas

Crepes com Espinafre

1 ovo grande
1 copo de farinha de trigo
1 copo de leite
1 colher (sopa) de manteiga amolecida
sal a gosto

Creme de Espinafre
1 maço de espinafre
200g de ricota fresca
6 colheres (sopa) de creme de leite
1 ovo
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de nozes moídas
pitada de noz-moscada ralada
sal e pimenta a gosto

Bater tudo no liquidificador e fritar às colheradas formando crepes finos. Recheiar com creme de espinafre.

Creme de Espinafre

Ferver o espinafre na água. Escorrer e picar bem miúdo. Misturar ao espinafre a ricota, o creme de leite, o parmesão, sal, pimenta, noz-moscada. Amalgamar bem. Empilhar os crepes uns sobre os outros entremeados com o recheio de espinafre. Cobrir com 2 colheres de creme de leite, polvilhando com o parmesão e as nozes. Levar ao forno para gratinar e servir em seguida. Rendimento: 4 pessoas

Camarão ao Champagne

1 kg de camarões grandes limpos
2 cebolas pequenas
1 talo de salsão
1 copo de champagne seco
1 colher (café) de açafrão
100g de manteiga
1 cenoura
1 talo de alho-poró
2 copos de água
sal e pimenta a gosto

Preparo

Picar as cebolas, o salsão, a cenoura, o alho-poró e refogar na metade da manteiga. Acrescentar água, sal, pimenta e cozinhar em fogo brando. Refogar os camarões no restante da manteiga. Juntar o champagne e o sal, cozinhando até o líquido evaporar. Colocar os legumes e ferver por mais 5 minutos. Servir em seguida.

Rendimento: 4 a 6 pessoas

Cuscuz de legumes

Preparação à base de farinha de milho temperada (Caldo de Galinha) e legumes variados

1 xícara (chá) de óleo
1 cebola ralada
10 tomates, sem pele e sem sementes, picados
2 abobrinhas médias, picadas
250g de vagem cortada em fatias
1 pimenta vermelha picada
meio pimentão verde cortado em cubos pequenos
meio pimentão vermelho cortado em cubos pequenos
6 tabletes de Caldo de Galinha Maggi
meia xícara (chá) de salsa picada
1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
1 lata pequena de palmito cortado em rodela (300g)
1 lata de ervilhas
400g de farinha de milho
1 colher (sopa) de farinha de mandioca
Para decorar:
Tomate em rodela, azeitonas e alface picada

Aqueça o óleo e refogue a cebola. Junte os tomates picados e deixe refogar. Acrescente as abobrinhas, a vagem, a pimenta, o pimentão verde e o pimentão vermelho ao refogado. Adicione os tabletes de Caldo Maggi dissolvidos em quatro xícaras (chá) de água fervente e a salsa picada. Deixe ferver por cerca de 10 minutos. Forre uma fôrma com furo central com os tomates em rodela e azeitonas. Acrescente ao refogado, as azeitonas, o palmito e as ervilhas. Misture as duas farinhas e despeje aos poucos sobre o refogado, batendo até obter um angu. Coloque-o na fôrma com cuidado para não estragar a decoração. Desenforme-o e sirva-o quente ou frio, com alface picada em volta.

Rendimento: 14 porções

MICROONDAS:

Em um recipiente refratário grande, coloque o óleo e a cebola e leve ao microondas por cerca de 2 minutos na potência alta. Acrescente os tomates, as abobrinhas, os pimentões, a salsa, quatro xícaras (chá) de água e os tabletes de Caldo Maggi. Deixe cozinhar por cerca de 5 minutos na potência alta. Retire do forno, mexa para que os tabletes de Caldo Maggi se dissolvam e volte ao microondas na potência alta por cerca de 10 minutos. Retire do forno, junte as azeitonas, os palmitos e as ervilhas. Aos poucos junte as farinhas misturadas e mexa até obter um angu. Coloque em uma fôrma refratária com furo central decorada como no modo de preparo convencional. Volte ao microondas por cerca de 5 minutos na potência alta. Deixe aproximadamente 5 minutos em tempo de espera e desenforme.

Empanadas de Espinafre

1 cebola
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1/2 maço de espinafre
Sal a gosto
1/2 colher (chá) de noz-moscada
1/2 colher (chá) de páprica doce
100g de ricota
1 gema
2 colheres (sopa) de semente de gergelim

Preparo

Refogar a cebola picada no azeite. Juntar as folhas de espinafre lavadas e picadas. Cozinhar em fogo baixo no próprio caldo. Temperar com o sal, noz-moscada e a páprica. Acrescentar a ricota e misturar bem. Esfriar. Retirar a massa folhada da geladeira. Abrir e cortar círculos. Rechear com o espinafre e a ricota, umedecer as bordas com água e fechar, apertando bem as beiradas. Dissolver a gema com um pouquinho de água fria e pincelar os pastéis, polvilhando com gergelim. Colocar num tabuleiro apenas umedecido com água. Levar ao forno pré-aquecido e assar durante 15 min.

Rendimento:8 unidades

Frango com Salsão

1 frango médio
2 talos de salsão
suco de dois limões
1 copo de vinho branco
1 tablete de caldo de galinha
3 colheres (sopa) de azeite de Oliva
salsinha, sal e pimenta a gosto

Preparo

Corte o frango em pedaços e tempere com sal e pimenta. Doure o azeite. Adicione o salsão, as cebolas, o vinho, o caldo de galinha dissolvido em dois copos de água quente. Cozinhe até reduzir bem o líquido. Regue com suco de limão e ferva por mais cinco minutos. Salpique a salsinha picada e sirva.

-

Filé de Frango Recheado

8 filés de frango
1 lata de aspargos
8 fatias de presunto
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 copo de vinho branco seco
sal e pimenta a gosto
1/2 xícara de água

Preparo

Temperar o frango e colocar uma fatia de presunto em cada filé e dois pedaços de aspargo. Enrolar e prender com um palito. Refogar no azeite, colocar o vinho e um pouco de água. Cozinhar em fogo brando até evaporar todo o líquido. Rendimento: 4 pessoas

Fondue de Queijo

INGREDIENTES

800 g de queijo alpestre ou fundido
400 g de queijo tipo prato
1 dente de alho
2 xícaras (chá) de vinho branco seco
1 pitada de pimenta-do-reino
1 copo de requeijão
1 colher (sopa) de fécula de batata
3 colheres (sopa) de kirsch
pão amanhecido cortado em cubos (10 a 12 pedaços por pessoa)

Corte os queijos em pedaços pequenos. Esfregue o alho por toda a superfície interna da panela de fondue. Coloque o vinho e leve ao fogareiro para fondue. Quando ferver, ponha todo o queijo de uma só vez. Mexa sem parar, até o queijo derreter. Acrescente a pimenta, o Requeijão e misture. Desmanche a fécula de batata no kirsch e acrescente ao queijo. Misture e diminua a chama. Deixe que cada pessoa se sirva, espetando na ponta de um garfo longo um cubo de pão e mergulhando-o na fondue.

MICROONDAS

Esfregue o alho no recipiente refratário fundo e despeje o vinho. Leve ao microondas por cerca de 3 minutos, na potência alta. Junte os queijos de uma só vez e misture até começar derreter. Adicione os demais ingredientes e deixe por mais cerca de 4 minutos, na potência média alta, mexendo a cada minutos, para ficar homogêneo. Sirva a seguir, com os pães.

CONGELAMENTO

Para congelar, coloque o fondue em um recipiente adequado, tampe, retire o ar e leve ao freezer ou duplex por até 3 meses. Para descongelar, deixe-o na geladeira de véspera e aqueça em fogo baixo.

DICA

Você pode substituir o queijo prato por emmenthal.

Kirsch é um destilado de cereja incolor, encontrado em lojas de importados ou supermercados.

RENDIMENTO

6 porções

Gazpacho

5 fatias de pão de fôrma sem a casca
1 litro de água fria
4 colheres (sopa) de vinagre
1 pepino
4 tomates sem pele e sem sementes
2 pimentões verdes sem sementes
2 colheres (sopa) de salsinha picada
2 dentes de alho
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (sopa) de suco de tomate
sal e pimenta-do-reino a gosto
1/2 colher (chá) de páprica doce
4 pepinos em conserva
8 cebolinhas em conserva

Preparo

Tostar no forno 3 fatias de pão de fôrma cortadas em cubinhos. Reservar. misturar numa tigela a água e vinagre e o miolo de 2 fatias de pão de fôrma. Colocar no liquidificador com o pepino sem a casca, os tomates, os pimentões, a salsinha e os alhos picados, o azeite e o suco de tomate. Bater até dissolver todos os ingredientes. Se ficar muito espesso, acrescentar um pouco mais de água. Temperar com o sal, a pimenta, a páprica elevar à geladeira por 2 horas. Servir a sopa bem fria, acompanhada de pepino em conserva picado, cebolinha e o pão cortado em cubinhos. Você pode tostar os pãezinhos no forno ou fritar no azeite com alho.

Rendimento: 4 pessoas

Kibe vegetariano

Ingredientes:

250 gr. (½ pacote) de trigo para kibe
3 cenouras médias (raladas)
3 tomates médios (picados)
1 cebola média (picada)
1 xícara de cebolinha verde (picada)
3 colheres de sopa de salsinha
2 colheres de sopa de manjeriço fresco
1 xícara de hortelã (picado)
2 xícaras de milho verde
1 xícara de ervilha fresca
1 xícara de azeitonas verdes descaroçadas (picadas)
1 xícara de queijo parmesão (ralado)
1 pimentão vermelho (picado)
3 dentes de alhos amassados e fritos
1 colher de sopa de alcaparras
½ xícara de azeite de oliva
1 colher de sobremesa de orégano
sal marinho a gosto

Modo de fazer:

Lave bem o trigo em água corrente, coloque-o de molho por uma hora.
Em seguida escorrer e espremer para ficar bem seco.

A seguir em uma vasilha grande, misture bem todos os ingredientes
(uma dica: Neste ponto, experimente a massa para avaliar o tempero).

Depois unte um Pirex com azeite e nele abra a massa, pressionando-a com as mãos para que fique bem compacta.

Coloque para assar em forno médio (200º) por 30 minutos (+ ou -).
Sirva quente ou frio.

É opcional usar outros legumes como por exemplo, couve-flor no lugar da ervilha ou vagem no lugar do pimentão e/ou também colocar uma camada de queijo mussarela no meio do kibe

Lasanha de berinjela

Camadas de berinjela, intercaladas com mussarela, Molho de Tomate e azeitonas verdes

2 berinjelas médias
2 colheres (chá) de sal
250g de mussarela ralada
50g de azeitonas verdes picadas
1 vidro de Molho Di Bologna Maggi
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de azeite

Corte as berinjelas em rodela bem finas, lave-as e coloque-as em uma tigela. Polvilhe sal e coloque outra vasilha por cima, pressionando-as. Reserve por cerca de 15 minutos. Lave-as e esprema-as bem. Coloque em um recipiente refratário médio (20 X 30cm), em camadas alternadas, a berinjela, a mussarela, as azeitonas e o Molho, terminando com o Molho. Polvilhe o parmesão e regue com o azeite. Cubra com papel de alumínio e leve ao forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos. Retire o papel de alumínio e deixe cerca de 5 minutos. Sirva como acompanhamento de carnes e aves.

Rendimento: 4 porções

DICAS:

Não retire a casca da berinjela pois ela ficará com mais sabor.

O sal ajuda a retirar o excesso de líquido da berinjela, concentrando seu sabor além de não amargar.

MICROONDAS:

Leve a lasanha montada da mesma maneira ao microondas por cerca de 12 minutos na potência média alta.

CONGELAMENTO:

Monte a receita em um recipiente adequado. Resfrie ao sair do forno e depois de fria, feche, etiquete e leve ao freezer ou duplex por até 3 meses. Para descongelar, retire do freezer e leve ao forno médio (180°C), coberta com papel de alumínio por aproximadamente 20 minutos. Retire o papel e deixe esquentar bem. Se preferir, deixe 2 horas em temperatura ambiente e leve ao forno, sem cobrir. Em microondas: descongele levando-a ao microondas por cerca de 15 minutos em potência média.

Lasanha com molho de espinafre e Requeijão

INGREDIENTES

Massa:

1 colher e meia (sopa) de sal

meia colher (sopa) de óleo

250g de massa para lasanha

Recheio:

1 maço pequeno de espinafre limpo

1 copo de Requeijão Cremoso Nestlé

a mesma medida (do copo) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

meia cebola picada

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 tablete de Caldo de Galinha Maggi

250g de mussarela fatiada

4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Coloque em uma panela grande, dois litros e meio de água, o sal, o óleo e leve ao fogo para ferver. Assim que levantar fervura, cozinhe as folhas de lasanha. Retire-as da água e reserve-as separadamente.

Coloque o espinafre para cozinhar em uma panela grande com água fervente.

Retire do fogo, escorra a água, esprema o espinafre e reserve-o.

Bata no liquidificador, o espinafre, o Requeijão e o leite até obter um creme homogêneo. Reserve.

Derreta a manteiga e refogue a cebola, junte a farinha de trigo e deixe-a até dourar.

Adicione, aos poucos e mexendo sempre, o creme de espinafre. Junte o tablete de Caldo Maggi e mexa até que tenha dissolvido e o creme engrossado. Retire do fogo e reserve.

Coloque no fundo de um recipiente refratário pequeno (20 X 30cm), um pouco do creme de espinafre, uma camada de massa de lasanha, uma camada de creme de espinafre, uma de mussarela, uma de massa e assim sucessivamente terminando com a mussarela. Polvilhe queijo parmesão ralado e leve ao forno médio alto preaquecido (200°C) por cerca de 30 minutos ou até que esteja gratinado.

Rendimento: 4 porções

Merluza com Ervas

1 kg de filé de merluza
1/2 kg de vinho branco
250g de creme de leite
1 cebola pequena
casca ralada de 1 limão
1 colher (sopa) de manteiga
salsinha, cebolinha verde e estragão a gosto

Preparo

Untar com manteiga uma travessa refratária e forrar o fundo com cebola picada. Dispor os filés de merluza sobre a cebola, temperar com sal e pimenta, salpicar as ervas picadas, regar com vinho e cobrir com creme de leite. Levar ao forno quente durante 20 minutos. Espalhar a casca ralada de limão sobre o creme e deixar mais alguns minutos no forno. Rendimento: 4 a 6 pessoas

Molho Béarnaise

1/2 copo de vinagre branco
1 cebola média
100g de manteiga
3 gemas
5 grãos de pimenta-do-reino
2 colheres (sopa) de água
2 colheres (sopa) de estragão
sal a gosto

Preparo

Colocar o vinagre, a água, o estragão, a cebola picadinha e a pimenta numa panela. Ferver até diminuir pela metade. Retirar, coar e deixar esfriar. Bater as gemas junto com uma colher de água e peneirar. Juntar as gemas à manteiga amolecida e ao vinagre temperado. Levar ao fogo em banho-maria, mexendo sempre até engrossar. Temperar com sal, deixar tomar gosto e servir com pratos de peixe assado ou grelhado.

Rendimento: 4 pessoas

Molho Vert

1 copo de maionese de limão
2 colheres (sopa) de salsinha picada
1 colher (sopa) de cebolinha verde
2 colheres (sopa) de folha de agrião picadinhas
1 colher (chá) de estragão

Preparo

Misturar todos os ingredientes e servir. Rendimento: 4 pessoas

Molho Thermidor

2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
2 copos de leite
1 copo de creme de leite
4 gemas
1 vidro médio de champignon
100g de queijo gruyère (ou parmesão ralado
sal e pimenta a gosto

Preparo

Dourar a farinha na manteiga, adicionando aos poucos o leite e a água do champignon, mexendo sempre até engrossar. Retirar do fogo e juntar aos poucos as gemas, batendo vigorosamente com uma colher de pau para não talhar. Acrescentar o champignon fatiado, o creme de leite, o sal e a pimenta e voltar ao fogo para aquecer (não deixar ferver), sem parar de mexer. Misturar o queijo ralado e servir.

Minipãozinho de ricota

Massa Salgada de pão recheada com ricota, azeitona e Caldo de Galinha, polvilhada com gergelim

Massa:

- 2 tabletes de fermento para pão (30g)
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 tablete de Caldo de Galinha Maggi
- 1 colher (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio:

- 1 tablete de Caldo de Galinha Maggi
- 2 colheres (sopa) de leite quente
- 250g de ricota
- 2 gemas
- 3 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas
- 1 colher (sopa) de salsa ou manjerição picado
- 1 gema para pincelar
- 3 colheres (sopa) de semente de gergelim

Massa:

Desmanche o fermento no leite morno. Junte o tablete de Caldo Maggi e dissolva-o bem. Misture o açúcar, a farinha de trigo e sove bem a massa, até soltar-se das mãos. Cubra com um pano e deixe crescer, até dobrar de volume.

Recheio:

Em uma tigela, dissolva o tablete de Caldo Maggi no leite. Junte a ricota, as gemas, as azeitonas e a salsa, misturando tudo muito bem. Reserve.

Montagem:

Divida a massa já crescida em quatro partes iguais. Abra cada uma com o auxílio de um rolo em forma de círculo (26cm de diâmetro). Divida-a em oito partes iguais, formando triângulos. Coloque um pouco do recheio e enrole pela base do triângulo (lado mais largo). Pincele com a gema e polvilhe o gergelim em cada um. Leve ao forno médio (180°C) em assadeira untada e enfarinhada, por cerca de 25 minutos.

Rendimento: 32 pãezinhos

DICAS:

Para dividir a massa em oito, proceda como se fosse servir uma pizza. O fermento para pão é também conhecido como fermento biológico.

Molho

1 copo de iogurte natural

2 colheres (chá) de açúcar

2 colheres (chá) de vinagre branco

sal, pimenta, salsinha, cebolinha, estragão, alfavaca e dill fresco a gosto

Preparo

Umedecer a gelatina com 5 colheres (sopa) de água fria. Dissolver com a água quente. Passar os tomates, a salsinha, a cebolinha, o vinho e as trutas defumadas no liquidificador. Juntar o creme de leite, o sal e a gelatina. Bater as claras em neve firme e adicionar à musse, misturando bem. Levar à geladeira durante 6 horas, servindo com molho de ervas.

Molho

Misturar no liquidificador o iogurte natural com o açúcar, o vinagre branco, o sal, a pimenta, a salsinha, a cebolinha, o estragão, a alfavaca e o dill fresco (endro).

Rendimento: 4 a 6 pessoas

Musse de Atum

600g de atum fresco
1/2 litro de creme de leite
1 pacote de gelatina vermelha sem sabor
2 tomates sem pele e sem sementes
1 cebola
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de concentrado de tomate (ou Ketchup)
2 claras
sal e pimenta a gosto
maionese e salsinha para enfeitar

Preparo

Refogar na manteiga a cebola ralada e o atum. Juntar o sal, a pimenta, os tomates, o concentrado de tomate e cozinhar até se desfazer. Umedecer a gelatina com 5 colheres (sopa) de água fria e dissolvê-la com 1/2 xícara de água quente. Passar tudo no liquidificador. Juntar o creme de leite e as claras em neve firme, misturando bem. Levar à geladeira por 6 horas. Enfeitar com maionese com salsinha e servir.
Rendimento: 4 a 6 pessoas

Molho de Alcaparras

1/2 copo de mostarda
1 colher (sopa) de suco de limão
1/2 copo de azeite de oliva
1 colher (sopa) de salsinha picada
16 alcaparras pequenas

Preparo

Misturar a mostarda com o suco de limão. Acrescentar o azeite, a salsinha e as alcaparras. Servir com carnes grelhadas.

Rendimento: 4 pessoas

Mousse de Brócolis

1 maço de brócolis (tipo japonês)
1 lata de creme de leite
1 lata de ervilhas com cenoura
2 ovos
1 copo de leite
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
sal e pimenta a gosto

Preparo

Ferver o brócolis (só as flores) em água salgada. Passar no liquidificador. Misturar a manteiga, a farinha, o sal e a pimenta ao leite e levar ao fogo, mexendo até engrossar. Misturar as gemas batidas no creme de leite. Juntar o leite e os brócolis, misturando bem. Bater as claras em neve firme e adicioná-las delicadamente ao creme de brócolis. Colocar esta mousse em fôrmas individuais e levar à geladeira por 6 horas. Servir cada mousse num pratinho enfeitada com uma jardineira de ervilhas e cenouras. * Se você quiser que o brócolis mantenha sua cor verde forte, acrescente 1 colher de bicarbonato ao cozinhá-lo. Rendimento: 4 pessoas

Mousse De Kani E Aspargos

Ingredientes

1 caixa de Torradinhas Aperitivo Bauducco
1 pacote (12g) de gelatina incolor em pó, sem sabor
½ xícara (chá) de chá quente de limão, laranja ou hortelã, para dissolver a gelatina
250g de kani picado
1 xícara (chá) de aspargos picados
1 xícara (chá) de maionese
1 lata de creme de leite sem soro
2 colheres (sopa) de catchup
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de molho inglês
sal e pimenta-do-reino a gosto
azeite para untar a fôrma

.

Modo de preparo

Amoleça a gelatina em 3 colheres (sopa) de água fria, junte o chá quente e mexa bem até que a gelatina esteja completamente dissolvida. Coloque no liquidificador este líquido, metade do kani, os aspargos, a maionese, o creme de leite e os condimentos. Bata tudo muito bem. Prove e acerte o tempero a gosto. Adicione o restante do kani picado, misture com uma colher e despeje o creme em fôrma de anel, untada com azeite. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por, no mínimo, 6 horas ou até que esteja firme para desenformar.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

.

Variações

Substitua o kani por atum ou sardinha.

Dicas

Use o mousse como base para canapés.

Nhoque de Ricota ao Tomate

1 kg de batatas
250g de ricota
400g de farinha de trigo
2 ovos
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de concentrado de tomate
3 colheres (sopa) de espinafre (passado no liquidificador)
noz-moscada e sal a gosto

Preparo

Cozinhar as batatas e passar no espremedor. Deixar esfriar. Cozinhar meio maço de espinafre (só as folhas). Escorrer apertando bem com a mão para sair toda a água. Passar no liquidificador e reservar. Misturar nas batatas já frias, a farinha, os ovos, o sal, a noz-moscada e o parmesão, amassando com a mão. Dividir a massa em 3 partes iguais. Na primeira, adicionar o espinafre; na segunda, o concentrado de tomate; a terceira, deixar branca. Numa mesa enfarinhada, fazer rolos finos com as massas coloridas, cortando os nhoques e rolando pela farinha de trigo. Jogá-los, aos poucos, numa panela com água fervente. Quando boiarem, estão prontos. Retirar com uma espumadeira e colocar numa travessa. Regar com molho de tomate, polvilhar com parmesão e levar ao forno por 5 minutos. Rendimento: 4 pessoas

Paella com Legumes

600g de bacalhau
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
12 camarões graúdos
2 dentes de alho
600g de arroz
2 tabletes de caldo de galinha
1 e 1/2 litro de água
3 tomates sem pele e sem sementes
1 pimentão vermelho sem sementes
1 pimentão verde sem sementes
12 raminhos de couve-flor
200g de fava
1 xícara (chá) de ervilhas frescas ou congeladas
1 colher (chá) de páprica
1 envelope de açafrão
1 vidro de fundos de alcachofra
sal a gosto

Preparo

Deixar o bacalhau de molho na véspera, trocando a água várias vezes. Tirar a pele e as espinhas antes de usar. Esquentar o azeite numa frigideira grande e fritar os camarões limpos e o alho picado. Reservar. Refogar no mesmo azeite o arroz e o bacalhau. Colocar o caldo de galinha, a água, os tomates e os pimentões picados, a couve-flor, a fava, a ervilha, a páprica e o açafrão. Ferver durante 15 minutos em fogo alto. Espalhar os fundos de alcachofra e os camarões graúdos, sem mexer. Baixar o fogo ao mínimo e cozinhar mais 10 minutos. Retirar o sal se necessário. Desligar o fogo e deixar descansar durante 5 minutos antes de servir.

Rendimento: 6 pessoas

Paella Mista

250 gramas de mexilhão
1 e 1/2 litro de água
1/2 copo de vinho branco seco
1/2 xícara de azeite de oliva
12 camarões graúdos
1/2 quilo de frango em pedaços pequenos
1/2 quilo de lombo de porco em pedaços pequenos
8 camarões miúdos
600 gramas de arroz
3 tomates sem peles e sem sementes
2 dentes de alho
2 pimentões verdes sem sementes
2 tabletes de caldo de galinha
1 xícara de chá de ervilha fresca ou congelada
1 envelope de açafrão
sal a gosto
1 colher de chá de páprica doce
1/2 quilo de peixe em pedaços pequenos

Preparo

Limpar os mexilhões e cozinhar com a água e o vinho até abrir. Escorrer, coar o caldo e reservar. Fritar no azeite os camarões graúdos e reservar. Dourar no mesmo azeite as carnes. Juntar o camarão miúdo e o arroz, refogando bem. Adicionar os tomates, o alho e os pimentões picados. Juntar o caldo do mexilhão e a água, completando 1 e 1/2 litro de líquido. Adicionar os tabletes de caldo de galinha, a ervilha, a açafrão, o sal, a páprica e o peixe. Ferver em fogo forte durante 10 minutos. Baixar o fogo ao mínimo e cozinhar mais 10 minutos sem mexer. Espalhar o camarão graúdo sobre o arroz, desligar o fogo e deixar descansar 5 minutos antes de servir.

Rendimento: 6 pessoas

Paella Autêntica

1/2 xícara (chá) de feijão branco
1/2 kg de pato em pedaços pequenos
1 e 1/2 litro de água 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
1 kg de frango em pedaços pequenos
1/2 xícara (chá) de leite condensado
1/2 kg de coelho em pedaços pequenos
3 tomates sem pele e sem sementes
4 dentes de alho
1 pimentão verde sem semente
200g de vagem
sal a gosto
colher (chá) de páprica doce
600g de arroz
1 envelope de açafrão

Preparo

Deixar o feijão de molho na água de um dia para outro. Ferver até ficar levemente macio. Escorrer e reservar. Ferver o pato com a água durante 10 minutos. Retirar e reservar o líquido. Esquentar o azeite numa frigideira bem grande e dourar o pato, o frango e o coelho. Adicionar os tomates, o alho, os pimentões e a vagem picados, o feijão, o sal, a páprica e a água em que cozinhou o pato. Ferver durante 15 minutos em fogo médio. Juntar o arroz, o açafrão e a água se necessário. Retificar o sal, se necessário. Ferver em fogo alto por mais 15 minutos. Baixar o fogo ao mínimo, fervendo mais 5 minutos. Desligar o fogo e deixar o arroz descansar 5 minutos antes de servir.

Rendimento: 6 pessoas

Paella à Marinheira

3 cabeças de peixe
1 litro de água
sal a gosto
1 cenoura
1 talo de salsão
250g de mexilhão
1/2 litro de água
1 copo de vinho branco seco
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
12 camarões graúdos
1/2 kg de camarão miúdo
600g de arroz
1/2 kg de cação ou outro peixe
1 xícara (chá) de ervilha fresca ou congelada
250g de lula bem limpa
1 colher (chá) de páprica doce
3 tomates sem pele e sem sementes
2 dentes de alho
1 envelope de açafraão

Preparo

Fazer um caldo de peixe, fervendo as cabeças com água, o sal, a cenoura, o salsão e a cebola picados, durante 1 hora. Coar e reservar. lavar os mexilhões e levar ao fogo com água e vinho. Ferver até abrir as concha. Escorrer, coar o caldo e reservar. Esquentar o azeite numa frigideira bem grande. Fritar os camarões graúdos limpos. Retirar. Fritar os camarões miúdos limpos, juntar o arroz e refogar bem. Acrescentar o peixe cortado em pedaços pequenos, a ervilha, a lula cortada em anéis, a páprica, tomates e alho picados. Juntar o caldo de peixe e de mariscos, completando 1 e 1/2 litro de líquido. Quando começar a ferver, coloque o açafraão, mais sal, se for preciso, e os mariscos. Distribuir os camarões graúdos na superfície do arroz. Se necessário, colocar um pouco mais de água. Deixar ferver em fogo e cozinhar mais 10 minutos. Diminuir o fogo e cozinhar mais 10 minutos sem mexer. Desligar o fogo e deixar repousando 5 minutos antes de servir.

Rendimento: 6 pessoas

Pescada Na Cerveja

1 kg de filés de Pescada Branca (Linguado, Badejo)
1/2 copo de cerveja
2 gemas
100g de farinha de trigo
suco de limão, sal e pimenta a gosto
óleo para fritura

Molho Tártaro

1 copo de maionese de limão
2 pepinos em conserva picadinhos
1 colher (sopa) alcaparras picadas
1 colher (sopa) de cebolinha verde picada

Preparo

Temperar os filés com sal, pimenta e suco de limão. Diluir a farinha num pouco de água até formar um mingau grosso, acrescentando as gemas e a cerveja e amalgamando bem. Mergulhar os filés nesta massa e fritar. Servir com molho tártaro. Rendimento: 4 a 6 pessoas

Molho Tártaro (para Peixes)

Misturar todos os ingredientes e servir. Rendimento: 4 pessoas

Peixe ao Frutos do Mar

1 quilo de filé de linguado, badejo ou robalo
18 mexilhões graúdos
2 colheres de sopa de manteiga
2 cebolas pequenas
1/2 copo de água
250 gramas de champignon
1 copo de vinho branco seco
250 gramas de creme de leite
250 gramas de camarões miúdos
sal e pimenta a gosto

Preparo

Cozinhar os mexilhões com água e metade do vinho até abrir as conchas. Coar o caldo. Colocar os filés temperados com sal e pimenta numa travessa refratária untada com manteiga, juntamente com as cebolas picadas. Adicionar metade do caldo dos mexilhões e o restante do vinho. Levar ao forno quente por 20 minutos, regando de vez em quando com o caldo da assadeira. Refogar os camarões na manteiga e cozinhar no seu próprio caldo durante 15 minutos. Juntar o champignon, fervendo por mais 5 minutos. Adicionar o creme de leite e os mexilhões e espalhar sobre o peixe. Deixar no forno por 5 minutos e servir em seguida. Rendimento: 4 a 6 pessoas

Pasta De Sardinha

Ingredientes

1 pacote de Biskui Bauducco azeite de oliva e sal grosso
1 lata de sardinha em óleo
1/2 lata de creme de leite
2 gemas cozidas
1 colher (sopa) de cebola ralada
1 colher (sopa) de azeite
cheiro-verde picado a gosto

Modo de preparo

Escorra a sardinha, junte os demais ingredientes e amasse muito bem, com o auxílio de um garfo, até obter uma pasta homogênea. Sirva acompanhado com Biskui Bauducco com azeite de oliva e sal grosso.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 15 minutos

Variações

Substitua a sardinha por atum.

Dicas

Coloque algumas gotas de molho de pimenta de sua preferência.

Patê De Berinjela

Ingredientes

1 pacote de Biskui Bauducco levemente salgado
1 berinjela grande
1 cebola pequena cortada em quatro
2 dentes de alho
1/4 de xícara (chá) de azeitonas sem caroço
1/2 xícara (chá) de maionese
1 colher (sopa) de vinagre ou suco de limão
2 colheres (sopa) de azeite
sal, molho de pimenta e salsa picada a gosto

Modo de preparo

Lave bem a berinjela, corte as pontas, faça alguns furos na casca, embrulhe em papel alumínio e leve ao forno para assar até que esteja bem macia. Pique grosseiramente e espere até que esfrie um pouco. Coloque todos os ingredientes, menos os Biskui Bauducco levemente salgado, no liquidificador e bata até obter uma pasta. Leve para gelar e sirva acompanhado de Biskui Bauducco levemente salgado.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 40 minutos

Variações

Acrescente 1 colher (sopa) de tahine ao preparo do patê.

Dicas

Polvilhe salsa picada na hora de servir.

Pasta De Alcaparas

Ingredientes

1 pacote de Biskui Bauducco com Gergelim
60g de alcaparras escorridas e picadas
250g de queijo fresco
500ml de creme de leite fresco
1 colher (sopa) de azeite
1 pitada de pimenta-do-reino
1 pitada de sal

Modo de preparo

Bata no liquidificador o queijo fresco com o creme de leite. Coloque em uma tigela e junte as alcaparras e o azeite. Tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Prove os temperos e sirva acompanhado de Biskui Bauducco com Gergelim.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

Variações

Substitua o queijo fresco por igual quantidade de ricota ou cream cheese.

Dicas

Use o creme de leite bem gelado.

Patê De Queijo Fundido

Ingredientes

1 caixa de Torradinhas Aperitivo Bauducco
200g de queijo fundido
1/2 xícara (chá) de ricota
1 pimentão médio, cortado em pedaços
4 colheres (sopa) de maionese
1 colher (sobremesa) de molho inglês
salsa a gosto
nozes picadas para decorar

Modo de preparo

Coloque no liquidificador ou no processador, o queijo, a ricota, o pimentão, a maionese, o molho inglês, a salsa e bata até obter um creme. Tempere com sal e coloque o patê no saco de confeitar. Com o bico pitanga, posicione o patê sobre as Torradinhas Aperitivo Bauducco e salpique as nozes.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

Variações

Substitua o queijo fundido por queijo cremoso.

Dicas

Enfeite com raminhos de alecrim.

Panaché de Legumes

4 cenouras
1 lata (se possível, use ervilhas frescas) de ervilhas escorridas
1 chuchu
200g de vagens
alguns raminhos de couve-flor
1/2 cebola picada
2 copos de leite
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de queijo gruyère ralado
sal, pimenta, noz-moscada a gosto

Preparo

Cozinhar em água e sal, picados, cenouras, chuchu, vagens, couve-flor. Escorrer e juntar a ervilha. Refogar a cebola na manteiga, acrescentar a farinha dissolvida no leite, sal, pimenta e noz-moscada, mexendo até engrossar. Colocar os legumes numa travessa refratária, cobrir com molho branco, polvilhar com queijo e levar ao forno. Rendimento: 4 pessoas

Quiche Lorraine

1 copo de farinha de trigo

100g de manteiga

1 pitada de sal

4 colheres de sopa de água

Recheio

3 ovos

250g de creme de leite

6 fatias de bacon

2 colheres de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de queijo gruyère (ou parmesão) ralado

sal e pimenta a gosto

Preparo

Misturar a farinha, a manteiga, o sal e a água, trabalhando a massa com a mão até ligar bem. Fazer uma bola e deixar repousar na geladeira durante 1 hora. Moldar a massa com a mão numa fôrma untada, deixando uma beirada para colocar o recheio. Furar com o garfo várias vezes.

Recheio

Refogar na manteiga o bacon picado. Distribuir os pedacinhos de bacon frito sobre a massa. Bater os ovos com o sal, a pimenta e misturar o creme de leite e o queijo. Derramar sobre a massa e levar ao forno médio durante 20 minutos. Diminuir a temperatura e assar por mais 10 minutos.

* O bacon pode ser substituído por alho-poró cortado em rodela e refogado na manteiga. Rendimento: 4 pessoas

Risoto com Champignon

200g de arroz
1/2 colher (sopa) de açafrão
1 tablete de caldo de galinha
150g de champignon fatiado
1 cebola picada
80g de manteiga
1 copo de vinho branco seco
salsinha picada e sal a gosto
queijo parmesão ralado

Preparo

Refogar a cebola na metade da manteiga. Juntar o arroz e fritar por alguns minutos, mexendo sempre. Acrescentar o champignon, o sal, o açafrão e o vinho. Deixar evaporar o líquido, sem mexer. Colocar o caldo de galinha dissolvido num copo de água e cozinhar por 20 minutos. Adicionar mais água, se necessário. Desligar o fogo e deixar repousar por alguns minutos. Colocar o restante da manteiga e o parmesão. Misturar, salpicar com salsinha picada e servir. Rendimento: 4 pessoas

Risoto com Abóbora

100 gramas de abóbora
1 tablete de caldo de carne
200 gr de arroz
50 gr de creme de leite
100 gr de queijo parmesão ralado
1 cebola picada
1 colher (sopa) de manteiga
1 copo de vinho branco seco
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
Salsinha picada, sal e pimenta a gosto

Preparo

Cortar a abóbora em pequenos cubos. Refogar a cebola no azeite e juntar o arroz, fritando por 2 minutos, sem parar de mexer. Colocar o vinho e deixar evaporar, sem mexer. Acrescentar o caldo de carne, dissolvido em um copo de água e cozinhar por 10 minutos. Adicionar mais água, se necessário. Colocar a abóbora, cozinhando em fogo brando por mais 7 minutos, sem mexer. Corrigir o sal, se achar conveniente. Desligar o fogo e deixar repousar por alguns minutos. Acrescentar a manteiga e o creme de leite, misturando rapidamente. Salpicar salsinha picada e parmesão e servir. Rendimento: 4 pessoas

Risoto com Camarão

1kg de tomates sem pele e sem sementes
1 copo de vinho branco seco
200g de arroz
300g de camarão miúdo limpo
2 colheres de sopa de azeite de oliva
2 cravos-da-índia
1 cenoura picada
1 cebola picada
sal e salsinha a gosto

Preparo

Refogar a cebola e o camarão no azeite. Juntar os tomates passados no liquidificador, a cenoura, o sal e os cravos-da-índia. Cozinhar por 10 minutos. Pôr o vinho e cozinhar em fogo brando por mais 10 minutos. Se houver necessidade, acrescentar mais água. Quando o arroz estiver no ponto, desligar o fogo e deixar repousar por alguns minutos. Salpicar salsinha picada e servir. Rendimento: 4 pessoas

Robalo com Laranja

1 kg de robalo
1 copo de vinho branco seco
2 fatias de limão
1 cebola pequena
1 folha de louro
4 tomates sem pele e sem semente
suco de 2 laranjas
5 colheres (sopa) de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga
1 copo de água
sal e pimenta a gosto
salsinha picada

Preparo

Ferver por 10 minutos o vinho, a água, o limão, a cebola, o louro, o sal e a pimenta. Cozinhar neste caldo as postas de robalo por 10 minutos. Retirar o peixe e coar o caldo. Levar ao fogo os tomates passados no liquidificador, misturados ao suco de laranja e a 8 colheres do caldo de peixe. Deixar reduzir o líquido à metade. Juntar o creme de leite, mexendo sem parar até resultar num creme espesso. Adicionar a manteiga, mais duas colheres de caldo de peixe, cobertas com o creme e salpicados com salsinha picada. Rendimento: 4 pessoas

Salada Colmarienne

algumas folhas de alface lisa
300g de queijo gruyère ou mussarela
300g de salsichão vermelho
1/2 abacaxi maduro
2 tomates
algumas folhas de hortelã
1 casca ralada de limão

Preparo

Aferventar rapidamente o salsichão e cortar em fatias. Picar o queijo em cubos e fatiar os tomates. Colocar em uma saladeira as folhas de alface, com o queijo no centro. Ao seu redor, as fatias de salsichão alternadas com as de tomate. Enfeitar com o abacaxi picado e folhas de hortelã. Salpicar com a casca ralada de limão. Rendimento: 4 pessoas

Salada De Peito De Peru

300g de peito de peru defumado fatiado

4 cenouras

2 latas de ervilhas escorridas

1 nabo

2 batatas

1 abobrinha verde pequena

250g de vagem

algumas folhas de alfaces

1 copo de maionese de limão

sal e pimenta a gosto

Preparo

Cozinhar em água e sal as vagens, as cenouras, a abobrinha, o nabo e as batatas cortadas em tiras curtas. Escorrer. Lavar bem as folhas de alface e colocar ao redor de uma saladeira. No centro, dispor os legumes cozidos, temperados e misturados com a ervilha e a maionese. Espalhar as fatias de peito de peru enroladas e servir com molho provençal. Rendimento: 4 pessoas

Suflê ao Roquefort

4 ovos
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 xícara de creme de leite
100 g de queijo tipo roquefort (ou gorgonzola)
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
noz-moscada, sal e pimenta a gosto

Preparo

Colocar numa panela a manteiga e o queijo esfarelado. Mexer até derreter. Polvilhar a farinha de trigo e, sem parar de mexer, acrescentar o leite aos poucos, até engrossar. Adicionar o creme de leite e continuar mexendo em fogo brando até adquirir boa consistência. Deixar esfriar um pouco e colocar as gemas batidas, o sal, a pimenta, a noz-moscada, amalgamando bem. Bater as claras em neve firme, misturar ao creme delicadamente, com movimentos suaves de baixo para cima, e colocar em travessa refratária funda bem untada. Pôr no forno quentíssimo de 5 a 10 minutos apenas para dourar. Retirar e servir imediatamente, pois fora do forno o suflê baixa logo. * Em lugar do queijo pode-se usar camarão, salmão, truta ou outro peixe. Rendimento: 4 pessoas

Salada Caesar

Ingredientes

1 caixa de Torradinha Aperitivo Bauducco
1 pé grande de alface americana
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
2 ovos
sal e pimenta-do-reino a gosto
4 colheres (sopa) de suco de limão
1/2 xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado

Modo de preparo

Lave as folhas de alface e rasgue-as em pedaços médios. Numa tigela, misture o azeite, os ovos, o sal, a pimenta-do-reino e o suco de limão. Envolve as folhas de alface nesse molho. Polvilhe com o queijo ralado e misture novamente. Sirva a salada com Torradinha Aperitivo Bauducco.

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

Variações

Você pode acrescentar à salada: 2 dentes de alho, fatiados e fritos no azeite, ou 1/2 xícara (chá) de peito de frango cozido e desfiado, ou 2 colheres (sopa) de aliche picado.

Dicas

Só envolva o molho nas folhas de alface momentos antes de servir, para que elas mantenham a crocância.

Salada colorida ao molho de logurte

Salada de alface, grão-de-bico, cenoura, beterraba com molho de logurte

meia xícara (chá) de grão-de-bico

3 colheres (chá) de sal

1 cenoura média

1 beterraba

meio pé de alface pequeno

1 pote de logurte Natural Nestlé

1 colher (sopa) de hortelã fresca

meia colher (chá) de pimenta síria

1 colher (chá) de azeite

Coloque o grão-de-bico em uma panela de pressão com duas colheres (chá) de sal dissolvidas em cerca de dois litros de água. Leve ao fogo e deixe-o cozinhar por cerca de 10 minutos após o início da fervura.

Enquanto o grão-de-bico cozinha, rale e reserve separadamente a cenoura e a beterraba. Lave as folhas de alface, corte-as em tiras e reserve.

Bata em um liquidificador, o logurte, a hortelã, a pimenta síria, o azeite e uma colher (chá) de sal.

Em uma saladeira arrume em camadas, a alface, a cenoura, a beterraba e o grão-de-bico. No momento de servir, coloque o molho de logurte sobre a salada ou sirva-o em uma molheira.

Rendimento: 6 porções

DICAS:

Querendo, substitua a hortelã pela mesma quantidade de salsa.

Querendo, substitua o grão-de-bico pela mesma quantidade de queijo prato em cubos.

MICROONDAS:

Por não apresentar benefício, não indicamos o preparo do grão-de-bico em microondas.

CONGELAMENTO:

Não recomendamos o congelamento desta preparação, pois sua textura e aparência ficam prejudicadas.

Salada maresias

Salada de alface, cenoura, repolho roxo, salsão e peito de peru defumado com molho de logurte Natural

meia xícara (chá) de alface americana picada

1 cenoura ralada

meia xícara (chá) de repolho roxo picado

meio talo de salsão em tiras

100g de peito de peru defumado em tiras

meio pote de logurte Natural Nestlé

meia colher (chá) de mostarda

1 pitada de Fondor Maggi

Misture todos os ingredientes e coloque em uma saladeira. Sirva a seguir.

Rendimento: 2 porções

DICA:

Se desejar decore a saladeira com folhas de alface antes de colocar a salada.

Sardella

Ingredientes

1 caixa de Torradinha Aperitivo Bauducco
3 pimentões vermelhos, médios bem maduros
3/4 de xícara (chá) de azeite de oliva
2 dentes de alho grandes
200g de filé de anchova em conserva, escorrida
1 pimenta dedo-de-moça média, cortada ao meio e sem sementes

Modo de preparo

No copo de liquidificador, coloque os pedaços de pimentão e o azeite. Bata até obter um purê. Junte os dentes de alho, os filés de anchova e a pimenta dedo-de-moça. Continue a bater até obter uma massa homogênea. Retire a sardella do liquidificador, passe para uma tigela e cubra bem com filme plástico. Deixe na geladeira até o momento de servir.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 15 minutos

Variações

Polvilhe com ervas frescas ou secas na hora de servir.

Dicas

Sirva numa tigelinha, acompanhada de Biskui com gergelim Bauducco.

Tortelone de Berinjela aos Quatro Queijos

Massa

500 gramas de farinha de trigo
1 colher de sopa de azeite de oliva
4 ovos
1/2 colher de chá de sal

Recheio

2 gemas
1 colher de sopa de azeite de oliva
700 gramas de berinjelas
1 dente de alho pequeno
150 gramas de queijo tipo Minas fresco
tomilho fresco e sal a gosto
Molho quatro queijos
2 colheres de sopa de manteiga
150 gramas de queijo gorgonzola picado
5 colheres de sopa de requeijão de copo
200 gramas de creme de leite
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de provolone ralado

Preparo

Massa

Trabalhar a farinha com os ovos, o azeite e o sal, sovando sobre a mesa até obter uma massa lisa. Deixar descansar, coberta com um pano, por meia hora. Abrir a massa com o rolo, cortar quadrados grandes e rechear com a pasta de berinjelas. Fechar na diagonal, umedecendo a borda da massa com água. Unir as pontas formando os tortelones (em forma de chapéu; se preferir, pode fazer na forma de risoles). Cozinhar num caldeirão com água salgada fervente. Escorrer e servir com molho de quatro queijos.

Recheio

Cortar as berinjelas em fatias e salpicar sal para que solte água. Deixar escorrer por 15 minutos. Secar e picar bem miúdo. Refogar o alho no azeite sem tostar, acrescentar a berinjela, o tomilho e o sal. Cozinhar até evaporar todo o líquido. Deixar esfriar. Misturar as gemas e o queijo fresco esmagado, formando uma pasta. Molho de quatro queijos

Esquentar a manteiga e dissolver em fogo brando o queijo gorgonzola, mexendo sem parar. Juntar o requeijão e o parmesão, misturando bem. Acrescentar o creme de leite, mexendo sempre até o ponto de fervura (não deixe ferver). Empregar imediatamente. Rendimento: 4 pessoas

Tapenade

Ingredientes

1 caixa de Torradinhas Aperitivo Bauducco
200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas (75g)
1 colher (sopa) de alcaparras
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (chá) de suco de limão
1 colher (sopa) de conhaque (opcional)
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
pimenta-do-rei a gosto

Modo de preparo

Coloque a manteiga numa tigela e, com uma colher de pau, bata vigorosamente até ficar macia e cremosa. Reserve. No liquidificador, coloque as azeitonas, as alcaparras, a mostarda, o suco de limão e a pimenta-do-rei a gosto. Bata até obter um purê homogêneo e liso. Retire a mistura do processador, passe para uma tigela, junte o azeite e misture com uma colher de pau até incorporar bem. Junte a manteiga batida e continue a misturar até obter uma pasta homogênea. Sirva a Tapenade acompanhada de Torradinhas Aperitivo Bauducco.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 10 minutos

Variações

Substitua as alcaparras por filé de anchovas.

Dicas

Em localidades ou dias muito frios, aqueça a manteiga até que esta amoleça e adquira consistência pastosa o suficiente para que possa ser trabalhada.

