

Cardápio de Salgados Especiais

com Jurandyr Affonso

edu K

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Olá, internauta!

Este material foi desenvolvido especialmente para você que adquiriu o curso Cardápio de salgados especiais. Nas próximas páginas estão as deliciosas receitas apresentadas pelo chef Jurandyr Affonso: coxinha, quibe, rissoles e muito mais em um verdadeiro banquete.

Agora você poderá preparar um cardápio inovador, refinado e, o mais importante, superprático e rentável. Uma forma descomplicada de fazer salgados finos para seus eventos: supremo de vatapá, coxinha de alho-poró, minifoccacia romana, mantecal de parmesão, bem-casado de camarão e muito mais.

Aproveite o conteúdo e bons estudos!

Equipe eduK



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Molho de mostarda

Ingredientes

- 6 colheres (sopa) de mostarda
- 3 colheres (sopa) de mel
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 200 g de creme de leite
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Água se necessário

Preparo

- Misturar todos os ingredientes
- Utilizar



Minipeito de frango tempurá

Ingredientes

- 400 g de peito de frango cortado em cubos grandes
- 4 dentes de alho picado
- 1/4 de xícara (chá) de suco de laranja
- Tempero pronto em pó
- Mostarda a gosto
- Gengibre a gosto
- 1 a 2 ovos levemente batidos – Empanar
- Farinha flocada – Empanar
- Óleo para fritar

Preparo

- Deixe o peito de frango, o alho, o suco de laranja, o tempero pronto em pó, a mostarda e o gengibre marinando por 2 horas
- Empane os cubos de frango passando pelo ovo e farinha flocada
- Frite em óleo quente
- Sirva com molho de mostarda

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Quadrado de tapioca com queijo coalho



Ingredientes

- 250 g de queijo de coalho ralado
- 250 g de tapioca granulada
- 500 ml de leite quente
- 8 g de sal
- 1 pitada de pimenta branca
- Oléo Q.B. – fritar

Preparo

•Misture o queijo de coalho ralado e a tapioca granulada
- Junte ao leite bem quente, mexendo sempre para não formar grumos

Acrescente o sal e a pimenta
- Continue mexendo até a mistura começar a firmar
- Despeje em uma assadeira forrada com plástico e cubra com papel filme
- Deixe resfriar em temperatura ambiente
- Leve à geladeira por pelo menos 3 horas
- Desenforme e corte em cubinhos
- Frite em óleo quente

Dicas

- A quantidade de sal pode variar de acordo com o sal do queijo
- A assadeira deve ser forrada com plástico para facilitar o desenforme

Couve frita

Ingredientes

- Couve manteiga Q.B.
- Oléo Q.B. – fritar

Preparo

- Corte a couve bem fina
- Seque bem com papel toallha
- Frite em óleo quente

Montagem

Ingredientes
- Cubos de tapioca frita
- Geleia de pimenta
- Couve frita

- Sobre os cubos de tapioca frita, disponha a geleia de pimenta
- Cubra com uma porção de couve frita
- Sirva

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Coxinha de alho-poró



Ingredientes

Recheio
- 300 g de alho-poró
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de azeite
- Molho de pimenta
- Tempero pronto em pó
- 1 cebola pequena ralada
- 2 dentes de alho
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- 150 g de creme de leite
- Farinha de trigo até dar o ponto
- 200 g de queijo cremoso

Massa
- 1/2 l de leite
- 70 g de manteiga
- Tempero pronto em pó Q.B.
- 1/2 xícara (chá) salsinha picada
- Sal a gosto
- Orégano a gosto
- Molho de pimenta
- 100 g de mandioquinha
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de queijo ralado
- Ovo Q.B. – empanar
- Farinha de rosca Q.B. – empanar
- Óleo Q.B. – fritar

Preparo

Recheio
- Refogue o alho-poró na manteiga e no azeite
- Adicione o molho de pimenta, o tempero pronto em pó, a cebola, o alho, a salsinha e a cebolinha
- Misture e deixe ferver
- Agregue o creme de leite
- Coloque a farinha de trigo até engrossar
- Deixe esfriar
- Adicione o queijo cremoso
- Reserve

Massa
- Leve ao fogo o leite, a manteiga, o tempero pronto em pó, a salsinha, o sal, o orégano, o molho de pimenta e a mandioquinha
- Deixe iniciar fervura, em seguida acrescente a farinha de trigo
- Mexa até soltar da panela
- Sove a massa
- Agregue o queijo ralado
- Recheie
- Modele
- Empane no ovo e na farinha de rosca
- Frite em óleo quente

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Supremo de vatapá

Ingredientes

Recheio
- 4 xícaras (chá) de pão amanhecido sem casca
- 100 ml de leite de coco
- 100 ml de leite
- 1 cebola
- 2 colheres (sopa) de azeite dendê
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 xícara (chá) de molho de tomate pronto
- 1/2 kg de filé de pescada
- 350 g de camarão frescos limpos
- 1 colher (sopa) de sal
- Pimenta a gosto
- Temperos verdes a gosto
- Farinha de trigo Q.B.

Massa
- 150 g de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola média bem picadinha
- 1 dente de alho amassado
- 700 ml de água
- 300 ml de leite
- 1 xícara (chá) de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
- 3 colheres (sopa) de salsinha verde (picada)
- Tempero pronto a gosto
- Molho de pimenta a gosto
- 450 g de farinha de trigo
- Ovo Q.B. – empanar
- Farinha de rosca Q.B. – empanar
- Óleo Q.B. – fritar

Preparo

Recheio
- Deixe o pão de molho no leite de coco por 20 minutos
- Bata no liquidificador
- Doure a cebola nos azeites
- Junte o molho de tomate, o filé de pescada e os camarões
- Acrescente na mistura de pão e os demais ingredientes, temperando a gosto
- Cozinhe até engrossar e, se necessário, coloque um pouco de farinha de trigo
- Reserve

Massa
- Coloque em uma panela a manteiga, o azeite e a cebola
- Frite até a cebola murchar
- Acrescente o alho, a água, o leite, as batatas, a salsinha, o tempero pronto e o molho de pimenta e deixe ferver
- Junte a farinha de trigo, mexa até soltar da panela
- Deixe a massa amornar
- Sove bem
- Recheie
- Modele
- Empane no ovo e na farinha de rosca
- Frite em óleo quente

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Arancini de quatro queijos com goiabada



Ingredientes

- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 200 g de arroz para risoto
- 1/2 l de caldo de legumes
- 100 g de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de parmesão ralado
- 50 g de gorgonzola
- 50 g de queijo cremoso
- 80 g de queijo prato
- 1 xícara (chá) de vinho branco
- 1/2 xícara (chá) de goiabada picada
- 4 ovos
- Farinha de rosca
- Óleo Q.B. – fritar
- Queijo ralado Q.B - envolver

Preparo

- Doure a cebola e o alho na manteiga
- Acrescente o arroz para risoto, o vinho e o caldo de legumes aos poucos até que arroz cozinhe
- Coloque o creme de leite e os queijos
- Mexa bem
- Leve para gelar por 6 horas
- Modele
- Coloque um pedaço de goiabada dentro
- Passe pelo ovo levemente batido e pela farinha de rosca
- Frite em óleo quente
- Passe pelo queijo ralado

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Cremoso de mandioquinha ao parmesão

Ingredientes

- 300 g mandioquinha cozida e espremida
- 300 g de queijo prato ralado
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 xícara (chá) de salsinha
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha
- 2 ovos
- Sal Q.B.
- Pimenta Q.B.
- Farinha de trigo Q.B. – dar o ponto
- Ovos Q.B. - empanar
- Farinha de rosca Q.B. - empanar
- Óleo Q.B. – fritar
- Queijo ralado Q.B. – finalizar

Preparo

- Coloque a mandioquinha, os queijos, o alho, a salsinha, a cebolinha, os ovos, o sal e a pimenta em um bow e misture bem
- Agregue a farinha de trigo até dar liga
- Enrole
- Empane com os ovos levemente batido e com a farinha de rosca
- Frite em óleo quente
- Passe no queijo ralado

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Minissonho napolitano

Ingredientes

Creme
- 1/2 cebola ralada
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 800 ml de leite
- 1 tablete de caldo de galinha
- 4 gemas
- Orégano a gosto
- Molho de pimenta a gosto
- 200 g de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de queijo ralado
- 100 g de requeijão tipo cheddar

Recheio 1
- 400 g de presunto
- 300 g de queijo prato ralado grosso
- 1 tomate picado e temperado

Recheio de tomate seco (extra)
- 1 xícara (chá) de tomate seco picado
- 1 xícara (chá) de parmesão ralado bem grosso

Massa
- 45 g de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/3 xícara (chá) de água filtrada
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) cheia de manteiga
- 1/2 dente de alho picado
- 200 g de batatas cozidas ainda quentes
- 700 g de farinha de trigo - aproximadamente
- Óleo – fritar

Preparo

Creme
- Doure a cebola e a farinha de trigo na manteiga
- Coloque o leite, o caldo de galinha e as gemas, deixe ferver
- Desligue o fogo, coloque orégano e o molho de pimenta
- Adicione o creme de leite
- Deixe esfriar
- Agregue os queijos
- Reserve

Recheio I
- Separe todos os ingredientes
- Coloque em camadas dentro dos sonhos

Recheio de tomate seco (extra)
- Separe todos os ingredientes
- Coloque em camadas dentro dos sonhos

Massa
- Dissolva em um bowl o fermento no açúcar
- Coloque os demais ingredientes
- Deixe a massa descansar por 20 minutos
- Abra a massa com um rolo
- Corte com cortadores redondos
- Deixe descansar por 10 minutos
- Frite em óleo quente para morno
- Deixe esfriar
- Corte ao meio
- Coloque o recheio

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Minifoccacia romana



Ingredientes

Cobertura
- 3 tomates médios
- 1 berinjela média
- 100 g de aliche no óleo
- 3 dentes de alho socados
- Manjericão a gosto
- Orégano a gosto
- 3 colheres (sopa) de azeitonas pretas e verdes picadas

Massa
- 45 g de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/3 xícara (chá) de água filtrada
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) cheia de manteiga
- 1/2 dente de alho picado
- 200 g de batatas cozidas ainda quentes
- 700 g de farinha de trigo – aproximadamente
- 100 g de queijo cremoso - finalizar
- Azeite Q.B. - regar

Preparo

Cobertura
- Pique os tomates e tempere a gosto, reserve
- Descasque a berinjela, corte em cubinhos e cozinhe com água e sal, reserve
- Misture todos os ingredientes
- Reserve

Massa
- Dissolva em um bowl o fermento no açúcar
- Coloque os demais ingredientes
- Deixe a massa descansar por 20 minutos
- Abra com um rolo
- Corte com cortadores
- Coloque a cobertura
- Salpique pedacinhos do queijo cremoso por cima
- Regue com azeite
- Disponha em assadeira untada com azeite
- Asse por aproximadamente 20 minutos em forno pré-aquecido

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Mantecal de parmesão

Ingredientes

- 250 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga
- 150 g de parmesão ralado
- 1 gema
- Sal Q.B.

Preparo

- Agregue todos os ingredientes
- Abra a massa com um rolo e corte
- Coloque em assadeira untada com azeite
- Asse em forno pré-aquecido a 20 graus por aproximadamente 10 minutos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Miniquiche carameladas

Ingredientes

Recheio
- 250 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga
- 150 g de parmesão ralado
- 1 gema
- Sal Q.B.

Cebolas carameladas
- 3 cebolas picadas
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de azeite

Cobertura
- 300 g de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de parmesão ralado fino
- 3 claras batidas em neve
- Temperos a gosto

Massa
- 250 g de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 75 g de manteiga sem sal
- 60 g de banha de porco
- 3 gemas
- 3 colheres (sopa) de creme de leite ou água
- 2 colheres (sopa) de parmesão ralado
- 1 pitada de noz-moscada
- Tempero pronto em pó a gosto

Preparo

Recheio
- Misture todos os ingredientes
- Utilize

Cebolas carameladas
- Derreta o açúcar em fogo baixo
- Coloque o azeite e a cebola e deixe dourar
- Deixe esfriar para usar

Cobertura
- Misture todos os ingredientes
- Utilize

Massa
- Agregue todos os ingredientes até obter uma massa lisa e macia
- Abra a massa
- Empregue em fôrma de fundo falso

Montagem

- Na fôrma reservada com a massa coloque o recheio com as cebolas carameladas
- Adicione a cobertura
- Leve para assar por aproximadamente 20 minutos a 180 graus

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Quiche de Nozes com Brie

Ingredientes

Massa brisée
- 500 g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 250 g de manteiga sem sal gelada e picada
- 25 g de gordura vegetal hidrogenada
- 100 g de creme de leite
- 1 ovo inteiro ligeiramente batido

Recheio
- 200 ml de creme de leite fresco
- 3 gemas
- Sal a gosto
- Noz-moscada
- Pimenta a gosto

Montagem
- 150 g de queijo brie
- 50 g de nozes
- 100 g de geleia pronta de damasco

Preparo

Massa briseé
- Bata no multiprocessador os ingredientes secos com as gorduras até obter uma farofa bem úmida
- Junte o creme de leite e o ovo e bata novamente até obter uma massa lisa e homogênea
- Leve à geladeira por 40 minutos

Recheio
- Misture todos os ingredientes

Montagem
- Abra a massa brisée em forminha redonda pequena
- Misture o recheio
- Coloque as nozes o brie
- Leve para assar por 20 minutos forno 180 graus
- Depois de frio
- Coloque geleia de damasco
- Sirva

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Supresa mineira

Ingredientes

Velouté de açafrão
- 25 g de manteiga sem sal
- 30 g de farinha de trigo
- 200 ml de leite frio
- 200 ml de creme de leite UHT
- 1/2 tablete de caldo de legumes
- 1 colher (chá) de mostarda
- 200 ml de creme de leite fresco
- 200 ml de champagne reduzido ou vinho branco
- 100 g de queijo cremoso
- 1 pitada de açafrão em pó

Massa
- 200 g de batatas
- 100 g de ricota fresca passada pela peneira
- 100 g de queijo minas padrão ralado
- 125 g de linguiça calabresa processada e frita
- 1 ovo médio (40 g) ligeiramente batido
- 1 colher (chá) rasa de sal
- Pimenta
- Noz-moscada
- Temperos a gosto
- 100 g de farinha de trigo especial – aproximadamente
- Água Q.B.
- Sal Q.B.
- 1 fio de azeite
- Ovo Q.B. – empanar
- Farinha de rosca Q.B.
- Óleo Q.B. - fritar

Preparo

Velouté de açafrão
- Derreta a manteiga em uma panela
- Junte a farinha de trigo, deixe dourar
- Acrescente o leite, o creme de leite UHT, o caldo de legumes, a mostarda, deixe no fogo até ferver
- Tempere a gosto
- Junte o creme de leite fresco e o champagne
- Agregue o queijo cremoso e o açafrão até encorpar
- Reserve

Massa
- Cozinhe as batatas, esprema ainda quente e reserve
- Coloque em um bowl as batatas, a ricota, o queijo minas, a linguiça o ovo, o sal, a pimenta, a noz-moscada e o tempero a gosto
- Adicione a farinha de trigo, que deve ser colocada aos poucos, até que solte das mãos
- Abra a massa em formato de cordão em uma bancada levemente enfarinhada
- Corte no tamanho desejado
- Cozinhe os nhoques em uma panela com água fervente, sal e o azeite
- Quando os nhoques subirem, passe por água corrente e monte
- Passe por água gelada
- Empane com o ovo e a farinha de rosca
- Frite em óleo quente
- Coloque o velouté de açafrão
- Sirva

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Quindim de camarão ao pesto

Ingredientes

• 200 g de camarões
• 1 colher (sobremesa) de creme de milho em pó peneirado
• 1 lata de milho verde
• 4 ovos inteiros
• 4 gemas peneiradas
• 1 e 1/2 xícaras (chá) de creme de leite light
• 2 colheres (sopa) de azeite
• 2 dentes de alho socados
• 1 cebola média triturada
• 1 sachê de tempero de peixe
• Sal a gosto
• Temperos a gosto
• 1 colher (chá) de mostarda

Pesto
• 1 xícara (chá) de azeite
• 1 dente de alho
• Salsinha a gosto
• Pimenta vermelha Q.B.
• 50 g de parmesão

Preparo

• Limpe os camarões, tempere a gosto, cozinhe e reserve
• Bata o milho verde no liquidificador com água, peneire e reserve
• Bata todos os ingredientes no liquidificador
• Coloque em forminhas untadas e polvilhadas
• Leve ao forno em banho-maria para assar
• Desenforme quando morno
• Sirva frio

Pesto
• Bater todos os ingredientes no liquidificador
• Servir com o quindim

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bem-casado de camarão

Ingredientes

Creme de camarão
- 2 colheres (sopa) de cebola ralada
- 40 g de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) cheia de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 200 g de queijo fundido picado
- 400 g de camarões limpos, temperados e passados pela manteiga
- 1 tablete de caldo de camarão
- 1/2 sachê de tempero para peixe
- Salsinha picada
- Tempero pronto em pó
- Molho de pimenta

Massa
- 100 g de farinha de trigo
- 150 g de amido de milho
- 70 g de parmesão ralado fino
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de fermento em pó
- 100 g de manteiga sem sal
- 25 g de banha de porco
- 2 gemas (ovos grandes)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite com soro

Cobertura
- 1 xícara (chá) de creme de leite temperado suavemente
- 200 g de parmesão ralado fino

Montagem
- Queijo ralado Q.B.

Preparo

Creme de camarão
- Doure em uma panela média a cebola na manteiga
- Junte a farinha de trigo
- Mexa até que a farinha também esteja ligeiramente dourada
- Agregue o leite e o creme de leite e mexa até ferver e engrossar
- Junte o queijo picado, os temperos e continue mexendo até que o creme esteja completamente homogêneo
- Quando frio, misture o camarão moído
- Reserve

Massa
- Bata no PROCESSADOR os ingredientes secos com as gorduras geladas até obter uma farofa úmida
- Junte as gemas e o creme de leite
- Bata novamente até obter uma massa que solte das mãos
- Deixe descansar na geladeira por aproximadamente 30 minutos
- Abra com um rolo na espessura de 3 mm
- Corte com o cortadores próprios
- Leve ao forno em fôrma untada e enfarinhada
- Asse por aproximadamente 20 minutos a 180 graus
- Reserve

Cobertura
- Passar no creme de leite e depois no queijo ralado

Montagem
- Corte os bem-casados com cortadores próprios
- Una as duas partes utilizando uma boa camada do recheio
- Passe pela cobertura
- Envolva no queijo ralado
- Sirva frio
- Decore a gosto

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Minitartelete de tartar de salmão

Ingredientes

Massa brisée
- 500 g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 250 g de manteiga sem sal gelada e picada
- 25 g de gordura vegetal hidrogenada
- 100 g de creme de leite
- 1 ovo inteiro ligeiramente batido

Recheio de salmão
- 300 g de salmão
- Mostarda Q.B.
- Páprica doce Q.B.
- Sal Q.B.
- 1 cebola
- Endro Q.B.
- Salsinha Q.B.
- 1 colher (sopa) de alcaparra

Preparo

Massa brisée
- Bata no liquidificador os ingredientes secos com as gorduras até obter uma farofa bem úmida
- Junte o creme de leite e ovo
- Bata novamente até obter uma massa lisa e homogênea
- Leve à geladeira por 40 minutos
- Empregue em seguida

Recheio de salmão
- Pique bem o salmão
- Tempere com a mostarda, a páprica doce, o sal, a cebola bem picada, o endro, a salsinha e por último alcaparras picadas
- Misture bem
- Leve à geladeira

Montagem
- Asse as minitarteletes usando a massa
- Depois de frio coloque o recheio de salmão
- Decore e sirva gelado

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Minitartelete de ricota com ervas

Ingredientes

Pasta de queijo
- 200 g de queijo cremoso
- 150 g de cream cheese
- 1/4 de xícara (chá) de creme de leite
- 200 g de ricota fresca passada pela peneira
- 100 g de queijo parmesão ralado fino
- 1/3 xícara (chá) de maionese
- Ervas finas a gosto
- Tempero pronto em pó Q.B.
- Molho de pimenta Q.B.
- Noz-moscada ralada Q.B.

Preparo

- Coloque numa panela o queijo cremoso, o cream cheese e o creme de leite e leve ao fogo, mexendo sempre até obter um creme homogêneo
- Junte os demais ingredientes depois de frio
- Tempere a gosto
- Empregue

Montagem
- Asse as minitarteletes usando a massa brisée
- Depois de frio coloque a pasta de queijo
- Decore e sirva

Canapé de quibe com coalhada seca

Ingredientes

- 500 g de trigo para quibe
- 500 g de carne moída (patinho)
- 1 cebola grande picadinha
- 4 dentes de alho socados
- 750 ml de água fervendo
- 1 maço de hortelã picadinho
- 2 tabletes de caldo de carne
- Cheiro – verde, sal, tempero sírio a gosto
- Azeite – untar
- 200 g coalhada seca – finalização

Coalhada
- 200 g de iogurte pronto

Preparo

- Deixe o trigo de molho em água quente até esfriar
- Junte os demais ingredientes, amassando tudo muito bem
- Passe a massa pelo multiprocessador aos poucos
- Bata até obter ponto exato da massa
- Espalhe a massa com espessura de 1 cm em uma assadeira untada de azeite
- Leve para assar por 20 minutos aproximadamente
- Depois de frio corte com cortador
- Coloque a coalhada seca com bico pitanga por cima
- Sirva

Montagem
- Coloque o iogurte em um pano novo sobre uma peneira
- Tire o soro do iogurte lentamente mantendo na geladeira por 24 horas

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Marzipã de queijos

Ingredientes

Recheio
- 200 g de farinha de amêndoas
- 100 g de queijo brie
- 20 g de parmesão ralado grosso
- 100 g de catupiry
- Noz-moscada ralada a gosto
- 300 ml de creme de leite fresco - cobertura
- 100 g de parmesão ralado grosso - cobertura

Preparo

- Misture todos os ingredientes ou bata no processador
- Modele e passe no creme de leite fresco e no parmesão ralado grosso

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Massa folhada

Ingredientes

- 550 g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina para folhar
- 3 gemas
- 250 ml de água
- Farinha de trigo Q.B. – polvilhar

Pasta para folhar
- 400 g de margarina para folhar
- 150 g de farinha de trigo
- Farinha de trigo Q.B. – polvilhar

Formatos diversos para utilizar essa massa

- Torcidinhos
- Trouxinhas
- Pastéis
- Canoles
- Quadradinhos

Empadas

Para fazer as empadas use a massa brisée, modelando em forminhas de empadas.

Preparo

- Coloque a farinha de trigo e a margarina para folhar no processador e bata por 10 segundos
- Despeje no processador em movimento as gemas com a água até obter uma massa homogênea
- Sove a massa até ficar lisa
- Polvilhe um pouco de farinha de trigo
- Divida a massa em duas partes
- Coloque a massa em um saco plástico
- Deixe-a descansar por 20 minutos

Pasta para folhar
- Coloque a margarina e a farinha de trigo na batedeira e bata até obter uma pasta
- Estique com um rolo de macarrão uma das partes da massa, deixando-a bem fina
- Espalhe com espátula uma fina camada de pasta para folhar sobre toda a massa. Em seguida enrole toda a massa
- Pegue um pedaço de papel alumínio e polvilhe um pouco de farinha de trigo
- Coloque um pedaço de massa folhada sobre o papel alumínio
- Polvilhe farinha de trigo
- Embrulhe a massa
- Leve para gelar por 12 horas
- Está pronta para usar

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Receitas extras

Recheio de tomate seco e fundo de alcachofra

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho
- 200 g de fundos de alcachofras
- 100 g de tomate seco
- 1/2 lata de creme de leite sem soro
- Temperos a gosto
- Farinha de trigo Q.B.

Preparo

- Refogue no azeite a cebola e o alho
- Acrescente o fundo de alcachofra e o tomate seco, refogue mais um pouco
- Acrescente o restante dos ingredientes temperando a gosto, sendo a farinha de trigo no final apenas para engrossar o recheio
- Utilize

Recheio de cogumelos e queijos

Ingredientes

- 300 g de cogumelos fatiados
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 cebola picadinha
- 1 dente de alho
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 100 g de requeijão cremoso
- 100 g de parmesão ralado
- 50 g queijo fundido
- Temperos a gosto

Preparo

- Refogue todos os ingredientes e deixe até formar um creme
- Utilize

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Receitas extras

Recheio de carne de sol e requeijão cremoso

Ingredientes

- 1/4 de xícara (chá) de azeite
- 1 cebola fatiada
- 2 dentes de alho
- 300 g de carne de sol dessalgada, aferventada e desfiada
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Molho de pimenta
- Temperos a gosto
- 300 g de cheddar ou requeijão cremoso

Preparo

- Refogue no azeite a cebola e o alho
- Acrescente a carne de sol, a salsinha e a cebolinha, tempere a gosto
- Refogue muito bem
- Quando frio, acrescente o cheddar

Esfirra de carne

Ingredientes

- 500 g de carne moída tipo patinho
- 1 cebola picada grosseiramente
- 1 dente de alho picado
- 4 tomates sem sementes picados
- Tempero sírio ou pimenta síria
- 2 limões grandes espremidos
- Temperos a gosto

Preparo

- Misture todos os ingredientes
- Deixe descansar por 30 minutos na geladeira
- Escorra

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Massa de esfirra fechada

Ingredientes

- 30 g de fermento para pão
- 1 colher (sopa) açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 colher (sopa) de tempero em pó pronto
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 2 batas cozidas e espremidas
- 1/2 copo de iogurte
- 50 g de margarina
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo

Preparo

- Dissolva o fermento com o açúcar em um bowl e reserve
- Misture os demais ingredientes, exceto a farinha de trigo
- Adicione farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa lisa, macia e enxuta
- Divida a massa em bolinhas
- Deixe a massa crescer até dobrar de volume
- Modele as esfirras

Esfirra de quibe

Ingredientes

- 300 g de carne moída
- 150 g de trigo para quibe demolhado
- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada
- Temperos a gosto
- Hortelã a gosto
- Pimenta síria a gosto

Preparo

- Misture todos os ingredientes
- Utilize

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Esfirra aberta com massa de mandioquinha

Ingredientes

Massa
- 50 g de fermento para pão
- 1 colher (sopa) rasa de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1/2 xícara (chá) de cerveja branca
- 1/4 de xícara (chá) de óleo de milho
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 150 g de mandioquinha cozida e espremida
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola pequena picada
- 1/2 xícara (chá) de salsinha picada
- 1 ovo inteiro

Preparo

- Dissolva o fermento com o açúcar em um bowl e reserve
- Bata no liquidificador a água, a cerveja, o óleo de milho, a manteiga, o sal, a mandioquinha, o alho, a cebola, a salsinha e o ovo
- Junte os ingredientes batidos no liquidificador ao fermento dissolvido com açúcar
- Adicione farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa lisa, macia e enxuta
- Divida a massa em bolinhas
- Deixe a massa crescer até dobrar de volume
- Modele as esfirras
- Coloque o recheio
- Deixe crescer novamente
- Leve ao forno pré-aquecido a 200 graus

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CARDÁPIO DE SALGADOS ESPECIAIS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)