



Consultoria em Gastronomia
Desenvolvimento em projetos gastronômicos

TÁBUAS DE FRIOS



BERNADETE GUMARÃES SILVA

CONSULTORA GASTRONÔMICA – CHEF DE COZINHA

E-mail: bernadete.chef@gmail.com

BLOG: <http://cozinhandocombernadete.blogspot.com/>

Facebook: Chef Bernadete Guimarães

38 9 9967-2163 (vivo/whatsapp)– Montes Claros - MG

QUEIJOS E VINHOS

OS DIVERSOS TIPOS DE RECEBER COM QUEIJOS, PETISCOS, VINHOS, FRIOS, CANAPÉS

QUEIJOS & VINHOS

Reunião excelente para grupos que tem muita coisa em comum.

Se estende noite adentro, com muita conversa, descontração, vinhos, queijos, caldos, frutas.

COMIDA: queijos de todos os tipos. Caldo verde, de tomate, de legumes, etc.

Frutas na mesa: maçãs, uvas, pêras. As secas: ameixas, uva-passa, figo seco ou cristalizado, amêndoas, nozes. Tudo para equilibrar o paladar. Algumas pessoas oferecem embutidos e frios, quebrando um pouco a eventual monotonia.

BEBIDA: vinhos de vários tipos, água com e sem gás, suco de tomate para quem não gosta de álcool.

MATERIAL: taças de vinho tinto e branco, tábuas de madeira, pratinhos e facas de sobremesa para cada convidado se servir. Guardanapos de papel ou tecido.

DECORAÇÃO: a mesa de queijos e frutas podem compor um visual cuidadosamente acolhedor. Uma cesta de pães dá um toque campestre lembrando campos de uvas.

Espigas de trigo, tábuas de madeira, flores campestres.

UM JEITO DELICIOSO DE RECEBER AMIGOS

A vinicultura brasileira evoluiu extraordinariamente nos últimos 20 anos. Hoje o Brasil produz vinhos de excelente qualidade. O Brasil tornou-se membro da OIV (Office International de la Vigne e du Vin) ou, simplesmente Organização Internacional do Vinho, organismo que regula as normas internacionais de produção do vinho, cujo cumprimento resulta, obrigatoriamente, em elevação do padrão dos vinhos brasileiros.

Vinhos e queijos traz a forma simples de receber amigos com carinho. Dispensa o formalismo das refeições de padrão clássico.

Podemos acrescentar a este cardápio diversos tipos de pães, biscoitos salgados, saladas de verduras cruas, além de temperos como mostarda, ketchup, alho, cebola, curry, azeite balsâmico, pimentões vermelhos e amarelos picados ou fatiados, manteiga temperada, etc.

Para uma mesa de queijos e vinhos o arranjo pode variar do rústico ao elaborado. Cascatas de frutas vai deixar mais bonito o ambiente. Os queijos são servidos inteiros ou em porções, sem as respectivas embalagens. Em determinado lugar da mesa, ou em cada lugar devem estar dispostos, pratos, talheres, copos, taças para vinho e água. Coalhada e ricota podem ser temperadas e servidas em tigelinhas individuais. A refeição de vinhos e queijos é encerrada com frutas frescas ou em compota. Também podemos servir como sobremesas tortas leves de cremes ou frutas.

TIPOS DE QUEIJO	VINHOS PARA ACOMPANHAR
Frescos (coalhada ou ricota)	Doces, licorosos (madeira, porto, cherry)
Minas ou requeijão tradicional	Branco e rosados suaves
Cremosos ou fundidos	Branco e rosados secos
Prensados mole (gouda, camembert)	Tinto seco, bordeaux
Prensados médios (prato, gruyère)	Tintos suaves, cabernet
Fermentados com fungos (roquefort)	Tinto verde, borgonha, champagne brut
Prensados duros (reino, provolone, parmesão)	Tintos ou licorosos

TIPOS DE PÃES

Baguete, pão italiano, pão preto e de centeio, torradas, completam a bela mesa. Pães temperados com alho e com lingüiça devem ser evitados para não interferir no sabor dos queijos.

TIPOS DE FRUTAS

Maçã, pêras, uvas brancas e rosadas são um bom complemento para acompanhar queijos e vinhos. Pode ser feita uma decoração com abacaxi, melão, papaya, usar galhos de trigo e flores secas ou do campo.

Texto elaborado por Bernadete Guimarães

MESA DE QUEIJOS E FRIOS



Uma festa informal, com muito sabor e beleza, especial para diversos tipos de reuniões com adultos, as mesas de queijos e frios são muito usadas, hoje em dia. Pode comprar tudo pronto ou preparar, você mesmo, algumas tábuas de frios acompanhadas por cestas de pães variados.

As montagens de tábuas de frios são recentes e ainda têm sabor de novidade. São deliciosas, claro, mas o mais importante para quem vai montar uma delas é a parte "artística", a arrumação dos frios, combinando cores e administrando contrastes. A possibilidade de combinações é quase infinita, dependendo sempre de sua disposição para gastar, além das preferências gastronômicas.

MATERIAL NECESSÁRIO

Tábuas: Tábuas circulares de madeira escurecida, em número suficiente para arranjar os frios necessários para servir seus convidados. Podem ser adquiridas em lojas de artigos para festa ou acessórios domésticos.

Se preferir, ou não encontrar em sua cidade as tábuas de madeira, recorte círculos de papelão grosso, do tipo que se usa para fabricar embalagens e cubra-as com papel estampado imitando madeira, ou xadrez, e plástico filme.

Existem, além disso, estabelecimentos que alugam as bandejas e tábuas para as festas.

Frios: Escolha sempre frios e queijos variados, com sabores diferentes, para contentar todos os convidados. As cores também são importantes para a decoração, por isso, adquira alguns frios com cores diferentes para facilitar o processo de "criação" das tábuas.

Presunto cru

Presunto cozido

Copa
Salame
Peito de peru defumado
Presunto de peru cozido
Salsichão e salsichão temperado
Mortadela italiana
Morcela
Pastrami
Xadrez
Fiambre
Blanquetes (peru, frango e chester)
Lombo Canadense
Bresaola

Queijos: Não sendo uma mesa de queijos e vinhos, estes têm importância menor, não precisam estar em mesma quantidade e variedade que os frios. Mesmo assim, escolha uns dois ou três tipos, sempre pensando nos sabores, dentre os da lista de sugestão:

SABOR FORTE: Gorgonzola, Roquefort, Parmesão, Provolone, Cheddar, Queijo do Reino, Brie

SABOR SUAVE: Gouda, Itálico, Emmenthal, Gruyère, Estepe, Port Salut

Pães: Coloque nas extremidades da mesa, cestos de vime com pães variados: baguete (de diversos sabores), pão italiano, pão sueco, pão preto, pão de centeio, pães caseiros. Os pães devem ser servidos inteiros, sendo cortados pelos convidados, ao servirem-se.

Elementos para decoração das tábuas: Acima de tudo, ouse. Não se limite apenas a elementos salgados. Utilize muitas frutas secas para a decoração: cerejas, damascos, ameixas... Algumas frutas podem ser utilizadas na decoração, diretamente sobre os frios: uva Itália, laranjinhas kinkan.

Frutas frescas podem ser servidas em separado, decorando a mesa propriamente dita: figo, melão, abacaxi, manga, maçã, pêra... Todas as frutas já devem estar abertas, descascadas, fatiadas, enfim, prontas para o consumo, com os frios.

Outros elementos utilizados para decoração: tomate seco, ovinhos de codorna, fios de ovos, ramos de manjerição ou outras ervas.

Bebidas: Sirva vinho e refrigerantes. Que vinho? Bem, como diz o Márcio ,

"O entrosamento perfeito entre um prato e o seu vinho deve manter a premissa de que o sabor do prato nunca sobressaia ao paladar do vinho. Não se combina pratos fortes com vinhos

brancos, nem pratos mais suaves com vinho tinto".Com os frios, portanto, sirva vinho tinto, um Cabernet Sauvignon, um Merlot...

Nada impede que sejam servidos chopp ou cerveja, em festas com mesas de frios. Vai depender de seu gosto. Afinal, vamos a restaurantes alemães para comer frios e tomar chopp, não é?

QUANTIDADES SUGERIDAS

FRIOS E QUEIJOS: um cálculo razoável nos leva a 150 g de frios e queijos, somados, por pessoa.

PÃES: 150 g por pessoa, mais as torradas e pães mais durinhos, como os pães suecos.

VINHOS: uma garrafa para cada dois ou três convidados, dependendo sempre daquilo que conhece deles, do clima (bebe-se mais vinho no inverno) e do que mais vai ser servido.

Não esqueça, o mais importante da festa é a sua disposição. Para uma festa assim, você deve estar disposto para atender seus convidados, deixando-os à vontade para que participem da informalidade da reunião, servindo-se e divertindo-se.

Acima de tudo, divirta-se!



MESA DE FRIOS

Você pode preparar uma festa com tábuas de frios e complementá-la com patês e aperitivos frios diversos ou, no caso de uma reunião menor, servir apenas os frios e aperitivos, acompanhados de pães variados.

Colocamos a sua disposição algumas das receitas de patês, aperitivos, para acompanhar sua festa de frios. Para o caso de uma reunião apenas com patês e aperitivos, escolha uma maior variedade de cada um deles.

Uma festa informal, com muito sabor e beleza, especial para diversos tipos de reuniões com adultos, as mesas de queijos e frios são muito usadas, hoje em dia. Pode comprar tudo pronto ou preparar, você mesmo, algumas tábuas de frios acompanhadas por cestas de pães variados.

As montagens de tábuas de frios são recentes e ainda têm sabor de novidade. São deliciosas, claro, mas o mais importante para quem vai montar uma delas é a parte "artística", a arrumação dos frios, combinando cores e administrando contrastes. A possibilidade de combinações é quase infinita, dependendo sempre de sua disposição para gastar, além das preferências gastronômicas.



A MESA DOS QUEIJOS

Comece selecionando quais os queijos que irá servir. Escolha os mais finos no dia-a-dia, como o Prato, a Mussarela e o Provolone. Considere um consumo médio (somando todos os tipos) de 150g a 200g por pessoa.

Uma boa mesa de queijos deve ser composta por diversos tipos, preferindo sempre aqueles que agradam mais a todos. Porém, as variedades normalmente adotadas são:

15% de queijos de mofo branco, como o Camembert, o Brie e o Chamois D'Or.

15% de queijos de mofo azul, como o Gorgonzola, o Chamois Bleu e o Crem'Azur.

20% de queijos tipos suíços, como o Gruyère, o Fol Epi e o Maasdamer.

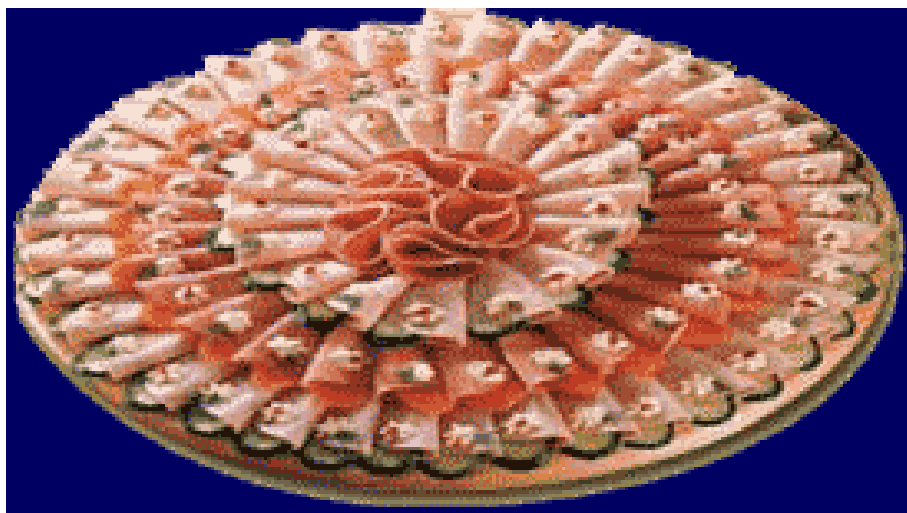
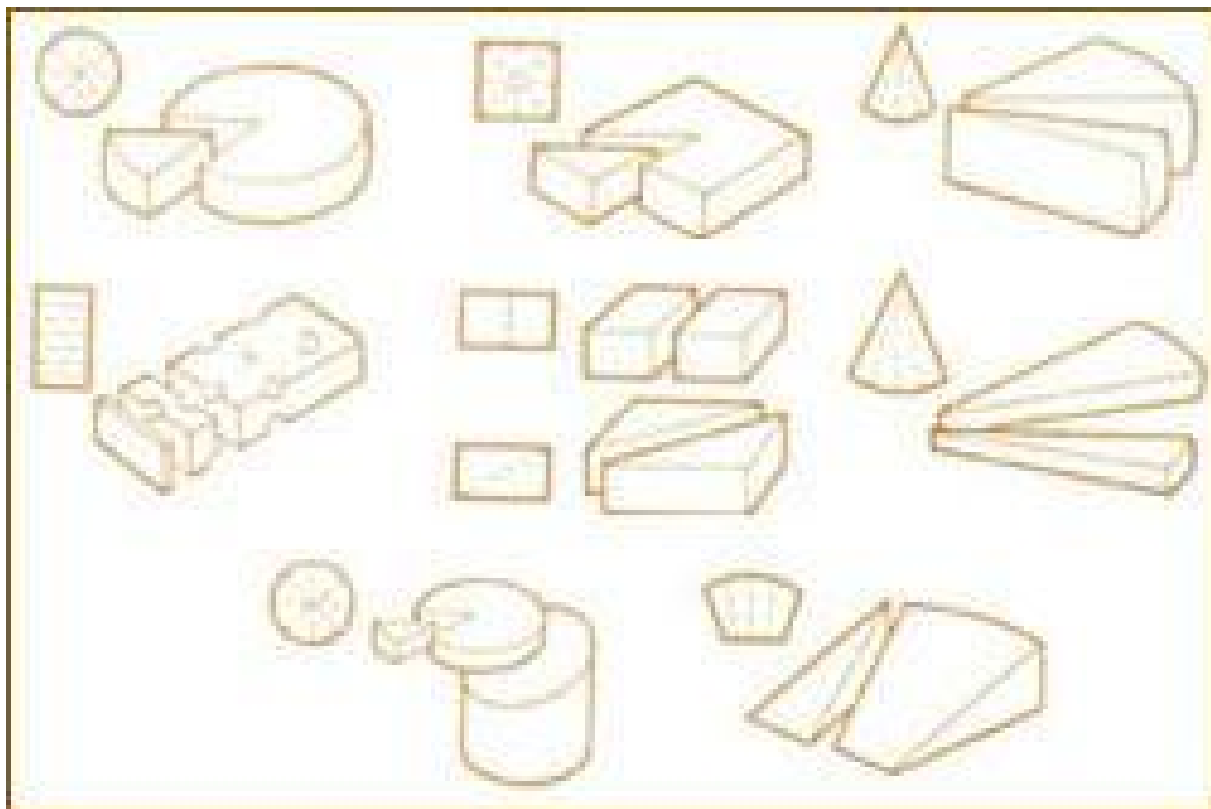
15% de queijos de sabor forte, como o Port Salut, o Parmesão e o Chavroux.

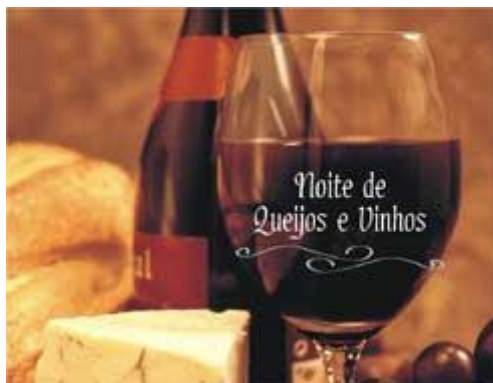
10% de queijos cremosos com sabores especiais, como o Rambol nas versões Saumon (salmão), Fines Herbes (ervas finas), Provençale (pimentão e azeitona), Noix (nozes) e Poivre Vert (pimenta verde).

Coloque os queijos escolhidos em tábuas e, em cada uma, uma faca própria, para não 'misturar' sabores e aromas e facilitar o corte. Talheres, pratos, copos e guardanapos devem ser arrumados à parte, num canto da mesa ou em bancada auxiliar. Se você estiver organizando um "Queijos & Vinhos" para poucas pessoas, reduza os tipos servidos a 4 ou 5 variedades.

O CUIDADO COM O CORTE

Para cada formato de queijo há um corte ideal, que distribui quantidades proporcionais de massa e crosta. Observe as ilustrações abaixo e repare na maneira correta de corta-los. Leve os queijos à mesa já com os cortes iniciados, para orientar seus convidados a servirem. Além disso, note que cortes diferentes ajudam a decorar a própria mesa, incrementando seu visual.





RECEITAS

PATÊS

HOMUS TAHINE

½ pacote de grão-de-bico
Suco de 2 limões médios
1 colher de sopa rasa de sal
4 dentes de alho socados
3 colheres de sopa rasas de tahine

PREPARO

Deixe o grão-de-bico de molho de um dia para outro.
Depois, cozinhe-o deixando cerca de 15 minutos em água fervente.
Escorra a água, reservando uma xícara desta água. Esfregue os grãos, uns contra os outros, removendo o máximo possível das cascas.
Use um multiprocessador e bata os grãos, o limão, o alho, e parte da água do cozimento.
Se ficar muito denso, acrescente mais água do cozimento ou água fria comum.
Volte a processar até que a massa adquira a consistência de um purê mas sem partículas sólidas. Acrescente o sal e o tahine e processe novamente.
Passe para o recipiente que vai servir frio, acrescente a salsinha bem picada, regue com azeite, e sirva com pão árabe. Se desejar, decore com folhas de hortelã.

Curiosidade:

Tahine é uma pasta espessa feita com sementes de gergelim, utilizada na culinária do Oriente Médio. É empregada como tempero, em molhos e pastas.

ALICHELA

2 dentes de alho pequenos
Sal e pimenta-do-reino a gosto
½ xícara de chá de salsinha bem picada
1/3 de xícara de chá de azeite de oliva
20g de filés de anchovas

PREPARO

Antes de picar, lavar bem a salsinha e deixar secar. Pode-se picar em um processador.

Colocar em um pilão os dentes de alho, socar. Depois acrescentar os filés de anchovas.

Socar até obter uma pasta bem homogênea.

Acrescentar aos poucos a salsinha picada e continuar socando acrescentando alternadamente o azeite de oliva.

Corrigir o ponto de sal e acrescentar a pimenta-do-reino. Servir com pão italiano ou torradas.

PATÊ DE SALMÃO

2 xícaras de chá de manteiga

4 colheres de sopa de molho de tomate

2 colheres de sopa de conhaque

1 colher de sopa de mostarda

500g de filés de salmão limpo em pedaços

200g de filé de truta defumada (ou normal)

6 grãos de pimenta-do-reino

2 cebolas grandes picadas

1 pitada de noz-moscada

2 folhas de louro

1 dente de alho picado

PREPARO

Frite na metade da manteiga o alho com a cebola.

Assim que eles estiverem macios, junte os dois peixes e deixe cozinhar bem.

Junte os demais ingredientes e passe pelo processador até obter uma pasta lisa.

Forre uma fôrma de bolo inglês de 21x12cm com papel-alumínio e despeje o patê.

Leve para gelar até ficar bem firme. Sirva com torradas e salada de folhas verdes.

PASTA DE ATUM PARA CANAPÉS

1 lata de atum

1 colher (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de cebola ralada

250g de maionese

1 colher (chá) de mostarda

½ colher (sopa) de catchup

PREPARO

Misture tudo muito bem, passe nos canapés e decore a gosto.

PASTA RUSSA PARA CANAPÉS

2 gemas cozidas passadas pela peneira

1 colher (café) de suco de limão

6 colheres (sopa) de maionese

½ xícara (chá) de beterraba ralada

1 colher (sopa) de salsinha picada

3 colheres (sopa) de creme de leite

pimenta-do-reino e sal a gosto

PREPARO

Misture tudo muito bem, passe nos canapés e decore a gosto.

PATÊ DE SALMÃO DEFUMADO

150g de ricota fresca passada pela peneira

1 colher (sopa) de requeijão cremoso

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de molho de pimentas

sal a gosto

100g de salmão defumado

1 pitada de ervas finas

PREPARO

Coloque todos os ingredientes no processador e bata até formar um creme. Sirva gelado.

PASTA DEFUMADA ROSÉ

200 g de peito defumado de chester moído

100 g de cream cheese

150 g de ricota fresca passada pela peneira

1/3 xícara (chá) de catchup

¼ xícara (chá) de maionese

½ xícara (chá) de creme de leite
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto
½ sachê de gelatina branca sem sabor (06 g)
1/3 xícara (chá) de água filtrada

PREPARO

Bata todos os ingredientes no processador, junte a gelatina hidratada na água fria e dissolvida em banho-maria conforme instruções da embalagem.

Bata novamente até obter uma mistura lisa e homogênea.

Em seguida, coloque em uma fôrma ligeiramente untada com azeite e leve à geladeira por algumas horas. Desenforme e sirva acompanhado da decoração.

DECORAÇÃO

fios de ovos escorridos
cerejas frescas
torradinhas

SARDELA ITALIANA

4 pimentões vermelhos grandes cortados em rodela
10 colheres (sopa) de azeite puro
100 g de filé de alicha no óleo, escorridos e picados
3 dentes de alho socados
1 colher (sopa) de orégano
1 colher (sobremesa) rasa de pimenta calabresa seca
sal - se necessário

PREPARO

Aqueça o azeite, doure o alho e refogue os pimentões por 15 minutos ou até que estejam al dente. Deixe amornar e bata no liquidificador com os demais ingredientes.

Leve ao fogo, mexendo de vez em quando, até obter o ponto granulado, temperar a gosto.

Servir somente no dia seguinte, acompanhado de torradinhas ou pão italiano.

PATÊ DE CENOURA

200g cenouras cozidas

1 cebola pequena picada

4 colheres de sopa de azeite

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 sachê de tempero em pó para salada (tipo sazón)

Sal a gosto

Creme de leite até o ponto desejado

PREPARO

Bata tudo no liquidificador até formar uma pasta consistente, colocando o creme de leite aos poucos.

PATÊ DE DAMASCO

600g de damasco

1 xícara (chá) de água

½ xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de maionese

200g de creme de leite

PREPARO

Coloque o damasco e o açúcar em uma panela e leve ao fogo para ferver por 10 minutos, desligue o fogo, tampe e deixe para amaciar.

Pique o damasco bem pequeno, como se formasse uma pasta.

Misture a maionese e o creme de leite.

Prove o sabor e acrescente o que você desejar: ou creme ou maionese ou caldo do cozimento se quiser mais agridoce.

GUACAMOLE

1 Abacate grande maduro picado

2 dentes de alho amassados

2 tomates sem pele e sem sementes picadinhos

½ cebola média picadinha

2 colheres (sopa) de coentro fresco picadinho

1 colher (sopa) de cebolinha picada
½ pimenta dedo de moça picadinha
4 colheres (sopa) de suco de limão
Sal a gosto
Azeite a gosto

PREPARO

Misturar todos os ingredientes. Provar e temperar a gosto.
A seu gosto mais suco de limão e pimenta.

PATÊ DE PRESUNTO

300g de presunto
2 xícaras (chá) de maionese
100g de creme de leite
2 colheres (sopa) de molho inglês
1 colher (chá) de molho de pimenta

PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes.
Prove o sabor e acrescente o que você desejar: ou creme ou maionese.

PATÊ DE MORTADELA

300g de mortadela
2 xícaras (chá) de maionese
100g de creme de leite
2 colheres (sopa) de molho inglês
1 colher (chá) de molho de pimenta
1 colher (sopa) de salsinha

PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes.
Prove o sabor e acrescente o que você desejar: ou creme ou maionese.

PÃO DE CEBOLA GRATINADO

1 pão italiano comprido
1 pacote de sopa de cebola
1 lata de creme de leite
1 xícara (chá) de queijo prato ralado
2 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de salsa picada
½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado

PREPARO

Corte o pão italiano em fatias finas, sem separá-las, formando uma espécie de "sanfona" ligada pela base. Apóie-as sobre uma folha de papel de alumínio e coloque em uma assadeira.

À parte misture a sopa de cebola com o creme de leite, o queijo prato, a manteiga e a salsa. Misture tudo muito bem e vá colocando porções desta mistura entre as fatias de pão.

Polvilhe com o queijo parmesão ralado e leve ao forno médio-alto (200°C) para dourar por 20 minutos.

DICA :

Com essa pasta você pode preparar patês ou rechear frango assado. Você pode substituir o pão italiano por 2 baguetes. Sirva sobre folhas de alface.

Tempo de Preparo : 30 minutos - Rendimento : 6 porções

PEPERONATA

½ colher (chá) de sal
4 dentes de alho
1 colher (café) de orégano
2 pimentões vermelhos grandes
2 pimentões amarelos grandes
1 colher (sopa) de alcaparras
½ xícara (chá) de azeite de oliva
1 folha de louro

PREPARO

Lavar e secar os pimentões, unta-los com um pouco de azeite e colocar no forno ou na chama do fogão até que as peles estejam levemente queimadas.

Retirar do forno e colocar os pimentões em um saco de papel, fechar bem e deixar descansar por 15 minutos, isso ajuda a soltar com mais facilidade a pele.

Esfregue os pimentões com o saco ainda fechado. Retirar a pele dos pimentões, eliminar as sementes e cortar o pimentão em tiras de ½ cm no sentido do comprimento. Reservar.

Descascar os dentes de alho e fatia-los finamente, misturar os dentes de alho, azeite, sal, orégano e folha de louro. Em um recipiente ou vidro arrumar camadas alternadas de tiras de pimentão e molho até terminar os ingredientes, colocar em geladeira por 12 horas antes de servir. Sirva com pão italiano.

TERRINE DE COGUMELOS

500ml de creme de leite fresco

250g de champignon

250g de funghi

250g de cream-cheese

1 sachê de gelatina sem sabor branca (12g)

½ copo americano) de água quente

Sal

Pimenta-do-reino a gosto

PREPARO

Misture o creme de leite com o cream-cheese. Acrescente o champignon cortado em laminas finas, o funghi hidratado e por último a gelatina dissolvida na água quente.

Tempere. Misture bem, coloque em fôrma de sua preferência e leve para gelar.

TERRINE DE SALMÃO

500ml de creme de leite fresco

250g de salmão defumado ou normal

250g de cream-cheese

1 sachê de gelatina sem sabor branca (12g)

½ copo (americano) de água quente

Sal

Sementes de papoula

PREPARO

Passe o salmão no multiprocessador ou pique na faca, retire um pouco para decorar.

Misture o creme de leite com o cream-cheese. Acrescente os outros ingredientes, misture bem.

Por último a gelatina dissolvida na água. Tempere. Misture bem, coloque em fôrma de sua preferência e leve para gelar. Desenforme.

GELATINA DE LEGUMES E CREAM CHEESE

2 colheres (sopa) de azeite

1 ½ xícara (chá) de abobrinha verde picadinha

½ xícara (chá) de cenouras cozidas picadinhas

½ xícara (chá) de pimentão verde / vermelho / amarelo picados

temperos a gosto

½ xícara (chá) de leite

150g de cream cheese

1 envelope de gelatina sem sabor branca derretido em ½ xícara água

PREPARO

Refogue a abobrinha e a cenoura no azeite. Tempere a gosto. Misture os pimentões.

Bata no liquidificador o cream cheese, o leite e a gelatina dissolvida.

Em uma fôrma escolhida faça uma camada de creme, deixe firmar na geladeira, por cima arrume os legumes. Faça outra camada de creme, leve novamente até firmar. E assim até terminar. Desenforme e corte.

BOLO GELADO DE ATUM

1 kg de batatas cozidas, descascadas e amassadas

1 colher (sopa) de caldo de galinha

1 cebola pequena ralada

2 latas de atum na água

1 xícara (chá) de maionese

2 cenouras cozidas em rodela

100g de azeitonas verdes picadas

PREPARO

Tempere as batatas quentes com o caldo de galinha. Misture até dissolver.

Acrescente a cebola, o atum escorrido e a maionese. Misture bem.

Coloque em uma forma desmontável pequena, leve à geladeira por 1 hora, desenforme, decore com folhas de alface, rodela de cenoura e azeitonas verdes.

MOUSSE DO MEDITERRÂNEO

100 g de cream cheese em temperatura ambiente

50 g de queijo roquefort picado

1 colher (sobremesa) rasa de mostarda

1 colher (café) rasa de curry

1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de cebola bem picada

½ litro de creme de leite fresco sem bater

1 envelope de gelatina branca sem sabor (12 g)

1/3 xícara (chá) de água

sal a gosto

molho de pimenta a gosto

noz moscada ralada a gosto

PREPARO

Coloque em um refratário grande os queijos, a mostarda, o curry e o leite, vá amassando com um garfo até obter um creme ligeiramente granuloso. Junte a cebola, o creme de leite fresco, a gelatina hidratada na água fria e dissolvida em banho-maria, tempere a gosto.

Espalhe a mousse em uma fôrma de furo central de 18 cm de diâmetro e ligeiramente untada com azeite. Por último, leve à geladeira até o dia seguinte ou até que esteja bem firme.

No momento de servir, desenforme a mousse sobre um prato e empregue a guarnição.

Sirva bem gelada.

GUARNIÇÃO PARA ACOMPANHAR

folhas de alface americana rasgadas

tomates secos temperados escorridos

galhos de manjerição

Dicas do Chef

Bata os seis primeiros ingredientes no liquidificador, junte os demais e envolva devagar. Desta maneira, você terá uma mousse homogênea e não com os queijos granulados, o que ficaria da mesma forma, excelente.

No final do preparo da mousse, acrescente na massa um vidro pequeno de palmitos ou

aspargos em conserva bem picados.

Em um dia de festa, guarneça a mousse com torradinhas, casquinhas crocantes ou bruschettas de alho e orégano.

CREME DE MAÇÃ (para acompanhar peito de peru defumado ou frango ou tábuas de frios)

2 maçãs descascadas raladas

suco de 1 limão pequeno

1 cebola pequena ralada

1 xícara (chá) de maionese

4 colheres (sopa) de vinho branco

PREPARO

Misture todos os ingredientes. Sirva gelado.

SALADA VERDE

Repolho cortado bem fino

Maças verdes cortadas em palitos

Passas brancas sem sementes

Cenoura ralada

Maionese a gosto

SALADA DE FRANGO DEFUMADO

Frango defumado cortado em cubos

Palmito picado

Maçã vermelha picada

1 cenoura ralada

Tomate em rodela

Azeitonas verdes e pretas

Alface

MOLHO

1 lata de Creme de leite

2 colheres (sopa) de salsinha picada

2 colheres (sopa) de molho inglês

2 colheres (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de vinagre
sal a gosto

Misture: frango defumado, palmito, maçã, cenoura, tomate e azeitonas. Arrume em um prato enfeite com o alface sirva o molho a parte ou jogue por cima.

PÃEZINHOS DE TOMATE SECO

30 g de fermento biológico para pães
1 colher (sopa) cheia de açúcar
1 colher (sopa) rasa de sal
2 ovos ligeiramente batidos
3/4 xícara (chá) de leite morno
1/3 xícara (chá) de óleo morno
1 colher (sopa) de requeijão cremoso
250 g de batatas cozidas espremidas ainda quentes
600 g a 700 g de farinha de trigo

PREPARO

Dissolva o fermento com açúcar, junte os demais ingredientes e mexa até obter uma mistura homogênea. Em seguida, vá acrescentando a farinha de trigo até obter o ponto de rasgar a massa. Passe para a bancada, acrescentando um pouco mais de farinha de trigo e sove rapidamente até obter uma massa lisa, homogênea e muito macia. Deixe descansar por 20 minutos.

RECHEIO

300 g de requeijão cremoso tradicional
50g de provolone ralado grosso
100 g de nozes picadas grosseiramente
200 g de tomates secos escorridos e picados

PREPARO

Misture todos os ingredientes do recheio e reserve.

COBERTURA

1 ovo ligeiramente batido com um fio de azeite
100 g de queijo parmesão ralado grosso
orégano a gosto para salpicar

MONTAGEM

Abra a massa sobre uma bancada ligeiramente enfarinhada no formato de um retângulo de 45 X 30 cm, corte em tiras de 8 cm de largura e em zigue-zague (como croissant's).

Aplique sobre os triângulos de massa uma colherada cheia de requijão cremoso, salpique com as nozes e os tomates secos picados e enrole da parte mais larga para a parte estreita.

Coloque os pãezinhos em chapas de alumínio sem untar, pincele com o ovo batido, salpique a cobertura e deixe crescer novamente até dobrar de volume.

Leve ao forno pré aquecido na temperatura de 200°C e asse até que estejam ligeiramente dourados.

NOTA: pode fazer bolinhas médias e achatar levemente.

PALITINHOS DE TOMATE CEREJA COM QUEIJO MINAS

200 g de tomate cereja
400 g de queijo minas
Folhas de alface ou rúcula

Corte o queijo em cubos e os tomates ao meio. Espete o queijo no palito, por cima coloque um pedaço de folhas de alface e complete com a metade do tomate.

Sirva os palitinhos com molho shoyu.

MOUSSE DE SALAMINHO

200 g de maionese
150 g de creme de leite
150 g de salaminho
5 gotas de molho inglês
1 colher de café de sal
1 envelope de gelatina sem sabor vermelha
50 ml de água

PREPARO

Dissolva a gelatina com manda a embalagem nos 50 ml de água.

Processe o salame até que fique bem moído, misture todos os ingredientes.

Coloque em forma para musse untada com óleo. Leve à geladeira e sirva no dia seguinte.













