tanamesa.com

Ebook
71

Carnes Assadas & Grelhadas

István Wessel

uma pitadinha para abrir seu apetite



quem esteve nessa mesa



István Wessel
Líder da Mesa

A gastronomia está no DNA de István Wessel. Em casa, seu pai, Lászlo, sempre fazia questão de preparar as carnes. De uma linhagem de açougueiros húngaros, István tinha dez anos quando emigrou para o Brasil com a família, em 1956. Em São Paulo, o clã seguiu no mesmo ramo e fez história. Há seis décadas, a conceituada marca Wessel se destaca no ramo de cortes especiais, como bife ancho, picanha, fraldinha, filé-mignon e hambúrgueres. Formado em hotelaria pela Cornell University, em marketing pela Pace University, ambas de Nova York, e em administração pela FGV, ele também exercita sua paixão pela gastronomia em livros (assina seis publicações e é coautor de outras três) e programas de rádio.

Instagram **Facebook** **Site**



Bistecas de Cordeiro na Grelha com Salada Grega

Tempo: 2 horas e 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: dificinho

Receita
— Paula Rizkallah

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

charutinhos de folha de uva

14 folhas de uva (98 g)
1,5 litro de água fervente
300 g de patinho moído
1/2 xícara (90 g) de arroz branco tipo 1
1/4 de colher (chá) (1 g) de pimenta síria
2 colheres (sopa) (6 g) de hortelã picada
1 dente de alho (6 g), picado
1/2 cebola grande (90 g), picada
1 colher (sopa) (15 ml) de azeite de oliva
1,5 litro de caldo de carne fervente
sal e pimenta-do-reino branco moída na hora a gosto

salada

1 tomate Débora bem grande maduro (150 g)
1 pepino (230 g), sem casca e sem sementes
1 pimentão verde (115 g)
1/2 cebola-roxa grande (95 g), em cubos
1 colher (sopa) (10 g) de alcaparra em conserva, lavada para remover o excesso de sal
1/2 xícara (65 g) de azeitona Kalamata
1/2 colher (chá) (1 g) de orégano seco
4 colheres (sopa) (60 ml) de azeite de oliva extravirgem
2 colheres (sopa) (30 ml) de vinagre de vinho tinto
1/2 xícara (75 g) de queijo feta esfarelado
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

bistecas

8 bistecas de cordeiro (450 g)
1 colher (chá) (4 g) de sal kosher
1 colher (chá) (1 g) de orégano seco
1 colher (sopa) (6 g) de coentro em pó
pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

charutinhos de folha de uva

1. Elimine os talos das folhas de uva e mergulhe-as na água fervente por 3 segundos, só até murcharem. Depois retire, escorra e reserve as folhas.

1. Numa tigela, misture a carne, o arroz, a pimenta síria, a hortelã, o alho, a cebola, sal e pimenta-do-reino.
2. Reserve 2 folhas de uva. Abra as demais folhas, uma a uma, coloque cerca de 1 colher (sopa) do recheio no centro e enrole como um charuto.
3. Forre o fundo de uma panela média com as 2 folhas de uva reservadas e disponha os charutos por cima, empilhando-os.
4. Regue com o azeite, junte metade do caldo fervente, tampe a panela e cozinhe por 2 horas, regando de vez em quando com o restante do caldo.

salada

5. Pelo menos 1 hora do momento em que pretende servir, corte o tomate, o pepino e o pimentão em pedaços bem pequenos.
6. Numa tigela grande, misture esses pedaços com a cebola-roxa, a alcaparra, a azeitona e o orégano, tempere com sal e pimenta-do-reino e regue com 3 colheres (sopa) de azeite e o vinagre.
7. Deixe descansar à temperatura ambiente enquanto prepara as bistecas.

bistecas

8. Cerca de 20 minutos antes de levar à grelha, retire as bistecas da geladeira e aqueça a churrasqueira ou grill para um fogo médio-alto.
9. Tempere ambos os lados das bistecas com sal, pimenta-do-reino, orégano e coentro em pó. Tempere bastante mesmo.
10. Grelhe as bistecas por 4 a 6 minutos de cada lado, até ficarem bem tostadinhas por fora e rosadas (entre malpassadas e ao ponto) por dentro.
11. Divida a salada entre 4 pratos e acrescente 2 a 3 charutos de folha de uva a cada um.
12. Esfarele 1/4 do queijo feta sobre cada prato e disponha 1 ou 2 bistecas recém-saídas da grelha.
13. Regue tudo com o azeite restante e sirva em seguida.



Kafta no Espeto (Kafta Michwye)

Tempo: 1 hora e 20 minutos

Rendimento: 14 unidades

Dificuldade: facinho

Receita
— Adriana Queiroz

Fotografia
— Valentino Fialdini

ingredientes

1 kg de patinho ou capa de filé moído 2 vezes
2 xícaras (136 g) de salsinha picada
1 cebola média (180 g), picada
1/4 de colher (chá) (1 g) de pimenta-do-reino branca moída na hora
1 colher (chá) (2 g) de pimenta síria
sal a gosto

modo de preparo

1. Coloque a carne, a salsinha e a cebola numa tigela e misture bem com as mãos.
2. Junte sal a gosto e as pimentas e misture novamente.
3. Molhe as mãos e os espetos em água gelada.
4. Forme bolas de carne e molde-as em volta dos espetos.
5. Leve para assar na brasa ou grelha até o ponto desejado, virando os espetos para dourem de maneira uniforme.
6. Sirva com pão sírio, homus ou molho tarator.

utensílios

Espetinhos de bambu para churrasco



Medalhão de Filé-Mignon

Tempo: 35 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Paula Rizkallah

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

4 medalhões de filé-mignon (400 g)
4 fatias de bacon (80 g)
1 colher (sopa) (4 g) de tomilho
1/3 de xícara (80 ml) de vinho branco seco
2 colheres (sopa) (30 g) de manteiga sem sal
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Tempere os medalhões com sal e pimenta.
2. Enrole uma fatia de bacon ao redor de cada medalhão e fixe com um palito de dente.
3. Grelhe os medalhões, começando pelas laterais onde está o bacon, e depois a base e o topo. Retire-os da frigideira e reserve.
4. Na mesma frigideira, coloque o tomilho, o vinho e a manteiga gelada e emulsione o molho com um batedor de arame.
5. Retire do fogo e sirva com os medalhões.

utensílios

Palitos de dente



Filé-Mignon Grelhado com Molho de Vinho Tinto

Tempo: 45 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: facinho

Receita
— Fred Frank

Fotografia
— Carolina Milano

ingredientes

500 ml de vinho tinto seco
4 bifes de filé-mignon (640 g)
3 1/3 colheres (50 g) de manteiga sem sal
250 ml de demi-glace
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Numa panela, coloque o vinho e leve ao fogo até estar reduzido a 1/5 do volume inicial.
2. Tempere os bifes com sal e pimenta e grelhe-os lentamente na manteiga, até o ponto desejado.
3. Retire os filés da panela, junte o demi-glace e o vinho reduzido e deixe reduzir por mais 5 minutos.
4. Monte o prato e sirva imediatamente. Se desejar, acompanhe com palmito pupunha salteado no azeite.



até aqui é
apenas uma
pitadinha

na versão completa você encontra

26
RECEITAS

52
PÁGINAS



















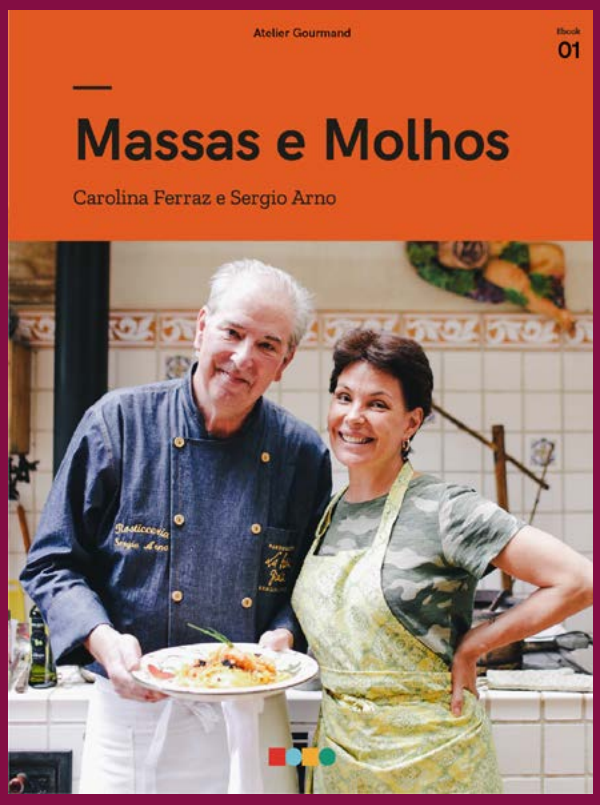
—

tudo
para você
bem aqui!

tanamesa.com/ebook71

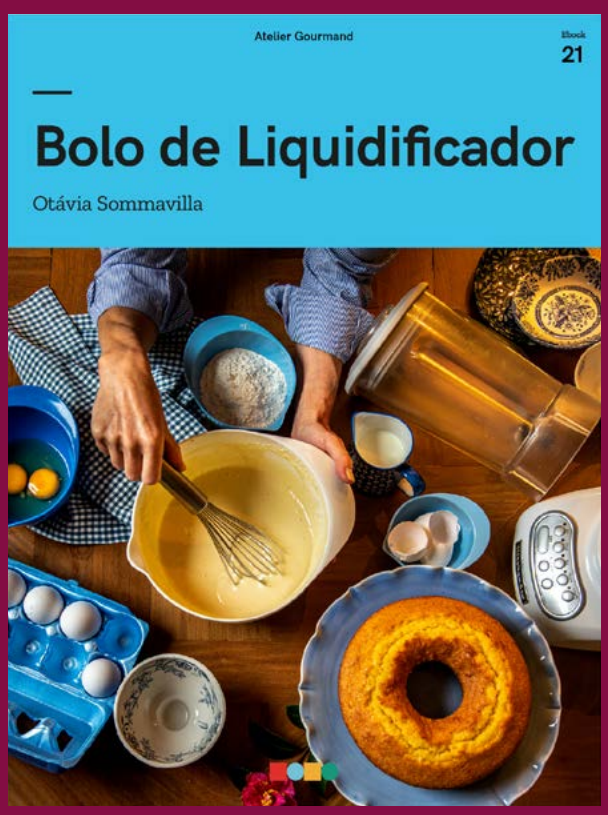
Somos + de
60 ebooks

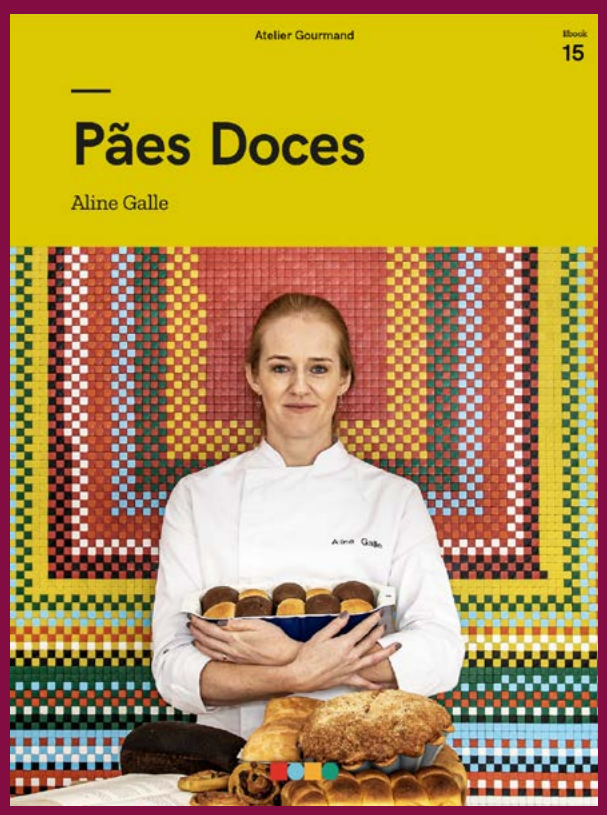
confira nossos best sellers

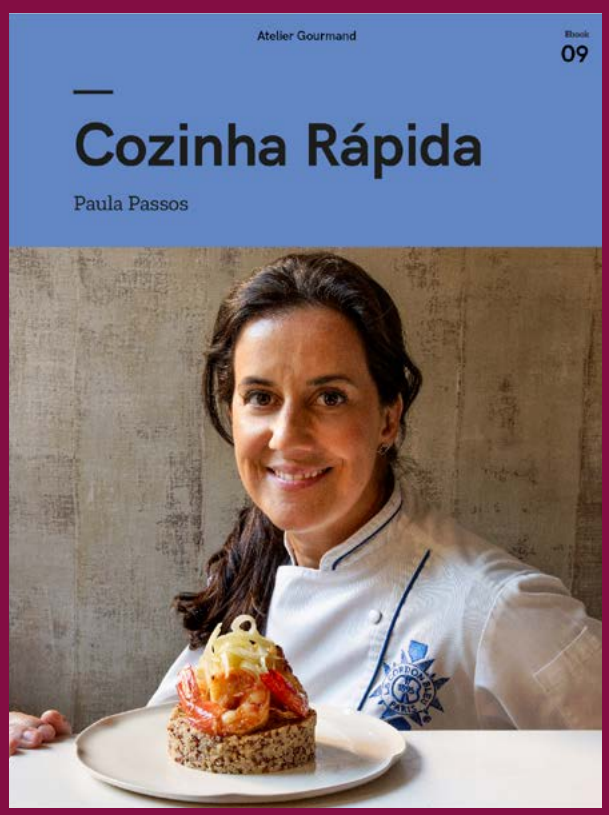












— até a
próxima :)

tanamesa.com

Para saber mais, acompanhe a gente!

Copyright © 2020 - Tá na Mesa | Todos os direitos reservados.