



Receitas de

➤ NATAL E ANO NOVO ➤

Um ebook com receitas que vão deixar as suas festas de fim de ano muito mais gostosas!



Zona Sul ❤️ 2021





Sumário



03 EXPERTS E CHEFS EXPERTS

05 SALADA DE BACALHAU COM FRUTAS SECAS

por Bia Souza

07 SALADA WALDORF

por David Eleutério

09 CURRY DE FRANGO PANANG

por Thiago Rosetti

11 CRUMBLE DE COGUMELOS, FAROFA DE MANDIOCA E MIX DE CASTANHAS

por Lorena Abreu

13 TALHARIM AO MOLHO DE CAFÉ COM CARPACCIO DE TRUFAS NEGRAS

por Marcelo Scofano e Paulo Tassinari

15 PANETONE ARTESANAL E CHOCOTONE

por Roberto Neves

17 LOMBO DE PEIXE COM BRANDADE DE BACALHAU, AMÊNDOAS E TOMATES ASSADOS

por David Eleutério

19 ARROZ DE POLVO

por Thiago Rosetti

21 CONGRO ROSA GRELHADO COM PUPUNHA E SHITAKE

por Carlos Ohata

23 TARTAR CITRON SICILIANO À LA FRAISER

por Dominique Guérin

25 BACALHAU MEDITERRÂNEO COM POLENTA DE COLHER

por Piero Cagnin

27 PERU SADIA COM ESPUMANTE



04 EXPERTS E CHEFS CHEFS

06 BACALHAU ESPIRITUAL

por Beth de Sá

08 ÁRVORE DE CREME DE AVELÃ COM CACAU

por Thays Costa

10 CROSTATA ITALIANA

por Paulo e Gabi Tassinari

12 CRUMBLE DE FRUTAS VERMELHAS, FAROFA DE GRANOLA E SORVETE DE BAUNILHA

por Lorena Abreu

14 LULAS RECHEADAS COM COTECHINO

por Piero Cagnin

16 CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

por Beth de Sá

18 PUDIM DE PANETONE AMANTEIGADO

por Thays Costa

20 ARROZ DE FIM DE FESTA

por David Eleutério

22 PANACHE DE CORDEIRO COM FAVAS E MINIS LEGUMES COM ERVAS

por Christophe Lidy

24 QUICHE DE QUEIJO BRIE COM PÊRAS

por André Guedes

26 TENDER COM PURÊ DE BATATA DOCE

por Marcelo Malta

28 CHESTER PERDIGÃO COM ERVAS E LEGUMES



Experts Zona Sul



⇒ **PAULO TASSINARI** ⇐

Expert em Cafés



⇒ **LORENA ABREU** ⇐

Expert em
Cozinha Saudável



⇒ **MARCELO SCOFANO** ⇐

Expert em Azeites



⇒ **PIERO CAGNIN** ⇐

Expert em Pizzaria
e Spaghetteria



⇒ **CARLOS OHATA** ⇐

Expert em Peixes
e Frutos do Mar



⇒ **CHRISTOPHE LIDY** ⇐

Expert em Gastronomia



⇒ **DOMINIQUE GUERIN** ⇐

Expert em Pâtisserie



⇒ **ANDRÉ GUEDES** ⇐

Expert em Queijos
e Frios



⇒ **MARCELO MALTA** ⇐

Expert em Carnes



⇒ **JOSÉ PADILHA** ⇐

Expert em Cervejas



⇒ **DIONÍSIO CHAVES** ⇐

Expert em Vinhos

CLIQUE E SAIBA MAIS SOBRE OS EXPERTS ZONA SUL!

Chefs Zona Sul



» BIA SOUZA «



» BETH DE SÁ «



» DAVID ELEUTÉRIO «



» THIAGO ROSSETTI «



» THAYS COSTA «



» ROBERTO NEVES «

CLIQUE E SAIBA MAIS SOBRE OS CHEFS ZONA SUL!



SALADA DE BACALHAU COM FRUTAS SECAS

por Bia Souza

INGREDIENTES

- Bacalhau dessalgado 500g
- Alho poró 100g
- Cebola branca 100g
- Cebolinha 100g
- Salsinha 100g
- Uvas passas sem sementes 30g
- Tâmara medjool 40g
- Damasco seco 40g
- Nozes 40g
- Castanha de caju 40g
- Castanha do Pará 40g
- Alho 2 dentes (40g)
- Cebola roxa 100g
- Azeite extra virgem a gosto
- Sal a gosto
- Noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Cozimento do bacalhau

1. Corte o alho poró, a cebola branca, 50g de salsinha, 50g cebolinha. Adicione um litro de água e leve ao fogo por aproximadamente 15 minutos. Adicione o bacalhau e cozinhe de 8 a 10 minutos.
2. Retire o bacalhau do caldo e desfie em lascas. Reserve.

Salada

1. Corte grosseiramente as frutas secas, com exceção da uva passa.
2. Corte a cebola roxa em pétalas, o alho grosseiramente e leve ao fogo com um pouco de azeite por aproximadamente 2 minutos. Reserve.
3. Misture as frutas secas, o bacalhau, noz moscada, a cebola em pétalas com alho. [Se preferir retire o alho]. Finalizar com cebolinha e salsinha.
4. Misture todos os ingredientes delicadamente e se for preciso, corrigir o sal.





BACALHAU ESPIRITUAL

por Beth de Sá



INGREDIENTES

- . 500g de bacalhau
- . 150g cenouras raladas
- . 100g cebola branca em tiras
- . 15g alho
- . 50g manteiga
- . 60 ml de azeite
- . Pimenta a gosto
- . Sal a gosto
- . 50g farinha de trigo
- . 500ml leite do cozimento do bacalhau
- . 200g creme de leite
- . 2g nós moscada
- . 70g de farinha panko
- . 75g parmesão ralado



MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela acrescente manteiga e deixe aquecer, entre com a farinha mechendo com um batedor de arame, adicione o leite do cozimento do bacalhau aos poucos sem para de mexer, espere cozinhar acrescente o creme de leite e finalize com a nos moscada um pitada de salve de pimenta.
- 2.** Dessalgue o bacalhau, desfie, rale a cenoura, corte as cebolas em tiras finas, pique o alho bem picado, em uma panela refogue a cebola e o alho em azeite, acrescente a cenoura e refogue por 2 minutos, acrescente o bacalhau desfiado, acerte o sal e a pimenta, deixe cozinhar em fogo brando 3 minutos em seguida acrescente o molho bechamel.
- 3.** Arrume o conteúdo em um refratário, cubra com farinha panko e polvilhe o parmesão sobre, leve ao forno a 200 graus por 20 minutos ou até dourar.





SALADA WALDORF

por David Eleutério



INGREDIENTES

- 1 aipo inteiro
- 3 maçãs
- 50 g cereja em marrasquino
- 50 g nozes torradas e picadas
- 150 ml creme de leite fresco



MODO DE PREPARO

1. Tire a fibra do aipo e corte em meia luas moscada um pitada de salve de pimenta.
2. Tire as sementes das macas e fatie; m seguida acrescente o molho bechamel.
3. Bata o creme de leite a meio ponto de chantilly [creme des alpes] forno a 200 graus por 20 minutos ou até dourar.
4. Junte o aipo e as macas numa tigela e junte as cerejas picadas.
5. Verta o molho em cima e misture.
6. Monte a salada e salpique as nozes em cima.





ÁRVORE DE CREME DE AVELÃ COM CACAU

por *Thays Costa*

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- Óleo para besuntar
- 1 e 3/4 de xícara (chá) de creme de avelã com cacau derretido por 1 minuto no micro-ondas
- 2 claras levemente batidas com um pouquinho de leite para pincelar
- Gergelim branco torrado para salpicar
- Açúcar misturado com um pouco de água para pincelar

MODO DE PREPARO

Dilua o fermento no leite com o açúcar. Junte as gemas, a manteiga, a farinha e o sal e misture bem. Transfira para uma superfície lisa enfarinhada e sove bem, rasgando a massa, até formar uma bola lisa. Besunte levemente a massa com óleo, coloque em uma tigela, cubra com filme plástico e deixe crescer por 40 minutos. Divida a bola de massa ao meio 2 vezes para obter 4 porções. Com as mãos, estenda cada porção em formato triangular e termine de abrir com o rolo, até formar 4 "árvores" mais finas. Disponha uma "árvore" de massa nas costas de uma assadeira forrada com papel-manteiga untado com manteiga e espalhe 1/3 do creme de cacau. Cubra com outra massa, espalhe mais 1/3 do recheio, disponha mais uma massa e o restante do recheio e finalize com a quarta árvore de massa. Do centro do topo para baixo, trace superficialmente um tronco triangular fino, até a base ficar com 6 cm. Nas laterais, corte tiras de 3 cm da base até o topo, deixando o triângulo do centro livre (sem cortar). Retire 2 tiras da base para obter a parte de baixo do tronco (faça biscoitos com elas) e torça as demais 2 vezes para obter os galhos. Deixe crescer por mais uns 30 minutos, pincele com a mistura de clara e leite e salpique gergelim na ponta de cada galho. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 15 minutos ou até dourar. Retire do forno, pincele com a mistura de açúcar e água e deixe esfriar. Sirva em temperatura ambiente.





CURRY DE FRANGO PANANG

por Thiago Rosetti

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de pasta de curry panang
- 1/2 colher de chá de açúcar
- 1-2 colher de chá de molho de peixe
- 1/2 xícara de leite de coco
- 450 g de peito de frango em cubos 3 folhas de lima kaffir, rasgadas em pedaços
- 2 folhas para enfeitar
- 200 ml de leite de coco
- 60 gr de cenoura
- 50 gr de nabo
- 10 gr de moyash

ARROZ JASMIM

- 200 gr arroz jasmim
- 1 folha de limão kaffir
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

CURRY

Refogue a pasta de curry PANANG em um pouco de óleo vegetal até ficar aromático, 2-3 minutos, e deglaciá-lo com 1/4 de xícara de leite de coco. Nota: Tradicionalmente, salteamos a pasta de curry em óleo de coco. Adicione as 3 folhas rasgadas de lima kaffir e deixe a mistura cozinhar, mexendo sempre, até o leite de coco secar novamente. Assim que o leite de coco secar, coloque os cubos de frango na panela e misture bem na pasta de curry. Adicione 1/2 xícara de leite de coco restante, molho de peixe, açúcar e cozinhe até que o frango esteja cozido (aproximadamente 8 a 9 minutos). Para servir despeje o curry em um prato fundo ou tigela rasa, coloque 2 colheres de sopa de leite de coco por cima para enfeitar, se desejar. Cubra com folhas finas de limão kaffir, moyash e fatias de pimenta. Sirva com arroz de jasmim quente.

ARROZ

Em uma panela média com tampa bem justa, misture o arroz jasmim, 1 1/2 xícara de água e 1/2 colher de chá de sal e leve para ferver.

Mexa uma vez, tampe e reduza o fogo. Cozinhe por 15 minutos. (Não levante a tampa nem mexa!) Retire do fogo e deixe descansar, coberto, por 5 minutos; Afofe com um garfo e sirva





CROSTATA ITALIANA

— por Paulo e Jabi Tassinari



INGREDIENTES

- 400g farinha de trigo
- 200g Açúcar
- 1 colher de sobremesa ou 5 g de fermento
- 2 ovos
- 100 g manteiga
- 1/2 limão siciliano ralado
- 320 de Geleia Zuegg
- Açúcar cristal a gosto



MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno por 10 minutos a 180°C.

Adicione em uma tigela todos os ingredientes secos e misture bem. Em seguida, acrescente os ovos, a manteiga e misture com as mãos. Em seguida adicione as raspas de limão siciliano a essa massa. Unte a forma e espalhe a massa no fundo, separando uma parte para as tiras do topo da crostata. Em seguida, acrescente a geleia na forma. Para finalizar, salpique açúcar cristal. Leve ao forno por 30 minutos à 200°C.





CRUMBLE DE COGUMELOS, FAROFA DE MANDIOCA E MIX DE CASTANHAS

por Lorena Abreu

INGREDIENTES

- 1kg de cogumelos frescos variados fatiados
- 2 maços de espinafre baby
- 500g de batata calabresa cortada em rodela fina
- 4 dentes de alho picadinhos
- 1 cebola picadinha
- 1l de leite vegetal de castanha de caju marca A TAL DA CASTANHA
- 1 noz moscada bolinha
- 1 ervas de provance KOTANYI
- Sal marinho a gosto
- Pimenta do reino moída na hora
- Azeite extra virgem

CRUSTA

- 300g de pão brioche ralado
- 150g de Manteiga vegana
- 2 dentes de alho picados
- 1 ramo de tomilho
- 1 maço de salsinha
- Sal marinho a gosto

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno a 210 graus.

Em uma frigideira anti aderente, aqueça um pouco de azeite e salteie os cogumelos fatiados. Faça o procedimento em todos até acabar. Reserve. Em uma panela com água fervente, coloque as rodela de batata com um pouco de sal. Cozinhe até que fiquem macias e al dente. Com cuidado, retire as rodela de batata da água e reserve. Ainda na mesma panela com água do cozimento das batatas, coloque as folhas de espinafre e dê um choque térmico cozinhando rapidamente por 10 segundos e depois, coloque direto em água com gelo para interromper o cozimento e manter a cor. Esprema e retire o excesso de água. Reserve.

Em uma panela, aqueça azeite e murche a cebola. Em seguida, doure o alho. Junte o espinafre, os cogumelos e o leite vegetal, colocando aos poucos e deixando ele engrossar até virar uma textura de creme leite. Tempere com sal, pimenta, ervas de provance e noz moscada ralada na hora. Prove e ajuste os sabores. Reserve.

CRUSTA

Em uma panela, derreta a manteiga e doure o alho. Coloque o pão ralado e ervas. Ajuste o sal caso necessário e deixe ficar uma farofa úmida e crocante. Reserve.

MONTAGEM

Pegue uma travessa e coloque um pouco do creme, um pouco das batatas, mais creme até que tudo esteja uniformemente misturado. Cubra com a farofa de brioche e leve para assar que a crosta ficar dourada e crocante. Retire e sirva em seguida



CRUMBLE DE FRUTAS VERMELHAS, FAROFA DE GRANOLA E SORVETE

por Lorena Abreu

INGREDIENTES

- 2 pct de frutas vermelhas congeladas
- 2 maçãs
- 2 damascos in natura
- Sumo de 1 limão siciliano
- 300g de açúcar de coco

CROSTA

- 1 pct de granola de fruta secas ou cranberry e açaí marca JASMINE
- 150g de amêndoas
- 150g de castanha de caju granulada
- Canela em pó a gosto
- 200g Manteiga vegana
- 200ml Melado de cana

FINALIZAÇÃO

- Raspas de 1 limão siciliano
- 1 maço de hortelã
- 1 Sorvete bacio de latte de baunilha

MODO DE PREPARO

Corte as maçãs em cubos médios (sem sementes) e coloque em uma panela com as frutas congeladas. Com o fogo médio-baixo, deixe começar a virar uma geléia. Adicione a açúcar aos poucos e gotinhas de limão siciliano. Vá retirando a espuma que se forma na superfície e assim que os sabores tiverem equilibrados mas com uma textura de geléia, desligue o fogo e reserve.

Pré aqueça o forno à 210 graus.

CROSTA

Em uma tigela, misture todos os ingredientes até formar uma farofa úmida. Reserve.

MONTAGEM

Coloque a compota de frutas vermelhas no fundo da travessa e cubra com a farofa de granola. Leve ao forno até criar uma crosta dourada e crocante.

FINALIZAÇÃO

Retire do forno e decore com raspas de limão siciliano. Sirva em pratos individuais com sorvete e decore com folhas de hortelã.



TALHARIM AO MOLHO DE CAFÉ COM CARPACCIO DE TRUFAS NEGRAS E PARMESÃO

por Marcelo Scofano e Paulo Yassinari

INGREDIENTES

- 500 g talharim
- 80 ml azeite extra virgem clássico
- qb azeite extra virgem premium intenso
- 150 g farinha de trigo
- 500 ml leite integral
- 100 g creme de leite fresco
- 150 ml café longo
- 200 g parmesão em lascas
- 30 g trufas negras em lâminas
- qb sal e pimenta do reino

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, acrescente o azeite, a farinha de trigo e mexa até dourar.
2. Adicione o leite aos poucos e mexa vigorosamente até engrossar.
3. Coloque o café, misture bem, deixe engrossar mais um pouco e desligue o fogo.
4. Acrescente o creme de leite, corrija o sal e o tempero e reserve.
5. Cozinhe o talharim na água com pouco sal e escorra.
6. Misture o molho delicadamente no talharim.
7. Rale 200 g de parmesão regiano em lascas.
8. Finalize com lascas de parmesão e trufas.
9. E um fio de azeite extra virgem intenso.





LULAS RECHEADAS COM COTECHINO

por Piero Cognigni

INGREDIENTES

- 4 lulas grandes
- 80 gr. de pão de casca dura
- 150 gr. de cotechino
- 3 colheres de sopa de folhas de salsa lisa
- 50 ml. de azeite extra-virgem de oliva
- 50 ml. de vinho branco seco
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta do reino preta a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe de molho com água o pão cortado em cubinhos. Limpe as lulas conservando os tentáculos; pique grosseiramente 3 dos 4 tentáculos e reservando o último que será usado na finalização. Refogue os tentáculos picados na metade do azeite. Após 1 minuto, acrescente o cotechino esfarelado e deixe cozinhar por 2 minutos. Retire do fogo e deixe amornar. Em uma vasilha, misture bem o composto de tentáculos e cotechino com a salsa picada e o pão molhado na água, tendo retirado o excesso. Recheie as lulas com esse composto, fechando a extremidade das lulas com palitos para que o recheio não saia. Em uma frigideira grande, aqueça o azeite restante, coloque o alho descascado e amassado e cozinhe as lulas recheadas. Regule de sal e pimenta e cozinhe com a tampa fechada por 3 minutos. Acrescente o vinho branco e finalize o cozimento por mais 3 minutos. Sirva as lulas fatiadas em anéis grossos e decorando com o tentáculo remanescente e chiffonade de radicchio.





PANETONE ARTESANAL E CHOCOTONE

por Roberto Neves

INGREDIENTES

MASSA

- 500 g de trigo sem fermento
- 225g de mistura p/ panetone essência
- 65g ou 4 unidades de gemas
- 250ml de água gelada
- 10g fermento biológico p pão
- 50g de uvas passa escura
- 50g de uva passa branca
- 50g de nozes ou 150g de frutas cristalizadas
- 3g de sal

ESSÊNCIA PARA PANETONE

- Raspas de 1 limão
- Suco de 1 limão
- Suco de 1 laranja
- Noz moscada a gosto
- 1/2 xc de água
- 1/2 xc de açúcar
- 1xc de rum
- 2 unidades de pau de canela

MODO DE PREPARO

ESSÊNCIA

Coloque todos os ingredientes em uma panela, cozinhe em fogo baixo até reduzir 3/4 do líquido ou até ficar com uma aparência de xarope". Coe os ingredientes depois de frio e guarde em geladeira por aproximadamente 2 semanas.

MASSA

Misture o fermento e o trigo, adicione o sal, as gemas e a mistura para panetone [essência] Misture até formar uma farofa por aproximadamente 10 minutos. Vá colocando a água aos poucos e batendo por (+ou- 10 minutos) até formar o ponto de véu. Por último, adicione as frutas e as uvas (isso já lavadas e escurridas) evitando que escureça a massa. Feito isso, deixe descansar por 15 minutos. Divida nas porções exatas sobre a forma adequada de panetone e deixe descansar por 3 a 4h até chegar a borda da forma. Asse em temperatura de 170°C por aproximadamente 40 à 50 minutos.

TEMPO DE COZIMENTO DA MASSA

Panetone de 500g assar por 40 minutos
Panetone de 250g assar por 30 minutos
Panetone de 100g assar por 25 minutos
crosta dourada e crocante.

RENDIMENTO DA MASSA

5 unidades de 500g à 550g
11 unidades de 250g
27 unidades de 100g



CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

por Beth de Sá

INGREDIENTES

CHEESECAKE

- 5 ovos inteiros
- Suco de 1/2 Limão Siciliano
- 15 gotas de essência de baunilha
- 200g de açúcar
- 600g requeijão cremoso Vittalate
- 400g de mascarpone Vittalate
- 1 pacote de biscoito de maisena
- 100g manteiga sem sal
- 1 pitada de canela

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

- 1 kg de frutas vermelhas
- 1 kg de açúcar

MODO DE PREPARO

CHEESECAKE

Bata em um liquidificador até ficar homogêneo: os ovos, o limão siciliano, a baunilha, açúcar, requeijão e mascarpone para fazer o creme. Em um processador, adicione o pacote de biscoito maisena, a manteiga e uma pitada de canela. Coloque essa "farofa" em uma forma de aro removível e por cima, acrescente o creme. Leve ao forno a 160°C por 25 a 30 minutos. Deixe descansar por 12h na geladeira, finalize com a geleia e decore com frutas.

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Levar ao forno até atingir ponto de geleia.





LOMBO DE PEIXE COM BRANDADE DE BACALHAU, AMÊNDOAS E TOMATES ASSADOS

por David Eleuterio

INGREDIENTES

- 2 kg lombo de peixe branco (mamorado, robalo, cherne, badejo, etc)
- 0,5 kg bacalhau
- 1 kg batata asterix
- 0,25 l vinho branco
- 0,05 kg alho descascado e picado finamente
- 0,25 kg creme de leite leite fresco
- 1 kg tomate cocktail
- 0,2 l azeite de oliva
- 0,1 kg açúcar refinado
- 2 ramo tomilho fresco
- 2 und limão siciliano
- 0,1 kg amêndoas laminadas
- Sal e Pimenta moída na hora

MODO DE PREPARO

Tempere o lombo de peixe com o sal, a pimenta moída na hora, raspas do limão siciliano e 100 ml do vinho branco, mantenha refrigerado. Dessalgue o bacalhau na véspera. Tempere o tomate com o sal, açúcar, tomilho e louro e leve para assar por 1 hora em forno bem baixo, reserve. Numa panela coloque 100 ml do azeite e refogue o alho, junte o bacalhau, o vinho branco restante e as batatas (descascadas e cortadas em cubos médios), cozinhe em fogo brando. Quando o bacalhau estiverem cozidos, mexa vigorosamente para que vire um creme homogêneo junte o creme de leite (somente o suficiente), acerte o sal e a pimenta e reserve. Coloque o lombo de peixe com a pele por baixo numa placa e em cima da carne coloque a brandade, enfie as amêndoas pela metade como se fossem escamas.

Leve para assar a 160 C por 15 min.

Retire do forno coloque numa travessa bem bonita e no entorno coloque os tomates assados. Decore com ramos de tomilho, louro, alecrim (o que achar mais bonito)



PUDIM DE PANETONE AMANTEIGADO

por *Thays Costa*

INGREDIENTES

- 100 gramas de açúcar refinado
- 50 gramas de açúcar mascavo
- 250 gramas de leite
- 250 gramas de creme de leite fresco
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 200 gramas de ovos
- 1 panetone de frutas cristalizadas
- Manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 40 ml de uísque misturado com 20 ml de mel
- 50 gramas de uvas-passas pretas
- 30 gramas de nozes quebradas
- 1 pitada de gengibre em pó
- 1 pitada de canela em pó

MODOS DE PREPARO

Misture os 5 primeiros ingredientes em uma panela com o batedor de arame (fouet) e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por 2 minutos ou até formar um creme. Reserve.

Bata os ovos levemente com o fouet e, aos poucos, despeje o creme quente, mexendo sem parar até incorporar. Reserve.

Corte o panetone, no sentido da largura, em discos de 1 cm de espessura. Corte cada disco em 4 e distribua em refratário quadrado (16 cm x 5,5 cm de altura) untado com manteiga. Pincele o panetone com manteiga, regue com a mistura de uísque e mel e salpique as passas, as nozes, o gengibre e a canela.

Cubra com o creme e deixe em repouso por 15 minutos.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por 25





ARROZ DE POLVO

por Thiago Rosetti

INGREDIENTES

CALDO

- 2L de água filtrada
- Mirapois - cenoura, aipo, cebola branca e louro
- 100 ml de vinho branco
- 1/2 limão siciliano
- Alho a gosto
- Sementes de coentro a gosto
- Anis estrelado a gosto
- Sal a gosto
- 3g de sal

ARROZ DE POLVO

- 2 polvos frescos e limpos, sem cabeça
- 200g de arroz basmati
- 1 colher de sopa de cebola roxa picada
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- 1 colher de sopa cebolinha picada
- 1 pimenta dedo-de-moça sem semente
- 1 colher de chá de gergelim torrado
- 1 fio shoyu
- Ervilha torta a gosto
- Manjericao a gosto

MODO DE PREPARO

ESSÊNCIA

Coloque todos os ingredientes em uma panela, cozinhe em fogo baixo até reduzir 3/4 do líquido ou até ficar com uma aparência de xarope". Coe os ingredientes depois de frio e guarde em geladeira por aproximadamente 2 semanas.

MASSA

Misture o fermento e o trigo, adicione o sal, as gemas e a mistura para panetone [essência] Misture até formar uma farofa por aproximadamente 10 minutos. Vá colocando a água aos poucos e batendo por (+ou- 10 minutos) até formar o ponto de véu. Por último, adicione as frutas e as uvas (isso já lavadas e escurridas) evitando que escureça a massa. Feito isso, deixe descansar por 15 minutos. Divida nas porções exatas sobre a forma adequada de panetone e deixe descansar por 3 a 4h até chegar a borda da forma. Asse em temperatura de 170°C por aproximadamente 40 à 50 minutos.

TEMPO DE COZIMENTO DA MASSA

Panetone de 500g assar por 40 minutos
Panetone de 250g assar por 30 minutos
Panetone de 100g assar por 25 minutos
crosta dourada e crocante.

RENDIMENTO DA MASSA

5 unidades de 500g à 550g
11 unidades de 250g
27 unidades de 100g



ARROZ DE FIM DE FESTA

por David Eleutério



INGREDIENTES

- 1 kg arroz branco cozido
(não pode ser o parbolizado)
- 0,5 kg carne branca
(cozida ou assada)
(peru, frango, chester, porco) desfiada
- 0,1 kg passas brancas
- 0,1 kg passas pretas
- 0,1 kg manteiga
- 0,1 kg queijo parmesão ralado
- 6 unid banana d'água bem madura
- 0,2 kg farinha de trigo
- 0,2 kg farinha de rosca
- 4 und ovos
- 1 l óleo



MODO DE PREPARO

1. Corte as bananas em rodela e reserve.
2. Monte uma praça de milanesa (farinha de trigo, ovos batidos com leite e farinha de rosca)
3. Empane as rodela de banana seguindo a sequencia (Farinha de trigo, ovo e farinha de rosca), reserve.
4. Aqueça o óleo e frite as rodela de bananas ate que fiquem bem douradas.
5. Aqueça uma panela e coloque a manteiga, refogue a carne e as passas.
6. Junte o arroz e finalize com o queijo ralado.
7. Unte uma forma coloque parte das bananas, e faça as camadas (arroz, banana até terminar).
8. Desenforme num prato e sirva quente.





CONGRO ROSA GRELHADO COM PUPUNHA E SHITAKE

por Carlos Ohata



INGREDIENTES

- 200 g de filé de congro rosa
- 2 cogumelos grandes shitake
- 100 g de pupunha inteiro
- 3 rodela de cenoura
- 100 g de arroz integral vermelho
- 1 colher de chá de salsa picada
- 6 alcaparras
- 1 colher de sopa de maionese com wasabi



MODO DE PREPARO

ARROZ

Cozinhe o arroz vermelho para usar de acompanhamento.

NO GRILL

Em 1 grill de preferência, coloque o filé de congro rosa e tempere com sal e pimenta do reino à gosto. Acrescente o pupunha, o shitake e a cenoura temperando da mesma forma.

FINALIZAÇÃO

Após 5 minutos vire todos os ingredientes temperando da mesma forma e deixe grelhar por mais 5 minutos. Em um prato, acrescente o arroz vermelho ao lado e em seguida o peixe, o pupunha, shitake e a cenoura, finalizando com a salsa picada por cima, as alcaparras por cima do peixe e a colher de maionese de wasabi ao lado do prato.





PANACHE DE CORDEIRO COM FAVAS E MINIS LEGUMES COM ERVAS

por *Christophe Lidy*

INGREDIENTES

- 250 g de picanha de cordeiro
- 200 g de carré de cordeiro (french rack)
- 30 g de mostarda dijon
- 50 g de farinha de rosca
- 150 ml de molho de cordeiro
- 200 g de favas congeladas
- 2 mini cenoura em rama
- 1 mini nabo em rama
- 1 cabeça de alho
- 2 galhos de tomilho fresco
- 4 galhos de salsa lisa ou estragão
- 30 ml de azeite extra virgem
- 75 g de manteiga
- 1 sal
- 1 pimenta do reino
- 1 copo de vinho branco seco
- 10 g de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

CORDEIRO

Coloque um pouco de azeite em uma frigideira aquecida. Coloque o cordeiro e sele nos dois lados, em seguida acrescente um dente de alho amassado e um galho de tomilho.

MOLHO

Retire o pernil da frigideira e reserve coberto com papel laminado. Descarte o resíduo de gordura da frigideira, retorne ao fogo baixo, "deglace" com meio copo de vinho branco seco. Acrescente uma colher de café de mostarda e outra de extrato de tomate e uma colher de sopa de água. Deixe engrossar por 5 minutos peneirando a seguir.

LEGUMES

Coloque água em uma panela para ferver com um pouco de sal. Mergulhe as favas para "branquear" por 40 segundos. Retire e mergulhe as favas em água gelada (choque térmico), logo em seguida, retire a na pele das favas. Descasque a cenoura e o nabo, cortando em cubinhos. Cozinhe separadamente em água com uma colher de sobremesa de manteiga. Refogue os legumes com pouco de manteiga e acrescente as ervas picadas (tomilho e salsa).

MONTAGEM

Em um prato ou travessa, disponha os legumes no centro. Divida o cordeiro colocando um pouco do molho.





QUICHE DE QUEIJO BRIE COM PÊRAS

por André Jaques



INGREDIENTES

MASSA

- 200 g de Farinha de trigo sem fermento
- 1 Colher de sopa de Sal
- 1 Colher de sopa de Açúcar
- 100 g de Manteiga
- 1 Unidade de Gema de Ovo

RECHEIO

- 2 Unidades de Pêras descascadas, com o cabo
- 200 g de Queijo Brie
- 150 g de Cream cheese

FINALIZAÇÃO

- Canela em pó a gosto



MODO DE PREPARO

MASSA

Misture bem os ingredientes da massa adicionando água aos poucos até dar liga, formando uma massa homogênea. Deixe a massa para repousar na geladeira por 20 minutos. Unte a fôrma (ou tabuleiro) com manteiga, retire a massa da geladeira e, com ela ainda gelada, forre a fôrma. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos.

RECHEIO

Cozinhe as peras por 10 minutos em água fervente. Retire do fogo, escorra as peras, pique-as e reserve. Corte quatro fatias de queijo brie e reserve para a montagem. Em seguida, corte o restante do queijo brie em pequenos pedaços e misture com o cream cheese e as peras picadas.

MONTAGEM

Assim que retirar a massa do forno, cubra-a com o recheio, arrume as quatro fatias de queijo brie sobre o recheio e leve novamente ao forno por mais 10 minutos.

FINALIZAÇÃO

Retire a quiche do forno, salpique com canela em pó e sirva ainda quente.





BACALHAU MEDITERRÂNEO COM POLENTA DE COLHER

por Piero Cognin

INGREDIENTES

- 600 g de lombo de bacalhau já dessalgado e limpo
- 500 g de batatas asterix (de casca vermelha)
- 500 g de cebolas roxas médias
- 200 g de tomatinhos sweet grape
- 100 ml de azeite extravirgem san frediano
- 1 a gosto manjeriço
- 3 colheres de sopa de salsa lisa
- 1 a gosto pimenta do reino
- 750 ml de água
- 180 g de farinha de polenta pré-cozida
- 1 a gosto sal
- 1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

FRIGIDEIRA

Escove bem e corte em 8 partes as batatas e cozinhe-as "al dente" no vapor. Reserve. Descasque e corte em 8 partes as cebolas. Em uma frigideira, coloque 20 ml. de azeite e salteie as cebolas até começarem a corar. Reserve. Na mesma frigideira, coloque mais 20 ml. de azeite e core as batatas já cozidas. Reserve. Sempre na mesma frigideira, coloque mais 20 ml. de azeite e grelhe de ambos os lados o lombo de bacalhau previamente cortado em pedaços.

TABULEIRO

Reúna as batatas, as cebolas e o bacalhau em um tabuleiro. Acrescente os tomatinhos previamente cortados ao meio e temperados com as folhas do manjeriço e 20 ml. de azeite. Tempere com a pimenta a gosto, regue com o azeite restante, salpique a salsa picada e leve ao forno pré-aquecido a 200 graus por 10 minutos

POLENTA

Em uma panela, ponha para ferver a água, salgue a gosto e assim que a água estiver fervida, abaixe a chama e acrescente aos poucos a farinha de polenta pré-cozida, batendo com o auxílio de um fuet.

FINALIZAÇÃO

Prossiga o cozimento da polenta por alguns minutos, mexendo com uma colher de pau e acrescente no final a manteiga. Retire do forno o bacalhau e sirva ao lado da polenta de colher.





CHESTER COM RATATOUILLE

por Marcelo Malta

INGREDIENTES

- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 2 folhas de salsão
- 1 folha de alecrim
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 2 folhas de alho
- 150 g de berinjela em cubos
- 150 g de pimentões em cubos
- 150 g de pimentões em cubos
- 100 g de cebola roxa em cubos
- 100 ml de azeite

MODO DE PREPARO

CHESTER

Em uma assadeira, coloque o chester, uma pitada de sal, pimenta do reino e as folhas de alho, alecrim e salsão.

TEMPERO

Em uma frigideira coloque uma colher de manteiga, água, vinho branco e mexa. Em seguida coloque na assadeira por cima do chester para ajudar que ele não fique ressecado. Cubra a assadeira com papel alumino para o vapor não escapar.

FORNO

Levar o chester ao forno por aproximadamente 2 horas com 180°C de temperatura. De tempos em tempos regar o chester com o tempero liquido da assadeira.

RATATOULIE

Em uma outra assadeira regue com um fio de azeite em seguida coloque os ingredientes em cubos espalhados. Regue as peras em cubos com limão. Acrescente os dentes de alho, folhas de alecrim e louro. Sal, pimenta do reino a gosto e regue com azeite. Levar ao forno por aproximadamente 30 minutos com a temperatura de 200°C.

FINALIZAÇÃO RATATOULIE

Em uma frigideira coloque vinagre e açúcar para caramelizar o ratatouille. Dourar um pouco as nozes e misturar tudo. Finalize com folhas de aipo e salsinha. Sirva junto do chester.





TENDER COM PURÊ DE BATATA DOCE

por Marcelo Malta

INGREDIENTES

- 1 unidade de tender
- Cravos da Índia a gosto
- Mel a gosto
- 200 ml de vinho branco
- Manteiga a gosto
- 500 ml de suco de laranja
- 200 g de cogumelos frescos da sua preferência
- 500 g de batata doce
- 6 colheres de sopa de mostarda dijon
- 1 unidade de canela
- 20 ml de azeite
- 200 ml de leite
- 1 unidade de papel alumínio
- 300 g de cebola
- 1 maço de salsinha

MODO DE PREPARO

TENDER

Fazer pequenos cortes no tender e colocar cravos da Índia. Coloque um papel na parte do osso para não queimar na hora de assar. Em um bowl colocar manteiga e mel, misturar e passar em todo o tender. Despejar o suco de laranja, o vinho branco e a mostarda dijon sobre o tender.

FORNO

Fechar a assadeira com papel alumínio e levar ao forno por aproximadamente 1:30 min com uma temperatura de 180°C.

PURÊ DE BATATA DOCE

Descasque a batata doce e em uma panela cozinhe, acrescente leite, uma colher generosa de manteiga, canela e ir colocando o sal aos poucos, mexer até ficar consistente.

COGUMELOS COM CEBOLA

Saltear em uma frigideira cogumelos de preferência com as cebolas.





CONTEÚDO PATROCINADO

PERU SADIA COM ESPUMANTE

INGREDIENTES

- 3kg Peru Sadia
- 400ml de Espumante
- 2 dentes de alho
- 1 cebolas picadas
- 100g de Qualy derretida

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 2 dentes do alho, 1 cebola, 3 colheres de Margarina Qualy, o espumante, o sal e a pimenta e espalhe o tempero por dentro e por fora do Peru. Deixe marinar de um dia para o outro.

Escorra todo o líquido do Peru Sadia (mas não jogue o líquido fora), proteja com papel alumínio as pontas das coxas e das asas e regue com um pouco da marinada, e cubra com papel alumínio; Leve ao forno pré-aquecido a 210 °C por cerca de 1 hora ou até que o termômetro interno do Peru suba. Se precisar regue durante este tempo com o caldo do próprio Peru Sadia que escorreu na assadeira. Retire o papel alumínio, besunte o Peru Sadia com margarina Qualy e deixe dourar em forno forte por 20 minutos, regando sempre.



Sadia



CONTEÚDO PATROCINADO

CHESTER PERDIGÃO COM ERVAS E LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 Chester Perdigão
- 3 xíc. de vinho branco seco
- 8 dentes de alho
- 1 cenoura
- 1 cebola
- 400g de Batata bolinha
- 500 g de cebola pérola sem casca
- 3 cenouras cortadas rusticamente
- 3 cabeças de alho com casca
- 150 ml de azeite
- 1 ramo de tomilho
- 1 ramo de alecrim
- sal à gosto
- pimenta do reino à gosto

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador bata o vinho branco com alho, cenoura, cebola e o sal.
- 2.** Despeje essa marinada sobre o Chester Perdigão e em seu interior, deixando repousar por 4 horas.
- 3.** Leve para assar em tabuleiro raso por aproximadamente 2 horas e 30 minutos.

LEGUMES

- 4.** Disponha todos os legumes sobre uma assadeira.
- 5.** Regue com azeite, as ervas e tempere com sal e pimenta do reino.
- 6.** Leve para assar no forno a 160 °C por cerca de 40 minutos, virando as batatas a cada 20 minutos.





➤ NATAL ➤
iluminado