








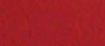


















*Receitas
de coração*

Zona Sul 



	Harumakis de bacalhau por Expert Carlos Ohata	04
	Lasanha de pupunha com bacalhau por Expert Carlos Ohata	05
	Salada de camarão com feijão fradinho por Expert Christophe Lidy	06
	Lombinho de porco assado na cerveja preta por Expert Jimmy Ogro	07
	Abóbora Hasselback por Expert Jimmy Ogro	08
	Braciola de carne por Chef Leonardo Salgueiro	09
	Batatas coradas em manteigas de ervas por Chef Leonardo Salgueiro	10
	Tender assado com chutney de abacaxi por Chef Leonardo Salgueiro	11
	Arroz de bacalhau por Chef Thays Costa	12
	Chessecake de brie com damasco e tomilho por Chef Thays Costa	13
	Creme de burrata com espumante por Expert Andre Guedes	14
	Creme de burrata com trufa por Expert Andre Guedes	14
	Canapé de cottage com cenoura e peito de Peru por Expert Andre Guedes	15
	Batatas gratinadas com Raclette por Expert Andre Guedes	15



 Folhado de bacalhau por Chef Gabriel Pinheiro	16
 Peru Bolinha ao molho de laranja por Chef Gabriel Pinheiro	17
 Folhado do mar façon cassolete por Expert Stan	18
 Ostras gratinadas com bechamel de gorgonzola por Expert Stan	19
 Panetone salgado por Chef Tarsila Lima	20
 Rosca natalina por Chef Tarsila Lima	21
 Salada de rabanete, morango e café por Expert Paulo Tassinari	22
 Bacalhau nas natas por Chef Beth de Sá	23

Harumakis de bacalhau



por **Expert Carlos Ohata**



Ingredientes:

- 4 folhas de rolinho primavera
- Óleo de soja ou milho para a fritura
- 120g de bacalhau desfiado dessalgado
- 40g de cenoura ralada
- 40g de repolho roxo ralado
- 1 alho-poró fatiado em tiras
- Sal e pimenta-do-reino à gosto
- Sugestões de molhos ZS (Sweet Chilli Siam ou Sakura, Molho para empanados Kikkoman ou Tzatziki Sauce Kuhne)

Modo de preparo:

Refogue o bacalhau junto com a cenoura, repolho roxo e o alho-poró com sal e pimenta-do-reino à gosto. Reserve em um recipiente, misture bem e deixe esfriar. Coloque uma folha de Rolinho primavera em uma tábua de corte com uma das pontas direcionada para você. Em seguida separe o recheio em 4 partes iguais e espalhe uma das partes com uma distância de mais ou menos 3 dedos da ponta da folha centralizando o recheio uniformemente. Segure a ponta da folha e direcione para a parte de cima do recheio. Enrole uma vez e em seguida feche as laterais como uma dobra de presente. Continue enrolando até chegar na ponta de cima colando com um pouco de mistura de farinha e água. Aqueça o óleo em 180 graus e em seguida frite os rolinhos até dourar. Sirva com o molho escolhido.

4 Rolinhos

Lasanha de Pupunha com bacalhau



por **Expert Carlos Ohata**



Ingredientes:

- 400g de bacalhau desfiado dessalgado
- 1 pct de lasagna de palmito pupunha Golden Palm
- 20 unidades de batata calabresa
- 200ml de creme de leite
- 100ml de leite de côco
- Tempero lemon pepper à gosto
- 1 colher de sopa de coentro picado
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 alho-poró picado
- 3 dentes de alho picado
- 1 cebola picada
- Azeite de oliva
- Sal à gosto

Modo de preparo:

Cozinhe o bacalhau desfiado por 10 min e reserve a água para cozinhar as batatas calabresa até ficarem macias. Refogue a cebola, alho e alho-poró com bastante azeite e em seguida acrescente o bacalhau temperando com lemon pepper, coentro, salsa e sal à gosto. Acrescente o creme de leite e o leite de côco misturando bem por 5 min. Em uma assadeira pequena acrescente azeite espalhando bem no fundo e em seguida as lâminas de pupunha uma ao lado da outra. Acrescente a mistura do bacalhau formando uma camada generosa e por cima mais uma camada de pupunha formando a lasanha. Coloque o resto da mistura por cima e finalize polvilhando com lemon pepper, coentro e salsa picadas. Leve ao forno em 200 graus por 20min. Corte em pedaços generosos e sirva no centro de um prato.

2 a 3 pessoas

Salada de camarão com feijão fradinho



por **Expert Christophe Lidy**



Ingredientes:

- 500 gr de feijão fradinho
- 500 gr de camarão médio descascados e sem tripas
- 1 alface radicchio
- 200 gr de maionese
- 1 colher a sopa de Ketchup
- Salsa picada
- Azeite ou azeite de limão
- 1 limão siciliano
- Páprica defumada
- 1/2 cebola picada
- 100 ml de vinagrete clássica

Modo de preparo:

Cozinhar o feijão na água e sal por 20 min. Cozinhar os camarão na água e sal por 30 segundos fazer o "choque térmico" resfriar na água gelada (os camarões devem ser cozidos mas crocantes). Guardar alguns para decoração e outros cortar em 3 partes, temperar com azeite e sal. Temperar o feijão com cebola picada, salsa picada e vinagrete. Acrescentar os camarões cortados, misturar o ketchup com a maionese colocar numa bolsa de confeiteiro.

Montagem:

Numa saladeira, forrar as bordas com folhas de radicchio e colocar a salada no meio. Colocar uma "pitanga" de maionese no meio e decorar com os camarões sobrando.

4 a 6 pessoas

Lombinho de porco assado na cerveja preta



por **Expert Jimmy Ogro**



Ingredientes:

- 1 kg de lombo suíno
- 4 cravos da índia
- 4 dentes de alho picados ou amassados
- 1 lata de cerveja preta (350ml)
- 1 xícara de chá de suco de laranja (250ml)
- folhas de louro
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de azeite

Modo de preparo:

Em um saco grande para marinar, adicione o alho, a cerveja, o suco de laranja e as folhas de louro. Misture bem e reserve. Com uma faca fina, faça alguns furos no lombo e tempere ele com sal e Pimenta do reino. Transfira o lombo para o saco com os outros ingredientes, “massageie” com as mãos e deixe marinar, na geladeira, por no mínimo 12 horas. Retire os cravos e reserve o molho da marinada e seque bem o lombo com papel toalha. Em uma frigideira quente, misture a manteiga e o azeite, deixe derreter e doure bem o lombo completamente de todos os lados. Coloque o lombo no centro de uma assadeira não muito grande. Despeje o molho da marinada na frigideira que usou para dourar o lombo e raspe todos os “tostados” do fundo da frigideira para incorporar ao molho. Despeje o molho à volta do lombo. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 45 min. Reserve o lombo, transfira o molho de volta para a frigideira leve para o fogo médio e deixe ferver por cerca de 5 min ou até reduzir e encorpar. Desligue o fogo, acerte o sal e a pimenta do molho. Sirva o molho sobre o lombo fatiado.

Abóbora hasselback



por **Expert Jimmy Ogro**



Ingredientes:

- 1 abóbora batã pequena
- 25g de manteiga derretida
- 1/4 de xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de melado de cana
- 1 colher de chá de páprica
- 2 colheres de chá de folhas frescas de tomilho, além de raminhos extras para servir
- 1/4 de xícara de nozes-pecãs tostadas, grosseiramente picadas

Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno a 200°C (ou 180°C se for um forno com ventilação). Forre 2 assadeiras com papel manteiga. Descasque a abóbora, corte-a ao meio no sentido do comprimento e retire as sementes. Coloque uma das metades da abóbora com o lado cortado para baixo em uma tábua de cortar. Coloque um hashi ao longo de cada lado da abóbora. Fatie a abóbora finamente, cortando até o hashi para evitar cortar completamente. Transfira as fatias para uma das assadeiras preparadas, cuidando de manter o formato da abóbora. Repita o processo com a outra metade da abóbora. Em uma pequena panela, combine a manteiga derretida, o açúcar mascavo, o melado de cana, a páprica e metade do tomilho. Cozinhe em fogo médio, mexendo, por 2 minutos ou até que o açúcar tenha se dissolvido. Pincele a abóbora com metade da mistura de açúcar. Asse no forno, pincelando mais duas vezes com a mistura de açúcar restante, por 40 a 45 minutos, ou até que fique dourada e macia. Sirva polvilhada com o tomilho restante, raminhos extras e as nozes-pecãs tostadas.

Notas da Receita:

- Você precisará de dois hashi para esta receita.
- Se não encontrar nozes-pecãs, pode substituir por outra de sua preferência.

Braciola de carne



por **Chef Leonardo Salgueiro**



Ingredientes:

- 1kg de coxão mole cortado em manta
- sal Q.B
- Pimenta do reino Q.B
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 1 tomilho fresco
- 200 g de bacon cortado em palitos
- 3 cenouras cortadas em palitos
- 1 ramo de brócolis ramoso
- 50 g de azeitonas pretas sem caroço picadas
- 200 g de ricota
- 50 ml de azeite de extra virgem
- 1 L de água
- 1 taça vinho tinto
- 1 talo de salsão
- Folhas de louro
- 300 ml de passata rústica
- 39 g de amido de milho

Modo de preparo:

Abra a manta de carne e tempere com sal, pimenta e o alho picado. Em um bowl coloque a ricota, ricota as azeitonas e uma pitada de tomilho fresco picado. Espalhe sobre a manta de carne. Espalhe os palitos de bacon, cenoura e os ramos de brócolis, enrole a manta e com auxílio de um barbante limpo, amarre toda a peça. Em uma panela de pressão coloque o azeite, a cebola picada e doure todos a carne, adicione a água e deixe na pressão por 20 minutos aproximadamente, em fogo médio. Desligue o fogo, deixe sair a pressão da panela, retire a carne, e leve ao forno para finalizar por mais 20 min. Adicione o vinho na panela em que a carne foi cozida, junto a passata de tomate aproveitando o fundo, após evaporar o álcool, peneire esse molho em uoutra panela adicionando o amido dissolvido em 200ml de água para espessar o molho. Fatie a carne e adicione o molho. Sirva com batatas.

Batatas coradas em manteigas de ervas



por **Chef Leonardo Salgueiro**



Ingredientes:

- 1 kg de batatas bolinhas
- 2 L de água
- Sal q.b
- Pimenta do reino Q.B
- 3 dentes de alho amassados com casca
- Tomilho fresco
- Ervas de Provence
- 200 g de manteiga de salsa com alho
- 50 ml de azeite

Modo de preparo:

Cozinhe as batatas em água com partida fria. Após o cozimento, escorra as batatas. Em uma frigideira alta adicione a manteiga, o alho amassado, ramos de tomilho e o fio de azeite. Adicione as batatas a frigideira e salteie as mesmas de modo a envolver todas as batatas. Corrija sal e pimenta e sirva ainda quente.

Tender assado com chutney de abacaxi



por **Chef Leonardo Salgueiro**



Ingredientes:

- 1 tender bolinha
- 50 ml de azeite extra virgem
- 1 abacaxi maduro
- 2 maçãs fuji
- 1 pimentão vermelho
- 50g de uva-passa branca
- ½ cebola-roxa
- 1 dente de alho
- ½ pimenta dedo-de-moça
- 1 colher (chá) de gengibre em pó
- 200 g de açúcar mascavo
- Suco de 1 limão
- 50 g de manteiga
- ½ colher (chá) de curry
- sal Q.B

Modo de preparo:

Tender:

Com auxílio de um pincel, espalhe o azeite sobre o tender. Envolve-o em papel alumínio e leve ao forno a 180° por 25 min. Retire o papel e deixe dourar no forno por mais 10 min. Retire do forno e reserve.

Chutney:

Higienize e descasque as frutas. Em seguida, pique o abacaxi em cubos pequenos (sem o talo) e rale a maçã em um ralo grosso. Corte o pimentão e a cebola em cubos pequenos e pique o alho. Em uma panela refogue a cebola, o alho e o pimentão com a manteiga e tempere com o curry e o gengibre em pó. Adicione as frutas (abacaxi, maçã e as passas), em seguida o açúcar misture e adicione o suco de limão. Mexa constantemente até que as frutas fiquem bem macias (em torno de 30 min).

Montagem:

Fatie o tender e disponha as fatias em uma travessa com o chutney ao lado das fatias. Decore com ervas de sua preferência e sirva.

Arroz de bacalhau



por **Chef Thays Costa**



Ingredientes:

- ½ xícara de azeite
- 1 pimentão vermelho pequeno
- 1 pimentão amarelo pequeno
- 2 cebolas médias roxas
- 2 tomates grandes
- 500 ml de caldo de legumes
- 400 g de bacalhau desfiado
- 2 xícaras de arroz parboilizado cozido
- 1 maço de salsa fresca picada
- Azeitona preta e sal a gosto

Modo de preparo:

Comece refogando a cebola e os pimentões cortados em cubo junto com o azeite, até que fiquem bem macios. Em seguida, adicione o tomate picado e quando ele começar a desmanchar, diminua o fogo, adicione o caldo de legumes e deixe reduzir. Quando o caldo estiver mais grossinho, adicione o bacalhau desfiado e em seguida o arroz; Finalize adicionando a salsa fresca e as azeitonas e acertando o sal ao seu gosto. Na hora de servir adicione azeite e pimenta do reino moída na hora.

Cheesecake de brie com damasco e tomilho



por **Chef Thays Costa**



Ingredientes:

- 600g de cream chesse
- 200 de creme de brie
- 1 colher de chá de baunilha
- 100ml de creme de leite fresco
- 4 ovos
- 100g de biscoito maizena triturado
- 50g de manteiga derretida
- 80g de açúcar refinado

Modo de preparo:

Num bolw misture o biscoito triturado com a manteiga derretida até formar uma farofa úmida. Transfira para um forma de fundo falso e com as costas de uma colher espalhe a farofa até forrar o fundo da assadeira toda. Leve ao forno a 180°C por 10 minutos. Em uma batedeira planetária coloque o cream chesse e o creme de brie bata em velocidade baixa até fique homogêneo. Acrescente o açúcar, o creme de leite ,ovos e a baunilha até ficar tudo bem homegenizado. Desligue a batedeira e transfira o creme para a assadeira redonda de fundo falso já com a base de biscoito assada. Leve ao forno por 35 minutos ou até ficar levemente dourada e firme a 180°C.



por **Expert Andre Guedes**

Creme de Burrata com espumante

Ingredientes:

- 2 burratas Vitalatte
- 1/2 taça de espumante

Modo de preparo:

Colocar no processador primeiro o espumante e uma Burrata, bater por 10 segundos adicionar a segunda burrata e deixar bater mais 15 segundos. Não mais para não virar manteiga! Servir com torradas ou fatias finas de rustiguetes e Espumante Brut Perini

Creme de Burrata com trufa

Ingredientes:

- 2 burratas vitalate
- 1 colher de sopa cheia de molho de tartufo negro

Modo de preparo:

Bater por 20 segundos e está pronto pra servir!





por **Expert Andre Guedes**

Canapé de cottage com cenoura e peito de Peru

Ingredientes:

- 2 cenouras médias
- 100 gramas de peito de Peru fatiado
- 2 potes de cottage DaMatina

Modo de preparo:

Em um bow coloque o cottage, as duas cenouras cozidas ao dente com água e sal e o peito de peru fatiado cortado em tirinhas finas, misture bem. Com uma colher coloque sobre as fatias finas de pão de fermentação natural e um toque de azeite fresco frutado. Super leve e saboroso!

Batatas gratinadas com Raclette

Ingredientes:

- 3 batatas médias
- 200g queijo Raclette
- Noz moscada a gosto

Modo de preparo:

Cozinhe as Batatas em 2 litros de água e 1 colher de sopa de sal, por 10 min. Corte-as ao meio e deposite uma fatia generosa de queijo raclette (35g) cada fatiado e leve ao forno pré aquecido a 200 graus por 15 min. Retire do forno, salpique a noz moscada e está peonylto pra servir!



Folhado de bacalhau



por **Chef Gabriel Pinheiro**



Ingredientes:

Caldo do bacalhau

- 750ml de água para cada 500g de bacalhau
- 2 cebolas inteiras
- 1 talo de aipo
- 1 dente pequeno de alho (sem casca)
- 1 folha de louro
- 1,4kg de bacalhau sem pele cru
- 200g de batata asterix

Recheio de bacalhau

- 750g de bacalhau cozido e desfiado
- 3 tomates Débora, sem semente, cortados em cubos
- 4 dentes de alho picados

Para Montagem

- 10g de farinha de rosca
- 400g de massa folhada (40x40cm)
- 200g de batatas cozidas em lâminas

- 2 e 1/2 cebolas médias cortadas em cubos
- 45ml de azeite misto
- 50g de azeitona preta navalhada
- 1/2 molho de salsa picada (folhas)
- 1/2 maço de cebolinha picada
- 1/2 maço de coentro picado
- 250ml de caldo de bacalhau coado
- 280g de requeijão cremoso
- 1 pitada de sal
- Pimenta-do-reino a gosto (moída na hora)
- 15g de farinha de trigo (aquecida na frigideira)

- 700g de recheio de bacalhau (já frio)
- 1 ovo

Modo de preparo:

Retire a pele do bacalhau (seco), corte e coloque de molho por 48 horas, trocando a água de 2 em 2 horas. Caso o bacalhau já seja dessalgado não é preciso fazer este passo. Coloque na panela os ingredientes do caldo, menos a batata, e deixe ferver. Acrescente o bacalhau e cozinhe por 7 minutos. Retire o bacalhau da água, reservando a mesma para o recheio e o cozimento da batata. Deixe esfriar e desfie (não muito, pois o bacalhau deve ficar pedaçudo) cuidadosamente, prestando bem atenção às espinhas. Corte as batatas bem finas e cozinhe na água do bacalhau por 2 minutos. Retire da água e reserve. Refogue o alho e a cebola no azeite por 4 minutos até que a cebola fique transparente, sem dourar. Acrescente o tomate e refogue por 1 minuto. Coloque o bacalhau desfiado e refogue por mais 2 minutos. Acrescente a salsa, o coentro, a cebolinha, o sal e a pimenta, e polvilhe delicadamente a farinha de trigo já levemente tostada na frigideira. Misture todos os ingredientes e despeje o caldo de bacalhau. Ao começar a ferver, acrescente o requeijão. Quando dissolver bem, virando um creme, retire do fogo, deixe esfriar e reserve. Abra a massa folhada e polvilhe toda a superfície com a farinha de rosca (para tirar o excesso de umidade da massa e do recheio). Bem no centro, coloque as batatas (200g) em forma de escamas. Adicione o recheio já frio sobre as batatas e dobre a massa folhada, formando 3 fileiras e deixando as batatas para baixo. Pincele o folhado e leve ao forno por 30 minutos a 180°C (dependendo do seu forno). O importante é que a massa fique bem folhada.

Peru Bolinha ao molho de laranja



por **Chef Gabriel Pinheiro**



Ingredientes:

- 1 peito de peru bolinha (980g)
 - 120g de cenoura
 - 130g de cebola
 - 60g de alho poró
 - 60g de aipo
 - 50g de alho
 - 150g de água
 - 600g de vinho branco
 - 20g de sal
 - 5g de manjeriçõ com talo
 - 5g de alecrim com talo
 - 5g de tomilho com talo
 - 5g de tomilho com talo
 - 5g de tomilho com talo
 - 5g de tomilho com talo
- Para o molho de laranja**
- 400ml de suco de laranja
 - 15ml de vinho branco seco
 - 40g de açúcar
 - 200ml do caldo do peru coado do tabuleiro assado
 - 4g de maisena
 - 2g de raspas de laranja

Modo de preparo:

Coloque o peru para marinar por 24 horas em refrigeração. Após esse tempo, leve para assar com papel laminado a 170°C por 50 minutos. Retire o papel e deixe mais 10 minutos ou até dourar. Importante: reserve todo o caldo do tabuleiro para ser usado no molho. Deixe esfriar para fatiar. Para preparar o molho, coloque o açúcar na panela até caramelizar (caramelo deve ter cor clara) e acrescente o suco de laranja. Deixe reduzir para desfazer o caramelo. Acrescente o caldo e o vinho branco, dilua a maisena e acrescente ao molho para, em seguida, reduzir mais um pouco. Retire do fogo e na hora de montar acrescente as raspas de laranja.

Rende 15 fatias

Tempo de preparo: 24 horas de marinada + 1 hora

Folhado do mar façon Cassolete



por **Expert Stan**



Ingredientes:

- 20 Vieiras
- 20 camarões limpos
- 400 gr de Champignons de Paris
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 150 ml de vinho branco Sauvignon Blanc
- 200 ml de nata
- 2 C.a.S. de farinha
- Salsa fresca
- Azeite
- Manteiga
- Sal
- Pimenta-do-reino (a gosto)

Modo de preparo:

Cortar as cebolas e o alho. Limpar os champignons de Paris com um pano úmido e fatiar em lâminas. Colocar azeite numa frigideira e aquecer a fogo médio. Refogar cebolas e alho até ficar transparente. Acrescentar os champignons de Paris e cozinhar por 10 min. Picar a salsa e guardar. Numa outra frigideira, colocar uma colher a sopa de manteiga e aquecer no fogo alto. Saltear as vieiras por 1 min de cada lado e reservar. Saltear os camarões e reservar. Misturar a farinha com algumas colheres de vinho branco. Na frigideira onde saltou os frutos do Mar, colocar o resto do Vinho branco. Colocar a nata e a farinha misturada ao vinho. Baixar o fogo e misturar até engrossar. Temperar com sal e pimenta-do-reino. Preaquecer o forno a 170°C. Cortar a massa folhada pra obter 4 castanhas e assar por 18 min a 170°C. Na saída do forno, rechear as cetinhas com camarão e vieiras (guardando alguns pra decoração). Dispor por cima os congumelos e finalizar com a creme. Polvilhar de salsa. Aquecer no forno por 10 min. Dispor por cima os camarões e vieiras guardados e logo servir.

4 pessoas

Preparo: 35 min | Assamento: 40 min

Ostras gratinadas com bechamel de gorgonzola



por **Expert Stan**



Ingredientes:

- Ostras (12 un)
- 100 ml Vinho branco Sauvignon Blanc
- 1/2 Cebola branca
- 1 dente de Alho
- 15g de Farinha de trigo
- 80 ml de leite integral
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 25 ml de creme de leite fresco
- 100g de queijo gorgonzola
- Noz moscada uma pitada
- 40g de Manteiga

Modo de preparo:

Numa panela grande colocar as ostras vivas frescas ou congeladas. Aquecer a panela e deglaçar com vinho branco. Tampar e cozinhar por aproximadamente 15 minutos ou até abrirem as conchas naturalmente. Cuidado para não cozinhar em excesso. Coar o líquido e reservar para a elaboração do molho. Abrir a concha e reservar a ostra na concha de base mais funda.

Molho bechamel ao gorgonzola

Numa panela média aquecida derreter a cebola e compotar até ficar transparente. Adicionar o alho e liberar o aroma. Acrescentar a farinha de cozinhar por alguns minutos. Adicionar o vinho branco da cocção da ostra. Completar com o leite aos poucos, mexendo sempre e cozinhar até ficar bem cremoso e cozido. Temperar com sal. Finalizar o molho com creme de leite, gorgonzola, noz moscada e pimenta do reino. Ajustar o sal.

Finalização

No forno a 200°C na função grill, levar a ostra para gratinar com o molho bechamel ao gorgonzola por cima e grana padano até dourar. Servir quente.

Panetone salgado



por **Chef Tarsila Lima**



Ingredientes:

- 400 g Farinha de Trigo
- 30 g Fermento Biológico Seco (para massas doces)
- 200 ml Leite
- 300 ml Água
- 600 g Farinha de Trigo
- 100 g Queijo Parmesão Ralado
- 6 Gemas de Ovo
- 2 Ovos
- 80 g Açúcar
- 160 g Óleo
- 15 g Sal
- 40 g Glucose
- Quanto Baste de água extra
- Noz Moscada a gosto
- 200 g de Mussarela Ralada
- 200 g de Lombinho
- 200 g de Salame
- 100 g de Parmesão Ralado (para decorar)
- 100 g de Margarina (para decorar)

Modo de preparo:

Misturar os ingredientes da esponja e deixar descansar por 40 minutos a 1 hora. Acrescentar à mistura o restante da farinha de trigo, açúcar, sal, gemas, ovos, óleo, glucose, raspa, noz moscada ralada, essência e sovar. Conforme necessário acrescentar mais água, sovando sempre. A massa deve ficar com uma textura semelhante ao pão delícia (mole, porém soltando das mãos) Acrescentar os ingredientes do recheio, separar a massa conforme desejado. (para mini panetone 100g) Colocar a massa nas formas e deixar descansar em local reservado por 1 hora e meia a 3 horas (a depender da temperatura ambiente). Após o panetone alcançar o topo da forma, fazer um corte em forma de cruz e levar para assar em temperatura média (o tempo de assamento vai depender da potência do forno e do tamanho do panetone – quanto maior o panetone, mais tempo vai precisar). Quando o panetone começar a ficar dourado, pincelar com manteiga, finalizar o assamento, retirar do forno, decorar Parmesão ralado e levar para esfriar.

Rosca natalina



por **Chef Tarsila Lima**



Ingredientes:

- 200 g Farinha de Trigo
- 15 g Fermento Biológico Seco (para massas doces)
- 50 ml Leite
- 100 ml Água
- 400 g Farinha de Trigo
- 7 g de Sal
- 100 g de Açúcar
- 100 g de Açúcar
- 80 g de Manteiga
- 1 Ovo
- 50 g de Nozes
- 50 g de Cereja sem Talo
- 70 g de Uva Passa
- 70 g de Fruta Cristalizada
- 250 g de Açúcar de Confeiteiro
- 30 ml de Leite Morno
- 5 ml de Limão

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes secos, e só depois acrescentar os demais ingredientes, por último a água (caso ainda se faça necessário, e aos poucos). Quando a massa estiver totalmente compacta, como uma massa de empada, retirar do recipiente e sovar. Acrescentar mais água aos poucos, até que a massa chegue na textura desejada. Cortar a massa no tamanho desejado, modelar e deixar fermentar. Quanto mais longa a fermentação, melhor a qualidade da massa. O ideal é entre 1h30min - 2h, ou mais. Pincelar com gema e assar em forno médio.

Fondant

Misturar em banho maria, até derreter, e então decorar.

Decoração

1/2 Pct de cerejas em calda com talo, folhas verdes de hortelã e 50 g de nozes Inteiras.

Salada de rabanete, morango e café



por **Expert Paulo Tassinari**

Ingredientes:

- 2 rabanetes grandes cortados ao meio e fatiados finamente
- 3 "chalotas" (optei por chalotas pois tem sabor rico e são menos pungentes que as cebolas, cortadas em julienne)
- 150 gramas de tomate cereja (os amarelos proporcionam um colorido vibrante)
- 300 gramas de morangos cortados ao meio
- 1/4 de xícara (60 ml) de azeite nacional, Koroneiki Verde Louro (frutado médio com aromas herbáceos e florais, recomendação do nosso expert em azeites Marcelo Scofano)
- 1 colher de chá de mostarda Dijon
- 1 colher de chá de grãos de mostarda "zuppa". (esses graozinhos vão adicionar uma textura ao vinagrete)
- 30 ml de vinagre balsâmico de qualidade.
- 30 ml de vinagre de vinho branco ou outro vinagre sem cor delicado
- 1 colher de chá de gengibre fresco ralado
- Suco de uma laranja Lima
- 1 colher de mel de laranja ou assa-peixe

Modo de preparo:

Adicione folhas de salada, a gosto, porém com cautela! Evite o excesso de folhagens que farão os ingredientes essenciais como "rabanete, tomates e morangos" desaparecerem. Gosto de usar manjeriço, rúcula e algumas folhinhas de agrião que vão intensificar o contraste com o sabor amargo. Prepare um café torrado médio- escuro ("Nero" Tassinari ou outro), se não tiver a Moka italiana, você pode utilizar a máquina de cápsulas, fazendo 3 cápsulas de "Me bebe na pilha" tirando bem cortinho para que o café saia mais concentrado e ácido. Outra dica para manter o aroma do café é coloca-lo o em xícaras geladas no freezer, logo após o preparo, visando a abaixar a temperatura para a temperatura ambiente. Em seguida adicione ao café os outros ingredientes e Misture bem até homogeneizar. Ajuste com seu toque de sal kosher e pimenta moída a gosto! Sirva o vinagrete separadamente, permitindo que seus convidados temperem a salada de acordo com suas preferências. Bom apetite!



Bacalhau nas natas



por **Chef Beth de Sá**



Ingredientes:

- 500g de bacalhau desalgado
- 200 de parmesão em pedaço
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 3 folhas de louro
- 180 mL de azeite de oliva
- 140 g de manteiga
- 70 g de farinha de trigo
- 500 mL de leite
- 200 g de creme de leite (1 caixinha)
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Noz moscada a gosto
- 100 g de queijo muçarela ralado

Modo de preparo:

Coloque em uma panela água e leve ao fogo. Quando começar a fazer as bolhas (antes da fervura) abaixe o fogo e acrescente o bacalhau dessalgado cozinhe por 8 minutos. Retire o bacalhau e reserve a água. Quando o bacalhau estiver mais frio retire as lascas e reserve. Em outra panela em fogo baixo acrescente a manteiga e espere derreter. Em seguida acrescente aos poucos a farinha de trigo e mexa bem com um batedor de claras e deixe cozinhar um pouquinho. Sempre misturando comece a colocar a água do cozimento do bacalhau, deveremos colocar 1/2 xícara (ou 2 conchas = 120 mL) até formar um creme lisinho. Em seguida comece a acrescentar o leite e depois o creme de leite, ambos aos poucos aos poucos. Tempere com sal, pimenta do reino e noz moscada a gosto. Quando o molho ferver mantenha no fogo, sempre mexendo, por mais 3 minutos e reserve. Em outra panela coloque o azeite, a folha de louro e refogue a cebola e em seguida o alho. Acrescente o bacalhau em lascas e uma concha da água de cozimento do bacalhau para não ficar uma mistura seca, misture o molho branco. Despeje em um refratário untado com azeite de oliva e cubra com o queijo muçarela. Leve ao forno 200°C até o queijo derreter.



www.zonasul.com.br



[zonasulsupermercado](#)



[SuperZonaSulVideos](#)



[\(21\) 97277-4811](tel:(21)97277-4811)