



RECEITAS DE COMIDA DE BOTECO



TRADIÇÃO & SABOR



Bolinho de Bacalhau

Ingredientes

- 500g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 500g de batata cozida e amassada
- 1 cebola picada
- Salsinha a gosto
- 2 ovos
- Óleo para fritar



Preparando

Misture o bacalhau desfiado com a batata amassada, a cebola, os ovos e a salsinha. Modele os bolinhos e frite em óleo quente até dourar.



Torresmo Crocante

Ingredientes

- 1 kg de barriga de porco (panceta) em pedaços
- Sal e pimenta a gosto
- Suco de 1 limão



Preparando

Tempere os pedaços de barriga de porco com sal, pimenta e limão. Deixe descansar por 30 minutos. Frite em óleo quente até ficarem bem dourados e crocantes.



Bolinho de Feijoada

Ingredientes

- 2 xícaras de feijoada pronta (sem caldo)
- 1 xícara de farinha de mandioca
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar



Preparando

Misture a feijoada com a farinha de mandioca até formar uma massa firme. Modele os bolinhos, passe na farinha de rosca e frite em óleo quente.



Pastel de Carne

Ingredientes

- 1 pacote de massa de pastel pronta
- 500g de carne moída
- 1 cebola picada
- Cheiro-verde a gosto



Preparando

Refogue a carne moída com a cebola e o cheiro-verde. Recheie os pastéis e frite em óleo quente até dourar.



Frango a Passarinho

Ingredientes

- 1 kg de frango em pedaços pequenos
- Suco de 2 limões
- Alho, sal e pimenta a gosto
- Óleo para fritar



Preparando

Tempere o frango com alho, sal, pimenta e limão. Deixe marinar por 1 hora. Frite em óleo quente até dourar e sirva com limão.



Linguiça Acebolada

Ingredientes

- 500g de linguiça toscana em pedaços
- 2 cebolas fatiadas
- 2 colheres (sopa) de azeite



Preparando

Frite a linguiça no azeite até dourar. Acrescente as cebolas fatiadas e refogue até que fiquem douradas. Sirva com pão ou acompanhamentos.



Batata Frita com Queijo e Bacon

Ingredientes

- 4 batatas grandes
- 200g de bacon em cubos
- 200g de queijo mussarela ralado
- Óleo para fritar



Preparando

Frite as batatas e reserve. Frite o bacon até ficar crocante. Coloque o queijo sobre as batatas ainda quentes, acrescente o bacon e sirva.



Calabresa Acebolada com Pimenta

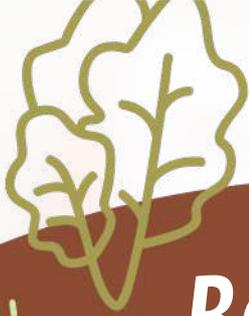
Ingredientes

- 400g de calabresa em rodela
- 2 cebolas em rodela
- Pimenta dedo-de-moça a gosto



Preparando

Frite a calabresa em uma frigideira. Acrescente a cebola e a pimenta, e deixe cozinhar até a cebola ficar macia.



Bolinho de Mandioca com Carne Seca

Ingredientes

- 500g de mandioca cozida e amassada
- 300g de carne seca desfiada
- 1 cebola picada
- Cheiro-verde a gosto



Preparando

Misture a mandioca com a carne seca e a cebola. Modele bolinhos e frite em óleo quente até dourar.



Coxinha de Frango

Ingredientes

- 500g de peito de frango desfiado
- 1 cebola picada
- 1 pacote de massa pronta para coxinha



Preparando

Refogue o frango com a cebola. Recheie a massa de coxinha, modele e frite em óleo quente.



Escondidinho de Carne Seca

Ingredientes

- 500g de carne seca desfiada
- 500g de purê de mandioca
- 200g de queijo coalho ralado



Preparando

Faça camadas com a carne seca e o purê de mandioca. Finalize com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

AGRADECIMENTOS



Gostaria de expressar minha profunda gratidão a todos que tornaram possível a realização deste eBook. Primeiramente, um agradecimento especial a você, leitor, por dedicar seu tempo e atenção a esta obra. Sua curiosidade e interesse são a razão pela qual este livro foi escrito. Agradeço também a todos os que me apoiaram durante este processo, sejam familiares, amigos ou colegas, por suas palavras de encorajamento e paciência ao longo da jornada. Seu suporte foi fundamental para a conclusão deste projeto. À equipe editorial e de design, minha sincera gratidão por transformar palavras em algo visualmente atraente e de fácil leitura. Sua dedicação ao detalhe fez toda a diferença. Por fim, gostaria de agradecer a todos que, de alguma forma, compartilharam seu conhecimento e inspiração, ajudando a moldar as ideias contidas neste eBook. Este livro é um reflexo de muitas mãos e mentes que, juntas, criaram algo especial. A todos vocês, meu mais profundo obrigado! AUTOR: CARLOS AUGUSTO