

Petiscos
de
BOTECO

Índice

05	Introdução
09	Acerte nos petiscos!
10	Tábua de Frios
13	Como economizar nos petiscos?
15	Torresmo
17	Frango à passarinho
19	Aipim frito c/ queijo parmesão
21	Sardinha frita c/ limão
22	Linguiça acebolada
24	Bolinho de bacalhau
26	Cebola empanada

Índice

- 28** Buraco quente
- 29** Moela na panela de pressão
- 31** Polenta frita
- 33** Caldinho de feijão
- 35** Bolinho de feijoada
- 36** Ovos de codorna temperados
- 38** Risole de camarão
- 41** Batata frita com cheddar
- 43** Batata calabresa temperada
- 45** Espetinho de frango com bacon
- 46** Croquete de frango
- 49** Bolinho de aipim

Índice

52	Provolone à milanesa
53	Pastel de carne
55	Quibe frito
58	Escondidinho de carne seca
60	Gurjão de peixe
61	Enroladinho de salsicha
63	Croquete de carne
66	Bolinha de queijo
68	Bolovo
69	Coxinha
72	Isca de fígado

INTRODUÇÃO



Você marcou uma atividade com seus amigos, mas ainda não sabe o que fazer de comida. Ou, você já sabe pois você sempre quis fazer um rodízio de petiscos ou melhor, uma festa de boteco, porém, ainda não sabe quais são as receitas de petiscos mais pedidas e como fazê-las.

Se você se identificou com algo que eu disse anteriormente, então esse ebook é para você.

Neste ebook você encontrará as melhores receitas de petiscos para ajudar você a surpreender seus amigos e família. Não importa se você não tem o costume de cozinhar, você aprenderá o que precisa mesmo assim de uma forma fácil. Com este ebook você conseguirá ter um cardápio recheado de opções para receber seus amigos, se você quiser uma reunião menor, com poucos amigos, você terá opções para isso. Ou, se você preferir uma verdadeira festa de boteco, com várias opções de comida, não se preocupe, você também aprenderá isso.





E para te ajudar ainda mais, nos capítulos iniciais você vai encontrar sugestões minhas de petiscos que mais vendem e que com certeza seus amigos vão gostar, afinal, são receitas que quase todo mundo gosta, e também vou te apresentar opções de como você pode fazer um rodízio de petiscos inesquecível no sabor. E caso você esteja com pouca grana e precise economizar, não se preocupe, também temos receitas mais em conta que vão te permitir ter um bom momento com as pessoas mais importantes para você e ainda comer bem. Por agora, você precisa aprender primeiro em acertar na escolha dos petiscos. Como eu disse, irei apresentar as receitas que mais vendem, ou seja, aquelas que as pessoas mais gostam para que não tenha erro e todo mundo possa aproveitar a sua festa, rodízio, resenha, enfim, como você quiser chamar. Espero que esteja preparado para se tornar o “chef” entre seus amigos, pois é isso que vai acontecer em breve. Te vejo no próximo capítulo!



ACERTE NOS PETISCOS!

No capítulo anterior eu te disse para se preparar para se tornar “O chef” entre seus amigos, pois é, nesse capítulo eu vou te indicar quais são as receitas mais certas que vão fazer com que seus amigos insistam para que vocês se reúnam mais vezes e que você cozinhe. Obviamente, não quero limitar sua criatividade, essas receitas são apenas sugestões do que acho que vai agradar a maioria, porém, sinta-se livre para aumentar ou modificar o cardápio da sua festa de boteco ou da sua reunião entre amigos. Antes de indicar as receitas, saiba que normalmente os petiscos que as pessoas mais gostam de consumir são aqueles que pegamos com a mão em pequenas porções, tipo batata frita, torresmo/pururuca entre outros.





Eu diria que deve ser porque é prático, porque com eles você pode manter uma conversa enquanto belisca a tábua de petiscos. Diferente de comidas em que você precisa de talheres para comer. As sugestões a seguir são receitas de “petiscos quentes”, no próximo capítulo vou te explicar melhor das diferenças entre servir uma tábua de petiscos quentes e uma tábua de frios. Enfim, aqui estão as minhas sugestões:

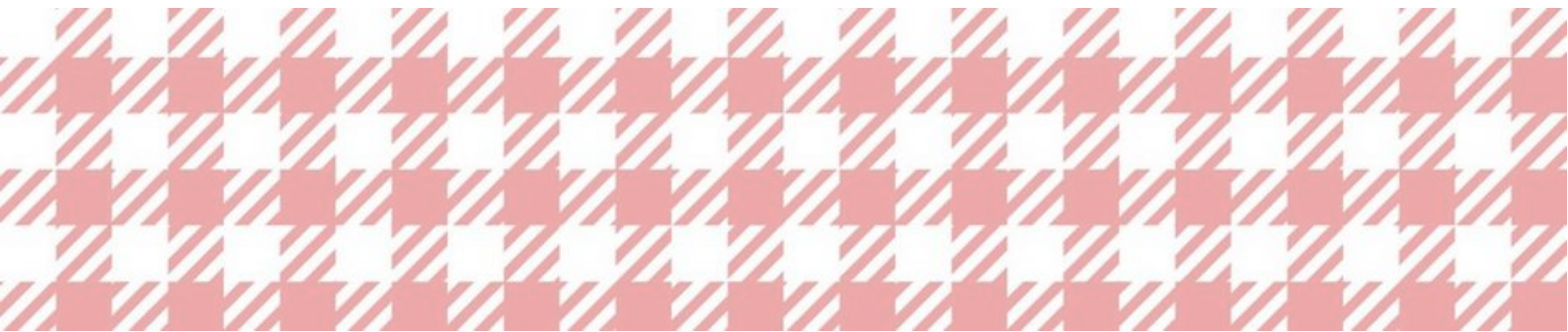
Torresmo/Pururuca
Batata frita (pura ou com cheddar)
Linguiça azebolada
Aipim com queijo parmesão ralado
Ovos de codorna temperados
Batata calabresa
Gurjão de peixe
Frango assado
Bolinha de bacalhau
Pastel de carne
Polenta frita
Bolinha de aipim
Risole de camarão
Croquete de frango



Além disso você pode acrescentar molhos de sua preferência a esse cardápio.

Lembrando que são apenas sugestões para que você tenha um ponto de partida ao criar um cardápio para sua festa de boteco ou o seu rodízio de petiscos, fique à vontade para modificar como quiser.

Agora, se você está em dúvida sobre a diferença entre petiscos “quentes” e “frios”, você entenderá exatamente o que está ouvindo no próximo capítulo e entenderá o que é uma tábua de petiscos quentes e uma tábua de frios e o que compõe cada porção. Te espero lá!



TÁBUA DE FRIOS



No capítulo anterior você recebeu algumas sugestões de um cardápio com os petiscos que as pessoas mais gostam. Porém, também mencionei deles serem “petiscos quentes”, o que eu quis dizer com isso? É bem simples, na verdade.

Dependendo do seu objetivo você pode fazer um cardápio composto só de petiscos quentes, ou literalmente organizar uma “tábua quente” com petiscos que podem ser carnes vermelhas, frangos e embutidos (linguiça, calabresa). E é claro, molhos diversos como ketchup, mostarda, maionese verde entre outros.





Já a tábua de frios é bem semelhante a anterior, pode ter carnes, frangos ou embutidos, mas também pode ter opções veganas como palmito, pepino, cenoura entre outros. Diria que a tábua de frios é mais indicada para eventos mais informais, aconchegantes, pode acompanhar um vinho, por exemplo. Enquanto a tábua de produtos quentes combina mais com eventos mais entusiasmados e animados, e desce melhor com uma cervejinha. Porém, para você que quer realizar um evento mais tranquilo com seus amigos, aqui vai minha sugestão de tábua de frios para você:

Azeitona sem caroço

Salame

Mortadela

Queijo prato

Queijo provolone

Queijo meia cura

Peito de peru

Lombo defumado

Ovo de cordona (temperado ou não)

Molho rosé

Cebola em conserva

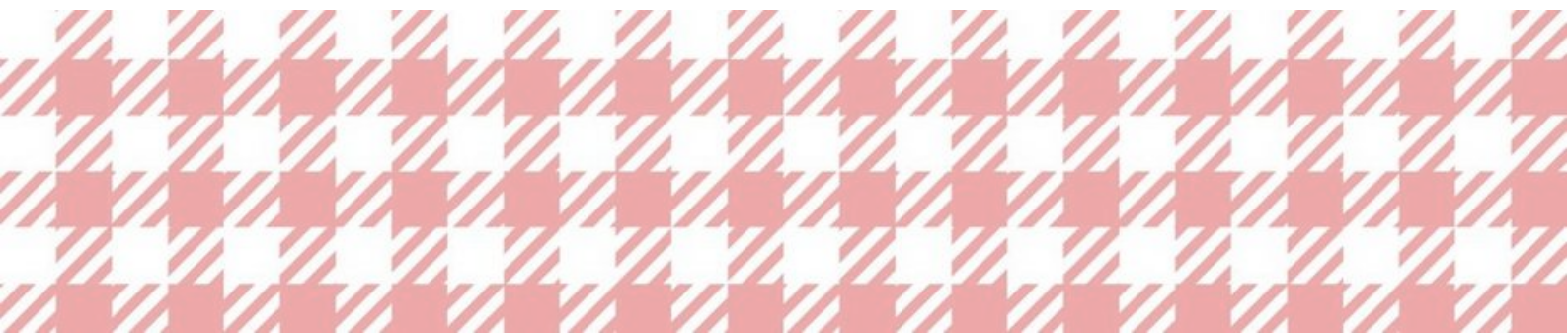
Molho verde

Molho de pimenta

Torradinhas



Agora você está munido de várias ideias para ter um momento legal e aproveitar boa comida com seus amigos e família, mas se você no momento não tem muito dinheiro e quer realizar um evento divertido, porém, com receitas mais em conta, o próximo capítulo vai te ajudar nisso. Não pare por aqui!



COMO ECONOMIZAR NOS PETISCOS?

Seja porque é final do mês ou porque é uma fase complicada da vida em que queremos reunir os amigos, porém a grana é curta e não sabemos o que fazer. Mas, tudo tem uma solução. No nosso caso, basta fazer um rodízio de petiscos com receitas mais em conta, alguns petiscos não são tão caros quanto se imagina, pelo contrário. Se você pegar por exemplo o torresmo, é um exemplo de carne mais barata e que é uma figurinha popular quando se trata de petiscos. Outro exemplo é linguiça calabresa acebolada, aliada a uma farofa então, melhor ainda.





Esses são só dois exemplos, porém você já percebe que tem petiscos saborosos e que não custam tanto assim. Se você quer fazer um cardápio de petiscos mais baratos para fazer no seu evento, aqui vai minha sugestão:

- Linguiça acebolada (p. 19)
- Aipim frito com queijo parmesão (p. 16)
- Moela na pressão (p. 26)
- Batata calabresa (p. 40)
- Ovo de codornata temperado (p. 33)
- Batata frita com Bacon (p. 38)
- Torresmo (p. 12)
- Cebola empanada (p. 23)
- Sardinha frita (p. 18)
- Croquete de frango (p. 43)

Viu? Não falei que eram receitas boas e com custo benefício ótimo para o nosso bolso? Seja como for de sua preferência, espero que todas as dicas que te passei ajude a montar um evento inesquecível para os seus amigos e família com uma comida deliciosa feita com carinho por você. A seguir temos mais de 30 receitas à sua escolha, para compor o seu cardápio. Surpreenda seus amigos, boa culinária!





TORRESMO



Instruções

Corte o toucinho em cubinhos pequenos. Tempere com o sal e o fermento (o fermento vai ajudar na crocância do torresmo). Deixe no tempero por 30 minutos. Na sequência, em uma panela de alumínio e grossa, acrescente 100 ml de óleo. Deixe aquecer bem. Com o óleo já bem aquecido acrescente o toucinho temperado.

Mexa tudo muito bem e tampe a panela. Em seguida, abaixe o fogo e deixe no mínimo. De tempo em tempo apague o fogo e mexa tudo muito bem novamente, para não agarrar na panela. Vá fazendo esse processo até o torresmo ficar seco e levemente dourado.

Depois tire o torresmo da panela e espalhe em uma forma.

Reserve. Em outra panela coloque o restante do óleo e espere aquecer bem (temperatura igual a de fritura de batata). Já com o Óleo bem quente coloque aos poucos o torresmo reservado e vá mexendo com a ajuda de uma colher de pau (não coloque tudo de uma vez).

Essa segunda fritura vai dar um choque térmico, o que faz pururucar o torresmo.

O efeito é imediato, você coloca o torresmo no óleo e ele cresce imediatamente.

Assim que crescer e dourar mais o torresmo, tire do óleo e coloque em um papel para escorrer. Espere esfriar e sirva. Se não for consumir tudo no mesmo dia, guarde o torresmo em um pote de vidro bem fechado para não murchar.

Ingredientes

- 2 kg de toucinho de porco (prefira os que tem mais pele do que gordura)
- 900 ml de óleo
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de fermento químico (aquela usada em bolo)



FRANGO À PASSARINHO





Instruções

Lave bem o frango e tempere com o alho, sal, pimenta, mostarda, e o suco de limão. Deixe marinando por 40 minutos. Em seguida, coloque o óleo para aquecer. Com o óleo bem quente frite o frango aos poucos. Coloque no papel toalha para escorrer toda a gordura. Agora já pode se deliciar! Se preferir. Frite um pouco de alho amassado e jogue por cima do frango já frito.

Ingredientes

- 1kg de frango cortado em pedaços pequenos (obs: nos supermercados já vende o frango nesse corte)
- 5 dentes de alho amassados
- Pimenta do reino a gosto
- 1 colher de sopa de mostarda amarela
- Suco de 1 limão
- 1/2 colher de sopa de sal
- Óleo para fritar



AIPIM FRITO C/
QUEIJO PARMESÃO



Instruções

Descasque e corte a mandioca em pedaços. Lave e coloque em uma panela com água e sal. Leve para cozinhar até ficar macio. Em seguida, escorra toda a água.

Em uma panela coloque o óleo para aquecer, deixe bem quente.

Em seguida, frite a mandioca aos poucos e coloque em papel toalha para escorrer todo óleo.

Depois tire do papel e coloque em um prato e polvilhe o queijo parmesão por cima.

Sirva-se à vontade!

Ingredientes

- 1 kg de mandioca
- 1/2 colher de sopa de sal
- 50 gramas de queijo parmesão ralado
- 600ml óleo para fritar

SARDINHA FRITA COM LIMÃO

Preparo: Ingredientes

- Lave bem as sardinhas e tempere com o sal, limão e alho.
- 1 dúzia de filé de sardinha Deixe no tempero por 30 minutos. Em seguida misture o trigo e o fubá e passe na sardinha uma a uma e amassados reserve. (essa mistura vai deixar uma casquinha crocante na sardinha).
- Suco de 1 limão
- ½ colher de sopa de sal Coloque o óleo para aquecer e frite as sardinha até que fiquem douradas nos dois lados.
- ½ xícara de chá de farinha de trigo Tire do óleo e coloque no papel toalha para escorrer.
- ½ xícara de chá de fubá Corte 1 limão em duas partes e esprema por cima das sardinhas.
- Óleo para fritar Sirva ainda quente.



LINGUIÇA ACEBOLADA



Instruções

Corte a linguiça em rodela bem fininhas. Corte a cebola em lua, bem fina. Em uma panela grande aqueça o óleo e acrescente a linguiça. Deixe fritar aos poucos. Quando estiver bem dourada, tire a linguiça e refogue a cebola na mesma panela para aproveitar o sabor deixado pela linguiça. Depois é só jogar a cebola por cima da linguiça e se servir.

Ingredientes

- 2 linguiças calabresa (400 gramas)
- 1 cebola grande
- 50 ml de óleo

BOLINHO DE
BACALHAU



Instruções

Em uma panela com água coloque o bacalhau para cozinhar. Quando começar a ferver marque 10 minutos e deixe o bacalhau cozinhando. Após esse tempo tire o bacalhau da água e escorra (não jogue a água fora, Use a água para cozinhar as batatas). Tire as espinhas do bacalhau e desfie.

Após tirar o bacalhau da água, coloque as batatas e o sal e deixe cozinhar até ficar macia. Em seguida, escorra toda a água e amasse as batatas ainda quentes. Em uma panela coloque o azeite, alho e a cebola e refogue até murchar os temperos (não é para dourar). Em seguida, coloque o bacalhau desfiado e deixe no fogo baixo por 2 minutos.

Depois apague o fogo e misture as batatas e a salsinha. Mexa tudo muito bem até ficar uma massa homogênea. Defina o tamanho do salgado e faça as bolinhas. Em seguida, passe na farinha de rosca e leve a geladeira por 1 hora antes da fritura; Depois frite em óleo muito quente. Frite aos poucos para não esfriar o óleo.

Sirva com azeite ou com um molho de sua preferência. Observação: para dessalgar o bacalhau coloque ele de molho em uma vasilha com água e mantenha na geladeira. Troque a água de 6 em 6 horas no período de 24 horas.

Ingredientes

- 600 gramas de bacalhau dessalgado
- 1 quilo e meio de batata asterix
- ½ colher de sopa de sal
- 3 colheres de sopa de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 cebola picada
- Salsinha a gosto
- Farinha de rosca
- Óleo para fritar



CEBOLA EMPANADA



Instruções

Descasque as cebolas e corte em tiras com um pouco menos de 1 cm de espessura cada. Deixe as cebolas de molho na água, por 1 hora para tirar a acidez da cebola. Depois escorra e reserve.

Coloque sal e tempere a gosto a farinha de rosca. Em seguida, passe a cebola no leite. Depois na farinha de trigo. Depois no leite novamente. Em seguida, na farinha de rosca (se preferir uma casca mais grossa repita o processo do leite e da farinha de rosca).

Faça esse processo com todos os anéis de cebola. Depois aqueça o óleo e frite as cebolas.

E então é só aproveitar!!

Ingredientes

- 2 cebolas grandes
- 500 ml de leite
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de farinha de rosca
- Sal a gosto
- Óleo para fritar

BURACO QUENTE

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de azeite
- 3 dentes de alho amassado
- 500 gramas de carne moída
- ½ colher de sobremesa de sal
- 1 cebola pequena picada
- 1 tomate picado
- Pimenta do reino a gosto
- ½ pimentão picado
- 2 ovos cozidos e picado
- 150 gramas de molho de tomate
- 10 azeitonas picadas
- Salsinha a gosto
- 8 pães francês
- frescos

Preparo:

Em uma panela coloque o azeite e o alho. Deixe refogar até dourar. Depois de dourado coloque a carne moída e refogue até secar toda a água. Quando a carne estiver seca acrescente os temperos, a cebola e o pimentão.

Refogue até ficar transparente. Em seguida coloque o tomate picado, a azeitona, o molho de tomate, os ovos, sal e pimenta. Deixe apurar no fogo baixo por 2 minutos. Reserve.

Corte as pontas dos pães e retire o miolo delicadamente sem atingir a outra ponta (para o sanduiche ficar fechado). Recheie com o refogado e sirva.



MOELA NA PANELA DE PRESSÃO



Instruções

Em uma panela de pressão coloque o azeite, alho, cebola, pimentão e o tomate. Deixe refogar bem. Coloque a moela já limpa e deixe refogar também. Depois coloque o sal, colorau, pimenta, molho de tomate e salsinha. Em seguida, coloque 1 litro de água. Tampe a panela e depois que pegar pressão cozinhe por 30 minutos.

Depois desse tempo apague o fogo e deixe perder a pressão sozinha.

Depois abra a panela e se o caldo ainda estiver fino deixe no fogo sem a pressão até o caldo encorpar. Depois é só servir com arroz branco.

Ingredientes

- 1 kg de moela de frango
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 4 dentes de alho amassados
- 1 pimentão picado
- Colorau e pimenta do reino a gosto
- 1 sachê de molho de tomate (350 gramas)
- 3 colheres de sopa de azeite
- ½ colher de sobremesa de sal (a gosto)
- Salsinha a gosto



POLENTA FRITA



Instruções

Misture a água e o fubá e mexa até dissolver bem o fubá.

Em uma panela coloque o azeite, o alho e a cebola. Leve ao fogo e mexa até dourar. Em seguida, acrescente o fubá já diluído (na água), acrescente o sal e mexa, de preferência com uma colher de pau, por aproximadamente 15 minutos até obter uma consistência bem firme na polenta. Despeje em uma travessa e deixe esfriar, corte em pedaços e passe no fubá.

Frite em óleo bem quente.

Depois tire do óleo e deixe escorrer no papel.

Agora é só se deliciar!

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de fubá
- 4 colheres de sopa de óleo ou azeite
- 1 litro de água
- ½ colher de sopa de sal
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola pequena ralada



CALDINHO DE FEIJÃO



Instruções

Bata no liquidificador o feijão cozido, a água, e o cheiro verde. Em uma panela refogue o bacon, alho e a cebola ralada.

Em seguida despeje o feijão batido. Deixe apurar por 10 minutos no fogo baixo. Tempere com pimenta e o sal.

Polvilhe salsinha picada antes de servir.

Ingredientes

- 3 xícaras de chá de feijão cozido
- 3 xícaras de chá de água
- 1 cebola grande ralada
- ½ xícara de chá de cheiro verde picado
- 300 gramas de bacon picado
- 4 dentes de alho
- Pimenta do reino a gosto
- ½ colher de sopa de sal (rasa)
- Salsinha para decorar

BOLINHO DE FEIJOADA

Preparo:

Ingredientes

- 1 litro de água
- 300 gramas de feijão preto
- 70 gramas de carne seca dessalgada
- 70 gramas de lombo defumado
- 70 gramas de costelinha dessalgada
- 100 gramas de linguiça calabresa em rodela
- 1 Folha de louro
- 2 Colheres de sopa de azeite
- 3 Dentes de alho
- 130 gramas de farinha de mandioca fina crua
- 1 colher de sobremesa de polvilho azedo

Recheio-

- 1 maço de couve cortada bem fininha
- 2 dentes de alho amassados
- Farinha de rosca para empanar
- 200 gramas de bacon em cubinhos
- Óleo para fritar

Em uma panela de pressão colocar a água, o feijão, as carnes e a folha de louro.

35 minutos (ou o tempo de cozimento de cada carne). Depois de cozido, bater no liquidificador junto com o caldo e as carnes.

Em uma panela grande aquecer o azeite, dourar o alho e refogar o feijão batido. Nessa hora verifique o sal. Com o fogo ligado, acrescente aos poucos a farinha de mandioca sem parar de mexer até engrossar e soltar do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar. Depois de frio adicionar o polvilho e misturar até ficar uma massa homogênea, reserve.

Em uma frigideira dourar o bacon e depois botar no papel toalha para escorrer a gordura (não jogue a gordura do bacon fora use para refogar a couve). Aproveite a gordura do bacon e doure o alho e refogue a couve por 1 minuto, reserve.

Abrir pequenas porções de massa na mão, colocar um pouco de couve e um pouco de bacon e fechar fazendo bolinha e dar uma leve achatada, e então passar direto na farinha de rosca. Fritar em óleo quente. Sirva em uma travessa acompanhado de gomos de laranja e torresmo.



OVOS DE CODORNA TEMPERADOS



Instruções

Cozinhe os ovos em água fervente por 10 minutos. Em seguida escorra e coloque em água com gelo. Deixe esfriar completamente e descasque os ovinhos.

Em seguida, acrescente em uma panela o azeite, alho, cebola e refogue. Depois acrescente a pimenta calabresa o orégano, o vinagre, e deixe apurar por 2 minutos no fogo baixo.

Depois jogue essa mistura em cima dos ovinhos e salpique a salsinha. Leve à geladeira por 2 horas. Agora é só aproveitar!

Ingredientes

- 36 ovos de codorna
- 100 ml de azeite de oliva
- ½ colher de café de orégano
- 3 dentes de alho
- 50 ml de vinagre branco
- ½ cebola ralada
- 1 colher de café de pimenta calabresa
- Salsinha a gosto



RISOLE DE CAMARÃO



Ingredientes

MASSA:

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa cheia de margarina
- 1 cubo de caldo de galinha
- ½ colher de sopa de sal
- 3 xícaras de chá de água
- 1 xícara de chá de leite

PARA EMPANAR:

- 1 ovo
- 50 ml de leite
- 1 xícara de chá de farinha de rosca

RECHEIO:

- 2 dentes de alho amassados 1
- cebola pequena picada 1 fio de
- óleo Colorau a
- gosto 1 colher de
- café de sal ou a
- gosto Pimenta do
- reino a gosto
- Salsinha a gosto
- 100 gramas de
- molho de tomate
- 50 ml de água 1
- colher de sopa de
- trigo 300 gramas
- de camarão
- lavado e
- descascado

Instruções

Massa - Em uma panela coloque a margarina e o cubo de caldo de galinha. Leve ao fogo e mexa até desmanchar todo o cubo de caldo de galinha.

Em seguida acrescente a água, o leite e o sal e deixe no fogo até ferver. Assim que ferver abaixe o fogo e acrescente todo o trigo de uma vez só.

Mexa sem parar, até ficar uma massa homogênea e soltar do fundo da panela. Em seguida transfira a massa para uma bancada e sove a massa ainda quente com a ajuda de um rolo de massas. Sove até a massa ficar lisa (aproximadamente uns 5 minutos). Reserve.



Recheio - Leve ao fogo uma panela com o óleo, o alho e a cebola. Deixe refogar bem, até que a cebola fique transparente.

Em seguida acrescente o camarão e mexa novamente. Também coloque o restante dos temperos que são o sal, colorau, salsinha, pimenta do reino, o molho de tomate e a água (deixe no fogo até o camarão ficar macio - aproximadamente 5 minutos).

Em seguida coloque o trigo e mexa. Mantenha no fogo por mais 2 minutos (se preferir pode acrescentar 100 gramas de requeijão para ficar cremoso). Reserve até o recheio esfriar completamente.

Montagem- Divida a massa em duas partes. Com ajuda de um rolo abra a massa com espessura de 1 centímetro e com a ajuda de um copo ou cortador corte a massa em discos. Coloque um pouco do recheio no meio, dobre e feche os rissoles (como se fossem um pastel). Para fechar é só apertar as pontas com os dedos.

Para empanar - Bata o ovo e misture o leite, passe os rissoles nessa mistura e em seguida na farinha de rosca. Repita esse processo com todos os rissoles (leve à geladeira por 1 hora antes de fritar, isso ajuda a segurar a farinha de rosca no salgado e não sai na hora da fritura). Em seguida é só fritar em óleo muito quente, mas não frite muitos de uma vez só para não reduzir a temperatura do óleo. E por último é só aproveitar essa delícia!



BATATA FRITA COM CHEDDAR



Instruções

Frite as batatas em óleo quente. Em seguida escorra o excesso de óleo em papel toalha, reserve. Em uma panela frite o bacon na sua própria gordura. Quando estiver dourado tire do fogo e coloque no papel toalha, reserve. Em outra panela coloque a margarina e aqueça, depois acrescente a cebola.

Refogue até murchar a cebola, em seguida coloque o queijo cheddar picado e o creme de leite. Mexa até derreter todo o queijo, após derreter o queijo mantenha o molho no fogo baixo por mais uns 2 a 3 minutos até engrossar o molho, tempere com sal a gosto.

Montagem:

Arrume as batatas em uma travessa, por cima coloque o molho e salpique o bacon frito. Por último polvilhe 150 gramas de queijo mussarela ralado.

E leve ao forno já pré-aquecido

Deixe no forno por 8 minutos para gratinar na temperatura de 250 graus.

E sirva bem quentinha.

Ingredientes

1 kg de batata
pré-frita
200 gramas de
bacon cortado em
cubinhos
pequenos
Sal a gosto
Óleo para fritar a
batata
150 gramas de
queijo cheddar

- 200 gramas de
creme de leite
- ½ cebola ralada
- 1 colher de sopa
de margarina
- 150 gramas de
queijo mussarela

•

BATATA CALABRESA TEMPERADA

Ingredientes

- 1 kg de batata calabresa (batata pequena)
- ½ kg de cebola pequena
- 1 cabeça de alho
- 1/2 colher de café de pimenta do reino
- ½ colher de café de pimenta calabresa
- 200 ml de azeite
- 100 ml de vinagre branco
- 1 colher de sopa de sal
- 1 cebola pequena picada

Preparo:

Em uma panela coloque a batata com água, sal e as cebolas pequena descascadas para cozinhar até as batatas ficarem macias.

Depois de macia escorra toda a água e reserve.

Em uma panela coloque o azeite, o alho já amassado, a cebola picada e refogue por uns 2 minutos até murchar os temperos (não é para dourar).

Em seguida, com o fogo no mínimo, acrescente a pimenta do reino, a pimenta calabresa e o vinagre. Experimente o molho e veja se está bom de sal, se precisar, coloque 1 colher de café de sal.

Em seguida, acrescente a batata e a cebola cozida no molho, misture tudo muito bem, e deixe no fogo baixo por mais 3 minutos.

Depois coloque em um pote de vidro e espere 1 hora para servir.

(quanto mais tempo ficar no molho apimentado, marinando, mais gostoso fica)



ESPETINHO DE
FRANGO COM
BACON



Instruções

Corte o frango e o bacon em cubinhos. Tempere o frango com o alho, limão, pimenta, mostarda e o sal.

MONTAGEM- No palito coloque 1 cubinho de frango, em seguida 1 de bacon e 1 de frango novamente (são 3 cubinhos em cada palito). Repita o processo até acabar o frango e o bacon

Para empanar- Bata os ovos, acrescente o leite e passe os palitos (1 de cada vez) no ovo batido. Em seguida passe na farinha de rosca. Depois é só fritar em óleo bem quente. Sirva essa delícia com limão.

Ingredientes

- 1 kg de filé de frango
- 400 gramas de bacon
- 4 dentes de alho
- Suco de 1 limão
- ½ colher de sopa rasa de sal
- 2 colheres de sopa de mostarda
- Pimenta do reino a gosto
- 2 xícaras de chá de farinha de rosca
- 2 ovos batido
- 50 ml de leite
- Óleo para fritar
- Palitos de dente



CROQUETE DE FRANGO

Ingredientes

MASSA:

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de leite
- 2 xícaras de chá de água
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de café de sal

RECHEIO:

- 500 gramas de peito de frango cozido na água e sal E desfiado 3
- dentes de alho 1
- cebola pequena
- picada 1 tomate picado Salsinha a
- gosto Colorau a
- gosto Pimenta do
- reino a gosto 50
- ml de água Sal a
- gosto

EMPANAR:

- 1 ovo
- 50 ml de leite
- 1 xícara de chá de farinha de rosca

Instruções

Em uma panela coloque a margarina e leve ao fogo. Acrescente o caldo de galinha e mexa até dissolver. Em seguida coloque o leite e a água e depois o sal e deixe no fogo até ferver.

Após ferver coloque todo trigo de uma vez só, e mexa sem parar até soltar do fundo na panela. Em seguida passe a massa para uma bancada e com a ajuda de um rolo de massa sove ainda quente até a massa ficar lisa (aproximadamente 5 minutos). Reserve.

Em outra panela coloque um fio de óleo, o alho amassado e a cebola. Refogue até começar a dourar, em seguida acrescente o tomate, salsinha, colorau, pimenta e o sal.





Mexa até o tomate começar e desmanchar acrescente a água e por último o frango cozido e desfiado (o recheio é mais sequinho). Mantenha no fogo baixo por mais 2 minutos.

Abra a massa na bancada e coloque todo o recheio misture tudo até ficar uma massa homogênea.

Em seguida, divida a massa em 2 partes e faça rolinhos, depois defina o tamanho que quer o croquete (meça 2 dedos para chegar o tamanho e corte).

Você pode fazer bolinhas ou rolinhos .

Para empanar bata o ovo e acrescente o leite depois passe o salgado no ovo e em seguida na farinha de rosca, repita o processo com todos os salgados. Leve a geladeira por 1 hora e depois é só fritar em óleo bem quente.



BOLINHO DE AIPIM



Ingredientes

MASSA:

- 1 quilo e meio de aipim /mandioca
- 1 colher de sopa de sal
- Salsinha a gosto
- 1 colher de sopa de margarina

RECHEIO:

- 1 fio de óleo
- 3 dentes de alho amassado
- 1 cebola pequena picada
- ½ pimentão picado
- 1 tomate picado
- Salsinha a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Colorau a gosto
- ½ colher de sopa rasa de sal
- 500 gramas de carne moída
- 1 xícara de chá de farinha de trigo

Instruções

Em uma panela coloque um fio de óleo, acrescente o alho e refogue. Até começar a ficar dourado, em seguida acrescente a carne moída. E refogue até perder a cor vermelha.

Nesse ponto acrescente os temperos, a cebola o pimentão, tomate, sal, pimenta do reino a gosto, colorau. Mantenha no fogo até ficar sequinha. Quando secar todo o líquido que a carne mesmo soltou, apague o fogo e reserve.

Em outra panela coloque o aipim com água e sal para cozinhar até que fique macio, em seguida escorra toda a água (escolha um aipim de boa qualidade, é preciso que fique bem seco). Amasse o aipim ainda quente com ajuda de um garfo ou soquete de alho.



Assim que estiver bem amassado acrescente a margarina e a salsinha, misture tudo até ficar uma massa homogênea.

Depois pegue porções de 90 gramas de massa e faça bolinhas, faça um buraco no meio e coloque o recheio. Feche o salgado e dê acabamento nas duas pontas (afinando as pontas, para fazer isso, depois que o salgado estiver fechado modele uma bola na palma da mão, e passe as pontas no cantinho da mão, faça nos 2 lados ou se preferir pode modelar como um rolinho).

Depois passe os bolinhos somente na farinha de trigo e leve à geladeira por 1 hora antes da fritura. Depois frite em óleo muito quente (frite aos poucos para não esfriar o óleo) Agora é só aproveitar!

Observação: Se o aipim estiver muito molhado acrescente 1 xícara de chá de trigo a massa para dar ponto, se o aipim for de boa qualidade e seco não precisará do trigo.

PROVOLONE À MILANESA

Preparo: Ingredientes

Bata os ovos com o sal e em seguida passe o provolone no ovo.

- 500 gramas de provolone cortado em cubinhos
- 2 ovos
- ½ colher de café de sal
- 1 xicara de chá de farinha de trigo
- 1 xicara de chá de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Depois de batido, enrole o queijo na farinha de rosca.

Deixa na geladeira por 30 minutos (assim a casquinha vai ficar mais firme e crocante). Frite em óleo muito quente até dourar.



PASTEL DE CARNE



Ingredientes

MASSA:

- 3 Xícaras de chá de farinha de trigo sem fermento
- 1 Xícara de chá de água morna
- 3 colheres de sopa de óleo
- ½ colher de sopa de sal
- 1 Colher de sopa de aguardente
- ½ xícara de chá de trigo para trabalhar a massa

RECHEIO:

- 500 gramas de carne moída
- 3 dentes de alho
- 1 cebola picada
- ½ pimentão picado
- Pimenta do reino a gosto
- ½ colher de sopa de sal
- Colorau a gosto
- Salsinha a gosto
-

Instruções

Em uma panela coloque um fio de óleo, aqueça e refogue o alho. Em seguida coloque a carne e mexa até perder a cor vermelha e soltar líquido. Depois acrescente a cebola, o sal, pimentão, pimenta do reino, colorau e a salsinha, e espere todo o líquido que a carne soltou secar (o recheio tem que ser sequinho). Reserve e espere esfriar

Para a massa- Em uma vasilha coloque o trigo e o sal. Abra um buraco no meio e coloque o óleo, a aguardente e metade da água. Misture a água e a farinha aos poucos, cada vez pegando um pouco de farinha da borda do buraco. Quando a massa estiver ficando dura coloque o restante da água. A massa deve ficar macia.

Se estiver grudenta acrescente aos poucos mais farinha. Deixe descansar por 10 minutos temperatura ambiente. Em uma bancada polvilhada com farinha de trigo abra a massa com ajuda de um rolo de forma que fique bem fina (é importante que a massa fique fina, pois se ficar grossa não ficará crocante).

Corte com ajuda de um cortador (pode usar um copo ou tampa como cortador).

Depois recheie e feche com um garfo, em seguida é só fritar.



QUIBE FRITO



Ingredientes

MASSA:

- 250 gramas de trigo para quibe
- 400 ml de água fervente
- 250 gramas de carne moída (acém)
- 1 cebola pequena picada
- Salsinha a gosto
- Hortelã a gosto
- ½ colher de café de pimenta do reino
- ½ colher de café de pimenta calabresa
- 50 ml de óleo
- 1 ovo
- ½ colher de sopa de sal

RECHEIO:

- 250 gramas carne moída
- 1 dente de alho amassado
- 1 fio de óleo
- ½ cebola picada
- Salsinha a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Colorau a gosto
- ½ colher de sobremesa de sal

Instruções

Em uma vasilha grande coloque o trigo do quibe e a água fervendo e deixe hidratar por 30 minuto.

Enquanto isso prepare o recheio - Em uma panela coloque o alho amassado e o óleo. Leve ao fogo e mexa até dourar o alho, em seguida acrescente a carne moída e mexa até perder a cor vermelha e soltar líquido.

Depois acrescente a cebola, o sal, pimenta do reino, colorau e a salsinha e espere todo o líquido que a carne soltou secar (o recheio tem que ser sequinho). Reserve e espere esfriar. Passados os 30 minutos que o trigo ficou hidratando, coloque no liquidificador os temperos.



Cebola, salsinha, hortelã, pimenta do reino, pimenta calabresa, óleo e o ovo. Bata até triturar todos os ingredientes. Depois jogue esse tempero e a carne moída crua no trigo hidratado e misture muito bem até ficar uma massa homogênea (se preferir passe essa massa no moedor de carne por umas 3 vezes ou bata na batedeira por uns 3 minutos.

Assim a massa vai dar liga e não desmanchar na fritura.

Pegue porções da massa e modele uma bolinha. Abra uma cavidade no meio recheie. Feche e modele nas pontas.

Leve ao congelador por 1 hora antes da fritura e em seguida frite em óleo muito quente, aos poucos, para não esfriar o óleo e estourar o salgado.

Depois é só aproveitar.



ESCONDIDINHO DE CARNE SECA





Ingredientes

- 1 kg de aipim ou mandioca cozida na água e sal
- 1 Caixa de creme de leite
- 1 Colheres de sopa de margarina
- 300 ml de leite
- 500 gramas de carne seca dessalgada
- 1 fio de óleo
- 1 Dente de alho amassados
- 1 cebola picada
- 1 pimentão picado
- 1 tomate picado
- Salsinha a gosto
- 1 sachê de molho de tomate
- 1 copo de requeijão 200 gramas
- 250 gramas de queijo mussarela

Instruções

Amasse o aipim ainda quente e coloque em uma panela junto com a margarina e leve ao fogo. Quando derreter a margarina acrescente o creme de leite e o leite. Mexa até ferver depois prova pare ver se está bom de sal. Reserve. Em uma panela de pressão cozinhe a carne seca por 30 minutos. Depois triture a carne no processador ou liquidificador para ficar bem desfiada. Em outra panela coloque o alho, um fio de óleo e leve ao fogo até dourar o alho. Em seguida, acrescente a cebola picada, o pimentão e o tomate, mexa até começar a desmanchar o tomate.

Acrescente o molho de tomate a salsinha e a carne seca desfiada. Mantenha no fogo baixo por uns 3 minutos e reserve. No fundo de uma travessa coloque todo o purê de aipim e espalhe.

Por cima coloque o molho de carne seca e depois o requeijão e espalhe por cima de todo o molho. Por último, por cima do requeijão, coloque o queijo mussarela e leve ao forno para gratinar por 15 minutos em 250 graus. Sirva com arroz branco.

GURJÃO DE PEIXE

Ingredientes

- 1 kg de filé de tilápia
- 3 limões
- 3 dentes de alho amassados
- 2 ovos
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de farinha de rosca
- ½ colher de sopa de sal

Para o molho:

- 4 colheres de sopa de ketchup
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 xícara de chá de maionese
- Orégano a gosto

Preparo:

Corte os filés em cubos ou tiras, tempere com sal, limão e alho. Deixe no tempero por 30 minutos

Depois passe o filé no trigo e em seguida no ovo batido, e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente, e coloque no papel para escorrer a gordura.

PARA O MOLHO:

Misture bem o ketchup, a mostarda, a maionese e o orégano.

Arrume o peixe em uma travessa e o molho em um pote pequeno e aproveite essa maravilha.



ENROLADINHO DE SALSICHA

Ingredientes

MASSA:

- 2 Colheres de sopa de margarina
- 2 cubos de caldo de galinha
- 2 Xícaras de chá de água
- 1 xícara de chá de leite
- ½ colher de sopa rasa de sal
- 4 Xícaras de chá de trigo

RECHEIO:

- 16 salsichas

PARA EMPANAR:

- 1 xícara de chá de farinha de rosca
- 1 ovo
- 50 ml de leite

Instruções

Em uma panela com água coloque a salsicha para ferver. Quando levantar fervura marque 2 minutos e deixe fervendo. Em seguida tire do fogo e escorra toda a água, reserve. Em outra panela coloque a margarina e o caldo de galinha, leve ao fogo e mexa até desmanchar todo o caldo, em seguida coloque a água, o leite e o sal.

Quando começar a ferve abaixe o fogo e coloque toda a farinha de trigo de uma vez só, e mexa até soltar do fundo da panela. Depois apague o fogo e transfira a massa para uma bancada e sove a massa ainda quente com a ajuda de um rolo até que fique bem lisinha (aproximadamente 5 minutos).

Em seguida faça porções de 80 gramas de massa, modele bolinhas e abra na palma da mão. Em seguida coloque a salsicha no meio da massa e feche deixando as pontas da salsicha para fora do salgado.

Para empanar - Bata o ovo com o leite e passe o enroladinho na mistura do ovo batido, e em seguida na farinha de rosca. Leve à geladeira por 1 hora e só depois frite em óleo muito quente (levar a geladeira vai evitar que solte a farinha de rosca na hora da fritura). Sirva com molho de pimenta.



CROQUETE DE CARNE



Ingredientes

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de leite
- 3 xícaras de chá de água
- 2 cubos de caldo de carne
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sobremesa de sal

RECHEIO:

- 500 gramas de carne moída 3
- dentes de alho 1
- cebola pequena picada 1 tomate
- picado Salsinha a
- gosto Colorau a
- gosto Pimenta do reino a gosto Sal a gosto
-

PARA EMPANAR:

- 1 ovo
- 50 ml de leite
- 1 xícara de chá de farinha de rosca

Instruções

Em uma panela coloque a margarina e leve ao fogo. Acrescente o caldo de carne e mexa até dissolver. Em seguida coloque o leite e a água e depois o sal e deixe no fogo até ferver.

Após ferver coloque todo trigo de uma vez só, e mexa sem parar até soltar do fundo da panela. Em seguida passe a massa para uma bancada e com a ajuda de um rolo de massa sove ainda quente até a massa ficar lisa (aproximadamente 5 minutos). Reserve.

Em uma panela coloque um fio de óleo aqueça e refogue o alho. Em seguida coloque a carne e mexa até perder a cor vermelha e soltar líquido. Depois acrescente a cebola o sal, tomate, pimenta do reino, colorau e a salsinha, e espere todo o líquido que a carne soltou secar (o recheio tem que ser sequinho). Reserve.



Abra a massa na bancada e coloque todo o recheio, misture tudo até ficar uma massa homogênea. Em seguida divida a massa em 2 partes e faça rolinhos, depois defina o tamanho que quer o croquete (meça 2 dedos para chegar o tamanho e corte). Você pode fazer bolinhas ou rolinhos.

Para empanar bata o ovo e acrescente o leite, depois passe o salgado no ovo e em seguida na farinha de rosca, repita o processo com todos os salgados. Leve à geladeira por 1 hora e depois é só fritar em óleo bem quente.



BOLINHA DE QUEIJO



Ingredientes

4 xícaras de chá
de farinha de trigo
1 xícara de chá de
leite
3 xícaras de chá
de água
2 cubos de caldo
de galinha

PARA EMPANAR:

- 1 ovo
- 50 ml de leite
- 1 xícara de chá de
farinha de rosca

- 2 colheres de
sopa de
margarina
- 1 colher de
sobremesa de sal
- 350 gramas de
queijo mussarela
picados em
cubinhos bem
pequenos

Instruções

Em uma panela coloque a margarina e leve ao fogo. Acrescente o caldo de galinha e mexa até dissolver. Em seguida coloque o leite e a água e depois o sal e deixe no fogo até ferver. Após ferver coloque todo trigo de uma vez só, e mexa sem parar até soltar do fundo na panela.

Em seguida passe a massa para uma bancada e com a ajuda de um rolo de massa sove ainda quente até a massa ficar lisa (aproximadamente 5 minutos). Divida a massa em duas partes e faça rolinhos e meça o tamanho desejado (recomendo medir do tamanho de 2 dedos).

Faça bolinhas e um furo no meio, coloque o queijo e aperte para sair o ar. Depois feche e na palma da mão modele no formato de bolinha. Em seguida é só empanar. Para empanar bata o ovo e acrescente o leite, depois passe o salgado no ovo e em seguida na farinha de rosca, repita o processo com todos os salgados. Leve à geladeira por 1 hora. Depois é só fritar em óleo bem quente.

Observação: O óleo tem que estar muito quente. Se estiver frio vai encharcar o salgado e estourar as bolinhas.

BOLOVO

Ingredientes

- 700 gramas de carne moída (acém)
- 1 ovo
- 50 gramas de farinha de rosca
- ½ colher de sopa de sal ou a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- ½ cebola ralada ou se preferir (3 colheres de sopa de creme de cebola)
- Salsinha a gosto
- 10 ovos cozidos
-

PARA EMPANAR:

- 1 xícara de chá de trigo
- 1 xícara de chá de farinha de rosca
- 2 ovos batidos

Preparo:

Em uma panela cozinhe os ovos por 10 minutos. Em seguida passe os ovos para uma panela com água gelada (para parar o cozimento). Descasque os ovos.

Em uma vasilha misture a carne moída, o sal, pimenta do reino, salsinha e o ovo. Misture bem e acrescente a farinha de rosca. Misture tudo novamente até obter uma massa homogênea.

Em seguida pegue uma porção de 70 gramas. Faça uma bola e abra na palma da mão, coloque o ovo no meio e envolva com a massa.

Para empanar é só passar na farinha de trigo e em seguida no ovo. Por último na farinha de rosca. Repita o processo com todos os ovos. Frite em óleo bem quente.



COXINHA



Ingredientes

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de leite
- 3 xícaras de chá de água
- 2 cubos de caldo de galinha
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sobremesa de sal

PARA EMPANAR:

- 1 ovo
- 50 ml de leite
- 1 xícara de chá de farinha de rosca

RECHEIO:

- 500 gramas de peito de frango cozido na água e sal e desfiado
- 3 dentes de alho amassados
- ½ cebola picada
- Salsinha picada a gosto
- 100 gramas de molho de tomate
- Colorau a gosto
- ½ colher de café ou a gosto

Instruções

Em uma anela coloque o fio de óleo, o alho e leve ao fogo até dourar. Depois acrescente a cebola picada e espere dar uma murçada nessa cebola, em seguida acrescente o colorau, o molho de tomate, a salsinha e o sal. Mexa tudo e coloque o frango desfiado, deixe no fogo baixo por 3 minutos, tire do fogo e reserve.

Em outra panela coloque a margarina e leve ao fogo. Acrescente o caldo de galinha e mexa até dissolve. Em seguida coloque o leite e a água, e depois o sal. Deixe no fogo até ferver.

Após ferver coloque todo trigo de uma vez só, e mexa sem parar até soltar do fundo na panela. Em seguida passe a massa para uma bancada e com a ajuda de um rolo de massa sove ainda quente até a massa ficar lisa (aproximadamente 5 minutos).



Em seguida divida a massa em duas partes e faça rolinhos e meça o tamanho desejado (para coxinha grande meça 4 dedos e para a pequena 2 dedos).

Faça bolinhas e um furo no meio, coloque o recheio e aperte para sair o ar, depois feche e na palma da mão modele no formato de bolinha. Em seguida, puxe uma pontinha para dar o formato da coxinha, acabe de modelar na palma da mão em seguida é só empanar.

Para empanar bata o ovo e acrescente o leite, depois passe o salgado no ovo e em seguida na farinha de rosca, repita o processo com todos os salgados. Leve à geladeira por 1 hora e depois é só fritar em óleo bem quente.



ISCA DE FÍGADO



Ingredientes

- 500 gramas de bife de fígado bovino
- ½ colher de café de sal
- Pimenta do reino a gosto
- Suco de 1 limão
- 1 cebola
- 2 dentes de alho amassado
- 1 fio de azeite

Instruções

Corte o fígado em tiras e tempere com o alho e sal, limão e pimenta do reino. Deixe descansar por 20 minutos. Pique a cebola em rodela.

Aqueça uma panela com azeite e refogue o fígado por uns 15 minutos até que fique dourado. Em seguida acrescente a cebola e refogue por uns 5 minutos.

Sirva bem quentinho.