




Senac
Fecomércio
Sesc

Caderno de **recei- tas**

5ª EDIÇÃO
FENACCE

FEIRA NACIONAL DE ARTESANATO E CULTURA

27.09 · 17h às 18h

Cocada com abóbora

Por Nilza Mendonça

RENDIMENTO: 10 porções

ITENS	QTDE
Abóbora sem casca e sem sementes	600g
Açúcar cristal	400g
Coco ralado desidratado, fios longos, sem açúcar	100g

MODO DE FAZER

1. Cozinhe a abóbora em água até que esteja macia.
2. Escorra a água e leve ao fogo médio em uma panela juntamente com o açúcar e o coco ralado, mexendo sempre. O ponto é quando a cocada soltar totalmente do fundo da panela.
3. Formatar as cocadas a seu gosto, deixar esfriar e secar. Servir.

28.09 · 17h às 18h

Salada Refrescante

Por Nilza Mendonça

RENDIMENTO: 6 porções

ITENS	QTDE
Alface Americana · maço	1
Alface Roxa · maço	1
Rúcula · maço	2
Tomate cereja	200g
Ovo de codorna	30
Pão de forma integral sem casca	200g
Queijo parmesão · pedaço	200g
Iogurte natural integral	200g
Mostarda amarela	100g
Mel	100g
Laranja	1kg
Sal	o quanto baste

MODO DE FAZER

Salada

1. Higienize todas as folhas de alface, as de rúcula e o tomate cereja. Reserve.
2. Cozinhe os ovos de codorna, descasque e reserve.
3. Corte o queijo parmesão em lascas.
4. Retire as raspas de uma laranja e reserve.
5. Corte a laranja em gomos, sem a casca e sem a parte branca.

CROUTONS

1. Para os croutons, corte os pães de forma em cubos e leve ao forno pré aquecido a 180° C por aproximadamente 20min. Deixe esfriar e reserve.

MOLHO

1. Em um recipiente, coloque o iogurte natural, a mostarda amarela, o mel e as raspas de 1 laranja, misture bem e reserve.

MONTAGEM

1. Rasgue as folhas de alface, acomode numa saladeira, intercalando com folhas de rúcula e sobre elas os tomates, os gomos de laranja, os croutons e as lascas de parmesão e o molho.

29.09 · 17h às 18h

Moqueca com Caju

Por Nilza Mendonça

RENDIMENTO: 5 porções

ITENS	QTDE
Caju in natura, maduro e bem firme	1kg
Pimentão vermelho	150g
Pimentão amarelo	150g
Cheiro verde (coentro e cebolinha verde)	150g
Leite de coco integral	500m
Azeite de dendê	100ml
Cebola branca	200g
Alho picado	50g
Pimenta de cheiro	50g
Azeite de oliva	100ml
Sal	o quanto baste

MODO DE FAZER

1. Corte o caju em quatro partes, tempere com sal, coloque em uma peneira e deixe desidratar.
2. Em uma panela, refogue no azeite o alho picado, acrescente o caju e sele bem.
3. Agregue os pimentões, a cebola, a pimenta de cheiro e o leite de coco.
4. Deixe cozinhar até ficar bem macio. Finalize com o azeite de dendê e o cheiro verde. Sirva com arroz branco.

28.09 · 18h às 19h

Risoto de Cordeiro com Maxixe

Por Pedro Henrique

RENDIMENTO: 12 porções

ITENS (1ª PARTE)	QTDE
Pernil de cordeiro	2kg
Sal	o quanto baste
Pimenta do reino moída	o quanto baste
Cebola roxa	350g
Cheiro verde (coentro e cebolinha)	150g
Água	2L
Alho	40g

ITENS (2ª PARTE)	QTDE
Arroz arbóreo	1kg
Cebola branca	150g
Manteiga	200g
Vinho branco	300ml
Manteiga gelada para finalizar	100g
Queijo parmesão	200g
Caldo de cozimento do cordeiro	2L
Maxixe	200g

MODO DE FAZER

1ª parte

1. Tempere o pernil com sal e pimenta. Em uma panela de pressão, sele o pernil por todos os lados e reserve.
2. Na mesma panela, refogue a cebola roxa, o alho e o cheiro verde picado.
3. Volte com o cordeiro e cubra com água. Deixe cozinhar na pressão por 40min. Depois de cozido, reserve o caldo.
4. Desfie o pernil. Depois de desfiado faça um refogado de cebola e alho e faça ajustes do sal e pimenta.

2a parte

1. Em uma panela, torre o arroz até sentir um aroma de castanha torrada e reserve.
2. Refogue a manteiga e cebola até soltar a água.
3. Em seguida coloque o arroz e mexa bem.
4. Adicione o caldo pernil aos poucos até cobrir o arroz.
5. Adicione o vinho branco e o maxixe cortado em 4 partes. Fique mexendo e repondo o caldo até atingir o ponto desejado.
6. Ajuste o sal, coloque o pernil de cordeiro já desfiado.
7. Finalize com manteiga gelada e queijo parmesão ralado.

29.09 · 19h às 20h

Tortinha Lampião e Maria Bonita . Doce de Caju com Creme de Queijo Coalho

Por César Oliveira

RENDIMENTO: 20 porções

ITENS (MASSA SUCRÉ)	QTDE
Manteiga	120g
Açúcar de confeitiro Glaçúcar	90g
ovo	1und
Farinha de trigo sem fermento	350g
Sal	5g

ITENS (RECHEIO)	QTDE
Queijo Coalho	500g
Creme de Leite fresco	500g
Açúcar Cristal	500g
Agua	250ml
Caju in natura	1 kg

MODO DE FAZER

Massa

1. No bowl batedeira bater o açúcar e a manteiga até ficar uma mistura clarinha e fofa.
2. Adicionar o ovo batido, com um garfo, à mistura e adicionar a farinha de trigo sem fermento, mexer com a mão até desgrudar. Deixar descansar por 10min.
3. Após descansar forrar forminha de empadas, furar o fundo e as laterais com um garfo e levar ao forno por 180°C por aproximadamente 15min ou até a borda ficar levemente escura.

Recheio (Doce de caju)

1. Colocar em uma panela o açúcar, água e o caju cortado ao meio e expremido, para retirada do suco, e deixar ferver até a redução do líquido (deixar em textura de caramelo escuro).
2. Bater num mix ou processador para que fique pastoso.

Recheio (Creme de queijo coalho)

1. Bater no liquidificador o queijo coalho picado e o creme de leite fresco.

Montagem

1. Após assar o biscoito da tortinha deixar esfriar e desenformar.
2. Em seguida colocar uma porção do doce de caju processado e uma porção de creme de queijo, com a ajuda de um saco de confeitar.
3. Colocar numa forminha de papel para empada e servi.

Utensílios

Batedeira planetária, bolw, espátulas de silicone, colher de sopa, saco de confeitar, forminhas de empadas, forminha de papel para empadas ou tortinha"

27.09 · 18h às 19h

Galinhada com salada de agrião, rucula e broto de feijão

Por Pedro Abreu

RENDIMENTO: 2 porções

ITENS (FRANGO COZIDO)	QTDE
Açafrão (g)	4
Água (g)	140
Alho picado (g)	10
Cebola em brunoise (g)	100
Cenoura em brunoise (g)	100
Filé de peito de frango em iscas (g)	250
Pimenta do reino (g)	2
Pimentão verde em brunoise (g)	100
Sal (g)	4
Salsão em brunoise (g)	100
Azeite (g)	50
Para galinhada	
Água	q.b
Alho picado (g)	10
Arroz branco cru (g)	150
Azeite (g)	30
Cebola branca em brunoise (g)	50
Cebolinha picada (maço)	1/4 de maço
Coentro picado (maço)	1/4 de maço
Cominho (g)	1
Cúrmuma (g)	2
Frango cozido e desfiado	-
Palmito de pupunha em rodela (g)	100
Pimenta do reino (g)	1
Sal (g)	5
Salsinha picada (maço)	1/4 de maço
Sumo de limão (g)	20
Tomate em brunoise (g)	50
Pimenta de cheiro (g)	20

ITENS (SALADA)	QTDE
Miniagrião (maço)	1
Mini rucula (maço)	1
Broto de feijão (caixas)	1

MODO DE FAZER

Frango cozido

1. Refogar em azeite a cenoura, o salsão, a cebola, o pimentão verde e o alho. Respeitar o tempo de cocção de cada vegetal, adicionando em tempos diferentes e deixar caramelizar levemente.
2. Temperar o refogado com sal, pimenta do reino e açafrão.
3. Adicionar o frango ao refogado e selar levemente algumas pedaços, para caramelizar a base da panela.
4. Adicionar a água previamente aquecida até cobrir superficialmente o preparo e ajustar o sal e pimenta se necessário. Deixar coccionar até secar e caramelizar o fundo da panela.
5. Retirar da panela e reservar. Usar a panela para o preparo da galinhada

Galinhada

1. Refogar no azeite o alho, a pimenta de cheiro, metade da cebola branca, metade do tomate e refogar respeitando o tempo de cocção de cada vegetal, caramelizando todos.
2. Adicionar o arroz branco e refogar até até dourar levemente.
3. Acrescentar o sumo de limão, o sal, a curcuma, o cominho, a pimenta do reino e o sal.
4. Acrescentar o frango cozido e desfiado, seguido pela água até cobrir.
5. Misturar a outra metade da cebola e do tomate, a cebolinha, o coentro, o palmito e a salsinha
6. Adicionar no preparado final a mistura dos vegetais e mexer até incoportar completamente a preparação.
7. Servir acompanhado da salada.

Salada

1. Higienizar os vegetais
2. Unir
3. Servir.

27.09 · 19h às 20h

Linguine (ou fettuccine) ao molho queijo manteiga com camarões grelhados

Por Pedro Abreu

RENDIMENTO: 2 porções

ITENS (MASSA)	QTDE
Água	2000
Linguine	240
Sal grosso	200

ITENS (CAMARÃO GRELHADO)	QTDE
Filé de camarão M (sem casca e eviscerado)	160
Limão taiti	50
Manteiga	100
Pimenta do reino branca	q.b
Sal	q.b

ITENS (MOLHO DE QUEIJO MANTEIGA)	QTDE
Alho em pó	2
Cebola em pó	2
Creme de leite fresco	40
Farinha de trigo	100
Leite integral	400
Manteiga	100
Noz moscada	q.b
Pimenta do reino branca	q.b
Queijo manteiga	100
Sal	q.b

ITENS (MONTAGEM)	QTDE
Broto de beterraba	-
Camarão grelhado	-
Folhas de manjericão	-
Massa linguini	-
Molho de queijo manteiga	-

MODO DE FAZER

Massa

1. Pré-aquecer a água
2. Adicionar o sal grosso e mexer até diluir.
3. Adicionar a massa e cozinhar seguindo instruções de cozimento

Camarão

1. Temperar o filé de camarão com sal, pimenta branca, sumo e raspas de limão taiti e siciliano. Manter a marinada sob refrigeração por no mínimo 30 minutos.
2. Pré aquecer uma saltesse e selar os camarões marinados. Reservar.

Molho de queijo manteiga

1. Preparar um roux com a manteiga e a farinha de trigo
2. Adicionar o leite integral e cozinhar até incorporar o molho branco
3. Adicionar e ajustar o sal, a pimenta branca, a noz moscada, a cebola e o alho em pó.
4. Finalizar com o queijo manteiga e o creme de leite até derreter por completo.

Montagem

1. Adicionar o molho em uma saltesse
2. Incorporar o linguini
3. Adicionar o camarão
4. Servir e guarnecer com queijo manteiga ralado, brotos de beterraba e folhas de manjericão.

29.09 · 18h às 19h

Ensopado de caranguejo com pangratatto cítrico

Por Robério Marques

RENDIMENTO: 2 porções

ITENS (ENSOPADO DE CARANGUEJO)	QTDE
Carne de caranguejo	200g
Pimentão vermelho	20g
Pimentão amarelo	20g
Pimentão verde	20g
Pimentão de cheiro	10g
Cebola roxa	50g
Alho	10g
Coentro	5g
Cebolinha	5g
Leite de coco	300ml
Sal refinado	4g
Coloral	4g
Páprica picante	2g
Pimenta do reino em pó	1g
Broto de beterraba	1 unid
Azeite de oliva tipo único	20ml

ITENS (PANGRATATTO CÍTRICO)	QTDE
Farinha panko	100g
Cebola branca	20g
Alho	5g
Limão siciliano	10g
Limão tahiti	10g
Tangerina	20g
Laranja	20g
Azeite de oliva tipo único	20ml
Alecrim	1g

MODO DE FAZER

Ensopado de Caranguejo

1. Separe todos os ingredientes desta preparação;
2. Higienize e corte todas as verduras em cubos pequenos;
3. Em uma panela, aqueça o azeite de oliva e adicione todas as verduras cortadas e refogue bem até que as mesmas fiquem bem caramelizadas;
4. Adicione a carne de caranguejo e todos os temperos secos.;
5. Deixe cozinhar bem e em seguida adicione o leite de coco;
6. Cozinha para incorporar tudo e acerte o sabor com sal refinado;
7. Sirva em seguida com pangratatto cítrico.

Pangratatto Cítrico

1. Separe todos os ingredientes desta preparação;
2. Higienize e retire as raspas dos cítricos e corte as frutas em gomos (retire os caroços);
3. Corte a cebola em cubo pequenos e rale o alho;
4. Em uma frigideira, refogue a cebola com alho e azeite e adicione os cítricos;
5. Adicione em seguida a farinha panko e deixe refogar até que a mesma fique crocante e sequinha;
6. Acerte sabor com sal refinado e sirva como acompanhamento do ensopado.

29.09 · 19 às 20h

Caldeirada de frutos do mar

Por Robério Marques

RENDIMENTO: 2 porções

ITENS	QTDE
Sururu	50g
Camarão grande inteiro	200g
Mexilhão meia concha	50g
Búzio	50g
Pimentão vermelho	20g
Pimenta dedo de moça	10g
Pimentão verde	20g
Pimentão de cheiro	20g
Cebola branca	30g
Alho	10g
Coentro	5g
Cebolinha	5g
Leite de coco	200ml
Sal refinado	4g
Coloral	4g
Páprica picante	2g
Pimenta do reino em pó	1g
Azeite de oliva tipo único	10ml

MODO DE FAZER

1. Separe todos os ingredientes desta preparação;
2. Higienize e corte todas as verduras em cubos pequenos;
3. Em uma panela, aqueça o azeite de oliva sele todos os camarões (previamente limpos e higienizados). Tempero-os previamente com os temperos secos. Adicione na frigideira todas as verduras cortadas e refogue bem até que as mesmas fiquem bem caramelizadas;
4. Adicione o sururu e o búzio e todos os temperos secos.;
5. Deixe cozinhar bem e em seguida adicione o leite de coco e o caldo da cabeça do camarão;
6. Cozinhar para incorporar tudo e acerte o sabor com sal refinado;
7. Sirva em seguida, finalizando com cheiro verde

30.09 · 16 às 17h

Rubacão · baião de dois paraibano

Por Carol Souto

RENDIMENTO: 2 porções

ITENS	QTDE
Água	1
Arroz branco	0,25
Feijão	0,25
Carne de sol	0,15
Queijo coalho	0,1
Nata fresca	0,175
Cebola Roxa	0,1
Pimentão vermelho	0,1
Pimentão amarelo	0,075
Tomate	0,2
Manteiga da terra	0,005
Coentro	0,025
Flor de coentro	0,02
Folha de louro	0,001
Sal	0,001
Pimenta preta em grãos	0,001
Coentro	
Flor de coentro	

MODO DE FAZER

Arroz

1. Em uma panela refogue o arroz e adicione água quente, sal e uma folha de louro para começar o processo de cocção.
2. Retire quando estiver al dente.

Feijão verde

1. Coloque o feijão em água fervendo e em seguida, dê um choque térmico, tirando da panela e colocando em um recipiente com água e gelo.

Rubacão

1. Em uma panela coloque um pouco de manteiga de garrafa e acrescente a carne de sol.
2. Após selar a carne adicione os outros ingredientes: cebola, pimentões e tomates.
3. Deixe refogar e unir os sabores, em seguida coloque o queijo de coalho cortado em cubos.
4. Por fim coloque o arroz, o feijão, a nata e o coentro picado. Acerte o ponto do sal, coloque a pimenta moída e finalize com flor de coentro

30.09 · 17h às 18h

Sururu ao leite de coco

Por Carol Souto

RENDIMENTO: 2 porções

ITENS	QTDE
Sururu sem casca	0,35
Azeite	0,02
Pimentão verde	0,075
Pimentão vermelho	0,15
Pimentão amarelo	0,1
Tomate	0,2
Tomate pelado	0,1
Limão tahiti	0,05
Leite de coco	0,2
Cebolinha	0,05
Sal	0,001
Broto de coentro	0,01
Chips de coco	
Coco seco	1/2 und
Óleo	0,01
Sal	0,001
Chips de coco	-
Broto de coentro -	

MODO DE FAZER

Sururu

1. Lave bem o sururu e reserve.
2. Aqueça o azeite em uma frigideira e refogue a cebola. Depois, junte os pimentões e o tomate.
3. Misture e deixe refogar até que fiquem bem cozidos. Adicione o tomate pelado e em seguida o sururu e deixe cozinhar por alguns minutos.
4. Após cozido, acrescente o sal e o sumo de limão. Misture o leite de coco e espere levantar fervura.
5. Finalize com cebolinha cortada.

Chips de coco

1. Retire o coco seco da casca e corte em lâminas finas com auxílio de um descascador de legumes.
2. Em seguida, tempere com sal e leve para as formas previamente untadas por uma camada fina de óleo.
3. Leve ao forno pré-aquecido à 200°C por 10 minutos, até que fique crocantes.

30.09 · 18h às 19h

Risoto de moqueca de arraia

Por Marília Bayma

RENDIMENTO: 2 porções

ITENS (MOQUECA DE ARRAIA)	QTDE
Filé de arraia	500g
Pimentão vermelho em cubos	100g
Pimentão amarelo em cubos	100g
Pimentão verde em cubos	100g
Cebola branca em cubos	200g
Tomate sem pele em cubos	100g
Limão	50g
Leite de coco	150ml
Azeite de dende	50ml
Pimenta do reino em pó	Q.b
Manteiga da terra	30g
Sal	Q.b

ITENS (RISOTO DE MOQUECA)	QTDE
Caldo em legumes	500ml
Cebola branca	100g
Arroz arbóreo	200g
Sal	Q.b
Manteiga gelada	30g
Moqueca de arraia	300g
Coentro	50g
Vinho branco	100ml

ITENS (FAROFA CROCANTE)	QTDE
Farinha de mandioca	100g
Cebola roxa em cubos	50g
Cebolinha	25g
Limão Taiti	30g
Manteiga	50g

MODO DE FAZER

Moqueca de arraia

1. Em uma panela coloque a manteiga da terra, adicione a cebola e deixe refogar, até que fique translúcida, adicione os pimentões, tomates. Cubra com água, e deixe cozinhar
2. Tempere o filé de arraia com sal, pimenta e suco de limão.
3. Adicione o filé de arraia e cozinhe por 10 minutos.
4. No liquidificador bata o leite de coco com azeite de dendê. Adicione a mistura na panela.

Risoto

1. Em uma panela adicione a manteiga e a cebola, deixe refogar. Agregue o arroz, adicione um pouco de sal e vinho branco.
2. Aos poucos vá adicionando o caldo de vegetais, mexendo sempre, com cuidado para não quebrar o grão de arroz.
3. Quando o arroz estiver quase pronto adicione a arraia desfiada, e um pouco do caldo do cozimento.
4. Desligue o fogo, e adicione manteiga gelada. Para finalizar agregue coentro.
5. Sirva quente, acompanhando de uma farofa crocante.

Farofa

1. Adicione a manteiga, cebola e deixe refogar. Aos poucos vá agregando a farinha, até que ela fique crocante, finalize com cebolinha e raspas de limão.

30.09 · 19h às 20h

Pão bun, recheado com caranguejo e pickles de cebola de roxa

Por Marília Bayma

RENDIMENTO: 35 porções

ITENS (BUN)	QTDE
Farinha de trigo sem fermento	300g
Leite	200ml
Manteiga	30g
Açúcar cristal	40g
Fermento biológico seco	4g
Sal	5g
Fermento químico	2g

ITENS (RECHEIO DE CARANGUEJO)	QTDE
Carne de caranguejo	300g
Alho picado	50g
Cebola branca em cubos	100g
Pimenta de cheiro picada	50g
Coentro picado	50g
Pimentão vermelho	100g
Leite de coco	200ml
Cebolinha	50g
Pimentão verde em cubos	100g
Pimentão amarelo em cubos	100g
Limão taiti	100g
Picles de cebola roxa	
Vinagre de vinho tinto	50ml
Açúcar	5g
Sal refinado	1g
Água	30ml
Cebola roxa	100g

MODO DE FAZER

Massa

1. Em uma panela adicione 21g farinha + 105g leite, misture, aqueça até virar um creme espesso. Reserve.
2. Na panela adicione o restante do leite, açúcar, manteiga. Temperatura baixa 30°C.
3. No bowl adicione a mistura de leite, açúcar, manteiga e fermento. Agregue o creme espesso, os secos, sove até chegar o ponto de véu.
4. Leve para fermentar por 2h, porcione em bolinhas de 20g. Cozinhe no vapor por 9 minutos

Carne de caranguejo

1. Em uma panela adicione manteiga e azeite, a cebola, alho, deixe refogar. Adicione os pimentões, pimenta de cheiro, tempere com sal e pimenta.
2. Adicione o leite de coco, deixe cozinhar até engrossar um pouco.
3. Adicione o caranguejo.
4. Finalizar com coentro e cebolinha.

Picles de cebola roxa

1. Em uma panela adicione vinagre, água, açúcar, sal, ferva. Adicione as cebolas em tiras e reserve.

01.10 · 15h às 16h

Drink Sabor do Sertão

Por Leticia Vitória

RENDIMENTO: 2 porções

ITENS (ESPUMA DE GENGIBRE)	QTDE
Gengibre	30g
Açúcar cristal	150g
Água sem gás mineral	300ml
Emulsificante/emustab	50g
Limão siciliano	10g

ITENS (DRINK)	QTDE
Cachaça envelhecida Aviador	100 ml
Abacaxi	2 rodelas
Bitter de cravo	30ml
Raspas de rapadura	20g
Espuma de gengibre	40ml

MODO DE FAZER

Espuma de gengibre

1. Corte o gengibre em pedaços pequenos, retire o sumo de limões e coloque no liquidificador com a água e bata.
2. Coe duas vezes para que não passe nenhum dos resquícios dos insumos e o líquido fique limpo.
3. Adicione todo o líquido em uma panela com o açúcar e mexa em fogo médio até dissolver.
4. Após ficar pronto, deixe esfriar, adicione o emustab e mexa levemente para homogeneizar.
5. Coloque o líquido no sifão, encaixe o gás e feche bem.
6. Balance o sifão para formar a espuma.

Drink

1. Descasque as rodela de abacaxi e corte em pedaços pequenos.
2. Coloque os pedaços juntos com as raspas de rapadura na coqueteleira e marcere.
3. Adicione a cachaça, o bitter de cravo, gelo e fecho a coqueteleira.
4. Bata a bebida por aproximadamente 5 segundos ou até gelar a coqueteleira.
5. Abra a coqueteleira e coe todo o líquido para a taça de martine/taça de coquitel, adicione a espuma de gengibre e finalize com as raspas de rapadura para decorar.

01.10 · 16h às 17h

Verrine Nordestina

Por Rafael Monteiro

RENDIMENTO: 12 porções

ITENS (SABLÉ DE CASTANHA DE CAJU)	QTDE
Farinha de trigo	160g
Manteiga s/ sal	125g
Farinha de Castanha de Caju	90g
Açúcar refinado	125g
Sal	2g
Ovo (inteiro)	50g

ITENS (CREME DE QUEIJO)	QTDE.
Leite Condensado	790g
Creme de leite	800g
Amido de Milho	40g
Leite Integral	500ml
Queijo Coalho	150g

ITENS (GOIABADA CREMOSA)	QTDE
Goiabada Cascão	800g
Água	400ml
Castanhas caramelizadas e goiaba passa para decorar.	

MODO DE FAZER

Sablé de Castanha

1. Misture as farinha de trigo e castanha com o açúcar e o sal.
2. Junte a manteiga e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa, técnica de sablage.
3. Após formada a farofa acrescente o ovo e una a massa sem sovar até que se torne homogênea. Descansar a massa em refrigeração por 15 min.
4. Abrir a massa numa assadeira e assar em forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos.

Creme de Queijo Coalho

1. Em uma panela misture todos os ingredientes e leve ao fogo sempre mexendo até forma um creme liso e homogêneo.
2. Coloque em uma travessa e cubra com filme plástico para que não crie película e leve para refrigerar até esfriar.

Goiabada Cremosa

1. Corte a goiabada cascão em pedaços pequenos, em uma panela acrescente a goiabada e a água e leve ao fogo mexendo de vez em quando até ela dissolver completamente. Caso seja necessário adicione um pouco mais de água.

Montagem

1. Em uma taça de sobremesa ou travessa monte a verrine intercalando camadas de sablé, creme de queijo e goiabada cremosa.
2. Após terminar decore com castanhas caramelizadas, goiaba desidratada, ou com a própria massa sablé triturada.

01.10 · 17h às 18h

Arroz caldoso de costela bovina e maionese ácida

Por Robério Marques

RENDIMENTO: 2 porções

ITENS (ARROZ CALDOSO DE COSTELA BOVINA)	QTDE
Costela bovina	300g
Sal refinado	10g
Coloral	4g
Paprica picante	2g
Pimenta do reino em pó	1g
Pimentão vermelho	50g
Pimenta de cheiro	30g
Pimentão verde	30g
Cebola branca	100g
Alho	20g
Cheiro verde	20g
Arroz branco	150g
Azeite de oliva tipo único	20ml
Broto de trevo	1 unid
Ervilha fresca congelada	50g

ITENS (MAIONESE ÁCIDA)	QTDE
Leite integral	25g
Creme de leite	25g
Óleo de soja	75ml
Limão tahiti	5g
Vinagre de arroz	5g
Alho	2g
Coentro	2g
Sal refinado	1g

MODO DE PREPARO

Arroz Caldoso de Costela Bovina

1. Separe todos os ingredientes desta preparação;
2. Higienize e corte todas as verduras em cubos pequenos. Reserve;
3. Tempere a carne com os ingredientes secos e alho ralado e leve para selar em panela com azeite de oliva. Deixe cozinhar em panela de pressão por 20 minutos até que a mesma fique macia ao ponto de desfiar;
4. Execute o arroz refogando as verduras com a carne desfiada, arroz branco e água para o cozimento. Quando secar a água e o arroz estiver macio sirva com a maionese.

Maionese ácida

1. Misture todos os ingredientes, com exceção do óleo;
2. Em um mixer adicione o óleo em fios até que a maionese dê a consistência correta. Sirva com o arroz caldoso

01.10 · 18h às 19h

Atum, batata doce, tarê de rapadura e couve crispy

Por Robério Marques

Rendimento 2 porções

ITENS (ATUM SELADO)	QTDE
Filé de atum	200g
Sal refinado	10g
Azeite de oliva tipo único	20ml

ITENS (BATATA DOCE BRULÉE)	QTDE
Batata doce	150g
Alecrim	1maço
Sal refinado	10g
Azeite de oliva tipo único	50ml

ITENS (TARÊ DE RAPADURA)	QTDE
Shoyu	50ml
Rapadura preta	50g
Sakê mirim	50ml
Amido de milho	5g
Gengibre	5g

ITENS (COUVE CRISPY)	QTDE
Couve manteiga	2 folhas
Óleo de soja	100ml
Papel toalha	1 rolo
Sal refinado	2g

MODO DE PREPARO

Atum Selado

1. Tempere o atum com os temperos e depois leve para ser selado no azeite.
2. Sirva em seguida com os acompanhamentos.

Batata Doce Brulée

1. Descasque e corte a batata doce em cubos médios;
2. Pré-cozinhe com sal e em seguida toste com um pouco de azeite para que ela caramelize e dê aroma ao preparo;

Tarê de Rapadura

1. Adicione todos os ingredientes em uma panela e leve para cozinhar até ficar na textura de tarê (em fios).
2. Sirva como molho de acompanhamento.

Couve Crispy

1. Corte as folhas em chiffonnade e depois frite no óleo quente.
2. Escorrar no papel toalha e sirva como guarnição.