

DIA 05 DE JULHO

SALADA PARIS

Por Pedro Benoliel

Ingredientes:

Mix de folhas: rúcula, alface americana e agrião Q.B

Gogumelos Paris = 5 un

Tomate cereja = 8un

Cebola roxa = 1/2un

Tofu = 80g

Ingredientes Molho:

Shoyu = 50ml

Suco de laranja = 50ml

Azeite extra virgem = 50ml

Óleo de gergelim torrado = 2 colheres de chá

Pimenta calabresa = a gosto

Limão siciliano = 1 un

Coentro = a gosto

Salsinha = a gosto

Hortelã = a gosto

Modo de fazer:

Rúcula, alface americana e agrião: fazer a higienização e picar com a mão as folhas

Gogumelos Paris: fazer a higienização, e fatiar em julienne bem fininha

Tomate cereja: fazer a higienização, e cortar em dois

Cebola roxa: fazer a higienização: e cortar em julienene

Tofu: cortar em mini brunoise

Molho:

Misturar o shoyu, suco de laranja e azeite extra virgem, em 3 partes iguais. Adicionar o suco de um limão siciliano e

e adicionar 2 colheres de óleo de gergelim torrado e Q.B de pimenta calabresa. Picar coentro, salsinha e hortelã nas quantidades que desejarem (eu gosto com muito, então... fica ao seu gosto)

Montagem:

Monte um base com as folhas , os cogumelos, tomate cereja e o tofu. Despeje o molho com cuidado em cima dessa base e salpique salsa para colorir um pouco mais .

CEVICHE PORTOBELO

Por Pedro Benoliel

Ingredientes:

Cogumelos portobello fatiados = 6 un

Tomate cereja = 6 un

cebola roxa = 1 un pequena

Abacate = 1 un pequeno

Batata baroa = 1/2 un

Ingredientes Marinada:

coentro = a gosto

pimenta dedo-de-moça = a gosto

salsa - a gosto

azeite extra virgem = 80 ml

suco de limão = 1un e 1/2

Sal = a gosto

Gengibre = 1/2 colher de chá

Modo de fazer:

Cortar os cogumelos em brunoise, cortar o tomate cereja em dois, fatiar a cebola roxa em julienne , o abacate em mini brunoise e cozinhar a batata baroa e cortar ela em brunoise.

Marinada:

Tirar o suco do limão e misturar com o azeite, colocar a pimenta dedo de moça e o gengibre picados. Picar salsa , e muito coentro.

Finalização:

Em um bowl colocar os ingredientes do ceviche e misturar com a marinada. Deixar por 5 minutos para que os alimentos possam absorver os sabores. Acertar o sal.

Montagem:

Em um prato, fazer um "montinho" com o nosso ceviche e se você curtir um toque mais ácido dar uma jorrada de limão por cima e colocar folhas de coentro para deixar seu prato mais belo.

DIA 06 DE JULHO

CAPONATA DE BERINGELA

Por Danio Braga

Receita: Caponata de Bringela do Sitio Humayta com massa Malloreddus

Berinjela antepasto:

5kg de berinjela descascada- juliene

400g de cebola fatiada

150g de alho

150 g de pimentão vermelho(cortado fino)

600ml de vinagre de arroz

500ml de água

1colher de açúcar(opcional)

5 colheres de sopa de sal

Azeite

Orégano e pimenta calabresa a gosto

Modo fazer:

Misturar o sal na berinjela e deixar por 2horas- lavar e espremer bem. Retirando o máximo da água.

Misturar a água, o vinagre o açúcar e levar a fervura. Acrescentar a berinjela,misturar bem e desligar o fogo.

Separadamente, passe a cebola, o pimentão, e o alho no azeite vá misturando à berinjela. Tempere com orégano e pimenta calabresa e azeite.

DIA 07 DE JULHO

DRINK AMAZZONI

Por Alexandre Mazza

Ingredientes:

Musa D'agua

Ingredientes:

50 ml de Gin Amazzoni

150 ml de agua tonica

1/3 de banana amassada

Modo de fazer:

Em uma coqueteleira, amassar a banana com o gin, coar no copo e acrescentar gelo. Completar com agua tonica, misturar e decorar com uma fati de banana com casca e um ramo de manjeriçao com flor em um copo de Gin Tonica.

DIA 08 DE JULHO

BOMBONS DE TOMATE ASSADO COM QUEIJO DE CABRA

Por Roberta Ciasca

Para fazer os tomates assados, dar um talho em X na ponta do tomate e tirar o olho. Ferver água em uma panela, acrescentar os tomates, deixar de 20 a 30 segundos, retirar e jogar em uma vasilha com água e gelo. Assim a pele vai soltar mais facilmente. Retirar a pele dos tomates, cortar ao meio ou em 4 dependendo do tamanho e retirar as sementes. Colocá-los em um tabuleiro, lado a lado com a parte de fora para cima, polvilhar pimenta do reino, tomilho e azeite em cima. Levar ao forno 160º por aproximadamente 40 minutos ou até ficar macio e começar a dourar.

Para fazer a telha de parmesão Ralar o queijo, aquecer uma frigideira de teflon em fogo baixo, em seguida salpicar queijo em toda a superfície da frigideira, deixar derreter e endurecer, virar e fazer o mesmo. Retirar o disco de parmesão da frigideira, e deixar esfriar para guardar. Deve ficar crocante.

Para montar os bombons passe um pouco de molho pesto na parte de dentro dos tomates. Coloque uma bolinha do queijo de cabra e embrulhe ele com a pétala de tomate. Ajuste um formato de bombom, com a abertura para baixo. Decore com um pouco de azeitona, mais molho pesto e uma lasca da telha de parmesão.

MARMELADA DE CEBOLA ROXA

Por Roberta Ciasca

Ingredientes:

3 cebolas roxas em meia lua fina

250ml vinho tinto

200g açúcar

60ml vinagre de vinho tinto

Modo de fazer:

Cozinhar a cebola no vinho e metade do açúcar até ela amolecer. Juntar o vinagre e o resto do açúcar e deixar em fogo baixo por 30 min, até compotar.

Para a salada de grãos a ideia é usar grãos variados ou arroz de sete cereais temperado com azeite, sal, pimenta do reino, suco de limão e vinagre balsâmico. Misturar cubos de abóbora assada, boursin de cabra, a marmelada de cebola roxa e folhas de rúcula ou rúcula selvagem

MOLHO DE QUEIJO DE CABRA PARA SALADA

Por Roberta Ciasca

Ingredientes:

- ½ xic boursin de cabra
- 1 copo de iogurte natural
- 2 col sopa azeite
- Sal e pimenta do reino

Modo de fazer:

Bater tudo no batedor de mão até ficar homogêneo

Para um molho com outro sabor e outra cor, substitua o iogurte por 2 xic de sopa fria de beterraba (apenas beterraba cozida e batida no próprio caldo)

CEVICHE

Por Tati Lund

Ingredientes:

- 1 manga palmer
- 1 cebola roxa picadinha
- 1 rabanete em quadradinho
- 1 tomate em quadradinhos
- 1 pepino em quadradinhos
- 1 coentro picado
- 1 salsa picada

- suco de um limao
- 1 pimenta dedo de moça
- 1 xícara de castanha de caju tostada
- Azeite e sal a gosto
- Coco seco para servir

Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes

DIA 09 DE JULHO

SANDUÍCHE

Por Janjão Garcia

Ingredientes:

- 1 baguette bem crocante
- 200 gr de terrines de porco, cordeiro, vitelo ou pato
- 5 mini cornichons (mini pepino em conserva) partidos ao meio, ou 1 pepino maior cortado em fatias finas.
- 1 colher de sobremesa , rasa, de geléia de pimenta ou chutney.
- 5 folhas de alface temperadas no azeite e um toque de vinagre (meia colher de cafezinho).

Modo de fazer:

Abriu a baguette inteira, passar a geléia ou o chutney sem encharcar, levemente.

Fatiar a terrine em fatias de aproximadamente 1,5 cm, montando as fatias ao longo da baguette, bem juntas.

Colocar os pepinos, sem o liquido da conservação (muito ácido).

Colocar as folhas de alface sobre a terrine com os cornichons, e a outra 'tampa ' da baguette.

Apertar um pouco para fixar, e enrolar por 10 minutos com pano BEM SECO .

TERRINE DE PATO COM ERVAS

Por Dona Guida

Ingredientes:

- 1 PATO INTEIRO DESOSSADO
- ½ KG DE CARNE DE PORCO DESOSSADA(PERNIL DE PORCO)
- 75 G DE CEBOLA ROXA
- 5 G DE TOMILHO FRESCO
- ½ MAÇO DE SALSA FRESCA
- 5G DE ALECRIM

- 25 ML DE CONHAQUE
- 50ML DE VINHO MADEIRA SECO
- 3 A 4 OVOS
- SAL E PIMENTA BRANCA A GOSTO
- NOZ MOSCADA, ZIMBRO E CARDAMOMO A GOSTO

Modo de fazer:

Desossar o pato e cortar em pequenos pedaços. Limpar a carne de porco e cortar em pedaços do mesmo tamanho. Fazer a mesma coisa com o toucinho. Moer todas as carnes juntas com a cebola, a salsa e os outros temperos. Colocar tudo isso numa vasilha, adicionar os ovos inteiros, o conhaque e o vinho madeira. Misturar tudo muito bem. Provar o sal.

Forrar uma forma retangular com fatias de bacon defumado. No fundo da forma, sobre o bacon, colocar uma folha de louro. Preencher a forma com a mistura das carnes ate o topo, ai cobrir tudo completamente com fatia de bacon. Forno a 200 graus.

Para assar, cobrir a forma com papel alumínio e levar ao forno em banho maria . Ele estará assado quando, ao perfurar com uma faca, ela entrar com facilidade. Retirar o alumínio e deixar gratinar por amis alguns minutos.