

HAMBÚRGUER DE LINGUIÇA COM CARNE-SECA

Rendimento – 4 a 5 unidades

Tempo de preparo – 01 hora

INGREDIENTES

Linguiça fresca de porco sem pele	500 g
Carne-seca dessalgada e desfiada.....	150 g
Cebola picada.....	01 unidades
Queijo mussarela.....	200 g
Pãozinho esfarelado ou farinha de rosca ou panko.....	1 unidade de pão ou 70g de farinha
Ovo	1 unidade
Salsa picada	02 colheres de sopa
Sal e Pimenta-do-reino	a gosto
Óleo vegetal.....	03 colheres de sopa
Pão de hambúrguer.....	4 unidades

Modo de preparo

1. Tire a pele da linguiça e bata um pouco na faca.
2. Em um recipiente, coloque a linguiça, a carne-seca, a cebola, o pão, o ovo, a farinha de rosca (ou pão ou panko), a salsa, o sal e a pimenta.
3. Misture bem até que todos os ingredientes se incorporem.
4. Divida a mistura em partes iguais com o auxílio de uma balança (entre 120 g e 150 g).
5. Sobre um filme plástico, molde o hambúrguer com um aro de metal com o diâmetro desejado ou na mão.
6. Coloque em um recipiente raso, cubra com filme plástico e leve à geladeira por uma hora.
7. Frite os hambúrgueres em pouco óleo ou grelhe virando dos dois lados até dourar.
8. Sirva com cebola fatiada e queijo minas padrão grelhado.

DICA DO CHEF: O BURGER FICA MUITO BOM COM CEBOLA SEM ACIDEZ E MEL

Fatiar em laminas uma cebola grande, misturar com uma colher de café de sal, uma colher de café de açúcar e orégano seco a gosto. Deixa sobre uma peneira até escorrer o líquido da acidez, adicionar uma colher rasa de sopa de mel, misturar e utilizar a vontade.

Bruschetta doce de goiabada, creme de ricota e coco

Rendimento: 03 porções

Tempo de preparo: 15 minutos

Torradas ou fatias de baguete.....	10 unidades
Goiabada cremosa.....	01 xícara
Ricota ralada.....	01 xícara
Leite condensado.....	1/2 xícara
Coco ralado.....	01 xícara

MODOD DE PREPARO

Se forem fatias de baguete, levar ao forno pré-aquecido, a 170 graus, em uma forma untada com manteiga e deixar dar uma leve torrada.

Se sua goiabada for em pedaços, cortar em cubinhos e levar, com uma panela pequena ao fogo, com duas colheres de sopa de água filtrada, por aproximadamente 6 a 8 minutos e deixar derreter e depois esfriar.

Juntar num recipiente a ricota ralada, o leite condensado e o coco ralado formando uma pasta.

Com as costas da colher, colocar um pouco de rico e um pouco de goiabada sobre a torrada, intercalando os montinhos. Sirva como sobremesa.

Bom apetite!!!

Peito de frango recheado, molho de vinho branco e batata rústica de cheddar e bacon

Rendimento: 04 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

INGREDIENTES

Filé de peito de frango.....	2 unidades
Sal refinado.....	a gosto
Pimenta do reino.....	a gosto
Presunto fatiado	10 fatias
Queijo muçarela fatiada.....	10 fatias

Farinha de trigo para empanar.....	02 xicaras
Ovo.....	3 unidades
Farinha de rosca para empanar	02 xicaras
Óleo para fritura.....	03 xicaras
Palito de dente.....	20 unidades

MODO DE PREPARO

Abrir os filés de frango de forma que fiquem bem finos.

Temperar com sal e pimenta.

Rechear com presunto e queijo, fechar bem, amarrar ou prender com palitos de dente se for preciso.

Passar na farinha de trigo, em seguida no ovo e na farinha de rosca.

Fritar em óleo quente.

Se achar necessário finalizar no forno

CREME DE BACON E CHEDDAR

Requeijão cremoso.....

01 xicara

Cheddar cremoso.....

01 xicara

Bacon picado.....

03 colheres de sopa

MODO DE PREPARO

Numa panela pequena ou frigideira, fritar o bacon picado e depois colocar num papel toalha para escorrer o excesso de gordura.

OBS: se houver necessidade acrescentar um pouquinho de óleo.

MONTAGEM:

Numa tigela misturar o requeijão, o cheddar e o bacon picado.

Colocar por cima das batatas assim que saírem do forno.

MOLHO DE VINHO

Rendimento: 03 porções

Tempo de preparo: 10 minutos

Vinho branco seco ou de sua preferência.....1/2 xícara
Manteiga sem sal.....03 colheres de sopa
Cravo seco03 unidades
Pimenta preta em grão.....05 unidades
Sal e pimenta do reinoa gosto

MODO DE PREPARO

Numa frigideira ou panela pequena coloque as pimentas em grão, os cravos e o vinho e deixa em fogo baixo até quase secar totalmente.

Retire as sementes e vá acrescentando a manteiga aos poucos e batendo com um batedor de arame ou garfo até incorporar e virar um molho montado na manteiga.

OBS: tradicionalmente este molho é feito com vinho branco, mas nada o impossibilita de fazer com o vinho tinto, rose ou qualquer outro de sua preferência.

BATATA RÚSTICA

Rendimento – 03 porções

Tempo de preparo – 30 minutos

INGREDIENTES

Batata Asterix com casca cortadas na longitudinal.....03 und
Caldo de legumes ou frango.....02 litros
Sal.....a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar o caldo de legumes ou de frango para ferver com sal.

Colocar as batatas com casca no caldo fervendo e deixar até começar a ficar macia.

NO FORNO: Retirar as batatas, colocar numa forma com papel manteiga ou silpat, salpicar sal grosso por cima e levar ao forno até dourar.

NA FRIGIDEIRA: Retirar as batatas, colocar para escorrer e fritar em fritura rasa até dourar por todos os lados.

PENNE COLORIDO COM MEDALHÃO DE MIGNON SUÍNO E MANTEIGA DE ERVAS

INGREDIENTES

Macarrão penne.....	500g
Brócolis.....	1/2 und
Vagem.....	01 xícara
Milho cozido.....	01 xícara
Manteiga	01 colher de sopa
Sal e pimenta do reino.....	a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervendo, com sal e reserve.

Corte os brócolis em floretes e jogue na água fervente que foi cozido o macarrão, deixe por uns 2 minutos, retire e reserve.

Corte a vagem em formato de penne, coloque na água fervente que foi cozido o macarrão, deixe por 01 minuto, retire e reserve.

Numa frigideira, coloque a manteiga, os floretes de brócolis, a vagem, o milho, o macarrão e frite tudo junto por cerca de 02 a 3 minutos retire e sirva.

MEDALHÃO DE FILE MIGNOM SUINO

File mignon suíno.....	01 unidade
Sal e pimenta do reino.....	a gosto
Azeite ou óleo.....	03 colheres de sopa

MODO DE PREPARO

Cortar o file mignon suíno em formato de medalhão, temperar com sal e pimenta do reino e reservar.

Colocar um fio de óleo na frigideira e selar o medalhão de todos os lados até que fique dourado.

MANTEIGA DE ERVAS

Manteiga sem sal.....	05 colheres de sopa
Salsinha picada.....	01 colher de sopa

Orégano seco.....01 colher de chá

Parmesão ralado.....02 colheres de sopa

MODO DE PREPARO

Numa tigela colocar todos os ingredientes e se sentir necessidade acertar sal e pimenta do reino.

Abrir uma folha de plástico filme sobre uma mesa, no centro desta folha colocar a massa feita com os ingredientes.

Enrolar como se fosse uma bala e levar ao freezer para congelar ou ganhar consistência firme.

MONTAGEM:

No centro do prato colocar o **medalhão de file mignon suíno**, em volta dele o macarrão colorido e em cima do medalhão colocar uma fatia da **manteiga de ervas**.

Bom apetite!!!!