

## 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

### **MODODO 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 ricota 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 xícaras
Ovo.....	3 unidades
Farinha de rosca para empanar .....	02 xícaras
Óleo para fritura.....	03 xícaras
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 xícara
-----------

Cheddar cremoso.....

01 xícara
-----------

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 seco .....03 unidades  
Pimenta preta em grão.....05 unidades  
Sal e pimenta do reino .....a 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!!!!