



Receitas do Chef



Strogonoff de Carne

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 quilo de carne em tiras finas (filé mignon, contra-filé ou, alcatra)
- 2 cebolas picadas meia colher (sopa) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino meia xícara (chá) de conhaque
- 200 g de champignons em conserva fatiados
- 3 tomates , sem pele e sem semente, picados
- 2 colheres (sopa) de ketchup 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, derreta três colheres (sopa) da manteiga, e doure a carne, aos poucos, em fogo alto, para não juntar suco. Reserve a carne, coloque na frigideira a manteiga restante e refogue a cebola. Junte a carne, tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Despeje o conhaque, deixe aquecer e incline levemente a frigideira para que o conhaque incendeie. Deixe flambar até acabar a chama e junte os champignons.

Acrescente os tomates, o catchup e a mostarda e misture bem. Abaixar o fogo, tampe a panela e deixe por cerca de 5 minutos. Incorpore delicadamente o Creme de Leite NESTLÉ e retire do fogo antes de ferver. Sirva a seguir com arroz branco e batata palha.

DICAS

Para que a carne fique macia e suculenta, ela deve ser preparada em fogo alto e aos poucos. - Se preferir, substitua a carne pela mesma quantidade de filé de frango em tiras finas ou camarões limpos. - Flambar é a técnica de incendiar os alimentos com bebidas alcoólicas. Desse modo, o álcool evapora e obtemos apenas o aroma da bebida usada.



Strogonoff Vegetariano

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 2 xícaras (chá) de palmito em rodelas 200 g de cogumelos de lata/vidro fatiados
- 2 colheres (sopa) de conhaque
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 2 tomates , sem sementes, picados
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de ketchup
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho. Junte o palmito e os cogumelos e refogue ligeiramente. Despeje o conhaque, espere aquecer e incline levemente a panela para que o conhaque incendeie e flambe o strogonoff. Aguarde acabar a chama. Adicione o sal, a pimenta-do-reino, os tomates, a mostarda e o ketchup e misture bem. Incorpore delicadamente o Creme de Leite e retire do fogo antes de ferver. Sirva.



Torta Salgada de Liquidificador

INGREDIENTES

Massa

- 3 ovos
- 13 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 1 xícara de queijo parmesão
- 1 colher de sopa de fermento
- 1/2 xícara de óleo
- sal a gosto

Recheio

2 colheres de sopa de azeite de oliva

1 cebola media picada

2 batatas grandes cozidas e picadas

Palmito picado a gosto

Milho verde e ervilha a gosto (pode-se usar seleta de legumes)

sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Recheio

Em uma panela com óleo, coloque a cebola para dourar no azeite. Acrescente os recheios escolhidos, tempere e refogue. Coloque a batata por ultimo para nao cozinhar demais. Deixe cozinhar por alguns minutos

Massa

Bata todos ingredientes da massa no liquidificador e adicione por último o fermento . Unte uma forma retangular (ou forma de cupcake) com manteiga e polvilhe farinha de trigo. Despeje a massa e espalhe cuidadosamente o recheio. Salpique queijo parmesao por cima . Leve ao forno preaquecido a 180° C (350° F) e asse por aproximadamente 35/40 minutos



Gondola Imperatore

“La Gôndola”, com o formato e nome inspirados nos barcos de Veneza. A Gôndola é composta por duas camadas de massa fina e fresca com variados tipos de recheio, que vão dos mais simples como de queijo, coberta por folhas de massa bem finas e crocantes. A mais tradicional é o “Imperatore” que é composto por filet mignon em tiras , molho vermelho, molho pesto e queijos.

INGREDIENTES

Massa

- 200 g de farinha de grano duro
- 2 ovos
- Fio de azeite
- Sal

Recheio

- **Molho Bechamel**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 copo de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Nos moscada

- **Recheio de Carne**
- File mignon
- Molho de tomate
- Pesto Genoves
- Cebola
- Queijo parmesao
- Queijo Mussarela
- Sal e pimenta do reino
- os ingredientes devem ser usados na quantidade a gosto do cozinheiro

MODO DE PREPARO

Comece pela massa. Misture a farinha de grano duro, ovos, azeite e sal. Mexa até a massa ficar consistente, lisa e sem grudar nas maos. Deixe a massa descansar.

Enquanto isso, prepare o molho bechamel. Coloque na panela manteiga, leite, farinha, sal e noz-moscada. Mexa para engrossar o caldo. Abra a massa (ela deve ficar com uma espessura bem fina). Dê uma pré-cozida na massa para ela ficar maleável e o cozimento final ser mais rápido.

Aí, prepare o recheio. Refogue a cebola bem picada no azeite, incorpore o filé mignon e tempere com sal e pimenta do reino a gosto, coloque o molho de tomate e o pesto genovês. e por último, coloque o queijo mussarela. Pegue a massa e faça a base da gôndola na forma. Aí, coloque o bechamel, outra camada de massa e, em seguida, o recheio e salpique o queijo mussarela por cima.

Agora, coloque algumas camadas de massa por cima, em formato de flor. Coloque um pouco do molho bechamel entre as camadas da massa e decore com queijo parmesao em círculos. Leve ao forno e deixe gratinar ate que as camadas superiores da massa estejam bem crocantes (uns 10/15 min 180C/350F).



Esfiha Caseira

INGREDIENTES

Massa

- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco – 10g (ou 30g de fermento biológico fresco)
- 2 colheres (sopa) de açúcar (30g)
- 1/4 de xícara de óleo (60ml)
- 1 e 1/2 xícara de leite morno (360ml)
- 500g de Farinha de Trigo (cerca de 4 xícaras)
- 1 colher (chá) de sal (5g)
- Fubá para polvilhar
- 1 gema para pincelar

Recheio

- 500g de carne moída
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates picados
- Sal à gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Cheiro-verde a gosto
- 2 limões espremidos

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o fermento, o açúcar, o óleo e a água e misture. Em seguida, coloque metade da farinha e o sal e continue misturando. Agora vá adicionando mais farinha de trigo até que a massa ganhe consistência e você consiga sovar com as mãos. Quando perceber que é possível, transfira a massa para uma bancada limpa e enfarinhada e sove até que ela fique bem elástica (10 a 15 minutos. Se quiser, use uma batedeira com gancho neste processo ou sove dentro do próprio recipiente).

Depois da sova, molde a massa em uma bola, devolva para o recipiente, cubra e leve para descansar em um lugar fechado por pelo menos 1 hora ou até que a massa dobre de volume. Depois deste tempo, retire o ar da massa e a divida pelo número de esfihas que deseja fazer. Aqui eu fiz 16 unidades, cada uma com cerca de 50g. Polvilhe a bancada com um pouco de fubá e abra a massa em um círculo com as pontas dos dedos, coloque o recheio e transfira para uma forma untada com óleo e polvilhada com fubá, cubra com um pano e deixe descansar por mais 30 minutos para que a fermentação recomece. Depois deste tempo, leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos ou até que as bordas da esfiha estejam levemente douradas. Depois disso, é só retirar do forno e servir.

Recheio

Enquanto a massa passa pela primeira fermentação, aproveite para preparar o recheio!

Em um recipiente junte a carne, a cebola e os tomates e tempere com sal, pimenta do reino e cheiro verde a gosto. Esprema dois limões e misture tudo muito bem. Disponha o recheio em uma peneira com outro recipiente por baixo e deixe dessorar por pelo menos 30 minutos. Com a massa pronta, basta colocar porções do recheio sobre ela. O líquido que escorreu da carne não deve ser utilizado no recheio.



Tomate Confit

INGREDIENTES

- 1/2 bandeja de tomates-cereja em metades
- (150 g) 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de açúcar
- 2 folhas de louro
- 1 dente de alho laminado
- Pimenta calabresa a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Tomilho e alecrim a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos ingredientes em uma assadeira e leve ao forno médio preaquecido (180 °C/350 °F) por 25 minutos.



Filet Parmegiana

INGREDIENTES

- 1 pedaço de alcatra com 4 centímetros de espessura (ou 500 gramas) ou outra de acordo com a preferencia
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- Farinha Panko para empanar
- Parmesão ralado fino
- Alho picado e frito
- Tempero italiano seco
- Farinha de trigo para empanar
- Ovos batidos temperados com sal
- Queijo mussarela fatiado
- Molho de tomate refogado com orégano
- Queijo parmesão ralado fino a gosto

MODO DE PREPARO

- Corte o pedaço de alcatra ao meio no sentido do comprimento sem chegar até o final (corte borboleta), abra o bife, coloque entre 2 sacos plásticos e bata com um batedor manual até ficar bem fino. Descarte os sacos plásticos e tempere com sal e pimenta-do-reino. Reserve.
- Misture a farinha Panko, o queijo parmesão, o alho frito. Transfira para uma assadeira, adicione o tempero italiano e reserve.
- Passe o bife temperado na farinha de trigo, nos ovos batidos e na farofa Panko. Frite em uma panela em fogo médio com óleo quente até dourar. Retire da panela, escorra em um prato com papel absorvente e passe para uma forma de pizza.
- Distribua as fatias de queijo mussarela, regue molho de tomate e salpique o queijo parmesão. Leve ao forno pré-aquecido a 180° C (350° F) por 15 minutos ou até gratinar. Retire do forno e sirva com batata frita.
- **Dica:** Para não perder a crocancia, coloque o molho de tomate somente por cima dos bifes, acima da mussarela



Batata Frita: Seca e Crocante

INGREDIENTES

- 5 Batatas
- 2 Colheres de sopa de vinagre
- 1 Colher de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

- Corte as 5 batatas em formato de palitos.
- Pegue as batatas no formato e coloque numa vasilha e cubra de água
- Adicione 2 colheres de vinagre, misture e aguarde 10 minutos (O vinagre diminui a umidade de dentro da batata)

- Escorra a batata e seque com um pano de prato para retirar o máximo de umidade possível
- Após este primeiro passo, coloque as batatas em um refratário e adicione 1 colher de sopa de amido de milho. Isso vai criar uma barreira de proteção e impedir que o óleo deixe a batata encharcada. Mexa bem e deixe descansando por 5 minutos
- Coloque numa panela o óleo para esquentar. Quando ficar bem quente, adicione as batatas e espere ficar douradinhas
- Reserve em um prato forrado com papel toalha, ao colocar toda a batata no prato, troque o papel toalha por um novo
- Adicione sal a gosto