



Pastel Aberto com Maionese de Frutos do Mar - Gi Nacarato

(Para 10 pessoas)

Ingredientes:

30 Massas de Pastel pequenas redondas
200gr Batata cozidas e cortadas em cubos
100gr cenoura cozidas e cortadas em cubos
1 cebola picada bem pequena
200gr Maionese
Cebolinho laminado a gosto
Coentro cortado a gosto
Suco de 4 limões
50gr filé de camarão pequeno
50gr Lula
50gr mexilhão
50gr polvo
(use os frutos do mar que você tiver a disposição)
1 pitada de páprica doce
1 colher de café de açafrão
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
1 colher de sopa de farinha de trigo

Modo de preparo

Em uma panela Refogue os temperos secos em um pouco de alho, coloque um pouco da cebola. Quando ela ficar transparente, coloque os frutos do mar e deixe cozinhar em seu próprio líquido. Dissolva a farinha de trigo em um pouco de água, coloque nos frutos do mar e deixe cozinhar. Deixe esfriar. Você pode também usar uma caldeirada que sobrou. Misture todos os ingredientes. Sirva a maionese em cima dos discos de pastel.

REALIZAÇÃO:



APOIO:





Arroz Caldoso de Tomate - Gi Nacarato

Ingredientes:

4 tomates sem pele
50gr extrato de tomate
1 cebola picada finamente
2 folhas de louro
talos de coentro
cebolinho laminado
azeite a gosto
2 xícaras de arroz agulhinha
5 xícaras de água

Modo de Preparo:

Refogue no Azeite a cebola com os talos de coentro, acrescente o extrato de tomate e os tomates. Deixe esse refogado ficar bem caramelizado. Coloque o arroz, misture bem e depois coloque a água. Deixe cozinhar sem secar completamente a água. Ajuste o sal, coloque a cebolinha e o coentro e sirva.

Peixe na Folha de Bananeira - Gi Nacarato

Ingredientes:

Filés de Peixe ou peixe inteiro
1 cebola em meia lua
1 pimentão amarelo em meia lua
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
limão a gosto
folha de bananeira limpa e passada pela boca do fogo

Modo de Preparo:

Temperar o peixe, colocar na folha de bananeira fazendo uma cama de cebola e pimentão colocar o peixe e fechar com a própria folha. Cozinhar por 5 minutos, para filé e cerca de 15 para o peixe inteiro.

Tartare de Banana - Gi Nacarato

Ingredientes:

5 bananas pratas em cubos
1 cebola roxa bem picada
1 pedaço de pimenta dedo de moça
azeite a gosto
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
suco de 4 limões

Misture todos os ingredientes e sirva.

REALIZAÇÃO:



APOIO:





Bolo de Abacaxi ensopado no coco e doce de leite - Gi Nacarato

Ingredientes

150gr Manteiga sem sal
185gr açúcar refinado
3 ovos
150ml leite
40gr amido de milho
190gr farinha de trigo
15gr fermento em pó químico
½ abacaxi

Modo de Preparo

Na batedeira bater bem a manteiga com o açúcar até ficar claro e fofo, acrescentar uma a um os ovos. Colocar intercalando a farinha de trigo com o amido e o leite. Coloque o fermento e misture bem. Corte meio abacaxi em cubos, sem usar o miolo.

Asse no forno pré-aquecido a 200 graus.

Para a Calda

Faça um leite de coco com 2 xícaras de coco fresco ralado e 1 xícara de água quente e bata bem no liquidificador. Coe bem. Adoce a gosto e coloque em todo o bolo. Deixe na geladeira por 3 horas.

Para o doce de leite

200gr de doce de leite
100gr de creme de leite
raspas de 1 limão
raspas de meia laranja
1 semente de umburana

Leve ao fogo baixo mexendo até aquecer o doce de leite e o creme de leite. Acrescente as raspas e a semente de umburana. Tampe e desligue o fogo, deixe em infusão por alguns minutos.

REALIZAÇÃO:



APOIO:





Bolo de Abacaxi ensopado no coco e doce de leite - Gi Nacarato

Ingredientes

150gr Manteiga sem sal
185gr açúcar refinado
3 ovos
150ml leite
40gr amido de milho
190gr farinha de trigo
15gr fermento em pó químico
½ abacaxi

Modo de Preparo

Na batedeira bater bem a manteiga com o açúcar até ficar claro e fofo, acrescentar uma a um os ovos. Colocar intercalando a farinha de trigo com o amido e o leite. Coloque o fermento e misture bem. Corte meio abacaxi em cubos, sem usar o miolo.

Asse no forno pré-aquecido a 200 graus.

Para a Calda

Faça um leite de coco com 2 xícaras de coco fresco ralado e 1 xícara de água quente e bata bem no liquidificador. Coe bem. Adoce a gosto e coloque em todo o bolo. Deixe na geladeira por 3 horas.

Para o doce de leite

200gr de doce de leite
100gr de creme de leite
raspas de 1 limão
raspas de meia laranja
1 semente de umburana

Leve ao fogo baixo mexendo até aquecer o doce de leite e o creme de leite. Acrescente as raspas e a semente de umburana. Tampe e desligue o fogo, deixe em infusão por alguns minutos.

REALIZAÇÃO:



APOIO:





Bolo de Rolo - Tânia Bastos

Ingredientes - Massa

1 1/3 xícara (chá) de açúcar (250g)
1 1/2 xícara (chá) de manteiga com sal (250g)
6 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo (300 g)

Ingredientes - Recheio

1 1/4 xícara (chá) de goiabada cremosa (300g)

Modo de Preparo - Bolo de Rolo

Em uma batedeira, coloque o açúcar, a manteiga com sal e bata em velocidade média por 3 minutos. Acrescente os ovos, um a um, e bata até obter um creme homogêneo. Abaixar a velocidade, junte a farinha de trigo e misture.

Espalhe a massa em 4 assadeiras de pão de ló (40 cm X 30 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve para assar em forno pré-aquecido a 200° C por +/- 5 minutos.

Depois, retire do forno e recheie com uma camada fina de goiabada, solte as beiradas com uma faca pequena, enrole rapidamente, coloque o rolo sobre a outra massa já com a camada fina de goiabada e enrole. Repita esse processo por mais 2 vezes até formar um rolo com +/- 6 cm de diâmetro. Polvilhe açúcar cristal e sirva cortado em fatias finas.

Dicas da chef Tânia Bastos

Assando – Atenção especial com a temperatura do forno, ele deve estar pré-aquecido. Evite assar demais. Como é uma massa muito fina, se passar do ponto, fica parecendo biscoito e não dá para enrolar. Assim que estiver pronta, a massa deve ser imediatamente removida do forno; isso facilita para que ela não resseque e possa ser enrolada sem dificuldade.

Recheio – Como a massa é bem fina, cuidado para não exagerar no recheio, pois além do bolo rachar, corre o risco de ficar muito doce e enjoativo. O mais indicado é conseguir obter um recheio com textura cremosa, para não arrebentar a massa ou ficar com escorrimento de recheio nas extremidades.

REALIZAÇÃO:

APOIO:





CEVICHE RERI - Helena Cordeiro

Ingredientes:

30 Ostras vivas
01 Pimentão amarelo
03 Cebolas roxa
01 Maço de coentro
01 Maço de cebolinho
15 Limões taiti
05 Limões siciliano
200g De pimenta dedo de moça
20g De gengibre fresco
01 Azeite de Oliva pequeno
Carne de dois cocos verde
Água de coco verde
Pimenta do reino e sal a gosto

Modo de preparo:

Corte o pimentão, a cebola, a pimenta em julienne, que Coloque as ostras para marinar por 10 minutos no suco dos limões, depois dos dez minutos marinando no suco de limão retire as ostras e corte, deixando algumas inteiras.

Junte em um bowl o pimentão ,a cebola, a pimenta ,a carne do coco, as ostras e tempere a gosto com pimenta do reino e sal de ervas , acrescente a água de coco e bastante azeite .

Leite de tigre:

Leite de coco
Ostra marinada no limão
Coentro
1 Dente de alho
1 Cebola roxa
20g de gengibre

Passa tudo no liquidificador, coe, tempere com azeite, pimenta, sal, limão e as ervas.

REALIZAÇÃO:



APOIO:





CALDINHO DE PEIXE - Adriano Tavares

Ingredientes:

1kg filé de peixe
500g tomate
30g coentro
1 cabeça de alho
1 und pimentão
3 und pimenta de cheiro
400g cebola molho de tomate
50ml azeite 50ml azeite de dendê
500g batata inglesa
10g páprica
200g creme de leite
1 litro leite de coco
1 litro água
sal Q.B
1 und limão

Modo de preparo

Tempere os filés de peixe com sal azeite, páprica e limão. Em uma panela coloque o azeite de dendê o azeite de oliva, em seguida adicione a cebola e deixe dourar, acrescente o alho descascado e o pimentão.

Coloque as tomates em cubos grande, a pimenta de cheiro, em seguida as batatas descascada, o extrato de tomate, o peixe, a água e o leite de coco. Corrija o sal, mantenha no fogo até a batata cozinhar, depois retire os pedaços de peixe e reserve.

O restante do cozimento triture aos poucos no liquidificador e coloque em uma panela, acrescente o peixe cozido finalize com creme de leite e coentro bem picado. Decore com ovos de codorna e azeitona.

REALIZAÇÃO:



APOIO:





Escondidinho de carne de sol - Adriano Tavares

Ingredientes:

1kg Carne de sol
1kg macaxeira
2 copos requeijão 200g
creme de leite
sal Q.B
100g manteiga de garrafa
500g queijo coalho
200g cebola
coentro Q.B

Modo de preparo

Deixe a carne de sol na água de um dia para o outro na geladeira, em seguida escorra lave bem coloque na panela de pressão com uma cebola cortada em pétalas grandes. Deixe cozinhar na pressão por 30 minutos, escorra a água e prove o sal. Se o mesmo não tiver saído jogue água fervente mais uma vez sobre a carne. Em outra panela refogue a cebola cortada em Juliene, na manteiga de garrafa até dourar. Em seguida acrescente a carne de sol desfiada reserve

2º passo:

Coloque a macaxeira para cozinhar na água e sal até ficar macia. Em seguida coloque requeijão, corrija o sal, se a macaxeira for enxuta acrescente creme de leite. Em uma travessa coloque uma camada do purê de macaxeira, adicione a carne refogada e cubra novamente com o restante do purê. Por último coloque o queijo coalho e leve para gratinar. Em seguida quando sair do forno maçarique e sirva.

REALIZAÇÃO:



APOIO:





Caldinho de feijão verde - Adriano Tavares

Ingredientes:

1 kg de feijão verde
1 molho coentro
2 und pimentão
300g cebola
1 cabeça alho
500g bacon (retirar a capa)
500g calabresa
500g charque
2 und folha de louro
1 molho couve folha
50ml Azeite

Modo de preparo

Corte a charque em pedaços e leve para escaldar, duas vezes, em seguida leve com o feijão, o bacon e a calabresa cortada e lavada. Cubra com água e deixe na panela de pressão por 25 minutos. Em outra panela coloque o azeite, a cebola em cubos grandes, o alho descascado e o pimentão. Refogue bem. Acrescente a couve cortado e lavado, depois adicione no feijão. Retire a charque desfie. Reserve.

O restante passe no liquidificador aos poucos, batendo bem. Coloque em uma panela e leve para ferver, acrescente o coentro bem picadinho e a charque desfiada. Decore com azeitona e ovo de codorna.

REALIZAÇÃO:



APOIO:





Caldeirada Cremosa - Adriano Tavares

Ingredientes:

1kg Filé de peixe	50ml azeite de dendê
500g marisco	1/2 pimentão amarelo
250g mexilhões	1 und pimentão verde
500g filé de camarão	1/2 pimentão vermelho
250g camarão com casca	coentro 250g
500g lula	tomate 200g
500g polvo	creme de leite
1 litro leite de coco	50g amido de milho
sal Q.B	1 cabeça alho
200g extrato de tomate	4 und pimenta de cheiro
50ml azeite	10g páprica

Modo de preparo:

1º passo: Tratar o povo, as lulas, os mexilhões e o marisco. Lavar bem e levar para a panela de pressão com sal e limão e água até cobrir, por 25 minutos. Separe esse caldo.

2º passo: Corte a cebola, o tomate, os pimentões e a pimenta de cheiro em brunoise. ralar o alho. Reserve.

3º passo: Lave o filé de peixe e tempere com sal azeite limão páprica. Reserve

4º passo: Lave o filé de camarão e tempere com sal páprica azeite e limão. Reserve.

5º passo: Leve uma panela ao fogo o azeite de dendê e o azeite oliva. Refogue a cebola, os pimentões o alho e o tomate, em seguida acrescente a pimenta de cheiro o extrato de tomate e misture bem. Coloque o mix de povo lula e mexilhões quando pegar fervura, adicione o leite de coco e o caldo do cozimento do mix de frutos do mar. Deixe ferver. Coloque o peixe, o filé de camarão e deixe cozinhar um pouco. Em um recipiente adicione o amido de milho e dilua na água, em seguida disponha sobre o caldo para encorpar um pouco. Coloque o coentro bem picadinho finalize com o creme de leite e corrija o sal.

6º passo: Corte a cabeça da moranga baby, limpe, tempere com sal e azeite e leve ao forno ou se preferir cozinha na água e sal. Em seguida coloque a caldeirada cremosa e finalize com camarão ao alho e óleo.

REALIZAÇÃO:



APOIO:





Drinks - Jacques Gonçalo

• Caipirinha Aromática

Ingredientes:

100 ml do Sumo do Limão
0.50 ml de xarope de açúcar
0.50 ml de Cachaça
0.20g Manjericão
Gelo.

Modo de Preparo:

Coloque na coqueteleira o sumo do limão, junto com xarope e manjericão. Adicione o gelo e a cachaça. Bata à coqueteleira. Monte em um copo médio (Copo on the rocks) Decorado com limão em rodela. Uma flor de limão.

• Coquetéis não alcoólicos

Ingredientes:

100g Melancia
0.50g Maracujá
0.20g Capaccio de Gengibre
Alecrim fresco.

Modo de Preparo:

macere a melancia e o maracujá na coqueteleira. Adicione o gelo e o gengibre. Bata a vontade finalize com alecrim fresco.

Ingredientes:

Gelo decorativo com morango
alecrim
anis estrelado e folhas de hortelã.
0,30 ml de Xarope de morango.
0,30 ml xarope de maçã.
Água com gás.

Modo de Preparo:

Monte o gelo no copo long drinks. Adicione os xaropes e complete com água com gás. Finalize com folha de hortelã.

• Coquetel do amor

Ingredientes:

100g de Morango
0,25g maracujá
50ml Xarope de maçã
0,20 Carpaccio de gengibre
0,50 ml de whisky jonniew. Red.

Modo de fazer:

Macere o morango na coqueteleira com maracujá. Adicione gelo, Whisky e gengibre . Bata a vontade monte em uma taça e finalize com pimenta dedo de moça.

REALIZAÇÃO:



APOIO:

