

ALMANAQUE
Gourmet



Dia dos _____
NAMORADOS
_____ *Especial* ❤️❤️

Que tal preparar aquele prato gostoso ao lado de quem você ama? Junho é o mês dos namorados e um ótimo momento pra aproveitar uma refeição a dois.

Neste ebook, o Almanaque Gourmet traz uma seleção de receitas que vai deixar o seu jantar à luz de velas inesquecível.

E se você está sozinho, não desanime. É a hora certa para se arriscar na cozinha e conquistar o amor que tanto procura!

Bon appetit!

*Ana Sílvia Simões
editora-chefe*



Penne com salmão em crosta de castanha-do-pará e linhaça

Receita sugerida pela marca de massas Basilar



Foto: Divulgação

Ingredientes

- 1 embalagem de Penne Basilar (500 g)
- 750 g de salmão em posta
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 100 g de castanha-do-pará triturada
- 100 g de semente de linhaça

Molho de tomate

- 5 colheres (sopa) de azeite
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- 12 tomates picados, sem pele nem sementes

Refogado de brócolis

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1 maço de buquês de brócolis cozido
- sal e salsinha picada a gosto

Modo de preparo

Tempere o salmão com o azeite e sal. Misture a castanha com a linhaça e empane as postas de salmão. Numa assadeira média, acomode o salmão, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C) preaquecido por 30 minutos. Retire do forno e reserve.

Numa frigideira média, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola. Junte os tomates e refogue até desmanchar. Acerte o sal, tempere com a salsinha e reserve. Numa frigideira pequena, aqueça o azeite e refogue o alho. Junte os buquês de brócolis, acerte o sal e deixe refogar por mais 3 minutos e reserve.

Numa panela grande, ferva 5 litros de água com sal e cozinhe a massa até ficar al dente. Escorra, acomode num refratário grande, acrescente o molho de tomate e envolva. Acomode por cima o refogado de brócolis, as postas de salmão e sirva a seguir.

Sukiyaki

Receita do restaurante Hiro

Ingredientes

50 g de manteiga
150 g de contrafilé em fatias bem finas
100 g de macarrão de udon
4 a 5 folhas de acelga
100 g de moyashi (broto de feijão)
50 g de konnyaku (massa gelatinosa à base de batata konnyaku)
10 folhas de horenso (espinafre japonês)
70 g de tofu
50 g de kamaboko ou tikuwa (massas de peixe)
50 g de shimeji
50 g de shiitake
1 cebola
4 talos de cebolinha

Caldo

80 ml de shoyu
160 ml de água
10 g de hondashi japonês
30 ml de saquê mirim
50 ml de saquê kirin
30 g de açúcar
10 g de glutamato monossódico

Modo de preparo

Cozinhe o macarrão de udon e reserve. Em seguida, lave as verduras, fatie-as e reserve. Fatie também os demais ingredientes em tamanhos uniformes e reserve. Misture todos os ingredientes do caldo e reserve.

Em uma panela própria para sukiyaki, aqueça a manteiga e refogue a carne. Acrescente os vegetais e os cogumelos e regue com o caldo. Acrescente o macarrão, o konnyaku, a massa de peixe e o tofu. Cozinhe com a panela tampada.

O sukiyaki deve ser servido bem quente e pode ser acompanhado de ovo cru misturado com o caldo quente da panela.



Foto: Divulgação

Vol-au-vent cremoso de palmito

Receita sugerida pela marca de biscoitos e massas Richester



Foto: Divulgação

Ingredientes

2 embalagens de Cream Cracker Gergelim Richester
2 colheres (sopa) de margarina
1 cebola picada
1 dente alho picado
1 lata de milho verde em conserva
300 g de palmito picado
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 tablete de caldo de galinha
1 xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de requeijão
1 lata de creme de leite sem soro
sal e salsinha picada a gosto

Modo de preparo

Comece preparando os biscoitos para montagem do vol-au-vent. Com a ajuda de uma faca ou um palito de fósforo, faça um furo central nos biscoitos com cerca de 3 cm x 3 cm. Deixe alguns biscoitos inteiros para formar a base e reserve.

Numa frigideira grande, aqueça a margarina e refogue a cebola e o alho. Junte o milho, o palmito e deixe refogar por 2 minutos. Acrescente a farinha de trigo, o tablete de caldo de galinha, o leite e o requeijão e mexa até engrossar. Acerte o sal e tempere com a salsinha.

Retire do fogo, acrescente o creme de leite, mexa delicadamente e reserve. Monte o vol-au-vent da seguinte forma: base de biscoito inteiro, acomode por cima dois biscoitos com furo central e, com a ajuda de uma colher pequena, acomode o recheio cremoso de palmito no furo central. Sirva ainda quente.

Dica

Para deixar o vol-au-vent mais saboroso, polvilhe queijo parmesão ralado por cima do recheio.

Rendimento

15 unidades

Linguine negro com salmão, palmito e tomate concassé

Receita do chef Daniel Montechiaro, da Cantina Montechiaro

Ingredientes

300 g de linguine negro
3 tomates sem pele nem sementes, cortados em cubos
100 g de salmão cru em cubos
3 rolinhos de palmito em cubos
20 ml de azeite extravirgem

Modo de preparo

Cozinhe o linguine por 15 minutos, até que ele esteja al dente. Reserve. Em uma frigideira, adicione o tomate, o salmão e o azeite e salteie durante 10 minutos. Adicione o linguine e o palmito, salteie novamente por 5 minutos e sirva em seguida.



Torta Holandesa

Receita sugerida pela marca de
biscoitos e massas Fortaleza

Ingredientes

- 1 embalagem de Biscoito Maisena Fortaleza
- 1 embalagem de Biscoito Tortinhas de Chocolate Fortaleza
- 50 g de castanha-de-caju
- 1 xícara (chá) de margarina

Recheio

- 1 envelope de gelatina incolor e sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 200 g de margarina
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

Cobertura de chocolate

- 200 g de chocolate ao leite
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo

Massa

Leve ao processador o biscoito e a castanha e bata até obter uma farofa. Despeje numa tigela funda, junte a margarina e amasse bem com os dedos para ligar tudo. Forre o fundo de uma forma desmontável (25 cm de diâmetro) e leve ao forno médio (180°C) preaquecido por 10 minutos ou até que as beiradas comecem a pegar cor. Reserve.

Cobertura de chocolate

Numa panela pequena, junte o chocolate, leve ao banho-maria e deixe derreter. Acrescente o creme de leite, misture bem até formar um creme liso e reserve.

Recheio

Dissolva a gelatina em 5 colheres (sopa) de água fria, leve ao banho-maria ou microondas e deixe aquecer sem ferver. Numa panela pequena, junte o leite condensado, o creme de leite e a gelatina dissolvida, misture bem e leve ao fogo, mexendo até obter um creme. Reserve. Leve à batedeira a margarina, a 1/2 lata de creme de leite sem soro e a essência de baunilha. Bata até envolver bem.

Numa tigela média, junte os cremes, misture bem e despeje sobre a massa, espalhando com a ajuda de uma colher. Acomode por cima a cobertura de chocolate e leve à geladeira por 3 horas. Retire a torta da geladeira, desinforme e decore as laterais com biscoito Tortinhas chocolate.



Foto: Divulgação

Trufas crocantes de laranja

Receita sugerida pela marca de biscoitos e massas Richester



Foto: Divulgação

Ingredientes

1 embalagem de Richester Superiore Maizena (200 g)
500 g de cobertura de chocolate ao leite picada
1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite sem soro
raspas de 1 laranja
4 colheres (sopa) de Cointreau

Modo de preparo

Num refratário bem seco, coloque o chocolate e leve ao microondas em potência média por 3 minutos. Junte o creme de leite e mexa com uma espátula até formar um creme liso. Reserve.

Leve ao processador o biscoito de maisena e bata até obter uma farofa. Junte ao creme de chocolate 1 e 1/2 xícara (chá) da farofa de biscoito, as raspas de laranja e o licor e misture bem.

Cubra com filme plástico e leve à geladeira por cerca de 4 horas. Modele as trufas e passe-as no restante da farofa de biscoito. Coloque-as em forminhas de papel e sirva.

Dica

Para deixar a trufa mais saborosa, acrescente frutas secas de sua preferência.

Rendimento

60 unidades

Espaguete ao molho de shiitake

Receita sugerida pela marca de massas Basilar



Foto: Divulgação

Ingredientes

1 embalagem de Espaguete Basilar (500 g)
500 g de cogumelo shiitake em tirinhas
3 dentes de alho picados
10 tomates em cubos, sem pele nem sementes
1 cebola grande em cubos
4 colheres (sopa) de azeite
sal, manjericão e queijo parmesão a gosto

Modo de preparo

Numa panela média, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola. Junte o shiitake e o tomate, deixe cozinhar por 15 minutos e reserve. Numa panela grande, ferva 5 litros de água com sal e cozinhe a massa até ficar al dente.

Escorra a massa, acomode num refratário grande, acrescente o molho de shiitake e envolva bem com a ajuda de dois garfos grandes.

Salpique folhinhas de manjericão, polvilhe o parmesão e sirva a seguir.

Merengue com morango

Receita enviada pela Cozinha Nestlé



Foto: Sheila Oliveira

Ingredientes

Merengue

4 claras

2 xícaras (chá) de açúcar

Recheio

1/2 envelope de gelatina sem sabor

1 lata de leite condensado

1/2 medida (lata) de suco de limão

1 xícara (chá) de morangos picados

3 colheres (sopa) de hortelã picada

Modo de preparo

Em uma panela, coloque as claras com o açúcar, misture bem e leve ao fogo baixo para aquecer por cerca de 2 minutos, mexendo sempre. Desligue o fogo, transfira para uma batedeira e bata em velocidade alta por cerca de 5 minutos ou até dobrar de volume.

Retire da batedeira e coloque em um saco de confeitar com bico pitanga. Em uma assadeira grande, forrada com papel-manteiga, faça círculos de 3 cm de diâmetro com o merengue. Sobre os círculos, faça uma borda, formando uma cestinha. Leve ao forno médio (180°C) preaquecido por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Para fazer o recheio, dissolva num recipiente a gelatina em 3 colheres (sopa) de água. Leve ao banho-maria e misture até ficar líquida. Em uma tigela, misture o leite condensado, o suco de limão e a gelatina dissolvida. Acrescente os morangos e a hortelã e leve à geladeira por cerca de 10 minutos ou até ficar firme. Recheie os suspiros com o creme de morango e retorne à geladeira por cerca de 2 horas.

Rendimento

12 unidades

Torta maçã do amor

Receita sugerida pela marca de massas e biscoitos Adria



Foto: Divulgação

Ingredientes

- 1/2 embalagem de biscoito Maizena Adria (360 g)
- 4 maçãs sem sementes
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de gelatina sem sabor
- 1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 165 ml de groselha
- 4 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas

Modo de preparo

Leve ao processador o biscoito e bata até obter uma farofa. Despeje numa tigela funda, junte a manteiga e amasse bem com os dedos para ligar tudo. Forre o fundo de uma forma desmontável (27 cm de diâmetro), leve ao forno médio (180º C) por 10 minutos ou até que as beiradas comecem a dourar e reserve.

Numa panela pequena, junte 2 maçãs em cubinhos, 1/2 xícara (chá) de groselha e 1/2 xícara (chá) de água e deixe cozinhar até reduzir um pouco o líquido. Retire a maçã e reserve a calda. Numa panela média, junte o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Acrescente a maçã reservada e deixe esfriar.

Dissolva a gelatina em 2 colheres (sopa) de água fria, leve ao banho-maria ou microondas e deixe aquecer sem ferver. Numa panela pequena, coloque 3 colheres (sopa) de groselha e 2 maçãs cortas em fatias finas e cozinhe rapidamente até a maçã ficar vermelha. Retire a maçã e reserve a calda.

Acrescente a gelatina dissolvida na calda, mexa bem e deixe esfriar. Despeje o recheio sobre a massa, acomode por cima as fatias de maçãs e a calda de groselha e leve à geladeira por 2 horas. Desinforme a torta sobre um prato raso e sirva ainda gelada.

Dia dos _____
NAMORADOS
_____ *Especial* 

ALMANAQUE
Gourmet

www.almanaquegourmet.com.br