

Dia dos Pais

— RECEITAS —



ALMANAQUE
Gourmet

Para comemorar esta data tão especial o Almanaque Gourmet trouxe receitas que vão agradar até os pais mais exigentes: Confit de pato com risoto malbec, Lasanha à moda barreado, Bacalhau à lagareiro, Ceviche, Bavette ao molho de frango com palmito e Arroz cremoso de funghi com limão siciliano.

Tudo isso sem esquecer das sobremesas: Pavê de morango com palitos de chocolate, Mil-folhas de cappuccino, Tartelete de nozes e Torta suflê de limão. Aproveite nossas sugestões. Seu almoço de Dia dos Pais será inesquecível!

Bon appetit!

*Ana Sílvia Simões
editora-chefe*



Arroz cremoso de funghi com limão siciliano



Foto: Divulgação

Receita enviada pela marca de arroz Tio João

Ingredientes

Camarão

3 colheres (sopa) de azeite (30 g)
300 g de camarão tipo médio limpo
sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Arroz

3 colheres (chá) de sal
1 embalagem de Cozinha Fácil Tio João - Arroz com Funghi (250 g)
150 g de cream cheese
raspas de 1 limão siciliano
1/2 colher (sopa) de suco de limão siciliano
6 talos de cebolinha lavados e picados

Modo de preparo

Camarão

Aqueça bem uma frigideira em fogo alto. Junte o azeite e os camarões e frite-os por cerca de 5 minutos até ficarem rosados. Tempere com sal e pimenta e reserve-os.

Arroz

Ferva 1 e 1/2 litro de água com o sal. Coloque os saquinhos de arroz na água fervente e cozinhe em fogo baixo por 20 minutos, deixando a panela semitampada. Com o auxílio de um garfo, retire os saquinhos pela alça e reserve 1/4 de xícara (chá) da água do cozimento, desprezando o resto.

Abra os saquinhos e volte o arroz à panela. Acrescente a água reservada e o restante dos ingredientes, incluindo os camarões. Mexa bem e sirva em seguida.

Rendimento

5 porções

Bavette ao molho de frango com palmito



Receita enviada pela marca de massas e biscoitos Adria

Foto: Divulgação

Ingredientes

- 1 embalagem de Bavette Grano D'oro
- 4 colheres (sopa) de margarina light
- 3 dentes de alho picados
- 500 g de peito de frango cozido e desfiado
- 3 tomates maduros picados, sem pele nem sementes
- 50 g de azeitonas verdes picadas
- 300 g de palmito em rodelas
- sal e cebolinha picada a gosto

Modo de preparo

Comece preparando o refogado de frango com palmito. Numa frigideira média, aqueça a margarina light e refogue o alho. Junte o frango, os tomates, a azeitona, o palmito, mexa delicadamente e deixe refogar por mais 3 minutos. Acerte o sal, salpique a cebolinha e reserve.

Numa panela grande, ferva 5 litros de água com sal, coloque a massa e mexa de vez em quando, até que a água volte a ferver. Deixe cozinhar de acordo com o tempo indicado na embalagem ou até que fique al dente.

Escorra a massa, acomode num refratário grande e acrescente a margarina light e o refogado de frango com palmito. Envolve delicadamente com a ajuda de 2 garfos grandes e sirva a seguir.

Rendimento

6 porções

Bacalhau à lagareiro

Receita do Bar Espírito Santo



Foto: Luna García

Ingredientes

250 g de bacalhau em posta dessalgado
50 g de farinha de rosca
1 batata pré-cozida
50 g de brócolis cozido
1 tomate
1 cebola grande em rodela e marinada
3 azeitonas pretas
azeite e sal a gosto

Modo de preparo

Passe o bacalhau já dessalgado pela farinha de rosca e empane. Numa panela em fogo baixo, grelhe o bacalhau com azeite o suficiente para cobrir um pouco mais da metade da posta de bacalhau. Com uma colher de sopa, jogue o azeite por cima da posta e aumente o fogo. Deixe dourar um lado e vire.

Aqueça o forno em temperatura média. Numa assadeira, junte o bacalhau frito, a cebola marinada, a batata e o tomate, tempere com sal e regue com azeite. Leve ao forno por 25 minutos ou até a batata e a cebola ficarem macias.

Junte o brócolis e as azeitonas e deixe mais 5 minutos no forno. Sirva quente.

Rendimento

1 porção

Pavê de morango com palitos de chocolate

Receita enviada pela marca de biscoitos Zabet



Foto: Divulgação

Ingredientes

- 2 embalagens de Zabet Palitos Chocolate
- 1/2 lata de leite condensado
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) cheias de amido de milho
- 200 ml de creme de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 caixinha de morango picado (300 g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo

Leve ao fogo baixo o leite condensado, o leite e o amido de milho, mexendo sempre até engrossar. Junte o creme de leite e a baunilha e misture. Reserve.

Leve ao fogo o morango com o açúcar e deixe cozinhar até reduzir um pouco o líquido. Numa travessa retangular pequena, faça camadas alternadas de palitos de chocolate, creme de baunilha e morango, terminando com o morango.

Sirva gelado.

Rendimento

6 a 8 porções

Ceviche

Receita da assessora de eventos Chris Sampaio,
do Chris Sampaio Buffet & Assessoria



Foto: André Berti

Ingredientes

500 g de pescada branca
suco de 2 limões
1 cebola roxa
1 tomate maduro
1 pimenta dedo-de-moça
15 folhas de coentro
10 folhas de salsinha
1/4 de xícara (chá) de azeite extravirgem
1/2 avocado maduro
sal a gosto

Modo de preparo

Corte o peixe em cubinhos de 2 cm. Pique bem a cebola roxa, o coentro e a salsinha. Corte o tomate em cubinhos pequenos sem as sementes e corte o abacate em cubinhos do tamanho do tomate.

Retire as sementes da pimenta e pique em pedacinhos bem pequenos. Misture todos os ingredientes e o suco do limão, tempere com sal e refrigere por 2 horas, para marinar e pegar sabor.

Sirva em copinhos de pinga.

Rendimento

12 porções

Mil-folhas de cappuccino

Receita enviada pela Cozinha Nestlé



Foto: Sheila Oliveira

Ingredientes

Massa

1 caixa de massa folhada laminada

Creme

1 lata de Leite MOÇA®

1 medida (lata) de leite

2 gemas

2 colheres (sopa) de maisena

6 colheres (sopa) de NESCAFÉ® Cappuccino Alpino

chantilly e raspas de bombom ALPINO para decorar

Modo de preparo

Massa

Corte a massa folhada em retângulos (8 cm x 4 cm) e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Espere esfriar e delicadamente abra a massa ao meio, obtendo folhas mais finas. Reserve.

Creme

Em uma panela, coloque o Leite MOÇA com o leite, as gemas, a maisena e o NESCAFÉ Cappuccino e misture bem. Leve ao fogo baixo até ferver e cozinhe por mais 2 minutos.

Deixe esfriar e monte camadas alternadas de creme e massa folhada. Decore com chantilly e raspas de ALPINO. Sirva.

Rendimento

12 unidades

Tartelete de nozes



Foto: André Berti

Receita da assessora de eventos Chris Sampaio,
do Chris Sampaio Buffet & Assessoria

Ingredientes

500 g de nozes
150 g de melado de cana
400 g de massa folhada congelada

Modo de preparo

Abra a massa com um rolo, até a espessura de 0,5 cm. Corte a massa em quadradinhos de 4 cm e forre forminhas de empadinha com a massa, apertando-a para ficar no formato da forminha. Leve à geladeira por 20 minutos. Enquanto isso, preaqueça o forno a 200°C.

Quebre as nozes grosseiramente com uma faca. Numa panela em fogo baixo, coloque o melado e as nozes, mexendo de 5 a 7 minutos, para derreter o melado e envolver todos os pedacinhos de nozes. Reserve.

Leve as forminhas para assar, até que fiquem crocantes e comecem a dourar, entre 20 e 25 minutos. Retire do forno, espere esfriar e despeje o recheio de nozes.

Se necessário, aqueça o recheio para facilitar e sirva morno.

Rendimento

36 unidades

Lasanha à moda barreado

Receita enviada pela marca de biscoitos e massas Isabela

Ingredientes

Recheio de carne

3 cebolas grandes picadas
3 tomates maduros picados
3 dentes de alho picados
100 g de bacon em cubinhos
1 kg de coxão mole ou patinho, em cubos grandes
louro e salsinha a gosto
sal, pimenta-do-reino e cominho a gosto

Molho branco

5 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 litros de leite
sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

Molho de tomate

4 colheres (sopa) de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
10 tomates picados, sem pele nem sementes
1 litro de polpa de tomate
sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

Montagem

1 embalagem de Lasanha Direto ao Forno Isabela (500g)
300 g de mussarela em fatias
queijo parmesão a gosto

Modo de preparo

Recheio

Bata no liquidificador a cebola grande com 1/2 xícara (chá) de água até formar uma pasta e reserve. Bata no liquidificador os tomates maduros com o alho e reserve. Numa panela de pressão, coloque o bacon e deixe fritar, junte o coxão mole ou patinho e deixe refogar por mais 3 minutos.

Acrescente a pasta de cebola, o tomate batido e tempere com pimenta-do-reino e cominho.

Acerte o sal, junte as folhas de louro e 4 xícaras (chá) de água, mexa bem e deixe no fogo por 1 hora. Retire do fogo, desfie a carne e coloque novamente no molho. Acrescente a salsinha, mexa delicadamente e reserve.



Toque do Chef

Para dar um toque especial, sirva a lasanha acompanhada de rodelas de banana.

Foto: Divulgação

Molho branco

Numa panela média, aqueça a manteiga ou margarina e doure a farinha de trigo. Junte o leite aos poucos, mexendo sempre para não empelotar. Acerte o sal e tempere com a pimenta-do-reino e a noz-moscada. Retire do fogo e reserve.

Molho de tomate

Numa panela média, aqueça o azeite, refogue a cebola e o alho, junte os tomates sem sementes e sem pele, a polpa de tomate e 2 xícaras (chá) de água. Deixe apurar, acerte o sal e tempere com a pimenta-do-reino e o orégano. Retire do fogo e reserve.

Monte a lasanha num refratário grande e fundo. Divida o molho branco e o molho de tomate em 3 partes, as tiras de lasanha em 4, as fatias de mussarela e o recheio de carne em 2. Alterne as camadas de molho e massa da seguinte forma: molho branco, fatias de mussarela, tiras de lasanha, molho de tomate, recheio de carne, tiras de lasanha, molho branco, fatias de mussarela, tiras de lasanha, molho de tomate, recheio de carne, tiras de lasanha, molho branco, molho de tomate e finalmente queijo parmesão ralado.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (200°C) por 50 minutos. Para dourar a superfície, retire o papel-alumínio 10 minutos antes de finalizar o tempo.

Dica

Para a lasanha ficar perfeita, coloque as tiras sempre entre os molhos e não se esqueça de utilizá-los ainda quentes. Para cada 500 g de massa utilize no mínimo 3 e 1/2 litros de molho. Querendo reduzir o tempo de preparo, deixe a lasanha montada por 10 minutos antes de levá-la ao forno.

Rendimento

15 porções

Confit de pato com risoto malbec

Receita do chef Emmanuel Bassoleil, do restaurante Skye



Foto: Divulgação

Ingredientes

Confit de pato

4 coxas cortadas junto com as sobrecoxas de pato
400 g de banha de porco
300 g de sal grosso
1 maçã ácida
3 dentes de alho
1 ramo de tomilho
2 folhas de louro
8 pimentas em grão amassadas
óleo de milho

Risoto malbec

1 garrafa de vinho tinto malbec
300 g de arroz arbóreo
1 cebola grande finamente picada
100 g de manteiga
1 litro de caldo de frango
150 g de queijo coalho em cubos pequenos
100 g de queijo parmesão ralado
1/2 maço de rúcula
1 taça de vinho branco seco
sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Confit de pato

De um dia para outro, coloque as coxas com sobrecoxas no sal grosso. Retire o sal e lave. Derreta em uma panela a banha de porco e junte as coxas com sobrecoxas, a maçã cortada em quatro sem as sementes, o alho, o tomilho, o louro e as pimentas. Cuide para que a gordura cubra o pato. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 2 horas. Retire a carne e frite-a em uma frigideira antiaderente com óleo bem quente. Deixe a pele em contato com a gordura até ficar bem crocante.

Risoto

Em uma panela, deixe reduzir a 1/3 o vinho tinto. Reserve. Em outra panela, refogue a cebola em 50 g de manteiga. Acrescente o arroz e refogue por mais algum tempo em fogo moderado. Adicione o vinho branco e deixe incorporar ao arroz. Alternadamente, acrescente uma concha de caldo de galinha e uma concha do vinho tinto reduzido, mexendo sempre até ficar al dente. Adicione o queijo em cubos, o restante da manteiga, o parmesão e, por último, a rúcula rasgada. Misture os ingredientes até obter uma consistência cremosa. Tempere com sal e pimenta.

Sirva a coxa de pato confit com o risoto e decore com alecrim, alho caramelizado e aspargos.

Rendimento

4 porções

Torta suflê de limão

Receita enviada pela marca de biscoitos Zabet



Foto: Divulgação

Ingredientes

Massa

1 e 1/2 embalagem de biscoito Zabet Maizena
2 xícaras (chá) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

Recheio

2 claras
2 gemas
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina
1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite
raspas de 1 limão
6 colheres (sopa) de suco de limão
1 colher (sopa) de amido de milho

Cobertura

2 claras
1/2 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo

Leve ao processador o biscoito maisena e bata até obter uma farofa. Despeje numa tigela funda, junte a manteiga ou a margarina e amasse bem com os dedos para ligar tudo. Forre o fundo e as laterais de uma forma desmontável (27 cm de diâmetro) e reserve. Leve à batedeira as claras e bata até o ponto de neve e reserve.

Em seguida, bata bem o açúcar com manteiga ou margarina. Junte as gemas, o creme de leite, as raspas de limão, o suco de limão e o amido de milho. Por último, envolva delicadamente as claras batidas em neve. Despeje o recheio sobre a massa e leve a torta ao forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 45 minutos ou até que o recheio fique consistente e a superfície dourada.

Leve à batedeira as claras e bata em ponto de neve, acrescente o açúcar e deixe bater até envolver bem e reserve. Retire a torta do forno, espalhe a cobertura e volte ao forno por 5 minutos ou até dourar o merengue. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Desinforme a torta sobre um prato raso e decore com raspas de limão.

Rendimento

15 porções

ALMANAQUE
Gourmet

www.almanaquegourmet.com.br