

#PEOPLEFIRST

MASTER SEM CHEF

1ª EDIÇÃO/2020



AGR/NESS



EDITORIAL

Durante o mês de maio de 2020, a Agriness promoveu um concurso de culinária com incentivo ao consumo de carne suína. A ação faz parte da Campanha **People First** que foi criada especialmente para o período de Home Office por conta da COVID-19. Essa ação, chamada de Concurso **Master sem Chef**, consistia em realizar um cardápio contendo carne suína e o participante tinha que enviar uma foto e a receita do prato (pois nesse momento não podemos nos reunir para saborear, então quem quisesse saber como ficou o sabor do prato, poderia fazer em sua casa).

O propósito da ação foi de promover uma interação e integração entre nossas pessoas e estimular o consumo de carne suína.

Uma maneira que encontramos de tornar o cenário mais leve para todos nós neste momento tão desafiador que estamos passando.

Também quisemos prestigiar e agradecer aos nossos clientes e nosso mercado. Mostrar gratidão a eles porque mesmo com todos os desafios que estão ocorrendo, continuam trabalhando diariamente para manter o alimento na mesa de cada um e o crescimento do setor.

O concurso foi dividido em 2 etapas, sendo a primeira uma votação interna, onde selecionamos 2 finalistas e a outra etapa uma votação externa, com o nosso público do Instagram.

Conseguimos atingir nosso objetivo e aproximar ainda mais nossos clientes e nosso público com o propósito da empresa. Uma coisa boa sobre essa ação? Incentivamos o consumo de carne suína para ajudar nossos clientes que não pararam diante do momento que o país está passando e a premiação do concurso foi um voucher para doação aos afetados pela COVID-19.



MENU

- | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | RISOTO DE LINGUIÇA
TOSCANA E BACON | 28 | PANCETA AL VINO CACO |
| 7 | FILEZINHO SUÍNO
AO CURRY | 30 | COXINHA DE PERNIL SUÍNO |
| 10 | FILÉ MIGNON SUÍNO
A QUATRO QUEIJOS | 33 | COSTELINHA DE PORCO
DEFUMADA NA BRASA,
COM BARBECUE CASEIRO,
PURÊ DE BATATA BAROA
E TOMATES CEREJA
CONFITADOS NA BRASA |
| 12 | PANCETA AO VINHO DO PORTO
E COM PURÊ DE BATATA BAROA
E FAROFA DE PINHÃO  | 37 | HAMBÚRGUER SUCESSO |
| 16 | COSTELINHA DE PORCO
COM REFRIGERANTE | 40 | COSTELINHA BARBECUE
ACOMPANHADA DE BATATA
RÚSTICA E SALADA DE
TOMATE GRAPE E AGRIÃO |
| 18 | PANCETA EL TOM
DE RAVANELLI | 45 | FEIJOADA DOS GURI |
| 20 | LOMBO SUÍNO RECHEADO
ASSADO NA CERVEJA | 48 | ROCAMBACON UAI |
| 23 | COSTELA DE PORCO
NA PANELA DE PRESSÃO
COM RISOTO DE LINGUIÇA
BLUMENAU E ALHO-PORÓ | | |

RISOTO DE LINGUIÇA TOSCANA E BACON



RISOTO DE LINGUIÇA TOSCANA E BACON

POR ELISA FERREIRA - FINANCEIRO



INGREDIENTES

1 cebola picada

2 dentes alho

150 g bacon picado

300 g linguiça toscana

1 xícara de chá de alho-poró

2 xícaras de arroz arbóreo

2 litros caldo de legumes

1 xícara de vinho branco seco

50 g manteiga sem sal

150 g queijo ralado

Cheiro-verde a gosto



PREPARO

Em uma panela ferva 2 litros de água junto com o caldo de legumes (reserve).

Abrir as linguiças e retirar a pele. Limpar um pouco, tirando os nódulos mais fibrosos e a gordura.

Frite a cebola e o bacon até dourar. Acrescente a linguiça “esfarelada e sem a pele” e deixe fritar bem (reserve).

Na mesma panela que fritou a linguiça, refogue o alho e o arroz arbóreo e acrescente o vinho - mexendo até evaporar bem. Adicione o caldo reservado aos poucos, mexendo sempre (isso vai fazer com que o arroz libere o amido e fique com a cremosidade tradicional do risoto).

Quando o arroz já estiver quase no ponto, acrescentar a linguiça, o bacon e o alho poró já cozidos, misturar bem. Na sequência, acrescentar meia xícara de creme de leite e o queijo parmesão ralado e desligue o fogo. Finalize com cheiro verde.

Não há necessidade de acrescentar sal ou pimenta, pois a linguiça/ bacon/queijo já dão esse tempero. O queijo eu não uso de pacote, pois o risoto não fica tão saboroso e cremoso.

FILEZINHO SUÍNO AO CURRY



FILEZINHO SUÍNO AO CURRY

POR ELTON JOÃO GUBERT - DIREÇÃO



INGREDIENTES

800 g de filezinho suíno cortado em cubos

1 cebola média a grande

3 dentes de alho

Pimenta do reino a gosto

Gengibre ralado a gosto (usei 1 colher de sopa)

Azeite de oliva

1/2 xícara de água

Curry a gosto (usei +/- 2 colheres)

250 ml de leite de coco

Sal a gosto



PREPARO

Num recipiente coloque os cubos de filezinho suíno e tempere. Eu usei limão, sal, alho e pimenta do reino. Ao invés do limão pode usar vinho branco se preferir. Eu costumo temperar na noite anterior para pegar bem o tempero. OBS: Normalmente uso ervas na carne suína, como salvia e alecrim, mas para essa receita não usei para não “competir” com o curry.

Aqueça o azeite de oliva numa panela média (abaulada) ou frigideira grande, depois acrescente a cebola bem picada e vá mexendo até murchar. Acrescente o gengibre e o curry e vá mexendo para que os sabores se misturem. Nesse momento, se ficar muito seco, pode acrescentar (um pouco) de água.

Deixe por um tempo até que fiquem incorporados e acrescente a carne (que deve estar em temperatura ambiente, por isso tire da geladeira 1h antes). Coloque os cubos de carne temperada e vá mexendo para incorporar com os demais ingredientes. Lembre que a carne tinha alho que também vai se misturar. Naturalmente a carne solta água, vá mexendo aos poucos e espere a carne cozinhar. Quando observar que a carne está cozida, acrescente o leite de coco e deixe apurar por mais alguns minutos, de acordo com sua preferência. Prove o molho para ver se quer acrescentar mais sal ou pimenta, ao seu gosto.

FILEZINHO SUÍNO AO CURRY

POR ELTON JOÃO GUBERT - DIREÇÃO



INGREDIENTES

800 g de filezinho suíno cortado em cubos

1 cebola média a grande

3 dentes de alho

Pimenta do reino a gosto

*Gengibre ralado a gosto
(usei 1 colher de sopa)*

Azeite de oliva

1/2 xícara de água

Curry a gosto (usei +/- 2 colheres)

250 ml de leite de coco

Sal a gosto



OBS: Dependendo do curry, ele pode ser mais ou menos picante. Caso não seja tão picante pode acrescentar à receita uma pimenta dedo-de-moça bem picada e usá-la para refogar com a cebola. Ou então, usar uma pitada de pimenta caiena, junto com o curry. Esse prato é rápido de fazer e fica delicioso.

Para acompanhar, faça um arroz branco. E para quem gosta, pode fazer uma farofa com bacon (claro), açafrão e banana, mas aí já é outra receita :)

FILE MIGNON SUÍNO A QUATRO QUEIJOS



FILE MIGNON SUÍNO A QUATRO QUEIJOS

POR EVERTON GUBERT - DIREÇÃO



INGREDIENTES

Filé mignon suíno

Queijo parmesão

Queijo provolone

Queijo gorgonzola

Creme de leite

Requeijão

Sal

Azeite de oliva

Pimenta

Alho

Cebola



PREPARO

Corte o filé em postas e deixe marinando por 30 min com alho, sal, pimenta e limão.

Coloque os “bifinhos” para grelhar até que fiquem bem douradinhos nos 2 lados.

Retire os “bifinhos” e mantenha os restinhos do grelhado na panela.

Coloque a cebola e o olho picados para fritar.

Com a cebola e alho bem fritinhos, adicione o queijo gorgonzola.

Com o gorgonzola derretido, adicione os queijos provolone, parmesão e requeijão.

Adicione o filé mignon suíno, o creme de leite e baixe o fogo.

Misture bem o filé mignon suíno no molho quatro queijos para pegar bem o sabor.

Este prato combina super bem com arroz e batata palha.



ELEITO O PRATO DO ANO
EDIÇÃO/2020

PANCETA
AO VINHO
DO PORTO
COM PURÊ
DE BATATA
BARROA
E FAROFA
DE PINHÃO



ELEITO O PRATO DO ANO
EDIÇÃO/2020





ELEITO O PRATO DO ANO
EDIÇÃO/2020

PANCETA AO VINHO DO PORTO COM PURÊ DE BATATA BAROA E FAROFA DE PINHÃO

POR FELLIPE HOFFMANN - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

Panceta

Vinho do porto

Batata baroa

Pinhão

Castanha-do-pará

Cebola roxa

Pimentão amarelo

Creme de leite

Manjeriçã roxo

Alho

Sal

Pimenta

Vinagre de maçã

Sal grosso

Azeite

Manteiga



PREPARO

PANCETA A PURURUCA (SEM ÓLEO)

Corte a panceta no tamanho desejado e tempere com sal e pimenta, deixando descansar na geladeira até 12h.

Faça com papel alumínio uma “cama” para cada porção, cobrindo as laterais de cada peça, deixando apenas a parte de cima com a pele exposta. Passe um pouco de vinagre de maçã na pele e cubra com sal grosso. Leve ao forno a 180 °C por 1h. Retire as peças do forno e todo o sal que cobre a pele. Leve novamente ao forno a 220 °C por cerca de 15 - 20 minutos, até pururucar a pele de cada peça.

Veja o vídeo para ter uma referência deste preparo:

[youtube.com/watch](https://www.youtube.com/watch)

PURÊ DE BATATA BAROA

Coloque no forno a 180 °C juntamente com as peças de panceta uma batata baroa descascada de tamanho médio enrolada em papel alumínio, deixando assar por 1h. Retire juntamente com as peças da panceta. Em uma frigideira média com um pouco de azeite e manteiga, caramelize meia cebola roxa, meio pimentão amarelo e um dente de alho grande. Junte os legumes caramelizados com a batata baroa e bata tudo com um mix, acrescentando um pouco de creme de leite, sal, pimenta do reino, manteiga gelada e umas folhas de manjeriçã roxo.



ELEITO O PRATO DO ANO
EDIÇÃO/2020

PANCETA AO VINHO DO PORTO COM PURÊ DE BATATA BAROA E FAROFA DE PINHÃO

POR FELLIPE HOFFMANN - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

Panceta

Vinho do porto

Batata baroa

Pinhão

Castanha-do-pará

Cebola roxa

Pimentão amarelo

Creme de leite

Manjericão roxo

Alho

Sal

Pimenta

Vinagre de maçã

Sal grosso

Azeite

Manteiga



MOLHO AO VINHO DO PORTO

Na mesma frigideira que caramelizou os legumes, adicione vinho do porto e deixe reduzir pela metade.

FAROFA DE PINHÃO

Cozinhe 10 pinhões, descasque e deixe secar na geladeira. Quando estiver seco, rale na parte mais fina do ralador. Rale também uma castanha-do-pará grande e acrescente sal a gosto. Doure a farinha obtida numa frigideira sem óleo a fogo baixo.

Monte seu prato e desfrute!

COSTELINHA DE PORCO COM REFRIGERANTE



COSTELINHA DE PORCO COM REFRIGERANTE

POR FERNANDO SILVA - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

1 colher (sopa) de pimenta-do-reino moída

1 1/2 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de páprica doce

1 colher (sopa) de alho em pó

1/2 colher (sopa) de amido de milho

1,5 kg de costela suína (se preferir, corte em ripas)

1 colher (chá) de azeite

1/4 xícara (chá) de açúcar (50 g)

250 ml de refrigerante de cola (1 xícara de chá)

250 ml de água (1 xícara de chá)

500 g de batata bolinha



PREPARO

Misture numa assadeira 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino moída, 1 1/2 colher (sopa) de sal, 1 colher (sopa) de páprica doce, 1 colher (sopa) de alho em pó, 1/2 colher (sopa) de amido de milho. Coloque 1,5 kg de costela suína nesta mistura, esfregue o tempero e coloque dentro de um saco plástico. Reserve por 2 horas neste tempero.

Numa assadeira, coloque 1 colher (chá) de azeite, 1/4 xícara (chá) de açúcar e leve ao fogo médio até o açúcar ficar em ponto de caramelo (+/- 3 minutos). Adicione a costela temperada e doure todos os lados (+/- 15 minutos) com auxílio de um pegador (deixe o osso para cima). Despeje 250 ml de refrigerante de cola, 250 ml de água, coloque 500 g de batata bolinha, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 200 °C por 1 1/2 hora.

Retire a assadeira do forno, com cuidado retire o papel alumínio e volte a assadeira ao fogo médio por +/- 3 minutos para reduzir o caldo. Apague o fogo e sirva em seguida com arroz branco, batata bolinha e o molho.

Complemento: Cervejinha BEMMMMMM GELADAAAA!

PANCETA EL TOM DE RAVANELLI



PANCETA EL TOM DE RAVANELLI

POR GELSON L. GUBERT - NEGÓCIOS



INGREDIENTES

Panceta de porco no tempero

3 copos de vinho Ravanelli

3 dentes de alho

1 ramo de alecrim

6 copos d'água

4 colheres de sal

8 pimentas pretas esmagadas

Farofa para rechear a panceta

300 g de bacon em cubos

1 colher de manteiga

1 pimenta dedo de moça

2 tomates picados

1 cebola média picada

1 cenoura média ralada

Acompanhamento

1 kg de batatinha inglesa
pequena (sauté)

Salada de repolho com cenoura e
cebola roxa, brócolis cozido, rúcula



UM POUCO HISTÓRIA

O Elton havia deixado uma panceta na casa da mãe (onde vivo) para fazermos juntos, porém com o distanciamento, ele não esteve mais lá em casa, resultado, olhei para a panceta no freezer no último sábado, retirei-a e deixei-a marinando no vinho, que veio do oeste de SC, do pai do Caco Ravanelli.



PREPARO

Enquanto o fogo à lenha acalma na churrasqueira, preparar a farofa que é muito fácil e rápido de fazer após ter todos ingredientes picados.

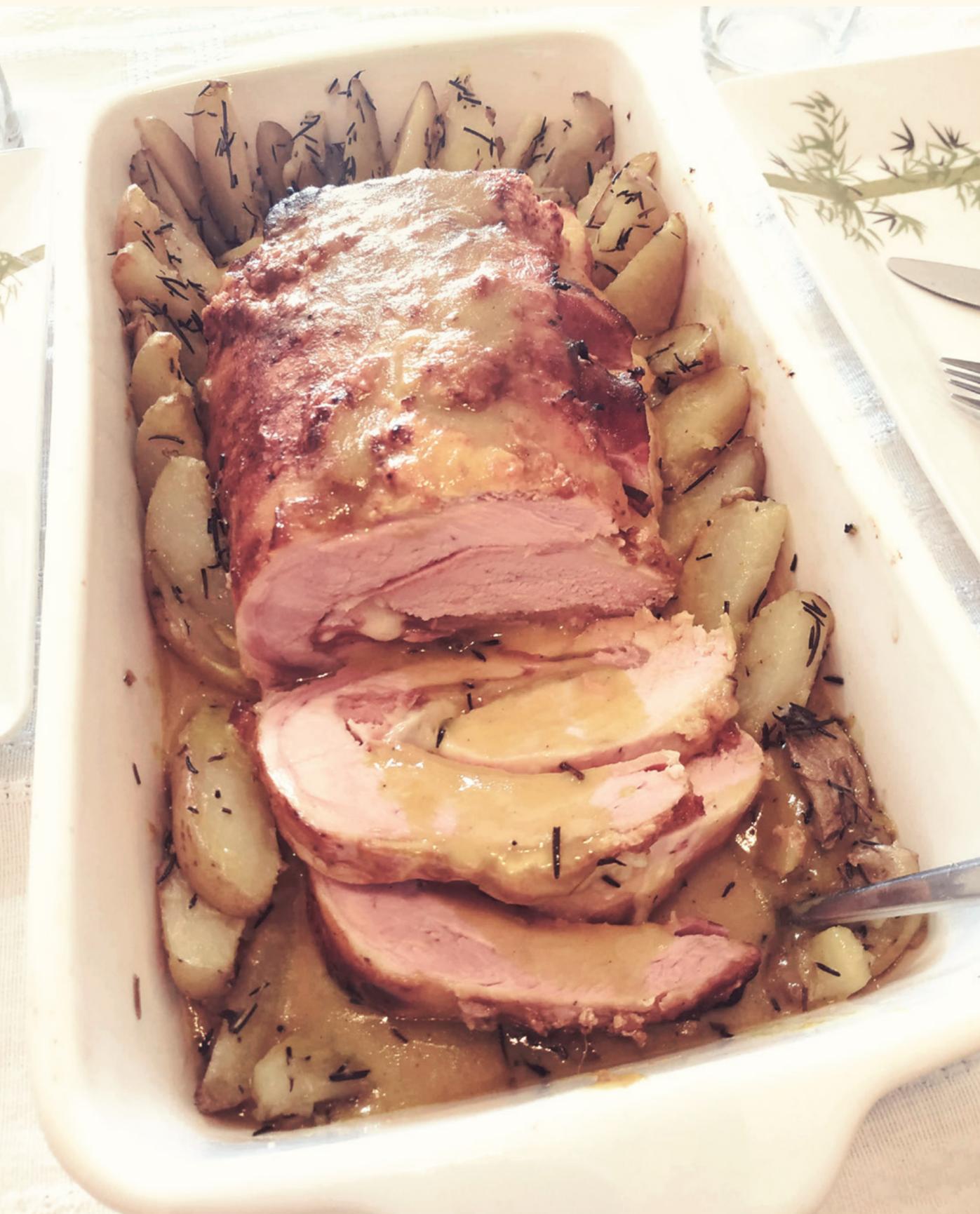
Tirar a panceta do tempero estender sobre uma tábua de cozinha e colocar a farofa por cima.

Fechar e enrolar a panceta com um barbante.

Assar por 1 hora e meia enrolada no alumínio e depois mais 40 minutos para dourar.

Servir numa assadeira com as batatinhas sauté e com a salada.

LOMBO SUÍNO RECHEADO ASSADO NA CERVEJA



LOMBO SUÍNO RECHEADO ASSADO NA CERVEJA

POR ISAAC SOUZA - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

1,5 kg de lombo suíno

250 g bacon fatiado

200 g queijo mussarela fatiado

2 latas de cerveja

*1 xícara e meia de suco de laranja
(3 laranjas)*

4 dentes de alho picado

Sal e pimenta do reino a gosto

1 xícara de molho mostarda

1/2 xícara de mel

3 colheres de azeite de oliva

6 batatas médias

Alecrim

50 cm de barbante ou linha

Papel alumínio



PREPARO

Lombo suíno recheado com bacon e queijo assado na cerveja servido ao molho de mostarda, mel e laranja, acompanhado de batata rústica com alecrim.

LOMBO

Abra o lombo formando um grande bife.

Tempere a carne com sal e pimenta do reino.

Misture a cerveja, 1 xícara de suco de laranja (2 laranjas), alho picado.

Em um recipiente com tampa coloque a carne e o suco do tempero misturado. Regue bastante a carne. Tampe o recipiente e reserve por 6 horas ou mais.

Retire o lombo do tempero e recheie com bacon e queijo, enrolando-o como um rocambole. Amarre com uma barbante ou linha.

Coloque-o em uma assadeira junto ao suco de tempero, cubra com papel alumínio e leve ao forno por 60min em temperatura de 220 °C.

Retire o lombo do forno, retire o papel alumínio e o excesso de suco e retorne ao forno por mais 30min para dourar, regando com o suco que sobrar a cada 10min.

LOMBO SUÍNO RECHEADO ASSADO NA CERVEJA

POR ISAAC SOUZA - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

1,5 kg de lombo suíno

250 g bacon fatiado

200 g queijo mussarela fatiado

2 latas de cerveja

*1 xícara e meia de suco de laranja
(3 laranjas)*

4 dentes de alho picado

Sal e pimenta do reino a gosto

1 xícara de molho mostarda

1/2 xícara de mel

3 colheres de azeite de oliva

6 batatas médias

Alecrim

50 cm de barbante ou linha

Papel alumínio



MOLHO MOSTARDA, MEL E LARANJA

Após colocar o lombo para dourar, em uma panela misture a mostarda, mel, meia xícara de suco de laranja (1 laranja), meia xícara de água e azeite de oliva.

Misture até ficar homogêneo e leve ao fogo baixo até iniciar fervura. Desligue o fogo e reserve o molho.

BATATA RÚSTICA

Em uma segunda forma, corte as batatas com casca fatiando-as em 6 pedaços (corte ao meio e em 3 pedaços no sentido contrário cada fatia)

Unte os pedaços de batatas com azeite de oliva. Coloque-as na forma e leve junto ao forno por 30min na temperatura de 220 °C.

Se você tiver um forno de 2 andares faça isso durante o cozimento do lombo no papel alumínio, caso contrário faça antes e reserve.

Em uma frigideira, coloque azeite de oliva e alecrim, frite-o, e depois coloque as batatas misturando o alecrim nelas.

FINALIZANDO A RECEITA

Com o lombo já dourado, coloque ao redor dele no fundo do recipiente as batatas, despeje sobre o lombo todo molho de mostarda e mel. O molho também cobrirá o fundo.

Leve novamente ao forno por 15min em temperatura de 250 °C.

Retira-o e sirva-se!

COSTELA
DE PORCO
NA PANELA
DE PRESSÃO
COM RISOTO
DE LINGUIÇA
BLUMENAU
E ALHO-PORÓ



COSTELA DE PORCO NA PANELA DE PRESSÃO COM RISOTO DE LINGUIÇA BLUMENAU E ALHO-PORÓ

POR IVANILSON ZAPELINI - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

Costela de porco na panela de pressão

1 colher de alho picado

2 colheres de sal

1/2 colher de pimenta calabresa

1 xícara de suco de laranja (240 ml)

3 colheres de extrato de tomate

1/4 xícara de molho shoyu

1 kg de costelinha de porco

2 colheres de mel



PREPARO

COSTELA DE PORCO NA PANELA DE PRESSÃO

Junte em uma tigela junto o alho, sal, pimenta, suco de laranja, extrato de tomate, shoyu e misture.

Regue esta mistura sobre a costelinha suína limpa e cortada em ripas e deixe marinar por +/- 4 horas.

Em uma panela de pressão em fogo médio coloque o mel, as costelinhas temperadas com a marinada, misture, tampe a panela e após pegar pressão conte 20 minutos.

Depois deste tempo, desligue o fogo e retire a pressão da panela, abra-a, misture e volte ao fogo alto por mais 5 minutos para reduzir o molho e sirva.

COSTELA DE PORCO NA PANELA DE PRESSÃO COM RISOTO DE LINGUIÇA BLUMENAU E ALHO-PORÓ

POR IVANILSON ZAPELINI - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

Risoto de linguiça blumenau e alho-poró

1 linguiça blumenau

2 xícaras (chá) de arroz para risoto

1 alho-poró (reserve a folha)

1 cebola

1 cenoura

2 colheres (sopa) de azeite

1/2 xícara (chá) de vinho branco

2 folhas de louro

*1 pitada de cravo-da-índia em pó sal
e pimenta-do-reino moída na hora
a gosto*

6 xícaras (chá) de água

Raspas de 2 limões-taiti

Caldo de 1 limão

2 colheres (sopa) de manteiga

*1/2 xícara (chá) de queijo
parmesão ralado*



PREPARO

RISOTO DE LINGUIÇA BLUMENAU E ALHO-PORÓ

Faça o pré-preparo: descasque e pique fino a cebola; descasque e passe a cenoura pela parte fina do ralador; pique o alho-poró e reserve a folha; pique a linguiça blumenau em pequenos unidades.

Leve uma chaleira com a água ao fogo médio. Quando ferver, abaixe o fogo e mantenha a água quente durante o preparo do risoto.

Leve uma panela média ao fogo médio e frite a linguiça sem acrescentar óleo e depois esfarele. Reserve a linguiça em outro recipiente.

Coloque na mesma panela a cebola, tempere com uma pitada de sal e refogue até ficar transparente. Adicione a cenoura ralada e deixe cozinhar por cerca de 2 minutos, mexendo de vez em quando. Junte as fatias de alho-poró e as folhas de louro, tempere com o cravo-da-índia em pó e pimenta-do-reino moída na hora a gosto e refogue por mais 1 minuto.

Adicione o arroz, tempere com sal novamente e misture bem por 1 minuto - para envolver os grãos no azeite. Regue com o vinho e mexa até secar.

COSTELA DE PORCO NA PANELA DE PRESSÃO COM RISOTO DE LINGUIÇA BLUMENAU E ALHO-PORÓ

POR IVANILSON ZAPELINI - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

Risoto de linguiça blumenau e alho-poró

1 linguiça blumenau

2 xícaras (chá) de arroz para risoto

1 alho-poró (reserve a folha)

1 cebola

1 cenoura

2 colheres (sopa) de azeite

1/2 xícara (chá) de vinho branco

2 folhas de louro

*1 pitada de cravo-da-índia em pó sal
e pimenta-do-reino moída na hora
a gosto*

6 xícaras (chá) de água

Raspas de 2 limões-taiti

Caldo de 1 limão

2 colheres (sopa) de manteiga

*1/2 xícara (chá) de queijo
parmesão ralado*



Junte as folhas do alho-poró e regue com 2 xícaras (chá) da água fervente. Misture bem e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos, ou até secar, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo.

Quando o líquido secar, regue com mais 2 xícaras (chá) de água fervente. Misture bem e deixe cozinhar por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando, até secar novamente.

Retire as folhas de alho-poró e de louro. Prove e ajuste o sal - não salgue demais, pois o risoto será finalizado com queijo parmesão. Junte a água restante, mexendo vigorosamente. Não deixe secar o risoto deve ficar bem úmido, pois ele continua cozinhando no calor residual da panela.

Desligue o fogo. Misture o queijo ralado, as raspas e o caldo de limão. Junte a manteiga, sem misturar e tampe a panela por alguns minutos - só abra a panela e misture novamente na hora de servir.

ACOMPANHAMENTO

Repolho roxo refogado com tomate cereja.

PANCETA AL VINO CACO



PANCETA AL VINO CACO

POR JUNIOR SALVADOR - NEGÓCIOS



INGREDIENTES

1,5 kg de panceta suína com pele

300 ml de vinho branco do Caco

5 dentes de alho

Pimenta do reino e sal a gosto

**Caso tenha algum outro tempero verde como alecrim e sálvia também são ótimos para dar um gosto especial, porém em pouca quantidade*



PREPARO

Em uma tigela de tamanho médio pique o alho em pequenas rodela, junte com um pouco de pimenta do reino e sal. Acrescente o vinho branco e mexa bem. Depois coloque a panceta suína nesta tigela de forma que não sobre muito espaço ao redor entre a carne e a borda, para que a mesma fique um pouco imersa. Deixe marinar por umas 3 horas.

Leve ao fogo sem o tempero.

Pode ser feito no forno ou na brasa, como preferir. Esta eu fiz na brasa com fogo médio e alta, para que o cozinhamento da mesma seja lento.

Você pode colocar alguns acompanhamentos que irão muito bem junto com este prato, como geleia de pimenta, maionese e arroz branco.

Esta porção serve até 4 pessoas.

Boa apetite e confesso que ficou demais...

COXINHA DE PERNIL SUÍNO



COXINHA DE PERNIL SUÍNO

POR KLEITON TESSER - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

Recheio

1 kg pernil de suíno aproximadamente

1 cebola grande

2 dentes de alho

2 colheres de manteiga

Cebolinha a gosto

Salsinha a gosto

Pimenta-do-reino e sal a gosto

Barbecue

Massa

2 copos (americano) de leite

2 colheres (sopa) de margarina

2 cubos de caldo de galinha

2 copos (americano) de farinha de trigo

1/2 kg de mandioca cozida

2 ovos

Farinha de rosca

Óleo para fritar



PREPARO

RECHEIO

Tempere o pernil de suíno com sal e pimenta a gosto e leve ao forno para assar.

Após assado desfie o pernil de porco.

Cortar a cebola e o dentes de alho em pequenos cubos.

Em uma panela frite a cebola e o alho na manteiga.

Acrescente o pernil desfiado o barbecue suficiente para deixar o recheio molhadinho.

Acrescente os temperos (cebolinha e salsinha) e sal e pimenta para ajustar seu gosto.

O recheio está pronto, deixe esfriar para montar as coxinhas!

COXINHA DE PERNIL SUÍNO

POR KLEITON TESSER - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

Recheio

1 kg pernil de suíno aproximadamente

1 cebola grande

2 dentes de alho

2 colheres de manteiga

Cebolinha a gosto

Salsinha a gosto

Pimenta-do-reino e sal a gosto

Barbecue

Massa

2 copos (americano) de leite

2 colheres (sopa) de margarina

2 cubos de caldo de galinha

2 copos (americano) de farinha de trigo

1/2 kg de mandioca cozida

2 ovos

Farinha de rosca

Óleo para fritar



MASSA

Cozinhe os pedaços de mandioca em água com o sal até ficarem macios.

Após cozido retire a água e as partes duras do centro e esprema deixando na textura de um purê.

Leve ao fogo: leite, margarina, caldo.

Quando ferver junte 1 ½ da farinha de trigo.

Mexa até cozinhar bem e desligue o fogo.

Misture a mandioca e sove para agregar. Acrescente mais farinha de trigo para chegar no ponto da massa.

Modele as coxinhas colocando o recheio.

Passe no ovo, farinha de rosca e frite.

COSTELINHA
DE PORCO
DEFUMADA
NA BRASA,
COM BARBECUE
CASEIRO,
PURÊ DE
BATATA BARROA
E TOMATES
CEREJA
CONFITADOS
NA BRASA



COSTELINHA DE PORCO DEFUMADA NA BRASA, COM BARBECUE CASEIRO, PURÊ DE BATATA BAROA E TOMATES CEREJA CONFITADOS NA BRASA

POR MARCELO SANTOS - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

Costelinha suína

1 kg de costela suína

1 colher de sopa de sal

1 colher de sopa de páprica defumada

1 colher de sopa de páprica doce

Alecrim a gosto

Manjericão a gosto

Barbecue

1 cebola picada bem pequena

1/3 de xícara de açúcar mascavo

1/2 de xícara de ketchup

100 ml de molho shoyu

2 colheres de sopa de páprica defumada



PREPARO

COSTELINHA DE PORCO

Tempero:

Misture o sal, a páprica defumada e a páprica doce, alecrim picadinho e o manjericão.

Passe esta mistura sobre toda a superfície do pedaço de suíno de forma uniforme e deixe temperar de um dia para o outro.

Cozimento:

Embrulhe a costela em um papel alumínio, e coloque na churrasqueira a uma distância de 30 cm da brasa e deixe assar por cerca de 3 horas com o osso para baixo.

Após esse tempo, remova o papel alumínio passe o barbecue sobre a superfície da carne, e deixe no fogo alto por mais 10 minutos de cada lado para dourar.

BARBECUE

Refogue a cebola, adicione o açúcar e cozinhar até quase caramelizar, adicione o catchup deixe ferver, adicione o shoyu e vai colocando a páprica aos poucos para dar o sabor. deixe ferver até que o molho fique com a consistência do barbecue.

COSTELINHA DE PORCO DEFUMADA NA BRASA, COM BARBECUE CASEIRO, PURÊ DE BATATA BAROA E TOMATES CEREJA CONFITADOS NA BRASA

POR MARCELO SANTOS - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

Purê de batata baroa

500 g de batata baroa

Sal a gosto

1 colher de sopa de manteiga

Tomates cereja confitados

500 g de tomate cereja

4 colheres de azeite de oliva

4 dentes de alho grandes

Manjeriço a gosto



PREPARO

PURÊ DE BATATA BAROA

Descasque as batatas e corte em rodela de mesmo tamanho para o cozimento uniforme, pode adicionar um pouco de sal na hora do cozimento se preferir. Após cozida as batatas, esmagar, e adicionar a manteiga, e o sal a gosto e mexa até ficar tudo uniforme.

TOMATE CEREJA CONFITADO NA BRASA

Lave bem os tomates, adicione o azeite de oliva em uma frigideira de ferro, adicione os tomates e o alho, leve a churrasqueira a uma distância de 40 cm da brasa mais ou menos, neste processo o azeite não pode ferver, tem que cozinhar os tomates lentamente. Cozinhe por cerca de 40 minutos, ou até os tomates começarem a abrir a casca. Adicione o Manjeriço ao azeite para aromatizar.

Foi muito trabalhoso, mas gratificante o resultado, cozinhar não é minha especialidade, gosto mesmo é de comer! kkkk.

HAMBÚRGUER SUCESSO



HAMBÚRGUER SUCESSO

POR MARIANI DE OLIVEIRA - RELACIONAMENTO



INGREDIENTES

Molho especial

*1 medida de óleo/azeite
(uso uma xícara de cafezinho)*

1 medida de leite bem gelado

*1 medida de azeitona
preta sem caroço*

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto



PREPARO

MOLHO ESPECIAL

Em um liquidificador ou copo de mixer coloque o azeite e o leite e bata até ficar consistente. É bem rápido.

Acrescente as azeitonas e bata novamente até ficar bem uniforme. Prove e tempere a gosto para finalizar.

HAMBÚRGUER SUCESSO

POR MARIANI DE OLIVEIRA - RELACIONAMENTO



INGREDIENTES

Hambúrguer

*1,5 kg de pernil suíno moído
sem pele e com gordura*

500 g de patinho bovino moído

*2 colheres de sopa
de páprica defumada*

*2 colheres de sopa de
salsinha fresca picada*

1 colher de sopa (rasa) de sal fino

1 colher de chá de noz moscada ralada

Molho especial

Bacon

Queijo mussarela fatiado

*Folhas verdes de sua preferência
(utilizei alface lisa e rúcula)*

*Pães de sua preferência (utilizo
o tipo roseta do Padeiro de Sevilha)*



PREPARO

HAMBÚRGUER

Em uma vasilha grande coloque as carnes moídas e todos os temperos. Misture bem e com cuidado lentamente para não compactar demais. Molde manualmente ou com forminhas seus hambúrgueres. Reserve.

Se o bacon está em pedaço, faça fatias. Reserve.

Para assar o hambúrguer pode utilizar grelha em churrasqueira, grill elétrico, forno elétrico ou a gás em forma com ou sem grelha, frigideira. Doure bem dos dois lados ou até estar ao seu gosto de consumo. Em paralelo, coloque também as fatias de bacon para dourar. Atenção para não queimar.

Quando estiver quase finalizando o cozimento, coloque uma fatia de queijo sobre a carne, para que comece a derreter.

Monte seu lanche com seu pão usando a carne, queijo, bacon, folhas verdes e molho. Bom apetite!

COSTELINHA
BARBECUE
ACOMPANHADA
DE BATATA
RÚSTICA E
SALADA DE
TOMATE GRAPE
E AGRIÃO



COSTELINHA BARBECUE ACOMPANHADA DE BATATA RÚSTICA E SALADA DE TOMATE GRAPE E AGRIÃO

POR RICARDO HENN - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

1,5 kg costela suína

1 bandeja de tomate grape

1 pé de agrião hidropônico

3 colheres de chá de páprica doce

1/2 colher de chá de páprica picante

1 pitada de erva doce

1 colher de chá de pimenta
branca moída

1 colher de chá de coentro em grãos

1 colher de pimenta preta em grãos

1 colher de chá de alho em pó

1 colher de sopa de cebola em pó

2 colheres de sopa cheias,
de açúcar mascavo

1 taça de suco de maçã

1 colher de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de mel

Sal a gosto

Molho barbecue de sua preferência



PREPARO

ETAPA 1

Tempere a carne com sal médio ou fino a gosto e reserve por 10 minutos.

Ligue o forno para aquecer em 180 °C.

Pegue a erva doce o coentro e a pimenta preta e moa no pilão ou moedor, quando estiver moído acrescente: páprica doce, páprica picante, pimenta branca, alho em pó, cebola em pó e o açúcar mascavo. Misture bem e acrescente aos poucos o suco de maçã até criar a consistência de molho.

Espalhe de forma homogênea este tempero nos 2 lados da carne.

Em 1 refratário coloque 2 folhas de alumínio (parte brilhosa em contato com a carne, não esqueçam!!)

No próprio papel alumínio espalhe na parte que a carne vai ficar em contato com o papel a mostarda misturada com o mel.

Deposite a parte de cima da costela em contato com a mostarda (os ossos ficam para cima).

Enrole bem, a costela no alumínio sem deixar aberturas ou furos.

Leve ao forno 180 °C por duas horas.

COSTELINHA BARBECUE ACOMPANHADA DE BATATA RÚSTICA E SALADA DE TOMATE GRAPE E AGRIÃO

POR RICARDO HENN - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

1,5 kg costela suína

1 bandeja de tomate grape

1 pé de agrião hidropônico

3 colheres de chá de páprica doce

1/2 colher de chá de páprica picante

1 pitada de erva doce

1 colher de chá de pimenta

branca moída

1 colher de chá de coentro em grãos

1 colher de pimenta preta em grãos

1 colher de chá de alho em pó

1 colher de sopa de cebola em pó

*2 colheres de sopa cheias,
de açúcar mascavo*

1 taça de suco de maçã

1 colher de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de mel

Sal a gosto

Molho barbecue de sua preferência



PREPARO

ETAPA 2

Ao final das 2 horas retire a costela com cuidado do papel alumínio.

Com um pincel de confeito cubra a parte de cima da costela com barbecue e leve por 5 minutos ao forno com 250 °C (processo para dourar, então fique atento para não queimar).

Retire e repita a etapa 2, assim que estiver dourada retire do forno e deixe descansar por 3 minutos, depois sirva com os acompanhamentos.

COSTELINHA BARBECUE ACOMPANHADA DE BATATA RÚSTICA E SALADA DE TOMATE GRAPE E AGRIÃO

POR RICARDO HENN - TECNOLOGIA



INGREDIENTES

Batata rústica

3 batatas grandes

1 colher de sopa de orégano

1 colher de chá de alecrim

Páprica doce

Pimenta do reino a gosto

Azeite de oliva

Sal a gosto



PREPARO

BATATA RÚSTICA

Corte a batata em palitos largos (mantenha a casca).

Em um refratário coloque a batata regada no azeite de oliva e misture com os temperos.

Salgue a gosto.

Como o forno estava com a costela usei a AirFryer, ficam sequinhas e saudáveis.

DICA 1

Deixei de 20 a 25 minutos na AirFryer, então coloque a batata 20 minutos antes de finalizar a costela, para servir junto e quentinha.

DICA 2

Você pode aquecer um pouco de molho barbecue e servir junto com a costela, para aquelas pessoas que gostam de um extra do molho.

FEIJOADA DOS GURI



FEIJOADA DOS GURI

POR RODRIGO SCHIAVINI & DOUGLAS BARRIONUEVO
NEGÓCIOS



INGREDIENTES

500 g de lombo suíno

250 g de costelinha suína defumada

250 g de linguiça calabresa

250 g de toucinho suíno

500 g de feijão

500 g de couve folha

100 g de bacon

2 cebolas picadas

6 dentes de alho

1 caldo de carne

100 g de torresmo

Temperos verde a gosto

Sal a gosto

Cachaça Aroma Brasil

6 laranjas



PREPARO

Coloque o feijão numa peneira e lave bem sob água corrente. Transfira os grãos para uma tigela grande e cubra com 2,5 litros de água – se algum boiar, descarte. Cubra com um prato e deixe de molho por 30 minutos – se o feijão ficar muito tempo de molho pode perder a cor e desmanchar durante o longo cozimento da feijoada. Enquanto isso, faça o pré-cozimento das carnes.

Escorra a água das carnes dessalgadas e transfira para um caldeirão grande (ou panela) com capacidade para 11 litros. Cubra as carnes com água e leve ao fogo alto – cerca de 4 litros bastam, a quantidade pode variar de acordo com o tamanho da panela, o importante é que as carnes devem ficar completamente imersas. Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo alto, contados após a fervura – o pré-cozimento elimina o excesso de gordura e sal das carnes.

Enquanto isso, descasque e pique fino as cebolas e os dentes de alho. Escorra a água do feijão.

Passados os 10 minutos, com uma escumadeira, transfira as carnes pré-cozidas para uma tigela grande e descarte a água do cozimento, com cuidado para não se queimar.

FEIJOADA DOS GURI

POR RODRIGO SCHIAVINI & DOUGLAS BARRIONUEVO
NEGÓCIOS



INGREDIENTES

500 g de lombo suíno

250 g de costelinha suína defumada

250 g de linguiça calabresa

250 g de toucinho suíno

500 g de feijão

500 g de couve folha

100 g de bacon

2 cebolas picadas

6 dentes de alho

1 caldo de carne

100 g de torresmo

Temperos verde a gosto

Sal a gosto

Cachaça Aroma Brasil

6 laranjas



Volte o caldeirão ao fogo alto. Quando aquecer, regue com o azeite, adicione a cebola e tempere com uma pitada de sal. Refogue por cerca de 8 minutos até começar a dourar. Junte o alho, as folhas de louro e mexa por 1 minuto para perfumar.

Acrescente o feijão demolhado ao refogado e misture bem. Adicione 6 litros de água e mantenha a panela em fogo alto. Assim que começar a ferver, junte as carnes, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 2 horas, mexendo de vez em quando.

Deixe cozinhar até completar as 3 horas de cozimento total, ou até que as carnes estejam bem macias e o caldo da feijoada comece a engrossar. Sirva com arroz, couve refogada, gomos de laranja e farinha de mandioca torrada.

ROCAMBACON UAI



ROCAMBACON UAI

POR SCARLETT VASCONCELOS - NEGÓCIOS



INGREDIENTES

Rocambole suíno

700 g de pernil

300 g de bacon fatiado

350 g de queijo minas

1 ovo

1 pacote de cebola em pó

1 pimenta grande de cheiro

3 colheres de sopa de barbecue

Suco de ½ limão

Cheiro verde a gosto

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Papel filme



PREPARO

Moer o pernil junto com o cheiro verde, pimenta de cheiro (passar duas vezes na máquina).

Temperar com sal e pimenta do reino a gosto.

Misturar a massa com 1 ovo, suco de ½ limão e a cebola em pó até acertar o ponto da massa.

Abrir o papel filme e espalhar uma camada homogênea sobre o papel (usar a massa gelada).

Dispor a camada de queijo minas ralado sobre a carne e enrolar no formato de rocambole.

Reservar na geladeira para gelar o rocambole e fixar o formato.

Envolver o rocambole com as fatias de bacon.

Assar de 45 minutos a 60 minutos em temperatura média para alta.

Para finalizar pincelar barbecue em volta e caramelizar no forno com temperatura alta (de 5 a 10 minutos).

ROCAMBACON UAI

POR SCARLETT VASCONCELOS - NEGÓCIOS



INGREDIENTES

Farofa de bacon

1 cenoura

1 pimenta de cheiro

200 g de bacon

2 xícaras de chá de farinha
de mandioca biju

1 cebola

2 dentes de alho

1 colher de sopa de óleo

3 colheres de sopa de manteiga

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Cheiro verde a gosto



PREPARO

Picar a cenoura, cebola, alho, e bacon em pequenos cubos.

Em uma panela colocar 1 colher de sopa de óleo e fritar o bacon, alho e cebola.

Refogar a cenoura na mesma panela até que ela cozinhe.

Adicionar 3 colheres de sopa de manteiga e 2 xícaras de chá de farinha de mandioca.

Temperar com sal e pimenta do reino a gosto.

Adicionar o cheiro verde picado.



AGR/NESS

agriness.com