

COMIDA DE BUTECO



DONATO RAMOS



EDITORA COOPERATIVA DE
ESCRITORES SOMAR

*COMIDA
DE
BOTEÇO*

EDITORA SOMAR
Rua Tereza Lopes, 121 - Campeche
Florianópolis SC (48) 9985 8257
donatoramos@uol.com.br

Fonte principal de Pesquisa: Internet,
Viagens e
www.comidadibuteço.com.br

*E VIVA O FESTIVAL
DE BELO HORIZONTE
MINAS GERAIS*

MOELA DO JEITO BARTIQUIM

Ingredientes:

01 kg de moela 100g de bacon 01 colher de creme de cebola (de pacotinho), alho e sal a gosto, 01 pimentão vermelho pequeno, 02 cebolas pequenas cebolinha a gosto, 02 colheres de chá de colorau.

Preparo:

Colocar a moela na água fria e levar ao fogo. Quando abrir fervura, tirar a moela e lavar.

Fritar o bacon em uma panela de pressão. Dourar o alho e a cebola na gordura do bacon. Acrescentar o colorau. Colocar a moela e misturar bem.

Colocar água até cobrir a moela e deixar por 25 minutos.

Para encorpar o molho, dissolver o creme de cebola na água fria? É isso que vai determinar a textura do molho, portanto, colocar mais água se quiser um molho mais fino e menos água se quiser um molho mais grosso.

Na hora de servir a moela, virar o creme de cebola na panela de pressão, acrescentar uma cebola em rodela, o pimentão vermelho e a cebolinha.

E bom apetite.

ARROZ COM COSTELINHA DE PORCO

Ingredientes:

Costelinha de porco

Bacon em pedacinhos

1/2 pimentão picadinho

1 cebola picadinha

Arroz /Cheiro verde

Preparo:

Numa panela de barro fritar a costelinha de porco cortada em pedaços miúdos refogar em alho e sal, mexer de vez em quando e deixar apurar bem. Quando estiver bem moreninha retirar e separar na mesma panela. Verificar a quantidade do óleo que se formou (para que a comida não fique muito gorda). Fritar então bacon em pedacinhos, separar no cantinho da panela, juntar então meio pimentão picadinho uma cebola picadinha esperar fritar um pouco, juntar o bacon e o arroz já lavado (a quantidade você determina). Refogar com a costelinha que estava separada, juntar água quente o suficiente para cozinhar. Mexer de vez em quando para distribuir bem a costelinha. Provar o sal. Depois de pronto polvilhar bastante cheirinho verde. Pode ser servido com uma salada verde bem temperada.

BAMBÁ DA MARIA DOIDA

Ingredientes:

01 Galinha caipira
1/2 kg de quirera (canjiquinha)
01 cebola grande
05 dentes de alho
02 colheres sopa óleo
01 molho de couve
1 1/2 litro de água fervendo
Salsinha – cebolinha/Tempero completo/Pimenta

Preparo:

Picar a galinha em pedaços (tipo frango atropelado) e temperar a gosto com o tempero completo e a pimenta; Em uma panela de pedra ou barro refogar a cebola e o alho picados. Se a galinha for gorda fritar a gordura para fazer torresmo e com o óleo apurado fritar a cebola e o alho, substituindo o óleo;

Quando dourados, refogar os pedaços da galinha, fritando-os parcialmente, até ficarem levemente dourados. Acrescentar a água fervendo e deixar cozinhar a galinha até ficar macia, com a panela tampada. Quando estiver bem cozida, acrescentar a quirera e a couve rasgada para cozinhar no caldo (esse cozimento é rápido).

Ao servir, decorar com a salsa e a cebolinha picadas e o torresmo da galinha, se for o caso.

BANANA NO JILÓ

Ingredientes:

1/2 kg de jiló
2 bananas
Alho e sal 1 colher
1 pitada de orégano
1 pitada de pimenta malagueta

Preparo:

Descascar o jiló e picar em tamanhos iguais.
Descascar as bananas e amassar com um garfo.

Colocar os temperos em uma panela e refogar o jiló.

Quando estiver quase pronto acrescentar as bananas amassadas.

Mexer por alguns minutos e pronto.

Servir com arroz

BATATA RECHEADA COM BACON

Ingredientes:

Batata Inglesa
Bacon
Frango
Creme de bacon
Mussarela
Catupiri
Molho Rosé

Ovo de codorna

Preparo:

Cozinhar o frango e desfiar.

Retirar a polpa da batata cozida e rechear com o frango e o creme de bacon.

Cobrir com mussarela e catupiri, colocar para assar. Dispor em um vasilhame apropriado e decorar com molho rose e o ovo de codorna cozido.

BATATA-TÁ-QUENTE

Ingredientes:

4 Batatas Inglesas médias/2 colheres sopa

Manteiga

1 colher de sopa de Ervas (salsa, alecrim, cebolinha, alho porro e manjeriçõ desidratados)./Sal a gosto

100g de queijo Roquefort/100g de Catupiri

100g de queijo Gorgonzola/200g de carne de sol desfiada (ou frango desfiado)

Preparo:

Esquentar o forno na temperatura de 200°C. Lavar bem as batatas e fazer vários furos na superfície com um garfo (não descasque a batata). Em um recipiente colocar a manteiga, o sal, as ervas e bater bem. Após passar esta mistura em um pedaço de papel alumínio e enrolar a batata com o mesmo de forma que toda superfície da batata esteja coberta pela manteiga e ervas e o papel alumínio. Colocar em uma forma e deixar no forno 40 minutos

ou até ficarem macias. Enquanto as batatas assam, em um refratário amassar os queijos, juntar com o catupiri e misturar a carne de sol ou o frango desfiado. Depois da batata assada, pegar uma por uma, abrir o papel alumínio, fazer um corte no meio e colocar o recheio (podem caprichar no recheio). Depois fechar novamente a batata com alumínio e colocar por 10 minutos no forno.

BOI MOLHADO

Ingredientes:

1 kg de paleta cortada em cubos
1 xícara de óleo
1 colher de sopa de colorau
1 colher de sopa de pasta de alho (sem sal)
1 cebola grande picada
2 colheres de sopa de creme de cebola
Sal a gosto

Preparo:

Dourar o alho no óleo, acrescentar o colorau, a cebola e a carne picada.

Deixar cozinhar em fogo baixo até a água da própria carne cobri-la.

Acrescentar mais um pouco de água e colocar na pressão durante 15 minutos para encorpar.

Dissolver as duas colheres de sopa do creme de cebola em um pouco de água até adquirir consistência.

Misturar o creme de cebola na carne e deixar cozinhar mais um pouco até engrossar.

BOLINHO DE BACALHAU

Ingredientes:

1 kg de batata

1/2 kg de bacalhau

2 ovos

1 xícara de farinha de pão

1 pitada de pimenta-do-reino (1 colher de chá).

1/2 molho de salsinha picadinha

Tempero alho e sal a gosto (+ ou - 1 colher de chá)

Preparo:

Deixar o bacalhau de molho, trocando a água diversas vezes durante 6 horas. Cortar o bacalhau em pedaços, cozinhar em água e desfiar bem fininho. Cozinhar as batatas sem casca e espremer no espremedor.

Colocar todos os outros ingredientes em recipiente e amassar até formar uma massa uniforme.

Fazer bolinhas e fritar em óleo bem quente.

BOLINHO DE MANDIOCA COM CALABRESA E CATUPIRI

Ingredientes:

1kg de mandioca
250g de calabresa picada
200g de quijo catupiri
Salsinha
Cebolinha
Sal
Pimenta a gosto.

Preparo:

Cozinhar a mandioca até o ponto de massa.
Misturar com os outros ingredientes (menos o catupiri).
Na hora de levar à forma, deixar um pequeno "buraco" para acrescentar o catupiri.
Depois é só fritar para servir.

CALDEIRADA DE MANDI/SURUBIM

Ingredientes:

1 kg de mandi / surubim
½ kg de tomate bem maduro
½ kg de batatas
½ kg de repolho
3 cebolas grandes
6 colheres de azeite
4 dentes de alho amassados
1 copo de vinho branco seco

100 ml de vinagre
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
3 pimentas de bode amassadas
3 pimentas cumari amassadas
sal e pimenta do reino a gosto
1 vidro de leite de côco(opcional)

Preparo:

Limpar o peixe e cortá-lo em 3, 4 ou mais pedaços (dependendo do tamanho) e colocar um pouco de sal, e deixar a parte.

Em uma panela, colocar as 6 colheres de azeite, por o alho amassado para corar, acrescentar a cebola, os tomates (sem pele e sementes), o vinagre, o vinho branco, pimenta do reino, as pimentas amassadas e deixar ferver até cozinhar bem até quase desmanchar.

Ir acrescentado água aos poucos para não ficar muito aguado e deixa-se cozinhar as batatas descascadas e o repolho.

Quando a batata estiver quase cozida, colocamos água fria na panela e acrescentamos o peixe o pimentão verde e vermelho(tampamos a panela) e quando levantar fervura desligamos (senão o peixe desmancha) e servimos a seguir.

Para quem goste no final na hora que levantar fervura pode acrescentar um vidro de leite de côco. Acompanha arroz branco.

CALDO DE ABÓBORA COM CARNE SECA

Ingredientes:

01 abóbora japonesa

01 litro de fundo de legumes

500 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada.

02 colheres de sopa de azeite

01 cebola em brunoise

02 dentes de alho Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Cheiro verde repicado

Preparo:

Cozinhar a abóbora japonesa no fundo de legumes. Retirar as cascas, bater no liquidificador e reservar. Refogar a cebola e os dentes de alho no azeite. Saltear a carne seca e juntar a abóbora cozida e processada. Temperar com sal e pimenta do reino a gosto. Finalizar com cheiro verde repicado.

CALDO DE FEIJÃO DE CORDA COM CARNE SECA E CACHAÇA

Ingredientes:

Feijão de corda novo/Cachaça de boa qualidade

Carne de sol/Cebola/Folhas louro a gosto/Alho

Sal com alho/Cheiro verde/Pimenta dedo de moça

Banha de porco

Preparo:

Cozinhar o feijão juntamente com a carne de sol, quando o feijão estiver cozido, separar a carne de sol se estiver desfiando está pronto, se não, cozinhar apenas a carne com a água do feijão, quando a carne estiver no ponto de desfiar, desligar a panela. Desfiar a carne no pilão grosseiramente. Bater o feijão no liquidificador. Refogar em uma panela a cebola, o alho em uma colher de banha, quando estiver tostado acrescentar sal com alho, louro e a carne, refogar por alguns minutos e virar o feijão e deixar ferver para reduzir um pouco de água. A parte toste a pimenta inteira no forno ou em uma frigideira teflon sem óleo.

Em uma vasilha própria para caldos vire o caldo, arrume com cheiro verde a pimenta tostada e por último, já à mesa junte um cálice de boa cachaça no caldo e bom proveito.

CALDO DE PIRANHA DE BATOM

Ingredientes:

3 Piranhas (nesta receita não utilize Piranhas maiores que 40Kq), sem escama.

Sal fino e pimenta do reino a gosto

Cheiro verde (salsinha, cebolinha e coentro).

1 Cebola média

2 Dentes de alho picados

Azeite de oliva extra-virgem

Água da boa

1 lt de Caldo de Galinha

Leite de coco

Açafrão uma colher de sobremesa rasa

Preparo:

Limpar as piranhas (se desejar retirar os filés e fazer como tira-gosto). Colocar para cozinhar em água suficiente para cobri-las, sem tempero nenhum. Quando a carne estiver soltado, desligar, deixar o caldo esfriar, coar e reservar. Retirar os espinhos, cabeça, etc., deixando somente a carne.

Aquecer um pouco de azeite, bem pouco, pois a piranha já é gordurosa, dourar a cebola picadinha e o alho, acrescentar o açafrão e dourar mais um pouco.

Acrescentar o caldo do cozimento das piranhas, a carne e os temperos verdes, cuidado no coentro.

Adicionar o caldo de galinha e colocar um pouco do leite de coco, este dois últimos ingredientes servem para tirar o cheiro forte do peixe e dar um gostinho especial.

Corrigir o sal, acrescentar a pimenta a gosto e bom apetite.

Modo de servir:

Este caldo fica mais aquoso que os outros, mas é um bom demais.

A opção do alho torrão ou do bacon é bem vinda aqui também e não deixe faltar à danada da cachaça.

CALDO NAPOLITANO

Ingredientes:

1 kg de tomate maduro

500 g de cebola de cabeça

Preparo:

cozinhar os ingredientes e bater no liquidificador

À parte:

Preparar a carne moída com tempero a gosto e misturar aos ingredientes batidos, colocar para ferver.

Para servir:

Acrescentar queijo parmesão ralado.

OBS: O caldo Napolitano poderá também ser servido como molho para espaguete.

CALDO SACOLÃO

Ingredientes:

500 g de batata amarela, conhecida como mandioquinha

500 g de cenoura amarela

500 g de batata inglesa

250 g de cebola de cabeça

50 g de alho

Preparo:

Cozinhar os ingredientes e depois batê-los no liquidificador e reservar.

À parte:

Cozinhar carne picadinha ao molho com o tempero a gosto, depois, misturar aos legumes batidos. Ferver em seguida.

Para servir:

Acrescente uma colher de creme de leite em cada porção e misture bem.

OBS: A carne picadinha após o preparo que dará sabor ao caldo.

CALDO PÉ DE CANA

Ingredientes:

08 ossos buco

01 cebola

01 cenoura

01 talo de aipo

manteiga para dourar

farinha de trigo para envolver o ossobuco

01 xícara de molho de tomate

02 copos de vinho branco

1/2 litros de caldo de carne

Preparo:

Dourar a cenoura, cebola e aipo na manteiga.

Reservar.

Passar os ossosbucu na farinha e dourá-los na mesma panela dos vegetais. Reservar.

Voltar com os vegetais e acrescentar o vinho.

Acrescentar o caldo do bouquet garni, o molho de tomate e cozinhar em fogo brando até a carne ficar macia.

Acompanhamento: batata souté e agrião
Tempo de preparo: mais ou menos 3 horas.

CANJIQUINHA COM COSTELINHA DE PORCO

Ingredientes:

500g de canjiquinha de milho
1kg de costelinha de porco (magra)
alho, sal, pimenta a gosto.
1 pimentão peq. verde
1 pimentão peq. amarelo
1 pimentão peq. vermelho
1 cebola grande
3 tomates maduros
couve picada bem fina
cenoura picada e tiras grossas
cebolinha e salsinha

Preparo:

Em uma panela colocar a costelinha e óleo e um pouco de corante, sal e alho e deixe refogar, acrescentar água para que ela possa ir cozinhando até ficar num ponto que a carne esteja bem macia.

Acrescentar a cenoura e deixar cozinhando junto com a carne até ficar al dente.

Em uma panela de pressão, colocar a canjiquinha, deixar cozinhar por de 15 min.

Assim que estiver cozida, transferir a canjiquinha para a panela onde a costelinha está sendo preparada, e acrescentar os

pimentões, a cebola e o tomate e por último acrescentar a couve.

Se desejar colocar algumas gotas de pimenta.

CARNE AO VINHO

Ingredientes:

01 kg de alcatra em cubos

sal

Pimenta-do-reino

farinha de trigo

02 cenouras

02 cebolas

azeite

vinho

01 litro de caldo de carne

02 dentes de alho picados

01 colher de extrato de tomate

1/2 concha de conhaque

Preparo:

Temperar a carne com sal e pimenta-do-reino e empanar na farinha de trigo.

Dourar a carne no azeite e reservar.

Na mesma panela, dourar a cebola, cenoura e alho.

Colocar o vinho, o extrato de tomate.

Adicionar o caldo de carne e deixar cozinhar por 03 horas.

Em fogo baixo mexendo de vez em quando.

CARNE APERTADA DA DONA OSWANDA

Ingredientes:

1 kg de maçã de peito, cortado em cubos.

1 cebola grande cortada em rodela.

Alho picadinho a gosto.

Bacon

Farinha de Mandioca

Manteiga

Preparo:

Temperar a carne com os temperos de sua preferência e levar ao fogo em uma panela de pressão durante cerca de 10 minutos para 'apertar' sem colocar a pressão.

Colocar a tampa e deixar pegar pressão por mais 10 minutos ou até secar, sem acrescentar água. Reservar.

Em uma frigideira colocar a manteiga, a cebola e o alho até dourar.

Juntar a carne a essa mistura. Reservar.

Fritar o bacon, temperar e acrescentar a farinha de mandioca.

Dispor em uma travessa a carne e a farofa de bacon.

CARNE NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES:

01 peça de + ou - 1 Kg de alcatra

02 cerveja preta

01 pcte de creme de cebola

01 pomarola
01 caldo knorr de carne

Preparo:

Colocar todos os ingrediente em uma panela de pressão e cozinhar por aproximadamente 40 minutos.

Fatiar e servir c/ purê de batata.

CASSOULETT MINEIRO

Ingredientes:

500grs de feijão branco bem cozido
01 lata de pomarola, a mesma medida de leite de vaca.

200grs de paio picado

200grs de lingüiça calabresa picada

200grs lingüiça de lombo picadinha

500grs de costelinha de porco picada

500grs de bacon fatiado, cheiro verde e folha de louro à vontade.

torresmo frito a gosto para guarnição.

Preparo:

Fritar as lingüiças e reservar.

Na mesma panela fritar o bacon e reservar.

Fritar a costelinha de porco e reservar.

Escorrer um pouco do óleo que fica na panela e refogar a pomarola, colocar o tempero a gosto, acrescentar o feijão (com a água do cozimento), o leite de vaca e deixar ferver bem.