

Ministério do Turismo, Secretaria Especial da Cultura, Lei Aldir Blanc e Governo do Estado de São Paulo,
por meio da Secretaria de Cultura e Economia Criativa, apresentam

1º FESTIVAL
**SABOR
& SOM**



RECEITA

menu RAIZ EUROPEIA

por **ELENICE ALTMAN**

ENTRADAS

BOLINHO DE BACALHAU

Rende 16 unidades

500 g de bacalhau dessalgado cozido, sem espinhas e sem peles

400 g de batata (de preferência Asterix, casca vermelha)

1/2 cebola (pequena)

1 colher de sopa de azeite

1/2 colher de sopa de salsinha

1 gema

Pimenta do reino moída na hora

Farinha de trigo para empanar

Cozinhe as batatas com a casca, descasque e passe pelo espremedor. Desfie o bacalhau, esfregando-o muito bem num pano limpo e grosso ou dentro de um saco, até ficar completamente desfeito em fios. Coloque o bacalhau desfiado numa tigela, acrescente a batata amassada, a cebola e a salsinha picadas finamente, o azeite, a gema e a pimenta do reino. Misture bem todos os ingredientes e verifique o sal. Modele os bolinhos, passe pela farinha de trigo e frite por imersão.

BOLINHAS DE ALHEIRA

Rende 16 unidades

500 g de alheira

2 ovos

100 g de farinha de trigo

100 g de farinha de rosca

Retire a pele da alheira e faça bolinhas com o recheio. Bata os ovos inteiros. Misture numa tigela partes iguais das farinhas. Passe as bolinhas primeiro pelos ovos batidos, depois pela mistura de farinhas e frite por imersão.

Molho para acompanhamento (opcional)

1 tomate sem pele e sem sementes

1/2 cebola roxa (pequena)

1 colher de sopa de coentro

1/2 limão

Pimenta dedo-de-moça

Misture o tomate cortado em cubinhos com a cebola e o coentro picadinho. Tempere com o suco de limão, a pimenta picada, o azeite e o sal. Misture bem. Coloque na geladeira por meia hora antes de servir, para que adquira o ponto ideal do sabor e temperatura.

ESCABECHE DE PEIXE EMPANADO

Rende 4 porções

Ingredientes:

1/2 kg de tilápia

1/2 limão

1 ovo

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de farinha panko

1 colher de sopa de água

1/2 xícara de azeite

1 cebola

1 dente de alho

1 folha de louro

1 xícara de vinho branco

1 xícara de vinagre de vinho branco

Pimenta rosa

Salsinha

Sal

Óleo para fritura

Corte os filés em pedaços e tempere com sal e limão. Empane passando na farinha de trigo, no ovo batido e misturado com a água, depois na farinha panko. Frite em óleo quente e reserve. Refogue no azeite a cebola cortada em rodela finas, acrescente o dente de alho amassado e cozinhe até ficarem

1º FESTIVAL

SABOR & SOM

transparentes. Adicione a folha de louro, o vinagre, o vinho branco e deixe evaporar durante alguns minutos. Acrescente a pimenta rosa, acerte o sal, retire do fogo e espere esfriar. Montagem: Envolve o peixe empanado com o molho, salpique a salsinha, cubra com papel filme e leve à geladeira.

PRATO PRINCIPAL

ARROZ DE PATO

Rende 4 porções

Preparação do pato

Ingredientes para a marinada:

1 pato, 1 cebola, 1 cenoura, 1 talo de salsão, 1 dente de alho, 2 folhas de louro, 1 copo de vinho branco, salsinha, alecrim, páprica, cravo da índia e sal a gosto.

Corte o pato em pedaços (reserve o peito) e coloque para marinar por mais ou menos duas horas. Cozinhe-o nessa marinada, acrescentando 1 litro e meio de água, até que fique bem macio. Retire da panela, desosse e desfie. Reserve o caldo do cozimento para preparar o arroz.

Preparação do arroz

Ingredientes:

1 ½ xícara de arroz, 1 dente de alho, 1/2 cebola, 3 xícaras do caldo, 1 colher de azeite

Refogue a cebola e o alho no azeite, acrescente o arroz, o caldo reservado e, ao final do cozimento, a carne de pato desfiada. Cozinhe até ficar macio.

Preparação da farofa

Ingredientes:

2 colheres de manteiga, 1/2 cebola picadinha, 1 xícara de farinha de mandioca, miúdos do pato

Modo de fazer:

Em uma panela, refogue a cebola na manteiga e acrescente os miúdos (já pré-cozidos em água quente). Junte a farinha, misture e, se necessário, acrescente mais manteiga para que não fique seca. Finalize a farofa com salsinha picada já no prato.

Preparação do Peito de Pato

Tempere o peito de pato com sal e pimenta a gosto. Sele dos dois lados, para que o centro fique cru. Corte em fatias e reserve.

Montagem do prato:

Coloque o arroz na travessa, por cima o peito fatiado, a farofa de miúdos e ovos fritos de pata.

SOBREMESA

MANJAR DE COCO

Rende 8 porções

400 ml de leite de coco
3 xícaras de leite
1/2 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de maisena (amido de milho)
Óleo para untar a forma

Dissolva a maisena em duas xícaras de leite, misture bem e junte os outros ingredientes. Passe por uma peneira diretamente para uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar, cuidando para não engrossar demais e criar grumos. Despeje o creme em uma forma de pudim, untada com uma leve camada de óleo. Cubra com papel filme em contato com o manjar para não formar película, deixe esfriar e leve à geladeira até ficar bem firme.

BABA DE MOÇA

6 gemas
300 gramas de açúcar
1 xícara de água
200 ml de leite de coco

Faça uma calda em ponto de fio com a água e o açúcar. Acrescente, fora do fogo, as gemas peneiradas dissolvidas no leite de coco. Misture bem e volte ao fogo, mexendo até engrossar.

Produção

Realização



Secretaria de Cultura e Economia Criativa



SECRETARIA ESPECIAL DA CULTURA

MINISTÉRIO DO TURISMO

