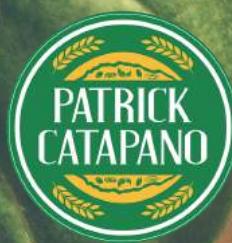


Cardápio de Receitas

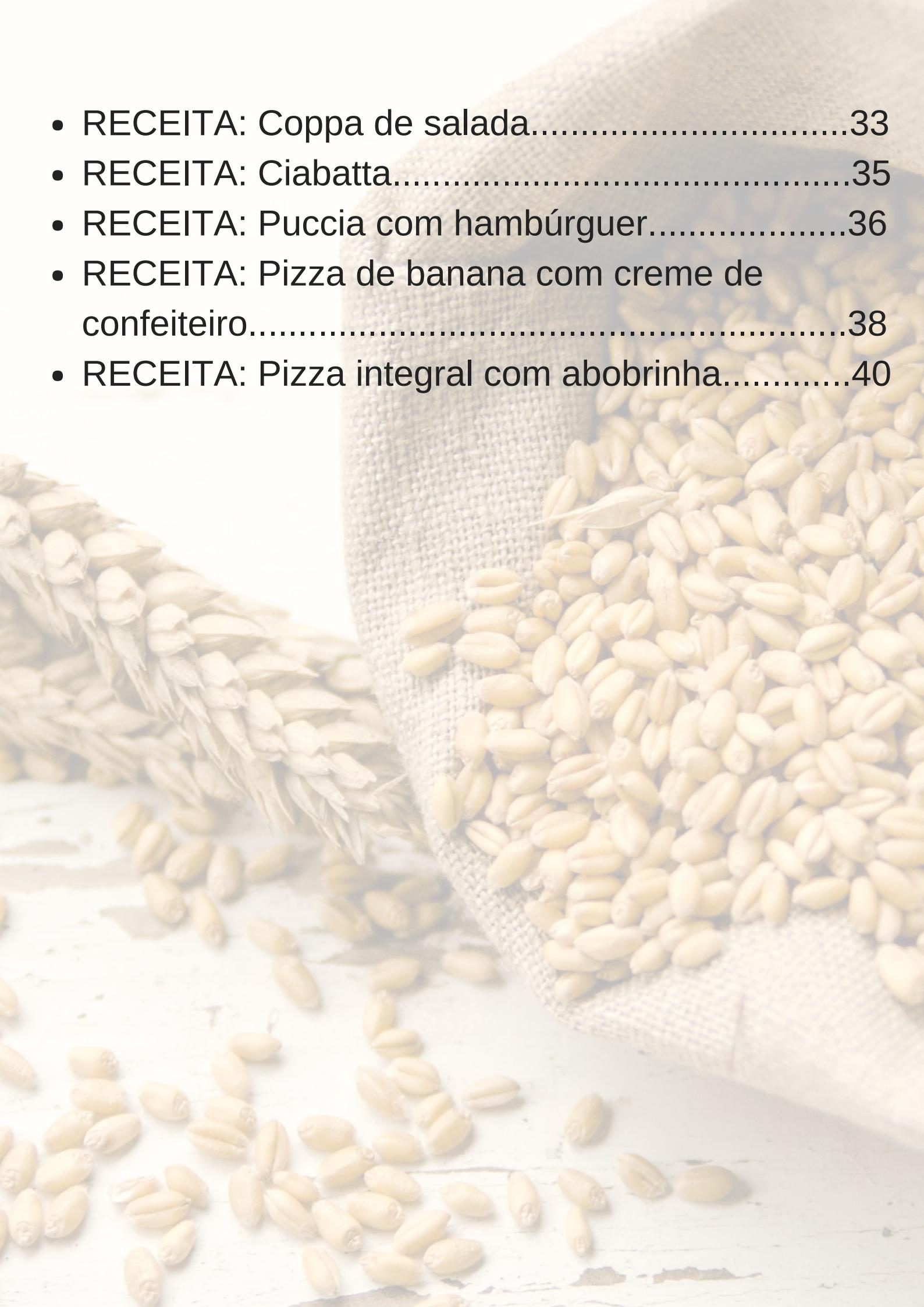
com Patrick Catapano



SUMÁRIO

• RECEITA: Crostini.....	3
• RECEITA: Pizza Marinara.....	5
• RECEITA: Pizza Margherita.....	6
• RECEITA: Pizza Pan.....	7
• RECEITA: Pizza Ripiena (recheada).....	9
• RECEITA: Pizza Bouquet.....	10
• RECEITA: Pizza coração de chocolate.....	11
• RECEITA: Pizza Foccacina.....	14
• RECEITA: Pizza Beiruth.....	15
• RECEITA: Pizza Kebab.....	17
• RECEITA: Pizza Dobrada.....	18
• RECEITA: Calzone.....	20
• RECEITA: Panzerotto frito.....	22
• RECEITA: Pizza frita.....	24
• RECEITA: Bolinho frito recheado.....	25
• RECEITA: Stromboli.....	26
• RECEITA: Esfiha com massa de pizza.....	28
• RECEITA: Pizza Barchetta.....	29
• RECEITA: Pizza Mezzaluna.....	30
• RECEITA: Pizza Parmigiana.....	31
• RECEITA: Pizza cannoli.....	32

• RECEITA: Coppa de salada.....	33
• RECEITA: Ciabatta.....	35
• RECEITA: Puccia com hambúrguer.....	36
• RECEITA: Pizza de banana com creme de confeiteiro.....	38
• RECEITA: Pizza integral com abobrinha.....	40



RECEITA: Crostini

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	
Azeite	30 g.	
Alecrim	A gosto	
Flor de sal	A gosto	

Modo de Preparo:

O crostini pode ser feito com infinitas combinações de cobertura, esta receita é a clássica, mas podemos fazê-lo com parmesão, lemon pepper, queijo brie com mel, etc.

O crostini tem que ser crocante, portanto pode fazê-lo com o que quiser, basta colocar pouca quantidade do ingrediente, ele tostará em cima da

massa e ficará crocante formando um biscoito com a massa da pizza.

Abra a massa de pizza com as mãos ou com o auxílio de um rolo, fure com um furador de massas ou com um garfo e leve ao forno por 2 minutos mais ou menos, ou até começar a dourar. Retire do forno, regue azeite, coloque o alecrim e o flor de sal e volte ao forno até dourar.

Retire do forno, corte e sirva.

RECEITA: Pizza Marinara

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 para 35 cm.
Molho de tomates	150 g.	
Alho fresco picado	15 g.	
Azeite	A gosto	
Manjericão	5 folhas	
Orégano fresco ou seco	A gosto	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza, espalhe molho abundante, espalhe o alho fresco picado, coloque umas folhas de manjericão, o orégano e regue abundante azeite. Leve ao forno e asse em temperatura média de 350 graus, por 2 a 3 minutos até dourar.

Retire do forno, regue mais um fio de azeite e sirva.

RECEITA: Pizza Margherita

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 para pizza de 35 cm.
Molho de tomates	80 g.	
Mozzarella fior di latte ou de búfala	150 a 200 g.	
Manjericão	6 folhas	
Parmesão	30 g.	
Azeite	A gosto	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza, espalhe o molho de tomates, a mozzarella fresca, algumas folhas de manjericão e o parmesão.

Leve ao forno, asse a 350/400 graus por 2 a 3 minutos, retire do forno, regue um fio de azeite e sirva.

RECEITA: Pizza Pan

CHEF: Patrick Catapano

INGREDIENTES	Quantidades	Observações
Massa de pizza	500 g..	Para uma assadeira de 35 cm.
Molho de tomates	80 g	
Mozzarella	150 a 200 g.	
Peperoni	100 g.	
Parmesão	30 g.	
Azeite	A gosto	

Modo de Preparo:

A pizza pan leva esse nome por ser uma pizza de massa mais grossa, lembra um pão. Geralmente ela é aberta em uma assadeira unta de azeite ou óleo e assada em forno para ficar bem crocante.

A pizza pan mais conhecida é a de Peperoni da pizza hut, mas a pizza pan pode levar a cobertura

que você quiser, divirta-se.

Abra a massa da pizza em uma assadeira com azeite, aperte a massa com os dedos até a massa ficar do tamanho da assadeira, caso ela crie resistência, espere alguns minutos e retome a apertá-la com os dedos até ficar do tamanho da forma.

Após abrir espalhe o molho, coloque a mozzarella, o peperoni e o parmesão.

Deixe fermentar novamente por pelo menos mais 40 minutos.

Leve ao forno pré-aquecido a 300 graus e asse por pelo menos 5 minutos.

Retire do forno e sirva.

RECEITA: Pizza Ripiena (recheada)

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	2 massas de 300 g.	
Molho de tomates	80 g.	
Mozzarella	100 g.	
Queijo gouda	80 g.	
Champignon fresco	70 g.	
Cebola	50 g.	
Pimenta branca	A gosto	
Azeite	A gosto	

Modo de Preparo:

Abra a primeira massa, espalhe o molho, a mozzarella, o queijo gouda, o champignon fresco, a cebola e a pimenta branca.

Abra a segunda massa, coloque por cima e feche as extremidades.

Cubra com azeite e com molho, se quiser coloque

um parmesão ralado por cima.
Leve ao forno a 350 graus e asse por 2 a 3 minutos.
Espere esfriar uns 5 minutos, corte, regue um fio de
azeite e sirva.

RECEITA: Pizza Bouquet

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 para pizza de 35 cm.
Molho de tomates	80 g.	
Mozzarella fior di latte ou de búfala	150 a 200 g.	
Tomatinho cereja	8 unidades	
Manjericão	6 folhas	
Parmesão	30 g.	
Azeite	Q.b.	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza do tamanho normal, faça a forma do bouquet como mostrado no vídeo.

Espalhe o molho, a mozzarella, os tomatinhos cereja, o manjericão e o parmesão.

Leve ao forno a 350 graus, asse por 2 a 3 minutos.

Retire do forno, regue um fio de azeite e sirva.

RECEITA: Pizza coração de chocolate
CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 para pizza de 35 cm.
Creme de leite	80 g.	
Ganache de chocolate	200 g.	

A pizza de chocolate geralmente é feita com chocolate forneável, aqueles que vem em bisnaga, eu pessoalmente não gosto pois é muito doce e muito gorduroso, prefiro fazer minha própria ganache.

Segue a minha receita:

- 1 kg. de chocolate ao leite ou 500 g. de ao leite e 500 g. de meio amargo;
- 500 g. de creme de leite culinário.

Preparo: derreta o chocolate em banho maria, (muito cuidado para não deixar entrar água na panela do chocolate, ele pode endurecer ao toque com a água) após derretido o chocolate retire a panela do banho maria e adicione o creme de leite e mexa até obter um chocolate cremoso.

Este creme tem a durabilidade de 30 dias em geladeira, se endurecer basta derreter de novo no micro-ondas ou em banho maria.

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza, faça a forma do coração, espalhe o creme de leite, leve ao forno e asse completamente. Retire do forno espalhe o chocolate, se quiser o chocolate mais quente, leve a pizza novamente ao forno por 10 a 15 segundos, não passe disso se não irá queimar o chocolate.

Após retirar do forno, cubra com o que quiser, confetes, frutas, granulado, coco, paçoca, etc.

E divirta-se.

RECEITA: Pizza Foccacina

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	
Tomates cereja	80 g.	
Orégano	A gosto	
Flor de sal	A gosto	
Azeite	A gosto	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza somente usando a ponta dos dedos, deixa a massa grossa, alta, um centímetro pelo menos, coloque azeite, tomates cerejas cortados ao meio e flor de sal.

Leve ao forno a 350 graus e asse bem, por 3 ou 4 minutos, deixe bem douradinha.

Retire do forno, corte e sirva com algum queijo ou embutido.

RECEITA: Pizza Beiruth

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	350 g..	400 g. pra um beiruth de 35 cm
Mozzarella	100 g	
Presunto	80 g.	
Ricota	80 g.	
Tomate cereja	50 g.	
Parmesão	40 g.	
Azeite	A gosto	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza com o rolo ou com as mãos, só preste atenção para não apertar demais pois queremos que a pizza cresça no forno, se deixar alguma parte muito fina tende a não crescer. Deixe mais ou menos com uns 2 milímetros.

Leve a massa ao forno a 350 graus, deixe-a inflar e começar a dourar, assim que começar a dourar retire do forno.

Corte ao meio com uma faca de pão bem afiada, coloque a mozzarella, o presunto, ricota, tomate cereja e o parmesão ralado.

Regue um fio de azeite na parte de cima do pão, e leve de volta ao forno, deixe derreter o queijo, se a parte da tampa começar a secar, retire-a antes, e deixe a parte de baixo até derreter e fundir o recheio.

Retire do forno, coloque a tampa, corte, regue um fio de azeite e sirva.

RECEITA: Pizza Kebab

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	
Ricota fresca	100 g.	
Filet mignon	150 g.	
Salsinha	A gosto	
Azeite	A gosto	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza com as mãos ou com o rolo, o importante é que tem que ficar fina, mas não exagerado, pois senão ressecará e ficará quebradiça, ache o ponto exato para que você consiga enrolar, sem quebrar, eu deixo 1 a 2 milímetros.

Fure a massa e leve ao forno a 350 graus, asse até

dourar, retire do forno, espere esfriar alguns segundos, espalhe a ricota, coloque a carne pré-refogada com alho, cebola e sal, um pouco de salsinha fresca picada.

Enrole com cuidado, se quiser bem quente volte ao forno por alguns segundos.

Retire do forno, corte ao meio e sirva, com um molho de alho, pimenta e azeite.

RECEITA: Pizza Dobrada

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	
Molho de tomates	80 g.	
Mozzarella	100 g.	
Presunto cru	100 g.	
Rúcula	A gosto	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza com as mãos, espalhe o molho de tomates, cubra com a mozzarella e leve ao forno a 350 graus, asse completamente. Retire do forno, e com o auxílio de uma espátula marque a pizza ao meio, sem cortar, somente marque, para conseguir dobrar com mais facilidade.

Coloque as fatias de presunto cru e a rúcula, regue um belo fio de azeite e feche a pizza.

Sirva em um prato, ou melhor ainda enrolada em algum papel tipo guardanapo grande, é para comer com as mãos e se lambuzar.

RECEITA: Calzone

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	
Molho de tomates	80 g.	
Mozzarella	120 g.	
Presunto cozido	80 g.	
Provolone	50 g.	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza com as mãos ou com o rolo, lembrando que é um calzone, portanto não precisa de borda e não deve ter o centro fino, pois pode estourar no forno quando inchar.

Abra de maneira linear, coloque o molho somente em uma das metades, deixando pelo menos dois

dedos de massa sem molho nas bordas para poder fechar, se colocar molho até as bordas não conseguirá fechar o calzone.

Coloque a mozzarella, o presunto e o provolone, todos na metade onde está o molho.

Feche o calzone com cuidado para não espalhar o recheio, aperte bem as pontas para grudar bem, não precisa passar nada, nem ovo, nem água, somente a massa bem desenvolvida já grudará bem.

Passe um pouco de molho ou azeite por cima, e se quiser algum queijo, o parmesão, o provolone, o gorgonzola, etc.

Asse em forno a 320/350 graus, asse mais lentamente do que uma pizza, pois o calzone precisa de tempo para derreter dentro, se necessário deixe ele na boca do forno a lenha por um tempo, ou abaixe a temperatura do forno se for elétrico ou a gás.

Retire do forno, regue um fio de azeite e sirva, sirva inteiro, não corte, a não ser que o cliente peça.

RECEITA: Panzerotto frito

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	100 g.	Para cada panzerotto
Molho de tomates	30 g.	
Mozzarella	50 g.	

Modo de Preparo:

Abra a massinha de pizza com as mãos ou com o auxílio do rolo, é importantíssimo que a massa fique lisa, sem defeitos para não rasgar dentro do óleo quente.

Misture a mozzarella picada ou ralada com o molho e coloque no centro da massa, é importante que esta mistura de mozzarella com molho esteja

enxuta, pois se escorrer molho irá vazar no óleo dificultando a fritura.

Feche com os dedos, sele bem.

Leve ao óleo quente, e frite igualmente dos dois lados, eu costumo virar bastante, para evitar que algum lado rache.

Deixe bem douradinho e sirva.

É possível fazer de vários sabores, o importante é não colocar recheios que soltem água, pois dificultam a fritura.

RECEITA: Pizza frita

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	
Molho de tomates	80 g.	
Mozzarella	120 g.	
Manjericão	80 g.	
Parmesão	50 g.	

Modo de Preparo:

Abra a massa de pizza, retire o excesso de farinha.

Leve ao óleo quente e frite dos dois lados, até começar a dourar, vire várias vezes para evitar que inche no meio.

Retire do óleo, coloque o molho, a mozzarella ralada ou picada, as folhas de manjericão e o parmesão.

E leve ao forno a 320/350 graus, asse lentamente por uns 3 ou 4 minutos, para derreter o queijo. Retire do forno e sirva, por ser uma pizza frita é importante comer quente para ter um produto mais crocante.

dificultam a fritura.

RECEITA: Bolinho frito recheado

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	60 g.	
Requeijão ou Ricota	80 g.	

Modo de Preparo:

Faça bolinhas ou corte um pedaço de massa de 60 g.
Leve ao óleo quente e frite bem douradinho dos
dois lados.

Retire do óleo e com o auxílio de um saco de
confeiteiro e um bico, fure a ponta do bolinho e
encha do que você quiser, requeijão, ricota, doce de
leite, creme de avelã, goiabada, use sua criatividade.

*RECEITA: Stromboli
CHEF: Patrick Catapano*

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	250 g.	
Mozzarella	120 g.	
Mortadela	80 g.	
Limão siciliano	A gosto	

Modo de Preparo:

Abra a massa de pizza de forma ovalada.

Coloque a mozzarella em fatias ou ralada, cubra de mortadela e raspe limão siciliano.

Dobre a massa como se fosse um rocambole, mas dê somente duas dobras, pois se ficar muita massa no meio tende a ficar cru. Sele as extremidades se quiser, eu geralmente deixo aberto, gosto de ver a mozzarella vazar e ter aquele cheirinho de queijo queimado.

Passe azeite por cima e um pouco de parmesão ralado.

Asse no forno a 300/320 graus por 5 minutos pelo menos.

Retire do forno, regue um fio de azeite e sirva cortado ou inteiro.

O stromboli pode ser feito de vários recheios diferentes, o importante é colocar recheios secos, pois se tiver molho ou algo muito líquido, pode grudar, melar o forno, ou ficar mole e cru.

RECEITA: Esfiha com massa de pizza

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	50 g.	
Carne moída temperada	80 g.	

Modo de Preparo:

Abra a massinha com as mãos acomode a carne, ou qualquer outro recheio que preferir.

Feche unindo as pontas.

Asse em forno a 320/350 graus.

Retire do forno, regue um fio de azeite e sirva.

RECEITA: Pizza Barchetta

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	
Mozzarella	100 g.	
Carne moída refogada	100 g.	
Escarola	80 g.	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza de forma ovalada, acomode a escarola, a carne e a mozzarella.

Enrole um pouco as bordas quase que dobrando, para proteger o recheio e não vazar.

Leve ao forno a 350 graus e asse até ficar bem dourado.

Retire do forno regue um fio de azeite e sirva.

RECEITA: Pizza Mezzaluna

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	
Molho de tomates	80 g.	
Mozzarella	120 g.	
Manjericão	80 g.	
Parmesão	50 g.	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza com as mãos, coloque um pouco de molho e mozzarella na metade superior da massa, feche como se fosse um mini calzone.

O resto da massa que sobra, coloque mais um pouco de molho, a mozzarella restante, umas folhas de manjericão e um pouco de parmesão.

Leve ao forno, asse a 350 graus como uma pizza comum.

Retire do forno, regue um fio de azeite e sirva.

RECEITA: Pizza Parmigiana

CHEF: Patrick Catapano

INGREDIENTES	Quantidades	Observações
Massa de pizza	150 g.	
Molho de tomates	80 g.	
Mozzarella	120 g.	
Berinjela grelhada	80 g.	
Parmesão	50 g.	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza conforme ensinado no vídeo.
Acomode a berinjela, coloque um pouco de molho,
a mozzarella, cubra de parmesão.

Se quiser, para ficar mais bonito, grude as duas pontas das laterais para formar tipo um cestinha.
Leve ao forno e asse a 350 graus por 2 a 3 minutos.

Retire do forno, regue um fio de azeite e sirva.

RECEITA: Pizza cannoli

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	50 g.	
Molho de tomates	80 g.	
Ricota	40 g.	
Chocolate ao leite	20 g.	

Modo de Preparo:

Com um tubinho de alumínio (que vende em lojas de gastronomia, tubinho para cannoli), enrole um pedaço de massa de 50 g. no tubinho, aperte para selar.

Leve a massa ao óleo quente e frite por imersão, até ficar douradinho.

Retire do fogo, deixe esfriar um pouco, com o auxílio de uma pinça ou algo do gênero, retire o

tubinho do meio da massa.

Recheie com um saco de confeitar e um bico, com o que você quiser, ricota temperada com açúcar e gotas de chocolate, nutella, doce de leite, goiabada, creme de confeiteiro, etc.

RECEITA: Coppa de salada
CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	
Azeite	A gosto	
Rúcula	A gosto	
Alface	A gosto	
Capuchinha (flor comestível)	A gosto	
Pistache torrado e salgado	A gosto	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza na mão, deixando pouca borda, abra o mais linear que conseguir.

Unte de azeite ou cubra com um papel manteiga um bowl de alumínio ou de aço inox.

Apoie a massa aberta no bowl de ponta cabeça e leve ao forno a 320/330 graus, asse até dourar, retire do forno e com cuidado retire do bowl e retorne ao forno para assar por dentro.

Retire do forno, recheie com a salada, regue um fio de azeite e sirva.

Você pode fazer várias no começo da noite e deixar já frios para servir aos clientes.

RECEITA: Ciabatta

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	Sai 2 unidades
Aspargos	2 unidades	
Queijo coalho	120 g.	
Cebola	80 g.	
Mel	50 g.	
Azeite	A gosto	

Modo de Preparo:

Corte a massa ao meio.

Abra a massa com as mãos esticando, conforme explicado na vídeo aula.

Leve ao forno e asse a 350 graus por 3 a 4 minutos.

Retire do forno, com o auxilio de uma luva, um pano ou um guardanapo corte ainda quente, ou

faça várias no começo da noite e reserve para quando o cliente pedir.

Coloque de um lado o queijo e do outro os aspargos grelhados, a cebola frita e regue um fio de azeite. Leve ao forno por um minuto, só para derreter o queijo.

Retire do forno coloque uma colher de mel. Feche o lanche e sirva.

RECEITA: Puccia com hambúrguer
CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	200 g.	
Mozzarella	80 g.	
Hambúrguer	150 g.	
Requeijão	50 g.	
Tomate cereja	30 g.	
Azeite	A gosto	

Modo de Preparo:

Amasse a massa de pizza com as mãos conforme explicado no vídeo, deixando meio grossa no centro e mais fina nas bordas.

Leve ao forno a 350 graus e asse por 3 a 4 minutos, até dourar, você pode fazer várias e deixar prontas para quando o cliente pedir.

Corte ao meio, coloque requeijão, o hambúrguer previamente frito cubra de mozzarella e leve ao forno, para derreter a mozzarella.

Retire do forno, coloque os tomates cerejas, regue um fio de azeite e sirva.

RECEITA: Pizza de banana com creme de confeiteiro

CHEF: Patrick Catapano

Prepare antes o creme de confeiteiro para esfriar.

Ingredientes:

- 150 ml. de leite;
- 1/4 de baunilha em favas;
- 50 g. de açúcar;
- 1 colher (chá) de farinha de trigo (cheia);
- 1 colher (chá) de maizena ou amido de milho (cheia);
- 2 gemas;
- 1 casca de limão (pedaço sem a parte branca);
- 1 casca de laranja (pedaço sem a parte branca).

Modo de Preparo:

Coloque o leite para ferver com a fava de baunilha e as cascas. Em uma tigela misture com um batedor a farinha, a maizena e o açúcar. Dilua as farinhas com o açúcar, 2 colheres (sopa) do leite que está fervendo, misture bem. Depois de bem misturado adicione as gemas. Assim que o leite ferver, retire as cascas e a fava de baunilha. Una a mistura de ovos, açúcar, farinha e maizena, mexa bem e continuamente, deixando ferver em fogo baixo por 2 ou 3 minutos. Deixe esfriar antes de usar.

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	
Banana nanica	200 g.	3 unidades
Creme de confeiteiro	120 g.	
Açúcar demerara	80 g.	
Canela	A gosto	

Abra a massa da pizza, espalhe umas duas colheres de creme de confeiteiro, espalhe as fatias de banana nanica, leve ao forno.

Asse a 350 graus por uns 3 a 4 minutos.

Retire do forno, coloque mais um pouco de creme de confeiteiro, cubra com açúcar demerara e passe o maçarico para cristalizar o açúcar.

Cubra com canela e sirva.

RECEITA: Pizza integral com abobrinha

CHEF: Patrick Catapano

Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	200 g.	
Mostarda	60 g.	
Queijo brie	150 g.	
Abobrinha fatiada	50 g.	
Bacon	80 g.	
Mel	A gosto	

Modo de Preparo:

Abra a massa da pizza, espalhe a mostarda, cubra com o queijo brie, a abobrinha fatiada fina e o bacon.

Leve ao forno e asse a 350 graus por 2 a 3 minutos, deixe bem tostadinha, a massa integral bem tostada é mais gostosa.

Retire do forno, regue o mel e sirva.