

RECEITAS/TEMPEROS

CORDEIRO

Ingredientes para o tempero do cordeiro

- 1 cebola picada
- 1 xícara (chá) de hortelã
- ½ pimenta dedo de moça
- Azeite e óleo o suficiente

Modo de preparo

Usar uma travessa e adicionar a cebola picada. Acrescentar a hortelã e algumas fatias da pimenta dedo de moça. Adicionar o azeite e o óleo. Misturar e aguardar o tempo para apurar. Aplicar.

FRANGO

Ingredientes para o tempero do frango

- Sal refinado a gosto
- 1 dente de alho picado
- ½ pimenta vermelha picada
- 1 xícara (chá) de vinagre branco
- ½ xícara (chá) de ervas finas
- 1 pitada de açafrão

Modo de preparo

Colocar os temperos nas travessas individuais. Em uma travessa colocar o frango e adicionar os ingredientes na sequência para temperar. Após temperados, traçar os galeto nos espetos (os galeto desossados colocar nas grelhas especiais). Levar à churrasqueira e posicionar, observando o gotejar, e a parte com osso posicionando mais tempo para baixo. Cortar os medallhões de peito e enrolar as fatias de baixo. Traçar no espeto e levar à churrasqueira.

CHIMICHURRI

Ingredientes

- 1 pacote de chimichurri de 250 g
- 250 ml de vinagre de álcool
- 150 ml de azeite de oliva

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e sirva junto da carne.

Pernil

Ingredientes para tempero do pernil

Sal a gosto

1 limão

1 xícara (chá) de vinho branco

1 dente de alho

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e aplique na carne de pernil.

Farofa

Ingredientes

4 colheres (sopa) de óleo

4 colheres (sopa) de manteiga

3 ovos

4 xícaras (chá) de farinha de mandioca crua

6 ramos de cebolinha picada

Sal a gosto

Modo de preparo

- Derreta a manteiga
- Acrescente o óleo
- Quebre os ovos
- Acrescente o sal e farinha de mandioca
- Misture bem, desligue o fogo
- Junte no final a cebolinha picada

Arroz biro biro

Ingredientes

6 xícaras (chá) de arroz
2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola bem picada
300 g de linguiça toscana sem pele picada
4 ovos
200 g de batata palha

Modo de preparo

- Prepare o arroz branco e reserve
- Leve ao fogo uma panela com óleo
- Doure a cebola junto com a linguiça
- Quando a linguiça estiver dourada, junte a batata palha e sirva em seguida

Vinagrete

Ingredientes

2 tomates bem picados
2 cebolas bem picadas
1 xícara (chá) de cheiro verde
1 xícara (chá) de vinagre suave
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 colher (sopa) de sal
1 colher (café) de açúcar

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e sirva.

Cebotele

Ingredientes

2 cebolas cortadas em rodela finas
1 xícara (chá) de azeite de oliva
1 xícara (chá) de óleo
1 colher (sobremesa) de sal

1 colher (chá) de orégano

1 colher (chá) de salsa picada

Suco de 2 limões

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e sirva em seguida.

4

Arroz de carreteiro

Ingredientes

1 kg de carne seca

8 de colheres (sopa) de óleo

1 cebola picada

4 dentes de alho picados

4 xícaras (chá) de arroz

1 cenoura ralada

1 pimentão picadinho

Sal a gosto

Cheiro-verde picado

Modo de preparo

- Deixe a carne-seca de molho na água por 24 horas para tirar o sal
- Afervente a carne-seca, trocando a água uma vez. Em seguida, pique-a em pedaços pequenos. Se a carne for muito gorda, elimine um pouco da gordura
- Coloque o óleo na panela, doure a cebola, o alho e frite a carne-seca.
- Quando a carne estiver bem dourada, coloque o arroz e deixe fritar um pouco, mexendo para não grudar. Junte a cenoura e o pimentão
- Adicione, então, a água fervente até ficar acima do nível do arroz. Corrija o sal e cozinhe em fogo baixo até ficar macio
- Antes de servir, misture o cheiro-verde

Arroz de pinhão

Ingredientes

Arroz branco cozido

1 kg de pinhão

1 kg de costela bovina desfiada

Margarina

1 pimentão picado

Salsinha picada

Modo de preparo

- Cozinhe o pinhão, passe em água fria para esfriar, descasque e triture ou pique ou corte ao meio
- Leve ao fogo uma panela com a manteiga, deixe derreter e acrescente o pinhão e a costela desfiada
- Acrescente o pimentão e refogue, acrescente o arroz, mexa bem e no final acrescentar a salsinha picada

Cebolas assadas

Ingredientes

2 cebolas grandes

Azeite de oliva

Sal refinado

Pimenta do reino ou orégano a gosto

Modo de preparo

- Asse as cebolas com a casca, em uma assadeira no forno, por 30 minutos em temperatura média
- Retire a casca pela parte de trás, corte a cebola em 4 partes e desfolhe, coloque a gosto azeite, sal ou orégano ou pimenta
- Sirva acompanhando picanha, contra filé e fraldinha, galetos

Churrasco de cupim

Ingredientes

1 peça de cupim de aproximadamente 1 kg

1 copo de suco de laranja

1 copo de vinho branco seco

6 dentes de alho picados

1 cebola picada
Sal a gosto

Modo de preparo

- Perfure o cupim com uma faca fina e longa em vários pontos
- Coloque numa vasilha o cupim, junte o vinho, o suco de laranja e os temperos
- Coloque para marinar durante 4 horas e envolva o cupim no papel celofane de assar
- Leve ao forno a 250 graus por aproximadamente 4 horas

Costela recheada

Ingredientes

1 costela bovina (aprox. 5 kg para forno e 10 kg para churrasqueira)
500 g de linguiça fresca sem a tripa (calabresa ou toscana)
200 g de bacon picado
Sal grosso a gosto
Cenoura em tiras a gosto
Papel celofane para churrasco

Modo de preparo

- Corte a costela aproximadamente entre o osso e a carne, deixando mais ou menos 3 dedos de cada lado
- Corte até o fim da peça, deixando também 4 dedos no final
- Finalize como se fosse um envelope
- Salgue a costela pelo lado de dentro e tire toda a tripa da linguiça
- Corte a cenoura e o bacon em tiras e recheie
- Salgue-a também por fora
- Embrulhe a costela com celofane, dando de 6 a 7 voltas
- Amarre-a com o próprio celofane
- Com forno pré-aquecido, com fogo alto durante 30 minutos, coloque a costela em uma assadeira
- Coloque-a no forno, deixando por mais ou menos 2 horas
- Retire o celofane, doure e sirva

Fraldinha recheada chimichuri

Ingredientes

1 fraldinha limpa de aproximadamente 1 kg
400 g de linguiça fresca sem a tripa (calabresa ou toscana)
Muçarela para churrasco
1 copo de vinho

4 colheres de azeite
20 g de alho picado
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Azeitonas verde recheada
Chimichuri
Barbante

Modo de preparo

- Abra a fraldinha no sentido do comprimento, se necessário retire a gordura e a pele
- Salgar com pouco sal
- Acrescente o copo de vinho, o alho e as chimichuri
- Tire toda a tripa da linguiça
- Coloque ela juntamente com a muçarela sobre a fraldinha, no sentido do comprimento
- Acrescente mais chimichuri sobre a linguiça
- Acrescente sal e pimenta a gosto
- Enrole a fraldinha, fazendo com que o recheio não saia pelas bordas
- Amarre com barbante a fraldinha
- Deixe marinando de 2 a 3 horas na refrigeração
- Coloque-a na assadeira
- Regue com azeite e polvilhe com mais um pouco de chimichuri
- Cubra com papel alumínio
- Deixe assar por mais ou menos 40 minutos
- Retire o papel alumínio e doure mais 10 minutos

