sabor saudável

Especial Receitas

58 Anos de História...

Edição Especial nº 01 /2014

Ceraflame cookware

Available on the App Store

ANDROID

Foto: Estúdio Gastronômico

EDITORIAL

Reunir em apenas uma revista grandes nomes da gastronomia brasileira para presentear os consumidores com receitas saborosas e de alta qualidade foi o grande desafio da Ceraflame na produção deste material que você acaba de receber. É com muita alegria que, ao lado de importantes chefs, lançamos a **Sabor Saudável Especial Receitas 2014**, que a partir de agora será sua melhor companheira na cozinha. Surpreenda sua família e seus amigos preparando e recriando as receitas dos melhores Chefs de todo o país e, é claro, não deixe de usar sua Ceraflame para que a preparação fique ainda mais linda e especial. Agradecemos a todos os profissionais da gastronomia que contribuíram brilhantemente para essa revista. A Ceraflame é uma indústria preocupada com o crescimento deste mercado e temos certeza de que este material vai despertar o interesse no mundo gastronômico em muitas pessoas. Esperamos que gostem.

Bom apetite!

EXPEDIENTE:

Empresa: Certa Cerâmica
Departamento de Marketing: Kilian Schroeder e Juliana Kursancew
Empresa Responsável: Pontuale Comunicação & Marketing
Jornalista Responsável: Caroline Augusta de Andrade Michel (DRT PR 8676)
Projeto Gráfico: Fabiane Salomon
Fale conosco: sacc@certaceramica.com.br

ÍNDICE

06 *Sagu de Uva com Creme de Baunilha*
Chef Laura Estima

09 *Tarte de Morangos e Vanilla*
Chef Laysa Durski

10 *Dutch Baby*
Comida do Dia

12 *Compota de Inverno*
Chef Carolina Labaki

13 *Arroz Premium com Bacalhau em Lascas*
Espaço Gourmet Blue Ville

15 *Arroz com Curry, Camarões e Feijões Verdes*
Chef Denise Guerschman

16 *Arroz Caldoso de Costelinha com Queijo Minas*
Chef Felipe Tavares

19 *Risoto de Mignon com Queijo Gorgonzola*
Chef Paulo Hruschka

20 *Risoto de Açafrão com Costeleta de Cordeiro*
Chef Rosilene Campolina

22 *Arroz de Champagne Rosé*
Chef Marco Lima

23 *Sopa de Cebola*
Chef Roberta Spinola

25 *Couscous Marroquino*
Chef Eduardo Batista

26 *Moqueca de Banana da Terra*
Chef Henrique Fogaça

27 *Feijão Tropeiro*
Estúdio Gastronômico Luna Garcia

28 *Feijoada Completa*
Chef Dyogo Prado

30 *Maminha com Batatinhas ao Forno*
Chef Paula Labaki

32 *Picanha ao Molho de Casca de Laranja*
Chef Fabio Cunha Miguel

33 *Pernil de Javali Puro Selvagem Assado*
Chef Kenzo FCO

35 Medalhão de Mignon ao Molho Gorgonzola com Brócolis e Tomate Cereja
Chef Gui Baran

36 Costelinha Pururucada à Mineira
Chef Edson Puiati

39 Lombo Suíno ao Molho de Goiabada Cascão
Chef Sâmara Martins

40 Cassoulet de Linguiça
Chef Dani Oliveira

43 Cordeiro na Tagine
Chef Luciano Zanin

44 Paleta de Cordeiro Glaçada, Purê de Cará e Farofa de Hortelã
Chef Klaus Pahl

47 Couve Flor Gratinada à Canastra
Chef Gustavo Salles

49 Mini Tagine Oriental
Chef Luciana Godoy

51 Frango da Brigada
Chef Euzi Nascimento

52 Pollo Basquaise
Chef Alexandre Gimenes

55 Parafuso Gratinado com Salame e Uvas
Chef Alessander Guerra

56 Macarrão de Comitiva
Chef Paulo Machado

59 Bacalhau à Gomes de Sá
Chef Junior Durski

60 Zuppa Di Baccalà
Chef Julie Christy

63 Moqueca de Peixe com Camarões e Grão de Bico
Chef Ana Camargo

64 Salmão em Pasta de Curry Tailandês
Chef Fred Tibau

67 Cuscuz Marroquino com Bottarga Gold
Chef Hindrigo Lorran

68 Caldeirada de Lulas com Abacaxi, Manga e Ervas
Chef Flavia Quaresma

31 Cassoulet de Frutos do Mar
Chef Camila Cristina Bosco Arrabaça

Sagu de Uva com Creme de Baunilha

by Chef Laura Estima

Doceria Doce Laura

Produto utilizado: Caçarola Duo+ 18cm Pomodoro

Sagu

Ingredientes:

2kg de uva preta Isabel (encontrada somente nos meses de dezembro a fevereiro) ou 1 litro e meio de suco de uva integral (Casa de Madeira, Aurora, Salton)
1 xícara de sagu
8 colheres (sopa) de açúcar
Canela em pau (a gosto)

Modo de Preparo:

Lavar as uvas, tirar os galhos, separando os bagos. Colocar as uvas em uma panela e encher com água até cobri-las. Levar ao fogo para ferver entre 10 a 20 minutos, em fogo baixo, até que a água fique cor de uva. Se precisar, pode mexer para o líquido não derramar durante a fervura. Depois de pronto, é preciso coar o suco com uma peneira (de preferência de metal, para não manchar), amassando bem as uvas para extrair todo o caldo. Dá cerca de 1,5 litro de suco. Deixar o sagu de molho em uma xícara – encher a xícara e cobrir o restante com água. Deixar descansando cerca de 20 minutos para o sagu inchar. Com o suco pronto na panela, colocar o açúcar e o sagu e levar ao fogo baixo, mexendo sempre até as bolinhas ficarem translúcidas, dando cremosidade à receita. Acrescentar, se desejar, os pauzinhos de canela.

Creme de Baunilha

Ingredientes:

1 litro de leite
1 colher (sobremesa) de amido de milho (Maisena)
4 gemas
2 colheres (café) com baunilha líquida
6 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador e depois levar ao fogo baixo mexendo sempre até ferver. Esfriar e servir sobre o sagu gelado.

Tarte de morangos e vanilla

by Chef Laysa Durski

Chef Pâtisserie Madero

Produto utilizado: Forma de Torta 28cm Preta

Massa

Ingredientes:

300g de farinha
60g de farinha de amêndoas
150g de açúcar de confeiteiro
150g de manteiga
60g de ovos

Modo de Preparo:

Misture a farinha, a manteiga bem gelada em cubos, o açúcar de confeiteiro, sal, farinha de amêndoas e vanilla e o ovo na batedeira, com o batedor "folha", até formar uma massa homogênea. Com o auxílio de um rolo, abra a massa e coloque na forma, retirando o excesso. Leve para assar em forno pré-aquecido a 175°C, até que a massa fique dourada. Deixe esfriar.

Recheio

Ingredientes:

500ml de leite
125g de açúcar
4 gemas
30g de amido de milho
30g de farinha de trigo
1 fava de vanilla

Modo de Preparo:

Ferva 400ml de leite e 25g de açúcar. Em uma tigela, misture as gemas, açúcar, amido, farinha, vanilla e os outros 100ml de leite com um fouet. Quando a mistura de leite ferver, despeje um pouco sobre a mistura de gemas, mexa bem e volte para panela. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até ferver por 30 segundos aproximadamente. Esfrie na geladeira com papel filme em contato. Quando o recheio estiver frio, espalhe sobre a massa uniformemente. Decore com morangos cortados na metade e finalize com folhinhas de tomilho.

Dutch Baby
by Comida do Dia

Produto utilizado: Frigideira Duo 22cm Pomodoro

Ingredientes:

2 colheres de sopa de manteiga sem sal ou margarina
3 ovos
¼ de xícara de açúcar
½ colher de chá de extrato de baunilha
Uma pitada de sal
½ xícara de farinha de trigo
¾ de xícara de leite integral

Depois de assado:

Pedacinhos de manteiga
2 colheres de sopa de açúcar para polvilhar
Gotas de limão ou Canela em pó

Modo de Preparo:

Preaqueça o forno a 220°C. Leve ao fogo a frigideira com as 2 colheres de sopa de manteiga até que ela derreta e fique levemente dourada. Reserve. No liquidificador bata os ovos, o leite, a farinha, o sal, o extrato de baunilha e o açúcar por 30 segundos. Nessa receita não vai fermento. Despeje a massa na frigideira e leve para assar por aproximadamente 25 minutos. A massa vai inflar e ficar bem dourada. Tire do forno e rapidamente espalhe os pedacinhos de manteiga, polvilhe o açúcar e a canela em pó ou as gotas de limão e sirva imediatamente. A consistência fica parecida com a de um pudim. Pode servir também com uma geleia de sua preferência. Na receita foi utilizada geleia de uva.

Compota de Inverno

by Carolina Labaki

Lena Labaki Catering

Produto utilizado: Mini Cocotte Terrine 13cm Chocolate

Ingredientes:

½ xícara de água
½ xícara de açúcar
1 fava de baunilha
15 laranjas kinkan
7 figos pequenos
3 carambolas
5 cachos de groselha
Casca de uma mexerica

Modo de Preparo:

Corte as laranjinhas kinkan: algumas na metade, outras em rodelas finas. Corte os figos em 4 partes e as carambolas em fatias finas. Com uma faca, tire a parte branca de dentro da casca da mexerica e corte em lâminas bem finas. Em uma Ceraflame, coloque a água, o açúcar e a fava de baunilha cortada ao meio. Deixe ferver por 4 minutos e desligue o fogo. Espere ficar morno. Coloque todas as frutas dentro da panela morna e mexa com cuidado. Quando esfriar totalmente, sirva. Você também pode usar as mini Tagines ou Cocottes da Ceraflame.

Arroz Premium com Bacalhau em Lascas

by Espaço Gourmet Blue Ville

Produto utilizado: Wok Terrine 28cm Pomodoro

Ingredientes:

2 xícaras de arroz Premium Blue Ville
250g de lascas de bacalhau dessalgado
1 molho de salsa
5 colheres de sopa de azeite extra virgem
30g de tomate seco picado
2 colheres de sopa de azeitonas fatiadas
Alho a gosto
Sal a gosto
Pimenta preta a gosto

Modo de Preparo:

Em uma frigideira, coloque o azeite e doure rapidamente o alho. Junte as lascas de bacalhau dessalgado, os tomates secos, acrescente o molho de salsa picada, reserve. Em uma panela cozinhe o arroz PREMIUM Blue Ville conforme as instruções da embalagem, por cerca de 15 minutos. No final do cozimento do arroz, acrescente o bacalhau que foi refogado e coloque as azeitonas logo que desligar o fogo. Na hora de servir, salpique pimenta preta moída na hora.

Arroz com Curry, Camarões e Feijões Verdes

by Chef Denise Guerschman

Chef e Foodstylist Denise Guerschman Gourmet Design

Produto utilizado: Caçarola Duo+ 18cm Alecrim

Ingredientes:

4 xícaras de arroz
8 a 10 xícaras de água
2 colheres de copa de curry
2 latas de feijão verde
1 cebola roxa picada
1 cebola roxa em pétalas
1 unidade de avocado (abacate) em cubos
1 lata de milho
200g de camarões médios picados
1 unidade de pimento dedo de moça
150g de queijo gorgonzola
2 colheres de sopa de azeite

Modo de Preparo:

Em uma panela doure a cebola picada. Acrescente o arroz, o curry e as 8 xícaras de água. Cozinhe por cerca de 25 a 30 minutos. Adicione o milho, os feijões e as pétalas de cebola. Quando o arroz estiver quase pronto, adicione os camarões picados, os pedaços de queijo gorgonzola, o avocado em cubos e a pimenta dedo de moça.

Arroz Caldoso de Costelinha com Queijo Minas

by Chef Felipe Tavares

Blog indopracozinha.com.br

Produto utilizado: Frigideira Duo+ 28cm Pomodoro

Ingredientes:

3 xícaras de arroz agulhinha
400g de costelinha suína (pode-se usar defumada)
400ml do caldo do cozimento da costelinha
150g de queijo minas meia cura
2 pimentas dedo de moça
1 cebola média repicados
4 dentes de alho repicados
Salsinha repicada Q/B*
Coentro repicado Q/B
Sal Q/B
Azeite Q/B

Ingredientes para as cebolas caramelizadas:

100g de cebola baby
20g de manteiga sem sal
50g de açúcar
200ml de água
Pimenta do reino Q/B
2 folhas de louro

***Q/B:** quanto baste

Modo de Preparo:

Em uma panela de pressão, doure a costelinha em um fio de azeite. Acrescente água o suficiente para cobri-las e tampe a panela. Após dar pressão, marque 10 minutos e retire as costelinhas. Reserve o caldo do cozimento, separe 4 pedaços inteiros e desfie o restante. Em uma frigideira grande, acrescente um fio de azeite e doure a cebola e o alho. Acrescente o arroz e refogue. Cubra com água, acerte o sal e tampe a panela. Descasque as cebolas baby, refogue-as na manteiga em uma panela pequena, cubra com água e acrescente o açúcar, as folhas de louro e pimenta do reino a gosto. Tampe e deixe cozinhar em fogo baixo até que água vire uma calda espessa. Quando a primeira água do arroz secar, acrescente o caldo do cozimento da costelinha, a carne desfiada e a pimenta dedo de moça repicada sem a semente. Mexa levemente para a carne incorporar ao arroz. Tampe e deixe cozinhar até que o arroz fique cozido e o caldo evapore. Finalize o prato com as cebolas caramelizadas, coentro e salsinha repicados e os cubinhos de queijo minas grelhados.

Risoto de Mignon com Queijo Gorgonzola

by Chef Paulo Hruschka

Chef da Ceraflame

Produto utilizado: Wok Terrine 28cm Preta

Ingredientes:

100g de manteiga
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
300g de arroz Arbóreo ou Carnaroli
250g de filé mignon
1 cálice de vinho branco seco
1 litro de caldo de frango ou legumes
70g de gorgonzola
50g de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

Aqueça o caldo em uma panela e deixe ferver. Em outra panela derreta a manteiga e refogue o alho e a cebola. Acrescente o arroz e deixe incorporar com a manteiga. Acrescente o vinho e deixe o álcool evaporar. Coloque o caldo fervendo até cobrir o arroz, e, a medida que o arroz vai absorvendo o caldo, coloque sempre mais, até que o arroz chegue no ponto desejado (aproximadamente 18 minutos). Enquanto vai fazendo o arroz, em outra frigideira, refogue o filé mignon e reserve. Quando o arroz estiver quase no ponto, acrescente o filé mignon reservado, o queijo gorgonzola e o queijo parmesão. Acerte o sal e sirva quente.

Risoto de Açafrão com Costeleta de Cordeiro

by Chef Rosilene Campolina

Professora de Gastronomia e Administradora do Portal Chef a Chef

Produto utilizado: Caçarola Buffet 24cm Pomodoro

Risoto

Ingredientes:

400g de arroz arbóreo ou italiano próprio para risotos
4 colheres (sopa) de manteiga (reserve 2 geladas)
100g de cebola bem picadinha (brunoise)
125ml ou 1/2 xícara de vinho branco seco de boa qualidade
2g de açafrão (Zafferano) em pistilos (flor) ou em pó
2 litros de brodo (caldo de legumes, galinha ou de carne bem quente)
100g de parmesão ou grana ralado na hora
Pimenta-do-reino e sal a gosto
Pistilos de açafrão para decorar
Salsinha picada a gosto

Modo de Preparo:

Em uma frigideira Ceraflame, tostar rapidamente os pistilos de açafrão por 1 minuto e adicioná-los ao caldo quente e manter aquecido. Em outra caçarola Ceraflame com paredes altas, dourar a cebola na manteiga até murchar. Juntar o arroz e mexer por uns 2 minutos ou até ficar translúcido. Acrescentar o vinho branco e deixar evaporar. Verter o caldo com açafrão (1 conha de cada vez) sobre o arroz. Deixar absorver todo líquido antes de colocar outra concha. Mexer sempre com uma espátula. Quando o arroz estiver quase pronto (al dente), colocar o parmesão e acertar os temperos com sal e pimenta. Finalizar com a manteiga (gelada) e salsinha. Tampar a panela por 2 minutos antes de servir.

Carré de Cordeiro Mineiro

Ingredientes:

2 carrés de cordeiro Mineiro com 8 costeletas cada um
2 dentes de alho bem picadinhos
Alecrim, pimenta do reino e sal a gosto
30ml de azeite

Modo de Preparo:

Limpar o excesso de gordura do cordeiro e as pontas dos ossos. Tempere com alho, sal, pimenta, alecrim picadinho e um fio de azeite por toda a peça. Reserve alguns minutos. Numa sautese (frigideira) Ceraflame sem untar, grelhar os carrés de todos os lados envolvidos num fio de azeite. Manter o ponto da carne mal-passado. Na hora de servir, levar a Ceraflame com o cordeiro ao forno 255°C por cerca de 5 a 8 minutos.

Dica: Não deixar muito tempo para não cozinhar demais o cordeiro.

Montagem do prato: Servir diretamente na Ceraflame com o risoto ao fundo e os carré entrelaçados. Decorar com pistilos de flor de açafrão, parmesão e alecrim, como na sugestão da foto.

Arroz de Champagne Rosé

by Chef Marco Lima

Chef de Cozinha no Late Lady Genyr e Blog gastromania.com.br/marcolima

Produto utilizado: Frigideira Duo 22cm Pomodoro

Ingredientes:

1 cebola média picadinha
50ml de azeite
500g de arroz branco
Água para cozer o arroz
Sal a gosto
50g de manteiga
100g de lâminas de amêndoas torradas
150g de uvas passas brancas
200g de uva Itália cortadas ao meio
300ml de espumante ou champagne rosé
50g de cheiro verde picadinho

Modo de Preparo:

Numa panela Ceraflame grande, refogue a cebola no azeite deixando murchar. Junte o arroz, misture bem, agregando-o ao refogado e acrescente a água. Tampe meia panela e deixe em fogo baixo. Numa frigideira Ceraflame, derreta a manteiga e junte as amêndoas, as uvas passas e as uvas verdes. Refogue por uns 5 minutos. Quando o arroz estiver "al dente" adicione o espumante e o refogado acima; deixe evaporar e secar. Salpique o cheiro verde e sirva na própria panela Ceraflame.

Sopa de Cebola

by Chef Roberta Spinola

Chef consultora

Produto utilizado: Caçarola Duo+ 18cm Chocolate

Ingredientes:

4 cebolas grandes em rodelas bem finas
1 colher de açúcar
2 cubos de caldo de carne
2 colheres de molho inglês
4 colheres de farinha de trigo
1 litro de leite integral morno
Sal, se necessário

Modo de Preparo:

Leve ao fogo, em uma panela alta, as rodelas de cebola com o açúcar para que murchem e percam o ardor. Adicione o molho inglês e os cubos de caldo de carne esfarelados. Mexa vigorosamente. Adicione aos poucos a farinha e continue mexendo formando um bolo. Neste momento, adicione aos poucos o leite já morno, até formar um creme. Cozinhe por mais 10 minutos em fogo baixo. Sirva com torradas.

Couscous Marroquino

by Chef Eduardo Batista

Produto utilizado: Tagine 28cm Pomodoro

Ingredientes:

500g de Couscous
100g de nozes sem cascas
1 unidade de Abobrinha Italiana
100g de passas pretas ou brancas
2 talos de salsão
200ml de azeite de oliva
10g de sal
5g de pimenta do reino
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
1 cenoura
½ maço de manjericão
½ litro de Mirepoix (composto formado por duas partes da cebola, uma de cenoura e uma de salsão, tudo picado. A essa mistura, adiciona-se água e, depois de cozido, tudo é coado. O caldo resultante é Mirepoix).

Modo de Preparo:

Adicionar o mirepoix ao couscous, aos poucos, até que ele fique hidratado. Deixar descansar. Saltear com metade do azeite a cenoura, o salsão, a abobrinha italiana e os pimentões. (Reservar) Acrescentar ao couscous, depois de hidratado, as nozes, as passas e os legumes salteados. Temperar com sal e pimenta do reino. Colocar o restante do azeite e as folhas de manjericão para decorar.

Moqueca de Banana da Terra

by Chef Henrique Fogaça

Restaurante Sal Gastronomia

Produto utilizado: Caçarola Buffet Duo+ 24cm Pomodoro

Ingredientes:

½kg de banana da terra
½ litro de leite de coco
25g de cebola
10g de pimentão amarelo
5g de Pimenta Cambuci
10g de Centro
10g de Tomate
5g de Sal
50ml de óleo de dendê
50ml de óleo de soja

Modo de Preparo:

Puxar no azeite de dendê e no óleo de soja a cebola, o pimentão amarelo e a pimenta cambuci. Acrescente o leite de coco, o tomate e a banana da terra em pedaços. Finalize com sal e coentro.

Feijão Tropeiro

by Estúdio Gastronômico Luna Garcia

Produto utilizado: Moquequeira 20cm Pomodoro

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de feijão carioca cozido e escorrido (grãos inteiros)
1 xícara (chá) de bacon em cubinhos
1 xícara (chá) de calabresa defumada em rodelas
1 cebola picada
3 dentes de alho picado
3 colheres (sopa) de óleo de canola
2 xícaras (chá) de farinha de mandioca
1 pimenta dedo de moça picada sem semente
3 ovos brancos
Salsinha picada a gosto

Modo de Preparo:

Em uma frigideira com um pouco de óleo faça os ovos mexidos e reserve. Aquecer em uma panela o óleo restante e dourar o bacon, calabresa e o alho. Acrescente a cebola e deixe suar, misture o feijão e tempere com a pimenta dedo de moça e sal a gosto. Desligue o fogo, junte a farinha e misture bem, adicione os ovos mexidos e a salsinha picada na mistura de feijão e sirva quente.

Feijoada Completa

by Chef Dyogo Prado

Espaço Gourmet Escola de Gastronomia de Curitiba

Produto utilizado: Caçarola Duo+ 24cm Pomodoro e Caçarola Terrine 18cm Pomodoro

Feijoada

Ingredientes:

500g de cebola
5 dentes de alho
700g de paio
700g de costelinha
500g de carne seca
500g de lombinho de porco
700g de linguiça calabresa
300g de bacon
1,2kg de feijão preto
Óleo vegetal
Louro

Modo de Preparo:

Pique as carnes e tire o excesso de sal sob refrigeração. Cozinhe o feijão na panela de pressão por 45 minutos, acrescente as carnes (menos o bacon) e leve à pressão por mais 15 minutos ou até amolecer. Enquanto isso, refogue no óleo, o alho, a cebola e o bacon, até dourar. Acrescente ao feijão e deixe ferver para tomar gosto e o caldo encorpar.

Opcional: Pode-se fritar as carnes antes de colocar no feijão.

Molho Vinagrete

Ingredientes:

6 tomates
2 cebolas médias
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
Salsinha
Cebolinha
Azeite de Oliva
Vinagre de Vinho Tinto
Sal e Pimenta

Modo de Preparo:

Picar todos os ingredientes e misturar. Refrigerar bem antes de servir.

Arroz Branco

Ingredientes:

750g de arroz
1 cebola
2 dentes de alho
Sal
Óleo Vegetal

Modo de Preparo:

Refogue o alho e depois a cebola. Acrescente o arroz, o sal e mexa bem. Junte a água e deixe cozinhar. Quando a água da panela reduzir pela metade (cerca de 10 minutos de cozimento), tampe, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 20 minutos ou até secar.

Farofa de Bacon com Cebola

Ingredientes:
300g de bacon
3 cebolas em meia lua
2 dentes de alho picados
500g de farinha de mandioca
Óleo vegetal
100g de manteiga
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Refogue o alho e a cebola no óleo, adicione o bacon e deixe dourar. Misture a farinha e a manteiga e mexa bem. Tempere e sirva em seguida.

Couve à Mineira

Ingredientes:

2 maços de couve
1 cabeça de alho
Sal
Azeite de oliva

Modo de Preparo:

Refogue o alho e acrescente a couve. Refogue até o ponto desejado e tempere.

Maminha com batatinhas ao forno

by Chef Paula Labaki

Lena Labaki Catering

Produto utilizado: Assadeira Retangular 21x18cm Chocolate

Ingredientes:

½kg de maminha (peça)
3 colheres de sopa de mostarda
3 dentes de alho picados
2 colheres de sopa de suco de limão
Sal a gosto
100g de manteiga
500g de batatinhas cozidas com casca

Modo de Preparo:

Aqueça o forno a 180°C. Misture a mostarda, o alho, o suco de limão e o sal. Espalhe a mistura na peça de carne. Coloque a peça de maminha em assadeira untada, cubra com papel alumínio e deixe marinar por 30 minutos. Besunte a carne com manteiga, cubra novamente com o papel alumínio e leve ao forno para assar até que esteja macia. Retire o papel, distribua as batatas e deixe dourar por cerca de 30 minutos. Mexa de vez em quando.

Picanha ao Molho de Casca de Laranja

Chef Fábio Cunha Miguel
Filón - Hamburgo/Alemanha

Produto utilizado: Caçarola Buffet Duo^{+} 24cm Pomodoro

Ingredientes:

1,2kg de Picanha
1,5 litro de vinho tinto
2 cascas de laranja, secas se possível
4 pedaços de canela de pau
5 folhas de louro
5 dentes de alho picado
1 ramo de orégano ou 2 colheres de orégano seco
1 ramo de alecrim
4 tomates em pedaços
Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres de óleo de oliva

Modo de Preparo:

Coloque o óleo e todos os temperos e deixe refogar. Junte a picanha inteira ou picada, acrescente a casca da laranja e a canela de pau. Coloque o vinho aos poucos e deixe cozinhar por 1 hora. Acrescente os tomates picados e leve ao forno por 30 minutos. O forno deve estar aquecido na têmpera de 160°C. Ser for necessário, coloque um pouco de água, Para acompanhar o prato, sirva batatas gratinadas com alecrim picado e noz-moscada ralada.

Pernil de Javali Puro Selvagem Assado

by Chef Kenzo FCO

Kenzo Gastronomia

Produto utilizado: Assadeira Edu Guedes 24x33cm Pomodoro

Ingredientes:

1 pernil de Javali – 3kg
10 dentes de alho picados
2 ramos de alecrim fresco
¾ de xícara de caldo de limão rosa ou de laranja
½ xícara de vinagre de vinho branco
10 grãos de pimenta do reino branca
½ pimenta dedo de moça picada
¼ de xícara de cachaça

Modo de Preparo:

Temperando a carne, seque-a com um papel toalha. Depois, faça alguns furos com uma pequena faca e introduza pequenos ramos de alecrim. Coloque-a num saco plástico. Despeje todos os ingredientes do tempero dentro. Misture bem com as mãos, massageando a carne com os temperos. Leve à geladeira para marinar por no mínimo 6 horas, de preferência de um dia para outro. Vire-a uma vez durante o tempo de marinada. Para assar, retire a carne do saco plástico, coloque em uma assadeira junto com a marinada e cubra com papel alumínio. Asse em forno (180 º a 200 º) por 2 horas. Após, retire o alumínio e deixe assar por mais ou menos 1 hora ou até dourar.

Medalhão de Mignon ao Molho Gorgonzola com Brocólis e Tomate Cereja

by Chef Gui Baran
Hard Rock Café Curitiba

Produto utilizado: Frigideira Duo+ 28cm Alecrim

Medalhão de Mignon

Ingredientes:

2 medalhões de mignon
Azeite de Oliva
Sal e pimenta do reino a gosto
100g de brócolis pré cozido
50g de tomate cereja

Modo de Preparo:

Temperar o mignon com sal e pimenta do reino. Esquentar a frigideira Cera-flame e adicionar o azeite. Quando quente, colocar os medalhões e deixar até "suar" em cima. Virar o mignon e grelhar até "suar" novamente. Reservar. Na mesma frigideira, adicione mais um pouco de azeite e salteie rapidamente o brócolis pré cozido, tempere e adicione os tomates. Salteie por 1 minuto. Reserve.

Molho Gorgonzola

Ingredientes:

50g de queijo gorgonzola em pedaços pequenos
100g de creme de leite fresco
Pimenta do reino branca a gosto

Modo de Preparo:

Esquente o creme de leite e adicione o gorgonzola. Deixe encorpar e tempere com a pimenta branca. Reserve

Montagem do prato:

Coloque os medalhões ao lado do brócolis e dos tomates. Cubra-os com o molho e sirva.

Costelinha Pururucada à Mineira

by Chef Edson Puiati
Coordenador do Curso Superior de Gastronomia no Centro Universitário UMA
e Colunista no jornal Estado de Minas

Produto utilizado: Caçarola Buffet Duo 24cm Chocolate

Ingredientes:

800g de costelinha suína com osso
300g de abóbora moranga
300g de batata baroa
200g de quiabo
100g de manteiga
200g de pele de torresmo pré-frito
50g de alho picado
70g de cebola picada
Brotos de cebolinha de cheiro para decorar
2 ovos
100 g de farinha de trigo
Sal
Pimenta do Reino em pó
2 limões
Óleo para fritar

Modo de Preparo:

Corte as costelas em 2 ou 3 ossos. Tempere com sal, pimenta do reino e suco de limão. Selar (dourar) as costelinhas na frigideira e logo em seguida assar em forno 170° C por duas horas em papel celofane. Reserve. Refogue na manteiga um pouco do alho e da cebola, acrescente a abóbora moranga e cozinhe al dente. Repita o mesmo processo com a batata baroa e o quiabo. Todos os legumes devem ser cozidos em fogo baixo com o próprio líquido de seu interior. Após assada, passe a costelinha ainda quente pela farinha de trigo, ovos e em seguida pelos torremos pré-fritos. Leve a fritura até pururucar. Junte os legumes na Ceraflame, aqueça e acrescente a salsa picada. Monte as costelinhas sobre a cama de legumes e decore com broto de cebolinha de cheiro e quiabos inteiros.

Dica do Chef: Para acompanhar, um molho de jabuticaba picante ou arroz branco. As panelas de cerâmica da Ceraflame garantem o preparo e acondicionamento do alimento em temperaturas seguras. Além disso, o visual e a capacidade do equipamento em transmitir sabores invejáveis são incríveis.

Rendimento: 4 porções

Lombo suíno ao molho de Goiabada Cascão

by Chef Sâmara Martins

Blog Encontro Gourmet

Produto utilizado: Assadeira Grande 25x33,5cm Alecrim

Ingredientes:

1 peça de lombo suíno
5 dentes de alho
50ml de azeite extra virgem
Sal
Pimenta do Reino
2 folhas de louro
3 folhas de sálvia fresca
1 ramo de funcho fresco
3 colheres de manteiga sem sal
Molho de Goiabada Cascão
350g de Goiabada Cascão
600ml de vinho tinto seco

Modo de Preparo:

Pique a metade da sálvia e a metade do funcho. Junte as ervas picadas com um pouco do azeite e reserve. Com a ponta de uma faca, faça furos no lombo suíno e insira as fatias de alho. Tempere a carne com o sal espalhando bem por toda a superfície. Em seguida, passe o azeite com as ervas pelo lombo. Coloque em uma assadeira, cubra com filme plástico e deixe marinar por pelo menos 4 horas na geladeira ou de um dia para o outro. Retire o lombo da geladeira 15 minutos antes. Com a parte não cortante da faca, tire o excesso de ervas de cima do lombo e reserve o resto da marinada. Preaqueça o forno a 190ºC. Numa frigideira grande ou panela, esquente os 30ml de azeite. Quando o azeite estiver bem quente, doure todos os lados do lombo. Esse processo vai demorar uns 20 minutos, mas é essencial para o resultado final. O lombo tem que estar bem dourado em todos os lados. Quando estiver pronto, retire o lombo do fogo. Volte para a assadeira, acrescente a marinada reservada e o resto das ervas frescas em cima do lombo com os pedaços de manteiga. Leve ao forno por cerca de 1 hora ou um pouco mais, dependendo do tamanho do lombo. Deixe a carne descansar por 15 minutos antes de partir. Em uma frigideira prepare o molho de Goiabada cascão. Pique a goiabada em pequenos cubos e adicione o vinho tinto seco, o suco do limão e deixe no fogo até o vinho evaporar o álcool e a goiabada derreter, criando uma consistência homogênea. Sirva o lombo fatiado com o molho de goiaba.

Cassoulet de Linguiça

by Chef Dani Oliveira

Blog Cozinha Travessa

Produto utilizado: Assadeira Edu Guedes 21x30cm Pomodoro

Ingredientes:

3 fatias de bacon
1 maço de alho poró
1 cebola roxa média
Ramos Frescos de tomilho e alecrim
2 conchas grandes super cheias de feijão cozido com caldo
Sal e Pimenta do Reino a Gosto
1 lata de tomate pelado
8 linguiças suínas
4 fatias bem grandes de pão italiano
Azeite de oliva extra virgem
6 folhas frescas de sálvia

Modo de Preparo:

Preaqueça o seu forno a 200ºC. Pegue uma travessa ou assadeira que possa ir ao fogo. Coloque-a no fogo e frite as fatias de bacon picadas. Enquanto isso, numa frigideira, grelhe as linguiças. Depois que o bacon dourar, acrescente o alho poró lavado e picado em rodelas finas e também a cebola roxa picada em pétalas finas. Acrescente também as ervas frescas: tomilho e alecrim. Mexa tudo e deixe refogar. Lembre-se que o seu feijão já precisa estar cozido e sem sal. Não esqueça das linguiças, vire-as algumas vezes. Voltando para o cassoulet, misture agora a sua lata de tomate pelado, desmanchando os tomates com a ajuda da colher e acrescente também as conchas de feijão branco. Mexa tudo, acerte o sal e deixe cozinhar um pouco em fogo baixo. Agora vamos à farofa: num processador bata as fatias de pão italiano com sal, pimenta do reino, umas duas colheres de azeite de oliva extra virgem e as folhas frescas de sálvia. Despeje esta farofa sobre o cassoulet, que ainda está no fogo, mas sem misturar, fazendo uma camada por cima. Depois que as linguiças estiverem boas, coloque-as delicadamente sobre a farofa. Se as linguiças foram mais grossas, fatie-as ao meio, mas se forem finas, deixe-as inteiras. Depois disto, regue com azeite e leve a travessa para o forno entre 5 e 10 minutos. Agora é só servir!

Cordeiro na Tagine

by Chef Luciano Zanin

Gazebo Gourmet - Jaraguá do Sul

Produto utilizado: Tagine 28cm Pomodoro

Ingredientes:

600g de paleta de cordeiro
2 cebolas roxas médias
1 pau pequeno de canela
2 colheres de chá de coentro moído
1 colher de chá de cominho
2 colheres de chá de gengibre ralado
1 limão sem pele e sem a parte branca
Sal e pimenta do reino a gosto
1 colher de sopa de mel
240g de tâmara seca
Folhas de coentro para decorar
Azeite de oliva

Modo de Preparo:

Aqueça o azeite na Tagine Ceraflame, doure rapidamente o cordeiro, adicione a cebola, a canela, o coentro, o cominho e o gengibre. Cozinhe um pouco até liberar os aromas. Adicione o limão e o mel, misture tudo e coloque a tampa da Tagine. Leve ao fogo por 1h30min. A carne ficará bem macia. Misture as tâmaras e cozinhe por mais 15 minutos.

Paleta de cordeiro glaçada, purê de cará e farofa de hortelã

by Klaus Pahl
Klaus Pahl Eventos e Consultoria

Produto utilizado: Assadeira retangular 34x26cm Pomodoro

Ingredientes:

Marinada

1 paleta de cordeiro (aprox. 1 kg)
½ garrafa de vinho branco
2 cebolas (descascadas e cortadas grosseiramente)
1 cabeça de alho (cortada ao meio, com casca)
1 folha de louro
QB grãos de pimenta
QB sal grosso
QB alecrim
QB tomilho

Purê de cará

2 carás médios
500ml creme de leite fresco
300g manteiga
QB leite
QB sal
QB pimenta

Farofa de hortelã

100g Farinha de biju (mandioca)
50g manteiga
QB Hortelã
QB sal
QB pimenta

Glacê de cordeiro

10kg osso de cordeiro
4kg mocotó (Pé de boi, serrado)
1 garrafa de vinho tinto
4 cebolas
4 cenouras
4 tomates
2 cabeças de alho
QB alecrim
QB tomilho

Modo de Preparo:

Marinar a paleta por 48 horas em uma assadeira, virar a cada 12 horas para que toda a paleta tenha contato com a marinada. Cobrir com água e assar a 160ºC, com papel alumínio, até a paleta ficar muito macia (aproximadamente 5 horas). Controlar sempre para que nunca fique sem água senão a paleta irá ficar seca. Depois de hiper macia, deixar a paleta esfriar fora da geladeira, dentro do próprio líquido. Coar o líquido e colocar um pouco junto com a paleta para ela não secar quando for esquentar. Cozinhar muito bem o cará em água e, quando cozido, amassar bem em uma panela grande. Em outra panela, esquentar o creme de leite, um pouco de leite e manteiga. Acrescentar esse líquido no cará amassado. Cozinhar por mais al-

guns minutos e, com auxílio de um mixer de mão, bater para ficar bem liso. Acrescentar leite quente para que não fique muito seco. O cará tem um amido muito forte e precisa de bastante líquido para ficar macio. Ajustar sal e pimenta. Em uma frigideira derreter a manteiga e adicionar a farinha de biju. Saltear para ficar bem crocante. Ajustar sal e pimenta. Colocar a hortelã picada somente na hora de servir. Assar os ossos de cordeiro por 35 minutos a 160ºC. Cuidado para não queimar. Reservar. Em uma panela com bastante óleo puxar o alho até soltar o aroma, cebola e cenoura até murcharem muito e o tomate. Essa mistura deve quase virar uma pasta. Acrescentar os ossos, o mocotó, vinho, alecrim, tomilho e cobrir com água. Retirar sempre as impurezas e o excesso de gordura. Depois de 20 horas coar o caldo. Deixar reduzir sem ferver por mais 40 horas ou até engrossar bem e virar uma glacê. Pincelar o glacê sobre a paleta quente e voltar ao forno por 2 minutos. Pincelar novamente e servir.

Bom Apetite!!!

Ceraflame
cookware
100% Cerâmica

Couve Flor Gratinada à Canastra

by Chef Gustavo Salles

B&M Gastronomia

Produto utilizado: Caçarola Buffet 28cm Pomodoro

Ingredientes:

1 couve flor
350g de mussarela fatiada
300g de presunto ou peito de peru fatiado
100g de queijo canastra meia cura

Ingredientes para o Molho Bechamel:

100g de manteiga
100g de farinha de trigo
1 litro de leite
1 cebola
2 folhas de louro
3 unidades de cravo
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Noz moscada a gosto

Modo de Preparo:

Limpe e lave bem a couve flor e leve inteira para cozinhar em água e sal. Com a couve flor já cozida, faça rolinhos intercalando o peito de peru e a mussarela sendo que a mussarela deve ficar para o lado de dentro do rolinho. Corte ao meio. Encaixe os rolinhos entre um buquê e outro da couve flor preenchendo todos os espaços. Prepare o molho bechamel, corte a cebola em quatro pedaços e, com o cravo, espete a folha de louro. Reserve. Em uma Ceraflame, derreta a manteiga e adicione a farinha aos poucos, mexendo sempre para fazer um roux. Adicione a cebola e o leite e mexa até levantar fervura. Quando isso acontecer, abaixe o fogo e continue mexendo por mais 10 minutos, até que a misture engrosse (não se esqueça de retirar a cebola no final). Tempere com o sal, pimenta e noz moscada. Após o bechamel pronto, em uma Ceraflame coloque o molho bechamel em baixo, depois a couve flor recheada e por cima regue o restante do molho até que cubra bem. Polvilhe bastante queijo Canastra e leve ao forno para gratinar. Sirva ainda quente.

Mini Tagine Oriental

by Chef Luciana Godoy

Proprietária da SugarLu

Produto utilizado: Mini Tagine 13cm Pomodoro

Frango ao Curry

Ingredientes:

150g de peito de frango cortado em cubos
15g de cenoura, cortada em julienne
15g de pimentão amarelo, cortado em julienne
30g de ervilha torta
30g de brócolis
15g de cebola, cortada em julienne
20g de manteiga de amendoim
30ml de azeite de oliva
100ml de leite de coco
10g de pasta de curry amarelo
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Em uma tagine, aqueça o azeite de oliva. Adicione os cubos de frango e doure-os. Retire da tagine e reserve. Na mesma panela, refogue a cebola e o pimentão. Adicione o brócolis e a ervilha torta e a cenoura. Quando os legumes estiverem levemente macios, adicione a manteiga de amendoim e a pasta de curry, refogue mexendo sempre por cerca de um minuto. Adicione o leite de coco e o frango já dourado. Tempere com sal e pimenta. Deixe reduzir por alguns minutos até que o molho fique mais encorpado. Desligue o fogo e sirva quente.

Arroz de Coco

Ingredientes:

50g de arroz
150ml de água
50ml de leite de coco
10g de açúcar
10ml de azeite de oliva
Sal

Modo de Preparo:

Em uma panela aqueça o azeite de oliva. Adicione o arroz e refogue por cerca de um minuto. Adicione a água e uma pitada de sal, cozinhe em fogo baixo até que a água tenha secado e o arroz esteja macio. Desligue o fogo. Adicione ao arroz já cozido, o leite de coco e o açúcar. Ligue o fogo novamente e em fogo baixo misture tudo, secando o leite de coco e dando uma consistência de risotto ao arroz. Sirva quente. Decore com coco tostado e folhas de manjericão.

Rendimento: 1 porção.

Frango da Brigada

by Chef Euzi Nascimento

Produto utilizado: Caçarola Buffet Duo 28cm Pomodoro

Ingredientes:

1 colher (sopa) de azeite
1 colher (sobremesa) de açúcar
1 tablete de caldo de frango
1 colher (sobremesa) de pasta de alho
1kg de coxinha da asa
1 colher (chá) de colorau
1 xícara (chá) de azeitonas
1 lata de milho verde
1 xícara (chá) de palmito picado
1 xícara (chá) de ervilhas
4 colheres (sopa) de farinha de milho hidratada em 01 xícara (chá) de água
1/2 lata de creme de leite sem soro
Sal e pimenta calabresa a gosto
Couve para finalizar

Modo de Preparo:

Leve a panela Ceraflame ao fogo para aquecer. Acrescente o azeite, polvilhe o açúcar em todo o fundo da panela e deixe aquecer até o açúcar começar a dourar. Acrescente o tablete de caldo de frango e coloque as coxinhas de frango uma a uma sem mexer. Deixe dourar e vire uma a uma, sem mexer. Deixe dourar de todos os lados. Tampe a panela e deixe cozinhar sem acrescentar água. Assim que estiverem bem douradas, acrescente água aos poucos, somente para não grudar no fundo da panela. Acrescente o colorau e misture bem, deixando o frango cozinhar. Acrescente um pouco mais de água e junte a farinha de milho já hidratada. Misture bem e deixe cozinhar. Polvilhe a pimenta calabresa e confira o tempero. Acrescente o milho, as azeitonas e um pouco do palmito. Por último, o creme de leite, misturando bem. Desligue o fogo, finalize com a ervilha, palmito e a couve. Sirva com arroz branco.

Pollo Basquaise

by Chef Alexandre Gimenes

Espaço Gourmet Escola de Gastronomia Londrina

Produto utilizado: Frigideira Terrine 24cm Pomodoro

Ingredientes:

½kg de coxas e sobrecoxas de frango
1 cebola roxa grande (cortada em brunoise, ou seja, em cubinhos bem pequenos)
1 pimentão vermelho cortado em julienne (tiras bem finas)
1 pimentão verde cortado em julienne
5 dentes de alho bem picadinhos
4 tomates rasteiros maduros cortados em concassé, sem pele, sem sementes e em cubos pequenos
250ml de vinho branco seco
½ litro de caldo de ave caseiro
1 bouque garni (folha de alho poró envolvendo 1 talo de salsão, talos de salsinha, tomilho e folhas de louro, amarrados com um barbante)
300ml de polpa de tomate
3 ramos de salsinha bem picadinhas
200ml de azeite de oliva
Pimenta caiena a gosto
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

Tempere toda a superfície dos pedaços de frango com sal, pimenta do reino e pimenta caiena. Aqueça uma caçarola em fogo médio - alto, acrescente o azeite e salteie os pedaços de frango até que adquiram uma cor dourada. Reserve. Abaixe um pouco o fogo para médio - baixo. Acrescente na mesma caçarola o alho e, assim que começar a mudar de cor, coloque a cebola cozinhando até murchar. Coloque os tomates e cozinhe por mais 2 minutos. Adicione o vinho branco e cozinhe até reduzir pela metade. Raspe bem a caçarola para aproveitar todos os sabores. Adicione agora o caldo de galinha e a polpa de tomate. Coloque os pedaços de frango de volta na caçarola, tampe e cozinhe em fogo baixo por 30 minutos ou até o frango ficar bem macio. Se necessário, retire o frango da panela e reduza o molho até ficar com boa consistência. Acerte os temperos com sal e pimenta e junte a salsa picada. Sirva bem quente, na mesma panela em que preparou o prato. Se preferir, decore com mais julienne de pimentões, cubos de cebola roxa e folhas inteiras de salsa. Pode ser servido com arroz pilaf!

AMBASSADOR
TOM THU

Parafuso Gratinado com Salame e Uvas

by Chef Alessander Guerra

Blog cuecasnacozinha.com.br

Produto utilizado: Caçarola Buffet Duo+ 24cm Pomodoro

Ingredientes:

500 g de macarrão parafuso
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de alho poró picado
100 g de salame hamburguês fatiado fino
50 g de avelãs trituradas grosseiramente
40 uvas verdes Thompson (sem caroço)
100 g de catupiry
100 ml de vinho branco seco
Leite (se necessário)
Parmesão ralado a gosto (para espalhar por cima e gratinar)
Sal a gosto
Pimenta do Reino a gosto
2 ramos de tomilho (opcional)

Modo de Preparo:

Refogue no azeite, durante 1 minuto, o alho poró. Corte as fatias do salame em pequenas tiras e leve para o refogado por mais 1 minuto. Acrescente as avelãs e uvas, deixando por mais 1 minuto. Despeje o vinho branco e deixe esquentar. Acrescente o catupiry, o tomilho, o sal e a pimenta do reino. Mexa bem o molho até que ele fique uniforme. A consistência deve ser líquida. Se ficar grosso, acrescente leite. Cozinhe o macarrão al dente e escorra. Leve o macarrão para uma panela que vá ao forno, assim como a da Ceraflame. Retire o tomilho do molho e despeje o molho sobre o macarrão. Misture com cuidado. Rale o parmesão por cima e leve ao forno até gratinar. Sirva imediatamente.

Rendimento: 4 porções

Macarrão de Comitiva

by Chef Paulo Machado

Chef no Instituto Paulo Machado

Produto utilizado: Caçarola Buffet Duo+ 24cm Pomodoro

Ingredientes:

2 xícaras de chá de carne de sol cortada em pedaços pequenos
2 dentes de alho picados
1 colher de azeite de oliva
1 alho poró picado
1 pimentão amarelo picado
Suco de 1 laranja
1 pacote de espaguete

Modo de Preparo:

Pique a carne e lave-a em bastante água. Refogue o alho, o alho poró e o pimentão amarelo picado no óleo quente. Junte a carne de sol e frite. Coloque o suco de laranja e, quando estiver dourada, acrescente a massa quebrada em 4 partes. Misture bem. Frite sem deixar queimar, mas deixe bem corado. Coloque água aos poucos, sem mexer muito, até que a massa fique cozida. Retire do fogo e deixe descansar tampado por 5 minutos. Sirva com cheiro verde picado. Para o preparo ficar ainda mais tradicional, você também pode usar carne de churrasco defumada.

Bacalhau à Gomes de Sá

by Chef Junior Durski

Chef do Madero

Produto utilizado: Caçarola Buffet Terrine 28cm Pomodoro

Ingredientes:

600g de bacalhau dessalgado e desfiado em pequenos pedaços
600g de batatas
4 dentes de alho
3 cebolas
4 ovos cozidos
2 xícaras de azeite de oliva
5 tomates
Azeitonas pretas
Sal
Pimenta do Reino

Modo de Preparo:

Para dessalgar o bacalhau, coloque o peixe em água fria durante 36 horas, mudando a água 3 vezes durante o período. Cozinhe o bacalhau em água fervente. Deixe esfriar um pouco até ficar morno e retire a pele e as espinhas. Desfie o peixe em pedaços menores. Corte as cebolas em rodelas finas e pique o alho. Aqueça o azeite de oliva e doure ligeiramente o alho e a cebola. Junte os pedaços de bacalhau e misture os ingredientes antes de retirar do fogo. Frite as batatas em rodelas. Monte o prato com o bacalhau, as batatas e os tomates. Leve ao forno pré-aquecido, a uma temperatura de 180ºC, por 10 minutos. Decore com o ovo cozido cortado em pedaços e com as azeitonas pretas.

Rendimento: 4 porções

Zuppa Di Baccalà

by Chef Julie Christy

Blog artedochef.com.br

Produto utilizado: Wok Terrine 28cm pomodoro

Ingredientes:

½kg de bacalhau, em postas, dessalgado
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 cebolas grandes, cortadas em pétalas
2 dentes de alho, espremidos ou bem picadinhos
2 latas de tomates pelados
1 xícara (chá) de azeitonas pretas, sem caroço
4 colheres (sopa) de alcaparras, lavadas e escorridas
3 xícaras (chá) de água
Azeite de oliva
Sal
Pimenta do reino
Salsinha
Pimenta calabresa

Modo de Preparo:

Pegar as postas do bacalhau (já dessalgado) e secar uma a uma com um pano de prato ou com folhas de papel toalha. Pressionar levemente para retirar o excesso de água. Temperar com um pouco de pimenta do reino e sal. Colocar a farinha de trigo em uma vasilha, passar as postas do bacalhau na farinha para empanar. Reservar. Aquecer a panela com azeite suficiente para cobrir todo o fundo. Coloque as postas do bacalhau empanadas sobre o azeite e deixe grelhar, virando com delicadeza para que dourem dos dois lados. Fogo em temperatura moderada. Não coloque todas as postas na panela de uma vez, faça isso aos poucos para não correr o risco de desmanchar as postas. Depois de grelhado o bacalhau, retire-o da panela e reserve. Quando terminar de grelhar todas as postas, nesta mesma panela, junte mais um pouco de azeite e refogue as cebolas e o alho até a cebola começar a murchar. Acrescente todo o conteúdo das duas latas de tomate pelado. Com o auxílio de uma colher parta os tomates em pedaços grandes. Abaixe o fogo, junte as 3 xícaras de água e deixe ferver. Quando levantar fervura, coloque as azeitonas e as alcaparras. Salpique um pouco de pimenta calabresa e misture. Devolva as postas grelhadas de bacalhau à panela. Com cuidado, envolva as postas no molho. Tampe a panela e deixe cozinhar por 5 a 8 minutos. Finalizar com a salsinha na hora de servir.

Dicas da Chef: Não esquecer de escorrer as alcaparras e deixá-las de molho, em um pouco de água filtrada, para retirar o excesso de sal. O preparo deste prato é bem rápido. Deixe todos os ingredientes previamente separados e picados para facilitar a execução.

Rendimento: 6 a 8 porções

Moqueca de Peixe com Camarões e Grão de Bico

by Chef Ana Camargo
Chef de Cozinha e Food Style

Produto utilizado: Moquequeira 28cm Chocolate

Ingredientes:

1kg de posta de cação fresco
500g de camarões sem casca
200g de grão-de-bico cozido
1 pimentão verde pequeno
1 pimentão amarelo pequeno
1 pimentão vermelho pequeno
3 tomates italianos sem pele e cortados em rodelas não muito finas
6 dentes de alho picados
2 cebolas roxas cortadas em rodelas não muito finas
2 garrafinhas de leite de coco de 200ml
70ml de azeite de dendê
1 maço de coentro picado
2 limões

Modo de Preparo:

Deixe o grão-de-bico de molho em água fria por pelo menos 6 horas. Cozinhe na panela de pressão por aproximadamente 10 minutos até que fique al dente, juntamente com água, sal, dois dentes de alho picados e ervas de sua preferência. Tempere o peixe e os camarões com o suco dos limões, pimenta branca e alho picado. Deixe na geladeira por pelo menos 1 hora. Na moquequeira da Ceraflame, coloque 50ml de azeite de dendê, espere esquentar um pouco, adicione a cebola, o peixe, os camarões, os tomates e os pimentões em camadas e derrame 1 garrafa de leite de coco e o sal a gosto. Tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos. Depois, adicione o grão-de-bico, mais 1 garrafinha de leite de coco, o coentro picado, o restante do azeite de dendê. Tampe a panela e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Sirva com arroz branco e farinha de mandioca.

Dica de chef: Se soltar muita água da moqueca, retire com uma concha e numa outra panela vá adicionando farinha de mandioca branca aos poucos, mexendo sempre até obter um pirão molinho. Salpique coentro ou salsinha, e pronto. Fica uma delícia.

Salmão em Pasta de Curry Tailandês

by Chef Fred Tibau

Chef de Cozinha do Programa Estrelas

Produto utilizado: Frigideira Duo 22cm Pomodoro

Ingredientes:

400g de salmão fresco sem pele
300ml de leite de coco fresco
1 unidade de cebola grande
4 unidades de alho
50g de gengibre fresco
1 maço de coentro fresco
1 unidade de pimenta dedo de moça média
150g de camarão médio limpo
100ml de caldo de peixe ou camarão
3g de cominho, de coentro, louro, páprica doce e pimenta do reino
Sal a gosto
Fio de azeite para untar

Modo de Preparo:

Tempere os filés de peixe com sal e pimenta do reino, grelhe com um fio de azeite na frigideira Duo+ por três minutos de cada lado. Reserve. Coloque em um processador ou liquidificador o caldo de camarão, o alho, a cebola, o gengibre, o maço de coentro, a pimenta dedo de moça sem a semente, todas as especiarias e uma pitada de sal. Bata até obter uma pasta homogênea. Coloque essa pasta na frigideira Ceraflame e cozinhe por 20 minutos em fogo baixo. Adicione o leite de coco e cozinhe por mais 10 minutos. Regule o sal e coloque o peixe que já foi selado dentro desta pasta e o camarão. Tampe e cozinhe por mais 5 minutos. Pronto, agora é só abrir a tampa e sentir o aroma delicioso.

Dica do Chef: Arroz de Jasmim acompanha essa receita que serve duas pessoas.

Cuscuz Marroquino com Bottarga Gold

by Chef Hindrigo Lorran

Bottarga Gold

Produto utilizado: Wok 32cm Preta

Ingredientes:

200g de batata
¼ de maço de brócolis
¼ de maço de couve-flor
1 unidade de cenoura
6 unidades de Ervilha torta
Salsinha a gosto
1 unidade de cebola
4 dentes de alho
200g de cuscuz marroquino
300g de camarão rosa M
20g de Bottarga ralada – pó
20g de Bottarga Granulada
20g de Bottarga Inteira
Azeite
Manteiga a gosto
Sal e pimenta do reino fresca a gosto

Modo de Preparo:

Em um refratário, coloque o cuscuz marroquino e adicione o caldo de legumes quente e deixe hidratar. Reserve. Em uma frigideira quente e grande da Ceraflame, adicione uma colher de manteiga e um fio de azeite para não queimar, entre com os legumes já cozidos, começando pelas batatas, cenoura em rodelas, brócolis, couve-flor e as ervilhas tortas. Deixe grelhar por alguns minutos tempere com o sal e a pimenta. Reserve. Com a mesma panela dos legumes, adicione azeite, tempere os camarões e deixe grelhar. Apenas tome cuidado para o camarão não passar do ponto e fique duro. Reserve. Agora retire o cuscuz do refratário e adicione na panela que fizemos todos os preparos, mais um fio de azeite e adicione a Bottarga Gold granulada e em pó e finalize com uvas passas. Volte para panela os legumes e os camarões, deixe esquentar e finalize ajeitando os legumes para as laterais, o cuscuz no meio e os camarões com Bottarga Gold.

Dica: Sirva na panela, pois ela é de cerâmica e mantém a temperatura!

Caldeirada de Lulas com Abacaxi, Manga e Ervas

by Chef Flavia Quaresma

Produto utilizado: Caçarola Terrine 18cm Pomodoro

Ingredientes:

300ml de azeite de oliva
30g de cebola picadinha
6g de alho descascado, sem semente e picadinho
10g de gengibre descascado e picadinho
10g de pimenta dedo de moça sem semente e picadinha
Meia xícara de café de cúrcuma
16 unidades de tomilho – galhos
1 unidade de louro – folha
70ml de polpa de tomate ou suco de tomate
300ml de suco de abacaxi peneirado
200ml de leite de coco
300g de quiabo
20ml de azeite de oliva
Sal e Pimenta do reino a gosto
600g de anéis de Lula
200g de abacaxi em cubos
300g de manga em cubos
¼ de colher de sopa de coentro fresco picado na hora
½ colher de sopa de manjericão fresco picado na hora
250g de arroz agulhinha
30ml de azeite de oliva
20g de cebolinha picadinha
1 unidade de folha de limão kafir
1 unidade de capim limão – talo
6 unidades de tomilho – galhos
600ml de água
70g de castanha de caju sem sal tostada e quebrada
1 colher de sobremesa de salsa picada
Brotos para decorar

Modo de Preparo do arroz:

Lave o arroz e deixe escorrer muito bem. Numa panela coloque a água para ferver e acrescente o sal. Em outra panela, aqueça o azeite de oliva, sue a cebola até ficar transparente, adicione o arroz e refogue até sentir que os grãos estão bem misturados com o azeite de oliva. Acrescente o buquê de tomilho, folha de limão kafir e talo de capim limão e cubra com a água fervente. Deixe levantar fervura, abaixe o fogo, tampe a panela e cozinhe por aproximadamente 15 minutos. Quando o arroz estiver cozido, misture com as castanhas tostadas e picadas. No momento de servir adicione a salsa picada.

Modo de Preparo da Caldeirada:

Lave os quiabos e seque um por um. Corte os quiabos em rodelas com 1,5 cm. Aqueça uma frigideira antiaderente com o azeite de oliva e salteie os quiabos, temperando com sal e pimenta. Reserve. Aqueça uma panela com azeite de oliva para suar a cebola, o alho, o gengibre e a pimenta dedo de moça. Acrescente o tomilho, o louro e a cúrcuma. Quando a cebola estiver transparente, adicione a polpa de tomate e o caldo de legumes. Deixe ferver por alguns minutos. Some o

suco de abacaxi, deixe ferver novamente e por último acrescente o leite de coco. Bata tudo num processador ou no liquidificador até a mistura ficar bem lisa e homogênea. Leve esta mistura para a panela, aqueça bem e adicione os anéis de lula e os cubos de manga e abacaxi. Assim que as lulas estiverem cozidas, salpique o coentro e o manjericão picados e sirva acompanhado com o arroz com castanhas e salsa.

Cassoulet de Frutos do Mar

by Chef Camila Cristina Bosco Arrabaça

Gazebo Gourmet - Jaraguá do Sul

Produto utilizado: Moquequeira 20cm Pomodoro

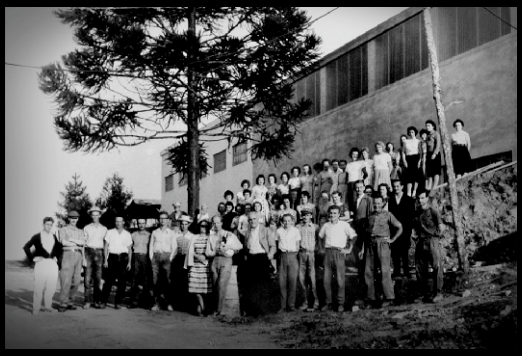
Ingredientes:

40g de Polvo
40g de Camarão
40g de Lula
40g de Marisco
40g de Vongolê
500g de Feijão branco
250ml de Creme de leite
Curry
Sal
Suco de meio limão

Modo de Preparo:

Cozinhe o feijão branco por 50 minutos na panela de pressão. Na moquequeira Ceraflame, coloque um fio de azeite e refogue os frutos do mar, acrescente o creme de leite, o limão, também o curry a gosto, sal a gosto e por último misture o feijão.

MondoCeram
gourmet
Foto: Estúdio Gastronômico
★ oficialmente produzido no BRASIL ★
MADE IN BRAZIL
www.mondoceramgourmet.com.br
0800 644 6444



Antigos colaboradores

Klaus Schumacher | fundador

58 Anos de História...
e você faz parte dela!

MondoCeram

Ceraflame
cookware

Produção Ceraflame

Produção Mondoceram