sabor saudável

Especial Receitas

59 Anos de História...

Edição Especial nº 02 /2015

Ceraflame cookware



Foto: Laysa Durski

Available on the App Store

android


02/10
Nosso
Aniversário!!!
59
anos
Ceraflame
cookware
MondoCeram

EDITORIAL

Quando tivemos a ideia de lançar uma edição especial de receitas, para complementar o sucesso da nossa revista Digital Sabor Saudável, não imaginávamos que seria tão gostoso produzir este material. Tanto é que já estamos na segunda edição e certamente vamos fazer muitas outras!

O processo é bastante demorado, mas muito gratificante. Iniciamos escolhendo o tema e nossa inspiração que, para este ano, foi a diversidade. Depois, partimos para a seleção de chefs, que foram escolhidos a dedo por nossa equipe para fazer parte deste projeto. Inclusive registramos aqui o agradecimento a cada um deles, grandes parceiros da nossa empresa. Cada chef escolheu um país para representar, criando receitas típicas com a sua identidade, com adaptações que mostram o conceito de seu trabalho, mas valorizando a cultura gastronômica de cada país. Eles escolheram, em nosso mix de produtos, peças específicas para preparar e servir sua receita. O resultado? Você confere nas próximas páginas. É de dar água na boca!

Apresentamos então a segunda edição da Sabor Saudável Especial Receitas, com o tema mundo. A partir de agora vamos mergulhar num universo de sabores, aromas e culturas. E, para começar, já no editorial, uma receita mais do que especial que, sempre respeitando as características de cada país, é feita com o mesmo motivo: COMEMORAR! E é isso que estamos fazendo, celebrando os 59 anos da nossa empresa, uma história consolidada com muito trabalho, responsabilidade e transparência!

Que tal um delicioso bolo de canela com doce de leite? Agradecemos a equipe do Estúdio Gastronômico Luna Garcia, em especial ao Chef Pedro Liberalesso, pela produção, que foi feita especialmente para esta ocasião: o nosso aniversário!

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 e Caio Schütz
Fale conosco: sacc@certaceramica.com.br

ÍNDICE

06 *Bolo de Canela com Doce de Leite*
Chef Pedro Liberalesso

08 *Couscous Paulista com massa de tapioca e camarões dourados*
Chef Gustavo Johnson

10 *Arroz de Carreteiro*
Chef Luiza Estima

12 *Peixada Pernambucana*
Chef Miau Caldas

14 *Virado ao Avesso*
Chef Dani Padalino

16 *Arroz Vermelho de Pinhão com Costelinha Suína*
Chef Camila Stupak

18 *Canja de Pato no Tucupi*
Chef Fred Tibau

20 *Arroz de Carreteiro Campeiro*
Chef Rodrigo Mendes

22 *Pescada e Camarão d Latouche*
Chef Jair Brum

24 *Mungunzá*
Chef Clovis Lima

25 *Cazuela Atacamenã de Gallina Selvaje*
Chef Carolina Labaki

26 *Pulmay - Curanto em Olla*
Chef Alejandra Faundez

28 *Puchero a la criolla*
Chef Andrea Rosas

30 *Guiso de Lantejas*
Chef Bruno Castro

32 *Sopa Criolla*
Chef Paula Labaki

34 *Saice*
Chef Checho Gonzales

36 *Sopa Paraguaia*
Chef Diego Mello

37 *Sopa Azteca*
Chef Aguinaldo Monteiro

38 *Chili de Carne*
Chef Lucia Sequerra

40 *Gallo Pinto*
Chef Henrique Fogaça

42 *Enchilado de Camarones*
Chef Fabio Espinosa

44 *Hambúrguer*
Chef Paulo Hrushcka

45 *Cerveja Dry Stout*
Chef Cervejaria Ópera

48 *Beef and Guinness Stew*
Chef Monica Rangel

49 Pernil Madriense
Chef Fábio Wahl

50 Pasta Sardenha
Chef Hindrigo Lorran

52 Mousse de Chocolate
Chef Laysa Durski

53 Camarão ao Curry
Chef Ro Gouvea

54 Hommus Tahine
Chef Jane Pereira

56 Cheesecake de Spéculoos
Chef Giovanni Palazzo

58 Holopti
Chef Junior Durski

60 Kaiserschmarren
Chef Thiago Faro

62 Goulash
Chef Heiko Grabolle

64 Fondue de Framboesa com Crouton Amanteigado e Frutas
Chef Marco Aurélio Piccoli

66 Gulyás
Chef Daniela Testa

68 Polenta Cremosa com Ragu de carne de sol e bicos de requeijão
Chef Patrick Vinicius

70 Moussaká
Chef Fernanda Dornelas

72 Slow-cooked beef & sweet potato cobbler
Chef Gui Baran

74 Caponata Ceraflame
Chef Izabela Braga

76 Sukiyaki
Chef Juliano Komay

78 Shari (arroz japonês)
Chef Roseli Yumi Kawamura

80 Costeleta de porco à oriental
Chef Heloisa Lemos Palhares

82 Frango Xadrez
Chef Carlos Eiji Tomimatsu

84 Yakissoba Tradicional
Chef Mauricio Sabino

86 Gua Bao
Chef Marcos Mizoguchi

88 Arroz de Joias Iraniano
Chef Denise de Moura Guerschman

90 Mehchi Kouza (abobrinha recheada)
Chef Fabiano Dias

92 Tagine de Cordeiro com Peras Caramelizadas e Pistache
Chef Danielo Garramone

94 Tagine de Frango
Chef Monique Gabiatti

Bolo de Canela com Doce de Leite

by Chef Pedro Liberalesso

Produto utilizado: Caçarola Duo+ Ø16cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

3 ovos
45g de manteiga
180g de açúcar
280g de farinha de trigo peneirada
120ml de leite
5g de canela em pó
10g de fermento em pó
400g de doce de leite
50g de coco ralado fresco

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180ºC. Em um bowl, bata as claras em neve e reserve. Em outro bowl, junte as gemas, margarina e o açúcar, batendo até que fique homogêneo. Em seguida, acrescente o leite e continue batendo até que esteja incorporado. Peneire a farinha de trigo e acrescente a mistura de gemas. Depois, acrescente a canela e o fermento em pó, até que esteja tudo homogêneo. Para finalizar, acrescente as claras em neve e misture vagarosamente com uma espátula. Despeje a massa numa panela Ceraflame untada e leve ao forno por mais ou menos 30 minutos, ou, até que espete um palito e ele saia limpo. Quando o bolo estiver frio espalhe doce de leite sobre ele, salpique canela e açúcar. Decore com coco ralado fresco.


Foto: Estúdio Gastronômico

Couscous Paulista com massa de tapioca e camarões dourados

by Chef Gustavo Johnson

Produto utilizado: Moquequeira Ø28cm chocolate - Ceraflame

Ingredientes:

350g de farinha de milho
120g de goma de tapioca
1 ramo de cheiro verde (salsinha e cebolinha)
½ cebola
3 dentes de alho
2 talos de alho-poró
Grãos de mostarda
Noz-moscada
Flor de sal
Pimenta do reino verde
10 tomates pelados (sem pele e sem semente) com molho
200g de camarões 7 barbas limpos
5 ovos
4 talos de palmito pupunha
200g de azeitonas verdes sem caroço
1 lata sardinha/aliche
6 camarões rosas grandes limpos

Modo de Preparo:

Preparar um mix com a farinha de milho, a goma de tapioca e o ramo de cheiro verde picado. Temperar essa "farofa" com flor de sal, noz moscada e grãos de mostarda. Reservar. Refogar bem a cebola, o alho e o alho-poró, até que fiquem bem macios. Adicionar os camarões 7 barbas e dourá-los, incorporando-os à mistura inicial (cebola, alho e alho-poró). Adicionar os tomates pelados bem picados e deixar cozinhar em fogo baixo por 5 minutos. Desligar o fogo e adicionar a "farofa" aos poucos nesse caldo, sem parar de mexer até formar a massa do Couscous. Adicionar metade da quantidade de azeitonas nessa massa. Ajustar o tempero com flor de sal. Cozinhar os ovos e os talos de palmito pupunha. Reservar. Em uma forma de pudim, começar preenchendo o fundo da forma com rodelas dos ovos cozidos, filés de sardinha/aliche, rodelas de palmito pupunha e o restante das azeitonas verdes. Dispor uma camada de massa sobre, e ir preenchendo as laterais da forma a alternar com os ingredientes decorativos dos Couscous, até que a forma esteja completamente preenchida. Reservar em geladeira por aproximadamente 45 minutos. Temperar os camarões rosas com flor de sal e pimenta do reino verde. Dourá-los rapidamente em frigideira. Desenformar o Couscous e decorar com ramos de salsinha, pimenta dedo-de-moça e os camarões dourados.



Foto: Gustavo Johnson



Arroz de Carreteiro

by Chef Luiza Estima

Produto utilizado: Caçarola Premiere Ø20cm alecrim - Ceraflame

Ingredientes:

½ cebola roxa picada
2 dentes de alho amassados
1 colher de sopa de azeite
1 kg de charque
2 xícaras de chá de arroz sem lavar
1 tomate grande picado
½ pimenta dedo de moça picada
1 maço de salsinha
2 ovos cozidos
4 xícaras de água
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Dessalgue o charque por uma noite, trocando a água pelo menos duas vezes. Limpe o charque a gosto e corte em quadradinhos. Na panela com o azeite, refogue o alho e a cebola e, em seguida, coloque o charque. Quando a carne estiver rosada, acrescente o arroz, misture bem. Inclua o tomate e a pimenta. Coloque o sal a gosto (pouco). Acrescente água até cobrir e deixe cozinhar por cerca de 40 minutos. Pique os dois ovos e salgue. Limpe e separe a salsinha, picando miúda. O arroz de carreteiro pode ir à mesa na mesma panela. Lembrando que este prato pode ser feito com sobras de churrasco ou ainda com salsichão, conhecido como linguiça!



Foto: Estúdio Gastronômico



Peixada Pernambucana

by Chef Miau Caldas

Produto utilizado: Caçarola buffet Terrine Ø24cm preta - Ceraflame

Ingredientes:

4 batatas bolinha
2 mini chuchus
Mini pimentões (1 vermelho, 1 amarelo e 1 verde)
3 tomates pera
3 mini cenouras
4 vagens manteiga
2 ovos de codorna cozidos
Q B de broto de coentro
300g de filé de pargo
1 limão verde
Sal e pimenta

Ingredientes para o caldo de peixe:

1 cenoura
1 cebola
½ talo de salsão
1/3 maço de coentro
1/3 maço de cebolinha
Cabeça de peixe e aparas
1 tomate
1 pimentão verde
1 pimenta de Cheiro
1 litro de água

Modo de Preparo:

Corte tudo em pedaços grandes. Em uma panela da Ceraflame de tamanho grande, acrescente 1 litro de água e todos os ingredientes do caldo. Deixe ferver por cerca de 25 minutos. Coe bem o caldo. Na panela Ceraflame, que será servida a Peixada, coloque o caldo (o necessário para cozinhar os legumes e o peixe), ajuste o sal e a pimenta. Acrescente os mini legumes, se preferir, corte-os ao meio (os legumes deverão ficar "al dente"). Tempere o pargo com sal e limão. Quando os mini legumes estiverem na metade do tempo de cocção, acrescente o filé de peixe, com a pele para cima e cozinhe no caldo. Para finalizar o prato, disponha os legumes em volta do peixe, coloque os ovos de codorna cortados ao meio e finalize com os brotos de coentro. Para acompanhar, arroz branco e pirão do próprio caldo.



Foto: Miau Caldas



Virado ao Avesso

by Chef Dani Padalino

Produto utilizado: Travessa Ø20cm chocolate - Ceraflame

Ingredientes:

100g de bacon em brunoise (quadradinhos)
50g de calabresa defumada em brunoise (quadradinhos)
50g de calabresa defumada fatiada finamente
1 dente de alho amassado
20g de cebola picada
300g de feijão cozido com caldo grosso
2 folhas de couve branqueada (escaldada e resfriada rapidamente)
60g de farinha de mandioca flocada

Modo de Preparo:

Refogue o bacon com o alho e a cebola e acrescente a calabresa picada. Coloque o feijão, deixe ferver e acrescente a farinha de mandioca aos poucos. Deixe esfriar. Enrole como um rondele dentro da folha de couve branqueada.

Ingredientes copa lombo recheada:

100g de copa lombo congelada
200g de queijo de coalho fatiado em fatias de 0,5cm
20g de transglutaminase
300g de farinha de rosca
30g de sopa de cebola peneirada
2 ovos caipiras batidos
Óleo para fritar

Modo de preparo:

Boleie a copa lombo em aros de 4 a 5cm de diâmetro - boleie o queijo de coalho com o mesmo aro. Polvilhe transglutaminase entre as três partes e monte como um bem-casado. Passe papel filme para fixar todas as partes e deixe descansar por 24 horas. Misture a farinha de rosca com a sopa de cebola e reserve. Empane a polpeta passando no ovo e depois na farinha de rosca, repetindo processo. Frite em óleo não muito quente.



Foto: Estúdio Gastronômico



Arroz Vermelho de Pinhão com Costelinha Suína

by Chef Camila Stupak

Produto utilizado: Caçarola Duo+ 28cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

700g de costelinha suína cortada em ripas
500g de pinhão cozido e descascado
2 xícaras de arroz vermelho
2 cebolas médias picadas
2 dentes de alho picados
½ talo de alho poró em tiras
4 colheres de sopa de óleo
Sal e pimenta do reino moída na hora, a gosto
Q B de água fervente
Salsa fresca picada para finalizar

Modo de Preparo:

Tempere as costelinhas com sal e pimenta do reino e reserve. Com o óleo, doure a cebola e o alho. Acrescente as costelinhas. Deixe fritar em fogo baixo e observe se estão ficando douradas. Acrescente pouco a pouco água fervente e mexa quando necessário. Coloque o alho poró por cima da preparação e tampe a panela. Enquanto as costelas cozinham, pique metade dos pinhões (250g) e a outra metade preserve inteiros. Reserve. Quando as costelinhas estiverem macias e bem douradas, retire da panela e reserve para finalização deixando o caldo que formou no fundo da panela. Acrescente o arroz vermelho, tempere com pouco sal e cozinhe em cinco xícaras de água fervente. Observe se o arroz absorveu a água e prove a textura. Quando estiver "al dente", acrescente os pinhões picados e cozinhe até que os grãos fiquem macios. Para finalizar, coloque os pinhões inteiros e retorne as costelinhas, cozinhe mais um pouco mexendo delicadamente. Para proporcionar frescor na finalização sirva com salsa fresca picada.



Foto: Camila Stupak



Canja de Pato no Tucupi

by Chef Fred Tibau

Produto utilizado: Mini caçarola 550ml preta - Mondoceram Gourmet

Ingredientes:

3kg de pato
2 litros de tucupi
2 cebolas
5 dentes de alho
1 maço de jambu
1 maço de coentro
18 mini cenouras
15g de açúcar
500g de arroz agulhinha cozido
6 unidades de pimenta de cheiro
20 unidades de mini cebolas echalotes
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

Retire toda a pele do pato, tempere com sal e pimenta do reino. Aqueça uma caçarola grande da Ceraflame e sele todas as partes do Pato. Acrescente o alho picado, a cebola picada, o açúcar, metade do jambu, talo do coentro picado e o tucupi. Deixe cozinhar por uma hora em fogo médio com a panela tampada. Após essa uma hora adicionar as echalotes e as mini cenouras descascadas por mais 25 minutos. Retire o pato e deixe esfriar um pouco para desfiar. Volte para a panela o pato desfiado, coloque as pimentas sem as sementes e acrescente o arroz, as folhas de coentro e o restante do jambu. Sirva em mini caçarolas da Mondoceram Gourmet, que dão o maior charme para sua receita.



Foto: Fred Tibau



Arroz de Carreteiro Campeiro

by Chef Rodrigo Mendes

Produto utilizado: Moquequeira Ø28cm preta - Ceraflame

Ingredientes:

300g de arroz parboilizado
500g de charque (carne seca)
6 tomates italianos
3 ovos caipiras
4 dentes de alho
1 cebola média
Azeite de oliva a gosto
3 folhas de louro
1 ramo de tomilho
Sal a gosto
Pimenta de reino a gosto
Q B de água fervente

Modo de preparo:

Retire o excesso de gordura da carne e coloque para dessalgar, trocando a água de duas em duas horas, por cinco vezes. Faça isso no dia anterior do preparo da receita. Corte os tomates em cubos e faça uma marinada com o azeite de oliva, o sal, a pimenta do reino e as folhas de tomilho e reserve. Cozinhe os ovos e, depois de frios, pique bem até que virem uma "farofinha". Corte a carne em cubos pequenos e coloque para cozinhar na panela de pressão por 20 minutos, até que esteja bem macia. Frite a carne no azeite até que fique bem dourada. Junte a cebola e o alho bem picadinhos, fazendo um refogado. Acrescente o arroz, as folhas de louro, corrija o sal e complete com água fervente. Quando o arroz estiver cozido, desligue o fogo e tampe a panela da Ceraflame por 5 minutos antes de ir para mesa. Feito isso, coloque os tomates e os ovos por cima do arroz, regue com azeite e sirva.



Foto: John Dux



Pescada e Camarão d Latouche

by Chef Jair Brum

Produto utilizado: Moquequeira Ø28cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

500g de pescada branca
250g de camarões rosa médio
200g de carne de caranguejos
100g de azedinha (vinagreira)
100g de João gome
80g de cebola branca
100g de tomates maduros
50g de cada pimentão vermelho, amarelo e verde
20g de coentro
5g de pimenta do reino branca
10g de pimenta de cheiro
50ml de suco de limão
200ml de vinho branco
100g de farinha amarela
Sal
Azeite extra virgem

Modo de Preparo:

Limpe a pescada, cortando em postas de 250g cada. Tempere com sal, limão, azeite e pimenta do reino, reserve. Limpe os camarões, e deixe marinar no vinho branco com os pimentões em cubos, reserve. Cozinhe a vinagreira e o João gome com cebola, tomate, coentro, sal e pimenta. Ainda quente passe na peneira para virar purê, leve ao fogo com azeite e deixe reduzir a 1/3, reserve. Tempere a carne de caranguejo com sal, pimenta do reino e azeite extra virgem, leve ao forno por aproximadamente 5 minutos, a 180ºC. Retire do forno. Misture o coentro picado com a farinha amarela até formar uma farofa e coloque em cima da pescada, reserve. Pegue o purê e coloque na caçarola Ceraflame, adicione a pescada e os camarões marinados leve ao forno lento por 10 minutos logo após sirva.


Foto: Jair Brum
Ceraflame
100% Cerâmica

Mungunzá

by Chef Clovis Lima

Produto utilizado: Frigideira Premiere Ø20cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

1 pacote de milho para canjica
1 litro de água
½ litro de leite
1 lata de leite condensado
200ml de leite de coco
200ml de creme de leite
Canela em pó
Cravo

Modo de Preparo:

Deixe o milho de molho em água da noite para o dia, depois escorra e coloque na panela de pressão com 1 litro de água, o cravo e a canela. Deixe cozinhar por cerca de 45 minutos. Coloque o milho cozido na panela da Ceraflame (pode escorrer o restante da água), acrescente o leite, o leite de coco, o creme de leite e o leite condensado. Leve ao fogo, mexendo de vez em quando, até secar um pouco e engrossar, não deixe secar muito. Coloque a canela por cima!



Foto: Clovis Lima



Cazuela Atacamenã de Gallina Selvaje

by Chef Carolina Labaki

Produto utilizado: Sopeira Ø24cm preta - Ceraflame

Ingredientes:

1 galinha caipira
2 cebolas cortadas em cubos pequenos
3 batatas cortadas em pedaços médios
2 milhos inteiros cortados em 3 (cada um)
¼ de uma abóbora cortada em cubos médios
2 cenouras cortadas em tiras
1 pimentão verde cortado em tiras
Coentro a gosto
Sal e pimenta a gosto
Água suficiente para cobrir os ingredientes
Azeite de oliva

Modo de Preparo:

Em uma panela da Ceraflame, com um pouco de azeite, doure a cebola, o pimentão, a cenoura e a galinha. Adicione as batatas, o milho, a abóbora, o sal, a pimenta e cubra tudo com água quente. Em fogo médio, deixe ferver até que os vegetais e a galinha estejam cozidos. Servir com coentro fresco picado!

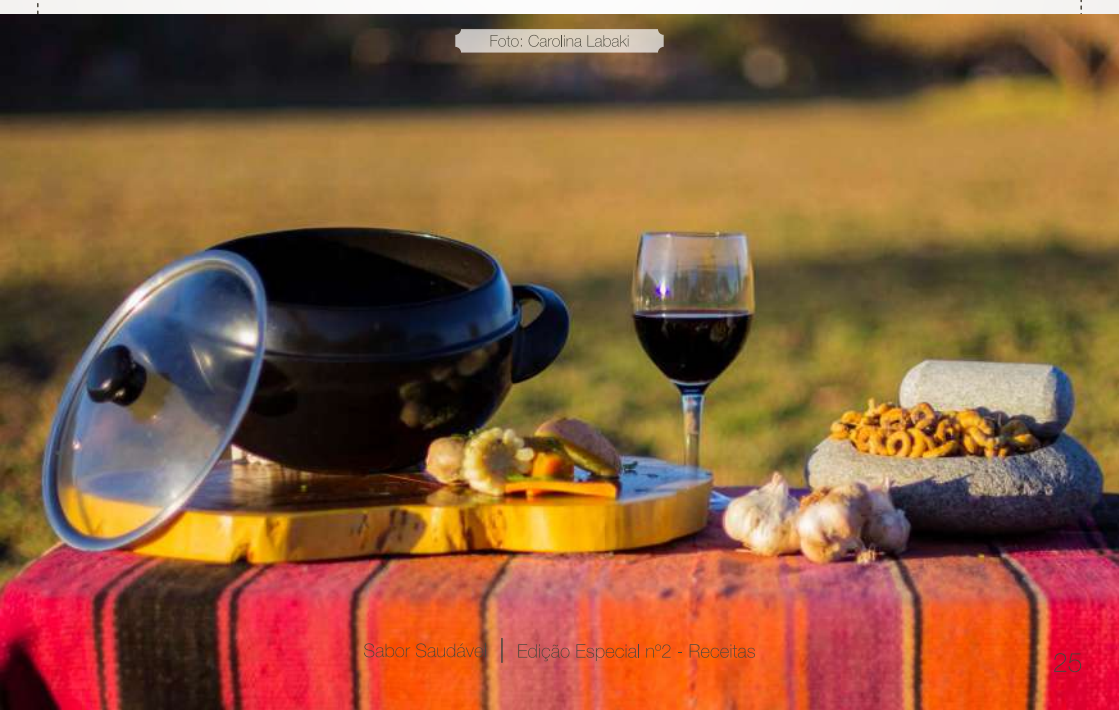


Foto: Carolina Labaki



Pulmay - Curanto em Olla

by Chef Alejandra Faundez

Produto utilizado: Caçarola buffet Duo+ Ø28cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

200g de Frango Drumette
200g de Costeleta de Porco defumada (pequena)
2 unidades de linguiça tipo chorição português
200g de Vôngole
500g de Polvo (tentáculos cozidos)
200g de camarão médio com casca
5 unidades de Vieira com concha
300g de Batata Asterix pequena com casca
450ml de vinho Sauvignon Blanc
100ml de caldo de peixe
40ml de óleo de girassol
2 unidades de cebola branca
8 dentes de alho com casca
1 unidade de pimenta dedo de moça
Pimenta do reino branca em pó
3 galhos de tomilho fresco
Sal e coentro a gosto
2 unidades de limão siciliano

Modo de Preparo:

Higienizar o coentro e reservar. Limpar os tentáculos de polvo e cortar em pedaços grandes. Temperar o frango com sal e pimenta do reino branca. Limpar o excesso de gordura e separar as costelas de porco. Escaldar uma vez. Cortar as batatas em quatro gomos. Tirar a pele e cortar a linguiça em rodelas grossas. Cortar a cebola em pétalas grossas. Na caçarola da Ceraflame, aquecida em fogo baixo com um fio de óleo, selar o frango até ficar dourado. Adicionar a linguiça e os dentes de alho, selar por alguns minutos. Agora, acrescentar os outros ingredientes em camadas, as costelas de porco, as batatas, a cebola, o vôngole, o camarão, a vieira e o polvo. Finalizar com vinho branco e caldo de peixe e parte do coentro. Ajustar o sal. Cozinhar na caçarola fechada por aproximadamente 20 minutos, até os ingredientes estarem cozidos. Servir na própria caçarola decorado com gomos de limão e pimenta dedo de moça.



Foto: VELASCO & LIMA



Puchero a la criolla

by Chef Andrea Rosas

Produto utilizado: Caçarola Premiere Ø20cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

1,5kg de rabada
2 paios
3 unidades de alho poró
1 maço de cebolinha (utilizar somente a parte branca da base)
6 talos de aipo
½kg de cenouras
½kg de batatas
½kg de batata doce
½kg de abóbora japonesa
4 milhos
½kg de grão de bico cozido
Azeite a gosto
Sal grosso
Louro

Modo de Preparo:

Corte a rabada, sempre respeitando a divisão dos ossos, o paio em rodelas grossas e o alho poró ao meio, no sentido longitudinal. Corte a cebolinha, o aipo e a cenoura em rodelas. Descasque as batatas, a batata doce e a abóbora e corte em pedaços grandes. Corte os milhos ao meio e reserve. Com uma panela grande da Ceraflame, sele a rabada no azeite, adicione o paio, alho poró, a cebolinha, o aipo e as cenouras. Adicione água, duas folhas de louro e um punhado de sal grosso. Deixe ferver por 30 minutos. Incorpore as batatas e as batatas doce. Deixe ferver por mais 7 minutos. Adicione a abóbora, os milhos, o grão de bico e mais um punhado de sal grosso. Continue fervendo até que as hortaliças estejam "al dente". Antes de servir, finalize com o azeite. Se desejar separar o caldo e servir a parte, também é uma boa opção.



Foto: Estúdio Gastronômico



Guiso de Lentejas

by Chef Bruno Castro

Produto utilizado: Caçarola buffet Duo+ 28cm alecrim - Ceraflame

Ingredientes:

1 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 pimentão vermelho pequeno cortado em tiras
1 lata de tomate pelado
1 cenoura grande cortada em cubos médios
350g de abóbora em cubos
400g de lentilha
1 salame fresco
400g de bacon em cubos
20ml de azeite de oliva
2 litros de caldo de legumes
Salsa
Sal
Pimenta do reino
Cominho
Azeite de oliva

Modo de Preparo:

Deixe as lentilhas de molho de um dia para o outro, ou, por pelo menos 2 horas. Em uma caçarola da Ceraflame, adicione o azeite para aquecer, em seguida o salame - já cortado em cubos grandes - e o bacon, deixe refogar. Acrescente a cebola, alho e pimentão e refogue. Em seguida, junte a cenoura, abóbora e as lentilhas. Adicione o caldo e deixe cozinhar por aproximadamente 25 minutos. Após o tempo de cozimento, adicione os tomates juntamente com o molho da lata. Tempere com sal, pimenta do reino e uma pitada de cominho. Salpicar a salsa e servir com arroz branco.



Foto: Bruno Castro



Sopa Criolla

by Chef Paula Labaki

Produto utilizado: Frigideira Duo+ Ø20cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

2 colheres de azeite
400g de bisteca
½ xícara de cebola picada
2 xícaras de tomate sem pele e sem semente picados
3 colheres de aji amarelo
1 colher de orégano seco
1 colher de extrato de tomate
2 litros de caldo de carne (caseiro)
100g de macarrão cabelo de anjo
2 xícaras de batata em cubos
1 xícara de leite evaporado
6 ovos pochet
12 torradas de pão italiano
¼ xícara de coentro
Sal e Pimenta do reino

Modo de preparo:

Aqueça o azeite em uma caçarola Ceraflame, sele as bistecas picadas e cozinhe em fogo médio durante 5 minutos. Coloque a cebola, tempere com sal e pimenta e mexa. Incorpore o tomate, o aji, o orégano e o extrato de tomate. Mescle e cozinhe mais 5 minutos. Coloque o caldo de carne, tampe a panela e deixe cozinhar até a carne estar bem macia. Agregue as batatas e, quando elas estiverem quase macias, coloque o cabelo de anjo e deixe até estar cozido. Retire do fogo, agregue o leite evaporado, mexa bem delicadamente. Coloque os ovos pochet dentro de cada prato e as torradas para acompanhar. Decore com o coentro.


Foto: Paula Labaki
Cerafiame
Cerafiame



Saice

by Chef Checho Gonzales

Produto utilizado: Caçarola Duo^{+} Ø24cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes para o Saice:

2,2kg de acém
12g de orégano
12g de cominho
12g de páprica picante
220g de cebola bruinoise
440g de tomate brunoise com semente
12g de salsinha picada
20g de molho de pimenta
60 batatas bolinhas
400g de ervilha
Sal
Cerveja

Ingredientes da Salsa Cruda:

220g de cebola branca a juliana
1 maço de salsinha
Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo do Saice:

Corte a carne em tiras bem finas, rasgando-a com puxões laterais, sempre indo contra a fibra. Tempere a carne com o orégano, o cominho, a páprica e o molho de pimenta. Em uma panela, doure a carne, a seguir junte a cebola, o tomate e a salsinha. Use sal a gosto e tampe a panela para que os ingredientes soltem seus sucos. Para finalizar, junte as ervilhas e, se quiser, acrescente cerveja para dar mais gosto ao caldo. Sirva com as batatas cozidas e, se gostar, o arroz branco é um bom acompanhamento.

Modo de preparo da Salsa Cruda:

Junte todos os ingredientes, misture e sirva com o Saice.



Foto: Checho Gonzales



Sopa Paraguaia

by Chef Diego Mello

Produto utilizado: Assadeira Duo 26x36cm curaçau - Ceraflame

Ingredientes:

300g de farinha de milho
150g de cebola
100 ml de óleo
200g de queijo colonial
1 litro de leite
6 ovos

Modo de Preparo:

Separe as gemas das claras e reserve. Em uma caçarola da Ceraflame, aqueça o óleo e refogue a cebola cortada em tiras. Resfrie a cebola com o óleo e adicione o leite. Pique o queijo e adicione à mistura de leite, óleo e cebola. Adicione também a farinha. Bata as claras em neve e depois incorpore com as gemas. Misture tudo e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos a 170°C.


Foto: Diego Mello

Sopa Azteca

by Chef Aguinaldo Monteiro

Produto utilizado: Caçarola buffet Terrine Ø28cm curaçau - Ceraflame

Ingredientes:

4 tortillas de milho em juliene fritas
10g de chiles chipotle em lata
4 tomates sem pele e sem semente
½ cebola
1 dente de alho
Sal e pimenta do reino a gosto
1 litro de caldo de galinha
½ xícara de chá de abacate meio maduro, em cubos pequenos
150g de queijo branco, em cubos pequenos
200g de creme de leite
Coentro a gosto

Modo de Preparo:

No liquidificador, coloque o chile chipotle, os tomates, cebola, alho e o caldo de galinha. Em uma caçarola da Ceraflame, cozinhe a sopa, temperando com o sal e a pimenta do reino. Por cima, coloque as tortillas em juliene, também o queijo, o abacate e o creme de leite. É importante colocar as tortillas no momento de servir para que não fiquem murchas.



Foto: Aguinaldo Monteiro



Chili de carne

by Chef Lucia Sequerra

Produto utilizado: Panela Premiere Ø14cm chocolate - Ceraflame

Ingredientes:

500g de carne moída
1 colher de sopa de extrato de tomate
½ unidade de pimenta dedo de moça picada sem semente
2 dentes de alho esmagados
1 cebola grande picada
1 colher de chá rasa de açúcar
1 cubinho de caldo de legumes
Molho inglês a gosto
1 pimentão verde em cubinhos
1 pimentão amarelo em cubinhos
Chili (compra-se em lojas de especiarias em pó)
1 colher de chá de pimenta caiena
Mistura de coentro, salsa e cebolinha verde para polvilhar
80ml de óleo de milho

Para acompanhar:

Cream cheese e salgadinhos do tipo Doritos.

Modo de Preparo:

Refogue a cebola e o alho juntamente com o açúcar. Quando a cebola estiver transparente, junte a pimenta dedo de moça, o chili e a caiena. Adicione o pimentão, refogando rapidamente. Adicione também a carne moída e o extrato de tomates. Esfarele o caldo de legumes e junte o molho inglês. Experimente e corrija os temperos se necessário. Polvilhe a mistura de ervas. Sirva como aperitivo, bem quente, com o cream cheese e os doritos. Fica excelente com torradinhas também!



Foto: Estúdio Gastronômico



Gallo Pinto

by Chef Henrique Fogaça

Produto utilizado: Frigideira Duo+ 28cm alecrim - Ceraflame

Ingredientes:

3 colheres de sopa de óleo
1 cebola picada
5 dentes de alho picados
2 pimentões picados (verde e vermelho)
2 xícaras de chá de arroz cozido
2 xícaras de chá de feijão preto cozido
4 colheres de sopa de molho inglês
Sal a gosto
2 colheres de sopa de manteiga
4 bananas da terra cortadas na longitudinal
½ xícara de chá de folhas de coentro fresco
2 ovos cozidos

Modo de Preparo:

Comece pelas bananas. Derreta a manteiga em uma caçarola da Ceraflame e frite-as lentamente. Enquanto isso, aqueça outra caçarola e, refogue no óleo, a cebola e os dentes de alho. Coloque os pimentões, refogue-os e acrescente o feijão, o caldo e o arroz, misture. Coloque em um prato, guarnecendo com as bananas. Acrescente os ovos e um punhado de coentro em cima. Sirva.



Foto: Henrique Fogaça



Enchilado de Camarones

by Chef Fabio Espinosa

Produto utilizado: Wok Ø32cm preta - Ceraflame

Ingredientes:

1kg de camarões rosa limpos
500ml de passata de tomates
1 talo grande de alho poró finamente picado
2 cebolas roxas cortadas em fatias grossas
6 dentes de alho amassados
2 pimentas dedo de moça fatiadas em rodelas
2 pimentões amarelos fatiados em rodelas
100g de manteiga sem sal
100ml de leite de coco
1 maço pequeno de coentro picado
1 maço pequeno de cebolete picada
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Na Wok Ceraflame, coloque a manteiga, a cebola, o alho poró, alhos amassados, pimentões e pimentas. Refogue bem. Adicione a passata de tomates, o açúcar mascavo e deixe cozinhar por 15 minutos em fogo médio. Adicione o coentro e ajuste o tempero do molho com sal. Adicione os camarões e deixe cozinhar no molho por não mais que 2 minutos. Coloque o leite de coco, a cebolete, ajuste o sal e abafe por 5 minutos. Sirva com arroz branco e bananas fritas ou como recheio de tapas.



Foto: Fabio Espinosa

Hambúrguer

by Chef Paulo Hrushcka

Produto utilizado: Travessa rasa 33x18cm vermelha - Mondoceram Gourmet

Ingredientes:

1Kg de fraldinha sem gordura
300 g de linguiça de pernil apimentada
1 pão francês de véspera embebido em água
1 colher de chá de páprica picante
1 colher de chá de páprica doce
1 colher de chá de curry
½ maço de salsinha picada
½ maço de cebolinha picada
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Moa a carne e a linguiça juntos para que não se formem grumos de linguiça no hambúrguer. Em um bowl, deixe o pão coberto de água até amolecer e, depois, retire completamente a água. Misture todos os ingredientes e acerte o sal e a pimenta. Forme os hambúrgueres e deixe uma hora na geladeira para que fiquem firmes. Grelhe e sirva acompanhado de queijo, cebola roxa grelhada, tomate, alface e pão a seu gosto.



Foto: Rodrigo Hruschka



Cerveja Dry Stout

by Cervejaria Ópera

Produto utilizado: Linha Cervejeiros - Mondoceram

Ingredientes:

3kg de malte pilsen
400g de malte caramelo (25 EBC)
230g de cevada torrada (990 EBC)
200g de malte chocolate (1.500 EBC)
15g de lúpulo Hallertau Magnun
11,5g de fermento US05
240g de açúcar cristal (priming)
15 litros de água primária a 52ºC
12 litros de água secundária a 76ºC
Água primária (água para embeber o malte moído e proceder à mosturação)
Água secundária (água para lavagem do bagaço)

Equipamentos:

Densímetro manual
Termômetro manual
Panela para mostura
Panela para filtração
Panela para fervura
Chiller ou resfriador de mosto
Fogão ou fogareiro
Moinho de grãos
Geladeira com controle de temperatura
Caneco

Moagem: Moer o malte Pilsen separadamente, obtendo uma moagem de cascas intatas, o que auxiliará no processo de filtração. Moer os maltes especiais e cevada torrada, ajustando moinho de forma a obter um material bem triturado para extrair com eficiência a coloração da matéria prima.

Mosturação: Colocar o material moído em água já aquecida - 52°C - mexer e iniciar o aquecimento conforme abaixo, utilizando o termômetro para auxílio e controlando a chama do fogão para aquecimentos que não ultrapassem 10°C por minuto:

52°C por 15 minutos
64°C por 80 minutos
73°C por 20 minutos
78°C por 5 minutos

Proceder ao teste do iodo, pingando uma ou duas gotas de solução de tintura de iodo 2% em uma amostra da mostura. A coloração alaranjada indica total conversão do amido em açúcares simples. Em caso de coloração escura, o repouso deverá ser prolongado e o teste realizado novamente.

Filtração: Esta etapa é responsável pela clarificação do mosto através da filtração do material onde a própria casca da cevada funciona de material filtrante! Nessa etapa deve-se transferir o mosto para uma panela provida de filtro (bazuca) ou fundo falso (chapa perfurada), deve-se deixar o material fluir pela válvula inferior e redirecioná-lo para a pa-

nela novamente, procedimento conhecido como recirculação. Quando o mosto se tornar claro, límpido, coletá-lo em uma panela e proceder à fervura. Continuar o processo de filtração efetuando periodicamente medições de densidade, com a ajuda do densímetro manual.

Fervura: Esta etapa compreende a ebulição do mosto filtrado por período de 70 minutos. Durante a fervura, vários objetivos serão alcançados, a saber, coagulação de proteínas, desenvolvimento de amargor na cerveja, esterilização do mosto, redução de água excedente, assim como eliminação de voláteis indesejáveis como o DMS, substância comum no grão da cevada que deixaria a cerveja com aroma de vegetal cozido.

Decantação / Whirpool: A etapa de decantação é importante para separar do mosto fervido partes de proteínas e partículas de lúpulo não dissolvidas, material conhecido como "trub". A presença desse na cerveja poderia deixá-la extremamente "adstringente", aquela sensação em alguns vinhos tintos ou ao se comer uma banana verde.

Resfriamento: O resfriamento consiste em abaixar a temperatura do mosto recém-fervido para a temperatura de fermentação. Ou seja, resfriar de aproximadamente 90°C para 18°C. Isso é obtido com a utilização de um chiller ou serpentina pela qual passa água da rede à temperatura ambiente, colocada dentro da panela que contém o mosto. Transferir o mosto resfriado para um balde que deverá servir de fermentador.

Fermentação / Maturação: Dosar o fermento seco diretamente no mosto do fermentador, tampá-lo e agitar o conteúdo promovendo assim uma "aeração" ou incorporação de oxigênio. Colocar o balde fermentador em uma geladeira com controle de temperatura e aguardar 4 dias para a fermentação (18°C) mais 15 dias para maturação (5°C).

Engarrafamento / Carbonatação: Preparar as garrafas padrão 600ml e sanitizá-las com água quente ou ácido peracético (encontrado em lojas de produtos para cervejeiros caseiros). Adicionar à garrafa 15ml da solução "priming" (*), que servirá de alimento para o fermento produzir o gás na cerveja, promovendo assim a carbonatação. Encher as garrafas com a cerveja maturada, deixando um espaço de dois dedos pelo menos (head space). Levar as garrafas para a geladeira com controle de temperatura, a 15°C por 7 dias. Posteriormente, baixar para 3°C por 3 dias.

(*) solução priming - Dissolver 240g de açúcar em 1 litro de água, transferir para um caneco e promover a fervura por 15 minutos. Tampar e aguardar esfriar até temperatura ambiente. Dosar 15ml por garrafa de 600ml.

Após esse período a cerveja está pronta para consumo.



Foto: Cervejaria Ópera

Beef and Guinness Stew (ensopado de bife com guinness)

by Chef Monica Rangel

Produto utilizado: Caçarola Duo+ Ø24cm alecrim - Ceraflame

Ingredientes:

400g de alcatra ou coxão mole
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 cenouras
4 batatas
1 cebola branca
2 dentes de alho
2 ramos de tomilho
2 colheres de purê de tomate
1 litro caldo de carne
500ml de Guinness
Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de Preparo:

Corte a carne em cubos. Em uma caçarola quente, frite a carne até dourar, retire-a e reserve. Nesta mesma caçarola, adicione a cebola picada, o alho, as cenouras e as batatas e deixe cozinhar por 5 minutos. Adicione os ramos de tomilho e o purê de tomate e cozinhe mais um pouco. Adicione o Guinness, o caldo de carne, volte a carne para a panela e cozinhe por cerca de 2 horas ou até que a carne fique bem macia. Tempere com sal e pimenta a gosto e sirva imediatamente com purê de batatas.



Foto: Monica Rangel

Pernil Madriense

by Chef Fábio Wahl

Produto utilizado: Assadeira Terrine grande com tampa pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

2,5kg de pernil porco
2 litros de vinho branco
8 dentes de alho com pele
1 ramo de alecrim
1 ramo de manjericão
3 limões (suco e a casca)
2 chili vermelho escala 5
Sal e pimenta preta a gosto

Modo de Preparo:

Em uma caçarola Ceraflame, junte o pernil com o sal e a pimenta, os alhos amassados com a pele e todas as ervas mediterrâneas, incluindo os limões com casca exprimidos. Por fim, junte o vinho branco e deixe curtir por 24 horas. De preferência na geladeira com a caçarola Ceraflame fechada. Após esse tempo, leve ao forno com a temperatura de 180°C e deixe assar por 4 horas. Quando o pernil estiver assado, retire a tampa e deixe grelhar por 20 minutos.



Foto: Fábio Wahl



Pasta Sardenha

by Chef Hindrigo Lorran

Produto utilizado: Wok Ø32cm preta - Ceraflame

Ingredientes:

200g de spaghetti
2 unidades de tomate italiano sem pele
Q B de azeite de oliva extra-virgem
2 dentes de alho em fatias finas
Q B de manjericão e cebolinha
10g de Bottarga gold ralada
10g de Bottarga inteira
1 limão
50ml de Vinho Branco
Q B de sal e pimenta.
1kg de mexilhão fresco com casca

Modo de Preparo:

Cozinhe, em água salgada fervente, o spaghetti até ficar "al dente", reserve. Em uma caçarola Ceraflame coloque os mexilhões limpos com casca com um pouco de água, tampe e ferva por 10 minutos ou até que cozinhe os mexilhões (eles abrirão a casca quando estiverem cozidos), reserve. Aqueça a wok Ceraflame, coloque o azeite e doure o alho, junte os tomates sem pele picados em cubinhos e corrija o sal, deglaceie com o vinho branco e entre com a massa cozida. Desligue o fogo. Misture o spaghetti com a bottarga ralada e a cebolinha picada. Adicione os mexilhões cozidos na massa e esprema o suco de meio limão. Decore com lâminas de Bottaga Gold inteira e manjericão. Finalize com azeite a gosto.



Foto: Hindrigo Lorran

Mousse de Chocolate

by Chef Laysa Durski

Produto utilizado: Mini caçarola 350ml coral - Mondoceram Gourmet

Ingredientes:

150g de chocolate meio amargo
200ml de creme de leite fresco
3 gemas
3 claras
50g de açúcar

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate em banho maria. Bata o creme de leite até que fique firme. Bata as gemas com metade do açúcar e acrescente no creme de leite. Bata as claras com a outra metade do açúcar e reserve. Misture o chocolate derretido com o creme de leite. Acrescente as claras. Leve para gelar. Sirva.

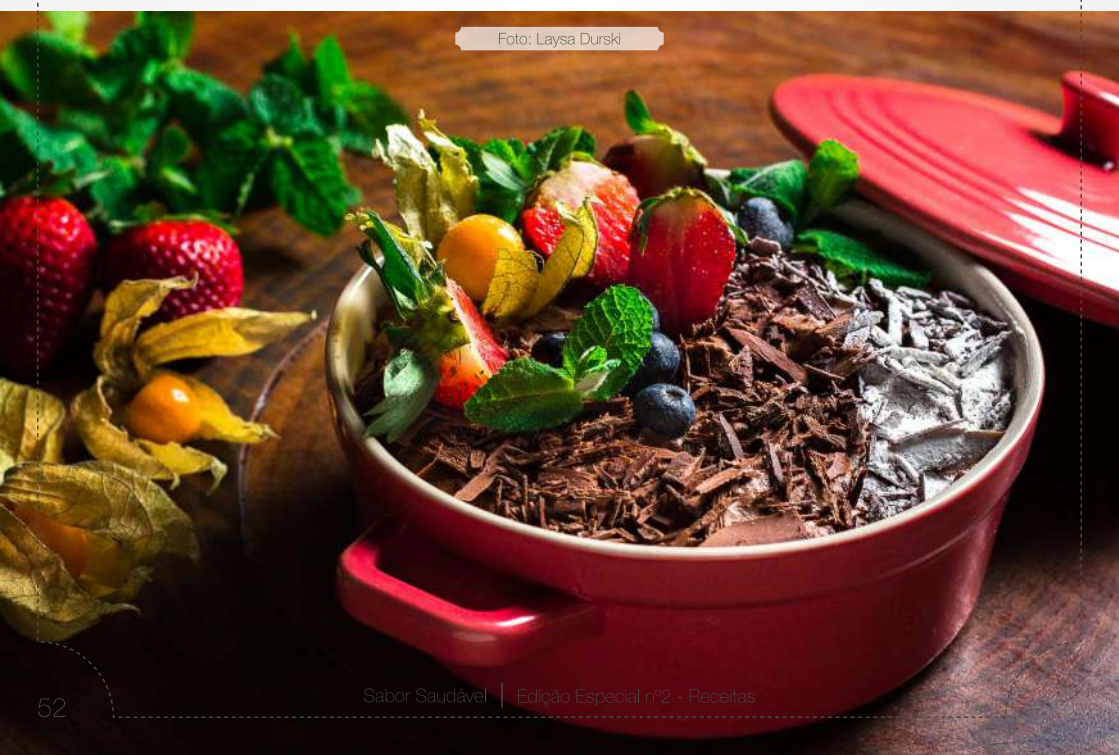


Foto: Laysa Durski

Camarão ao Curry

by Chef Ro Gouvea

Produto utilizado: Moquequeira Ø28cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

1kg de camarão limpo
250g de cebola brunoise
30g de alho picado
50g de curry em pó
25g de páprica picante
1g de anis estrelado
3g de semente de cominho
500ml leite de coco
20g de coentro picado
1g de pimenta preta moída
3g de sal refinado
100ml de azeite

Modo de Preparo:

Tempere o camarão limpo com sal, 30ml de azeite e a pimenta preta moída. Reserve. Coloque a caçarola para esquentar e refogue a cebola brunoise e o alho picado com o restante do azeite. Adicione ao refogado o curry, a páprica picante, as semente de cominho, e o anis estrelado. Refogue por 5 minutos. Adicione o camarão e refogue por mais 5 minutos, acrescentando o leite de coco. Apague o fogo e acrescente o coentro picado. Sirva.



Foto: Ro Gouvea



Hommus Tahine

by Chef Jane Pereira

Produto utilizado: Caçarola Duo+ Ø22m Pomodoro

Ingredientes:

1 lata de grão de bico
2 dentes de alho
4 colheres de tahine
4 colheres de azeite
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Bata tudo no liquidificador até ficar homogêneo. Decore com salsinha e azeite e sirva com pão árabe.

Ingredientes para o arroz com lentilhas e cebolas fritas:

2 xícaras de arroz branco
3 dentes de alho espremidos
3 colheres de azeite
4 xícaras de água
1 colher de chá de sal
1 lata de lentilha
2 colheres de alho frito

Modo de preparo:

Em fogo alto, refogue o alho espremido com azeite, o arroz e o sal. Coloque a água e deixe ferver. Diminua o fogo e tampe a panela até a água secar. Depois misture a lentilha e o alho frito.

Ingredientes da cebola frita:

2 cebolas médias cortadas em tiras
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de açúcar
2 colheres de chá de sal
1 pitada de canela em pó
2 pitadas de pimenta síria
1 pouco de noz-moscada
Óleo pra fritar

Modo de preparo:

Misture todos os temperos com a farinha em uma tigela e misture bem com as cebolas cortadas. Aguarde 5 minutos e comece a fritar a cebola em óleo quente, retirando o excesso da mistura da farinha antes. Coloque em um refratário com papel toalha para que fiquem crocantes. Misture um pouco da cebola frita no arroz e reserve um pouco para decorar.

Ingredientes da Kafta de cordeiro:

1kg de carne de cordeiro moída
1 cebola grande bem picada
3 colheres de sopa de suco de limão
1 colher de sopa de hortelã fresco picado
3 colheres de café de pimenta síria
1 colher de chá de canela em pó
3 colheres de sopa de azeite
12 palitos de churrasco
Manteiga pra untar a assadeira

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes até ficar uma massa homogênea. Divida em 12 porções e molde as kaftas nos palitos (opcional). Asse por 20 minutos em forno a 200°C , vire as kaftas na metade do tempo.



Foto: Marden Mattos



Cheesecake de Spéculoos

by Chef Giovanni Palazzo

Produto utilizado: Travessa rasa 33x18cm amarela - Mondoceram Gourmet

Ingredientes da massa:

135g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
180g de açúcar mascavo
300g de farinha de trigo
3g de sal
6g de fermento em pó
9g de especiarias para spéculoos
30ml de leite

Especiarias para spéculoos:

6g de canela em pó
2g de cravo da Índia em pó
2g de noz-moscada
1g de cardamomo
1g de gengibre em pó
1g de pimenta do reino branca moída

Modo de preparo:

Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme bem fofo e homogêneo. Acrescente a farinha de trigo, o sal, o fermento em pó, as especiarias e o leite, que deve ser acrescentado aos poucos, até formar uma massa bem macia e que não grude nas mãos. Reserve a massa por 30 minutos antes de colocar na forma de cheesecake.

Ingredientes do cheesecake:

1kg de cream cheese em temperatura ambiente
250g de açúcar
8 unidade de ovos
6g de canela em pó
2g de cravo da Índia em pó
2g de noz-moscada
1g de cardamomo
1g de gengibre em pó
1g de pimenta do reino branca moída

Modo de preparo:

Bata o cream cheese com as especiarias e as 250 gramas açúcar até adquirir uma consistência homogênea. Acrescente os ovos na mistura, um a um, e mexa até incorporar por completo. Asse em forma de 30 cm de diâmetro untada (preferencialmente de fundo removível) a 180°C por cerca de 1 hora e 40 minutos ou até o centro ficar firme. Depois de assado, leve o doce à geladeira por no mínimo 8 horas antes de desenformar e cortar.

Ingredientes da calda:

300g de açúcar
100ml de suco de maracujá
1 unidade de manga madura cortada em cubos médios
2 unidades de pêssegos maduros cortados em cubos médios
75g de damasco turco cortado em quatro partes
75g de damasco argentino cortado em quatro partes
75g de abacaxi cortado em cubos médios
3 unidades de cardamomo macerados
4 unidades de anis estrelado
Cravo e canela a gosto

Modo de preparo:

Para fazer a calda, aqueça, em fogo baixo, uma frigideira grande Ceraflame. Adicione o açúcar em porções pequenas (aproximadamente 2 colheres de sopa de cada vez) esperando que ele derreta primeiro para então acrescentar as outras porções. Quando o caramelo estiver pronto, adicione o suco de maracujá e mexa até derreter todo o caramelo, que endurecerá assim que o suco for adicionado. Por fim, agregue todas as frutas e especiarias e deixe ferver até obter uma consistência de calda.

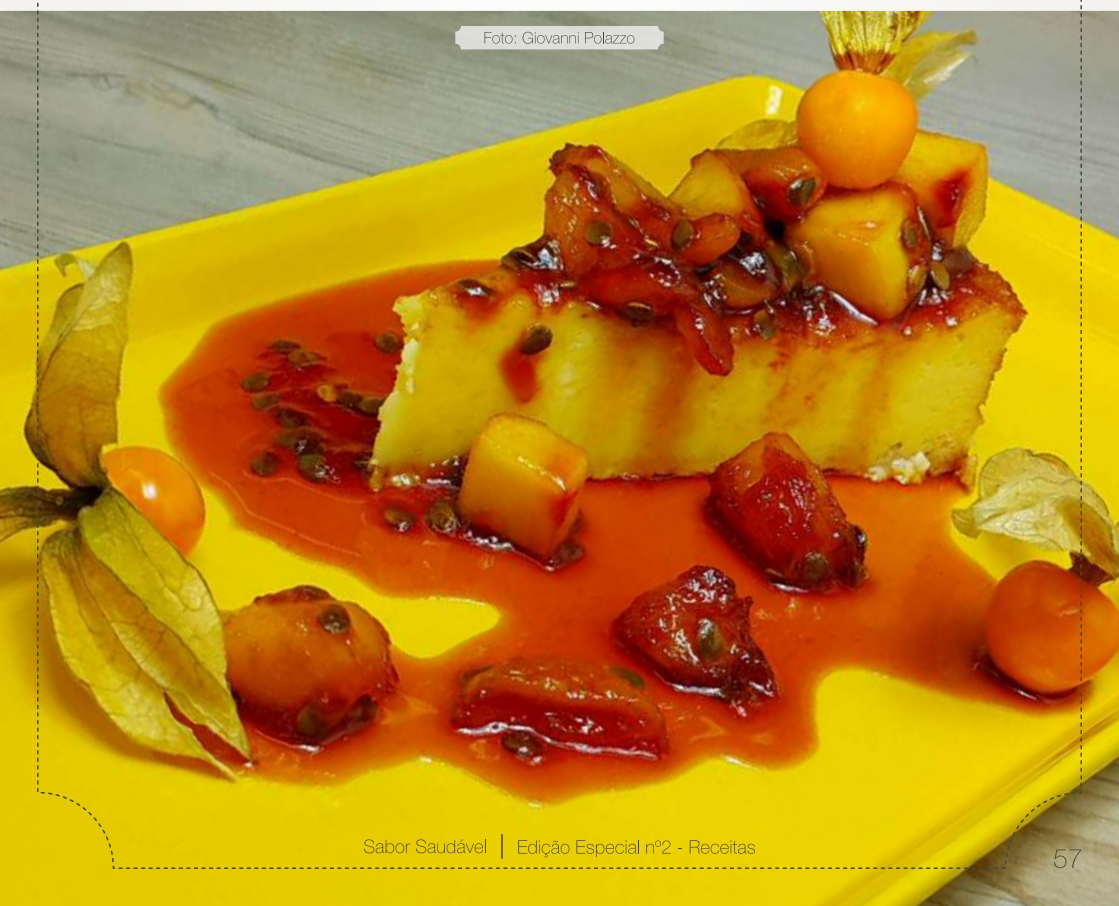


Foto: Giovanni Polazzo



Holopti

by Chef Junior Durski

Produto utilizado: Assadeira Terrine grande com tampa alecrim - Ceraflame

Ingredientes:

500g carne moída
1 cebola grande picada
3 dentes de alho
2 tomates picados (fazer molho)
2 colheres de cheiro verde
3 xícaras de arroz cozido
1 repolho grande
Óleo
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Refogue a cebola e o alho com 2 colheres de óleo, acrescente a carne e frite. Tempere com o sal e a pimenta. Acrescente o cheiro verde no final. Tire o talo do repolho e leve para escaldar as folhas em água fervente. Vá retirando as folhas de fora e rasgando-as na metade. Misture a carne moída refogada com o arroz. Em cada metade de folha de repolho, coloque o arroz misturado com a carne fazendo um "charutinho". Forre uma assadeira com folhas de repolho, coloque os charutos e jogue em cima uma mistura de 2 colheres de molho de tomate, ½ copo de água e uma pitada de sal. Deixe cozinhar e sirva.



Foto: Junior Durski



Kaiserschmarren

by Chef Thiago Faro

Produto utilizado: Frigideira Premiere Ø20cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

4 claras de ovo
4 gemas
60g de açúcar cristal
120g de trigo
250ml de leite
60g de uva passa
40g de nozes
50g de damasco
20g de avelã
1 colher de sopa de açúcar de baunilha
1 colher de sopa de rum
1 pitada de sal
100 g de manteiga para a cocção
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de preparo:

Macere as passas no rum durante uma hora. Misture bem o leite, as gemas, a baunilha e o trigo até formar uma massa bem lisa. Bata as claras com o açúcar cristal e o sal até ficarem bem firmes e some à massa com delicadeza. Aqueça a manteiga numa frigideira Ceraflame, derrame a massa, polvilhe as passas e inicie a fritura no fogão; vire e asse em forno pré-aquecido a 200°C por 8 a 10 minutos. Rasgue a massa assada em pedaços com o auxílio de dois garfos, polvilhe um pouco de açúcar cristal e volte ao forno por mais alguns instantes. Sirva polvilhando fartamente com açúcar de confeiteiro, as nozes, os damascos e as avelãs.



Foto: Thiago Faro



Goulash

by Chef Heiko Grabolle

Produto utilizado: Caçarola Duo^{+} Ø22cm alecrim - Ceraflame

Ingredientes:

800g de coxão duro
40ml de óleo de canola
800g de cebola
30g de manteiga
5 dentes de alho
Páprica doce ao gosto
40g de extrato de tomate
Ervas secas como louro, alecrim e tomilho
300ml vinho tinto demi-seco (para a receita foi utilizado um Pinot Noir)
Sal e pimenta do reino preta
Aproximadamente 1 1/2 litro de caldo de carne

Modo de Preparo:

Cortar a cebola em cubinhos pequenos e a carne em cubos maiores de 2 a 3 cm. Refogar primeiro a cebola com o óleo por alguns minutos. Adicionar a manteiga e continuar refogando. Em seguida, acrescentar o alho e a páprica doce. Misturar e refogar por mais alguns minutos. Adicionar o extrato de tomate. Refogar novamente e juntar a carne. Após 10 minutos adicionar as ervas e deglaçar com o vinho tinto e aguardar até ferver. Em seguida, adicionar a metade do caldo. Ferver em fogo baixo até duas horas colocando mais caldo se necessário. Acerte o sal e a pimenta. A dica para obter um bom caldo do Goulash é ferver por um longo tempo para reduzir e concentrar o caldo! A carne deve cozinhar no próprio caldo. Não use farinha para engrossar. Depois de duas horas, verificar a consistência da carne que deve estar macia e o molho com uma consistência cremosa.



Foto: Heiko Grabollé

Fondue de Framboesa com Crouton Amanteigado e Frutas

by Chef Marco Aurélio Piccoli

Produto utilizado: Conjunto para fondue pomodoro - Ceraflame

Ingredientes para o creme de framboesa:

340g de chocolate branco
160g de creme de leite fresco
150g de framboesas frescas
45ml de pasta de framboesa (para aromatizar sorvetes)

Modo de preparo do creme de framboesa:

Bata as framboesas frescas em um liquidificador até virar um purê e reserve. Pique o chocolate e derreta lentamente em banho-maria. Em uma caçarola, leve à fervura o creme de leite. Verta lentamente um terço da mistura fervente sobre o chocolate previamente derretido. Com uma espátula, misture energicamente, descrevendo pequenos círculos, a fim de criar um núcleo elástico e brilhante. Incorpore mais um terço do creme de leite e continue mexendo da mesma forma. Em seguida, incorpore o restante do creme, sempre mexendo. Para finalizar, adicione o purê de framboesas frescas e a pasta de framboesa. Passe essa mistura para a panela de fondue e aqueça sem deixar o creme ferver.

Ingredientes para os Croutons Amanteigados:

280g de manteiga sem sal
340g de açúcar refinado
14g de zestes de limão siciliano
½ colher de chá de sal
340g de farinha de trigo
70g de amido de milho
11g de fermento em pó
450g de ovos

Modo de preparo dos Croutons Amanteigados:

Coloque na tigela da batedeira a manteiga, o açúcar, as zestes de limão, o sal e bata em velocidade média até que a mistura fique homogênea e de cor clara. Peneire, juntos em um bowl, os ingredientes secos (farinha, amido e o fermento). Agregue as misturas alternadamente com os ovos e mexa até ficar homogêneo. Coloque em uma assadeira de 20cm de diâmetro e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C até que espetando um palito, este saia limpo. Deixe a massa descansar de um dia para o outro. No dia seguinte, corte a massa em cubos de 2 cm e leve para torrar em forno pré-aquecido a 180°C até que os cubos fiquem ligeiramente dourados. Desligue o forno e deixe os croutons até que o forno fique completamente frio.

Ingredientes para acompanhamento:

1 maçã verde cortada em gomos
100g de framboesas frescas
10 morangos cortados ao meio
1 carambola cortada em estrelas
½ abacaxi cortados em cubos
1 kiwi cortado em gomos

Montagem:

Acenda a panela de fondue, lembrando sempre de não deixar o creme de framboesa ferver. E guarneça com as frutas e os croutons amanteigados.

Foto: Marco A. Piccoli





Gulyás

by Chef Daniela Testa

Produto utilizado: Caçarola Duo+ 28cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

1kg de músculo
2 colheres de sopa de farinha de trigo
80ml de óleo vegetal
2 cebolas médias cortadas em cubos
4 cenouras médias em cubos
2 ramos de salsão
1 pimentão vermelho sem sementes e cortado em cubos
5 dentes de alho amassados
4 colheres de sopa de páprica doce
1 colher de sopa de sementes de cominho esmagado
4 colheres de sopa de molho de tomate
3 folhas de louro
2 litros de caldo de carne
4 batatas descascadas e cortadas em cubos pequenos
Sal
Pimenta do reino moída

Modo de Preparo:

Corte a carne em cubos médios. Em uma tigela grande misture a farinha com uma colher de chá de sal e pimenta. Acrescente a carne e misture para que todas as partes fiquem cobertas com farinha. Aqueça bem a caçarola com um pouco do óleo, sele aos poucos todos os cubos de carne, tomando cuidado para não cozinhar a carne e sim, selar. Reserve a carne. Na mesma caçarola, coloque mais um fio de óleo e doure a cebola, o salsão, o pimentão e o alho. Acrescente à carne selada, a páprica, o cominho, o molho de tomate e as folhas de louro e, em seguida, despeje o caldo de carne. Mexa bem, tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por pelo menos 1 hora e 30 minutos ou até que a carne esteja macia. Adicione as batatas e as cenouras e continue cozinhando por mais 30 minutos. Ajuste o tempero se necessário.


Foto: Daniela Testa



Polenta Cremosa com Ragú de carne de sol e bicos de requeijão

by Chef Patrick Vinicius

Produto utilizado: Caçarola Duo+ Ø24cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

800g de carne de sol dessalgada e desfiada
40g de azeite de oliva
200g de cebola brunoise
10g de alho moído
300g de tomate italiano concassé
200g de cenoura brunoise
100g de salsão brunoise
300g de vinho tinto
1 unidade de bouquet garni
1 unidade de pimenta dedo de moça sem sementes brunoise
Sal e salsinha a gosto

Ingredientes da Polenta Cremosa:

1,6 litros de leite integral
150g de fubá cozido
1 unidade de cebola piquée
200g de queijo minas meia cura ralado
Sal a gosto

Ingredientes da Cobertura:

300g de requeijão firme
Brotos de salsinha, coentro e manjericão

Modo de preparo:

Ragú: Refogue, na caçarola Ceraflame, o azeite de oliva, a cebola, o alho, o salsão, a cenoura e o bouquet garni. Em seguida, adicione a carne de sol e refogue mais um pouco. Acrescente o vinho e reduza. Após reduzir, coloque o tomate concassé e a pimenta dedo de moça e cozinhe em fogo baixo, sempre adicionado caldo de carne para manter a umidade. Cozinhe até chegar no ponto de Ragú cremoso. Finalize com salsinha e corrija o sal, reserve.

Polenta: Na caçarola Ceraflame, adicione o leite, o fubá e a cebola piquée (homogeneizar antes de ir ao fogo). Em fogo médio, mexa até ferver e ganhar consistência cremosa. Baixe o fogo e cozinhe por mais 20 minutos ou até que a polenta esteja completamente cozida. Após desligar o fogo, coloque o queijo minas e misture mais um pouco.

Montagem:

Intercale a polenta com colheradas de Ragú e bicos de requeijão cremoso. Finalize com brotos de salsinha, coentro, manjericão e regue com muito azeite extra virgem.



Foto: Patrick Vinicius



Moussaká

by Chef Fernanda Dornelas

Produto utilizado: Moquequeira Ø28cm alecrim - Ceraflame

Ingredientes:

1kg de berinjela
½ xícara de chá de azeite de oliva
2 cebolas picadas
3 dentes de alho amassados
350g de carne bovina moída
350g de carne de cordeiro moída
5 tomates maduros, sem pele e sem semente, picados
1 xícara de chá de vinho branco seco
1 colher de sopa de farinha de rosca
Sal a gosto
Pimenta a gosto
Canela a gosto
Noz-moscada a gosto
3 ovos (claras e gemas separadas)
250g de queijo parmesão ralado grosso
3 copos de leite
3 colheres de farinha de trigo
2 colheres de manteiga

Modo de preparo:

Corte as berinjelas no sentido do comprimento em fatias finas. Salgue e deixe escorrer sobre uma peneira por uma hora. Aqueça metade do azeite e doure o alho e as cebolas. Junte as carnes e mexa bem, até ficar refogado. Adicione os tomates e o vinho e tempere com sal, pimenta, canela e noz-moscada. Deixe em fogo baixo até a carne começar a secar. Retire do fogo e acrescente a farinha de rosca e as claras levemente batidas. Mexa delicadamente e reserve. Aqueça o restante do azeite em uma frigideira Ceraflame e grelhe as fatias de berinjela. Escorra-as em papel absorvente e, em uma assadeira refratária, intercale camadas de berinjela e carne, finalizando com berinjela.

Para fazer o molho branco, coloque em uma panela a manteiga e a farinha de trigo e deixe refogar. Adicione o leite aos poucos, mexendo vigorosamente para não empelotar, até colocar todo o leite e levantar fervura. Reserve. Agora, misture as gemas e metade do queijo ralado ao molho branco e espalhe a mistura sobre a última camada de berinjela. Polvilhe o restante do queijo e leve ao forno para gratinar. Sirva a seguir, bem quente.



Foto: Fernanda Dornelas



Slow-cooked beef & sweet potato cobbler

by Chef Gui Baran

Produto utilizado: Caçarola Duo+ 24cm alecrim - Ceraflame

Ingredientes:

60ml de azeite de oliva
1,8kg de músculo sem osso, cortado em cubos grandes
2 cebolas picadas
2 dentes de alho picados
500ml de caldo de carne
4 folhas de louro
2 colheres de sopa de extrato de tomate
1 pedaço de canela em pau
600g de batata doce, cortada em cubos médios
300g de farinha
60g de manteiga
1 colher de sopa de cebolinha picada
2 colheres de sopa de salsinha picada
65g de cheddar ralado
125ml de leite
1 ovo batido
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Aqueça o azeite em uma caçarola grande da Ceraflame. Sele 1/3 da carne por vez, retire a carne da caçarola e reserve. Repita o processo até selar toda a carne. Na mesma caçarola, refogue a cebola, adicione o alho e doure levemente. Adicione a carne, tomate, caldo, louro, extrato e canela. Tampe e deixe ferver. Quando levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 1 hora. Adicione a batata doce e deixe cozinhar por 30 minutos ou até a batata amolecer. Tempere com sal e pimenta. Enquanto cozinha a carne, coloque a farinha em um bowl. Misture a manteiga na farinha usando a ponta dos dedos. Adicione a cebolinha, salsinha e 40g do cheddar, além do leite e do ovo. Misture então todos os ingredientes em uma tábua enfarinhada com uma faca ou espátula. Abra a massa com as mãos e deixe-a com 2 cm de espessura. Use um aro de 5 cm para cortar 12 discos. Caso não tenha o aro, o corte pode ser feito com um copo americano. Pré aqueça o forno a 200°C. Coloque os discos de massa na borda da caçarola com a carne e o molho. Polvilhe o restante do cheddar nos discos. Asse por 25 a 30 minutos ou até os biscoitos dourarem.



Foto: Gui Baran



Caponata Ceraflame

by Chef Izabela Braga

Produto utilizado: Caçarola Duo+ 24cm alecrim - Ceraflame

Ingredientes:

500g berinjela
500g cebola (cortada em cubos médios)
100g salsão (cortado em cubos médios)
500g tomate cereja (cortado ao meio)
6 dentes de alho picados
7 colheres de sopa de vinagre de vinho branco
25g açúcar mascavo
½ xícara de azeite de oliva
Pimenta do reino a gosto
Sal marinho a gosto
Alecrim fresco a gosto

Modo de Preparo:

Cortar a berinjela em cubos médios, acrescentar uma porção generosa de sal e aguardar 30 minutos para que todo o amargor seja extraído. Lavar em água corrente até que tenha saído todo o sal. Secar com um pano seco e reservar. Em uma caçarola, acrescentar metade do azeite e refogar a berinjela por 8 minutos, até que esteja dourada. Temperar com sal e pimenta do reino e reservar fora da caçarola. Na mesma caçarola, acrescentar o restante do azeite e refogar a cebola e o alho até que estejam dourados. Acrescentar o salsão e o tomate cereja e refogar por 5 minutos. Voltar a berinjela para a panela, adicionar o vinagre, o açúcar mascavo, temperar com mais sal e pimenta do reino, e cozinhar por mais 3 minutos. Finalizar com alecrim picado.



Foto: Ricardo Mereu

Sukiyaki

by Chef Juliano Komay

Produto utilizado: Wok Ø32cm chocolate - Ceraflame

Ingredientes:

400g de contra filé fatiado finamente
100g de cebola em rodelas
200g de tofu em cubos
200g de konnyaku branqueado
8 cogumelos shiitake em fatias
150g de cogumelo shimeji
2 talos de negui (cebolinha japonesa)
1 maço de horenso (espinafre japonês)
100g de moyashi
100g de broto de bambu
40g de manteiga
400g de arroz japonês cozido
4 ovos (opcional)

Ingredientes para o molho:

60ml de saquê
200ml de shoyu
200ml de mirin
50g de açúcar
500ml de caldo dashi

Modo de preparo:

Aqueça a wok, coloque a manteiga, a cebola, a carne e doure levemente. Acrescente o broto de bambu, o moyashi, os cogumelos, refogue e adicione o tofu e o molho até cobrir tudo. Em seguida acrescente o konnyaku, o negui, o horenso e deixe ferver por 5 minutos ou até que os legumes estejam macios. Sirva com uma tigela de arroz e, se desejar, mergulhe a carne já cozida em um ovo batido antes de comer.

Ingredientes para o caldo Dashi:

1 litro de água mineral
10g de katsuoboshi
10g de alga kombu

Modo de preparo do caldo:

Coloque a alga kombu na água fria e aqueça levemente, até aproximadamente 70°C. Retire a alga e coloque o katsuoboshi, mantendo a água aquecida, sem ferver. Quando os flocos decantarem, desligue o fogo e coe o caldo.



Foto: Juliano Komay

Shari (arroz japonês)

by Chef Roseli Yumi Kawamura

Produto utilizado: Linha Matsuri - Mondoceram

Ingredientes:

500g de arroz tipo japonês – Tamaki
700ml de água
120ml de tempero de arroz (Sú)

Modo de Preparo:

Lave o arroz no mínimo três vezes. Coloque o arroz e a água na caçarola, em fogo alto, até ferver e a água começar a transbordar. Abaixe o fogo, e deixe por cerca de 20 minutos. Apague o fogo e deixe descansar durante 5 minutos.

Ingredientes para o Sú:

750ml de vinagre de arroz – Sakura
500g de açúcar
10g de sal
1 colher de chá de Ajinomoto
Kombu – 2 cm

Modo de preparo do Sú:

Coloque todos os ingredientes em uma caçarola. Mexa até a dissolução do sal, açúcar e Ajinomoto. Cozinhe em fogo baixo e, antes de levantar fervura, retire a espuma da superfície se necessário. Deixe esfriar. Use apenas 120ml da receita para temperar o arroz.

Foto: Estúdio Gastronômico



Costeleta de porco à oriental

by Chef Heloísa Lemos Palhares

Produto utilizado: Caçarola buffet Duo+ 28cm alecrim - Ceraflame

Ingredientes para o molho de ameixa:

15 unidades de ameixa seca sem caroço
30ml de vinagre de arroz
10g de açúcar
10 unidades de pimenta em grão
5 unidades de cravo
5g de gengibre
3 unidades de gaze

Ingredientes para a marinada:

100ml de saquê
2 colheres de sopa de mel
5 colheres de sopa de geleia de ameixa
80ml de extrato de tomate
3 unidades de pimenta dedo de moça
3 dentes grandes de alho
10g de gengibre
2 colheres de sopa de óleo de amendoim
Sal
Pimenta
8 unidades de costeletas de porco
50cm de papel alumínio
150g de vagem macarrão
Óleo de soja
3 dentes de alho
Glutamato monossódico

Modo de preparo do molho:

Coloque as ameixas, o vinagre e um pouco de água para cozinhar. Faça um sachet com as pimentas, os cravos e o gengibre picado grosseiramente, utilizando as gazes. Cozinhe até virar geleia.

Modo de preparo da marinada:

Faça a marinada com o saquê, a geleia, o mel, o extrato de tomate, a pimenta dedo de moça, o alho e o gengibre cortados em brunoise.
Tempere a costelinha com um pouco de sal e pimenta. Mergulhe a costelinha na marinada e deixe, no mínimo, por 30 minutos. Retire um pouco da marinada e coloque as costelinhas para assar envolvido em papel alumínio. De tempos em tempos, vá regando as costelinhas com a marinada. Quando estiverem cozidas, retire o papel alumínio das costelinhas e deixe assar a seco, regando mais algumas vezes com a marinada. Retire quando estiver bem dourada. Corte o alho em brunoise. Limpe as vagens, corte-as, passe o glutamato sobre elas e cozinhe junto com o alho em uma wok.



Foto: Heloisa L. Palhares



Frango Xadrez

by Chef Carlos Eiji Tomimatsu

Produto utilizado: Caçarola buffet Duo+ 28cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

3 unidades de coxa e sobrecoxa de frango
15ml de saquê seco, de cozinha
Suco de ½ unidade de laranja pera
Sal e pimenta do reino moída
2 dentes de alho fresco
1 unidade de pimenta dedo de moça
10g de gengibre fresco
25ml de óleo de soja
3 pimentões: 1 verde, 1 vermelho e 1 amarelo
1 cenoura
1 cebola
4 talos de salsão
75ml de molho de soja light (menos sal)
75ml de fundo de frango
1 colher de sopa de amido de milho
15ml de óleo de gergelim torrado
15ml de água
50g de amendoim torrado sem pele

Modo de Preparo:

Desossar o frango, cortar em cubos de aproximadamente 2 cm e temperar com o sal, o saquê seco, o suco de laranja pera e a pimenta do reino. Picar finamente o alho fresco, pimenta dedo de moça sem sementes e gengibre. Cortar os legumes (pimentões, cenoura, cebola, salsão) em quadrados padrões de 2 cm aproximadamente. Aquecer o óleo na caçarola Ceraflame e fritar o frango até dourar; retirar da panela e reservá-lo. Na mesma caçarola, adicionar um pouco de óleo, juntar o alho, o gengibre e a pimenta dedo de moça e fritar levemente até liberarem aroma. Adicionar o salsão, a cenoura, cebola e pimentão vermelho, amarelo e verde (nessa ordem) sempre mexendo. Com os legumes ainda crocantes, voltar o frango à caçarola e adicionar o molho de soja aos poucos. Mexer. Preparar uma mistura feita com fundo de frango e amido e adicionar à caçarola, mexendo até espessar (caso necessário, adicionar água para ajustar a consistência do molho). Por último, adicionar um fio de óleo de gergelim com o fogo desligado. Finalizar com amendoim torrado por cima.



Foto: Estúdio Gastronômico



Yakissoba Tradicional

by Chef Mauricio Sabino

Produto utilizado: Wok Ø32cm chocolate - Ceraflame

Ingredientes:

1 pacote de macarrão para yakissoba
6 colheres de óleo de soja
1 xícara de chá de filé de frango cortado em tiras
1 xícara de chá de contra filé cortado em tiras
1 dente de alho picado
1 xícara de chá de brócolis cortado em buquês pequenos
1 cebola cortada em cubos grandes
1 cenoura cortada em tiras
1 xícara de chá de acelga cortada em cubos
1 xícara de chá de champignon cortado ao meio
1 xícara de chá de molho de soja (shoyu)
½ colher de sopa de açúcar
½ xícara de chá de água
1 colher de sopa de amido de milho
½ colher de sopa de óleo de gergelim torrado

Modo de preparo:

Cozinhe o macarrão até ficar "al dente ", escorra e reserve. Aqueça bem a wok. Coloque metade do óleo e frite o macarrão. Retire do fogo e reserve. Na mesma wok, aqueça o restante do óleo e frite as carnes. Retire do fogo e reserve. Ainda na mesma wok, doure o alho, o brócolis, a cebola, a cenoura, a acelga e o champignon. Volte as carnes à wok, adicione o shoyu, o açúcar, a água e cozinhe rapidamente por 30 segundos. Adicione o amido de milho dissolvido em um pouco de água fria e mexa até engrossar um pouco. Junte o óleo de gergelim, espalhe sobre o macarrão e os legumes misturados e sirva.

Foto: Mauricio Sabino





Gua Bao

by Chef Marcos Mizoguchi

Produto utilizado: Caçarola buffet Duo+ Ø28cm chocolate - Ceraflame

Ingredientes para o pão:

60ml de água
60ml de leite
300g de farinha
40g de fermente químico
10ml de vinagre de maça
30g de manteiga
50g de açúcar
Óleo

Modo de preparo do pão:

Misture a farinha, o açúcar e o fermento químico. Adicione a manteiga em temperatura ambiente. Acrescente o leite e a água, a 40°C. Acrescente o vinagre. Sove bem a massa. Cubra com um plástico filme e reserve por 1 hora. Divida a massa em pedaços de 50g e abra com um rolo em formato oval. Passe óleo em um lado da massa e dobre. Cozinhe em vapor por 15 minutos.

Ingredientes para a barrigada:

500g de barrigada de porco
20g de alho
5g de gengibre fresco
Pimenta dedo de moça a gosto
20g de açúcar mascavo
50ml de vinho de arroz
5g de mix de especiarias como: cravo, canela, anis, pimenta do reino e erva-doce
1 litro de caldo de galinha
100ml de shoyu
Sal
Folhas de mostarda e coentro
Amendoim torrado

Modo de preparo da barrigada:

Tempere a barrigada com sal fino. Reservar por 1hora na geladeira. Selar todos os lados da barrigada por aproximadamente 2 minutos de cada lado até ficar bem dourado. Retire da caçarola e reserve. Na mesma caçarola, adicione o alho, o gengibre, a pimenta dedo de moça e o mix de especiarias. Acrescente o açúcar mascavo e espere até derreter. Coloque os líquidos (vinho de arroz, shoyu e caldo de galinha ou água). Retorne a barrigada de porco à caçarola. Cozinhe em fogo baixo por 2 horas (tempo mínimo). Adicione água sempre que necessário. Para finalizar o prato, coloque o preparo com a carne suína dentro do pão. Acrescente a folha de mostarda e o coentro, salpique com o amendoim torrado.


Foto: Marcos Mizoguchi
Cerâflame



Arroz de Joias Iraniano

by Chef Denise de Moura Guerschman

Produto utilizado: Forma de pizza Ø35cm chocolate - Ceraflame

Ingredientes:

01 xícara de arroz tipo Basmati
2 ¼ xícaras de água
½ colher de chá de cardamomo em pó
½ colher de chá de canela em pó
½ colher de chá de pimenta síria em pó
½ colher de chá de açafrão em pó
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de sopa de flor de laranjeira
2 colheres de sopa de manteiga ou ghee
1 colher de sobremesa de açúcar
½ xícara de chá de uvas passas brancas
½ xícara de chá de pistaches
½ xícara de chá de amêndoas laminadas
½ xícara de chá de cramberries desidratadas
Raspas de uma laranja
Tâmaras para decorar
Damascos para decorar
Romãs e sementes de romã para decorar
Tiras de cebola roxa para decorar
1 repolho roxo

Modo de Preparo:

Misture as especiarias, o sal e o açúcar na água do cozimento do arroz e aqueça. Frite o arroz no ghee brevemente. Complete com a água. Deixe cozinhar até que esteja quase seco. Coloque então as uvas passa, as cramberries, as amêndoas, os pistaches e a flor de laranjeira. Cozinhe o repolho em água quente até que fique macio. Corte-o pela parte de baixo e recheie com parte do arroz já pronto. Decore raspas de laranja, tâmaras, ameixas, romãs, damascos e tiras de cebola roxa.



Foto: Estúdio Gastronômico



Mehchi Kouça (Aborbinha recheada)

by Chef Fabiano Dias

Produto utilizado: Frigideira Premiere 24cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

2 unidades de abobrinha italiana
300g de arroz de jasmin cozido
500g de pernil de cordeiro sem osso
100g de queijo feta ralado
100g de tomate pelatti
1 cebola picada
4 dentes de alho amassado
150ml de vinho branco seco
200ml de água
100g de quinoa

Ingredientes para o Sour Cream:

100ml de creme de leite fresco
30g de cream cheese
20ml de suco de limão
1 pitada de sal.

Modo de preparo da abobrinha:

Dividir as abobrinhas longitudinalmente. Com uma colher, raspar o centro da abobrinha formando uma canoa. Corte o fundo da abobrinha para que ela não role dentro da frigideira.

Modo de preparo do cordeiro:

Cortar o pernil de cordeiro em pedaços menores e selar em uma frigideira. Reservar a carne. Volte com a mesma frigideira ao fogo e refogue a cebola e o alho. Coloque o vinho branco e a água para deglaçar o fundo. Adicione o tomate pelatti. Acrescente a carne novamente e deixe cozinhar até que se desfie.

Modo de preparo do crocante de quinoa:

Lavar a quinoa em água corrente e remover o excesso de água. Em uma caçarola com óleo, frite a quinoa de 6 a 8 minutos em fogo baixo até que fique com uma cor dourada.

Modo de preparo do Sour Cream:

Bater todos os ingredientes com o auxílio de um fouet até que vire um creme bem consistente. Reserve na geladeira até a hora de servir.

Montagem:

Em um bowl, misture o arroz de jasmin com o cordeiro desfiado e recheie as abobrinhas. Leve ao forno em 150ºC até que a abobrinha esteja bem macia. Cubra com o queijo feta ralado e leve para gratinar. Adicione uma colher de sour cream e salpique a quinoa frita.



Foto: Fabiano Dias

Tagine de Cordeiro com Peras Caramelizadas e Pistache

by Chef Danielo Garramone

Produto utilizado: Tagine Ø28cm chocolate - Ceraflame

Ingredientes:

700g de carne de cordeiro (pernil ou paleta) cortado em pedaços
600g de peras maduras
2 cebolas
2 limões
2 ramos de canela
10g de gengibre ralado
2 pitadas de pistilos de açafrão moídos
30g de mel
50ml de azeite de oliva
50g de manteiga
200g de pistaches sem casca e torrado
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

Descasque as cebolas e corte em rodelas. Coloque-as juntamente com o açafrão, o gengibre, o azeite, o sal, a pimenta e a carne na Tagine. Doure os pedaços de carne em fogo médio, mexendo constantemente. Adicione o ramo de canela e complete com água até metade da altura da carne. Tampe e deixe cozinhar durante 1 hora. Descasque as peras e corte-as ao meio. Coloque imediatamente gotas de limão para não escurecerem. Derreta a manteiga em uma caçarola, acrescente as peras e o mel. Deixe caramelizar em fogo brando e acrescente os pistaches. Retire a carne da Tagine e deixe o molho reduzir para encorpar mais, se necessário. Sirva a carne de cordeiro com as peras e regue o molho do próprio cozimento por cima.



Foto: Danielo Garramone

Tagine de Frango

by Chef Monique Gabiatti

Produto utilizado: Tagine Ø28cm pomodoro - Ceraflame

Ingredientes:

1kg de filé de coxa e sobrecoxa
1 unidade de cenoura em rodelas
1 unidade de alho poró em rodelas
3 unidades de cebolas grandes em rodelas
½ xícara de azeitonas verdes
1 xícara de pistache sem casca
2 xícaras de grão de bico cozido
1 unidade de limão siciliano em rodelas
Azeite
1 xícara de tomate Pelati em pedaços
1 xícara de tomatinho cereja
¼ de xícara de salsinha picada
1 xícara de caldo de galinha
Coentro
1 colher de café de curry
1 colher de café de páprica doce
1 colher de café de páprica picante
1 colher de café de cominho
1 colher de café de gengibre em pó
1 colher de chá de flor de açafrão
1 pau de canela
3 folhas de louro
Tomilho
Pimenta do reino preta
Sal
Azeite de oliva

Modo de preparo:

Tire o excesso de pele do frango e reserve. Coloque o açafrão de molho em 2 colheres de sopa de água quente para liberar sua cor por 10 minutos. Enquanto isso, em uma frigideira, refogue a cebola com uma pitada de sal, em um fio de azeite, até que esteja bem dourada e reserve. Na água do açafrão, com ele dentro, misture todos os ingredientes secos formando uma pasta, esfregue bem nos filés de coxa, acrescente sal, o pau de canela, o tomilho e as folhas de louro. Deixe marinar por 10 minutos. Na frigideira, que foi utilizada para refogar a cebola, grelhe as rodelas de limão e reserve. Na mesma frigideira, sele bem os filés de coxa e reserve. Pegue o caldo de galinha e deglace o fundo da frigideira para não perder nenhum sabor. Para montar a Tagine, faça uma cama com a cebola, arrume os filés de coxa seguindo com a cenoura, tomatinhos e alho poró. Espalhe bem o tomate pelatti em pedaços e o caldo de galinha. Finalize com um fio de azeite, azeitonas, folhas de coentro, pistaches, grãos de bico, salsinha e os tomatinhos cereja. Leve a Tagine tampada ao forno a 180°C por 50 minutos. Sirva com Couscous Marroquino ou Arroz de Jasmin. Você pode acrescentar à sua Tagine damascos secos.



Foto: Monique Gabiatti

Ceraflame cookware
Rua Adolfo Konder, 70
CEP: 89295-000 | Rio Negrinho – SC
SACC: 0800 644 6444 – Fone: 47 3203-5000
sacc@certaceramica.com.br

Ceraflame
cookware

O sabor de uma vida saudável

Acompanhe-nos pelas redes sociais:

www.certaceramica.com.br

Foto: Estúdio Gastronômico