

# Chanfana de Cordeiro

Receita enviada por: Matéria Primma

## Ingredientes:

- 1 paleta de cordeiro de cerca de 2 kg cortada com o osso
- Folhas de hortelã
- 6 cebolas picadas
- 4 grãos de alho
- 5 cravos da Índia
- 1 pedaço de canela em pau
- 2 folhas de louro
- 1 maço de salsinha
- Sal
- Pimenta do reino
- Vinho tinto seco o suficiente
- 1 panela de ferro ou de barro com tampa

## Modo de preparo:

1. Faça um chá com as folhas de hortelã e escale os pedaços de carne deixando por alguns minutos dentro da infusão. Retire do chá e reserve.
2. Forre o fundo da panela com parte da cebola picada e do alho. Coloque a carne por cima, temperada com sal e pimenta. Acrescente os cravos, a canela e os ramos de salsinha. Adicione o restante da cebola com o alho.
3. Cubra a carne com o vinho tinto. Tampe a panela e leve ao forno médio por 3 a 4 horas. Durante o cozimento, abra a panela algumas vezes e, à medida que o vinho for secando, acrescente mais, cozinhando até a carne amolecer. Se for carne de carneiro, o tempo de cozimento é maior e pode variar de 6 a 8 horas.

#### 4. Sirva com Batatas ao Murro.

Obs.: Crédito: Restaurante Claudius Grill

---

## Moussaka

### Ingredientes:

- 2 xícaras mais 3 colheres de sopa de azeite de oliva extra-virgem
- 6 folhas de louro
- 2 paus de canela
- 1 cebola grande bem picadinha
- 900g a 1 kg carne moída
- $\frac{1}{4}$  xícara de extrato de tomate
- 1  $\frac{1}{2}$  colher de chá de canela em pó, além de mais para polvilhar (empanar)
- $\frac{1}{2}$  colher de chá de noz-moscada ralada na hora
- $\frac{1}{4}$  colher de chá de cravo em pó
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho tinto
- 1 colher de chá de açúcar
- 6 a 7 tomates, de tamanho pequeno a médio, picados
- 2 xícaras de água
- 1  $\frac{1}{2}$  colher de chá de sal, além de mais a gosto
- Pimenta do reino moída, a gosto
- 8 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 1 xícara de farinha de trigo
- 4 xícaras de leite
- 4 ovos batidos
- 3 berinjelas grande, cortada em fatias de cerca de 0,5 cm de espessura
- 5 batatas médias, descascadas, cortadas transversalmente

em fatias finas

- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- Manteiga ou mais azeite de oliva para untar refratário (ou assadeira)

Modo de preparo:

1. Aqueça as 3 colheres de sopa azeite de oliva em uma panela no fogo médio a alto. Acrescente as folhas de louro, os paus de canela, a cebola e cozinhe por cerca de 5 minutos. Adicione a carne e cozinhe até que todo o líquido se evapore e a carne fique dourada (cerca de 30 minutos). Adicione o extrato de tomate, 1  $\frac{1}{4}$  colher de chá de canela em pó,  $\frac{1}{4}$  colher de chá de noz-moscada, o cravo e cozinhe por cerca de 2 minutos. Acrescente o vinagre, o açúcar, o tomate, as 2 xícaras de água e deixe ferver. Reduza o fogo para médio a baixo e, com a panela parcialmente coberta, cozinhe até que quase todo o líquido se evapore (cerca de 1 hora e meia). Em seguida, retire do fogo e descarte os paus de canela e as folhas de louro. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Reserve.
2. Para o molho Bechamel, comece aquecendo a manteiga em uma panela no fogo médio a alto. Adicione a farinha de trigo e cozinhe até ficar homogêneo (cerca de 2 minutos). Adicione 1  $\frac{1}{2}$  colher de chá de sal, o resto da canela em pó, o resto da noz-moscada, o leite e cozinhe até engrossar (cerca de 10 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Transfira a mistura para um liquidificador e bata com os ovos até ficar homogênea (se quiser, use uma batedeira de bolo ou misture à mão usando uma colher de pau). Reserve.
3. Aqueça o resto (2 xícaras) do azeite de oliva em uma frigideira no fogo médio a alto. Polvilhe (empane) as fatias de berinjela com a canela pó e, em pequenas quantidades, comece a fritar no óleo até dourar

- (aproximadamente 10 minutos). Transfira para um prato forrado com papel toalha para escorrer. Reserve.
4. Cozinhe as batatas em uma panela grande com água e sal, até ficarem quase macias (cerca de 10 minutos). Escorra e transfira para uma tigela de água com gelo para parar o cozimento. Escorra e reserve.
  5. Unte um refratário (ou assadeira) de mais ou menos 25cm x35cm com manteiga ou azeite de oliva e comece a montar as camadas. Espalhe 1 xícara do molho Bechamel e polvilhe com  $\frac{1}{3}$  xícara do queijo parmesão. Espalhe as fatias de batatas sobre o queijo e cubra com as fatias de berinjela. Espalhe o molho de carne sobre as fatias de berinjela e, sobre o mesmo, espalhe o restante do molho Bechamel. Polvilhe com o restante do queijo parmesão e leve ao forno até dourar (cerca de 1 hora).

Rendimento: 12 a 16 porções.

Obs1.: Se achar que a quantidade de azeite de oliva extravirgem é muito grande, substitua as 2 xícaras que serão usadas na fritura da berinjela por óleo vegetal comum e mantenha o restante (as 3 colheres de sopa) que será usado para refogar a carne.

Obs2.: Esta é uma receita que rende muito. Se quiser, reduza os ingredientes para fazer metade da receita.

---

# Salsichas pegajosas

## Ingredientes:

- 30 unidades de mini-salsichas ou 16 unidades de salsichas de tamanho normal
- 3 colheres de sopa geléia de laranja, com ou sem casca
- 1 colher de sopa de mel
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher de sopa de molho de soja
- Papel vegetal (ou manteiga) próprio para culinária para forrar assadeira

## Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno em 180 a 200° C.
2. Em uma panela grande, adicione a geléia, o mel, o suco de limão e o molho de soja. Aqueça em fogo baixo até que a geléia e o mel derretam.
3. Desligue o fogo, junte as salsichas e misture tudo delicadamente, certificando-se que todas as salsichas estejam revestidas.
4. Transfira as salsichas para uma assadeira, previamente forrada com papel vegetal (ou manteiga) próprio para culinária. Leve ao forno e deixe assar por 20 a 25 minutos, sendo que na metade deste tempo deve-se dar uma mexida.
5. Assim que estiverem com uma aparência “dourada”, estão prontas para servir.

Rendimento: 4 a 5 porções.

---

# Ensopado de carne

## Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de óleo de cozinha
- 1 xícara de cebola picada
- 1 colher de sopa de alho picado
- 1 Kg de carne cortadas em “cubos”
- 1/4 colher de chá de pimenta vermelha esmagada ou pimenta calabresa
- 1 folha de louro seca
- 4 cravos
- 2 pedaços de canela em pau
- 2 colheres de sopa de curry em pó
- 1 1/2 xícara de leite fresco (ou leite de coco)
- 2 tomates médios, sendo cada um cortado em 8 pedaços , a partir do topo (não precisa retirar as sementes)
- 2 colheres de sopa de gengibre picado
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1/2 colher de chá de sal

## Modo de preparo:

1. Aqueça o óleo em uma panela e refogue a cebola e o alho.
2. Adicione a carne e deixe cozinhar até que a cor se torne marrom claro.
3. Em seguida, adicione a pimenta vermelha esmagada (ou pimenta calabresa), a folha de louro, os cravos, a canela e o curry em pó. Mexa.
4. Acrescente o leite fresco (ou leite de coco). Deixe ferver.
5. Adicione os tomates, o gengibre, o suco de limão e o sal. Mexa e deixe cozinhar até que o molho engrosse e a

carne fique macia.

Rendimento: 6 porções.

Obs.: Sirva com arroz branco.

---

## Carne moída no espeto

Ingredientes:

- 1kg de carne moída
- 1/4 de xícara de salsa fresca, picada
- 1 cebola bem picada
- 4 a 5 dentes de alho bem triturados (amassados)
- 1 colher de chá de pimenta do reino
- 1  $\frac{1}{2}$  a 2 colheres de chá de sal, ou a gosto
- 1/2 colher de chá de páprica doce
- 8 gotas de molho de pimenta, ou a gosto
- 1/2 colher de chá de cominho

Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande misture bem todos os ingredientes com as mãos.
2. Em seguida, coloque a mistura na geladeira por 30 minutos para descansar e refrigerar.
3. Molhe as mãos com água. Pegue uma porção da mistura e faça um formato de salsicha (ou como um charuto grande).

Coloque um espeto (pode ser de metal, de madeira ou de bambu) no centro. Se necessário, pressione um pouco para ficar bem apertado em volta do espeto. Repita este procedimento até terminar, molhando sempre as mãos entre um e outro.

4. Cozinhe em uma churrasqueira de carvão (ou preaqueça um grill ou grelha que se usa em fogão, em fogo médio) e grelhe por cerca de 3 a 4 minutos de cada lado ou até que estejam cozidos por inteiro.
5. Sirva quente.

Rendimento: 4 a 6 porções.

---

## Bolinho de carne recheado com ovo

Ingredientes:

- 7 ovos
- Farinha de trigo, para passar nos ovos
- 1 cebola bem picada
- 1 dente de alho bem amassado
- 2 colheres de sopa de ervas frescas (coentro, salsa e cebolinha), picadas
- 500g de carne moída
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Farinha de rosca (pão), para empanar
- Óleo vegetal, para fritar



## Modo de preparo:

1. Coloque 6 ovos em uma panela com água fria e, lentamente, deixe ferver. Cozinhe os ovos por 12 minutos. Depois, escorra e coloque-os em uma vasilha com água e gelo para parar o processo de cozimento. Escorra-os novamente.
2. Coloque a farinha de trigo em um prato grande raso. Descasque os ovos cuidadosamente e depois passe-os na farinha de trigo para que a superfície deles fique seca.
3. Em uma tigela, coloque a cebola, o alho, as ervas, a pimenta do reino, o sal, a carne moída e o ovo que sobrou. Misture bem para que os ingredientes fiquem bem incorporados. (Se desejar, esta etapa pode ser toda feita com um processador de alimentos.)
4. Coloque a farinha de rosca (pão) em um prato grande raso.
5. Divida a mistura em 6 porções iguais. Espalhe uma porção na palma da mão e evolva um dos ovos cozidos modelando no formato de uma bola. Role a bola sobre uma superfície para alisar e depois passe na farinha de rosca (pão) e reserve.
6. Repita o mesmo procedimento com os outros ovos.
7. Forre um prato com papel toalha.
8. Depois que todos os 6 ovos estiverem empanados na farinha de rosca, coloque o óleo na panela para esquentar.
9. Quando o óleo estiver no ponto para fritura, comece a fritar aos poucos, usando o fogo médio, por 6 a 8 minutos ou até que eles fiquem uniformemente dourados.
10. À medida que for aprontando, vá colocando-os no prato com papel toalha para escorrer bem.
11. Sirva os bolinhos inteiros ou cortados em fatias.

Rendimento: 6 unidades.

---

# Fritada de carne moída com tomate e manjericão

## Ingredientes:

- 250g de carne moída
- 3 colheres de sopa de manjericão fresco picado
- 3 tomates pequenos, picados
- 6 ovos batidos
- 1 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de pimenta preta (pimenta do reino) moída
- 1 colher de sopa de óleo vegetal ou azeite de oliva para refogar
- Óleo vegetal, azeite de oliva ou manteiga para untar

## Modo de preparo:

1. Aqueça o óleo (ou azeite de oliva) em uma panela, coloque a carne e cozinhe por 3 a 5 minutos.
2. Acrescente o manjericão e cozinhe por cerca de 1 minuto. Desligue o fogo e deixe a carne esfriar.
3. Preaqueça o forno a 180° C.
4. Em uma tigela grande, adicione os ovos, a carne cozida com o manjericão, os tomates, o sal e a pimenta. Misture bem.
5. Despeje a mistura em um refratário redondo, previamente untado com azeite de oliva (óleo vegetal ou manteiga).
6. Leve para assar por 20 a 30 minutos, ou até que a

mistura se solidifique, mas preste atenção para não assar demais.

7. Sirva!.

Rendimento: 6 porções.

Obs.: pode ser servido com molho de tomate ou catchup.

---

## Bifes à milanesa

Ingredientes:

- 5 bifes de carne mole
- 1 colherinha cheia de sal
- 2 dentes de alho amassados
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 ovo inteiro batido
- Farinha de trigo
- Farinha de rosca (pão)
- Óleo para fritar

Modo de preparo:

1. Tempere os bifes com o sal, o alho e a pimenta do reino.
2. Depois passe os bifes na farinha de trigo, depois no ovo e depois na farinha de pão.
3. Frite os bifes em óleo quente até dourar os dois lados.

---

# Bifes à florentina

Ingredientes:

- 1kg de carne mole
- 200g de presunto
- 200g de queijo prato
- 2 gemas
- Farinha de rosca (pão)
- Sal, alho e pimenta do reino
- Óleo para fritar

Modo de preparo:

1. Corte os bifes grossos, dê um talho até o meio e depois tempere com sal, alho e pimenta do reino.
2. Recheie com fatias de presunto e queijo.
3. Passe os bifes nas gemas e depois na farinha de rosca.
4. Frite em óleo quente até que os dois lados fiquem dourados.

---

# Picadinho de carne com creme de leite

Ingredientes:

- 1/2kg de carne (alcatra) cortada em tirinhas ou em cubos (temperada com sal e pimenta do reino a gosto)

- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- $\frac{1}{2}$  xícara de água
- 4 tomates picados, sem pele e sem sementes
- 1 colher de sopa de catchup
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de salsa picada
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

1. Numa panela grande coloque o azeite de oliva, frite a cebola e depois o alho.
2. Junte a carne, o sal, a pimenta do reino e frite até dourar.
3. Adicione os tomates, a água e misture. Cozinhe até o líquido reduzir.
4. Adicione o catchup, o creme de leite, a salsa, misture e cozinhe por aproximadamente 2 minutos.
5. Sirva quente com arroz branco.

Rendimento: 4 porções.