

Série comida de boteco:

Leia também:

Bolinho de bacalhau

Bolinho de aipim/mandioca

Bolinho de abóbora com carne seca

Pastel de costelinha

Sanduíche de rosbife

Coxinha de frango

Sardinha Empanada

Série comida de boteco: bolinho de bacalhau

Esta é a receita do famoso bolinho de bacalhau do [Bar do Justo](#). Veja como fazer!

Rendimento: 12 bolinhos

Ingredientes:

- 300g de bacalhau (pré cozido)
- 600g de batata
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 2 colheres de sopa de ajinomoto
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- 2 colheres de sopa de alho poró picado
- 2 colheres de sopa de salsão picado
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de caldo de galinha
- 1/2 colher de sopa de manteiga
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de queijo cheddar

Modo de fazer:

- Misture todos os ingredientes com o bacalhau, exceto o ovo e as batatas (que já devem estar cozidas, espremida e reservadas, formando uma massa homogênea e fria).
- Esta mistura deve ser levada ao triturador até ficar uma pasta.
- Misture esta pasta do bacalhau com as batatas.

- Bata o ovo numa batedeira, e depois misture-o bem com a massa.
- Com todos os ingredientes misturados numa mesma vasilha, é hora de enrolar os bolinhos. Você pode pegar uma porção da massa e enrolar com as próprias mãos no formato e tamanho que desejar.
- Não é necessário congelar ou empanar os bolinhos antes de fritá-los. Leve-os ao óleo quente e retire-os quando estiverem com aspecto dourado. Seus bolinhos de bacalhau estão prontos para serem servidos!

Fotos: Viridiana Brandão

Bar do Justo

Endereço: Rua Alferes Magalhães, 25/29
Bairro: Santana, São Paulo - SP
Tel.: (11) 2979-7195
E-mail: contato@famosobardojusto.com.br

Série comida de boteco: bolinho de aipim

Por Camilla Rezende, do Na Minha Panela | Yahoo! Brasil – sáb, 29 de out de 2011 21:06 BRST

Aipim, macaxeira, mandioca... não importa por qual nome você conhece, é quase certeza de você gostar! E para quem gosta de um petisco gostoso, com gostinho de quero mais e principalmente que não dê tanto trabalho de fazer, esta é a receita perfeita.

Ingredientes:

- 1/2 quilo de aipim (também conhecido como mandioca ou macaxeira)
- 1 ovo grande
- 1/2 colher de café de noz moscada em pó
- 1/2 xíc. de queijo ralado
- Aprox. 1 xíc. de farinha de trigo
- Recheio a sua escolha

Modo de preparo:

- Comece cozinhando o aipim até que ele fique bem macio. Quando ele estiver a ponto de desmanchar, amasse bem até que forme um purê. Deixe esfriar um pouco.
- Com o purê mais frio, misture o ovo, o queijo ralado e a noz moscada, até formar uma massa homogênea. Por causa da liga do aipim, não é necessário utilizar farinha na massa, somente no momento de empanar e um pouco nas suas mãos para facilitar na hora de modelar.
- Caso deseje rechear, siga a orientação da foto acima. O recheio pode ser da sua escolha, carne moída, carne seca, queijo ou calabresa. Empane na farinha e frite em óleo bem quente até que fique completamente dourado por fora.

Série comida de boteco: Bolinho de abóbora com carne seca

Por Fernanda Lopes, especial para o Yahoo! Brasil | Yahoo! Brasil – seg, 21 de nov de 2011 19:32 BRST

Esta receita é do Bar do Sacha, em São Paulo, e é simplesmente uma delícia! Veja como fazer.

Ingredientes:

Para a massa:

- 250g de abóbora
- 150 g de carne seca
- 1 colher de sopa cheia de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 1 colher de chá de azeite
- 1 e 1/2 colher de sopa de purê de batata em pó
- 1 e 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
- Salsa, cebolinha e coentro a gosto
- 1 ovo

Para empanar:

- 2 ovos
- 1/2 copo de leite
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de farinha de rosca

Modo de fazer:

- Comece cozinhando a carne seca. O ideal é deixá-la de molho em água de um dia para o outro ou por várias horas, trocando a água de vez em quando, por duas ou três vezes no total. Depois, escorra a água, coloque a carne na panela de pressão, cubra com água e cozinhe por 20 a 30 minutos. Escorra a água novamente. Desfie a carne.

- Refogue a cebola e manteiga em uma frigideira. Junte a carne seca e os temperos (salsa, cebolinha e coentro).

Fotos: Viridiana Brandão

- Adicione a abóbora, já cozida e amassada, como um purê, e misture bem, para formar uma massa homogênea com todos os ingredientes.
- Após mexer bem, reserve a massa e deixe esfriar.
- Coloque por cima da massa os ingredientes restantes, nesta ordem: azeite, ovo, farinha de trigo e purê de batata em pó para finalizar. Misture tudo com uma colher.
- Para fazer os bolinhos, você deve enrolar a massa com a ajuda de duas colheres, como na imagem acima. Coloque uma porção equivalente a uma colher de sopa cheia, e vá girando esta porção com a outra colher até formar uma massa como a do formato abaixo.
- Depois de prontos, os bolinhos devem ser congelados, pois é preciso que estejam bem durinhos e firmes para empanar. Deixe-os no congelador de um dia para o outro em uma bandeja ou travessa.

O bolinho sendo empanado na farinha de trigo, na mistura de leite e ovos e na farinha de rosca.
- Quando for fritá-los, retire os bolinhos do congelador e prepare os ingredientes para empanar os bolinhos. Você vai precisar de três travessas: uma para a farinha de trigo, uma para os ovos e o leite e uma para a farinha de rosca.
- A ordem para empanar deve ser a seguinte: primeiro, passe os bolinhos na farinha de trigo. Depois, passe-os pela mistura de ovos e leite (segundo o chef, o leite serve para deixar os bolinhos mais macios e com a casquinha menos dura). Finalmente, termine de empanar passando-os na farinha de rosca.
- O próximo passo é fritar, com o óleo em temperatura média. Observe quando os bolinhos emergirem do óleo e estiverem com aspecto douradinho e então retire.

O chef Heleno e Sacha com os deliciosos bolinhos prontos.

Série comida de boteco: Pastel de costelinha e borda recheada de queijo

Por Juliana Tiraboschi, da Redação Yahoo! Brasil | Yahoo! Brasil – sáb, 5 de nov de 2011 02:07 BRST

•

Se você gosta de pastel, vai adorar essa receita. Mas esqueça o pastel de queijo, carne, palmito ou pizza. Esse é diferente. Seu recheio leva uma costelinha bovina fatiada que desmancha na boca de tão bem cozida.

E, em vez do restante da massa ser preenchida por vento, a borda do pastel é recheada com um requeijão nordestino levemente defumado que casa perfeitamente com a carne.

Dá um pouquinho de trabalho para fazer, e a costela demora para cozinhar. Mas vale a pena gastar algumas horas para se deliciar com esse petisco.

Quem ensina a receita é o chef José Maria Vieira, do bar [Veríssimo](#), em São Paulo, que homenageia o escritor Luis Fernando Veríssimo. O prato é criação de Marcos Livi, chef de cozinha e proprietário da casa.

Ingredientes:

(Rendimento: 6 pastéis médios)

- 500 g de costela de vaca
- Sal grosso a gosto
- 200 g de requeijão nordestino, que pode ser encontrado em bons supermercados (se não achar, pode usar requeijão culinário. Neste caso, não use o creme de leite)
- 200 ml de creme de leite fresco (é importante que seja do fresco, não de caixinha)
- 500 g de massa de pastel pronta
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- Pimenta do reino a gosto

Fotos: Viridiana Brandão

Modo de fazer:

- Comece preparando a costelinha. Retire o excesso de gordura da carne. Tempere com o sal grosso. Embrulhe a costela em papel filme, e depois embrulhe em papel alumínio. Leve ao fogo baixíssimo por 12 horas. A carne tem de ficar desmanchando de tão macia.

- Retire a carne do forno e espere esfriar. Corte em tiras finas. Não retire toda a gordura, senão a carne pode ressecar. Reserve.

- Coloque o creme de leite em uma tigela. Acrescente o queijo.

- Misture bem para ficar cremoso. Acrescente uma das colheres do azeite. Misture bem. Coloque pimenta do reino a gosto (sugestão: use meia colher de chá de pimenta). O creme tem de ficar com uma consistência de pasta.

- Coloque o creme em um saco de confeiteiro. Se não tiver, pode improvisar um cone com um furo na ponta com um saco plástico. Ou pode colocar o creme sobre a massa com uma colher mesmo, é que com o saco de confeiteiro é mais fácil. Reserve.

- Coloque a costela fatiada em outra tigela. Acrescente a salsa e a pimenta do reino (mais ou menos meia colher de chá). Acrescente a outra colher de azeite. Misture.

- Abra a massa. Distribua a carne pela massa de modo que forme seis montinhos com o mesmo espaço entre eles. Borrife um pouco de água, para umidificar a massa.

- Distribua faixas de queijo em três dos lados de cada pastel. Deixe um dos lados livre. Cubra a massa e marque com as mãos as divisórias de cada pastel.

- Agora, use um cortador de massa para marcar os limites entre as

bordas de queijo e o recheio central de carne, mas sem recortar totalmente a parte do meio. Agora, recorte e destaque o pastel do restante da massa.

- Ele vai ficar assim.

- Faça o mesmo com os outros.

- Agora é só fritar os pastéis em óleo bem quente. Frite dos dois lados.

- Se quiser, sirva com um vinagrete feito com tomate, cebola e pimentão picado, azeite, vinagre (ou limão), sal, pimenta do reino e salsinha picada. Bom apetite!

Série comida de boteco: coxinha de frango

Por Juliana Tiraboschi, da Redação Yahoo! Brasil | Yahoo! Brasil – sáb, 22 de out de 2011 12:50 BRST

Fotos: Viridiana Brandão

Esqueça aquele salgado massudo, seco e sem-graça. Essa coxinha que nós vamos ensinar a fazer fica crocante por fora e macia por dentro, uma delícia.

Veja também:

[Aprenda a fazer bolinho de arroz](#)

O cozinheiro Francisco Monteiro, o Chico, vai mostrar como fazer uma versão adaptada do salgado servido no bar [Veloso](#). A coxinha de lá é considerada uma das melhores da cidade de São Paulo.

Essa receita rende até 30 unidades. Se quiser fazer uma quantidade menor é só adaptar os ingredientes.

Mãos à obra!

Rendimento:

30 unidades

Ingredientes:

Para o recheio

- 2 peitos de frango
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de alho moído
- Sal a gosto
- Salsinha a gosto
- Colorau a gosto (corante)
- 300 gramas de requeijão para culinária

Para a massa

- 500 gramas de farinha
- 500 ml de água
- 100 gramas de manteiga
- 1 colher de sopa rasa de sal

Para empanar e fritar

- 1 ovo inteiro
- 500 ml de leite
- 1 kg de farinha de rosca
- Óleo (o quanto baste para fritar as coxinhas. Se você fizer poucas por vezes, vai precisar encher menos a panela de óleo)

Modo de fazer:

- Comece preparando o frango. Coloque os dois peitos em uma panela de pressão, cubra com água e cozinhe por uma hora.
- Retire o frango da panela, espere esfriar e desfie a carne. Junte óleo, alho, sal, salsinha, colorau e o requeijão para culinária. Reserve.
- Agora vamos para a massa. Coloque a água em uma panela no fogo médio.
- Acrescente a manteiga e o sal. Derreta a manteiga. Quando começar a borbulhar, acrescente a farinha.
- Mexa bem até que a massa não grude mais. Leva apenas alguns minutos para chegar a esse ponto, então fique atento.
- Desligue o fogo. Espalhe a massa em uma bancada e espere esfriar.
- Unte as mãos com manteiga. Pegue uma bolinha de massa e abra-a na mão.
- Coloque um pouco do recheio e, com a ajuda da outra mão, vá fechando a massa. Molde o formato da coxinha com as mãos.
- Jogue em uma travessa com o ovo misturado com o leite.
- Quando terminar de moldar as coxinhas, passe-as na mistura de ovo e leite e passe uma a uma na farinha de rosca.

- Aqueça o óleo a 150<!--[if gte mso 10]>□ -->°C. Mergulhe as coxinhas na panela até que estejam douradas. Passe pelo papel-toalha para retirar o excesso de óleo.

- Estão prontas! Use salsinha para decorar e bom apetite!

Série comida de boteco: Sanduíche rabanado de rosbife

*Por Redação Yahoo! Brasil | Yahoo! Brasil – sáb, 15 de out de 2011
23:37 BRT*

Quer preparar uma refeição rápida, mas diferente da comida do dia a dia? Experimente esse prato, que acaba de estrear no cardápio do bar Original, em São Paulo.

Ele tem esse nome porque o sanduíche é molhado no leite, como se fosse uma rabanada.

Ingredientes:

- 2 fatias de pão de miga
- 20 fatias bem finas de rosbife
- 3 fatias de tomate
- 5 fatias de mussarela
- 1 ovo
- Leite para empanar
- Parmesão ralado

Modo de preparo:

- Sobre uma fatia de pão de miga distribua o tomate, o rosbife e finalize colocando as fatias de queijo dobradas ao meio.
- Em uma tigela bata o ovo com um pouco de leite e passe o sanduíche inteiro montado como se fosse uma rabanada.
- Com o sanduíche molhado, passe-o em uma travessa com o parmesão ralado até grudar queijo por toda a parte de fora.
- Em uma frigideira, em fogo médio, coloque o sanduíche e deixe por 10 minutos de cada lado até dourar.

Série comida de boteco: Sardinha empanada

*Por Redação Yahoo! Brasil | Yahoo! Brasil – sex, 11 de nov de 2011
20:53 BRST*

Essa receita de Sardinha à Miguel Couto do [bar Pirajá](#), que fica em São Paulo, é super fácil de fazer e ainda é barata.

Cai muito bem com aquela cervejinha ou caipirinha do fim de semana, e é perfeita para abrir o apetite para a refeição principal.

Veja como é simples:

Ingredientes:

- 400g de sardinha (3 filés inteiros) – pode aumentar a quantidade, se quiser fazer mais filés
- Suco de dois limões-taiti
- 50g de farinha de trigo (ou o suficiente para empanar os filés)
- 100g (aproximadamente 1 xícara) de farinha panko (farinha típica da culinária japonesa, parecida com a de rosca. É vendida em alguns supermercados e lojas de produtos orientais. Se não encontrar, pode substituir por farinha de rosca).
- 2 ovos
- Sal a gosto

Modo de fazer:

- Limpe os filés.
- Tempere-os com sal e o suco de limão.
- Empane com farinha de trigo, ovos e a farinha panko.
- Frite em óleo quente.

Fonte: <http://br.mulher.yahoo.com/s%0c3%a9rie-comida-de-boteco--bolinho-de-bacalhau.html>