

2018 – Natal Bem Brasileiro – Receitas

Publicado Por [Brasil Cultura](#) 8 dez 2018 |



A valorização da cozinha brasileira pelos profissionais do fogão e pelo consumidor é muito recente.

O Portal Brasil Cultura tem participação nisso!

Sugestões de receitas doces e salgadas para quem quer fazer uma ceia de **Natal Bem Brasileira** e com muito sabor.

Falar em cozinha brasileira está na moda e os chefs estão percebendo sua importância para fazer uma culinária com raízes próprias, capaz de ganhar respeito no cenário gastronômico mundial pela sua autenticidade.

Mas parece que a maioria dos consumidores ainda tem preconceito em pedir pratos da cozinha brasileira.

“Por isso tenho que colocar esse conceito de forma moderada no cardápio”.

Assim, o site Brasil Cultura aproveita para introduzir releituras de doces brasileiros, como o doce de leite com açafraão, a goiabada cascão com alecrim, o doce de abóbora com cerefólio, mel com coalhada e pimenta aroeira.

Uma idéia quase lúdica de comprar pronto os melhores doces típicos brasileiros e fazer harmonizações diferentes com eles, como as receitas que o Portal da Cultura Brasileira escolheu para fazer uma ceia de Natal contemporânea, baseada nos ingredientes e receitas de nosso país, com um novo olhar.

Um Natal com o sabor de uma galinhada remodelada, de um leve caruru, de uma farofa com frutas secas como a jaca e a banana, a castanha-do-pará e a castanha-de-caju e de uma verdadeira iguaria até hoje pouco valorizada que é a suã com arroz de pequi.

SUÃ DE PORCO E ARROZ COM PEQUI

6 porções

1 kg de suã de porco em pedaços

Farinha de trigo (suficiente para empanar)

1 salsão picado

Óleo de girassol

2 cenouras picadas

1 cebola picada

1 alho-poró picado

1 bouquet de ervas

500 ml de vinho branco

1 vidro de pequi em conserva

200 g de arroz

Sal e pimenta-do-reino

1. Tempere os pedaços de suã com o sal e a pimenta-do-reino.

Empane-os com farinha de trigo e doure-os em uma frigideira com óleo.

2. Em uma panela funda refogue os legumes, coloque o suã, o bouquet de ervas, o vinho branco e cozinhe até quase secar.

3. Cubra com água, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo até que fique macio.

Retire os pedaços de suã e reserve.

4. Separe 3/4 da conserva de pequi.

Use o pequi e o líquido da conserva para fazer um purê no liquidificador e reserve.

Home

Prato Principal

Arroz Completo Na Panela De Pressão

Olá meus queridos e queridas, sejam bem-vindos, hoje vou ensinar a vocês a preparar essa receitinha de Arroz Completo Na Panela De Pressão, para você diferenciar no seu almoço ou jantar em família, inove sempre pessoal e surpreenda toda sua família, é de dar água na boca né, então experimente, é super fácil e prático de fazer, não tem segredo nenhum e o sabor é simplesmente divino.

Não fique de fora dessa, faça para toda a família e amigos, todos vão adorar e pedir muito mais, é o maior sucesso, vão se surpreender com o incrível resultado e claro os elogios já estão garantidos.

Então pegue seu caderninho e sua caneta, anote toda a receitinha e siga todo o passo a passo, não tem erro galerinha, agora sem mais delongas vamos nessa, mão na massa pessoal!

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz cru
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 4 batatas cortadas em rodela grossas
- 2 gomos de linguiça calabresa defumada, cortadas em rodela
- 4 xícaras (chá) de água fria
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 tomate sem pele e sem semente picado
- Sal a gosto (se for necessário)
- 2 colheres de sopa de óleo

COMO FAZER ARROZ COMPLETO NA PANELA DE PRESSÃO

MODO DE PREPARO

1. Coloque na panela de pressão o óleo, a cebola, e o alho, e refogue até que a cebola fique transparente.

2. Retire do fogo e coloque por cima desse refogado os ingredientes na seguinte ordem, formando camadas:

3. Batata, linguiça, tomate, temperos, arroz, caldo de galinha esfarelado, sal, e por último a água fria.

4. Tampe a panela e leve ao fogo.

5. Quando a panela começar a chiar, abaixe o fogo para médio, e conte 10 minutos.

6. Apague o fogo e deixe a pressão sair sozinha.

Não force a saída da pressão, pois, esse tempo com a pressão na panela desligada é necessário para o preparo da receita.

E se você gostou ou tem alguma sugestão deixe seu comentário lá em baixo que é muito importante para nós!

Compartilhe essa receita em seu facebook e curta nossa pagina Pilotando Fogão.

Espero que vocês tenham gostado da Receita De Arroz Completo Na Panela De Pressão e fique atento a nossas novidades que estão chegando por ai, muita coisa boa que você não vai querer perder por nada, então fique ligado em nossas novidades! Aproveite para seguir nosso instagram @pilotandofogaopf

FAROFA COM FRUTAS BRASILEIRAS

6 porções

150 g de manteiga

1 cebola roxa picada em cubinhos

50 g de jaca seca

100 g de banana passa

50 g de castanha-de-caju

50 g de castanha-do-pará

300 g de farinha de mandioca

1 ramo de alecrim

Sal e pimenta

1. Derreta a manteiga em fogo baixo e refogue a cebola por vinte minutos.

2. Junte em seguida as frutas secas cortadas finamente, as castanhas inteiras, o ramo de alecrim e o sal. Cozinhe por mais 10 minutos e adicione a pimenta e a farinha.

3. É importante que esta farofa fique bastante úmida.

GALINHADA

6 porções

1 frango caipira em pedaços

70 ml de vinagre de vinho tinto

1 cebola

2 dentes de alho

1 folha de louro

1 ramo de cheiro-verde (cebolinha e salsinha)

1 colher (chá) de urucum

1 colher (sopa) de extrato de tomate

Sal e pimenta

1. Tempere o frango com o sal, a pimenta, o vinagre, a cebola e o alho.

Deixe marinar por 2 horas.

2. Aqueça uma panela funda e doure bem os pedaços de frango. Junte então o restante da marinada, as ervas, o urucum e o extrato de tomate.

3. Cozinhe em fogo baixo até quase secar.

Cubra então com água, tampe a panela e cozinhe até que o frango esteja bem macio.

CARURU

4 porções

100 g de camarão seco

100 g de castanha-de-caju

1 cebola

1 dente de alho

Suco de limão

30 ml de vinagre

Cheiro-verde e coentro

30 ml de azeite de dendê

200 g de quiabo

1. Em um processador bata o camarão seco e a castanha-de-caju até obter uma massa bem homogênea, coloque água se necessário.

2. Refogue a cebola e o alho finamente picado, e junte então a pasta de camarão. Cozinhe por 15 minutos, adicione o suco de limão, o vinagre e as ervas, misture bem e cozinhe por mais 10 minutos. Coloque então o dendê, apague o fogo e mexa vigorosamente.

3. Sirva em seguida com lâminas de quiabo cruas e também fritas. (O quiabo cru não tem baba)

DOCES DA FAZENDA

Algumas harmonizações de doces tradicionais brasileiros, mas cabem outras criações.

Escolha produtos de boa qualidade.

- Combine a goiabada cascão com folhas de alecrim.
- O doce de goiaba com manjeriço.
- O doce de leite com pistilos de açafreão.
- O doce de abóbora com cerefólio.
- O figo em calda com flores de violeta.
 - Na noite anterior, aqueça a compota com a calda e faça uma infusão de muitas flores de violeta na calda.
 - Deixe retornar à temperatura ambiente.
 - Na manhã seguinte, retire os figos e coe a calda.
 - No momento de servir parta o figo ao meio e decore com uma flor.
- Escolha um queijo-de-minas meia cura, porém macio e polvilhe com pimenta-do-reino moída na hora.
- Aqueça o leite cru a 35°C (pode ser usado um termômetro comum), junte então o coalho, cubra com um pano e deixe descansar por 12 horas.
 - Em seguida, leve à geladeira.
 - Na hora de servir, disponha uma colher num prato, regue com mel e salpique as bagas de aroeira
 - Disponha de maneira delicada cada doce e suas harmonizações e sirva em seguida.

<https://www.brasilcultura.com.br/menu-de-navegacao/cultura/2017-natal-bem-brasileiro-receitas/>



São Paulo, SP, 28 Fereveiro de 2019

Mkmouse