

Buraco quente



Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de preparo: Até uma hora

Rendimento: 4 unidades

Receita do livro "Sanduíches Especiais - Receitas Clássicas e Contemporâneas

Ingredientes

800g alcatra picada na ponta da faca (picadinha, quase moída)

2 colheres (sopa) molho inglês

Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

250ml azeite de oliva

1 unidade cebola picada
1 talo alho-poró picado
1/4 unidade cenoura picada
1 dente alho picado
3 unidades tomates pelados picados (sem pele)
1 ramo tomilho
1 folha louro
2 colheres (chá) urucum ou colorau
4 colheres (chá) salsinha picada
4 colheres (chá) cebolinha fatiada
4 unidades pães franceses

Modo de preparo

Pique a alcatra na ponta da faca.

Misture a carne com o molho inglês, o sal e a pimenta-do-reino. Deixe marinar por 15 minutos.

Aqueça uma frigideira com azeite e frite a carne pouco a pouco, reservando ao dourar.

Na mesma frigideira, adicione mais azeite e refogue a cebola, o alho poró, a cenoura e o alho.

Acrescente o tomate pelado, o tomilho e o louro; cozinhe até desmanchar.

Incorpore a carne picada e tempere com sal, colorau, molho inglês da marinada e pimenta-reino.

Cozinhe até o molho engrossar.

Adicione água, se ficar muito seco.

Desligue o fogo e junte a salsinha e a cebolinha.

Faça um furo em uma das extremidades de cada pão francês e retire o miolo com cuidado.

Recheie cada unidade com a carne em molho.

Variações

Adicione requeijão cremoso no recheio para obter uma consistência bastante cremosa.

Outro clássico de festas infantis substitui a carne moída por frango desfiado

Restrições Alimentares

Sem restrições

<http://www1.folha.uol.com.br/comida/2015/11/1710836-faca-em-casa-um-buraco-quente-livro-sobre-sanduiches-da-dicas-e-receitas.shtml>

Sanduíches Especiais

Eduardo Mandel, Felipe Soave Vianna e Vinícius Martini Capovilla



Buraco quente do livro "Sanduíches Especiais - Receitas Clássicas e Contemporâneas"

Conta a história que o quarto conde de Sandwich, John Montagu (1718-1792), estava sempre tão ocupado com jogos de cartas que trocava o jantar por um pedaço de carne entre dois pães.

O conde não foi criador do sanduíche, mas emprestou seu nome à popular receita –que, por definição, tem duas fatias de pão e um ou mais ingredientes em pedaços ou fatias no recheio.

O livro "Sanduíches Especiais - Receitas Clássicas e Contemporâneas", lançado nesta semana, reúne informações sobre a origem do sanduíche, fala sobre o cenário atual, dá dicas, apresenta regras básicas e ensina preparos tradicionais e criativos, com molhos e acompanhamentos.

Os autores, Vinícius Capovilla (chef da Federação Australiana de Futebol e pesquisador do restaurante Brasil a Gosto), Eduardo Mandel (sócio do restaurante Obá e da Taquería La Sabrosa) e Felipe Vianna (coordenador na área de gastronomia do Senac) defendem no livro que a ordem dos fatores, nessa receita, altera o produto.

Por exemplo, o queijo deve ficar sobre a carne pois "o sabor da carne é aguçado pelo sal e pela textura do queijo" e o tomate deve ficar entre o alface e a carne porque "se colocarmos o hambúrguer em contato com a alface, em poucos segundos ela estará murcha pelo efeito do calor do hambúrguer".

No capítulo específico sobre receitas brasileiras, os autores dão o passo a passo e contam histórias sobre o bauri, beirute à milanesa, churrasquinho com vinagrete, sanduíche de pernil, de mortadela e o buraco quente (confira aqui a receita do sanduíche com recheio de carne moída).

Há ainda capítulo com receitas "gringas", hambúrgueres, molhos e acompanhamentos.

Veja dicas para o preparo de um sanduíche:

- Tente sempre derreter o queijo sobre algum outro ingrediente para facilitar a manipulação (se a receita tiver carne, derreta sobre ela);
- Impermeabilize o pão com algum item gorduroso, como manteiga ou maionese;
- Sirva molhos à parte para evitar que o pão fique encharcado;
- Saladas picadas perdem água com mais facilidade, ficam murchas e umedecem o sanduíche;

Sanduíches Especiais - Receitas Clássicas e Contemporâneas

Autores Vinícius Martini Capovilla, Eduardo Mandel e Felipe Soave Vianna

Editora Senac São Paulo

Quanto R\$ 84,90 (168 págs.)

<http://receitas.folha.com.br/receita/2935>

31 Dezembro de 2015
Mkmouse