

TORCIDA

cheia de

sabor

Confira receitas nacionais e internacionais para fazer durante a Copa do Mundo e torcer de um jeito bem gostoso! Karla Precioso

Nada mais gostoso do que reunir a família e os amigos para torcer durante os jogos da Copa do Mundo. E, para o momento ficar ainda melhor, que tal aprender receitas nacionais e internacionais clássicas, típicas de alguns dos países que participarão do evento? Vitor Skif Brito, professor e coordenador do CST em Gastronomia do Centro Universitário Nossa Senhora do Patrocínio (Ceunsp), ensina várias delícias. Confira!



DADINHO DE TAPIOCA - BRASIL

INGREDIENTES

- 500 ml de leite
- 250 g de tapioca granulada
- 250 g de queijo coalho ralado fino
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Melado de cana, molho de pimenta ou pimenta fresca picada a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite até levantar fervera. Em uma tigela, misture a tapioca, o queijo coalho, a pimenta e o sal. Junte o leite, mexa bem até que a tapioca esteja incorporada e cozinhe por 2 minutos. Espalhe a massa em uma assadeira untada com óleo e cubra com filme plástico. Deixe firmar na geladeira. Corte em cubos e frite até dourar e ficar crocante. Sirva com o melado misturado com a pimenta.



GUACAMOLE - MÉXICO

INGREDIENTES

- 2 abacates maduros amassados
- 1 cebola roxa em cubinhos
- 2 tomates maduros, sem sementes, em cubinhos
- Coentro picado a gosto
- 1 pimenta jalapeño ou dedo-de-moça em cubinhos
- Suco de 2 limões
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture bem os ingredientes. Caso queira deixar mais firme, mantenha em uma peneira para sorar. Sirva com nachos.



BOLINHOS DE BACALHAU – PORTUGAL

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de azeite
- ½ cebola em cubinhos
- 500 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
- 400 g de batata asterix

- cozida e espremida
- 1 gema batida
- 6 colheres de salsinha picada
- Sal a gosto
- Cerca de 50 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite e refogue a cebola. Misture a cebola com o bacalhau, as batatas e a gema, até formar uma massa. Junte a salsinha e acerte o sal. Acrescente um pouco de farinha (se precisar) para dar liga. Modele os bolinhos e frite em óleo quente. Escorra em papel absorvente e sirva.



PAPAS BRAVAS – ESPANHA

INGREDIENTES

- 1 kg de batata em pedaços cozida al dente
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (chá) de páprica picante
- 1 colher (chá) de sementes de erva-doce
- Sal a gosto

MOLHO BRAVO

- 3 colheres (sopa) de azeite
- ½ cebola em cubinhos
- 4 dentes de alho picados
- 4 pimentas dedo-de-moça sem sementes picadas
- 6 tomates bem maduros em cubinhos
- 1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Frite as batatas até dourar. Escorra em papel absorvente. Misture a páprica, a erva-doce, o sal e a salsinha e tempere as batatas com essa mistura. Molho bravo: aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho. Adicione a pimenta e refogue. Junte os tomates, o vinagre, o sal e a pimenta. Quando ferver, abaixe o fogo e cozinhe por cerca de 10 minutos, até obter um molho encorpado. Sirva as batatas com o molho.



SPANAKOPITA - GRÉCIA

INGREDIENTES

- 1 maço de espinafre
- ½ maço de cebolinha picada
- ½ maço de hortelã picada
- 500 g de queijo feta
- 1 ovo

- 300 g de massa filo
- 1 gema para pincelar
- 50 g de manteiga sem sal derretida
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Escalde as folhas do espinafre em um banho de gelo. Esprema para retirar a água. Pique grosseiramente as folhas e tempere com o sal, a pimenta e a noz-moscada. Junte a cebolinha, a hortelã, o queijo e o ovo. Abra a massa e corte em retângulos. Pincele um pouco de manteiga e coloque o recheio. Dobre no formato de triângulo, pincele a gema e leve ao forno, até assar e dourar.



GUIOZA DE CARNE - CHINA

INGREDIENTES

- 300 g de patinho moído
- 2 colheres (sopa) de óleo de gergelim torrado
- 1 cebola em cubinhos
- 2 dentes de alho triturados
- 1 pimenta dedo-de-moça picada

- 10 g de gengibre ralado
- 6 folhas de acelga cortadas em cubinhos
- 1 cenoura ralada
- 4 colheres de shoyu
- Cebolinha picada e sal
- 20 unidades de massa para guioza

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes e deixe descansar por 30 minutos em uma peneira, apertando bem para retirar o excesso de umidade. Recheie as massas, feche e frite em óleo a 180 °C.

