

WEBGATZ • GUIA DE RECEITAS

RECEITAS DE BOTECO

200 RECEITAS DE PETISCOS

Clássicos, porções para compartilhar, molhos e acompanhamentos

BEM-VINDO AO BOTEÇO DA WEBGATZ

Este guia reúne 200 ideias de petiscos para montar uma mesa variada, receber amigos e preparar porções com ingredientes acessíveis.

COMO USAR ESTE GUIA

Leia a receita inteira antes de começar. As quantidades devem ser ajustadas ao número de pessoas e ao tamanho das porções; quando a receita original não traz pesos exatos, use as proporções como ponto de partida e tempere aos poucos.

Planejamento: escolha de 3 a 5 opções, combine preparos crocantes com opções frescas e sirva molhos em potinhos separados. Deixe recheios e molhos prontos antes e finalize frituras e assados perto da hora de servir.

Segurança alimentar: mantenha carnes, laticínios, patês e molhos perecíveis refrigerados até o uso. Separe utensílios de alimentos crus e prontos. Não deixe perecíveis por mais de 2 horas fora da refrigeração (1 hora em calor acima de 32 °C). Nunca deixe óleo quente sem supervisão.

ÍNDICE POR NÚMERO

001-030 Bolinhos e croquetes

031-060 Petiscos quentes e carnes

061-080 Peixes, frutos do mar e queijos

081-100 Porções, pastéis e lanches

101-130 Molhos, pastas e clássicos

131-160 Petiscos variados e mini lanches

161-180 Assados e opções sem carne

181-200 Acompanhamentos, pastas e ideias finais

002 Bolinho de carne com queijo

INGREDIENTES

Carne moída, batata, muçarela, alho e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Prepare a massa de carne e batata, recheie com cubinho de queijo, feche, empane e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

003 Bolinho de carne com ovo

INGREDIENTES

Carne moída, ovo cozido, cebola, cheiro-verde e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Faça bolinhos recheados com pedacinhos de ovo cozido, empane e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

004 Bolinho de carne seca

INGREDIENTES

Carne-seca dessalgada e desfiada, mandioca cozida, cebola e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue a carne-seca, misture à mandioca amassada, modele e doure por imersão ou na air fryer. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

005 Bolinho de linguiça

INGREDIENTES

Linguiça sem pele, batata cozida, cebola e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue a linguiça, misture à batata, modele e asse ou frite até dourar. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

006 Bolinho de frango

INGREDIENTES

Frango cozido desfiado, batata, requeijão e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture o frango temperado à batata, recheie com um pouco de requeijão, empane e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

007 Bolinho de frango com milho

INGREDIENTES

Frango desfiado, milho, batata, cheiro-verde e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture tudo, ajuste a liga com farinha de rosca, modele e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

008 Bolinho de calabresa

INGREDIENTES

Calabresa picada, batata, cebola e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure a calabresa, misture à batata amassada, modele e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

009 Bolinho de bacalhau simples

INGREDIENTES

Bacalhau dessalgado, batata, ovo, salsinha e alho.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture o bacalhau desfiado à batata, acrescente ovo e salsinha, modele e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

010 Bolinho de bacalhau com queijo

INGREDIENTES

Bacalhau dessalgado, batata, queijo ralado, ovo e salsinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture os ingredientes, modele com duas colheres e frite até ficar dourado. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

011 Bolinho de arroz tradicional

INGREDIENTES

Arroz cozido, ovo, queijo ralado, farinha e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture, modele colheradas e frite ou asse até firmar e dourar. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

012 Bolinho de arroz com calabresa

INGREDIENTES

Arroz cozido, calabresa, ovo, queijo e farinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Pique e doure a calabresa, misture à massa, modele e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

013 Bolinho de arroz com espinafre

INGREDIENTES

Arroz cozido, espinafre refogado, ovo, queijo e farinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture o espinafre bem escorrido à massa, modele e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

014 Bolinho de arroz com cenoura

INGREDIENTES

Arroz cozido, cenoura ralada, ovo, queijo e farinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture e frite pequenas porções até dourar. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

015 Bolinho de mandioca com carne

INGREDIENTES

Mandioca cozida, carne moída refogada, cebola e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse a mandioca, recheie com carne fria, feche e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

016 Bolinho de mandioca com queijo

INGREDIENTES

Mandioca cozida, muçarela, sal e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse a mandioca, recheie com queijo, modele e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

017 Bolinho de mandioca com calabresa

INGREDIENTES

Mandioca cozida, calabresa, cebola e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture a calabresa refogada à mandioca, modele e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

018 Bolinho de mandioca com bacon

INGREDIENTES

Mandioca cozida, bacon, cebola e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure o bacon, misture à mandioca, modele e frite até ficar crocante. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

019 Bolinho de abóbora com carne-seca

INGREDIENTES

Abóbora cozida e bem escorrida, carne-seca desfiada, farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture a abóbora amassada à carne-seca, dê liga, modele e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

020 Bolinho de queijo

INGREDIENTES

Muçarela, parmesão, ovo e farinha de trigo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture os queijos com ovo e farinha, modele bolinhas e frite até dourar. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

021 Coxinha tradicional

INGREDIENTES

Frango desfiado, farinha de trigo, caldo do cozimento, cebola e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Prepare massa cozida com caldo e farinha, recheie com frango refogado, modele, empane e frite. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

022 Coxinha com requeijão

INGREDIENTES

Frango desfiado, requeijão, massa de coxinha e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture requeijão ao frango frio, recheie a massa, modele, empane e frite. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

023 Coxinha de calabresa

INGREDIENTES

Calabresa moída, cebola, massa de coxinha e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue a calabresa, recheie a massa, feche, empane e frite. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

024 Coxinha de carne-seca

INGREDIENTES

Carne-seca dessalgada, mandioca ou massa de coxinha, cebola.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue a carne-seca e use como recheio; modele, empane e doure. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

025 Coxinha de milho com queijo

INGREDIENTES

Milho, muçarela, massa de coxinha e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Use milho escorrido e queijo como recheio, feche a massa, empane e frite. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

026 Croquete de carne

INGREDIENTES

Carne cozida desfiada, farinha de trigo, leite, cebola e ovo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Faça massa cremosa com carne e farinha, esfrie, modele croquetes, empane e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

027 Croquete de frango

INGREDIENTES

Frango desfiado, cebola, farinha de trigo, leite e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Prepare uma massa firme com o frango, esfrie, modele e empane. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

028 Croquete de presunto e queijo

INGREDIENTES

Presunto, muçarela, farinha, leite e ovo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture em massa firme, modele cilindros, empane e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

029 Croquete de milho

INGREDIENTES

Milho, leite, farinha, queijo e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Bata parte do milho com leite, cozinhe com farinha até soltar da panela, modele e empane. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

030 Croquete de calabresa

INGREDIENTES

Calabresa, cebola, farinha, leite e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue a calabresa, incorpore à massa cozida, esfrie, modele e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

031 Dadinho de mandioca com molho

INGREDIENTES

Mandioca cozida, queijo coalho ou parmesão, sal; molho de pimenta agri-doce.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse a mandioca sem fibras, misture queijo, espalhe em forma e gele até firmar; corte em cubos e doure. Sirva. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para picles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

032 Mandioca frita crocante

INGREDIENTES

Mandioca cozida, sal e óleo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Cozinhe até ficar macia sem desmanchar, esfrie e frite até dourar. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

033 Mandioca com alho e ervas

INGREDIENTES

Mandioca cozida, alho, manteiga e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure o alho na manteiga, envolva a mandioca cozida e finalize com ervas. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

034 Mandioca com parmesão

INGREDIENTES

Mandioca cozida, parmesão ralado e páprica.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture com parmesão e páprica e leve à air fryer ou forno até dourar. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

035 Escondidinho em mini porções

INGREDIENTES

Mandioca, carne-seca desfiada, queijo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Monte em forminhas com purê, recheio e queijo; asse até gratinar. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

036 Mandioca recheada com calabresa

INGREDIENTES

Mandioca cozida, calabresa, muçarela.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Abra porções de mandioca amassada, recheie, feche e doure. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

037 Mandioca com bacon

INGREDIENTES

Mandioca cozida, bacon e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure o bacon e sirva por cima da mandioca quente. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

038 Mandioca com molho de alho

INGREDIENTES

Mandioca cozida ou frita, maionese, alho e limão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture maionese com alho bem picado e limão; sirva à parte. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

039 Mandioca acebolada

INGREDIENTES

Mandioca cozida, cebola, manteiga e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure a cebola, junte a mandioca e salteie delicadamente. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

040 Mandioca com carne de sol

INGREDIENTES

Mandioca cozida, carne de sol dessalgada e cebola.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure a carne desfiada e sirva sobre mandioca cozida. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

041 Frango a passarinho

INGREDIENTES

Frango em pedaços, alho, limão e páprica.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Tempere, deixe pegar gosto na geladeira e asse ou frite até cozinhar por completo e dourar. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

042 Tirinhas de frango empanadas

INGREDIENTES

Peito de frango, ovo, farinha de trigo e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Corte em tiras, tempere, empane e asse ou frite até o centro estar cozido. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

043 Iscas de frango com limão

INGREDIENTES

Frango em tiras, limão, alho e pimenta.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Tempere, doure em frigideira quente e finalize com limão. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

044 Frango crocante com corn flakes

INGREDIENTES

Frango, ovo e cereal de milho sem açúcar triturado.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Passe o frango no ovo e no cereal triturado; asse até ficar cozido e crocante. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

045 Tulipas de frango

INGREDIENTES

Meio da asa, alho, limão e páprica.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Tempere e asse em forno quente até dourar e cozinhar por completo. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

046 Bolinho de frango com catupiry

INGREDIENTES

Frango desfiado, batata, requeijão culinário e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Faça a massa, recheie com requeijão, empane e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

047 Espetinho de frango

INGREDIENTES

Frango em cubos, cebola, pimentão e sal.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Monte nos espetos e grelhe, virando até cozinhar completamente. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

048 Frango com molho barbecue

INGREDIENTES

Frango em cubos, molho barbecue e páprica.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure o frango e envolva no molho; sirva quente. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

049 Mini empada de frango

INGREDIENTES

Massa de empada, frango desfiado e requeijão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Forre forminhas, recheie, cubra e asse até dourar. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

050 Pastelzinho de frango

INGREDIENTES

Massa de pastel, frango desfiado e queijo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Recheie, feche com garfo e frite ou asse conforme a massa. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

051 Linguiça acebolada

INGREDIENTES

Linguíça fresca ou calabresa, cebola e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Cozinhe/doure a linguíça completamente, junte cebola e finalize com ervas. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

052 Calabresa acebolada

INGREDIENTES

Calabresa em rodelas, cebola e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure a calabresa, acrescente cebola e refogue até amaciar. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

053 Torresmo crocante

INGREDIENTES

Panceta suína, sal e limão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Cozinhe e doure a panceta com cuidado, seguindo método seguro para evitar respingos. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

054 Carne de sol com cebola

INGREDIENTES

Carne de sol dessalgada, cebola e manteiga.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure a carne em tiras, junte cebola e sirva quente. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

055 Iscas de carne com molho

INGREDIENTES

Carne bovina em tiras, alho, cebola e molho inglês.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Sele a carne em pequenas porções e finalize com temperos. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

056 Mini kafta

INGREDIENTES

Carne moída, cebola, alho, salsinha e cominho.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture, molde em espetinhos e grelhe até cozinhar completamente. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

057 Almôndegas de boteco

INGREDIENTES

Carne moída, ovo, farinha de rosca e molho de tomate.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Modele bolinhas, doure e cozinhe no molho até o centro estar pronto. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

058 Mini hambúrguer de boteco

INGREDIENTES

Carne moída, pão pequeno, queijo e cebola.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Modele discos, grelhe até cozinhar e monte com queijo. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

059 Bacon caramelizado

INGREDIENTES

Bacon em tiras, açúcar mascavo e pimenta.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Asse em assadeira forrada até ficar dourado, observando para não queimar. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

060 Espetinho de carne e cebola

INGREDIENTES

Carne em cubos, cebola, pimentão e sal.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Monte espetos e grelhe até atingir o ponto seguro desejado. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

061 Isca de peixe empanada

INGREDIENTES

Filé de peixe firme, limão, farinha e ovo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Corte em tiras, tempere, empane e frite ou asse até o peixe ficar opaco e se separar facilmente. Seque bem o peixe ou fruto do mar com papel-toalha e tempere com sal, limão e os aromáticos indicados. Se estiver congelado, descongele sob refrigeração e escorra antes de preparar.
2. Prepare a estação de empanar ou os ingredientes do refogado antes de levar ao fogo. Para empanar, passe pela farinha, pelo ovo batido e pela farinha de rosca/fubá, pressionando levemente.
3. Cozinhe em frigideira ou óleo já aquecido, sem amontoar. Peixes devem ficar opacos e se separar facilmente; camarões, rosados e opacos. Evite cozinhar por tempo excessivo para não ressecar.
4. Retire e escorra. Prove o tempero, finalize com ervas frescas e limão se combinar com a receita.
5. Sirva imediatamente, acompanhado de molho à parte. Mantenha ingredientes crus separados dos alimentos prontos e higienize os utensílios usados.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

062 Bolinho de peixe

INGREDIENTES

Peixe cozido desfiado, batata, ovo e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture, modele, empane se desejar e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

063 Camarão alho e óleo

INGREDIENTES

Camarão limpo, alho, azeite e salsinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Salteie rapidamente até ficar rosado e opaco; não cozinhe demais. Seque bem o peixe ou fruto do mar com papel-toalha e tempere com sal, limão e os aromáticos indicados. Se estiver congelado, descongele sob refrigeração e escorra antes de preparar.
2. Prepare a estação de empanar ou os ingredientes do refogado antes de levar ao fogo. Para empanar, passe pela farinha, pelo ovo batido e pela farinha de rosca/fubá, pressionando levemente.
3. Cozinhe em frigideira ou óleo já aquecido, sem amontoar. Peixes devem ficar opacos e se separar facilmente; camarões, rosados e opacos. Evite cozinhar por tempo excessivo para não ressecar.
4. Retire e escorra. Prove o tempero, finalize com ervas frescas e limão se combinar com a receita.
5. Sirva imediatamente, acompanhado de molho à parte. Mantenha ingredientes crus separados dos alimentos prontos e higienize os utensílios usados.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

064 Camarão empanado

INGREDIENTES

Camarão limpo, ovo, farinha e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Empane e frite em pequenas porções até cozinhar completamente. Seque bem o peixe ou fruto do mar com papel-toalha e tempere com sal, limão e os aromáticos indicados. Se estiver congelado, descongele sob refrigeração e escorra antes de preparar.
2. Prepare a estação de empanar ou os ingredientes do refogado antes de levar ao fogo. Para empanar, passe pela farinha, pelo ovo batido e pela farinha de rosca/fubá, pressionando levemente.
3. Cozinhe em frigideira ou óleo já aquecido, sem amontoar. Peixes devem ficar opacos e se separar facilmente; camarões, rosados e opacos. Evite cozinhar por tempo excessivo para não ressecar.
4. Retire e escorra. Prove o tempero, finalize com ervas frescas e limão se combinar com a receita.
5. Sirva imediatamente, acompanhado de molho à parte. Mantenha ingredientes crus separados dos alimentos prontos e higienize os utensílios usados.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

065 Lula empanada

INGREDIENTES

Anéis de lula, limão, farinha e ovo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Seque, tempere, empane e frite rapidamente até dourar. Seque bem o peixe ou fruto do mar com papel-toalha e tempere com sal, limão e os aromáticos indicados. Se estiver congelado, descongele sob refrigeração e escorra antes de preparar.
2. Prepare a estação de empanar ou os ingredientes do refogado antes de levar ao fogo. Para empanar, passe pela farinha, pelo ovo batido e pela farinha de rosca/fubá, pressionando levemente.
3. Cozinhe em frigideira ou óleo já aquecido, sem amontoar. Peixes devem ficar opacos e se separar facilmente; camarões, rosados e opacos. Evite cozinhar por tempo excessivo para não ressecar.
4. Retire e escorra. Prove o tempero, finalize com ervas frescas e limão se combinar com a receita.
5. Sirva imediatamente, acompanhado de molho à parte. Mantenha ingredientes crus separados dos alimentos prontos e higienize os utensílios usados.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

066 Sardinha crocante

INGREDIENTES

Sardinha limpa, limão, fubá e sal.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Passe no fubá e frite ou asse até ficar crocante e cozida. Seque bem o peixe ou fruto do mar com papel-toalha e tempere com sal, limão e os aromáticos indicados. Se estiver congelado, descongele sob refrigeração e escorra antes de preparar.
2. Prepare a estação de empanar ou os ingredientes do refogado antes de levar ao fogo. Para empanar, passe pela farinha, pelo ovo batido e pela farinha de rosca/fubá, pressionando levemente.
3. Cozinhe em frigideira ou óleo já aquecido, sem amontoar. Peixes devem ficar opacos e se separar facilmente; camarões, rosados e opacos. Evite cozinhar por tempo excessivo para não ressecar.
4. Retire e escorra. Prove o tempero, finalize com ervas frescas e limão se combinar com a receita.
5. Sirva imediatamente, acompanhado de molho à parte. Mantenha ingredientes crus separados dos alimentos prontos e higienize os utensílios usados.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

067 Mini bolinho de bacalhau

INGREDIENTES

Bacalhau dessalgado, batata, ovo e salsinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture, modele com duas colheres e frite até dourar. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

068 Pastel de camarão

INGREDIENTES

Massa de pastel, camarão picado, tomate e requeijão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue o camarão, esfrie, recheie e feche os pastéis; frite. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

069 Casquinha de siri simplificada

INGREDIENTES

Carne de siri, tomate, cebola, farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue a carne de siri, coloque em conchas ou ramequins, cubra com farinha e gratine. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

070 Iscas de tilápia com ervas

INGREDIENTES

Tilápia em tiras, limão, alho e farinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Tempere, passe levemente na farinha e doure até cozinhar. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

071 Queijo coalho na chapa

INGREDIENTES

Queijo coalho em cubos ou espetos.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure em frigideira antiaderente ou chapa e sirva imediatamente. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

072 Provolone à milanesa

INGREDIENTES

Provolone, ovo e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Corte em cubos, empane duas vezes e frite rapidamente até dourar. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

073 Palitos de muçarela

INGREDIENTES

Muçarela em bastões, ovo e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Congele os bastões brevemente, empane e frite até dourar sem deixar o queijo escapar. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

074 Dadinho de tapioca

INGREDIENTES

Tapioca granulada, queijo coalho e leite quente.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture tapioca e queijo, junte leite quente, espalhe em forma, gele, corte e doure. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

075 Espetinho caprese

INGREDIENTES

Tomate-cereja, muçarela e manjeriço.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Monte nos palitos e finalize com azeite e orégano. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

076 Rolinho de presunto e queijo

INGREDIENTES

Massa de pastel, presunto e muçarela.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Enrole o recheio na massa, feche as pontas e asse ou frite. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

077 Ovinho de codorna temperado

INGREDIENTES

Ovos de codorna cozidos, azeite, vinagre e ervas.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Descasque, tempere e mantenha refrigerado até servir. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

078 Tábua de frios econômica

INGREDIENTES

Queijo, presunto, azeitona, cenoura em palitos e torradas.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Corte em porções e organize em tábua; mantenha frios refrigerados até servir. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

079 Mini pão de alho

INGREDIENTES

Pão francês, manteiga, alho, cheiro-verde e queijo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture a pasta, espalhe no pão e leve ao forno até dourar. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

080 Queijo com geleia apimentada

INGREDIENTES

Queijo coalho ou minas firme e geleia de pimenta.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure o queijo e sirva com a geleia à parte. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

081 Anéis de cebola

INGREDIENTES

Cebola em rodela, farinha, leite e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Separe os anéis, passe na mistura líquida e empane; frite ou asse. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

082 Abobrinha empanada

INGREDIENTES

Abobrinha, ovo, farinha de rosca e parmesão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Corte em rodela, empane e asse até dourar. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

083 Couve-flor crocante

INGREDIENTES

Couve-flor, ovo, farinha e páprica.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Cozinhe rapidamente, seque, empane e asse ou frite. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

084 Brócolis gratinado

INGREDIENTES

Brócolis, queijo, creme de leite e alho.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Cozinhe o brócolis, cubra com creme temperado e queijo e gratine. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

085 Batata rústica

INGREDIENTES

Batata, azeite, páprica e alecrim.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Corte em gomos, tempere e asse virando na metade do tempo. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

086 Batata com cheddar e bacon

INGREDIENTES

Batata frita ou assada, cheddar e bacon.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Prepare as batatas, cubra com cheddar aquecido e bacon crocante. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

087 Polenta frita

INGREDIENTES

Fubá, água ou caldo, sal e parmesão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Cozinhe a polenta até engrossar, espalhe, gele, corte e frite ou asse. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

088 Bolinho de milho

INGREDIENTES

Milho, ovo, farinha, queijo e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture, forme colheradas e doure em óleo ou air fryer. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

089 Pastel de queijo

INGREDIENTES

Massa de pastel, muçarela e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Recheie, feche e frite ou asse. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

090 Mini pizza de pão

INGREDIENTES

Pão francês ou pão de forma, molho de tomate, queijo e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Cubra o pão com molho e recheio e leve ao forno até derreter. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

091 Pastel de carne

INGREDIENTES

Massa de pastel, carne moída, cebola e azeitona.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue a carne até secar, esfrie, recheie e feche bem antes de fritar. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

092 Pastel de queijo e tomate

INGREDIENTES

Massa de pastel, queijo, tomate sem sementes e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Recheie sem excesso de líquido, feche e frite. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

093 Pastel de pizza

INGREDIENTES

Massa de pastel, presunto, queijo, tomate e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Pique o recheio, recheie pouco e feche bem. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

094 Pastel de palmito

INGREDIENTES

Massa de pastel, palmito, cebola e requeijão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue o palmito, deixe esfriar, recheie e frite. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

095 Mini esfiha de carne

INGREDIENTES

Massa de esfiha, carne moída, tomate e limão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Prepare o recheio bem escorrido, monte e asse até dourar. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

096 Mini quibe

INGREDIENTES

Trigo para quibe, carne moída, cebola, hortelã.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Hidrate e esprema o trigo, misture com carne e temperos, modele e asse ou frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

097 Quibe recheado com queijo

INGREDIENTES

Trigo para quibe, carne moída, muçarela e hortelã.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Modele porções, recheie com queijo, feche e doure completamente. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

098 Mini cachorro-quente

INGREDIENTES

Mini pão, salsicha, molho de tomate e batata palha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Aqueça a salsicha no molho e monte os mini pães na hora. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

099 Pão com linguiça

INGREDIENTES

Pão pequeno, linguiça assada e vinagrete.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Asse ou grelhe a linguiça até cozinhar e monte com vinagrete. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

100 Mini sanduíche de pernil

INGREDIENTES

Pernil cozido desfiado, mini pão, cebola e limão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Aqueça o pernil, misture cebola e limão e recheie os pães. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

101 Molho de alho

INGREDIENTES

Maionese, alho, limão e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture tudo e mantenha refrigerado até servir. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

102 Maionese verde

INGREDIENTES

Maionese, salsinha, cebolinha e limão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Bata ou pique bem as ervas e misture à maionese. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

103 Molho rosé

INGREDIENTES

Maionese, ketchup e gotas de limão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture até ficar homogêneo. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

104 Molho de pimenta agri-doce

INGREDIENTES

Geleia de pimenta, vinagre e água.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Aqueça brevemente para ajustar a textura e sirva frio ou morno. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

105 Vinagrete de boteco

INGREDIENTES

Tomate, cebola, pimentão, vinagre, azeite e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Pique pequeno, misture e deixe descansar na geladeira. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

106 Pasta de alho assado

INGREDIENTES

Alho assado, requeijão e limão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse o alho assado e misture ao requeijão e limão. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

107 Patê de atum

INGREDIENTES

Atum escorrido, maionese, cenoura e limão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture e sirva com torradas; mantenha refrigerado. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

108 Patê de frango

INGREDIENTES

Frango cozido desfiado, requeijão, cenoura e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture os ingredientes frios e mantenha refrigerado. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

109 Homus simples

INGREDIENTES

Grão-de-bico cozido, limão, alho, azeite e tahine opcional.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Bata até formar pasta; ajuste com água e limão. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

110 Pasta de ricota temperada

INGREDIENTES

Ricota, iogurte, azeite, ervas e sal.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse e misture até ficar cremosa. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

111 Bolinho de feijoada

INGREDIENTES

Feijão-preto cozido, couve refogada, farinha de mandioca e bacon opcional.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse o feijão bem escorrido, misture a couve e farinha até dar liga, modele e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

112 Bolinho de feijão-fradinho

INGREDIENTES

Feijão-fradinho cozido e escorrido, cebola, coentro e farinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse parte do feijão, misture os temperos, modele e frite em pequenas porções. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

113 Bolinho de milho com queijo

INGREDIENTES

Milho, muçarela, ovo e farinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Bata parte do milho, misture os demais ingredientes, modele e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

114 Bolinho de espinafre

INGREDIENTES

Espinafre refogado e escorrido, ovo, queijo e farinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Pique o espinafre, misture tudo, faça bolinhos e asse ou frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

115 Bolinho de brócolis

INGREDIENTES

Brócolis cozido picado, queijo, ovo e farinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Pique bem o brócolis, misture, modele e leve ao forno ou air fryer. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

116 Bolinho de batata com cheddar

INGREDIENTES

Batata cozida, cheddar, farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse a batata, recheie com cheddar, empane e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

117 Bolinho de batata com bacon

INGREDIENTES

Batata cozida, bacon, queijo e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture o bacon dourado à batata, modele e frite. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

118 Bolinho de queijo com orégano

INGREDIENTES

Muçarela, parmesão, ovo, farinha e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture, modele bolinhas pequenas e frite até dourar. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

119 Bolinho de queijo com milho

INGREDIENTES

Muçarela, milho escorrido, ovo e farinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture e ajuste a liga, modele e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

120 Bolinho de provolone

INGREDIENTES

Provolone ralado, ovo e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture, modele, empane se necessário e frite rapidamente. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

121 Croquete de carne-seca

INGREDIENTES

Carne-seca desfiada, mandioca, cebola e farinha de rosca.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture a carne à mandioca, modele cilindros, empane e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

122 Croquete de bacalhau

INGREDIENTES

Bacalhau dessalgado, batata, ovo e salsinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture, modele cilindros e frite até dourar. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

123 Croquete de queijo e milho

INGREDIENTES

Milho, queijo, leite e farinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Cozinhe a massa até firmar, esfrie, modele e empane. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

124 Croquete de palmito

INGREDIENTES

Palmito picado, cebola, leite, farinha e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue o palmito, incorpore à massa firme, esfrie e modele. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

125 Mini bolinho de feijão com queijo

INGREDIENTES

Feijão cozido escorrido, queijo, farinha e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse o feijão, misture queijo e farinha, modele e doure. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

126 Mini pastel de calabresa

INGREDIENTES

Massa de pastel, calabresa e queijo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue a calabresa, esfrie, recheie a massa e frite. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

127 Mini pastel de frango com milho

INGREDIENTES

Massa de pastel, frango, milho e requeijão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture o recheio frio, feche os pastéis e frite. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

128 Mini pastel de carne-seca

INGREDIENTES

Massa de pastel, carne-seca, cebola e queijo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue o recheio, esfrie, recheie e frite. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

129 Mini pastel de palmito com queijo

INGREDIENTES

Massa de pastel, palmito, muçarela e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue e esfrie o palmito, misture o queijo e recheie. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

130 Mini pastel de banana com canela

INGREDIENTES

Massa de pastel, banana e canela.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Recheie com pouca banana, feche e frite; finalize com canela. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

131 Mini pastel de chocolate

INGREDIENTES

Massa de pastel, chocolate em pedaços.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Recheie pouco, feche muito bem e frite rapidamente. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

132 Mini churros de boteco

INGREDIENTES

Massa de churros, açúcar e canela; doce de leite para servir.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Frite conforme a massa escolhida e passe no açúcar com canela. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

133 Dadinho de tapioca com geleia

INGREDIENTES

Dadinhos de tapioca e queijo coalho, geleia de pimenta.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Prepare e doure os dadinhos; sirva com geleia à parte. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

134 Dadinho de mandioca com molho de alho

INGREDIENTES

Mandioca cozida, queijo ralado, maionese e alho.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Prepare os dadinhos firmes, doure e sirva com molho de alho refrigerado. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

135 Dadinho de mandioca com carne-seca

INGREDIENTES

Mandioca, queijo, carne-seca desfiada.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture a carne à massa de mandioca e queijo, gele, corte e doure. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

136 Batata canoa com parmesão

INGREDIENTES

Batata, parmesão, azeite e páprica.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Corte em canoas, tempere e asse até dourar; finalize com parmesão. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

137 Batata chips caseira

INGREDIENTES

Batata, óleo e sal.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Fatie fino, seque muito bem e frite em pequenas porções até crocante. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

138 Batata bolinha ao murro

INGREDIENTES

Batata bolinha, alho, azeite e alecrim.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Cozinhe, achate levemente, tempere e asse até dourar. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

139 Batata com molho de cheddar

INGREDIENTES

Batata assada ou frita, cheddar e leite.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Aqueça o cheddar com um pouco de leite até ficar fluido e sirva sobre a batata. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para picles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

140 Mandioca com manteiga de garrafa

INGREDIENTES

Mandioca cozida, manteiga de garrafa e sal.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Aqueça a mandioca e finalize com manteiga de garrafa. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

141 Milho na manteiga

INGREDIENTES

Milho cozido, manteiga e sal.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Passe manteiga no milho quente e sirva em pedaços. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

142 Pipoca de boteco temperada

INGREDIENTES

Milho de pipoca, óleo, páprica e parmesão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Estoure, tempere enquanto quente e misture parmesão. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

143 Amendoim temperado

INGREDIENTES

Amendoim torrado, páprica, alho em pó e sal.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture os temperos ao amendoim e aqueça brevemente para fixar. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

144 Grão-de-bico crocante

INGREDIENTES

Grão-de-bico cozido, azeite, páprica e sal.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Seque bem e asse até crocante, mexendo na metade do tempo. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

145 Torradinhas de alho

INGREDIENTES

Pão amanhecido, azeite, alho e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Fatie, pincele azeite temperado e asse até crocante. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

146 Bruschetta de tomate

INGREDIENTES

Pão, tomate, alho, manjericão e azeite.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Toste o pão, esfregue alho e cubra com tomate temperado. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

147 Bruschetta de queijo

INGREDIENTES

Pão, queijo, tomate e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Cubra o pão tostado e leve ao forno até derreter. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

148 Canapé de ricota

INGREDIENTES

Torradas, ricota, iogurte e ervas.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse a ricota com iogurte e ervas e espalhe nas torradas. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

149 Pepino com patê

INGREDIENTES

Pepino em rodela, patê de atum ou ricota.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Seque as rodela e coloque uma pequena porção de patê por cima. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

150 Tomate recheado com ricota

INGREDIENTES

Tomate pequeno, ricota, ervas e azeite.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Retire parte das sementes, recheie e sirva gelado. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

151 Ovo de codorna com molho rosé

INGREDIENTES

Ovos de codorna cozidos e molho rosé.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Descasque os ovos e sirva com o molho em recipiente separado. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

152 Mini omelete de forno

INGREDIENTES

Ovos, queijo, tomate e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Bata os ovos, misture os ingredientes e asse em forminhas untadas. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

153 Omelete em tiras

INGREDIENTES

Ovos, queijo e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Faça omelete fina, cozinhe bem, corte em tiras e sirva com molho. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

154 Mini panqueca de queijo

INGREDIENTES

Ovo, leite, farinha e queijo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Faça discos pequenos em frigideira antiaderente e sirva em rolinhos. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

155 Pão de queijo mini

INGREDIENTES

Polvilho, queijo, ovo, leite e óleo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Prepare a massa, faça bolinhas e asse até crescer e dourar. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

156 Mini cuscuz com queijo

INGREDIENTES

Flocão de milho, água, sal e queijo coalho.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Hidrate o flocão, cozinhe no vapor e sirva em cubinhos com queijo. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

157 Cuscuz recheado em porções

INGREDIENTES

Cuscuz pronto, frango desfiado ou queijo e tomate.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Monte em forminhas pequenas com recheio e aqueça até firmar. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

158 Mini tapioca de queijo

INGREDIENTES

Goma de tapioca e queijo coalho.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Faça discos pequenos na frigideira, recheie e dobre. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

159 Tapioca com carne-seca

INGREDIENTES

Goma de tapioca, carne-seca desfiada e queijo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Prepare discos pequenos, recheie e dobre ainda quente. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

160 Mini crepe de presunto e queijo

INGREDIENTES

Ovo, leite, farinha, presunto e queijo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Faça massa fina, recheie, enrole e corte em rodela. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

161 Enroladinho de salsicha

INGREDIENTES

Massa pronta, salsicha e gema.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Enrole a salsicha na massa, pincele gema e asse até dourar. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

162 Enroladinho de queijo

INGREDIENTES

Massa folhada ou de pastel, queijo e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Enrole o queijo, feche bem e asse ou frite conforme a massa. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

163 Mini empada de palmito

INGREDIENTES

Massa de empada, palmito e requeijão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Recheie forminhas e asse até dourar. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

164 Mini empada de queijo

INGREDIENTES

Massa de empada, queijo e creme de leite.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture o recheio, distribua nas forminhas e asse. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

165 Mini quiche de alho-poró

INGREDIENTES

Massa de torta, alho-poró, ovo, creme de leite e queijo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue o alho-poró, misture ao creme de ovos e asse em forminhas. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

166 Mini quiche de bacon

INGREDIENTES

Massa de torta, bacon, ovo, creme de leite e queijo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure o bacon, misture ao recheio e asse em forminhas. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

167 Esfiha de queijo

INGREDIENTES

Massa de esfiha, queijo e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Recheie, feche ou deixe aberta e asse até dourar. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

168 Esfiha de calabresa

INGREDIENTES

Massa de esfiha, calabresa e queijo.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Refogue a calabresa, esfrie, recheie e asse. Separe e prepare o recheio, picando os ingredientes em pedaços pequenos. Refogue carnes, cebola ou legumes quando necessário e deixe o recheio esfriar e escorrer antes de montar.
2. Distribua uma quantidade moderada de recheio para facilitar o fechamento. Umedeça as bordas quando necessário e pressione bem para evitar que o recheio escape.
3. Para preparos assados, disponha em assadeira untada ou forrada e leve ao forno preaquecido a 180–200 °C até dourar e cozinhar por completo. Para massas prontas, siga também as instruções da embalagem.
4. Se a receita for frita, frite poucas unidades por vez em óleo quente, virando para dourar uniformemente. Escorra e espere alguns instantes antes de servir para não queimar a boca.
5. Sirva ainda quente, com o molho ou acompanhamento sugerido. Evite montar com antecedência ingredientes que soltem muita água para preservar a textura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

169 Quibe de abóbora

INGREDIENTES

Trigo para quibe, abóbora cozida, cebola, hortelã e queijo opcional.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Hidrate o trigo, misture à abóbora bem escorrida, modele e asse. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

170 Quibe de frango

INGREDIENTES

Trigo para quibe, frango moído ou bem triturado, cebola e hortelã.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture, modele e asse até cozinhar por completo. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

171 Falafel simplificado

INGREDIENTES

Grão-de-bico cru demolidado, cebola, alho, salsinha e cominho.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Processe o grão-de-bico demolidado (não cozido), modele e frite ou asse até cozinhar. Prepare os ingredientes: cozinhe e escorra bem os itens que serão amassados; desfie ou pique os recheios e refogue cebola/alho quando fizerem parte da receita.
2. Misture a base com os temperos até formar uma massa uniforme. Se estiver muito úmida, acrescente farinha de rosca aos poucos; se estiver seca, ajuste com uma pequena quantidade de ovo ou requeijão, conforme a receita.
3. Espere amornar e modele porções do mesmo tamanho. Para versões recheadas, abra cada porção na mão, coloque o recheio no centro e feche sem deixar frestas.
4. Empane se desejar. Frite em óleo quente, em pequenas levadas, até dourar por igual e cozinhar por dentro; ou asse/prepare na air fryer, pincelando um pouco de óleo e virando na metade do tempo.
5. Retire para uma grade ou papel-toalha e sirva quente. Faça primeiro uma unidade para conferir a liga e o tempero antes de preparar o restante.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

172 Mini espetinho caprese com pesto

INGREDIENTES

Tomate-cereja, muçarela, manjericão e pesto.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Monte nos palitos e regue com pouco pesto. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

173 Espetinho de legumes

INGREDIENTES

Abobrinha, cebola, pimentão e tomate.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Monte nos espetos, pincele azeite e grelhe até amaciar. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

174 Cogumelos na manteiga

INGREDIENTES

Cogumelos, manteiga, alho e salsinha.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Salteie em frigideira quente até dourar e finalize com salsinha. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

175 Berinjela agri-doce

INGREDIENTES

Berinjela, vinagre, molho de soja e mel.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure cubos de berinjela e envolva no molho até reduzir. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

176 Pickles rápido de cebola

INGREDIENTES

Cebola roxa, vinagre, água, açúcar e sal.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Fatie e cubra com líquido aquecido; esfrie e guarde refrigerado. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

177 Pepino agri-doce

INGREDIENTES

Pepino, vinagre, açúcar, sal e gergelim opcional.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Fatie fino e misture ao tempero; mantenha refrigerado. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

178 Azeitonas temperadas

INGREDIENTES

Azeitonas, azeite, alho, limão e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture e deixe na geladeira por pelo menos 30 minutos. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

179 Tomate confitado rápido

INGREDIENTES

Tomate-cereja, azeite, alho e ervas.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Asse em temperatura baixa até murchar e sirva com pão. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

180 Milho tostado com páprica

INGREDIENTES

Milho cozido escorrido, azeite e páprica.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Doure os grãos em frigideira e tempere. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

181 Mini salpicão em barquinha

INGREDIENTES

Frango desfiado, cenoura, milho, maionese e folhas de endívia ou alface.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture o salpicão refrigerado e sirva em folhas firmes. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

182 Mini batata recheada

INGREDIENTES

Batata pequena, requeijão, bacon ou cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Asse as batatas, abra, recheie e leve ao forno para aquecer. Lave, descasque quando necessário e corte os ingredientes em pedaços de tamanho semelhante para que cozinhem por igual. Seque muito bem os itens que serão fritos.
2. Cozinhe previamente em água com sal quando a receita pedir uma base macia; escorra e deixe sair o vapor. Para temperar, misture os ingredientes com os aromáticos indicados.
3. Doure em forno preaquecido, air fryer ou óleo aquecido, sem sobrecarregar a assadeira ou panela. Vire na metade do preparo para obter cor e textura uniformes.
4. Retire quando estiver macio por dentro e dourado por fora. Escorra se necessário e ajuste o sal ainda quente.
5. Sirva logo após o preparo para manter a crocância, com o molho indicado à parte. Tenha cuidado com óleo quente e evite adicionar ingredientes molhados à fritura.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

183 Cogumelo recheado

INGREDIENTES

Cogumelos grandes, queijo, alho e ervas.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Retire os talos, recheie e asse até o queijo derreter. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

184 Pimentão recheado mini

INGREDIENTES

Mini pimentões, queijo cremoso e ervas.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Recheie e asse até amaciar; sirva morno. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

185 Tomate-cereja com queijo

INGREDIENTES

Tomate-cereja, queijo branco e manjerição.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Monte em palitos e tempere com azeite. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

186 Mini salada de feijão-fradinho

INGREDIENTES

Feijão-fradinho, tomate, cebola, coentro e limão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture tudo e sirva em copinhos pequenos, refrigerado. Separe os ingredientes e faça o pré-preparo: pique cebola, alho e ervas; escorra conservas e deixe os ingredientes principais cortados em tamanhos semelhantes.
2. Aqueça uma panela ou frigideira e refogue os aromáticos em um fio de óleo ou azeite até liberarem o aroma. Acrescente o ingrediente principal e misture para envolver nos temperos.
3. Siga o método indicado para a receita — dourar, assar, grelhar ou cozinhar — mexendo ou virando quando necessário. Evite lotar a panela para que os alimentos dourem em vez de soltarem água.
4. Prove e ajuste sal, pimenta e ervas. Confirme que carnes, aves e ovos estejam completamente cozidos antes de servir.
5. Finalize com cheiro-verde, queijo, limão ou molho quando combinar. Sirva na temperatura indicada e mantenha refrigerados os ingredientes perecíveis até o momento de uso.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

187 Vinagrete de abacaxi

INGREDIENTES

Abacaxi, tomate, cebola, coentro e limão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Pique pequeno, misture e sirva com mandioca, peixe ou carne. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

188 Molho de mostarda e mel

INGREDIENTES

Mostarda, mel, limão e azeite.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture até emulsionar e sirva com frango ou legumes. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

189 Molho de iogurte com ervas

INGREDIENTES

iogurte natural, limão, salsinha e sal.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture e mantenha refrigerado. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

190 Molho barbecue caseiro simples

INGREDIENTES

Ketchup, vinagre, açúcar mascavo e páprica.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Aqueça por alguns minutos até encorpar; esfrie e refrigere. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

191 Molho de queijo rápido

INGREDIENTES

Queijo cremoso, leite e parmesão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Aqueça em fogo baixo mexendo até ficar liso. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

192 Molho de pimenta com limão

INGREDIENTES

Molho de pimenta, limão e azeite.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture e sirva em pequena porção. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

193 Molho de ervas

INGREDIENTES

Azeite, vinagre, salsinha, cebolinha e orégano.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Pique as ervas e misture aos líquidos. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

194 Molho de cebola caramelizada

INGREDIENTES

Cebola, manteiga, pitada de açúcar e iogurte ou maionese.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Caramelize a cebola em fogo baixo, esfrie e misture à base cremosa. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

195 Pasta de azeitona

INGREDIENTES

Azeitonas sem caroço, azeite, ricota ou cream cheese.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Processe até virar pasta e sirva com torradas. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

196 Pasta de tomate seco

INGREDIENTES

Tomate seco, ricota ou cream cheese e azeite.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Bata até formar uma pasta e sirva fria. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

197 Pasta de berinjela

INGREDIENTES

Berinjela assada, alho, limão e azeite.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse a berinjela assada e misture os temperos. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

198 Pasta de ovos

INGREDIENTES

Ovos cozidos, maionese, mostarda e cheiro-verde.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse os ovos e misture; mantenha refrigerado. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

199 Pasta de queijo com pimenta

INGREDIENTES

Cream cheese, queijo ralado e pimenta suave.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Misture até ficar cremosa e sirva com torradas. Lave e seque os ingredientes frescos. Pique alho, cebola e ervas finamente para que se distribuam bem no preparo.
2. Misture ou processe os ingredientes na ordem indicada, adicionando azeite, água ou a base cremosa aos poucos até atingir a textura desejada.
3. Prove e ajuste sal, acidez e pimenta gradualmente. Se a receita levar ingredientes secos ou especiarias, acrescente em pequenas quantidades e misture novamente.
4. Transfira para um recipiente limpo. Nas pastas e molhos frios, cubra e leve à geladeira por 20–30 minutos para os sabores se integrarem; para pickles, respeite o tempo de descanso indicado.
5. Sirva em potinho próprio, com colher limpa e acompanhamentos. Mantenha refrigerado o que levar maionese, laticínios ou outros ingredientes perecíveis.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

200 Torrada com sardinha

INGREDIENTES

Torradas, sardinha escorrida, tomate e limão.

MODO DE PREPARO — PASSO A PASSO

1. Amasse a sardinha com tomate e limão e espalhe na torrada na hora. Seque bem o peixe ou fruto do mar com papel-toalha e tempere com sal, limão e os aromáticos indicados. Se estiver congelado, descongele sob refrigeração e escorra antes de preparar.
2. Prepare a estação de empanar ou os ingredientes do refogado antes de levar ao fogo. Para empanar, passe pela farinha, pelo ovo batido e pela farinha de rosca/fubá, pressionando levemente.
3. Cozinhe em frigideira ou óleo já aquecido, sem amontoar. Peixes devem ficar opacos e se separar facilmente; camarões, rosados e opacos. Evite cozinhar por tempo excessivo para não ressecar.
4. Retire e escorra. Prove o tempero, finalize com ervas frescas e limão se combinar com a receita.
5. Sirva imediatamente, acompanhado de molho à parte. Mantenha ingredientes crus separados dos alimentos prontos e higienize os utensílios usados.

DICA WEBGATZ

Faça uma unidade ou pequena porção de teste para ajustar textura, tempero e tempo antes de preparar tudo.

MONTE SUA MESA DE BOTEÇO

Uma combinação equilibrada para começar

Clássicos: bolinho de carne, mandioca frita e calabresa acebolada.

Para compartilhar: dadinho de mandioca, batata rústica e vinagrete.

Sem carne: anéis de cebola, bolinho de milho, dadinho de tapioca e homus com torradas.

Molhos: escolha dois — alho, rosé, maionese verde ou pimenta agri-doce — e sirva em potinhos separados.

DICA FINAL

Comece com quantidades menores, reponha conforme necessário e deixe frituras para o final. Identifique opções com pimenta e mantenha os alimentos frios refrigerados até a hora de servir. Para adaptar uma receita, troque ingredientes apenas quando a substituição mantiver uma textura e um método de cozimento compatíveis.

WEBGATZ

Receitas práticas para bons momentos à mesa.