

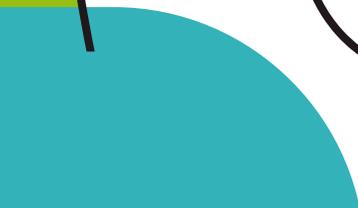
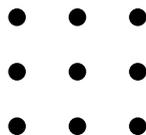
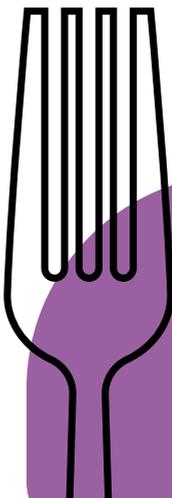
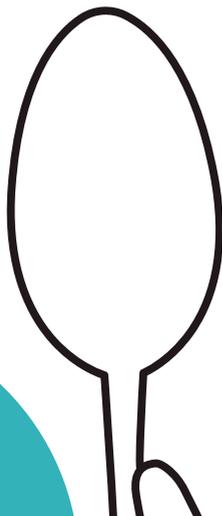


1º FESTIVAL GASTRONÔMICO

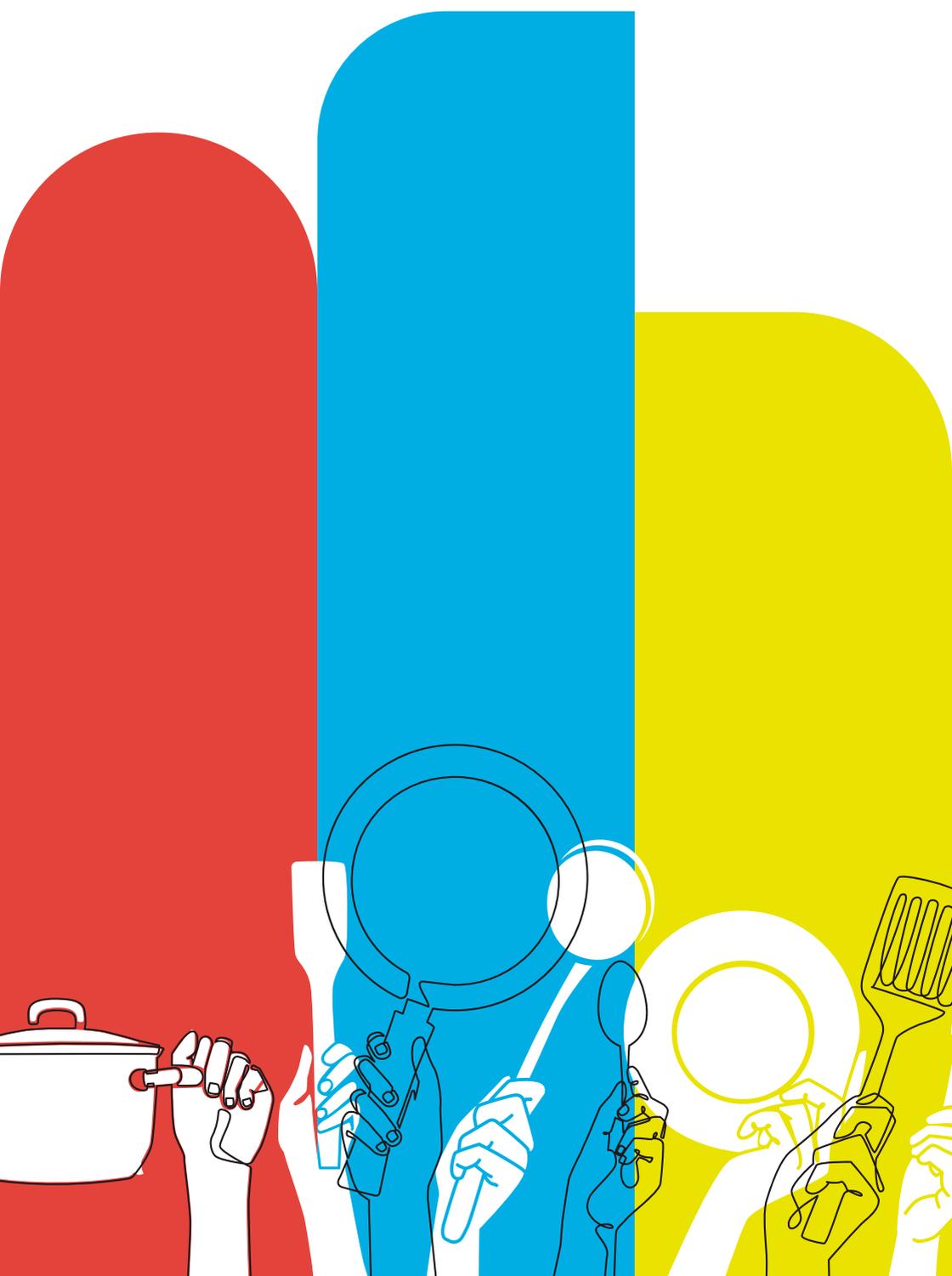
MISTURA

MOGIANA

PREFEITURA DE MOGI DAS CRUZES







SUMÁRIO



4 **SUMÁRIO**
6 **O FESTIVAL**
12 **OS JURADOS**
14 **PRODUTOS DA TERRA**
20 **RECEITAS**

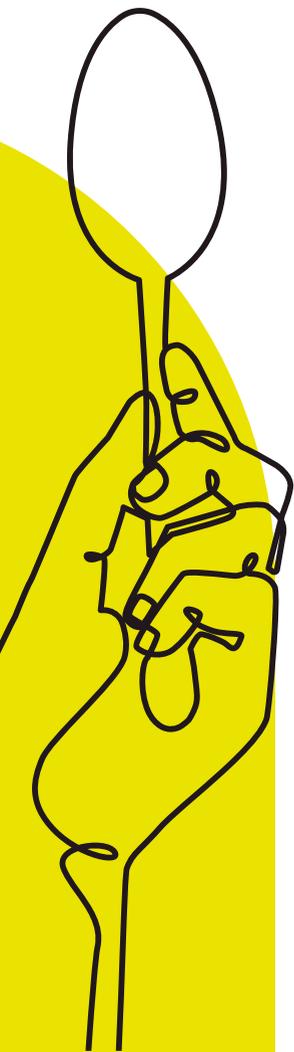
- 23 Antepasto de Cogumelo Porto Belo
- 25 Bolinho de taioba
- 27 Bolo de Laranja com Ora-pro-nóbis
- 29 Burger bovino com Gorgonzola e Cogumelos Salteados
- 31 Caponata de Cogumelos Defumados
- 33 Cappelletti a Mogi Terra do Caqui
- 35 Caqui em Calda
- 37 Coxinha de shimeji
- 39 Lasanha de cogumelos
- 41 Linguine com Cogumelos Mogianos na Manteiga de Trufa com Limão, Tomilho e Salsa
- 43 Macarrão ao pesto de ora-pro-nóbis
- 45 Mini-picolés de Jabuticaba
- 47 Pão de queijo recheado com shimeji negro
- 49 Pastel de Shimeji com Torresmo e Queijo
- 51 Pastel de shimeji, requeijão e bacon
- 53 Patê de Sardinha com Ora-pro-nóbis
- 54 Pêla Égua de Pernil com acompanhamentos de Pancs
- 56 Pizza de Shimeji com fonduta de Gorgonzola e geleia de Caqui
- 59 Pudim de Cambuci com calda de Caqui
- 61 Salada de Shimeji com Macarrão Oriental
- 62 Tapioca roll de Shimeji e Pupunha com geleia de Damascos
- 65 Torta de Caqui com Cream Cheese
- 67 Torta de Limão com Cambuci e calda de Frutas Vermelhas
- 69 Torta delícia de frango com shimeji
- 71 Torta Mousse de Cambuci

O FESTIVAL

O 1º Festival Gastronômico Mistura Mogiana, promovido pela Prefeitura de Mogi das Cruzes, nasceu para valorizar a culinária local e os ingredientes nativos da nossa região, como cogumelos, nêspersas, frutas nativas e plantas alimentícias não convencionais (PANCs), destacando a rica variedade de ingredientes nativos e a diversidade de receitas que podem surgir a partir deles.

Foram selecionadas 25 receitas, entre doces e salgadas, que entre elas competiram pelo voto do público que visitou os 4 dias de evento e puderam provar cada uma delas, além de um júri técnico, convidado para avaliar tecnicamente as receitas.

O 1º Festival Gastronômico Mistura Mogiana aconteceu nos dias 24 de fevereiro, 2, 9 e 16 de março de 2024, no Parque Leon Feffer. Além da apresentação das receitas para degustação pública, o Festival contou com apresentações artísticas, venda de artesanato e produtos de empreendedores sociais locais e claro, deliciosas opções de salgados, lanches e pratos preparados por estabelecimentos que oferecem o melhor da gastronomia na nossa cidade.

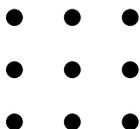


A primeira edição do evento foi marcada por uma festa vibrante que uniu tradição, cultura e inovação em Mogi das Cruzes. Durante quatro dias, o público pôde desfrutar de uma programação rica e diversificada que destacou a culinária local com 111 receitas escritas, das quais 36 foram selecionadas para representar a essência gastronômica da região.

O evento contou com um público de 6.393, entre os quatro dias de festividades e os dias de palestras que proporcionaram reflexões sobre turismo, desenvolvimento e economia criativa.

Além disso, 13 atrações musicais animaram o público, abrangendo estilos como rock, MPB, sertanejo, rap e samba, enriquecendo ainda mais a programação.

O Festival teve ainda o apoio essencial da Secretaria de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo, cujo suporte foi decisivo para a viabilização de toda a estrutura do evento.









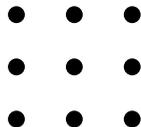


OS JURADOS

Este importante capítulo da gastronomia de Mogi das Cruzes não poderia ter sido escrito sem a presença dos ilustres Chefs e especialistas que avaliaram tecnicamente as receitas apresentadas pelos participantes e contribuíram para abrilhantar o Festival Gastronômico Mistura Mogiana. A vocês, os nossos sinceros agradecimentos.

- Adan Garcia
- Alvaro Mielke
- Antônio Cipullo
- Átila Ornellas
- Bruno Torres
- Camila Castanho
- Catia Daher
- Fabiola Baruf
- Rafael Barreto
- Rodrigo Cordeiro
- Thais Ventura
- André França
- Andrea Akiko
- Helena Ronchi
- Jamile Ramos
- Mariana Correa

Em especial, uma homenagem merecida ao Chef Roque Thomazini, que faleceu decorrente de um acidente doméstico dias após a sua brilhante participação como jurado no Festival Gastronômico Mistura Mogiana.





ERICK JACQUIN

Renomado chef de cozinha francês naturalizado brasileiro, reconhecido como uma das grandes figuras da gastronomia no Brasil. Nascido em 9 de dezembro de 1964, em Saint-Amand-Montrond, na França, Jacquin construiu uma carreira brilhante, marcada por sua paixão pela culinária francesa e por sua habilidade em adaptar tradições clássicas aos paladares modernos. Mudou-se para o Brasil em 1995 e logo se destacou como chef executivo do restaurante Le Coq Hardy. Sua trajetória o levou a abrir o premiado restaurante La Brasserie Erick Jacquin, consolidando sua reputação como um dos principais embaixadores da alta gastronomia francesa no país. Jacquin é amplamente conhecido por seu papel como jurado no reality show MasterChef Brasil, onde conquistou o público com sua personalidade carismática e exigente. Além disso, é autor de livros, empreendedor no ramo da gastronomia e um defensor da excelência culinária.



ROBERTO RAVIOLI

Chef de cozinha, empresário e apresentador brasileiro, amplamente reconhecido por sua contribuição à gastronomia italiana no Brasil. Com uma carreira de décadas, Ravioli combina sua paixão pela culinária com o compromisso de preservar e reinventar as tradições da cozinha italiana. Filho de imigrantes italianos, Ravioli cresceu imerso nos sabores e valores da culinária familiar, o que o inspirou a seguir carreira como chef. Ele é o fundador de renomados restaurantes, como o Empório Ravioli e o Ravioli Cucina Casalinga, que se tornaram referências em São Paulo por oferecer pratos que unem autenticidade e criatividade. Além de sua atuação na cozinha, Ravioli também conquistou o público como apresentador de programas culinários, compartilhando suas receitas e técnicas em um estilo descontraído e acessível.

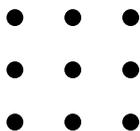
PRODUTOS DA TERRA





A cidade de Mogi das Cruzes é conhecida como o cinturão verde do Estado de São Paulo, pela grande produção de hortaliças e por abastecer grande parte das cidades do estado.

Além das reconhecidas hortaliças, a região produz outros produtos em grande escala, como uma grande diversidade de cogumelos (paris, portobelo, shimeji e shitake), caqui, nespêras, pancs (plantas alimentícias não convencionais, como ora-pro-nóbis) e juçara, entre tantas opções de frutas, verduras e legumes que deixam um sabor especial em cada receita.





O CAQUI

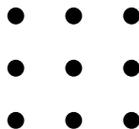
O nome do caqui e de sua árvore tem uma história curiosa. O caquizeiro também é chamado de diospireiro, com origem no grego dióspiro, que significa "alimento de Zeus". Já a palavra caqui vem de um lugar bem diferente; do Japão e a fruta se chama kaki.

Apesar de vir de longe, se adaptou super bem ao nosso clima tropical e caiu nas graças do brasileiro por conta do seu sabor bastante doce. Seu primeiro plantio no Brasil aconteceu em meados dos anos de 1890 nas regiões sul e sudeste. Atualmente, o estado de São Paulo figura como o maior produtor no Brasil.

O caqui é uma fruta com fãs no mundo todo, especialmente no Brasil. Conhecido pela semelhança com a maçã e o tomate, já que mesmo com variados tipos também apresenta formato redondo e coloração vermelha, o alimento carrega alto teor de nutrientes que podem ser benéficos à saúde.

Os principais tipos de caqui são o rama forte, o fuyu, o café e o chocolate, que se diferenciam na textura, na cor, que varia entre vermelho e amarelo e, na quantidade de taninos, podendo ser mais adocicada ou adstringente. O caqui pode ser consumido in natura ou usado em diversas receitas como sucos, saladas, geleias etc.

Por volta da metade do século XX a produção do caqui ganha destaque em Mogi das Cruzes. Entre os anos 1940 e 1950, a cidade começa a fazer parte do ciclo do caqui. Anos mais tarde, Mogi adquiriu notoriedade e o apelido de "terra do caqui" por conta da imensa produção da fruta.



OS COGUMELOS

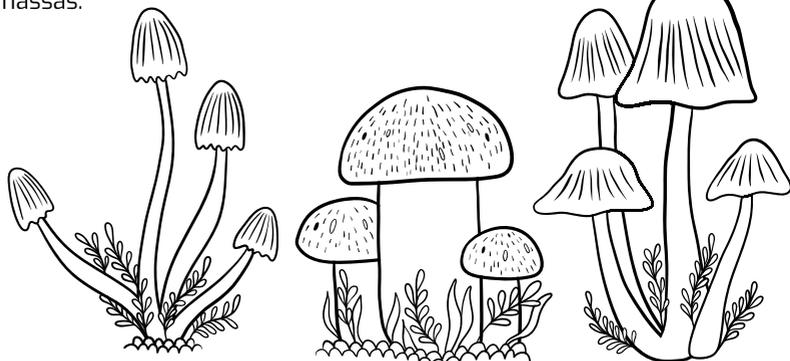
Ao contrário do que muita gente pensa, os cogumelos não são vegetais. Eles pertencem ao reino fungi, dos fungos. Existe uma infinidade de cogumelos comestíveis no mundo. Estima-se que existam de 2,2 a 3,8 milhões de espécies de fungos no mundo, sendo que conhecemos apenas 120 mil delas.

Alguns cogumelos não são indicados para o consumo humano, por serem potencialmente psicoativos ou venenosos. É importante somente o consumo de cogumelos cultivados, já selecionados e seguros.

O cogumelo mais conhecido talvez seja o champignon. Mas existem milhares de variedades de cogumelos em diversos formatos, tamanhos e cores como o Shitake e Shimeji.

O sabor e a textura variam de cogumelo para cogumelo. Os cogumelos champignon ou crimini apresentam um sabor mais leve e uma textura mais suave em relação aos cogumelos shitake, que são mais firmes e apresentam um sabor mais terroso. Enquanto os cogumelos enlatados e frescos apresentam benefícios para a saúde, os cogumelos frescos têm texturas diferentes.

Uma característica marcante dos cogumelos é que eles acrescentam umami aos pratos. O umami é frequentemente considerado o quinto sabor básico, juntamente com doce, azedo, salgado e amargo. Esse sabor, semelhante ao sabor presente em um caldo, permite ser uma ótima alternativa à carne. Experimente substituir um quarto ou metade da carne em uma receita por cogumelos picados. Experimente cogumelos em uma variedade de pratos, como sopas, saladas, ensopados e massas.

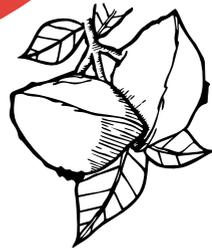




ORA-PRO-NÓBIS

A ora-pro-nóbis é uma planta alimentícia não convencional (PANC). O nome científico da ora-pro-nóbis é *Pereskia aculeata* e pode ser consumida cozida em saladas, sopas ou no arroz, por exemplo. A ora-pro-nóbis pode ser cultivada em casa ou encontrada em feiras de rua e lojas de produtos naturais na forma fresca, desidratada ou em farinha.

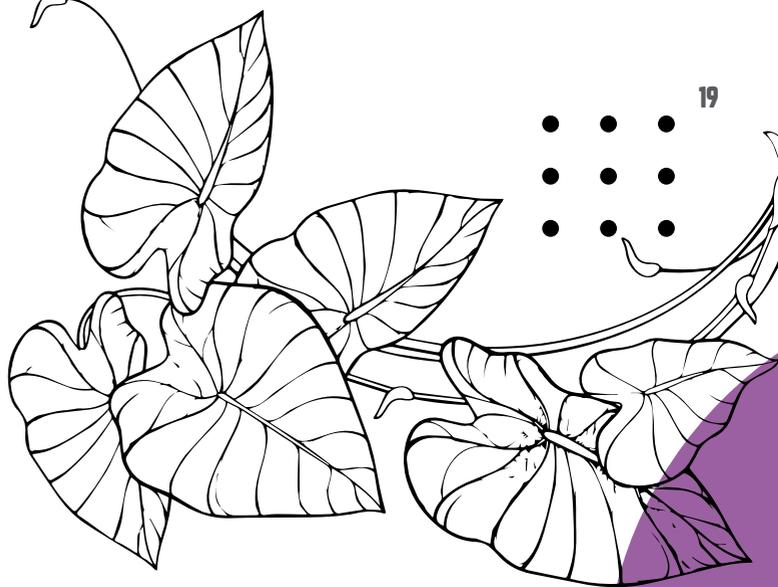
Com várias propriedades medicinais, fornece diversos benefícios para a saúde como prevenção da anemia, melhora do funcionamento intestinal, perda de peso, prevenção do envelhecimento precoce e diminuição do colesterol. Os benefícios dessa planta são devido ao fato da ora-pro-nóbis ser rica em fibras, proteínas, ferro, vitamina A e vitamina B3.



O CAMBUCI

O cambuci é uma fruta cientificamente conhecida como *Campomanesia phaea*. Ela tem um formato peculiar, muito parecido com um "disco voador" e os índios chamavam a fruta de kamu'si, que significa pote d'água em tupi-guarani. Apesar de sua forma inusitada a fruta não veio do espaço. Ela vem do cambucizeiro, uma árvore nativa da Mata Atlântica na vertente da Serra do Mar no Estado de São Paulo.

O cambuci tem uma polpa suculenta, macia e um sabor adocicado e ácido, e seu uso na gastronomia é diverso, seja em uma geleia ou cachaça, sucos, mousses e molhos, licores, bolos, sorvetes etc. Os benefícios dessa fruta são muitos. O Cambuci é rico em fibras, vitamina C e polifenóis, que são nutrientes com ação laxativa, antioxidante e anti-inflamatória dentre outros.



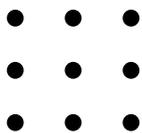
A TAIOBA

Taioba é um nome originário do tupi antigo que se refere às plantas da espécie *Xanthosoma sagittifolium*. É uma hortaliça da família Aráceas e originária das regiões tropicais da América do Sul. No Brasil, é considerada uma planta alimentícia não convencional (Panc), já que é pouco conhecida e consumida.

No Brasil, o maior consumo ocorre nos estados da Bahia, Minas Gerais, Rio de Janeiro e Espírito Santo. Na região Sudeste, consome-se a folha, enquanto no Nordeste é comum o consumo do rizoma.

A taioba é uma excelente fonte de ferro, fósforo, cálcio, potássio e manganês, comparando-se às fontes tradicionais desses elementos. As folhas são mais nutritivas que os rizomas e são muito usadas na cozinha mineira em substituição à couve. Destaca-se pelo teor de fibras alimentares, magnésio, manganês, fósforo, ferro, potássio, zinco e vitamina A.

Ela é nutritiva e repleta de benefícios para a saúde. Entretanto, é preciso tomar cuidado, pois a taioba pode ser nociva se for ingerida sem cozimento, por conta da presença de enorme quantidade de oxalato de cálcio, uma substância que causa sensação de queimação e prisão de ventre. Apesar disso, essa substância é quebrada com o calor. Por isso é recomendado o cozimento do vegetal antes do seu consumo.



RECEITAS



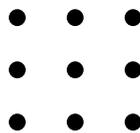




**Tainá Caroline
Paiva de Oliveira**



ANTEPASTO DE COGUMELO PORTO BELO



INGREDIENTES

- 2 kg de cogumelos Porto Belo (pode usar talos, deformados, quebrados)
- 400 g de cebola
- 100 ml de vinagre
- 100 ml de óleo de soja
- 50 ml de azeite
- Tempero verde, o que achar (manjeriçao, alecrim, orégano, sálvia...)
- Pimenta dedo de moça a gosto.
- Sal a gosto.

MODO DE PREPARO

Cozinhar os cogumelos por 10 minutos e resfriar em água fria.

Passar os cogumelos cozidos no processador, reservar. Passar metade da cebola no processador e misturar com os cogumelos.

Em liquidificador, coloque a outra metade da cebola, óleo, vinagre, azeite, pimenta, tempero verde, sal. Bater até que a mistura fique cremosa.

Misturar no recipiente dos cogumelos e cebolas processadas.

Manter 2 dias em geladeira, para os temperos incorporarem antes de servir





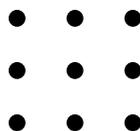
Aline de Moraes



BOLINHO DE TAIOBA

INGREDIENTES

- 1 $\frac{3}{4}$ xícara de taioba cozida
- $\frac{1}{2}$ colher de sopa de alho picado
- $\frac{1}{3}$ xícara de cebola picada
- 1 $\frac{1}{2}$ colher sopa de azeite
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino preta a gosto
- $\frac{1}{4}$ xícara de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de cominho em pó
- 1 xícara de farinha de trigo integral para empanar
- 500ml de óleo de girassol para fritar



MODO DE PREPARO

Cozinhe as folhas de taioba em água por 10 min. Escorra bem e reserve. Aqueça uma panela com azeite e doure o alho e a cebola, junte a taioba e refogue por mais dois minutos. Misture a farinha de trigo e mexa bem até dar a liga. Ajuste os temperos com sal e pimenta-do-reino a gosto. Espere a massa esfriar um pouco e modele os croquetes. Passe pela farinha de trigo integral e frite em óleo quente até que fiquem dourados por fora. O petisco é empanado e frito e é uma excelente opção para quem não come carne e quer fazer um lanche diferente, vegetais de folhas e talos verde-claros são comestíveis e possuem alto teor de minerais.

Planta herbácea, cujo nome científico é *Xanthosoma taioba*, pertence à família Araceae





**Ana Moreira de
Andrade Passos**



BOLO DE LARANJA COM ORA-PRO-NÓBIS

INGREDIENTES

- 50 gramas de folhas de ora pró nobis
- 3 ovos
- 2 copos de 250 ml de suco de laranja.
- 1 copo de óleo 200 ml
- 1 copo e meio de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo ou de farinha de aveia
- 1 colher de fermento em pó
- 1 copo de suco de laranja para a calda

MODO DE PREPARO

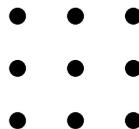
Bater no liquidificador os ovos, suco de laranja, as folhas de ora pró nobis, o açúcar e o óleo até ficar homogêneo.

Num bowl por a farinha, o fermento e juntar a parte batida no liquidificador misturar tudo bem devagar até ficar bem homogêneo, por em forma untada e levar ao forno pré aquecido a 180 graus por 35 minutos.

CALDA DE LARANJA

Misture o suco de laranja 200 ml com 2 colheres de sopa de açúcar, leve ao fogo, quando ferver retirar a espuma que sobe, não precisa engrossar.

Tirar do fogo e colocar por todo o bolo ainda quente.





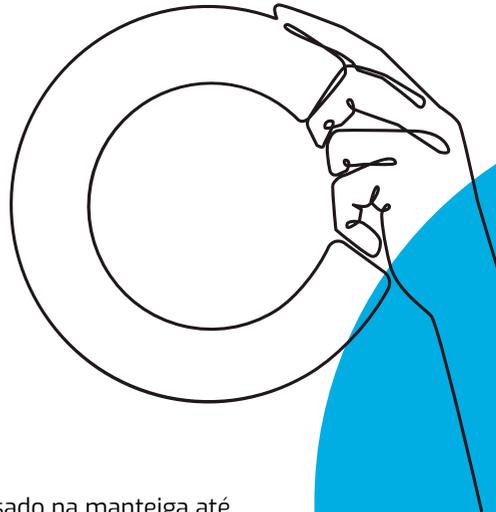
*Bruno Alexandre
Neris da Silva*



BURGER BOVINO COM GORGONZOLA E COGUMELOS SALTEADOS

INGREDIENTES

- 01 Pão brioche para hambúrguer
- 30g Manteiga
- 20g Maionese artesanal
- 160g Blend de carne moída bovina para hambúrguer
- Sal fino a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 40g Queijo gorgonzola
- 100g cogumelos Paris in natura
- 20g Rúcula in natura



MODO DE PREPARO

Em uma chapa quente sele o pão brioche passado na manteiga até que forme um crostinha dourada e crocante dos dois lados do pão e reserve.

Molde a carne blend bovina no formato de hambúrguer com altura de 1cm, tempere com sal e pimenta a gosto dos dois lados e sele na mesma chapa quente deixando super suculento.

Coloque o queijo gorgonzola sobre o hambúrguer e abafe com um abafador para que o queijo derreta e entremeie entre a carne e reserve.

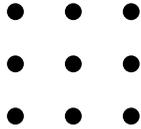
Coloque os cogumelos na chapa quente e adicione a manteiga, sal e pimenta do reino a gosto, sele até que fiquem dourados, suculentos e reserve.

MONTAGEM DO BURGER PARIS

Sobre um prato de sua preferência coloque a parte de baixo do pão brioche, depois o hambúrguer com o queijo gorgonzola, os cogumelos salteados, a rúcula, a maionese artesanal e por última a tampa do pão, e está pronto o seu Burger Paris.



*Shenia Lamas
de Carvalho
Prado*



CAPONATA DE COGUMELOS DEFUMADOS

INGREDIENTES

- 2 cebolas roxas cortadas à Juliene
- 4 dentes de alho laminados
- 1/2 xícaras Azeitonas verdes
- 1 Pimentão vermelho
- 1 pimentas dedo de moça sem semente
- 200gr Cogumelos shitake
- 200gr cogumelos Paris ou porto belo
- 200gr de cogumelos shimeji
- 1/2 xícara de salsa picada
- 200gr tomate cereja
- 1/2 xícara de shoyu
- 1/2 xícara de vinagre de arroz
- 1 colher de sopa de açúcar
- 400ml azeite extra virgem
- Sal a gosto, se necessário

Os cogumelos da receita vencedora foram defumados em madeira de caquizeiro antes do início do processo de cocção, entretanto esse processo é opcional

MODO DE PREPARO:

Cortar as cebolas em Juliene e colocar numa panela, em fogo médio, com 1 xícara de azeite, deixar refogar por 10 minutos e adicionar o alho laminado.

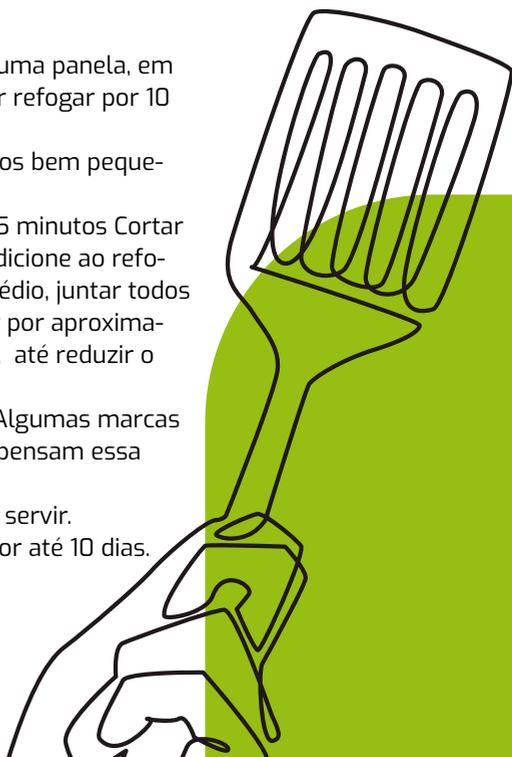
Adicionar o pimentão cortado em pedaços bem pequenos.

Deixar cozinhar em fogo baixo por mais 5 minutos Cortar todos os cogumelos grosseiramente e adicione ao refogado, aumentar novamente para fogo médio, juntar todos os demais ingredientes e deixar cozinhar por aproximadamente 40 minutos, mexendo às vezes, até reduzir o volume de caldo.

Provar para ver se precisa ajustar o sal. Algumas marcas de molho shoyu são mais salgadas e dispensam essa adição.

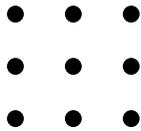
Desligar e deixar esfriar totalmente para servir.

Manter em geladeira, em pote fechado por até 10 dias.





Pâmella
Ferreira Simões



CAPPELETTI A MOGI TERRA DO CAQUI

INGREDIENTES

- 150g purê de Caqui
- Broto de agrião (para finalização do prato)
- 500ml Leite
- 25g Manteiga
- 225g Farinha de trigo
- 100g Queijo coalho
- 2 Ovos
- 150g queijo parmesão
- 1/2 cebola
- 1 folha de louro
- 1 cravo
- Sal
- Pimenta do reino

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um bowl faça um vulcão com a farinha de trigo, utilizando 200g
- 2.** Bata dois ovos e entre com eles na massa, com as mãos higienizadas comece a envolver a farinha com ovo, sove a massa até que fique com a textura lisa e homogênea sem grudar na mão.
- 3.** Deixe na geladeira por pelo menos 30 minutos antes de abrir a massa para o glúten relaxar.
- 4.** Inicie o preparo do purê, asse o caqui no forno convencional a 180° por pelo menos 20 minutos em seguida passe em uma peneira leve para panela, 1 colher de chá de manteiga e uma colher de chá de farinha de trigo, deixe virar uma pasta (em linguagem gastronômica fazer o Ru) em seguida entre com o purê peneirado, e deixe evaporar um pouco a água que tem.
- 5.** Usando um ralador passe o queijo coalho e envolva na mistura do purê, temperar com sal e pimenta do reino.
- 6.** Molho para acompanhar: 25g farinha de trigo 25g manteiga prepare o Ru e em seguida entre com leite, sempre em movimento e mexendo com um foet para não formar grupos. Dica: Para deixar o leite aromatizado utilize meia cebola, uma folha de louro e um cravo. Coloque no leite enquanto engrossa.
- 7.** Quando o molho estiver na textura napê está pronto para o consumo.
- 8.** Abra a massa usando rolo ou cilindro, deixe em uma espessura de mais ou menos 1 a 2 mm.
- 9.** Com um aro corte as massas ou pode ser usado um copo americano no lugar, corte a massa e aos poucos recheie.
- 10.** Cozer a massa em água fervente com sal.
- 11.** Lamine o caqui e coloque no forno para secar enquanto faz os processos de abrir a massa e cozinhar.
- 12.** Servir com molho bechamel, parmesão, lâmina de caqui e broto de agrião.



**Terezinha
Madalena
Angelo**



CAQUI EM CALDA

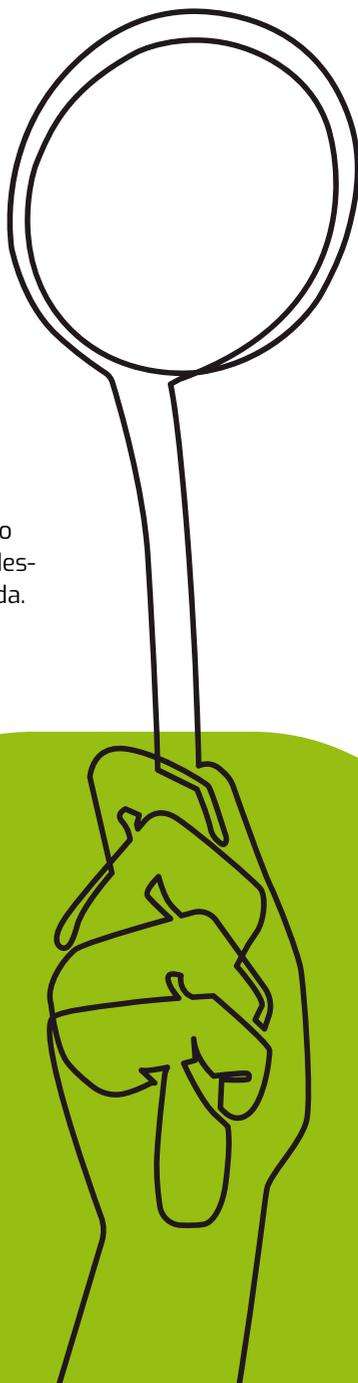
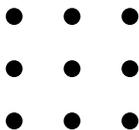
INGREDIENTES

- 3 caquis duros
- 3 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água
- Canela em lascas (a gosto)

MODO DE PREPARO

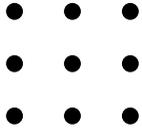
Em uma panela coloque a água e o açúcar, leve ao fogo médio até levantar fervura, jogue os caquis descascados e cortados. Deixe secar até ponto de calda.

Rende 8 porções. Tempo de preparo 1h30.





*Diego Cardoso
Rocha*



COXINHA DE SHIMEJI

INGREDIENTES

- 600 gramas de shimeji branco
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal.
- 2 Colheres de sopa de saquê culinário
- 2 Colheres de sopa de shoyu para legumes.
- Cream Cheese (na proporção que desejar)
- 2 colheres de sopa de Cebolinha

MODO DE PREPARO

Derreta bem a manteiga, acrescente o shimeji e refogue por 12 minutos.

Acrescente o Shoyu e em seguida o saquê e deixe apurar por 7 minutos.

Desliguei o fogo e deixe escorrer em um escurridor até esfriar.

Salpique a cebolinha e misture o Cream cheese.

Leve para geladeira até ficar bem firme.

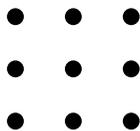
Depois é só rechear a coxinha.

3 Pitadas de sal





**Vinicius Antonio
Zanetti Garcia**



LASANHA DE COGUMELOS

INGREDIENTES

- 2 Ovos
- 200 gramas de Farinha de trigo grano durum (própria para macarrão)
- 2 colheres de sopa de Manteiga
- 2 colheres de sopa de Farinha de trigo comum
- Noz moscada a gosto
- Sal a gosto
- 500 ml de Leite
- 200 ml de Creme de leite
- 200 ml de Requeijão
- 200 gramas Cogumelos shitake
- 200 gramas Cogumelo Portobelo
- 500 gramas de Muçarela
- 200 gramas de Parmesão

MODO DE PREPARO

Misture a farinha grano durum com os ovos na proporção de 1 ovo para cada 100 gramas de massa.

Com o auxílio de um garfo agregue a farinha ao ovo até dar o ponto homogêneo, a massa não pode grudar na mão, dependendo do tamanho do ovo ou da qualidade da farinha essa proporção pode mudar, podendo chegar ao ponto com mais ou menos de 100 gramas.

Sove a massa e logo após reserve e deixe descansar na geladeira por ao menos meia hora.

Logo após abra a massa na espessura condizente para lasanha, cozinhe em água quente e logo após resfrie. Reserve a massa cozida.

PREPARO DO MOLHO BRANCO DE SHITAKE (PARA MEIO LITRO DE LEITE)

Coloque em uma panela 2 colheres de sopa de farinha de trigo comum e 2

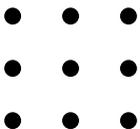
colheres de sopa de manteiga. Frite a farinha na manteiga até ela adquirir uma tonalidade dourada. Acrescente a noz moscada e o sal a gosto. Vá adicionando o leite aos poucos, até formar um molho cremoso, adicione o shitake triturado, deixe apurar um pouco e acrescente o creme de leite (200 ml) e o requeijão (200 ml). Misture bem e reserve.

Fatie o cogumelo Porto Belo para as camadas e reserve.

Montagem da lasanha.

Em uma assadeira (lasanheira), intercale as camadas pela ordem: molho, massa, mussarela e o porto belo, repita 2 ou 3 camadas, finalize a última camada com mussarela e salpique o queijo parmesão.

Asse por aproximadamente 40 minutos e sirva.



*Felipe Oliveira
Sicchierolli*



LINGUINE COM COGUMELOS MOGIANOS NA MANTEIGA DE TRUFA COM LIMÃO, TOMILHO E SALSA

INGREDIENTES

- 120 g Massa Seca LINGUINE
- 50g SHIMEJI
- 50g SHITAKE
- 12g Molho Shoyu
- 12g Manteiga TRUFADA de Limão com Tomilho
- Tomilho (a gosto)
- Salsa (a gosto)
- Sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

COGUMELOS

Refogar 100g de cogumelos junto com o molho Shoyu e deixar reduzir até os cogumelos absorverem todo líquido. Reservar.

MANTEIGA TRUFADA DE LIMÃO COM TOMILHO

Pra manteiga TRUFADA você precisará de:

- Manteiga com Sal
- 1 limão Taiti
- 1 limão Siciliano
- Salsa Trufada
- Tomilho

raspador de cítricos. Extrair o suco de meio limão taiti e meio limão siciliano. Lavar e desfolhar o tomilho (a gosto) Derreter uma barra de manteiga (200g), retirar a espuma que se forma na superfície e utilizar somente a gordura (parte amarela que se forma). Não utilizar a parte branca do fundo. Juntar a manteiga clarificada com as raspas dos limões, os sucos e o tomilho desfolhado. Misturar tudo com a ajuda de um Fuet (batedor de arame) Juntar uma colher de SALSA TRUFADA (opcional) a essa mistura pronta.

MODO DE PREPARO

Cozinhar a massa em água com sal até a metade do tempo estipulado na embalagem pelo fabricante.

Em uma frigideira grande juntar a manteiga preparada, refogar os cogumelos rapidamente, juntar a massa pré cozida e começar a juntar conchas da água do cozimento aos poucos, esperando a massa absorver o líquido formando um 'creminho" terminando o processo de cocção na frigideira. Cozinhar o Linguine até ficar Al Dente. Finalizar com Salsa Fresca Picada, Servir imediatamente.

Tirar as raspas dos dois limões com um



***Fernanda de
Pádua Cunha
dos Santos***



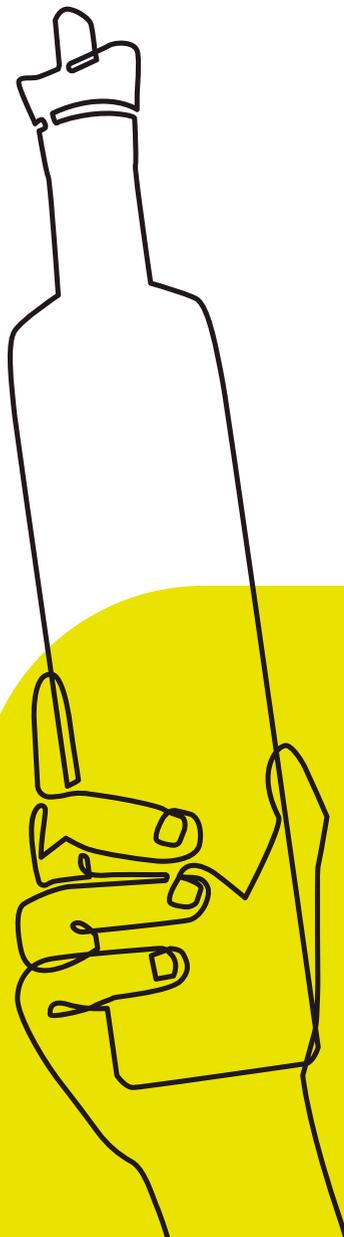
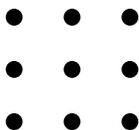
MACARRÃO AO PESTO DE ORA-PRO-NÓBIS

INGREDIENTES

- 100g de folha de ora-pro-nóbis
- 50g de semente de girassol sem casca hidratadas
- 50g de queijo ralado
- suco de 1 limão
- alho a gosto
- sal a gosto
- manjericão e orégano seco a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Bater tudo em um liquidificador ou mixer e se necessário acrescentar um pouco de água para dar liga. Cozinhar o macarrão de sua preferência e acrescentar o pesto, pode ser consumido frio como sala ou quente; também fica muito bom como um antepasto em pães ou torradas.





**Adriano
Odorissi**



MINI-PICOLÉS DE JABUTICABA

INGREDIENTES:

- 1 kg Geléia de Jabuticaba
- 1 L Calda base

RECEITA CALDA BASE

- 0,25kg açúcar
- 1 L água

RECEITA GELÉIA

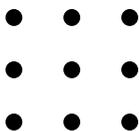
- 1 kg jabuticabas
- 1 L água
- 0,5 kg açúcar

MODO DE PREPARO:

Para a geléia, despolpar a jabuticaba e levar ao fogo com demais ingredientes até a casca ficar mole.

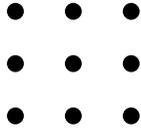
Após esfriar, triturar levemente com mixer.

Para a calda base, homogenizar os ingredientes, juntamente com a geléia no liquidificador e levar à picoleteira.





**Arlete Mendes
do Nascimento**



PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM SHIMEJI NEGRO

INGREDIENTES

- 250 gramas de polvilho azedo
- 200 gramas de queijo meia cura (Serra da Canastra)
- 50 gramas de queijo parmesão
- 150 ml de leite
- 50 gramas de manteiga

- 50 gramas de ovos
- 5 gramas de sal

RECHEIO

- 200 gramas de shimeji negro
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de molho shoyu
- 1 colher de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

Inicie o preparo pelo recheio. Pique o Shimeji. Em uma frigideira, coloque a manteiga e espere derreter (sem queimar), acrescente o shimeji e refogue, coloque o shoyu e misture bem. Coloquei o amido para dar liga.

Porcione em uma bandeja e leve ao freezer para congelar

PREPARO MASSA

Separe os ingredientes

Em um bolw coloque o polvilho azedo e reserve

Coloquei o leite e a manteiga em uma panela e leve para ferver

Despeje a mistura de leite com manteiga fervido no bolw com o polvilho azedo para escaldar, formando uma massa

Acrescente o sal e os ovos envolvendo na massa

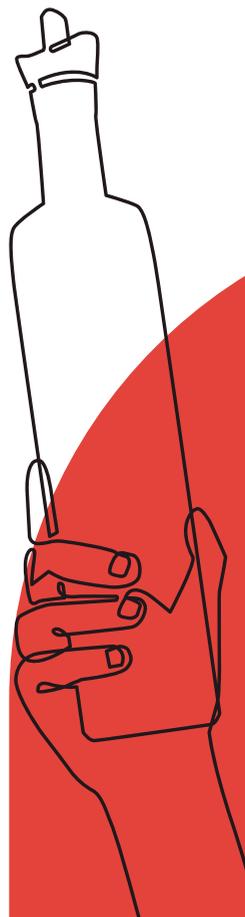
Por último coloquei os queijos até incorporar tudo.

Porcionar a massa com 30 gramas cada bolinha

Envolve o shimeji congelado com a massa, boleie

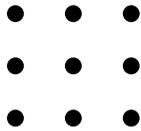
Leve para congelar em aberto (não pode colocar em saquinho)

Após congelado é só assar.





**Solange
Anastácio**



PASTEL DE SHIMEJI COM TORRESMO E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA DO PASTEL

- Farinha
- Água
- Azeite
- Pinga
- Ovo

RECHEIO

- Shimeji
- Torresmo
- Queijo Mussarela

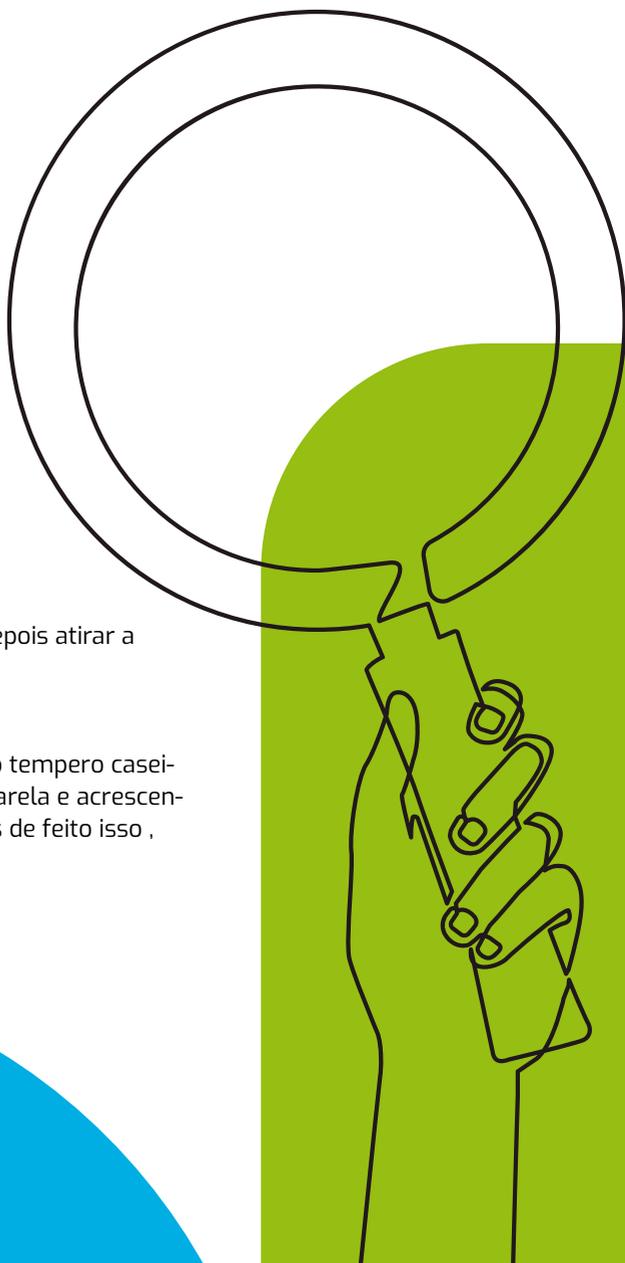
MODO DE PREPARO

MASSA

Misturar tudo até dar a liga e depois atirar a massa no formato do pastel.

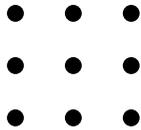
RECHEIO

Refogar o shimeji no azeite e no tempero caseiro (cebola e alho), ralar a mussarela e acrescentar o torresmo triturado. Depois de feito isso, só montar o pastel e fritar.

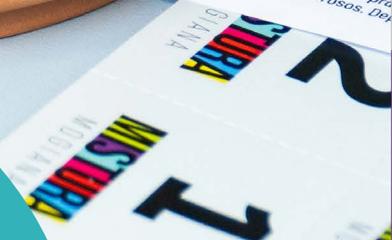




*Cristina
Gonzaga
Machado*



! Deguste cada um dos pratos para
achar mais saborosos. De



PASTEL DE SHIMEJI, REQUEIJÃO E BACON

INGREDIENTES

- Pastel de shimeji, requeijão e bacon
- 200gr de shimeji cinza, higienizado e desfiado
- 200gr de bacon triturado, fervido e espremido
- 1 copo 200gr de requeijão de boa qualidade
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de alho picado
- 1 colher (sopa) de azeite ou óleo de soja
- Molho shoyu e cebolinha a vontade

MASSA DE PASTEL OPÇÕES:

- Comprada pronta;
- Uma receita de sua preferência;
- Comprada em nossa barraca!

MODO DE PREPARO

Numa panela grossa, adicione o azeite/óleo, o bacon e o alho e frite até dourar.

Ainda com o fogo bem alto, adicione o shimeji e o molho shoyu, deixe refogar até secar toda a água.

Apague o fogo e adicione a cebolinha.

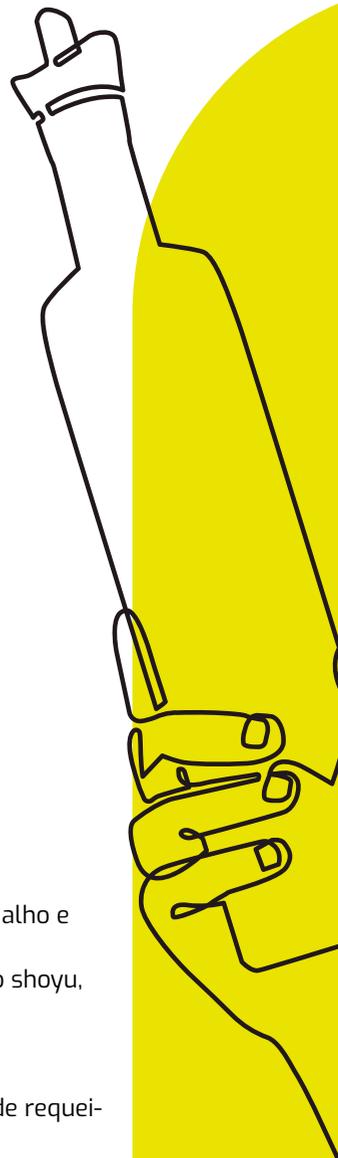
DEIXE O RECHEIO ESFRIAR PARA RECHEAR A MASSA!

Abra a massa de pastel; Adicione o shimeji e um pouco de requeijão; Molhe as bordas; Feche;

Corte com um cortador próprio ou com uma faca e um garfo.

Frite em óleo não muito quente e nem muito frio.

Coloque em papel toalha, e sirva com o vinagrete da sua preferência!





**Claudete
Conceição da
Costa Santos**



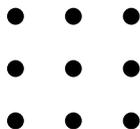
PATÊ DE SARDINHA COM ORA-PRO-NÓBIS

INGREDIENTES

- 2 quilos de patê
- 3 abacates médios
- 1 maço de cheiro verde
- 1 cebola média
- 20 folhas de ora pro nobis
- 4 suco de limões
- 2 colher rasa de sal
- 2 latas de sardinha

MODO DE PREPARO

Amasse os abacates, acrescente sardinha, cebola, cheiro verde, limão e por último o ora pro nobis.



PÉLA ÉGUA DE PERNIL COM ACOMPANHAMENTOS DE PANCS

INGREDIENTES

- 1 kg de pernil costelinha de porco ou alcatra de suíno em pedaços pequenos 1 pimentão verde e 1 vermelho
- 4 dentes de alho grandes
- 2 cebolas roxas (pode usar branca também)
- 2 pimentas dedo de moça sem sementes
- 2 copos de suco de laranja
- 1 cálice de cachaça (p/ flambar)
- Sal a gosto
- pimenta do reino
- cominho a páprica defumada a gosto
- 1 maço de cheiro verde (se gostar pode usar um pouquinho de coentro)
- 300g de bacon
- 2 linguiça calabresa
- 500g de canjiquinha de milho
- 1/2 kg de tomates bem maduros sem pele e sem sementes
- Caruru refogado em gordura do bacon e alho
- Ora pro nobis picadinha e refogada na gordura também do bacon alho cebola e farinha de mandioca
- 100g de manteiga pra dar umidade a farofa (se for pouca farofa menos manteiga a manteiga e colocada já no final da preparação da farofa.

MODO DE PREPARO

Frite pedacinhos do bacon nessa gordura coloque a carne em pedaços não muito grandes, cele bem junte a cebola picadinha deixe murchar , coloque o alho picado, pimentões picados depois de bem refogado flambe com a cachaça (faça em uma panela baixa como por exemplo uma frigideira pois facilita na hora de flambar). Depois de flambar coloque a canjiquinha que antes tem que ficar de molho por pelo menos uma hora o suco de laranja coloque a pimenta picada , sal , pimenta do reino e a páprica se precisar coloque um pouco de água deixe cozinhar e muito rápido prove e se a canjiquinha estiver cozida está pronto.



**Ivanilde Palma
Narvais**



Quando faltar um pouco antes de ficar pronto coloque fatias de calabresa e deixe mais um pouco.

Depois de pronto coloque o cheiro verde picadinho.

Caruru refogado: é só picar o caruru, fritar cebola, alho na gordura do bacon e refogar o caruru.

Farofa : frite bacon , cebola e alho e as folhas de ora pro nobis refogue junto a farinha de mandioca e finalize com a manteiga (essa farofa é úmida).

PIZZA DE SHIMEJI COM FONDUTA DE GORGONZOLA E GELEIA DE CAQUI

INGREDIENTES

MASSA DE PIZZA

- farinha: 1 kg
- água gelada: 620 ml
- sal: 25 gr
- fermento fresco: 2 gr

FONDUTA DE GORGONZOLA

- manteiga: 20 gr
- farinha: 20 gr
- leite: 300 ml
- gorgonzola: 300gr

SHIMEJI

- shimeji (branco ou

- preto) 200gr
- shoyu: a gosto
- manteiga: 15gr

GELEIA DE CAQUI

- caqui rama forte maduro: 800 gr
- açúcar: 50 gr
- limão: 1

MODO DE PREPARO:

MASSA DE PIZZA - PROCESSO DE SOVA

Coloque a água em uma vasilha e dilua o fermento, depois adicione a metade da farinha e mexa até formar uma massa mais sólida, e vai adicionando farinha aos poucos e sova. Após 10 minutos de sova, adicione o sal, a massa estará pronta quando não grudar mais nas mãos.

Deixe a massa descansar por 1h embaixo de um pano úmido.

DESCANSO DA MASSA

Depois do descanso de 1h, faça as bolinhas do tamanho desejado colocando em algum pote, deixando descansar na geladeira por 24h.

Após o tempo de maturação da fermentação, tire a massa da geladeira e deixe em temperatura ambiente por uns 30 minutos, para que possa ser aberta e coberta

FONDUTA DE GORGONZOLA - PREPARANDO O MOLHO BECHAMEL

Coloque a manteiga na panela (fogo baixo), deixando derreter. Depois de derretido coloque a farinha, sempre mexendo até tudo se incorporar e deixando com aspecto de massinha, logo depois coloque aos poucos o leite, transformando em um mingau, é muito importante mexer sem parar, pra não ficar nenhum pedaço de farinha.

Enfim, o molho bechamel está pronto!

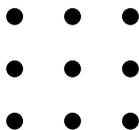
TRANSFORMANDO EM FONDUTA DE GORGONZOLA

Depois do molho pronto, vai acrescentando os pedaços de gorgonzola até derreter todo o queijo, e segue mexendo sem deixar nenhum pedacinho da gorgonzola.

Finalmente a fonduta de gorgonzola está pronta!



Vinicius da Silva
Camargo



SHIMEJI

Primeiro comece a separar os caules do cogumelo (shimeji). Depois coloque em uma panela quente a manteiga e o shimeji todo, dando uma refogada. Depois que o shimeji murchoou um pouco, coloque o shoyu a gosto até se incorporar nos cogumelos. Está pronto o shimeji

GELEIA DE CAQUI

Tire as cascas do caqui rama forte maduro e amasse todo até virar um suco, ou passe em uma peneira, também da certo. Depois coloque o suco do caqui na panela em fogo baixo junto com o açúcar, logo depois esprema o limão e vai mexendo até engrossar. Feito isso a geleia está pronta

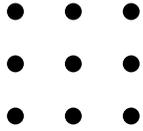
MONTANDO A PIZZA

Abra a massa de pizza, coloque a fonduta de gorgonzola, que será a base dela, depois espalhe todo o shimeji por cima da fonduta (lembrando que os ingredientes que vão cobrir a pizza devem estar frios).

Feito tudo isso, coloque a no forno a uma temperatura de 485 graus (para que possa ter mais estrutura nas bordas da pizza) por cerca de 60 a 90 segundos. Depois de tirar a pizza do forno é só finalizar com a geleia de caqui e um pouco de cebolinha picada, e aí está pronta a sua pizza de Shimeji com Fonduta de Gorgonzola e Geleia de Caqui que simplesmente nós da pizzaria Orégano de Rua batizamos de MOGI!



**Elvis de Lima
Xavier**



PUDIM DE CAMBUCI COM CALDA DE CAQUI

INGREDIENTES

PUDIM

- 3 cambuci (maduros e sem casca)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite integral (mesma medida da lata do leite condensado)
- 4 ovos

MODO DE PREPARO

Bata todos ingredientes no liquidificador por 2 minutos

Aplique desmoldante em uma forma de pudim; coloque o conteúdo do liquidificador, cubra a forma com papel alumínio. Coloque a forma dentro de outra e adicione água na forma de baixo para assar em banho-maria.

Em forno pré aquecido a 200 graus; asse por 1 hora

Após assado, leve pra gelar, por no mínimo 2 horas

Desenforme e cubra com a calda de caqui; devidamente resfriada

Agora é só servir.

INGREDIENTES

CALDA DE CAQUI

- 2 caquis maduros e sem casca e picados
- 1 Xícara de açúcar

- 1 Xícara de água

MODO DE PREPARO

Coloque a água e o açúcar em uma panela, quando começar a levantar fervura coloque os caquis e cozinhe em fogo baixo por uns 7 minutos. Depois de pronto, passe em uma peneira e leve a geladeira

INGREDIENTES

TUILE

- 1 xícara de água
- 1 colher de sopa de farinha
- 2 colheres de sopa de óleo
- 7 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

Em um bowl coloque a água, a farinha, o óleo e a essência de baunilha, mexa bem com um fuê, coloque uma concha em uma frigideira antiaderente em fogo médio e deixe fritar até secar. Espere esfriar, dessa forma fica mais fácil para retirar sem quebrar. E está pronto para usar. Para colorir o tuile, pode-se usar corante alimentício



**Gilberto
Almeida
Custódio**



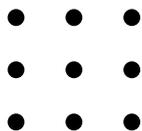
SALADA DE SHIMEJI COM MACARRÃO ORIENTAL

INGREDIENTES

- 1 kg de shimeji desfiado e cozido ao vapor até ficar macio.
- 200 g de macarrão Vermicelli (harussami), hidratado em 1,5 litro de água fervida.
- 10 g algas marinha hidratada.
- 200 ml de vinagre de arroz.
- 100 ml de molho de soja.
- 10 g de Dashi (caldo de peixe)
- Sal e açúcar a gosto.
- Cebolinha fatiada

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes e manter em geladeira. Cebolinha fatiada ao servir



TAPIOCA ROLL DE SHIMEJI E PUPUNHA COM GELEIA DE DAMASCOS

(OPCIONAL)

INGREDIENTES DO ROLL

- 300g Tapioca
- 300g Shimeji branco repicado
- 150g Pupunha repicado
- 20g Farinha de arroz
- 50ml Azeite de oliva
- Vinagre balsâmico (ou outro)
- 3 dentes de alho moídos
- 1 Cebola (média) ralada
- Salsa picada (a gosto)
- Glutamato (a gosto)
- Sal (a gosto)



*Edison Rockfeller
da Costa*

MODO DE PREPARO

TAPIOCA

Dividir a tapioca em três porções de 100g cada. Aquecer bem a frigideira e depois espalhar uma porção de tapioca, deixar aglutinar por cerca de um minuto, depois virar de lado deixando por mais 30 segundos. Dias por de imediato num prato tampado.

Repetir com as demais porções. Importante: não recheie os discos de imediato, coloque-os num prato tampando com outro prato para que os discos se mantenham úmidos e maleáveis.

RECHEIO

Numa caçarola, despeje o azeite, o alho, a cebola e refogue por 2 minutos em fogo médio. Acrescentar o shimeji e pupunha ao refogado, mexendo de vez em quando. Dar um toque com vinagre balsâmico a

gosto e adicionar meia xícara de água. Tampe a panela para cozinhar no fogo baixo até o shimeji ficar macio. Para finalizar, polvilhar a farinha de arroz no refogado, mexendo para dar cremosidade. Temperar com sal, glutamato a gosto e salsa picada.

RECHEANDO OS DISCOS

Dividir o refogado em três porções, espalhar uma porção a cada disco e enrolar firmemente, como um sushi ou rocambole. Repetir com os outros discos. Atenção: o ideal é deixar os rolinhos no freezer por uns 15 minutos antes de corta-los. Cortar os rolls com faca de serra na medida de 2cm cada.

RENDIMENTO MÉDIO: 24 rolls



Prontos os Rolls, deixe-os cobertos na geladeira e na hora de servir, aquecer no microondas de 1 a 2 minutos e servir com a geleia de damascos.

Observe: não aquecer em forno.

INGREDIENTES DA GELEIA DE DAMASCOS (SEM AÇÚCAR)

- 100g Damascos secos
- 70ml Água
- Uma laranja (média)

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha, coloque os damascos,

cubra com água, adicione o suco da laranja e deixe de molho por duas horas. Transfira para um liquidificador e bata por alguns minutos.

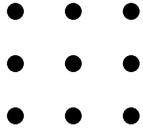
Coloque em uma panela, adicione raspas de laranja e mexa até atingir a consistência desejada.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 liquidificador
- 1 frigideira anti-aderente
- 1 espátula de plástico
- 1 caçarola pequena
- 2 pratos rasos com borda (para cobrir os discos de tapioca) ou uma tampa de panela.
- Demais utensílios.



**Pedro Paulo
de Oliveira
Carminatti
Barbero**



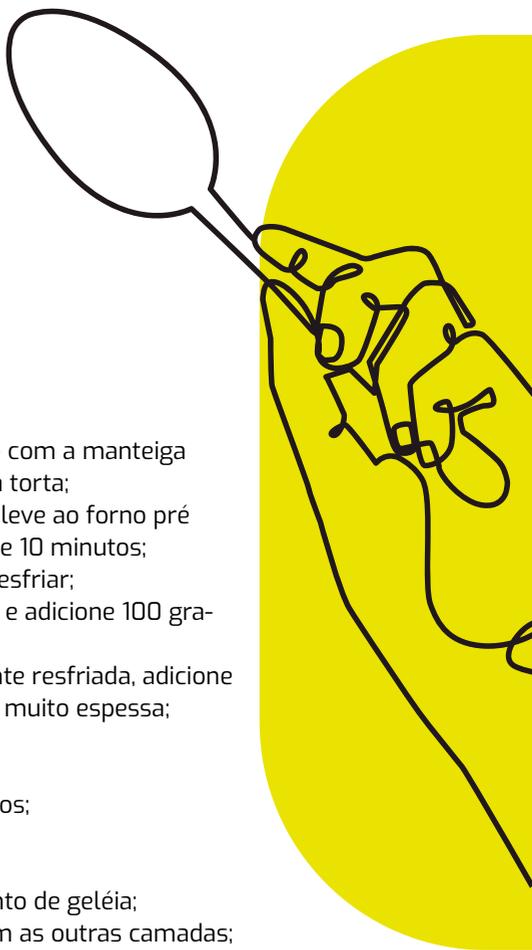
TORTA DE CAQUI COM CREAM CHEESE

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maisena
- 1 pote de cream cheese
- 3 caquis grandes ou 5 caquis médios
- 100g de açúcar
- 50g de manteiga
- Nozes

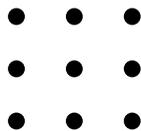
MODO DE PREPARO

Triture a bolacha e adicione na forma junto com a manteiga previamente derretida para fazer a base da torta; Misture bem, forre a forma com a farofa e leve ao forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 10 minutos; Passado o tempo, retire do forno e espere esfriar; Em uma travessa, coloque o cream cheese e adicione 100 gramas de açúcar, misture bem; Com a base de bolacha da torta devidamente resfriada, adicione o cream cheese, fazendo uma camada não muito espessa; Reserve e leve à geladeira para resfriar; Lave bem os caquis e retire a casca; Leve os caquis para uma panela e amasse-os; Adicione açúcar à gosto; Ligue o fogo e espere reduzir; Retire do fogo antes que o caqui forme ponto de geléia; Adicione o conteúdo da panela à forma com as outras camadas; Leve à geladeira novamente para que a torta fique firme; Ao servir, adicione as nozes moídas a gosto.





**Fernando
Henrique da
Silva Ferreira**



TORTA DE LIMÃO COM CAMBUCI E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

RECHEIO

- 360 ml de água
- 200 g de açúcar
- 65 ml de suco de limão siciliano
- 30 ml de suco de limão taiti
- 30 ml suco cambuci
- 6 gemas
- 45 g de amido de milho
- raspas de 2 limões (1 siciliano e 1 taiti)
- 1/4 colher de chá de sal
- 30 g de manteiga sem sal gelada e cortada em cubos

MASSA

- 90 g de açúcar de confeitiro
- 150 g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 30 g de farinha de amêndoas
- 1 ovo
- 250 g de farinha de trigo

MERENGUE

- 3 claras
- 250 g de açúcar
- 75 ml de água

CALDA GRUMIXAMA

- 500 g grumixama
- 200 g de açúcar
- 1/2 maçã ralada

MODO DE PREPARO:

RECHEIO

Preparar o curd com a emulsão de gemas e sucos de limão e cambuci. Misturar as gemas, o açúcar e a maisena. Misturar bem, entrar com o suco e levar a banho maria até dar ponto. Adicionar a manteiga gelada após o fogo desligado e emulsionar.

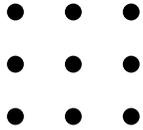
MASSA

Peneire a farinha, o sal e o açúcar juntos. Corte a manteiga gelada em cubos pequenos e volte para a geladeira por uns 10 minutos. Acrescente a manteiga sobre a mistura de farinha e misture um pouco para que os pedacinhos de manteiga não

grudem uns nos outros. Incorpore com as pontas dos dedos o mais rápido que conseguir, até que se forme um farelo. Acrescente o ovo e amasse com delicadeza até formar a massa. Só acrescente a água se for extremamente necessário. Merengue suíço: Pasteurizar as claras com o açúcar em fogo baixo e bater até ponto de bico na batedeira. Calda de grumixama: Fazer geleia com açúcar e grumixama até ponto de geleia. Processar e com 10g de agar agar esferificar em óleo gelado e calda para decorar. Depois de todos os elementos prontos, montar a torta com um pouco da calda. Finalizar com merengue maçaricado e as esferas de grumixama.



Marina Aparecida
dos Santos



TORTA DELÍCIA DE FRANGO COM SHIMEJI

INGREDIENTES

MASSA

- 350 gr de farinha de trigo
 - 1 caixinha de creme de leite
 - 150 gr de manteiga ou margarina
 - 1 gema
 - 1 pitada de sal
- Misturar tudo até a massa desgrudar das mãos

RECHEIO

- 1kg de peito de frango
- 1 copo de requeijão
- 1 cebola
- 1 colher de sopa de maisena
- 1kg de shimeji

MODO DE PREPARO

Refogar o peito de frango na manteiga com cebola e sal deixar cozinhar bem deixa um pouco de caldo engrossar com uma colher de sopa de maisena desliga o fogo acrescenta o copo de requeijão o shimeji dá uma leve refogada na manteiga em seguida misturar tudo

Abre a metade da massa com o rolo, colocar o recheio e cubra com o restante da massa.
Asse por 30 minutos em 180 graus





Carolina Bardazzi
Napolitano Camargo



TORTA MOUSSE DE CAMBUCI

INGREDIENTES

MASSA

- 500 grs de margarina amélia 80% de lipídios
- 750 grs de farinha
- 4 gemas
- 250 grs de açúcar

Mistura e fazer a massa (rende +- 3 formas de torta de 22 cm)
Assar em forno a 180 graus até dourar

RECHEIO

- 1 leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 500 grs de redução de Cambuci (colocar 1 kg de Cambuci descascado no fogo para reduzir o líquido presente na fruta)

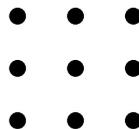
Bater tudo no liquidificador e acrescentar 1 xic de chantilly batido

CHANTILINHO DE LIMÃO

Chantilly, raspas de limão e 1/2 xic de leite ninho, bater até chegar ao ponto

Com a massa fria, acrescentar a mousse e levar a geladeira por pelo menos 4 horas.

Decorar com o chantilly









PREFEITURA DE
MOGI DAS CRUZES