

Lista de ingredientes

Caro aluno,

Preparamos este material exclusivamente para a divulgação gratuita. Ele contém a lista de ingredientes do curso *Salgadinhos para delicatessen e lanchonetes 2*, com Luzinete Veiga.

O material completo das aulas é exclusivo para os alunos assinantes. É uma forma de prestigiar o autor e possibilitar que o projeto eduK multiplique cada vez mais conhecimento. Para se tornar um assinante e ter acesso a uma infinidade de conteúdos exclusivos, acesse assinatura.eduk.com.br.

Viva da sua paixão!

Lista de ingredientes

Dia 1 – Os clássicos e sempre solicitados

Pãezinhos de calabresa

Massa

- 2 tabletes de fermento para pão
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 ovo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- ½ xícara (chá) de óleo
- 2 e ½ xícaras de farinha de trigo
- Parmesão (Q.B)

Pãezinhos de calabresa

Recheio

- 300 g de linguiça calabresa picada
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 1 colher (sobremesa) de orégano
- 3 colheres (sopa) de requeijão
- ½ xícara (chá) de queijo ralado

Pastéis de ricota e salaminho

Massa

- 4 e ½ xícaras (chá) de de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 200 g de margarina
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1 copo de água
- 1 gema de ovo– pincelar

Pastéis de ricota e salaminho

Recheio

- 300 g de ricota amassada
- 2 gemas de ovo

- 1 dente de alho amassado
- 3 colheres (sopa) de salsa picada
- 200 g de salaminho triturado
- 4 colheres (sopa) de requeijão cremoso

Coxinhas bolivianas

Massa

- 1 xícara (chá) de caldo de galinha pronto
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- Clara de ovo (Q.B) – empanar
- Farinha de rosca – empanar
- ½ xícara (chá) de amido de milho

Coxinhas bolivianas

Recheio

- 500 g de peito de frango cozido
- 1 cebola inteira
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 cebola picada
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de margarina
- ½ pimentão verde picado
- 2 tomates picados sem sementes

Coxinhas bolivianas

Recheio

- 2 colheres (sopa) de molho de tomate
- 1 colher (sopa) de catchup
- ½ xícara (chá) de salsinha picada
- 1 xícara (chá) de uva-passa
- 1 xícara (chá) de azeitona picada
- 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino

Croquete de lombo e damasco

Massa

- 600 g de massa de coxinha boliviana
- 300 g de lombo defumado

Croquete de lombo e damasco

Recheio

- 2 xícaras (chá) de damascos cortados em tiras
- Clara de ovo (Q.B) – empanar
- Farinha de rosca (Q.B) – empanar

- 1 xícara (chá) de açúcar (Q.B)
- 1 colher (sobremesa) de canela (Q.B)

Serpentina de presunto

Massa

- 2 xícaras (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de presunto moído
- 1 tablete de caldo de legumes
- ½ lata de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Serpentina de presunto

Recheio

- 300 g de presunto fatiado
- 300 g de queijo prato fatiado
- Clara de ovo (Q.B) – empanar
- Farinha de rosca (Q.B) – empanar

Bolinha de frango e milho

- 2 latas de milho-verde com o água (sem drenar)
- 1 lata de leite
- ½ xícara (chá) de margarina
- ½ xícara (chá) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- ½ lata de farinha de milho
- 1 lata de farinha de trigo
- 1 lata de peito de frango cozido desfiado
- Clara de ovo (Q.B) – empanar
- Farinha de rosca (Q.B) – empanar

Croissant de frios

Massa

- 2 tabletes de fermento para pão
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 3 ovos
- ½ xícara (chá) de margarina
- Farinha de trigo (Q.B)
- Gema de ovo (Q.B) – pincelar

Croissant de frios

Recheio

Luzinete Veiga

Salgadinhos para delicatessen e lanchonetes 2

- 300 g de presunto fatiado
- 300 g de queijo prato fatiado

Miniquiche de queijo e cebola

Massa

- 3 xícaras (chá) de margarina
- 2 gemas de ovo
- 1 ovo inteiro
- 1 colher (chá) de sal
- 1 copo de iogurte natural
- Farinha de trigo (Q.B)
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- Parmesão (Q.B) – polvilhar

Miniquiche de queijo e cebola

Recheio

- 200 g de bacon
- 4 cebolas picadas
- 2 xícaras (chá) de queijo prato ralado
- 1 xícara (chá) de de queijo parmesão
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de orégano

Dia 2 – Delicatessen para todos

Empadas cremosas de carne seca

Massa

- 1 xícara (chá) de margarina
- 3 gemas de ovo
- 1 colher (chá) de sal
- ¼ xícara (chá) água gelada
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 gemas de ovo – pincelar

Empadas cremosas de carne seca

Recheio

- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 tablete de caldo de carne
- 2 xícaras (chá) de abóbora cozida e amassada
- 3 xícaras (chá) de carne seca cozida e desfiada
- ½ xícara (chá) de molho de tomate
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso

Cigarretes de lombo defumado

- ½ xícara (chá) de margarina
- 2 gemas de ovo
- 2 colheres (sopa) de vinagre branco
- 1 colher (chá) de sal
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Água (Q.B)
- 250 g de peito de lombo fatiado
- Clara de ovo (Q.B) – empanar
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão

Tortinha de kanikama

Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (café) de fermento em pó

- 1 xícara (chá) de margarina gelada
- 1 ovo ligeiramente batido
- ½ xícara (chá) de leite gelado

Tortinha de kanikama **Recheio**

- 1 cebola picada
- 3 tomates picados sem semente
- 3 xícaras (chá) de kanikama picado
- 2 colheres (sopa) de azeite
- ½ xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de caldo de legumes
- 1 lata de molho de tomate
- ½ xícara (chá) de salsinha
- 1 colher (sopa) molho de pimenta
- ½ xícara de leite
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara de (chá) de ervilhas frescas

Delícia de bacalhau **Massa**

- 1 receita da massa da torta de kanikama
- 1 gema de ovo – pincelar

Delícia de bacalhau **Recheio**

- 2 cebolas picadas
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 tomates picados
- 500 g de bacalhau demolhado e desfiado
- ½ xícara (chá) de azeitonas picadas
- ½ xícara (chá) de salsinha picada
- 1 copo de requeijão cremoso

Minitorta de carne **Massa**

- 3 gemas de ovo
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de ricota passada na peneira
- 1 colher (chá) de sal
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 gema de ovo – pincelar

Mini torta de carne

Recheio

- 1 cebola
- 500 g de carne moída
- 2 dentes de alho amassado
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 lata de milho-verde drenado
- 3 colheres (sopa) de catchup
- ½ lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de caldo de carne
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

Pastéis de chester e abacaxi

Recheio

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 abacaxi picado
- 250 g de peito de chester defumado processado

Pastéis de chester e abacaxi

Recheio pizzaiolo

- 100 g de queijo branco fresco processado
- 100 g de muçarela processada
- 1 colher sopa orégano
- ½ lata de creme de leite
- 100 g de tomate seco picado

Rissole aos quatro queijos

Massa

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de batata-doce cozida e amassada
- ½ xícara (chá) de queijo ralado
- 1 copo de leite
- 1 colher (sobremesa) de tempero completo
- 1 copo de farinha de trigo
- Clara de ovo (Q.B) – empanar
- Farinha de rosca (Q.B) – empanar

Rissole aos quatro queijos

Recheio

- 200 g de queijo prato ralado
- 200 g de muçarela ralada
- 200 g de provolone ralado
- 100 g de queijo cremoso

Croquete de espinafre e queijo

- 1 xícara (chá) de espinafre cozido e processado
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- ½ xícara (chá) de creme de leite
- 1 copo de leite
- 1 copo e ½ de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 200 g de provolone cortado em cubos
- Clara de ovo (Q.B) – empanar
- Farinha de rosca (Q.B) – empanar