



Culinária!

Por Cris Leite Chef de cozinha



“Espetinho molecagem” é uma brincadeira dos anos 70 com um petisco delicioso chamado “Sacanagem”, lembram? As crianças não torciam o nariz para o pimentão ou para o tomate. Adoravam comer esse espetinho. **Monte os espetinhos com a criançada. Dessa forma, eles esquecem que não gostam dos verdinhos e amarelinhos. Depois dessa brincadeira, a meninada vai adorar comer os pimentões e tomates do dia a dia. Comer brincando é pura diversão!**

Espetinho molecagem salgado

Ingredientes

• 120g de azeitonas verdes sem caroço • 12 palitos decorados • 4 fatias de pão árabe • 200g de peito de peru defumado • 100g de pimentão amarelo • 200g de queijo prato • 8 tomates cereja • **Molho:** • 100g de cream cheese • 200g de creme de leite • **Finalização:** • 80g de queijo parmesão ralado.

Modo de preparar

Corte o queijo em cubos de 2cm. Corte o peito de peru em cubos de 2cm. Corte o tomate cereja ao meio. Corte o pão árabe em triângulos de 4cm. Corte o pimentão em cubos de 2cm. Monte os espetinhos, colocando em cada um deles: pão, queijo, tomate, azeitona, pimentão, peito de peru, pão. Molho: misture o cream cheese com o creme de leite. Passe os espetinhos no molho e, depois, no queijo parmesão ralado. Rendimento: 12 porções.

Fotos de Cris Leite/ Divulgação



tempo de preparo

15 min

Espetinho molecagem doce

Ingredientes

• 300g de morango • 300g de uva • 1 manga palmer • **Molho:** • 200g de leite condensado • **Finalização:** • 80g de coco ralado.

Modo de preparar

Lave e higienize as frutas. Descasque a manga. Corte em cubos de 3cm. Monte os espetinhos, colocando em cada um deles o morango, a manga e a uva. Passe os espetinhos no leite condensado e, depois, no coco ralado. Rendimento: 12 porções.



tempo de preparo

15 min