



## Cachorro quente de forno

### Ingredientes

• **Massa:** • 10g de açúcar refinado • 500g de farinha de trigo • 2 ovos • 10g de fermento biológico seco • 220ml de leite integral • 100g de manteiga sem sal • **A gosto** de sal refinado. • **Recheio:** • 20ml de azeite extravirgem • 5g de alho picado • 20g de catchup • 80g de cebola branca picada • 100g de extrato de tomate • 20g de mostarda • 1/4 de **molho** de salsa fresca picada • 500g de salsicha • **A gosto** de pimenta do reino e sal refinado. • **Cobertura:** • 30ml de azeite extravirgem • 1 gema. **Modo de preparar**  
Massa: dissolva o

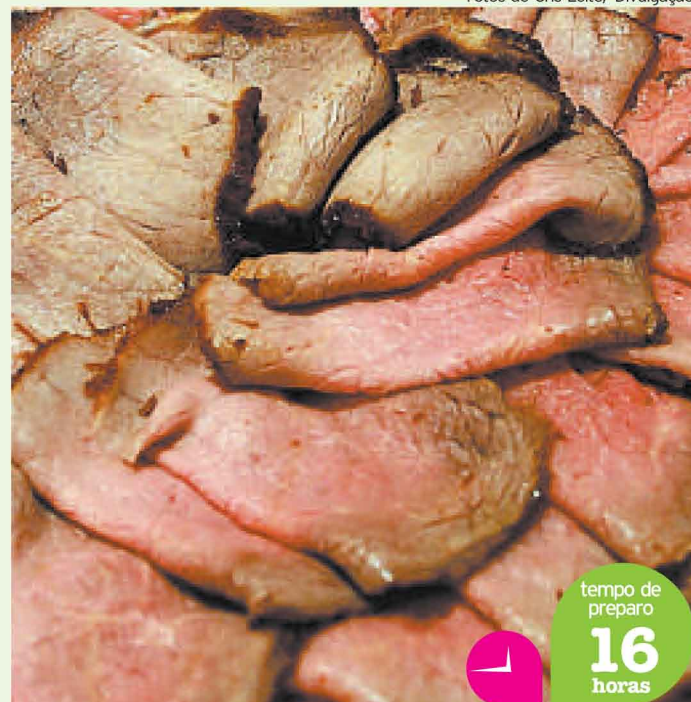


fermento no leite, acrescente o açúcar, os ovos, a manteiga e a farinha. Trabalhe com as mãos até que a massa fique lisa. Acrescente o sal, misture bem. Deixe a massa descansar por 20 minutos. Recheio: corte a salsicha em rodelas finas. Coloque em panela com água e ferva por 10 minutos. Escorra a água. Refogue



o alho no azeite, junte a cebola, o extrato de tomate, a mostarda, o catchup e a pimenta do reino. Tempere com sal, junte a salsicha e refogue bem. Finalize com a salsa. Deixe o recheio esfriar. Separe a massa em duas partes iguais e abra-a com o rolo sobre uma superfície enfarinhada. Num tabuleiro untado com azeite, disponha a metade da massa. Espalhe o recheio, cubra com o restante da massa. Misture a gema com o azeite e pincele o cachorro quente. Leve ao forno a 180°C por 25 minutos. Corte depois de morno.

**Rendimento:** 12 porções



## Rosbife com molho de cebola

### Ingredientes

• 2kg de lagarto redondo • 1 folha de louro fresco • 5g de alho • 5g de alecrim fresco • 5g de manjeriço fresco • 60g de cebola branca • **A gosto** de pimenta do reino e sal refinado • 100ml de vinho tinto seco • 50g de manteiga sem sal. • **Molho:** • 60ml de azeite extravirgem • 30ml de vinagre de vinho branco • 5g de orégano seco • 120g de cebola branca em fatias • 20ml de vinagre balsâmico • **A gosto** de pimenta do reino e sal refinado. **Modo de preparar**

Bata no liquidificador: o louro, o alho, o alecrim, o manjeriço, a cebola, a pimenta do reino, o sal e o vinho. Coloque o lagarto limpo neste tempero por 12 horas. Retire a carne do tempero. Aqueça a manteiga e sele a carne de todos os lados. Enrole a carne no filme plástico e congele por quatro horas. Molho: misture o vinagre de vinho, o balsâmico, o azeite, o orégano, o sal, a pimenta e a cebola. Retire a carne do freezer, corte em fatias bem finas e sirva com o molho por cima. **Rendimento:** 12 porções.

## Quindão

### Ingredientes

• 400g de açúcar refinado • 200g de coco ralado fresco • 16 gemas • 200g de manteiga sem sal. • **Para untar e polvilhar:** • 30g de açúcar refinado • 30g de manteiga sem sal. **Modo de preparar**  
Derreta a manteiga em banho-maria e reserve. Passe as gemas pela peneira. Reserve. Misture as gemas, junte

o açúcar e o coco, misture bem. Acrescente a manteiga derretida e misture até obter um creme homogêneo. Unte uma forma com manteiga, polvilhe com açúcar. Coloque o quindão, cubra com

papel alumínio e leve ao forno a 160°C em banho-maria por 40 minutos. Depois desse tempo, retire o papel alumínio e asse por mais 20 minutos. Desenforme frio.

**Rendimento:** 16 porções

