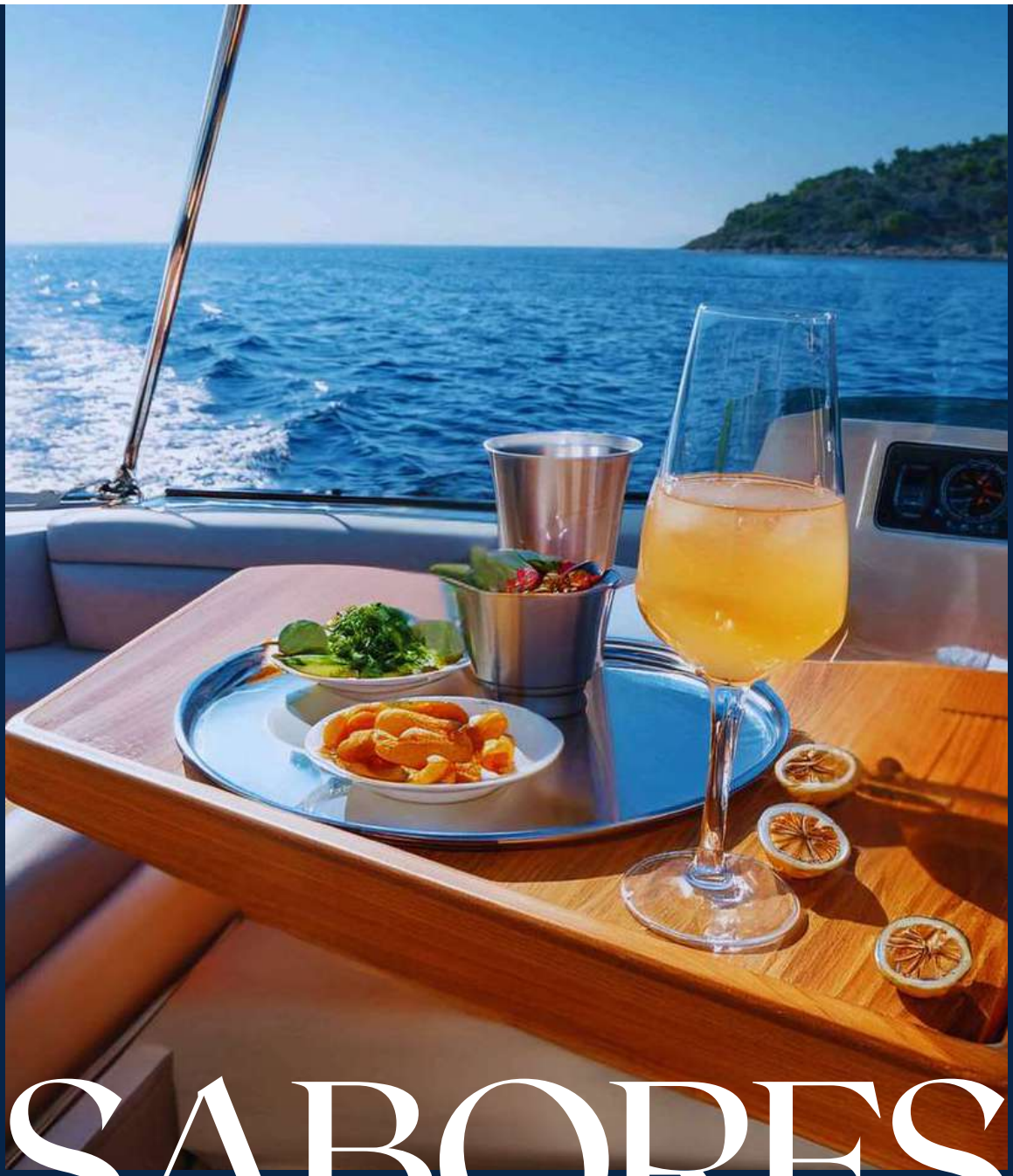


SABORES A BORDO

Drinks e Petiscos para fazer no Mar

Brancante Seguros

ESSOR SEGUROS

Navegando com você em todos os momentos!

A Essor Seguros tem o orgulho de ser parceira da Brancante Seguros neste projeto especial, "Sabores a Bordo". Assim como a Brancante, entendemos que a experiência náutica vai além da navegação. É sobre criar memórias inesquecíveis, desfrutar de momentos de lazer e celebrar a vida a bordo.

Com nossa expertise em seguros náuticos, garantimos que você possa aproveitar cada instante com tranquilidade, sabendo que sua embarcação e seus convidados estão protegidos.
Assim como um bom drink ou petisco complementam um dia perfeito no mar, a Essor Seguros complementa sua experiência náutica com segurança e confiança.

Juntos, Brancante e Essor proporcionam a você a liberdade de navegar com tranquilidade, saboreando cada momento.

Bons ventos e boa degustação!
Essor Seguros

Seguradora do Grupo SCOR

www.essor.com.br

Brancante
Seguros

prefácio

Boas-vindas a Bordo!

A Brancante Seguros e a Essor Seguros têm o prazer de dar as boas-vindas a bordo deste projeto, criado para você, que aprecia cada momento no mar. Este livro oferece receitas, cuidadosamente elaboradas pelo chef gastronômico Paulo Marques e pelo mixologista Rodrigo Lopes, para enriquecer sua navegação e transformar os momentos a bordo em experiências memoráveis. Nosso objetivo é inspirá-lo a explorar novos sabores e criar memórias com seus familiares e amigos.

Introdução:

A gastronomia a bordo é uma experiência rica e única, que vai além de simplesmente preparar refeições. Cozinhar no mar é uma oportunidade de se conectar com a natureza e com seus convidados, criando momentos de reunião e reuniões. Ao preparar suas refeições, é essencial garantir a segurança no ambiente restrito e no constante movimento do embarque. Recomenda-se o uso de roupas protetoras, organização da cozinha e boas práticas não relacionadas a alimentos, além de cuidados com fogões e prevenção de incêndios. Com essas interferências, suas aventuras gastronômicas serão seguras e inesquecíveis.

índice

Drinks e Petiscos harmonizados.

01.

PETISCO: Steak Tartar ..... Pág. 06

DRINK HARMONIZADO: Pan Pan Pan ..... Pág. 08

02.

PETISCO: Rolinho Vietnamita com Camarão ..... Pág. 10

DRINK HARMONIZADO: Safo ..... Pág. 12

03.

PETISCO: Canapé de Parma com Balsâmico Trufado ..... Pág. 14

DRINK HARMONIZADO: Rosca Fina ..... Pág. 16

04.

PETISCO: Camarão à Moda Thai ..... Pág. 18

DRINK HARMONIZADO: Safa Onça ..... Pág. 20

05.

PETISCO: Bruscheta com Burrata e Azeite de Trufas ..... Pág. 22

DRINK HARMONIZADO: Norte Verdadeiro ..... Pág. 24

06.

PETISCO: Tiradito de Salmão com Molho de Laranja e Mel ..... Pág. 26

DRINK HARMONIZADO: Lais de Guia ..... Pág. 28

07.

PETISCO: Mini Kafta com Creme Azedo ..... Pág. 30

DRINK HARMONIZADO: Adernado ..... Pág. 32

08.

PETISCO: Lox de Salmão Curado com Cream Cheese e Dill ..... Pág. 34
DRINK HARMONIZADO: QSL ..... Pág. 36

09.

PETISCO: Massa folhada com pera e gorgonzola ..... Pág. 38
DRINK HARMONIZADO: Mar Picado ..... Pág. 40

10.

PETISCO: Tortinhas de Chèvre com Salmão e alho ..... Pág. 42
DRINK HARMONIZADO: Espelho D'água ..... Pág. 44

11.

PETISCO: Atum em Crosta de Gergelim com Molho de Mel e Mostarda Pág. 46
DRINK HARMONIZADO: Bico de Proa ..... Pág. 48

12.

PETISCO: Carpaccio de Salmão com Molho de Maracujá e Pimenta Pág. 50
DRINK HARMONIZADO: QAP ..... Pág. 52

13.

PETISCO: Crostata de Queijo, Ervas Finas e Tapioca ..... Pág. 54
DRINK HARMONIZADO: Securitê ..... Pág. 56

14.

PETISCO: Palitos Torcidos de Molho Pesto e Queijo ..... Pág. 58
DRINK HARMONIZADO: Roda de Leme ..... Pág. 60

15.

PETISCO: Pastel Assado de Queijo Brie com Geleia de Damasco... Pág. 62
DRINK HARMONIZADO: Voga Picada ..... Pág. 64

STEAK TARTAR

STEAK TARTAR

Tempo de preparo: **20 min** - Rendimento: **10 porções**

- 200g de filé mignon fresco
- 1 colher de sopa de cebola picada
- 1 colher de sopa de picles picada
- 1 colher de chá de alcaparra picada
- 1 colher de sopa de ketchup
- 1 colher de sopa de mostarda Dijon
- 4 gotas de molho de pimenta vermelha
- 1 gema de ovo
- 8 gotas de molho inglês
- 1 colher de sopa de cebolinha picada
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto
- Pão de forma sem casca

PREPARO:

1. **Corte da carne :** Com a ponta de uma faca bem afiada, corte o filé mignon em cubos bem pequenos. O corte à mão garante que a textura da carne fique mais delicada e apropriada para o tártaro.

2. **Mistura dos ingredientes :** Em uma vasilha grande, coloque uma carne picada. Adicione a cebola picada, picles, alcaparra, ketchup, mostarda Dijon, molho de pimenta, gema de ovo, molho inglês, cebolinha e salsinha. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

3. **Homogeneização :** Misture bem todos os ingredientes com cuidado, até que a carne esteja bem envolvida nos temperos e nos sabores integrados. Ajuste o tempero conforme necessário.

4. **Preparo do pão de forma:** Corte o pão de forma sem casca em tiras, asse no forno à 180° por 10 minutos.

5. **Montagem do prato:** Coloque uma porção generosa do steak tartare sobre o pão

PAN PAN PAN

- 25ml de Lillet Blanc;
- 25ml de Aperol;
- 25ml de gin;
- Gelo.

Onde servir: Copo baixo

MODO DE PREPARO:

Em um copo baixo, adicione todos os ingredientes e depois complete com gelo. Mexa com a colher bailarina de forma circular no copo por dez segundos para gelar o seu coquetel.

DICA:

Em um copo baixo, adicione todos os ingredientes e depois complete com gelo. Mexa com a colher bailarina de forma circular no copo por dez segundos para gelar o seu coquetel.

Mixologista: Rodrigo Lopes

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

PAN PAN PAN

Chamada de urgência no rádio, com ferido a bordo

ROLINHO VIETNAMITA COM CAMARÃO

Tempo de preparo: **20 min** / Rendimento: **10 porções**

- 1 pacote de folhas de arroz
- 400g de camarão pré-cozido (ou cozido em casa)
- Alface (folhas inteiras ou rasgadas)
- Cenoura cortada em palitos finos
- Pepino cortado em palitos finos
- Folhas de manjericão fresco
- Molho shoyu ou maionese tártaro para servir

PREPARO:

1. **Preparação do Camarão:** Cozimento do camarão (se necessário) : Se o camarão não estiver pré-cozido, coloque-os em uma panela com água e uma pitada de sal. Cozinhe por cerca de 10 minutos ou até que estejam rosados e firmes. Escorra e reserva.

2. **Hidratação da folha de arroz :** Encha um recipiente raso com água morna. Mergulhe uma folha de arroz na água por cerca de 1 a 2 minutos, até que ela fique bem maleável e macia. Cuidado para não deixar a folha na água por muito tempo, pois pode se desmanchar.

3. **Montagem do rolinho :** Retire uma folha de arroz hidratada e coloque-a sobre uma superfície limpa e lisa. No centro da folha, coloque uma folha de alface, alguns palitos de cenoura e pepino, 1 ou 2 camarões pré-cozidos e algumas folhas de manjericão. Dobre as laterais da folha de arroz sobre o recheio e, em seguida, inscreva a folha de arroz formando um rolinho firme, semelhante a uma trouxinha ou charuto.

4. **Repetição :** Repita o processo com as outras folhas de arroz e o restante dos ingredientes até terminar.

5. **Acompanhamento de molhos :** Como a receita não leva sal diretamente nos rolinhos, sirva com molho shoyu para um toque salgado ou com maionese tártaro para uma opção mais cremosa e suave.

Observação sobre o Camarão:

Se preferir cozinhar o camarão em casa, faça isso em uma panela com água e uma pitada de sal, fervendo por cerca de 10 minutos. O camarão estará pronto quando ficar rosado e firme.

Dica:

Os rolinhos vietnamitas são leves e refrescantes, perfeitos para dias quentes ou como entrada. Eles podem ser adaptados com outros ingredientes frescos, como broto de feijão ou hortelã, para variações no sabor e na textura.

SAFO

- 60ml de gin;
- 30ml de suco de maracujá;
- 20ml de suco de abacaxi;
- 20ml de água de coco;
- Refrigerante de limão;
- Gelo.

MODO DE PREPARO:

Pegue uma taça de espumante ou uma taça coupe e adicione primeiro o aperol, depois o suco de laranja e finalize com o prosecco. Mexa lentamente com a ajuda de uma colher bailarina e sirva.

DICA:

Gele sua taça antes de adicionar os ingredientes nela.

Você pode deixar a mesma na geladeira por alguns minutos ou colocar gelo nela e deixar ela de canto até ver que a mesma está gelada.

Em caso dessa segunda técnica, jogar o gelo e o excesso de água fora.

Onde servir:
Taça de espumante ou taça coupe.

Mixologista: Rodrigo Lopes

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

SAFO

Marinheiro/Capitão habilidoso ou experiente, não entra facilmente em problemas.

CANAPÉ DE PARMA

CANAPÉ DE PARMA COM BALSÂMICO TRUFADO

Tempo de preparo: **15 min** / Rendimento: **10 porções**

- 10 fatias de pão italiano, torradas de um lado com azeite
- Presunto cru (parma) ou copa
- Tomates cereja
- Folhas de manejo fresco
- Bolinhas de mussarela de búfala
- Creme balsâmico trufado
- Azeite trufado para finalizar

PREPARO:

1. **Preparação do pão :** Corte as fatias de pão e regue um dos lados com azeite. Leve à frigideira ou ao forno até que o lado com azeite fique levemente dourado e crocante.

2. **Montagem do canapé :** Espete um tomate cereja e uma bolinha de mussarela em um palito. Sobre a fatia de pão torrado, coloque uma fatia de presunto parma ou copa dobrada, seguida de uma folha de manjericão fresco. Por fim, espete o palito com o tomate e a mussarela no centro do pão com os outros ingredientes.

3. **Finazação :** Regue o canapé com um fio de creme balsâmico trufado e finalize com algumas gotas de azeite trufado para realçar o sabor.

ROSCA FINA

- 40ml de gin;
- 30ml de Campari;
- 30ml de limoncello;
- Gelo

MODO DE PREPARO:

Em um copo baixo adicione todos os ingredientes e mexa de forma circular por 12 segundos.

DICA:

Você pode encontrar lemoncello facilmente em sites como a Amazon ou redes de mercado premium.

Onde servir: Copo baixo

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

ROSCA FINA

Termo utilizado no mar para falar de um comandante enérgico, bravo, firme, líder, perfeccionista.

CAMARÃO À MODA THAI

CAMARÃO À MODA THAI

Tempo de preparo: **30 min** / Rendimento: **12 porções**

- 1kg de camarão limpo e descascado
- Azeite de oliva a gosto
- 1 dente de alho picado
- Molho Sriracha a gosto (ajuste conforme o nível de picância desejado)
- Molho fresco picado a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto

PREPARO:

1. **Marinada:** Em uma tigela grande, coloque os camarões. Adicione o alho picado, a salsa picada, o sal, a pimenta-do-reino e a quantidade desejada de pimenta Sriracha. Misture bem os ingredientes, garantindo que todos os camarões estejam bem envolvidos pela marinada. Deixe marinar por pelo menos 20 minutos para que os sabores se intensifiquem. Se possível, deixe na geladeira durante esse tempo.

2. **Preparo do Camarão:** Aqueça uma frigideira grande com um fio de azeite. Quando o azeite estiver quente, adicione os camarões marinados e doure por cerca de 2 a 3 minutos de cada lado, ou até que entejam rosados e cozidos por dentro. Evite cozinhar demais para que os camarões não se tornem duros.

3. **Servir:** Após dourar os camarões, você pode espetá-los em palitos para uma apresentação mais charmosa e prática. Sirva imediatamente, regando com mais azeite, se desejar.

Observação: Se estiver fazendo churrasco, os camarões podem ser espetados em palitos antes e levados diretamente à grelha. O fogo traz um leve toque defumado, adicionando uma nova camada de sabor ao prato.

Molho Sriracha: É um molho tailandês icônico, conhecido pelo seu sabor picante e levemente adocicado. Feito a partir de pimentas frescas, alho e vinagre, esse molho é perfeito para quem gosta de adicionar um toque de calor e sabor aos pratos.

SAFA ONÇA

- 30ml de água com gás ;
- 60ml de "Licor 43";
- 90ml de Prosecco;
- gelo

MODO DE PREPARO:

1. Adicione o gelo a sua taça.
2. Coloque o "Licor 43", o Prosecco e a água com gás lentamente, para preservar o gás das bebidas.
3. Mexa suavemente com a colher bailarina.

DICA:

Gelar o copo previamente mantém o drink frio por mais tempo.

Para gelar o copo antes de servir, basta deixá-lo na geladeira por alguns minutos.

Se fizer isso, descarte a água do gelo antes de servir o coquetel.

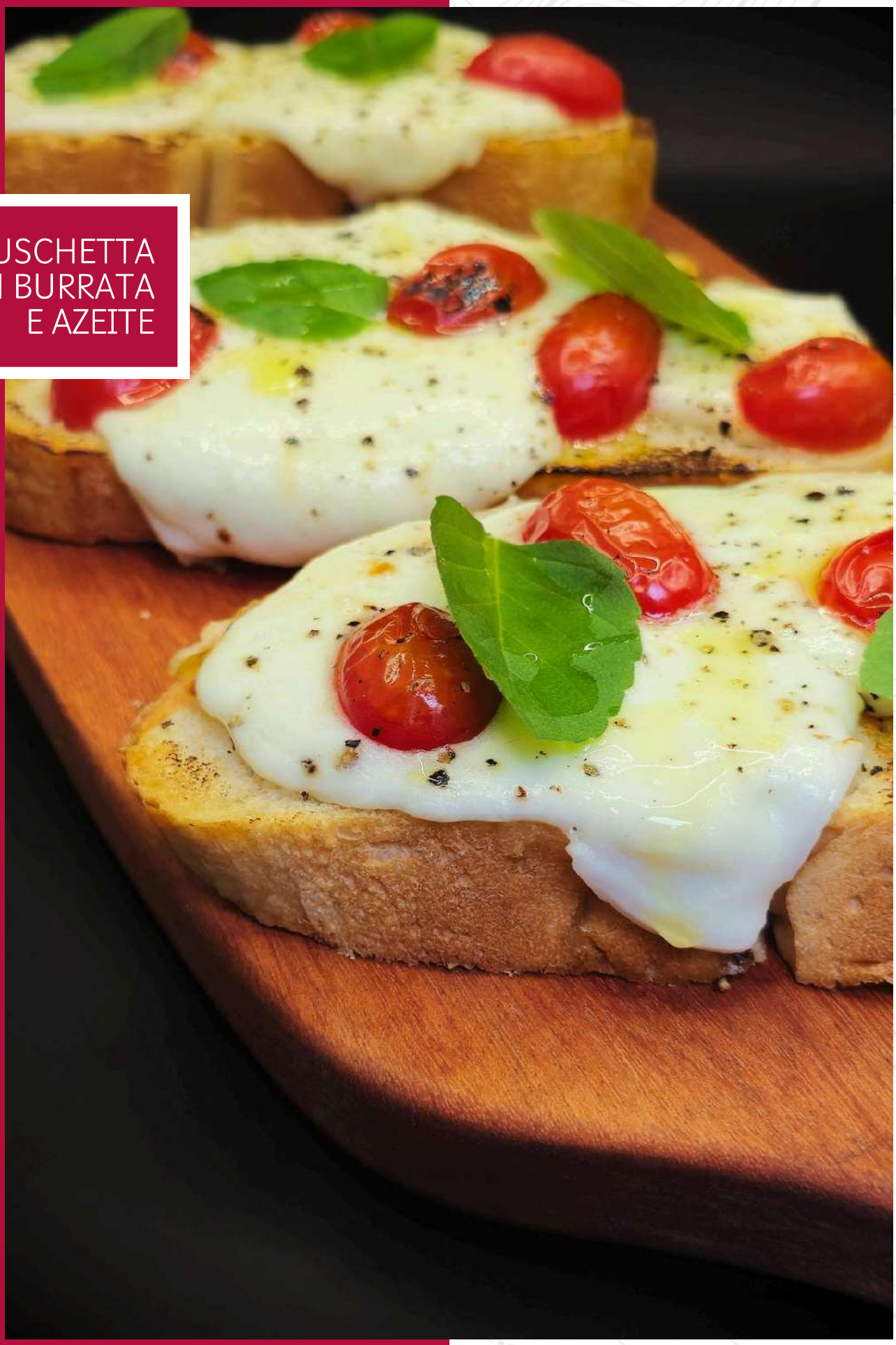
Onde servir: Copo baixo

Mixologista: Rodrigo Lopes

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

SAFA ONÇA

O que resolve os problemas



BRUSCHETTA COM BURRATA E AZEITE

BRUSCHETTA COM BURRATA E AZEITE DE TRUFAS

Tempo de preparo: **10 min** / Rendimento: **3 porções**

- Pão italiano fatiado
- 1 burrata (preferencialmente fresca)
- Tomates cereja
- Folhas de manejo fresco
- 1 dente de alho inteiro
- Azeite de oliva
- Azeite de trufas para finalizar
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto

PREPARO:

1. **Tostando o pão:** Regue um lado das fatias de pão italiano com azeite. Aqueça uma frigideira em fogo médio e coloque as fatias de pão, com o lado com azeite para baixo, para dourar até que fique crocante e levemente dourado.

2. **Aromatizando o pão com alho:** Assim que o pão estiver dourado, esfregue o dente de alho descascado sobre a superfície dourada do pão. Isso irá fundir o pão com um sabor sutil e delicioso de alho.

3. **Montagem da bruschetta:** Corte a burrata ao meio e coloque uma porção generosa sobre cada fatia de pão. Adicione os tomates cereja cortados ao meio e algumas folhas de manjericão fresco sobre a burrata.

4. **Finalização :** Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Regue com um fio de azeite de trufas para dar um toque sofisticado e aromático à bruscheta.

Observação:

Para intensificar o sabor dos tomates cereja, você pode salgá-los levemente na frigideira com um fio de azeite antes de adicionar à bruscheta. Isso libera sua doçura natural e traz um sabor ainda mais intenso e suculento.

NORTE VERDADEIRO

- 100ml de Lillet Blanc;
- Prosecco;
- Limão siciliano;
- Laranja bahia
- gelo

MODO DE PREPARO:

1. Em uma jarra, coloque gelo e camadas intercaladas de fatias de limão siciliano e laranja Bahia. Adicione o Lillet Blanc e complete com Prosecco.

2. Mexa levemente com a colher bailarina e sirva em copos longos.

DICA:

A melhor maneira para fazer esse drink é em camadas, ou seja, você coloca fatias de limão siciliano e laranja Bahia, gelo, novamente fatias das frutas, gelo, até completar a sua jarra.

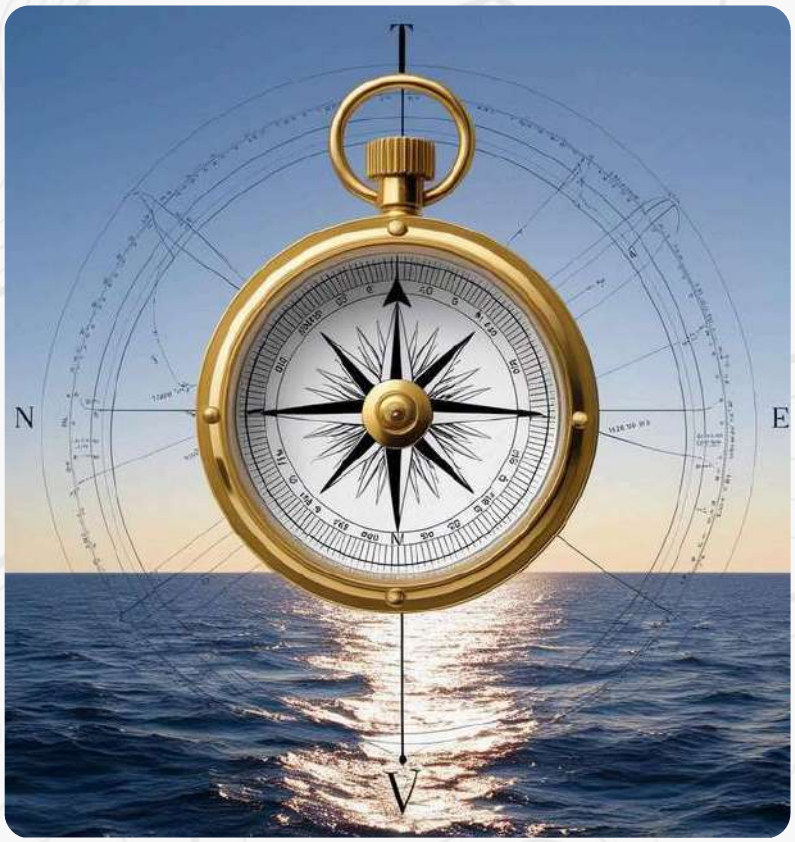
Dessa forma os ingredientes ficam de forma uniforme e todo o coquetel tem os aromas por completo.

Onde servir: Jarra e Copo longo

Mixologista: Rodrigo Lopes

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

NORTE VERDADEIRO



Direção para o polo norte geográfico da terra

TIRADITO DE SALMÃO

TIRADITO DE SALMÃO COM MOLHO DE LARANJA E MEL

Tempo de preparo: **25 min** / Rendimento: **10 porções**

- 400g de filé de salmão sem pele
- Suco de 3 laranjas frescas
- 1/3 xícara de mel
- 100ml de vinho branco seco
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto (opcional)
- Raspas de laranja para finalizar

PREPARO:

1. Preparação da redução : Numa panela pequena, adicione o suco de laranja, o mel e o vinho branco.

2. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até o molho reduzir e absorver, formando uma consistência de nível de calor. Isso deve levar cerca de 10 a 15 minutos.

3. Tempere o molho: com uma pitada de sal e, se desejar, pimenta-do-reino a gosto.

4. Para um toque extra: de sabor, adicione raspas de laranja no final do processo de redução.

5. Preparação do Salmão : Com uma faca bem afiada, corte o filé de salmão em lâminas finas, quase translúcidas, para um efeito delicado. Se preferir, tempere levemente com uma pitada de sal.

6. Montagem do Tiradito : Disponha as lâminas de salmão em um prato grande, formando uma camada uniforme. Regue o salmão com a redução de laranja e mel, garantindo que cada fatia receba uma porção do molho.

7. Finalização : Decore com raspas de laranja para dar frescor e um toque cítrico extra ao prato.

Observação:
O molho pode ser preparado com antecedência e guardar na geladeira. Apenas aqueça um pouco antes de servir, para que a textura e o sabor fiquem perfeitos. Este tiradito é uma ótima opção de entrada sofisticada, refrescante e com um equilíbrio ideal entre o doce e o ácido.

LAIS DE GUIA

- 20 ml de xarope Amarena
- Prosecco
- Cereja Amarena

MODO DE PREPARO:

1. Em uma taça de espumante, adicione o prosecco até quase dois dedos da borda.

2. Acrescente o xarope de amarena e a cereja amarena.

Onde servir: Taça de espumante

DICA:

O xarope de amarena vem junto com as cerejas no pote e pode ser encontrado em diversos mercados ou sites

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

LAIS DE GUIA

Nó mais utilizado na embarcação, o mais simples e conhecido.

MINI KAFTA COM CREME AZEDO

MINI KAFTA COM CREME AZEDO

Tempo de preparo: **25 min** / Rendimento: **15 porções**

- 500g de carne de patinho moída
- 1 cebola ralada
- 2 colheres (sopa) de folhas de hortelã picadas
- ½ colher (chá) de pimenta síria (opcional)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Óleo para dourar as kaftas

PARA O CREME ZEDO:

- ½ xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
- 1½ colher (chá) de suco de limão cozido
- 1 pita de sal

PREPARO:

1. **Mistura dos ingredientes :** Em um recipiente, misture bem a carne moída, a cebola ralada, as folhas de hortelã picadas, a pimenta síria (se usar), sal e pimenta-do-reino a gosto.

2. **Modelagem :** Com as mãos, modele a mistura de carne em formato de mini kaftas. Se desejar, espete um palito em cada uma para facilitar o necessário e servir.

3. **Aconchego :** Aqueça uma frigideira com um fio de óleo. Doure as mini kaftas por todos os lados, até que fiquem bem cozidos por dentro e dourados por fora.

4. **Preparação do Creme Azedo:** Em uma tigela média, coloque o creme de leite fresco gelado e o suco de limão. Use um batedor de arame (fouet) para bater a mistura até ela ganhar consistência cremosa, semelhante a um chantilly suave. Tempere com uma pitada de sal para equilibrar os sabores.

5. **Montagem e Serviço:** Sirva as mini kaftas acompanhadas do creme azedo, que traz uma leveza e frescor ao prato. Se preferir, você também pode acompanhar com outros molhos de sua escolha, como molho de iogurte ou tahine.

Observação: O creme de azedo é uma ótima opção para complementar as mini kaftas, equilibrando os sabores das especiarias e da carne. Você pode ajustar a quantidade de limão para deixar o creme mais ou menos ácido, conforme seu gosto.

ADERNADO

- 30 ml de Campari infusionado com figo
- 30 ml de vermute doce
- 30 ml de gin
- gelo

MODO DE PREPARO:

Em um copo baixo, adicione todos os ingredientes e mexa por 12 segundos

DICA:

Uma semana antes da sua viagem, adicione a quantidade de Campari desejada em um recipiente e coloque um figo cortado nele.
Feche e deixe descansando até o dia anterior a sua viagem.
Remova o figo e você tem um Campari com figo perfeito.

Onde servir: Copo baixo

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

ADERNADO

Barco mais inclinado para um dos dois bordos.

LOX DE SALMÃO CURADO COM CREAM CHEESE E DILL

Tempo de preparo: **20 min** / Rendimento: **16 porções**

- 200g de salmão defumado
- 4 fatias de pão de forma sem casca
- 200g de queijo cremoso
- Dill (endro) a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Suco de limão a gosto
- Salada de folhas para acompanhar

PREPARO DO MOLHO:

1. **Mistura do cream cheese :** Em um recipiente, coloque o cream cheese e adicione o endro picado a gosto. O endro traz uma leveza refrescante e um aroma levemente adocicado, ideal para contrastar com o sabor defumado do salmão.

2. **Tempero :** Adicione uma pitada de pimenta-do-reino moída na hora e misture bem até o cream cheese ficar homogêneo e temperado.

PREPARO DO SANDUÍCHE:

1. **Montagem das fatias :** Pegue duas fatias de pão de forma e espalhe generosamente o cream cheese temperado com endro em cada uma delas. Reserve uma fatia que será usada para fechar o sanduíche.

2. **Camada de salmão :** Sobre a fatia de pão já com cream cheese, coloque duas fatias de salmão defumado, dobradas ao meio para criar uma camada mais grossa e chinesa.

3. **Finalização :** Esprema algumas gotas de suco de limão sobre o salmão para dar um toque de acidez e realçar o sabor.

4. **Fechamento :** Coloque a outra fatia de pão com cream cheese por cima, formando o sanduíche.

5. **Serviço :** Sirva o sanduíche acompanhado de uma salada de folhas frescas. Para um toque extra, você pode temperar uma salada com um pouco mais de suco de limão e azeite de oliva.

Observação sobre o Dill:

O Dill, também conhecido como endro, é uma erva muito utilizada na culinária escandinava, especialmente em pratos com peixes como o salmão. Seu sabor suave e levemente adocicado combina perfeitamente com ingredientes mais fortes, como o salmão defumado, e é muito apreciado por suas propriedades digestivas.

QSL

- 30 ml de água com gás
- 60 ml de Limoncello
- 90 ml de prosecco
- gelo

PREPARO:

1. Coloque o gelo na taça, acrescente o Limoncello, o Prosecco e a água com gás lentamente.

2. Mexa levemente com a colher bailarina.

DICA:

Gelar o copo previamente mantém o drink frio por mais tempo.

Para gelar o copo antes de servir, basta deixá-lo na geladeira por alguns minutos.

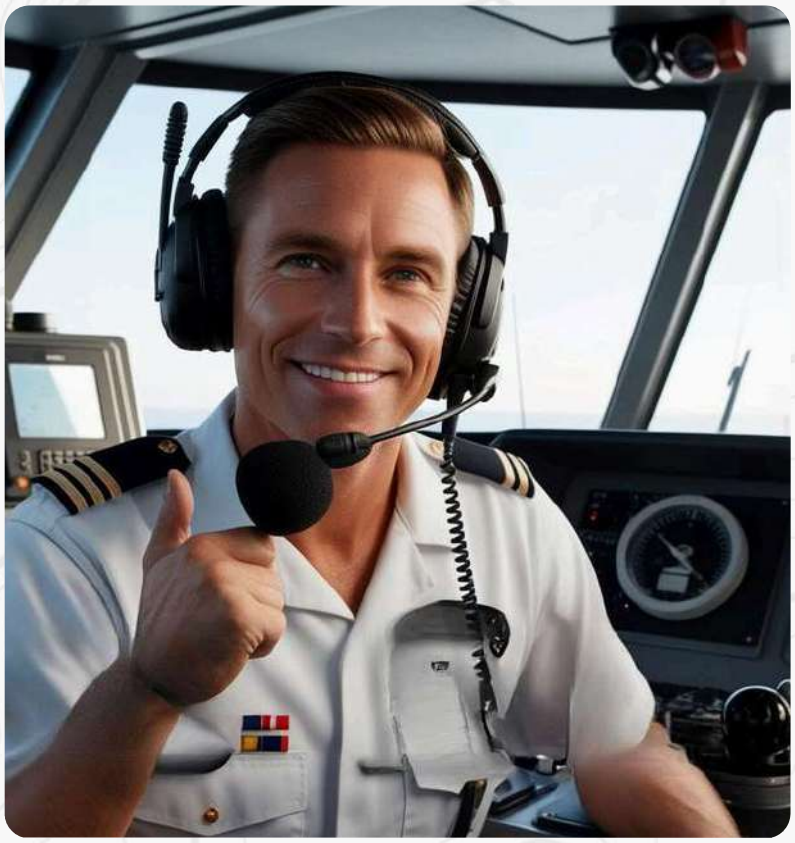
Se fizer isso, descarte a água do gelo antes de servir o coquetel.

Onde servir: Taça de gin, de vinho ou taça brunello

Mixologista: Rodrigo Lopes

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

QSL



Confirmação de escuta, entendido.

MASSA FOLHADA COM PERA E GORGONZOLA

Tempo de preparo: **40 min** / Rendimento: **12 porções**

- 2 peras maduras
- Massa folhada pronta (cortada em retângulos de aproximadamente 6x4 cm)
- 100g de queijo gorgonzola esfarelado
- 2 colheres de sopa de mel de laranjeira
- 1 ovo (para pincelar)
- Açúcar de confeiteiro (opcional, para polvilhar)

PREPARO DAS PERAS:

1. **Preparação das peras :** Lave bem as peras e corte-as ao meio no sentido vertical. Retire as sementes.

2. **Recheio com queijo gorgonzola :** No centro de cada fatia de pera, coloque uma porção de queijo gorgonzola esfarelado. O contraste entre o sabor doce e levemente ácido da pêra com o sabor forte e cremoso do gorgonzola é o grande destaque desta receita.

PREPARO DA MASSA FOLHADA:

1. **Preparação da massa :** Se utilizar massa folhada retangular, corte-a em pedaços do tamanho suficiente para envolver cada metade de pêra recheada. Os retângulos de 6x4 cm devem ser ajustados para que cubram bem a fruta.

2. **Envolvendo as peras :** Coloque cada fatia de pera recheada com gorgonzola no centro de um pedaço de massa folhada. Dobre a massa ao redor da pera, criando um tipo de bolsa que envolve bem a fruta.

3. **Pincelando a massa :** Bata levemente o ovo e pincele a superfície da massa folhada ao redor das peras. Isso dará um brilho dourado e um acabamento crocante quando assado.

FINALIZAÇÃO:

1. **Assamento :** Pré-aqueça o forno a 200°C. Coloque as peras envoltas na massa folhada em uma assadeira forrada com papel manteiga. Asse por cerca de 20 a 25 minutos, ou até que a massa fique dourada e crocante.

2. **Finalização com mel :** Retire as peras do forno e, enquanto ainda estiver quente, regue cada uma com um fio de mel de laranjeira para dar um toque de doçura e aroma cítrico. Se desejar, polvilhe açúcar de confeiteiro sobre as peras antes de servir.

Observação sobre o Mel de Laranjeira:

O mel de laranjeira é conhecido por seu sabor suave e levemente floral, além de ter um aroma delicado que lembra flores de laranjeira.
Ele é perfeito para receitas que buscam um toque doce, equilibrando bem o sabor forte do gorgonzola.

MAR PICADO

- 30 ml de suco de laranja
- 30 ml de suco de abacaxi
- Água com gás
- gelo

PREPARO:

1. Encha um copo baixo de gelo, adicione os sucos e complete com água com gás.

2. Mexa suavemente.

DICA:

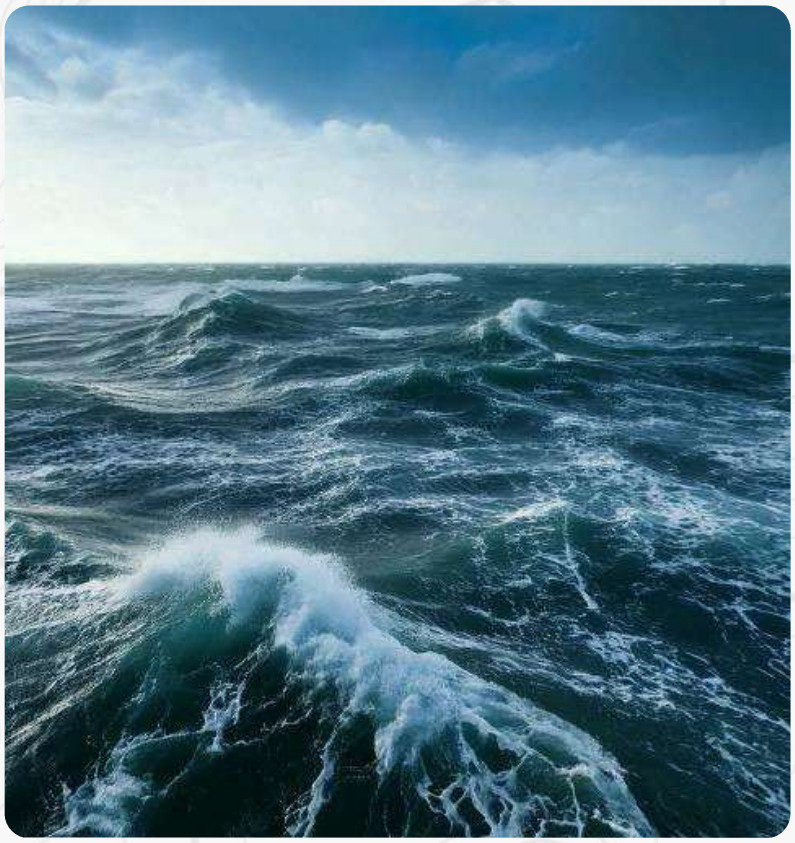
Use suco de laranja natural ou integral sem adição de açúcar para uma experiência mais fresca.

Onde servir: Copo baixo.

Mixologista: Rodrigo Lopes

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

MAR PICADO



Mar com vento e ondulações, mar chato.

TORTINHAS DE CHÈVRE COM SALMÃO E ALHO

Tempo de preparo: **1.10 min** / Rendimento: **10 porções**

- 230g de massa folhada fresca ou congelada
- 200g de salmão defumado
- 180g de queijo chèvre
- 40g de alho (cerca de 1 cabeça)
- 1 ovo (para pincelar)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Noz-moscada a gosto

PREPARO:

1. **Preparação do alho assado :** Pré-aqueça o forno a 180°C.
Corte a ponta da cabeça de alho para expor os dentes. Coloque o alho em um pedaço de papel alumínio e regue com um fio de azeite.
Feche bem o papel alumínio e asse por aproximadamente 25 minutos, ou até que os dentes de alho fiquem macios e dourados.

2. **Preparação da massa :** Enquanto o alho assa, desenrole a massa folhada e corte-a em círculos do tamanho das formas de cupcake. Utilize um cortador ou um copo para garantir que os círculos se tornem uniformes.

3. **Receita :** Numa tigela, misture o queijo chèvre, o alho assado (esmagado), o ovo, o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada. Misture bem até que todos os ingredientes sejam incorporados e a mistura permaneça acesa.

4. **Montagem das tortinhas :** Forre as formas de cupcake com os círculos de massa folhada, instruindo levemente para que fiquem moldadas na forma. Preencha cada forminha com cerca de uma colher da mistura de recheio. Pincele a borda da massa com o ovo batido para dar um brilho especial após assar.

5. **Assamento :** Leve as tortinhas ao forno pré-aquecido a 190°C e asse por cerca de 20 minutos, ou até que a massa fique dourada e o recheio fique firme.

6. **Finalização :** Retire as tortinhas do forno e decore com tiras ou pedaços de salmão fumado por cima. Sirva ainda quente ou em temperatura ambiente.

Observação:

Essas tortinhas são uma excelente opção como entrada sofisticada ou para servir em festas. O sabor do alho assado traz um toque suave e adocicado, que combina perfeitamente com o queijo chèvre e o salmão fumado.

ESPELHO D'ÁGUA

- 30ml de suco de limão siciliano
- 15ml de xarope de amarena
- Água tônica
- Gelo
- 1 fatia de limão siciliano
- 1 cereja amarena

PREPARO:

1. Em um copo alto, adicione o suco de limão siciliano e o xarope de amarena.

2. Encha o copo com gelo e complete com água tônica.

3. Mexa levemente e decore com uma fatia de limão siciliano e a cereja amarena.

DICA:

Se não gostar de água tônica, substitua por água com gás para um mocktail mais leve ou por refrigerante de limão para uma versão mais cítrica.

Onde servir: Copo alto.

Mixologista: Rodrigo Lopes

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

ESPELHO D'ÁGUA

Superfície lisa da água, sem ondulações, mar calmo.

ATUM EM CROSTA DE GERGELIM COM MOLHO DE MEL E MOSTARDA

Tempo de preparo: **20 min** / Rendimento: **20 porções**

- 1kg de lombo de atum fresco
- Sementes de gergelim (branco ou preto, a gosto)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Azeite de oliva a gosto
- 200g de mostarda (preferencialmente Dijon)
- 100g de mel

PREPARO DO MOLHO:

1. Em um recipiente, acrescente a mostarda e o mel. Mexa bem até que a mistura fique quente, criando um equilíbrio entre o sabor picante da mostarda e o toque doce do mel.

2. **Ajuste de sabor :** Prove o molho e, se necessário, ajuste a proporção de mel ou mostarda conforme seu paladar. Reserve.

PREPARO DO ATUM:

1. **Corte do atum :** Corte o lombo de atum em tiras de aproximadamente 3cm de largura por 6cm de comprimento. Essa espessura garante uma boa crocância na superfície, mantendo o centro ainda tenro.

2. **Tempero do atum :** Tempere as tiras de atum com sal e pimenta-do-reino moída na hora, a gosto.

3. **Crosta de gergelim :** Em seguida, passe as tiras de atum nas sementes de gergelim, cobrindo todos os lados com uma camada uniforme. O gergelim traz uma textura crocante e um sabor levemente tostado ao prato.

4. **Selagem do atum :** Aqueça uma frigideira antiaderente com um fio de azeite. Quando estiver bem quente, selecione as tiras de atum, dourando rapidamente todos os lados. O objetivo é criar uma crosta crocante por fora, mantendo o interior rosado e macio. Cada lado deve ser selado por cerca de 30 segundos a 1 minuto, dependendo da espessura das tiras.

5. **Corte e finalização :** Após selar o atum, corte as tiras em fatias finas, realçando o contraste entre a crosta de gergelim e o suculento interior.

FINALIZAÇÃO:

1. **Serviço :** Disponha as fatias de atum em crosta de gergelim em um prato, e sirva o molho de mel e mostarda ao lado para que os convidados possam mergulhar ou regar o atum.

2. **Sugestão de acompanhamento :** Esse prato pode ser servido com uma salada de folhas verdes frescas ou como parte de um combinado de aperitivos.

Observação sobre o Gergelim:
As sementes de gergelim são conhecidas por seu alto teor de nutrientes e por sua capacidade de adicionar uma textura crocante e um sabor levemente tostado aos pratos. Na culinária asiática e mediterrânea, o gergelim é amplamente utilizado em pratos com peixes e carnes, complementando as indicações do atum com seu toque especial.

BICO DE PROA

- 45ml de Malibu
- 45ml de água de coco
- 60ml de suco de abacaxi
- 15ml de suco de limão Taiti
- Gelo

PREPARO:

1. Em uma coqueteleira, adicione todos os ingredientes e bata por dez segundos.

2. Coe para um copo alto com gelo e finalize com uma rodela de limão Taiti.

DICA:

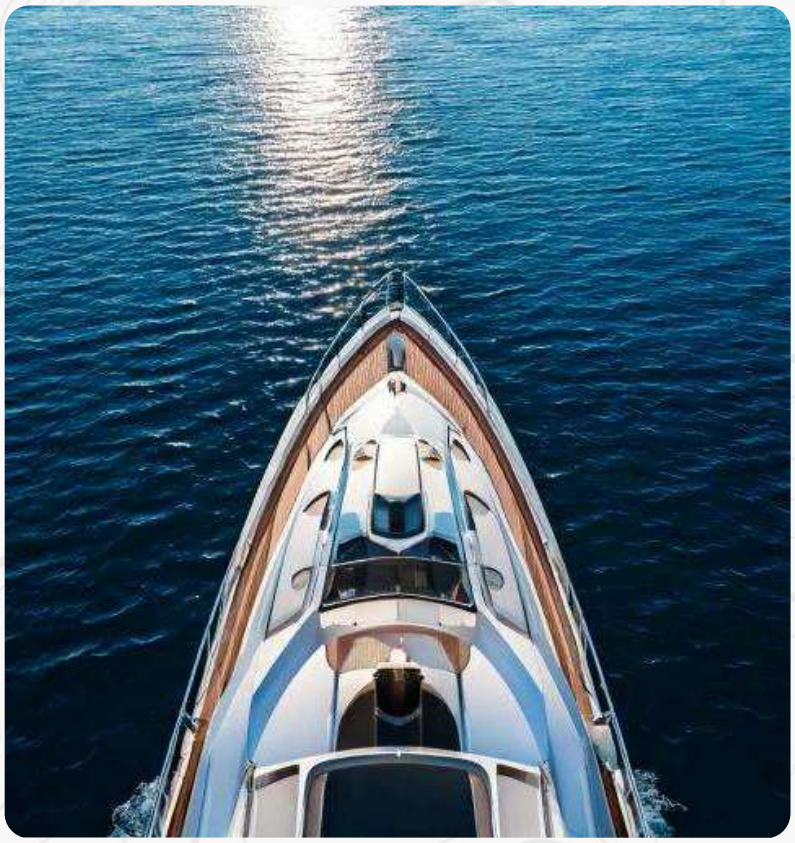
Use sucos e água de coco de marcas com menos adição de açúcar para um sabor mais natural.

Onde servir: Copo alto.

Mixologista: Rodrigo Lopes

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

BICO DE PROA



Parte frontal mais extrema do barco

CARPACCIO DE SALMÃO COM MOLHO DE MARACUJÁ E PIMENTA

Tempo de preparo: **15 min** / Rendimento: **10 porções**

- 120g de salmão fresco, cortado em fatias bem finas
- 50ml de suco de laranja fresco
- 50ml de suco de limão fresco
- 50ml de shoyu
- 1 colher de chá de molho Tabasco habanero (ajuste a quantidade conforme sua preferência)
- 1 colher de sopa de açúcar
- Polpa de maracujá a gosto (com sementes)

PREPARO DO SALMÃO:

1. Com uma faca bem afiada, corte o salmão em tiras finas, medindo aproximadamente 8 cm de comprimento por 2 cm de largura. Para facilitar o corte, você pode colocar o salmão no congelador por cerca de 15 minutos antes de cortá-lo.

PREPARO DO MOLHO:

1. Em uma tigela, misture o suco de laranja, o suco de limão e o shoyu.

2. Adicione uma colher de sobremesa de açúcar e misture bem até que o açúcar esteja completamente dissolvido.

3. Reserve as sementes de maracujá para a finalização.

MONTAGEM DO CARPACCIO:

1. Em uma tigela, misture o suco de laranja, o suco de limão e o shoyu.

2. Adicione uma colher de sobremesa de açúcar e misture bem até que o açúcar esteja completamente dissolvido.

3. Reserve as sementes de maracujá para a finalização.

FINALIZAÇÃO:

1. Ao servir, adicione a polpa de maracujá sobre o carpaccio e finalize com as sementes para um toque crocante.

2. Sirva bem gelado como uma entrada refrescante.

Observação:

Este carpaccio combina o frescor do salmão com a acidez do molho e a doçura do maracujá, criando um prato equilibrado e sofisticado.

O toque de pimenta do Tabasco habanero adiciona um leve calor que realça os sabores, mas sinta-se à vontade para ajustar a quantidade conforme sua preferência por picância.

QAP

- 30ml de Aperol
- 60ml de suco de laranja
- Prosecco

PREPARO:

Deixe a taça gelar antes de servir. Coloque na geladeira ou use gelo e descarte a água em excesso.

Onde servir: Taça de espumante ou taça de coupe

DICA:

Use sucos e água de coco de marcas com menos adição de açúcar para um sabor mais natural.

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

QAP

Estou na escuta.

CROSTATA DE QUEIJO E ERVAS FINAS

CROSTATA DE QUEIJO, ERVAS FINAS E TAPIOCA

Tempo de preparo: **40 min** / Rendimento: **10 porções**

- 1 ovo
- 1 xícara de tapioca hidratada
- 50g de queijo parmesão ralado
- Ervas finas secas a gosto (como orégano, tomilho, manjericão)
- Sal a gosto

MISTURA DOS INGREDIENTES:

1. Em uma tigela, bata o ovo até que você fique bem misturado.

2. Adicione a tapioca hidratada e o queijo parmesão ralado na tigela e misture bem.

3. Tempere a mistura com sal a gosto e ervas finas secas, ajustando as quantidades conforme sua preferência.

COZIMENTO:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.

2. Unte e enfarinhe uma forma para evitar que a crostata grude.

3. Despeje a mistura na forma e espalhe de maneira uniforme.

4. Asse por 30 minutos, virando a massa na metade do tempo para garantir um cozimento uniforme e que ambos os lados fiquem dourados.

FINALIZAÇÃO:

1. Após assar, retire o forno e deixe esfriar levemente.

2. Corte a crostata em tiras ou pedaços do formato desejado e sirva imediatamente, enquanto ainda estiver crocante e quentinha.

Observação:
Essa crostata de tapioca é uma opção leve, que combina a textura crocante da tapioca com o sabor intenso do parmesão e o toque aromático das ervas finas. Ela pode ser servida como aperitivo ou acompanhamento.

SECURITÊ

- 50ml de Malibu
- Morangos
- Hortelã
- Água tônica rosê
- gelo

PREPARO:

1. Corte os morangos ao meio e coloque-os em um copo baixo. Com um macerador, amasse os morangos para liberar o suco.

2. Adicione o Malibu e complete o copo com gelo.

3. Em seguida, acrescente a água tônica rosé e mexa suavemente para misturar os ingredientes.

4. Dê um leve tapinha na hortelã para liberar o aroma, passe-a na borda do copo e adicione como enfeite.

DICA:

Você pode lavar os morangos e reservar em um recipiente um dia antes de viajar.

Onde servir: Copo baixo.

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

SECURITÊ

Alerta no rádio, chamada de aviso de segurança, à deriva, problema de motor, etc.

PALITOS TORCIDOS DE MOLHO PESTO E QUEIJO

Tempo de preparo: **40 min** / Rendimento: **12 porções**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de queijo parmesão ralado
- 6 colheres de sopa de óleo de milho
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino moída
- 1 xícara de água fria
- 1 gema de ovo
- 1 colher de sopa de leite
- 200g de molho pesto (caseiro ou pronto)

PREPARO DA MASSA:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o queijo parmesão ralado, o óleo de milho, o sal e a pimenta-do-reino.

2. Adicione a água fria aos poucos, misturando bem até que a massa fique homogênea e macia.

3. Em uma superfície levemente enfarinhada, abra a massa com um rolo até atingir uma espessura de cerca de 0,5 cm.

4. Espalhe o molho pesto de maneira uniforme sobre toda a superfície da massa.

CORTE E TORÇÃO DOS PALITOS:

1. Com a massa aberta e coberta com pesto, corte-a em tiras de aproximadamente 2 cm de largura.

2. Torça delicadamente cada tira, criando um efeito espiral.

FINALIZAÇÃO:

1. Coloque os palitos torcidos numa bandeja forrada com papel manteiga ou untada.

2. Em uma tigela pequena, bata a gema de ovo junto com o leite e pincele essa mistura sobre os palitos, garantindo um acabamento dourado e crocante.

3. Leve o forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos, ou até que os palitos fiquem levemente dourados.

Chefe: Paulo Marques

SERVIR:

Retire os palitos do forno e sirva ainda quente. Eles são ideais como aperitivos ou como acompanhamento de sopas e saladas.

Observação:
Os palitos torcidos de pesto e queijo parmesão são uma opção deliciosa para qualquer ocasião, com o sabor marcante e aromático do pesto e a crocância da massa. Perfeitos para servir como petisco ou entrada.

RODA DE LEME

- 30 ml de Aperol
- 20 ml de gin
- 20 ml de xarope de tangerina
- 20 ml de suco de limão-taiti
- Água tônica
- Gelo

PREPARO:

1. Em um copo alto, adicione o Aperol, o gin, o xarope de tangerina e o suco de limão-taiti.
2. Mexa delicadamente para misturar os ingredientes.
3. Acrescente o gelo e complete com água tônica.
4. Mexa levemente com uma colher bailarina e sirva.

DICA:

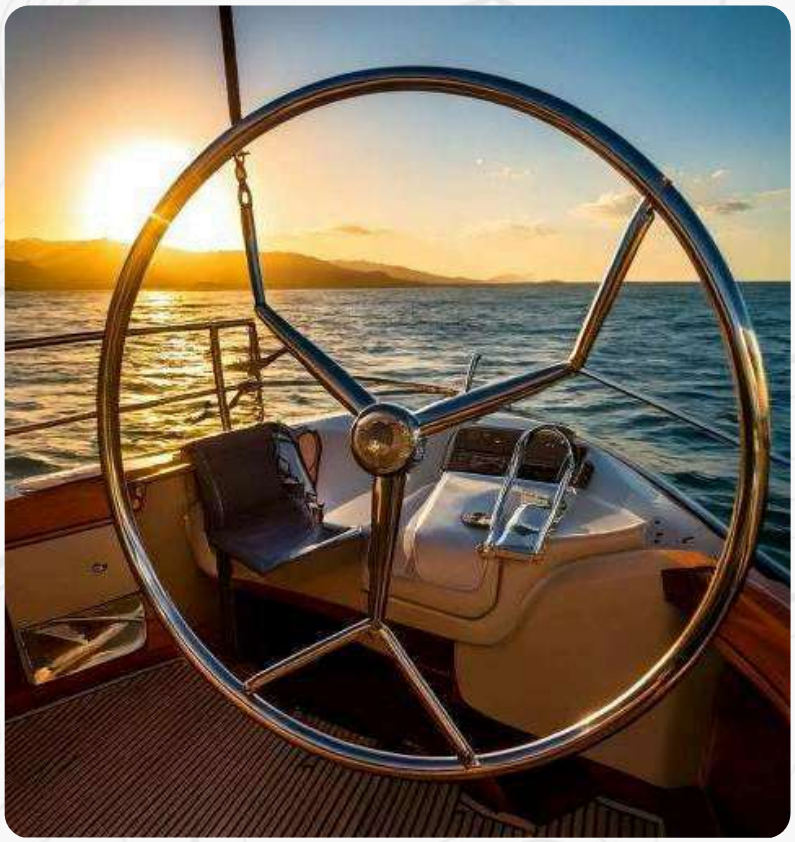
O xarope de tangerina pode ser encontrado em grandes supermercados ou em sites como o Mercado Livre.

Onde servir: Copo alto.

Mixologista: Rodrigo Lopes

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

RODA DE LEME



Timão utilizado para controlar a direção do barco

PASTEL ASSADO DE QUEIJO BRIE COM GELEIA DE DAMASCO

Tempo de preparo: **55 min** / Rendimento: **15 porções**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de sal
- 10 colheres de sopa de maionese
- 1 colher de chá de mostarda
- 4 colheres de sopa de água
- Farinha de trigo para polvilhar
- 500g de queijo brie
- 320g de geleia de damasco (1 pote)

PREPARO DA MASSA:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o sal, a maionese, a mostarda e a água.

2. Misture bem até que os ingredientes formem uma massa homogênea e consistente.

3. Se necessário, refrigerar para que a massa fique firme e fácil de manusear.

ABRINDO E CORTANDO A MASSA:

1. Polvilhe uma superfície lisa com farinha de trigo.

2. Abra a massa com a ajuda de um rolo até que fique com uma espessura fina (aproximadamente 0,5 cm).

3. Corte a massa em quadrados do tamanho desejado (aproximadamente 8x8 cm, para um pastel de tamanho médio).

RECHEIO E MONTAGEM:

1. No centro de cada quadrado, coloque uma tira de queijo brie.

2. Adicione uma colher de chá de geleia de damasco sobre o queijo.

3. Dobre a massa ao meio, formando um retângulo ou triângulo, e aperte bem as bordas com um garfo para selar.

FINALIZAÇÃO:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.

2. Disponha os pastéis numa bandeja untada ou forrada com papel manteiga.

3. Leve ao forno e asse por aproximadamente 15-20 minutos, ou até que os pastéis fiquem dourados e crocantes.

4.Retire os pastéis do forno e sirva imediatamente. Eles ficam deliciosos quentes, com o queijo brie derretido e o toque adocicado da geleia

Observação:
Esses pastéis assados combinam a cremosidade do queijo brie com a doçura da geleia de damasco, criando um contraste de sabores irresistível. São perfeitos como entrada ou petisco sofisticado para festas e eventos!

VOGA PICADA

- 60 ml de vodka
- 1 limão-taiti
- 1 colher de chá de geleia de pimenta
- Gelo

PREPARO:

1. Em uma coqueteleira, adicione a vodka, o suco do limão-taiti, a geleia de pimenta e o gelo.
2. Bata por aproximadamente 12 segundos.
3. Sirva em um copo alto.

Onde servir: Copo baixo.

DICA:

A geleia de pimenta pode ser encontrada em diversos supermercados e também em lojas online.

Mixologista: Rodrigo Lopes

SIGNIFICADO DO TERMO NÁUTICO:

VOGA PICADA

Termo utilizado para descrever uma remada rápida, para se chegar rápido a um destino.

Assim como as melhores receitas exigem ingredientes de qualidade, sua embarcação merece a proteção de um seguro de excelência.

A Brancante Seguros, com 25 anos de experiência no mercado náutico, oferece soluções personalizadas para garantir a tranquilidade da sua jornada.

Entre em contato conosco e descubra as melhores opções para o seu barco.

Clique no ícone acima para iniciar uma conversa com a Brancante Seguros no WhatsApp!

ANTES DE ENTENDER DE **SEGUROS**,
NÓS ENTENDEMOS DE **BARCO**!

Bons ventos e bom apetite!

Esperamos que este livro inspire você a criar momentos especiais a bordo, transformando cada refeição em uma experiência memorável.
Navegue com segurança, celebre a vida e compartilhe o prazer da boa gastronomia com quem você ama.

Brancante Seguros e Essor Seguros: Juntas, cuidando de você em todos os momentos.

Fabio Avellar | CEO Brancante Seguros

LEVE 'SABORES A BORDO' COM VOCÊ:
ESCANEIE E BAIXE O E-BOOK EXCLUSIVO!

Brancante Seguros

essor
Seguradora do Grupo SCOR