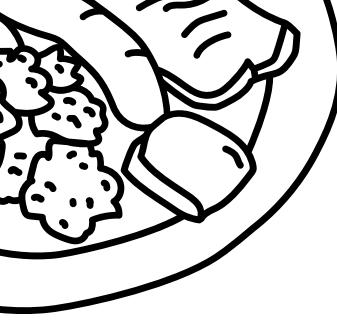




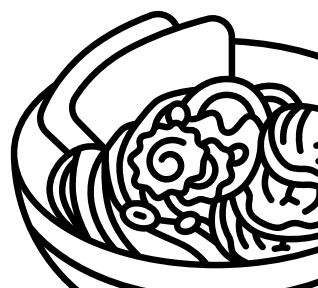
16 RECEITAS PARA
**HARMONIZAR
COM VINHOS**
M. SILVA

por: Marcelina Silva





**“Como minha
mãe sempre
dizia: cozinar é
um ato de amor.”**



“Como minha mãe dizia: cozinhar é um ato de amor.”

Essa frase simples, mas cheia de verdade, acompanhou Marcelina Silva desde a infância, quando ainda era menina e corria entre os pés de fruta do quintal de casa, em uma rua tranquila de Catas Altas, aos pés da igreja Santa Quitéria.

Foi ali, nesse cenário bucólico do interior de Minas Gerais, que ela aprendeu os primeiros segredos da cozinha — não através de livros ou receitas anotadas com exatidão, mas através do olhar atento e do coração aberto de sua mãe. Com mãos firmes e carinhosas, ela transformava jabuticabas maduras em vinho, figos recém-colhidos em compotas, e amor em alimento. Cada cheiro vindo do fogão era também uma lembrança sendo criada, uma tradição sendo passada.

Marcelina cresceu levando com ela esses saberes, guardados com afeto. E mesmo quando a vida a levou por outros caminhos, nunca se afastou dessa essência. Foi só depois da aposentadoria, com mais tempo e o incentivo carinhoso da cunhada Edna e do irmão José Maria, que decidiu resgatar — e compartilhar — essa herança. Foi assim que nasceu a marca M. Silva, com o mesmo cuidado de antigamente e um propósito muito claro: levar para outras famílias o sabor do afeto, da tradição e da terra.

Tudo o que leva o nome M. Silva é feito com as próprias mãos de Marcelina, respeitando o tempo das frutas e o ritmo da natureza. Nada de pressa ou atalhos. Cada vinho, cada geleia, cada doce, cada licor tem uma história por trás — histórias que começam no quintal, passam pelas receitas de família e chegam até você embaladas em lembrança, cuidado e simplicidade.

Este e-book é um convite para continuar esse ciclo. Aqui, você vai encontrar receitas pensadas para aquecer o coração, resgatar memórias e criar novas. Porque cozinhar vai além da técnica ou da estética: é sobre dedicação, é sobre presença, é sobre transformar um momento comum em algo inesquecível.

Desejamos que cada receita aqui inspire você a cozinhar com calma, com alma, com afeto. Que sua cozinha se encha de aromas, risadas e histórias. E que, ao final de cada preparo, reste sempre a certeza de que cozinhar é — e sempre será — um lindo ato de amor.

Bem-vindo ao nosso livro de receitas!

Da nossa família para a sua.

Com carinho,
Marcelina e família



Entre Brindes e Silêncios

Porque há vínculos que se fortalecem no tilintar das taças e na quietude de um gole compartilhado com o coração tranquilo.

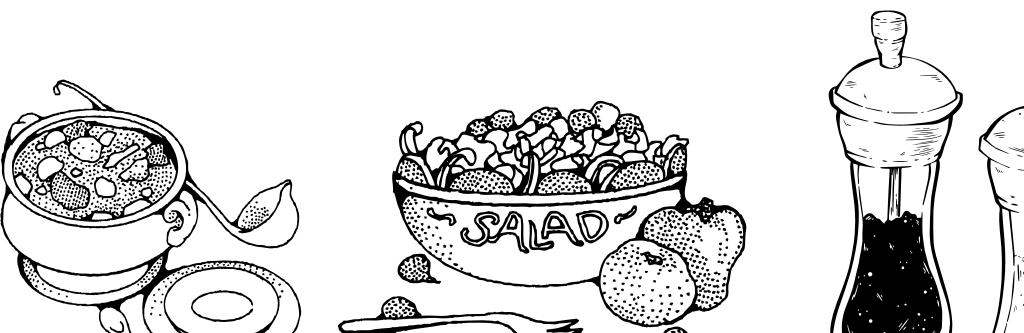
Existem bebidas que aquecem o corpo. Outras, aquecem a alma. O vinho artesanal da M. Silva faz parte dessa segunda categoria. Ele nasce devagar, no tempo certo da natureza, a partir de frutas cuidadas com carinho no quintal — como a jabuticaba, que iniciou tudo com seu tom profundo e sabor único.

Foi com essa jabuticaba típica e uma receita ensinada em família que Marcelina encontrou, depois da aposentadoria, um novo jeito de se expressar. O vinho virou ponte entre lembranças, experimentações e partilhas. Porque mais do que bebida, ele passou a ser símbolo de recomeço — e de conexão.

Brindar é um gesto antigo. Quase mágico. Mas aqui, na M. Silva, ele ganha um novo significado: brindar é agradecer, é celebrar o simples, é saborear o agora. E por que não levar esse gesto também para a cozinha? Um vinho bem escolhido pode dar vida a caldas doces, molhos encorpados, bolos úmidos e até combinações surpreendentes com frutas e especiarias.

Neste e-book, você encontra receitas inspiradas no vinho — com ele e para ele. São formas de trazer esse símbolo de celebração para dentro da rotina, sem pressa, sem cerimônia, mas com tudo que importa: intenção, prazer e memória.

Que cada gole seja um convite à pausa. Um brinde aos instantes que merecem ser lembrados — mesmo os mais simples.



SALADA DE BATATA COM BACALHAU

Ingredientes

- 300 g de bacalhau dessalgado em lascas
- 1 e meia xícara (chá) de grão-de-bico cozido
- meia xícara (chá) de palmito em rodelas
- meia xícara (chá) de azeitonas pretas sem caroço
- 1 cebola em rodelas
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de vinagre
- 3 batatas cozidas com casca cortadas em meia-lua
- 2 ovos cozidos em rodelas
- meia xícara (chá) de pimentão vermelho em tiras
- meia xícara (chá) de salsa picada



Modo de preparo

- Em um recipiente, misture o bacalhau, o grão-de-bico, o palmito, as azeitonas e a cebola.
- Tempere com o azeite e o vinagre. Acrescente as batatas, os ovos, o pimentão e a salsa.
- Misture delicadamente e reserve em geladeira até servir, para tomar gosto

Harmonize
com o seu
vinho
favorito!

COSTELETAS DE CORDEIRO COM MOLHO DE PIMENTA CAIENA

Ingredientes

PARA O MOLHO DE PIMENTA CAIENA:

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 dentes de alho, picados
- 1 colher de chá de pimenta caiena em pó (ou a gosto, dependendo do seu nível de tolerância ao picante)
- 1 colher de chá de páprica defumada
- 1 colher de chá de cominho em pó
- 1/2 xícara de caldo de carne ou de legumes
- Sal a gosto
- Coentro fresco picado para decorar (opcional)

PARA AS COSTELETAS DE CORDEIRO:

- 4 costeletas de cordeiro
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Harmonize
com vinho
tinto seco!

Modo de preparo

- Tempere as costeletas de cordeiro com sal e pimenta-do-reino a gosto.
- Em uma frigideira grande, aqueça o azeite de oliva em fogo médio-alto. Adicione as costeletas de cordeiro e cozinhe por cerca de 3-4 minutos de cada lado, ou até que estejam douradas por fora e cozidas conforme o seu gosto. Retire as costeletas da frigideira e reserve em um prato coberto para manter aquecido.
- Na mesma frigideira em que você cozinhou as costeletas, reduza o fogo para médio. Adicione a manteiga e deixe derreter.
- Adicione o alho picado à frigideira e refogue por cerca de 1 minuto, ou até que esteja perfumado.





- Adicione a pimenta caiena em pó, a páprica defumada e o cominho em pó à frigideira. Mexa bem para combinar os temperos e deixe cozinhar por mais 1 minuto.
- Despeje o caldo de carne ou de legumes na frigideira e mexa, raspando o fundo para soltar todos os sabores caramelizados.
- Deixe o molho ferver e reduzir um pouco, cerca de 3-4 minutos. Prove e ajuste o sal, se necessário.
- Retorne as costeletas de cordeiro à frigideira e cubra-as com o molho. Deixe aquecer por mais alguns minutos para que as costeletas absorvam os sabores do molho.
- Transfira as costeletas de cordeiro com o molho para um prato de servir. Se desejar, polvilhe com coentro fresco picado para decorar.
- Sirva imediatamente, acompanhado de arroz, purê de batatas ou legumes cozidos, se desejar.

PEIXE GRELHADO COM LEGUMES ASSADOS

• •

Ingredientes

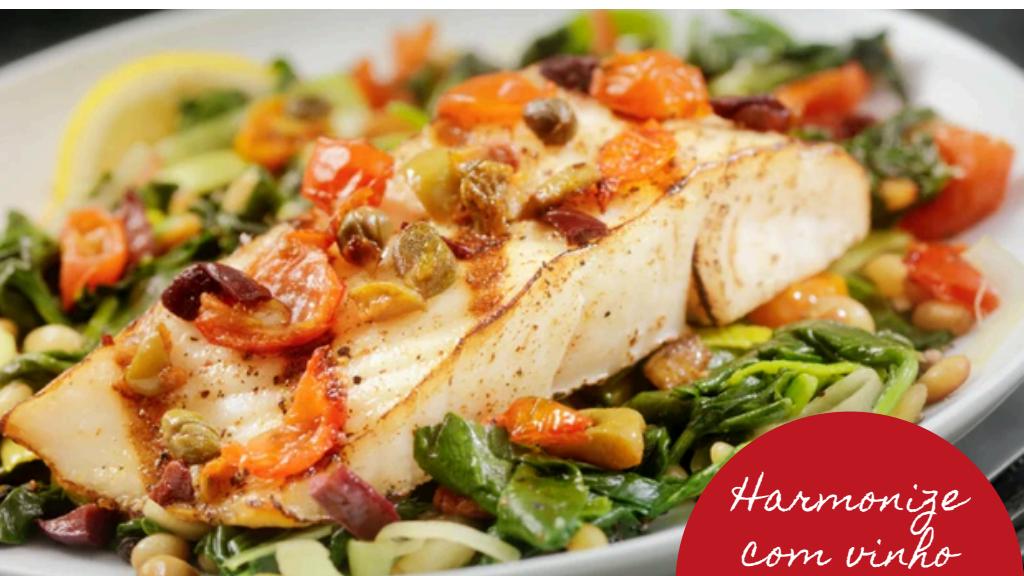
- 4 filés de peixe (salmão, tilápia, robalo ou outro de sua preferência), cerca de 150g cada
- 2 abobrinhas médias, cortadas em rodelas
- 1 pimentão vermelho, cortado em tiras
- 1 pimentão amarelo, cortado em tiras
- 1 cebola roxa, cortada em fatias finas
- 2 dentes de alho, picados
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- Suco de 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Ervas frescas picadas (salsa, coentro, manjericão) para finalizar

Modo de preparo

- Pré-aqueça a grelha em fogo médio-alto.
- Em uma tigela pequena, misture o azeite de oliva, o suco de limão, o alho

picado, o sal e a pimenta-do-reino. Reserve.

- Tempere os filés de peixe com sal e pimenta-do-reino a gosto.
- Em uma assadeira, disponha as rodelas de abobrinha, as tiras de pimentão e as fatias de cebola. Regue com metade da mistura de azeite e limão reservada e misture bem para envolver os legumes.
- Leve a assadeira ao forno pré-aquecido a 200°C e asse os legumes por cerca de 15-20 minutos, ou até que estejam macios e levemente dourados.
- Enquanto os legumes assam, unte levemente a grelha com um pouco de azeite para evitar que o peixe grude.
- Coloque os filés de peixe na grelha pré-aquecida e cozinhe por cerca de 3-4 minutos de cada lado, ou até que o peixe esteja cozido e com uma crosta dourada por fora.
- Retire os legumes assados do forno e transfira para uma travessa. Disponha os filés de peixe grelhados sobre os legumes.
- Regue os filés de peixe com o restante da mistura de azeite e limão reservada.
- Polvilhe ervas frescas picadas por cima do peixe e dos legumes.
- Sirva acompanhado de arroz branco ou uma salada verde, se desejar.



*Harmonize
com vinho
tinto demi-
sec!*

PÃO DE ALHO

Ingredientes

- 1 baguete ou pão italiano (aproximadamente 250g)
- 100g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 4 dentes de alho, picados finamente
- 2 colheres de sopa de salsinha fresca, picada
- 1/4 de colher de chá de sal (opcional, ajuste conforme seu gosto)
- Pimenta-do-reino a gosto
- Queijo parmesão ralado (opcional, para polvilhar)

Modo de preparo

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- Em uma tigela pequena, misture a manteiga, o alho picado, a salsinha, o sal (se estiver usando) e a pimenta-do-reino até obter uma mistura homogênea.
- Corte o pão em fatias, mas não até o final, deixando a base do pão intacta para que as fatias ainda estejam conectadas.
- Com uma colher ou uma faca, espalhe generosamente a mistura de manteiga de alho entre as fatias de pão, certificando-se de que a manteiga se infiltre bem em todos os espaços.
- Se desejar, polvilhe queijo parmesão ralado por cima do pão de alho.
- Embrulhe o pão em papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido por 15 minutos.
- Após 15 minutos, retire o papel alumínio e deixe o pão de alho assar por mais 5 minutos, ou até que fique dourado e crocante.
- Retire do forno e deixe esfriar por alguns minutos antes de cortar em fatias.
- Sirva o pão de alho quente, cortado em fatias.



Harmonize
com vinho
tinto suave!

CHEESECAKE DE MASCARPONE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes

PARA A BASE:

- 200g de biscoitos tipo maisena
- 100g de manteiga derretida

PARA O RECHEIO:

- 500g de queijo mascarpone
- 200g de cream cheese
- 1 xícara (200g) de açúcar refinado
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 4 ovos

PARA A CALDA DE FRUTAS VERMELHAS:

- 2 xícaras (300g) de frutas vermelhas (morangos, framboesas, amoras)
- 1/2 xícara (100g) de açúcar
- Suco de 1 limão

Modo de preparo

BASE:

- Triture os biscoitos maisena até obter uma farofa fina.
- Misture a farofa de biscoito com a manteiga derretida até formar uma massa úmida e homogênea.
- Pressione essa mistura no fundo de uma forma de fundo removível (aproximadamente 23cm de diâmetro).
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos. Retire e reserve.

RECHEIO:

- Em uma tigela grande, misture o queijo mascarpone, o cream cheese, o açúcar e a essência de baunilha até obter uma mistura cremosa e homogênea.
- Adicione os ovos, um de cada vez, misturando bem após cada adição até que a massa esteja lisa e uniforme.
- Despeje essa mistura sobre a base de biscoito na forma preparada.

Harmonize
com vinho
branco
suave!

ASSAR:

- Reduza a temperatura do forno para 160°C.
- Asse o cheesecake em banho-maria por cerca de 50-60 minutos, ou até que as bordas estejam firmes e o centro ainda levemente tremido.
- Desligue o forno e deixe o cheesecake esfriar dentro do forno com a porta entreaberta por 1 hora.
- Depois de esfriar, leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou durante a noite para firmar.

CALDA DE FRUTAS VERMELHAS:

- Em uma panela pequena, misture as frutas vermelhas, o açúcar e o suco de limão.
- Cozinhe em fogo médio-baixo, mexendo ocasionalmente, até que as frutas estejam macias e liberem seus sucos, por cerca de 10 minutos.
- Retire do fogo e deixe esfriar.

MONTAGEM:

- Desenforme o cheesecake cuidadosamente e transfira para um prato de servir.
- Sirva fatias do cheesecake com a calda de frutas vermelhas por cima.



FRANGO ASSADO COM ERVAS E LIMÃO

Ingredientes

- 6 coxas de frango com pele
- Suco e raspas de 1 limão
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 dentes de alho, picados
- 2 colheres de sopa de ervas frescas picadas (como tomilho, alecrim e salsa)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Fatias de limão (para servir)

Modo de preparo

- Pré-aqueça o forno a 200°C.
- Em uma tigela pequena, misture o suco e as raspas de limão, azeite de oliva, alho picado e ervas frescas picadas. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
- Coloque as coxas de frango em uma assadeira e regue com a mistura de limão e ervas, certificando-se de cobrir bem todas as coxas.
- Asse no forno pré-aquecido por 35-40 minutos, ou até que as coxas de frango estejam completamente cozidas e douradas por cima.
- Retire as coxas de frango do forno e deixe descansar por alguns minutos antes de servir.



Harmonize
com seu
vinho
favorito!

MACARRÃO COM CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO

Ingredientes

- 300g de macarrão (pode ser espaguete, linguine, fettuccine, etc.)
- 300g de camarão médio, limpo e descascado
- 4 dentes de alho, fatiados finamente
- 1/4 de xícara de azeite de oliva
- 1/2 colher de chá de flocos de pimenta vermelha (opcional, ajuste conforme sua preferência de picância)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha fresca picada para decorar
- Queijo parmesão ralado (opcional, para servir)

Modo de preparo

- Em uma panela grande, ferva água com sal. Cozinhe o macarrão de acordo com as instruções da embalagem até que esteja al dente. Escorra e reserve cerca de 1/2 xícara da água do cozimento do macarrão.
- Enquanto o macarrão cozinha, prepare o camarão. Tempere os camarões com sal e pimenta-do-reino a gosto.
- Em uma frigideira grande, aqueça o azeite de oliva em fogo médio. Adicione as fatias de alho e os flocos de pimenta vermelha (se estiver usando). Refogue por cerca de 1 minuto, ou até que o alho comece a dourar levemente e perfumar o azeite.
- Adicione os camarões à frigideira e cozinhe por cerca de 2-3 minutos de cada lado, ou até que fiquem rosados e cozidos por completo. Tenha cuidado para não cozinhar demais os camarões, para que não fiquem borrachudos. Retire os camarões da frigideira e reserve.
- Na mesma frigideira, adicione o macarrão cozido e reservado à água do cozimento. Mexa bem para misturar o macarrão com o azeite e o alho. Cozinhe por mais 1-2 minutos para que o macarrão absorva os sabores do molho.
- Retire a frigideira do fogo e volte os camarões à frigideira com o macarrão. Misture delicadamente para incorporar os camarões ao macarrão.

- Transfira o macarrão com camarão para uma travessa de servir. Polvilhe com salsinha fresca picada e queijo parmesão ralado, se desejar.
- Sirva imediatamente, acompanhado de uma salada verde ou legumes cozidos, se desejar.



*Harmonize
com vinho
tinto seco!*

SALADA DE FRANGO GRELHADO COM MANGA

• •

Ingredientes

PARA O FRANGO:

- 2 peitos de frango desossados e sem pele
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- Suco de 1 limão
- 2 dentes de alho, picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA O MOLHO:

- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de mel
- 1 dente de alho, picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA A SALADA:

- 4 xícaras de folhas verdes (alface, rúcula, agrião, espinafre)

- 1 manga madura, cortada em cubos
- 1/2 pepino, cortado em fatias finas
- 1/4 de cebola roxa, cortada em fatias finas
- 1/4 de xícara de coentro fresco, picado
- 1/4 de xícara de amendoim torrado, picado (opcional, para decorar)

Modo de preparo

- Em uma tigela pequena, misture o azeite de oliva, suco de limão, alho picado, sal e pimenta-do-reino. Esta será a marinada para o frango.
- Coloque os peitos de frango em um saco plástico ou em uma tigela rasa e despeje a marinada sobre eles. Certifique-se de que o frango esteja bem coberto pela marinada. Deixe marinar na geladeira por pelo menos 30 minutos, ou idealmente durante a noite.
- Enquanto o frango marina, prepare os vegetais da salada. Em uma tigela grande, combine as folhas verdes, cubos de manga, fatias de pepino, cebola roxa fatiada e coentro fresco. Misture suavemente e reserve.
- Pré-aqueça a grelha em fogo médio-alto. Retire os peitos de frango da marinada e descarte o excesso de marinada.
- Grelhe os peitos de frango por cerca de 6-8 minutos de cada lado, ou até que estejam cozidos por completo e tenham uma crosta dourada por fora.
- Enquanto o frango grelha, prepare o molho. Em uma tigela pequena, misture o azeite de oliva, suco de limão, mel, alho picado, sal e pimenta-do-reino. Mexa bem até ficar homogêneo.
- Quando o frango estiver pronto, retire da grelha e deixe descansar por alguns minutos. Em seguida, corte em fatias finas.
- Para montar a salada, distribua as folhas verdes e vegetais preparados em pratos individuais. Disponha as fatias de frango grelhado por cima.
- Regue a salada com o molho preparado e, se desejar, polvilhe com amendoim torrado picado para dar uma textura extra.



*Harmonize
com vinho
tinto demi-
sec!*

TÁBUA DE QUEIJOS MADUROS

Ingredientes

PARA OS ACOMPANHAMENTOS:

- 1 xícara de uvas
- 1 xícara de nozes ou amêndoas
- 1/2 xícara de azeitonas pretas ou verdes
- 1/2 xícara de geleia de figo ou outra geleia de sua preferência
- Fatiadas de pão rústico ou baguete

PARA OS QUEIJOS:

- 150g de queijo gorgonzola
- 150g de queijo provolone
- 150g de queijo parmesão

Modo de preparo

- Disponha os queijos gorgonzola, provolone e parmesão em uma tábua de queijos, mantendo uma pequena distância entre eles para facilitar o corte.
- Ao redor dos queijos, coloque as uvas lavadas, as nozes ou amêndoas, as azeitonas e a geleia.
- Disponha as fatias de pão rústico ou baguete em um cesto ou ao lado da tábua de queijos.
- Sirva a tábua de queijos maduros como aperitivo em uma reunião com amigos ou como entrada em uma refeição especial.
- Para apreciar os sabores intensos dos queijos, experimente combiná-los com diferentes acompanhamentos, como geleia de figo com parmesão, nozes com gorgonzola e uvas com provolone.

Aproveite a variedade de sabores e texturas desta tábua de queijos maduros!



Harmonize
com vinho
tinto suave!

RISOTO DE FRUTOS DO MAR

Ingredientes

- 300g de camarão limpo
- 300g de lula limpa e cortada em anéis
- 300g de filé de peixe branco (como tilápia ou linguado), cortado em cubos
- 2 xícaras (400g) de arroz arbóreo
- 1 cebola média, picada
- 2 dentes de alho, picados
- 1/2 xícara (120ml) de vinho branco seco
- 1 litro de caldo de peixe ou caldo de legumes
- 1 xícara (240ml) de creme de leite
- 1/2 xícara (50g) de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha fresca picada para decorar

Modo de preparo

- Em uma panela grande, aqueça o caldo de peixe ou caldo de legumes em fogo médio e mantenha-o aquecido.
- Em outra panela grande, aqueça uma colher de sopa de azeite e uma colher de sopa de manteiga em fogo médio. Adicione a cebola picada e refogue até ficar macia e translúcida, por cerca de 3 minutos. Adicione o alho picado e refogue por mais 1 minuto.
- Adicione o arroz arbóreo à panela e refogue por 1 minuto, mexendo sempre, até que os grãos estejam revestidos com a mistura de cebola e alho.
- Despeje o vinho branco na panela e mexa até que o líquido seja absorvido pelo arroz.
- Comece a adicionar o caldo de peixe ou caldo de legumes, uma concha de cada vez, mexendo constantemente e esperando que o líquido seja absorvido antes de adicionar mais. Continue esse processo até que o arroz esteja cozido al dente, o que deve levar cerca de 18-20 minutos.
- Enquanto o risoto está cozinhando, tempere os frutos do mar com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Harmonize
com vinho
branco
suave!

- Em uma frigideira grande, aqueça a outra colher de sopa de azeite. Adicione os camarões e cozinhe por cerca de 2 minutos de cada lado, até que fiquem rosados e cozidos. Retire os camarões da frigideira e reserve.
- Na mesma frigideira, adicione os anéis de lula e cozinhe por cerca de 2-3 minutos, até que estejam macios e cozidos. Retire os anéis de lula da frigideira e reserve.
- Na mesma frigideira, adicione os cubos de peixe branco e cozinhe por cerca de 2-3 minutos de cada lado, até que estejam cozidos e se desfaçam facilmente com um garfo. Retire os cubos de peixe da frigideira e reserve.
- Quando o arroz estiver cozido al dente e o líquido tiver sido absorvido, adicione os frutos do mar cozidos (camarão, lula e peixe) ao risoto.
- Adicione o creme de leite e o queijo parmesão ralado ao risoto e mexa até que estejam bem incorporados. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
- Retire a panela do fogo e deixe o risoto descansar por alguns minutos.
- Sirva o risoto em pratos individuais, polvilhado com salsinha fresca picada por cima.

Este risoto cremoso é uma verdadeira delícia para os amantes de frutos do mar. Aproveite!



TAGLIATELLE AO MOLHO DE COGUMELOS

Ingredientes

- 300g de tagliatelle
- 250g de cogumelos frescos (como champignon, shiitake ou porcini), fatiados
- 2 dentes de alho, picados
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1/4 de xícara de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha fresca picada para decorar (opcional)

Modo de preparo

- Cozinhe o tagliatelle em água fervente com sal de acordo com as instruções da embalagem até ficar al dente. Escorra e reserve.
- Em uma frigideira grande, derreta a manteiga em fogo médio. Adicione o alho picado e refogue por cerca de 1 minuto, até perfumar.
- Adicione os cogumelos fatiados à frigideira e refogue por 5-7 minutos, até que estejam macios e dourados.
- Reduza o fogo para médio-baixo e acrescente o creme de leite aos cogumelos. Mexa bem até que o creme de leite esteja bem incorporado.
- Adicione o queijo parmesão ralado à frigideira e mexa até que derreta e o molho engrosse um pouco. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
- Adicione o tagliatelle cozido à frigideira e misture bem para que fique completamente revestido com o molho de cogumelos.
- Transfira o tagliatelle ao molho de cogumelos para pratos de servir e decore com salsinha fresca picada, se desejar.



Harmonize
com seu
vinho
favorito!

PIZZA MARGHERITA

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 300g de farinha de trigo (aproximadamente 2 xícaras)
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento biológico seco
- 200ml de água morna
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva

PARA A COBERTURA:

- 200g de queijo mussarela fresco, fatiado
- 2 tomates grandes, fatiados
- Folhas de manjericão fresco

PARA O MOLHO DE TOMATE:

- 1 xícara de molho de tomate
- 2 dentes de alho, picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Orégano a gosto

Modo de preparo

- Comece preparando a massa. Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo e o sal. Faça um buraco no centro da mistura e adicione o fermento biológico seco.
- Despeje a água morna no buraco com o fermento e misture delicadamente com uma colher para dissolver o fermento na água.
- Adicione o azeite de oliva à mistura e comece a misturar tudo até formar uma massa homogênea.
- Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e sove por cerca de 5-7 minutos, ou até que fique macia e elástica. Forme uma bola com a massa.
- Coloque a massa em uma tigela levemente untada com azeite, cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar em um local quente por cerca de 1 hora, ou até dobrar de tamanho.
- Enquanto a massa descansa, prepare o molho de tomate. Em uma panela pequena, aqueça o molho de tomate em fogo baixo. Adicione o alho picado, sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto. Deixe cozinhar por alguns minutos, mexendo ocasionalmente, até que o molho esteja levemente reduzido e os sabores estejam bem combinados. Reserve.

- Pré-aqueça o forno a 220°C.
- Após o tempo de descanso da massa, divida-a ao meio para fazer duas pizzas médias ou mantenha-a inteira para uma pizza grande. Abra a massa com as mãos ou com um rolo em uma superfície enfarinhada até obter a espessura desejada.
- Transfira a massa aberta para uma assadeira ou pedra de pizza levemente untada com azeite.
- Espalhe metade do molho de tomate sobre a massa, deixando uma borda de cerca de 1 cm ao redor.
- Disponha as fatias de queijo mussarela sobre o molho de tomate.
- Distribua as fatias de tomate por cima do queijo.
- Leve a pizza ao forno pré-aquecido e asse por cerca de 12-15 minutos, ou até que a massa esteja dourada e crocante e o queijo esteja derretido e borbulhante.
- Retire a pizza do forno e espalhe algumas folhas de manjericão fresco por cima.
- Repita o processo com a segunda metade da massa, molho e cobertura, se estiver fazendo duas pizzas.
- Corte a pizza em fatias e sirva quente.



Harmonize
com vinho
tinto seco!

QUICHE DE QUEIJO E ESPINAFRE

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 1 e 1/4 xícaras (160g) de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 xícara (115g) de manteiga gelada, cortada em cubos
- 3-4 colheres de sopa de água gelada

PARA O RECHEIO

- 200g de espinafre fresco, lavado e picado
- 1 cebola pequena, picada
- 2 dentes de alho, picados
- 150g de queijo branco (tipo queijo fresco ou queijo minas frescal), cortado em cubos
- 100g de queijo muçarela ralado
- 3 ovos
- 1/2 xícara (120ml) de creme de leite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Noz-moscada a gosto (opcional)

Modo de preparo

MASSA:

- Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo e o sal.
- Adicione a manteiga gelada em cubos e misture com a ponta dos dedos até formar uma textura de migalhas grossas.
- Adicione 3 colheres de sopa de água gelada e misture até a massa começar a se unir. Se necessário, adicione mais água, uma colher de sopa de cada vez, até que a massa esteja homogênea.
- Forme a massa em uma bola, envolva em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

RECHEIO:

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- Em uma frigideira grande, refogue a cebola e o alho em um pouco de azeite até ficarem macios.
- Adicione o espinafre picado à frigideira e cozinhe até murchar. Retire do fogo e reserve.

- Em uma tigela grande, bata os ovos e o creme de leite até ficar homogêneo. Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada, se desejar.
- Adicione os cubos de queijo branco e a muçarela ralada à mistura de ovos e creme.
- Misture o espinafre refogado com a mistura de ovos e queijos.

MONTAGEM:

- Retire a massa da geladeira e abra sobre uma superfície enfarinhada até obter um círculo grande o suficiente para forrar uma forma de quiche ou uma forma de fundo removível.
- Transfira a massa para a forma e pressione delicadamente no fundo e nas laterais.
- Despeje o recheio de queijo e espinafre sobre a massa.
- Asse no forno pré-aquecido por 35-40 minutos, ou até que a massa esteja dourada e o recheio esteja firme e levemente dourado por cima.
- Retire do forno e deixe esfriar por alguns minutos antes de servir.

Sirva fatias dessa deliciosa Quiche de Queijo e Espinafre como aperitivo, entrada ou acompanhamento em um brunch!



*Harmonize
com vinho
tinto demi-
sec!*

COSTELAS DE PORCO DEFUMADAS

Ingredientes

- 2 racks de costelas de porco (aproximadamente 2,5 kg no total)
- 1/4 de xícara de açúcar mascavo
- 1/4 de xícara de sal
- 2 colheres de sopa de páprica defumada
- 2 colheres de sopa de pimenta-do-reino moída
- 1 colher de sopa de alho em pó
- 1 colher de sopa de cebola em pó
- 1 colher de chá de pimenta caiena (opcional, para quem gosta de um toque picante)
- Lenha para defumar (como carvalho, nogueira ou mesquite)
- 1 xícara de molho barbecue (para servir, opcional)

Modo de preparo

- Comece preparando as costelas de porco. Retire a membrana da parte de trás das costelas, se necessário, para garantir que fiquem macias e suculentas durante o cozimento.
- Em uma tigela pequena, misture o açúcar mascavo, o sal, a páprica defumada, a pimenta-do-reino moída, o alho em pó, a cebola em pó e a pimenta caiena (se estiver usando) para fazer o tempero seco.
- Esfregue o tempero seco generosamente em ambos os lados das costelas de porco. Cubra as costelas com filme plástico e deixe descansar na geladeira por pelo menos 1 hora, ou idealmente durante a noite, para permitir que os sabores penetrem na carne.
- Enquanto as costelas maridam, prepare o seu defumador de acordo com as instruções do fabricante. Pré-aqueça o defumador a uma temperatura de cerca de 110°C.
- Quando estiver pronto para defumar, coloque as costelas de porco no defumador, certificando-se de deixar espaço entre elas para a fumaça circular.





- Adicione a lenha escolhida ao defumador para criar fumaça. Defume as costelas de porco a uma temperatura de 110°C a 135°C por 4 a 6 horas, ou até que a carne esteja macia e se solte facilmente dos ossos.
- Durante o processo de defumação, regule a temperatura do defumador conforme necessário para mantê-la constante.
- Quando as costelas de porco estiverem prontas, retire-as do defumador e deixe descansar por alguns minutos antes de cortar.
- Corte as costelas em pedaços individuais e sirva com molho barbecue, se desejar.

*Harmonize
com vinho
tinto suave!*

FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL

Ingredientes

- 4 filés de peito de frango
- 2 colheres de sopa de mostarda Dijon
- 2 colheres de sopa de mel
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha fresca picada para decorar (opcional)

Modo de preparo

- Tempere os filés de frango com sal, pimenta-do-reino, suco de limão e alho picado. Deixe marinar por pelo menos 30 minutos na geladeira.

- Em uma tigela pequena, misture a mostarda Dijon e o mel até obter uma mistura homogênea.
- Em uma frigideira grande, aqueça o azeite de oliva em fogo médio-alto. Adicione os filés de frango e cozinhe por cerca de 6-8 minutos de cada lado, ou até que estejam dourados e cozidos por dentro.
- Reduza o fogo para médio-baixo e adicione a mistura de mostarda e mel à frigideira. Mexa bem para envolver os filés de frango no molho e deixe cozinhar por mais 2-3 minutos, até que o molho comece a engrossar levemente e caramelizar.
- Retire os filés de frango do fogo e transfira-os para um prato de servir.
- Regue os filés de frango com o molho de mostarda e mel restante na frigideira.
- Se desejar, polvilhe os filés de frango com salsinha fresca picada para decorar.



*Harmonize
com vinho
branco
suave!*

TORRADAS DE ABACATE COM OVOS POCHÉ

Ingredientes

- 4 fatias de pão de sua escolha (pode ser pão integral, multigrãos, etc.)
- 1 abacate maduro
- 4 ovos
- Suco de 1/2 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Pimenta vermelha em flocos (opcional, para quem gosta de um toque picante)
- Folhas de coentro fresco ou salsa para decorar (opcional)

Modo de preparo

- Comece preparando os ovos pochê. Em uma panela média, ferva água suficiente para cobrir os ovos. Adicione uma pitada de sal e o suco de limão na água.

- Quebre cada ovo em uma tigela pequena separada. Com a água fervendo, reduza o fogo para médio-baixo para que a água ferva suavemente.
- Com uma colher, mexa a água em movimento circular para criar um redemoinho. Delicadamente, despeje um ovo no centro do redemoinho. Isso ajudará a manter a clara do ovo juntinha ao redor da gema. Repita o processo para os outros ovos.
- Cozinhe os ovos por cerca de 3 minutos para obter gemas molinhas. Se preferir gemas mais firmes, deixe por mais tempo. Retire os ovos com uma escumadeira e reserve.
- Enquanto os ovos estão cozinhando, prepare as fatias de pão. Torre o pão no forno ou na torradeira até ficarem levemente douradas.
- Descasque e amasse o abacate em uma tigela. Tempere com sal, pimenta-do-reino e, se desejar, pimenta vermelha em flocos. Misture bem.
- Espalhe uma camada generosa de purê de abacate em cada fatia de pão torrado.
- Com cuidado, coloque um ovo pochê sobre cada fatia de pão com abacate.
- Decore com folhas de coentro fresco ou salsa, se desejar.
- Sirva enquanto os ovos ainda estão quentes.



Harmonize
com vinho
tinto demi-
sec!

Que cada receita seja uma forma de lembrar que cozinhar é, antes de tudo, um gesto de amor.

Que o aroma do fogão aceso, o sabor dos ingredientes e o calor das lembranças te acompanhem sempre — como aquele abraço que vem da cozinha, apertado, simples e inesquecível.

Da nossa família para a sua: continue servindo afeto em cada prato, em cada gole, em cada memória.