

Ceia de Natal I

Para o Natal de 2006, receitas preparadas pela chef Ana Soares foram dispostas sobre a mesa cuidadosamente arrumada. "O visual é importante. Gosto de compor travessa de formas e materiais diferentes que, combinadas com os alimentos, causam bela impressão", complementa a chef.



Frutas Frescas Assadas



Bouquet de Salada Verde



Quiche de Siri e Camarãozinho



Farofa de Pão e Parmesão



Bolo de Natal

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Frutas Frescas Assadas



Ingredientes

- 1,5 kg de cada uma das frutas frescas: peras, maçã, pêssegos, figos
 - 3 Kg de abacaxi
 - 100g mel ou melaço
 - 150 ml suco de laranja
 - 150 ml suco de tangerina
 - 150 ml vinho branco
 - 50 g açúcar mascavo
- ervas variadas: alecrim, louro, tomilho
- especiarias: cravo, canela, zimbro

Modo de Preparo

Fatiar as frutas (c/ casca em 2 ou 4 partes). Colocar as frutas aromatizadas de ervas e especiarias harmoniosamente na assadeira. Regar com suco de laranja ou tangerina, vinho branco e mel. Pulverizar o açúcar. Assar no forno alto 180°C regando com o suco da assadeira.

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Quiche de Siri e Camarãozinho



Ingredientes

- 50 g azeite
- 200 g massa philo*
- 15 g farofa de pão e parmesão
- 200 g recheio de siri e camarãozinho**
- 100 g creme para quiche***
- 100 g camarão no vapor (finalização)

Rend.: 600gr = 1 quiche média

Modo de Preparo

Reservar um pouco do camarão. Forrar a forma com a massa philo, pincelando azeite entre elas (bordas sobrando). Pulverizar no fundo com a farofa. Colocar o recheio e regar com o creme. Arrematar as laterais da torta dobrando as sobras de massa para dentro da assadeira fazendo um cordão. Enfeitar com camarão e ervas. Assar em forno 150°C.

* Massa philo: massa folhada (papel) finíssima, usada na cozinha mediterrânea, à venda nas mercearias ou restaurantes de produtos árabes.

**Recheio de Siri e Camarãozinho

Ingredientes

- 1 kg siri cru = 500g refogado
- 50 g cebola
- 5 g alho
- 50 g tomate em cubinhos (s/ pele e s/ semente)
- 20 ml azeite
- Salsa picada (a gosto)
- Ciboulette (a gosto)
- Gengibre picado
- Manjeriço fresco ou coentro (a gosto)
- 400 g camarão no vapor laminado

Modo de Preparo

Refogar a cebola e alho no azeite. Acrescentar o gengibre, o tomate picado. Refogar. Adicionar o siri. Refogar. Temperar com salsa, ciboulette, sal, pimenta e noz moscada. No final adicionar o camarão.

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

*****Creme para quiche**

Ingredientes

- 3 ovos
- 30 g molho bechamel
- 250 g creme de leite fresco
- 10 g queijo parmesão ralado
- Manjeriçã fresco (a gosto)

Misturar delicadamente os ingredientes.

Rend.: 400g



Molho Bechamel leve

Ingredientes

- 5 g farinha de trigo
- 5 g manteiga
- 60 ml leite
- Sal, pimenta do reino e noz moscada

Derreter a manteiga, acrescentar a farinha, cozinhar. Acrescentar o leite, batendo com o batedor. Temperar. Deixar ferver sempre mexendo.

Rend.: 70 g

Camarão no vapor

Ingredientes

- 1 kg camarão médio
- Talos de ervas
- 5 g erva doce
- 5 g alho porro
- 5 g salsã
- 5 g cebolinha
- 5 g salsa

Modo de Preparo

Fazer uma cama com a metade das ervas.

Sobre a cama distribuir os camarões com casca e cabeça. Cobrir com a outra metade das ervas.

Cozinhar no vapor (água + sal grosso).

Resfriar no gelo. Descascar. Reservar para utilização.

Rend. cozido: 600 g

Bouquet de Salada Verde



Ingredientes

- 250 g alface americana
- 300 g rúcula
- 75 g radicchio
- 100 g presunto cru (fatiado)
- 150 g queijo parmesão (lascado)

Opcional:

- 100 g erva doce
- 50 g salsão

Modo de Preparo

Montar em camadas alternando todos os ingredientes. Servir com o molho a parte.

Rend.: 1kg

Molho de Aceto

Ingredientes

- 50 ml aceto balsâmico
- 30 ml suco de laranja
- 75 ml óleo
- 75 ml azeite
- 1 g alho (1 dente cru)
- 10 g mel (1 colher de sobremesa)
- Sal
- Pimenta do reino

Modo de Preparo

Levar ao fogo o aceto com alho. Deixar ferver. Colocar num bowl e acrescentar o suco de laranja, o sal e o mel. Bater com o batedor adicionando o óleo e o azeite.

Rend.: 200ml

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Farofa de Pão e Parmesão



Ingredientes

- 50g manteiga
- 50g queijo parmesão ralado
- 50g pão ralado grosso
- Ervas picadas: tomilho, alecrim, manjeriço (a gosto)

Modo de Preparo

Aquecer a manteiga e dourar o pão. Deixar esfriar. Adicionar as ervas picadas e o queijo parmesão.

Rend.: 50g

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Bolo de Natal



Ingredientes

1ª parte

- 50 g uva passa branca miúda
- 50 g uva passa preta miúda
- 60 g laranja cristalizada cubinhos
- 50 g damasco argentino em cubinhos
- 50 g ameixa em cubinhos
- 120 g amêndoas sem pele laminada
- 50 g tâmaras picadas
- 60 ml conhaque para demolhar os ingredientes

2ª parte

- 250 g manteiga amolecida temperatura ambiente
- 180 g açúcar mascavo

3ª parte

- 4 ovos

4ª parte

- 130 g farinha de trigo Renata peneirada;
- 20 g Farinha de Amêndoas;
- ¼ colher chá de Bicarbonato;
- 4 g Especiarias: Canela, Noz Moscada, Gengibre e Jamaica em pó;

5ª parte

- 30 ml Conhaque;

Rend.: 1,1kg

Modo de Preparo

1ª parte

Deixar os ingredientes marinados por 8 horas no refrigerador

2ª parte

Bater até esbranquiçar a manteiga + açúcar

3ª parte

Adicionar 1 a 1 os ovos sem parar de bater (mousse)

4ª parte

Misturar as farinhas + bicarbonato + especiarias e adicionar à mistura de manteiga + açúcar + ovos. Adicionar as frutas secas. Forrar 1 forma de bolo inglês (comp. aproximado de 20 cm) com papel manteiga (2 folhas) e besuntar com a manteiga. Colocar a massa. Levar ao forno fraco 140°C para assar (aproximadamente de 40 a 50 minutos).

5ª parte

Regar o bolo ainda quente com o conhaque restante. Deixar esfriar. Reservar em lugar fresco e descansar 24 horas antes de servir. Servir com sorvete ou chantilly.

Utilizar forma de bolo Inglês.

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Ceia de Natal II

Mais um Natal e a Ceia com certeza estará perfeita. No Natal Tok&Stok 2007 a chef Ana Soares caprichou no cardápio e preparou um requintado conjunto de receitas, desde a entrada, passando pelos pratos principais, até a sobremesa. Conheça os pratos a seguir.



Rótulo de Peru Recheado com Farofa de Pistache



Compota de Berinjela



Couscous Marroquino



Ravioli Plin



Rabanada com Calda de Vinho

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Rótulo de Peru Recheado com Farofa de Pistache



Ingredientes

- 30 g de Mostarda Dijon
- 1 kg de peito de peru com pele
- 30g de presunto cozido
- 5 g de sálvia fresca
- 300 g de farofa de pistache*
- 20 g de bouquet de ervas

Modo de Preparo

Abrir o peru em manta com pele. Temperar com sal, pimenta e mostarda (dos dois lados). Colocar as folhas de sálvia entre a pele e a carne. Rechear (do lado da carne) com presunto, folhas de sálvia, farofa de pistache e enrolar como rocambole. Amarrar com barbante e ervas e assar ao forno.

Rend.: 1,5 kg

Farofa de Pistache

Ingredientes

- 300 g de pão amanhecido ralado grosso e sem casca
- 100 g de manteiga
- 50 ml de azeite de oliva
- 10 ml de azeite de alho
- 300 g de cebola picada
- 100 g de uvas passas
- 100 g de pistache
- tomilho a gosto

Modo de Preparo

Fritar o bacon. Na mesma panela, fritar a cebola e adicionar o azeite, azeite de alho, a manteiga e o tomilho. Adicionar as passas e o pistache. Juntar o pão ralado e por fim, temperar com pimenta e noz moscada.

Rend.: 750 g

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Compota de Berinjela com Pão Folha



Ingredientes

- 300 g de berinjela defumada (amassada e repicada)
- 50 g de cebola roxa picada (aproximadamente três colheres)
- 150 g de tomates picados grosseiramente
- Manjeriço e salsa picada a gosto
- 60 ml de azeite de oliva
- 10 ml de azeite de alho
- 50 g de nozes picadas grosseiramente
- Sal, pimenta e noz moscada a gosto

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes e temperar a gosto. Servir acompanhado por pão folha.

Rend.: 550 gr

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Couscous Marroquino



Ingredientes

- 50 g de damasco picado
- 50 g de tâmaras sem caroço
- 10 g de pistache cru sem casca
- 10 g de amêndoas sem casca torrada e picada
- 500 g de couscous demolido ao curry**
- 200 g de confit de pato desossado em lascas
- raspas de laranja e limão
- 300 g de vinagrete ao mel e limão*

Modo de Preparo

Misturar os ingredientes, exceto o molho e temperar 10 minutos antes de servir.
Rend.: 1 kg

*Vinagrete ao Mel e Limão

Ingredientes

- 5 g de alho sem embrião picado
- 40 g de mel
- 10 g de açúcar
- 5 g de gengibre picado
- 100 ml de azeite
- 10 g de hortelã
- 40 ml de suco de limão
- sal e pimenta

Modo de Preparo

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Misturar o suco de limão e o sal, mel, alho, gengibre e hortelã. Batendo sempre, colocar o azeite, fazendo um molho leve. Rend.: 200 g

****Couscous Demolhado ao Curry**

Ingredientes

- 1 Kg de couscous marroquino
- 900 ml de água
- 50 g de azeite
- 5 g de sal (1 colher de chá rasa)
- 20 g de curry em pó (picante)

Modo de Preparo

Dissolver o curry em água morna.
Hidratar o couscous com água morna e azeite e deixar abafado de 10 a 15 minutos. Usar um garfo para soltar o couscous.

Rend.: 1,65 kg



Rabanadas com Calda de Vinho do Porto e Vinho Tinto



Ingredientes

- 6 brioques clássicos ou 6 fatias grossas (2cm) de brioques feitos em forma de bolo inglês
- 500 ml de leite frio
- 100 gramas de açúcar
- 3 ovos batidos
- açúcar e canela a gosto para polvilhar
- óleo para fritar
- 200 ml de calda de vinho (receita abaixo)
- 30 cerejas frescas (5 por porção)

Rend.: 6 porções

Calda de Vinho do Porto e Vinho Tinto

Ingredientes

- 750 ml de vinho tinto Cabernet - separar 50 ml para dissolver o amido
- 50 ml de vinho do Porto tinto
- 20 gramas de amido de milho
- 1 canela em pau
- 4 grãos de cravo
- gengibre
- 150 gramas de açúcar refinado

Modo de Preparo

Misturar o leite, a canela e o açúcar. Umedecer o pão com esta mistura, encharcando-o bem (encharcar e escorrer). Fritar em óleo não muito quente. Escorrer ainda quente, e passar em mistura de canela em pó e açúcar. Para armazenamento, guardar em recipiente fechado, sem o açúcar e a canela, em camadas separadas com papel manteiga ou especial para fritura. Guardar na geladeira. Aquecer no forno e passar no açúcar e na canela pouco antes de servir.

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes, menos o amido. Levar ao fogo e ferver até reduzir a 600ml. Colocar o amido e dissolvendo-o bem no vinho tinto. Cozinhar bem.

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Ravioli Plin com Tomates Marinados



Para acompanhar o Ravioli Recheado com Alcachofra e Presunto Cru, que pode ser encomendado na Rotisseria Mesa III, uma receita de tomates marinados.

Tomates Marinados

Ingredientes

- 1 Kg de tomates frescos
- 200 ml de azeite
- 2 dentes de alho sem embrião
- sal e pimenta

Modo de Preparo

Picar os tomates em cubos (1cmx1cm) e marinar no azeite, alho e manjeriço. Reservar em temperatura ambiente para utilização. Colocar o sal pouco antes de servir.

Rend.: 800 gr

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Ceia de Natal III

A Ceia de Natal 2008 da Tok&Stok, cuidadosamente elaborada pela chef Ana Soares traz sugestões de pratos para uma ceia completa, da entrada à sobremesa. Veja a seguir a receita de cada um dos pratos.



Galette de Cereja



Salada de Palmito e Salmão



Tender Caramelado



Terrine de Peru



Caracol de Ricota, Funghi e Nozes

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Terrine de Peru



Ingredientes

- 200g de peru defumado
- 250g de fígado de ave
- 700g de coxas desossadas de peru – moído duas vezes, bem fino
- 250g de toucinho fresco – moído duas vezes
- 2 ovos
- 50g de Funghi demolhado - espremido e picado
- sal a gosto
- ervas frescas - sálvia picada, tomilho, pimenta do reino verde (em conserva) a gosto, trituradas
- 100g de presunto cozido em cubinhos
- 200ml de vinho do Porto
- creme de leite para dar ponto se necessário
- bacon laminado – quanto baste para forrar a forma

Modo de Preparo

Temperar o fígado com sal, pimenta e vinho e deixar por mais ou menos 2 horas. Bater as carnes e o fígado no processador.

Misturar todos os demais ingredientes e temperar com as ervas e o Funghi. Adicionar o presunto e verificar o ponto – cremosidade. Forrar a forma para Terrine com as fatias de bacon, deixando as bordas para fora nas laterais.

Colocar a massa e fechar, cobrindo a superfície com o bacon. Assar em banho-maria em 150°C por mais ou menos 1 hora.

Retirar e deixar esfriar com um peso em cima para evitar que o bacon enrole.

Escorrer o excesso de gordura e guardar na geladeira.

Rend.: 1Kg

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Salada de Palmito Fresco Desfiado e Salmão



Ingredientes

- 600g de palmito fresco branqueado*
- sal e pimenta moída na hora a gosto
- folhas de manjeriço a gosto
- coentro a gosto
- 2 limões sicilianos – suco e raspas
- 400g de salmão no vapor**
- 200g de pesto de manjeriço e pistache
- 150g de cebola roxa assada- lavada com água, gelo e açúcar

*Para Branquear o Palmito

Cozinhar o palmito em água fervente temperada com sal grosso, açúcar e vinagre. Escorrer e esfriar em banho-maria com pedras de gelo.

Temperar com sal, pimenta moída na hora, azeite, ervas e limão. Misturar delicadamente o salmão e regar com o pesto em camadas. Enfeitar com cebola roxa e folhinhas de manjeriço fresco.

**Salmão no Vapor

Ingredientes

- 500g de filé de salmão
- 30g de ervas variadas
- sal grosso e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

Temperar o salmão com sal e pimenta. Cozinhar no vapor em uma panela própria para isto, com tampa, sobre uma camada de ervas, durante 10 minutos. Esfriar e reservar para utilização.

Rend.: 1,2 Kg

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Caracol de Ricota, Funghi e Nozes com Creme às Ervas



O Caracol de Ricota, Funghi e Nozes pode ser encomendado à Rotisseria Mesa III e servido com o seguinte creme:

Creme às Ervas

Ingredientes

- 30 g de manteiga
- 15 g de farinha de trigo (mais ou menos uma colher de sobremesa rasa)
- 2 galhos de tomilho
- 2 galhos de manjerona
- 2 galhos de salsa
- 2 galhos de manjeriço
- 1 folha de louro
- 1 litro de creme de leite fresco
- 250 ml de caldo de galinha
- sal, pimenta, noz moscada a gosto

Modo de Preparo

Derreter a manteiga com as ervas e adicionar a farinha aos poucos. Dourar mexendo sem parar. Adicionar o caldo aos poucos e cozinhar para reduzir aos poucos. Adicionar o creme de leite e temperar a gosto com sal, pimenta e noz moscada. Retirar as ervas e reservar para utilização. Adicionar o caldo aos poucos. Cozinhar para reduzir um pouco. Adicionar o creme de leite (creme leve). Temperar a gosto com sal, pimenta e noz moscada. Retirar as ervas e reservar para utilização.

Rend.: 1 litro

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

Tender Caramelado com Farofa Rica



Ingredientes

- 2,8Kg de tender com osso
- 15 cravos ou a gosto
- 2 colheres de sopa da crosta de especiarias*
- alecrim fresco a gosto
- 250ml de suco de laranja
- 100ml de mel com pimenta e limão
- 30g de gengibre picado bem pequeno
- 50ml de aceto balsâmico
- papel alumínio para cobrir

Modo de Preparo

Na véspera, riscar harmoniosamente o tender em xadrez (superficialmente, somente a pele) e colocar alguns alecrins e cravos nas intersecções dos cortes. Pulverizar a crosta de especiarias, colocar na assadeira e regar com a marinada. Cobrir e reservar na geladeira. No dia seguinte, enrolar no alumínio e levar ao forno médio para cozinhar por aproximadamente 4 horas, regando durante o cozimento. Retirar o papel e dourar. Servir fatiado, regado com o molho da assadeira acompanhado de chutney de ameixa preta** e farofa rica***.

Rend. 1,5kg

*Crosta de Especiarias

Ingredientes

- mostarda em grãos
- coentro
- cominho
- pimenta branca e preta
- pimenta Jamaica
- noz moscada

Modo de Preparo

Pilar tudo e reservar.

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas

****Chutney de Ameixa Preta**

Ingredientes

- 1,5kg de ameixa preta seca sem caroço
- 200ml de suco de laranja
- 3g de páprica picante
- 750ml de redução de vinagre – receita abaixo
- 300ml de água, ou o quanto baste

Modo de Preparo

Demolhar as ameixas na água (cobrir). Levar ao fogo médio para cozinhar com água e adicionar o suco de laranja. Acrescentar a páprica e a redução do vinagre. Cozinhar até que fique em ponto de geléia. Deixar esfriar e colocar em vidros.

Redução de vinagre para Chutney

Ingredientes

- 1 litro de vinagre de vinho branco
- 200g de gengibre fatiado
- 50g de alho inteiro, amassado com a faca
- 5g de pimenta vermelha seca- calabresa
- 300g de açúcar
- 10g de zimbro- mais ou menos 20 unidades

Modo de Preparo

Leve ao fogo todos os ingredientes e deixe reduzir 50%.

Rend.: 500ml

*****Farofa rica**

Ingredientes

- 300g de pão amanhecido ralado grosso sem casca
- 150g de bacon em cubinhos
- 100g de manteiga
- 50ml de azeite
- 10ml de azeite de alho
- 200g de cebola picada
- 100g de salsaõ
- 100g de uvas passas
- 100g de banana da terra frita
- 100g de castanha-do-pará
- tomilho a gosto
- 350g de champignon Paris
- salsa picada

Modo de Preparo

Fritar o bacon em um fio de azeite e retirar. Nesta panela, secar a cebola e adicionar azeite, azeite de alho, manteiga e tomilho. Adicionar os champignons e saltear até secar o líquido. Adicionar as passas, as castanhas e o pão. Adicionar as bananas e temperar a gosto com sal, pimenta e noz moscada.

Rend.: 1kg



Galette de Cereja



Ingredientes

- 200g de cerejas (de preferência frescas)
- 300g da massa para Galette*
- 400g de creme de amêndoas**
- 10g de açúcar para a finalização

Modo de Preparo

Forrar o fundo e as laterais da forma com a massa, deixando uma borda de massa para fora (entre 4 e 5 cm). Colocar o creme de amêndoas e, harmoniosamente, as cerejas inteiras. Dobrar as bordas na direção do centro e pulverizar açúcar sobre toda a torta. Assar em forno médio por mais ou menos 20 minutos.

Rend.: 1Kg

*Massa para Galette

Ingredientes

- 400g de farinha de trigo
- 600g de manteiga
- 200g de açúcar
- 50ml de água morna

Modo de Preparo

Com a ponta dos dedos, fazer uma farofa com a farinha, açúcar e manteiga. Dar o ponto com água morna e deixar descansar coberto por 15 minutos em temperatura ambiente. Abrir a massa com rolo até ficar com mais ou menos 3mm de espessura.

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas



****Creme de Amêndoas para Gallette**

Ingredientes

- 170g de manteiga em cubos
- 1 ovo
- 150g de açúcar
- 250g de amêndoas batidas sem pele

Modo de Preparo

Bater a manteiga com o açúcar e o ovo até ficar um creme claro. Acrescentar as amêndoas batidas e misturar. Reservar para utilização.

Rend.: 500g

TOK&STOK

www.tokstok.com.br/receitas