



Receitas finalistas

Conheça os pratos selecionados pelo concurso Sabor da Terra



O aipim foi o ingrediente que serviu de desafio para que alunos de escolas de gastronomia do Rio Grande do Sul desenvolvessem, pratos doces e salgados para o concurso Sabor da Terra, realizado pelo caderno Gastronomia, com apoio da Tramontina. Todos os trabalhos enviados apresentaram

pesquisa e qualidade de desenvolvimento. As fotos e as receitas foram avaliadas, e seis são as finalistas aqui publicadas. Essas serão avaliadas por um júri que indicará os vencedores em cada categoria: doce e salgada. O resultado será publicado na edição do caderno Gastronomia do dia 12 de agosto.

O sorvete de aipim com calda

de araçá foi desenvolvido pela aluna Fabiana Pellini Souza, da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, sob orientação da professora Isabel Kasper Machado. Cheesecake de aipim em calda de bergamota e compota de mirtilos é da aluna Mirna Reis, do IGA, sob orientação da professora Michelle Leão. Leandro Veiga do Nascimento representa a UCS/ICIF com a tartelete de mandioca com cream cheese e goiaba.

Entre as receitas salgadas, está o ravióli com braseado de coelho, da aluna da Faculdade de Tecnologia do Senac Paula Magnus, orientada pelo professor Gabriel Rossi Vieira. Também o muffin de aipim, desenvolvido pelas alunas Cristiane Vianna da Silva e Maria Beatriz Gewehr Fontoura, do Curso Técnico em Panificação e Confeitaria do IFRS- Campus Porto Alegre. E o leque de aipim com espuma de moranga, do aluno Marcelo Bellon, do IGA, sob orientação da professora Michelle Leão.

SEGUE >

SORVETE DE AIPIM COM CALDA DE ARAÇÁ

Porções: 10

- 1 litro de leite
- 1 fava d baunilha
- 6 gemas
- 150g de açúcar
- 350g de creme de leite fresco ou nata
- 1 xícara de aipim cozido
- Calda de araçá**
- 400ml de água
- 500g de açúcar
- 1 limão
- 1kg de araçá
- 1 rama de canela

1. Abra a fava de baunilha e adicione ao leite em uma panela.
2. Deixe ferver em fogo baixo, retire do fogo e mantenha em infusão por alguns minutos.
3. Coe as gemas em um recipiente, adicione o açúcar e bata até obter uma mistura espumosa e homogênea.
4. Retire a fava e adicione o leite, aos poucos, sobre as gemas, mexendo sempre.
5. Volte com a mistura para a panela, em fogo baixo, mexendo sempre, sem deixar ferver, até que o creme envolva a colher. Reserve.
6. Misture o aipim cozido e amassado com o creme de leite até que fique homogêneo.
7. Adicione, aos poucos, o creme inglês reservado, misturando muito bem.
8. Deixe esfriar e leve à sorveteira.
9. Caso não possua a sorveteira, leve a mistura ao freezer por 30min.
10. Retire, bata na batedeira e leve novamente ao freezer, por várias vezes, até o sorvete adquirir uma consistência cremosa.
11. Para a calda, ferva, em uma panela, a água, o açúcar e a canela.
12. Lave o araçá, corte ao meio e retire as sementes.
13. Mergulhe os araçás na calda fervente e deixe cozinhar até que fiquem macios.
14. Sirva o araçá em calda e, por cima, o sorvete.
15. Decore com uma placa de caramelo.

MUFFINS DE AIPIM

Porções: 25

- 3 1/2 xícaras de aipim coz
- 1 1/2 xícara de farinha de crua
- 2 ovos
- 2 claras
- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de queijo parmes
- 1 colher (chá) de fermento sal
- Molho
- 1 xícara de cebola picada
- 300g de bacalhau dessalgado desfiado
- 1 xícara de pimentões colpicados
- 3 colheres (sopa) de azeite picadas



LEQUE DE AIPIM COM ESPUMA DE MORA

Porções: 3w

- 200g de aipim cru descascado
- 25g de sal
- 500ml
- 50g de manteiga colonial
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-rei hora
- 2 folhas de sálvia fresca
- 1 galho de tomilho
- 1/4 de galho de alecrim
- Aligot de queijo colonial**
- 300g de batata branca
- 100ml de creme de leite fresco
- 100g de queijo minas padrao
- 100g de queijo colonial ralado
- 1 pitada de sal refinado
- Espuma de moranga**
- 300g de moranga em cubo
- 120g de nata
- água
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta-do-rei

orégano
sal
alho amassado

1. Cozinhe o aipim descascado e limpo.
2. Em outra panela, prepare o molho, refogando a cebola.
3. Acrescente o restante dos ingredientes à cebola, misturando bem.
4. Ajuste o sal e reserve.
5. Depois de cozido o aipim, retire o talo central e amasse o aipim com um garfo.
6. Acrescente a farinha misturada ao fermento, os ovos, o leite, o queijo e o sal.
7. Junte o molho à massa até obter uma textura homogênea.
8. Coloque em forminhas de papel (pelinhas) dentro de uma forminha de metal, arrume em uma assadeira e leve ao forno preaquecido, a 180 graus, por cerca de 45min.
9. Sirva quente.



IGA, DIVULGAÇÃO



moída
1 pitada de noz-moscada ralada
Chiffonade de ora-pro-nobis
8 folhas de ora-pro-nobis
1 fio de azeite de oliva
sal e pimenta
flores da estação

1. Para as lâminas, corte o aipim cru descascado no sentido do comprimento em lâminas de aproximadamente 3mm.
2. Deixe em salmoura com 25g de sal e 500ml de água por 15min.
3. Coloque as lâminas juntamente com o restante dos ingredientes em um saco plástico especial para cocção a vácuo.
4. Retire todo o ar interno da embalagem, feche com a seladora e mergulhe este saco em água, utilizando a técnica de cocção pochêr (cocção até 90 graus) durante 1h30min.
5. Antes de servir, abra o saco, retire as lâminas e corrija o sal se necessário.
6. Para a espuma, cozinhe a moranga, em água fervente, com sal.
7. Escorra e passe no mixer.
8. Ajuste o sal, tempere com pimenta-do-reino branca moída e noz-moscada ralada.
9. Acrescente a água e a nata.
10. Volte ao fogo brando com todos os ingredien-

- tes, deixando reduzir até obter um creme liso.
11. Peneire e coloque num sifão com capacidade para 500ml, utilizando uma cápsula de gás para o sifão.
 12. Mantenha o sifão em banho-maria a fim de não esfriar a espuma de moranga até o momento de servir.
 13. Para o aligot, cozinhe as batatas com casca, em água fervente com 2 colheres (chá) de sal para cada litro de água, até que rachem.
 14. Descasque as batatas ainda quentes e passe pelo mixer até obter um creme bem liso.
 15. Acrescente o creme de leite fresco, volte ao fogo e deixe iniciar a fervura sem mexer.
 16. Ao iniciar a fervura, mexa constantemente, acrescentando os queijos aos poucos.
 17. O resultado final será uma massa elástica, que deverá ser aquecida antes de servir.
 18. Para o chiffonade, corte as folhas de ora-pro-nobis em tirinhas.
 19. Antes de servir, tempere com azeite, sal e pimenta.
 20. Ajuste no prato as lâminas de aipim intercaladas com a espuma de moranga.
 21. Cubra com um fio de aligot de queijo colonial e por cima de tudo as folhas de ora-pro-nobis em chiffonade temperada.
 22. Decore com capuchinha ou flores comestíveis da estação.

CHEESECAKE DE AIPIM EM CALDA DE BERGAMOTA E COMPOTA DE MIRTILOS

Porções: 6

70g de biscoito de polvilho
14g de açúcar refinado
2 gotas de essência de baunilha
100g manteiga sem sal
10g de manteiga para untar
Creme
110g de aipim cru ralado
2 ovos
220g de cream cheese
86ml de leite integral
100g de açúcar refinado
5 gotas de suco de bergamota
Calda de bergamota
430ml de suco de bergamota feito na hora
80g de açúcar refinado
Decoração
1/2 maço de hortelãs frescas
Compota de mirtilos
125g de mirtilos frescos
40g de açúcar refinado
15ml de água

o açúcar e as gotas de essência, formando uma massa homogênea.

5. Forre o fundo da forma de cheesecake com a massa e aperte com a ponta dos dedos.
6. Leve ao forno preaquecido por 12min. Reserve.
7. Para o creme, peneire os ovos e bata no liquidificador com o leite e o aipim ralado. Reserve.
8. Na batedeira, bata lentamente o cream cheese por cerca de 3min.
9. Em seguida, acrescente o açúcar e as gotas de bergamota, batendo mais um pouco.
10. Acrescente o preparo de ovos na batedeira, batendo mais 2min.
11. Aqueça o forno a 160 graus.
12. Coloque o creme na forma sobre a base de biscoitos e asse por 40min.
13. Deixe esfriar e leve à geladeira.
14. Para a calda de bergamota, faça uma redução com suco da bergamota em fogo brando e o açúcar até 50% do volume inicial a fim de concentrar os sabores da fruta e engrossar levemente.
15. Leve para gelar.
16. Para a compota de mirtilos, leve todos os ingredientes ao fogo e deixe reduzir até o ponto de compota.
17. Leve para gelar.
18. Ponha uma fatia de cheesecake no prato e, por cima, 2 colheres (sopa) de calda de bergamota.
19. Decore com os mirtilos em compota e folhas de hortelã.



DIVULGAÇÃO