



FESTIVAL GASTRONÔMICO



DANADO DE BOM

Livro de receitas



O Festival de Cultura Nordestina de Cubatão acontece pela segunda vez e este ano trouxe uma novidade, o primeiro Festival Gastronômico Danado de Bom.

Procuramos estimular os comerciantes da cidade a participar do momento cultural importante que é o Danado de Bom e fazer a população entrar ainda mais no clima dessa grande festa, que homenageia nossas raízes e relembra nossa história com aquele tempero especial!

Com o festival, incentivamos nossos chefs a criar pratos diferentes, sabores especiais e soltar a imaginação em busca daquela receita Danada de Boa! Seja para você que experimentou somente alguns pratos, ou para você que não conseguiu provar, preparamos este livro de receitas, para testar a sua habilidade no fogão, gostar e repetir!



Índice

* Carne de sol ao toque litoral nordestino.....	05
* Escondidinho de Mandioca com carne seca e catupiry.....	07
* Carne seca gratinada.....	09
* Escondidinho de mandioquinha com carne seca do Bistrô.....	11
* Camarão com abacaxi.....	13
* Mocotó Danadinho à Moda Tia Jô.....	15
* Camarão à Parmegiana.....	17
* Escondidinho à Kalabalis.....	19
* Xinxim de Frango.....	21
* Arroz Cubatão Danado de Bom.....	23
* Paeja Nordestina.....	25
* Munguzá Salgado.....	27



Carne de sol ao toque litoral nordestino

Chef: André Passos

Restaurante Tradição
Rua São Paulo, 260 - Centro
Tel.: 3372-9111

✿ Ingredientes

1,5kg de carne de sol	5 dentes de alho grandes
500g de camarão limpo e grande	5 cebolas grandes
2 mangas rosas grandes	3 pimentões coloridos
1coco fresco grande	150ml manteiga de garrafa
500ml creme de leite fresco	Sal, pimenta do reino branca moída e cominho a gosto
4 xícaras de arroz agulhinha	

✿ Modo de preparo - carne de sol

Dessalgue a carne de sol deixando de molho em água gelada de um dia para o outro. Cozinhe com 1 ½ cebola e 1 dente de alho até ficar bem macia ao ponto de desfiar. Reserve.
Descasque as mangas rosas e corte-as em cubos pequenos.
Corte as cebolas e os pimentões em rodellas bem finas, pique bem os alhos, rale o coco em um ralador fino, e deixe todos os ingredientes separados em refratários. Reserve.
Cozinhe o arroz com 1 terço do leite de coco e tempere com sal a gosto. Reserve depois de pronto.
Com a carne já dessalgada e bem desfiada, coloque 100ml de manteiga de garrafa em uma frigideira grande, doure 2 dentes de alho e misture a carne.
Deixe fritar um pouco e acrescente 1 cebola e 1 pimentão. Refogue mais um pouco e reserve.

✿ Modo de preparo - molho litoral nordestino

Em uma frigideira grande, coloque o restante da manteiga de garrafa e doure o restante do alho (não deixe escurecer). Em seguida, acrescente os camarões e deixe dourar.
Abaixe o fogo e acrescente o creme de leite fresco e o leite de coco, mexendo sempre com uma colher de pau.
Tempere com o sal, a pimenta e o cominho, e deixe cozinhar por 5 a 8 minutos, sem parar de mexer.
Refogue as cebolas e os pimentões na manteiga que sobrou da carne na frigideira.
Faça uma montagem linda em um prato com arroz, carne e o molho com coentro, e bom apetite!



Escondidinho de Mandioca com carne seca e catupiry

Chefs: João Baptista Martins Duarte e Maria Ediane dos Santos

Restaurante Tempero Manero
Av. Joaquim Miguel Couto, 734 - Centro - Tel.: 3361-8088

✿ Ingredientes

4kg de mandioca
2kg de carne seca
200g de catupiry
100g de margarina ou manteiga
800g de leite
200g de mussarela
Sal, alho, cebola e cheiro verde a gosto

✿ Modo de preparo da mandioca

Depois de lavar e descascar a mandioca, cozinhe em água e sal a gosto. Quando estiver bem molinha, escorra e passe no espremedor de batata (tem que ficar como um purê). Leve ao fogo brando juntamente com a margarina (ou manteiga), mexendo sempre. Acrescente o leite, misture bem e reserve.

✿ Modo de preparo da carne seca

Lave a carne, trocando sempre a água até retirar o sal. Corte-a em cubos médios e cozinhe em uma panela de pressão até ficar molinha. Escorra bem e desfie. Reserve. Em uma panela, refogue em uma colher de sopa de margarina (ou manteiga) o alho, a cebola e o cheiro verde. Acrescente a carne já bem desfiada, e deixe apurar para pegar bem o gosto dos temperos.

✿ Montagem do prato

Coloque a metade do purê de mandioca em um refratário e espalhe a carne seca por cima. Cubra com a mussarela e coloque o restante do purê de mandioca. Finalize cobrindo o prato com catupiry e leve ao forno para gratinar.





Carne seca gratinada

Chef: Maria Isabel dos Santos

Restaurante Projeto 10 em 1
Avenida Joaquim Miguel Couto, 405
Centro - Tel.: 3372-1000

☼ Ingredientes

350g de carne seca cozida e desfiada
250g de aipim cozido em ponto de purê (sem sal)
½ pimentão cortado em rodela
1 tomate cortado em rodela
2 cebolas médias cortadas em rodela
100ml de leite
200g de requeijão culinário
8 colheres de sopa de manteiga
Azeitonas pretas e pimenta vermelha para decorar

☼ Modo de preparo

Leve ao fogo 4 colheres de manteiga e acrescente a carne seca. Mexa até dourar e reserve.
Amasse o aipim com as mãos e leve ao fogo com 2 colheres de manteiga, com o leite e com 1 colher de requeijão culinário, mexendo até formar um purê. Reserve.
Leve ao fogo o tomate, a cebola, o pimentão e 2 colheres de manteiga. Mexa até dourar e acrescente a carne seca. Misture bem.
Em uma forma, coloque o purê de aipim, depois a carne seca, e por cima o requeijão culinário restante. Leve ao forno para gratinar, e enfeite com azeitonas pretas e pimenta vermelha.



Escondidinho de mandioquinha com carne seca do Bistrô

Chef: Patricia da Silva Nóbrega

Skina Bistrô

Av. Brasil, 447 - Jd. Casqueiro - Tels.: 3304-0366 / 3364-1749



✿ Ingredientes do purê

- 1kg de mandioquinha descascada e cortada em pedaços
- 200ml de leite (se necessário, coloque mais um pouco)
- 2 ½ colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de manjeriço desidratado
- Sal a gosto

✿ Ingredientes para a carne seca

- ½ kg de carne seca (é importante que a carne seca fique de molho de um dia para o outro, com trocas de água)
- ½ cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- ½ pimentão vermelho pequeno picado
- 50ml de azeite extra virgem
- 1 pote de requeijão
- Salsinha e cebolinha picadas (a gosto) e raspas de limão siciliano
- Queijo coalho e parmesão ralados para gratinar

✿ Modo de preparo

Coloque a mandioquinha para cozinhar com água até cobrir e acerte o sal (cuidado, pois estamos lidando com recheio de carne seca). Após bem cozida, escorra e amasse com um garfo (não com o espremedor, para que fiquem pequenos pedacinhos de mandioquinha no purê). Acrescente o leite, a manteiga e o manjeriço. Leve ao fogo e mexa delicadamente de 3 a 7 minutos, até apurar. Se achar necessário, acrescente mais leite, sal e margarina. Fica a seu paladar. Desligue o fogo e reserve. Cozinhe a carne seca na pressão por 30 minutos. Escorra, e comece a limpar qualquer gordura e a desfiar a carne. Reserve. Refogue o alho e a cebola no azeite. Acrescente a carne seca já desfiada mexendo bem. Acrescente o pimentão, a salsinha e a cebolinha. Continue mexendo. Junte as raspas de limão siciliano, e por fim o requeijão. Misture bem, ganhando cremosidade e imediatamente apague o fogo.

✿ Montagem do prato

Comece cobrindo o fundo de um refratário com o purê. Acrescente o recheio de carne seca por cima, e cubra com o purê novamente. Termine com uma generosa camada de queijo coalho e parmesão por cima, e coloque para gratinar.



Camarão com abacaxi

Chef: Alexandra Carranca

Restaurante Bom Grill
Rua Manoel Jorge, 220 - Centro - Tel.: 3361-2407

Ingredientes

- 1 abacaxi
- 1 lata de creme de leite
- 500g camarão limpo
- 1 colher de sopa de óleo de milho (para o camarão)
- 1 cebola
- 2 xícaras de arroz tipo 1
- 3 colheres de sopa de óleo de milho (para o arroz)
- 2 colheres de sopa de cebola ralada
- 200ml de leite de coco
- 4 colheres de sopa de coco ralado
- Sal, alho, salsa, cebolinha e pimenta branca a gosto

Modo de preparo do camarão

Tempere o camarão com sal e pimenta branca a gosto.
Corte o abacaxi em cubos pequenos e reserve.
Em uma panela, coloque o óleo e refogue a cebola e o alho até dourarem. Acrescente o camarão e deixe agir por 2 minutos.
Por fim, junte o creme de leite, o abacaxi, e salpique a cebolinha e a salsa.
Sirva quente.

Modo de preparo do arroz com coco (acompanhamento)

Lave bem o arroz e deixe secar.
Em uma panela, refogue a cebola no óleo até que fique um pouco dourada. Acrescente o arroz e refogue até secar e dourar. Junte 3 xícaras de água morna, o leite de coco, o sal e o coco ralado. Aumente o fogo.
Quando a água começar a ferver, diminua o fogo e mantenha a panela semi tampada até quase secar a água.
Tampe a panela por mais 5 minutos e desligue o fogo.
Deixe descansar por mais 20 minutos para que o arroz seque completamente e fique soltinho

Mocotó Danadinho à Moda Tia Jô

Chef: Geraldo Adelino Gouveia de Freitas
e Joselita Pereira da Silva

Cantina Tia Jô
Rua Goiás, 253 - Vila Paulista - Tel.: 3361-7573

Ingredientes

1 kg de mocotó	5g de louro
100g de bacon	5g de orégano
100g de cebola	100g de tempero verde (salsinha e coentro)
100g de mandioquinha	100g de pimentas
30g de alho	250g de feijão de corda ou favas
150g de tomate seco	250g de farinha de mandioca crua ou torrada a gosto
150ml de azeite extra virgem	100g de queijo ralado tipo parmesão
100ml de azeite de dendê	250g de abóbora do norte.
10g de tempero baiano	

Modo de preparo - mocotó

Lave bem o mocotó, corte em rodelas, e o coloque para ferver três vezes trocando a água a cada fervura. Cozinhe o mocotó. Em outra panela, refogue com azeite a cebola, o alho e o tomate seco. Acrescente o mocotó sem o caldo e termine de refogar. Acrescente o caldo de mocotó e o tempero baiano. Acrescente a mandioquinha e deixe ferver por 10 minutos. Por fim, acrescente o tempero verde bem picado juntamente com o louro e está pronto para servir.

Modo de preparo - farofa

Junte 50ml de azeite, 15g de alho e 30 g de cebola e refogue. Acrescente o feijão de corda previamente cozido, a farinha de mandioca e o caldo de mocotó. Sirva como acompanhamento.

Modo de preparo - abóbora

Deverá ser cozida com água e sal a gosto. Esquente o azeite e passe levemente na abóbora. Sirva como acompanhamento.

Modo de preparo - molho de pimenta

Misture 1 dente de alho picado, 3 pimentas calabreza (ou 10 malaquetas), azeite extra virgem, orégano e tempero baiano.

Sugestão de acompanhamento

Queijo ralado para polvilhar e servir com o mocotó.



Camarão à Parmegiana

Chef: João Miranda dos Santos

Restaurante Vila Nova
Avenida Nove de Abril, 3448 - Vila Nova - Tel.: 3361-8088

Ingredientes

300g camarão rosa sem casca
1 limão espremido
1 dente de alho amassado
2 ovos batidos
300g mussarela
Farinha de trigo para empanar
Óleo para fritar
Sal e queijo parmesão ralado a gosto

Molho

300g de tomate bem maduro
2 dentes de alho amassados
 $\frac{1}{2}$ cebola picada
Azeite e sal a gosto

Modo de preparo

Tempere os camarões com o limão, o alho e o sal e reserve por cerca de 5 minutos.
Após, empana-los um a um, passando pela farinha de trigo e pelos ovos batidos.
Em seguida, frite-os em óleo quente e reserve.
Bata os tomates picados no liquidificador, e então leve ao fogo com os demais ingredientes para o molho (alho, cebola, azeite e sal) por aproximadamente 10 minutos.

Montagem do prato

Deposite os camarões sobre uma travessa, cubra-os com a mussarela, e em seguida com o molho de tomate.
Salpique queijo parmesão ralado a gosto, e leve ao forno quente (+ ou - 180°C) para gratinar por aproximadamente 3 a 5 minutos.

Sugestão de acompanhamento

Arroz branco e batatas fritas.



Escondidinho à Kalabalis

Chef: Rosemary Santos

Restaurante Kalabalis

Av. Joaquim Jorge Peralta, 70

Jardim Casqueiro - Tel.: 3363-4000

Ingredientes

- ½ kg carne seca desfiada
- 2 cebolas picadas
- 1 lata de milho
- 2 pacotes batata palha
- Azeitona, requeijão em temperatura ambiente, azeite e salsa a gosto

Modo de preparo

- Refogue a cebola e o alho no azeite.
- Acrescente a carne seca e deixe fritar um pouco.
- Misture o milho, a azeitona e a salsa.

Montagem do prato

- Coloque tudo em um refratário.
- Espalhe a batata palha por cima, e depois coloque o requeijão.
- Leve ao forno pra gratinar (5 minutos).

Sugestão de acompanhamento

- Arroz branco e mandioca frita.



Xinxin de Frango

Chef: Joseide Teixeira dos Santos

Restaurante Biavini
Rua Pedro de Toledo, 494
Vila Couto - Tel.: 3372-3045

✿ Ingredientes

1 kg de frango a passarinho
1 vidro de leite de coco
1 cebola cortada em rodelas
1 cebola média picada
2 tomates picados
250g de camarão seco inteiro
250g de camarão seco moído
Molho de pimenta vermelha a gosto
Alho, limão, sal e azeite de dendê (1 colher de sopa)
para temperar

✿ Modo de preparo

Refogue o frango com todos os temperos e deixe cozinhar. Acrescente os camarões moídos e inteiros, tampe a panela, e deixe cozinhar em fogo brando por 20 minutos. Por último, acrescente o leite de coco e o azeite de dendê.

✿ Sugestão

sirva quente, com arroz branco e salada verde.





Arroz Cubatão Danado de Bom

Chef: Braz Galdino de Souza

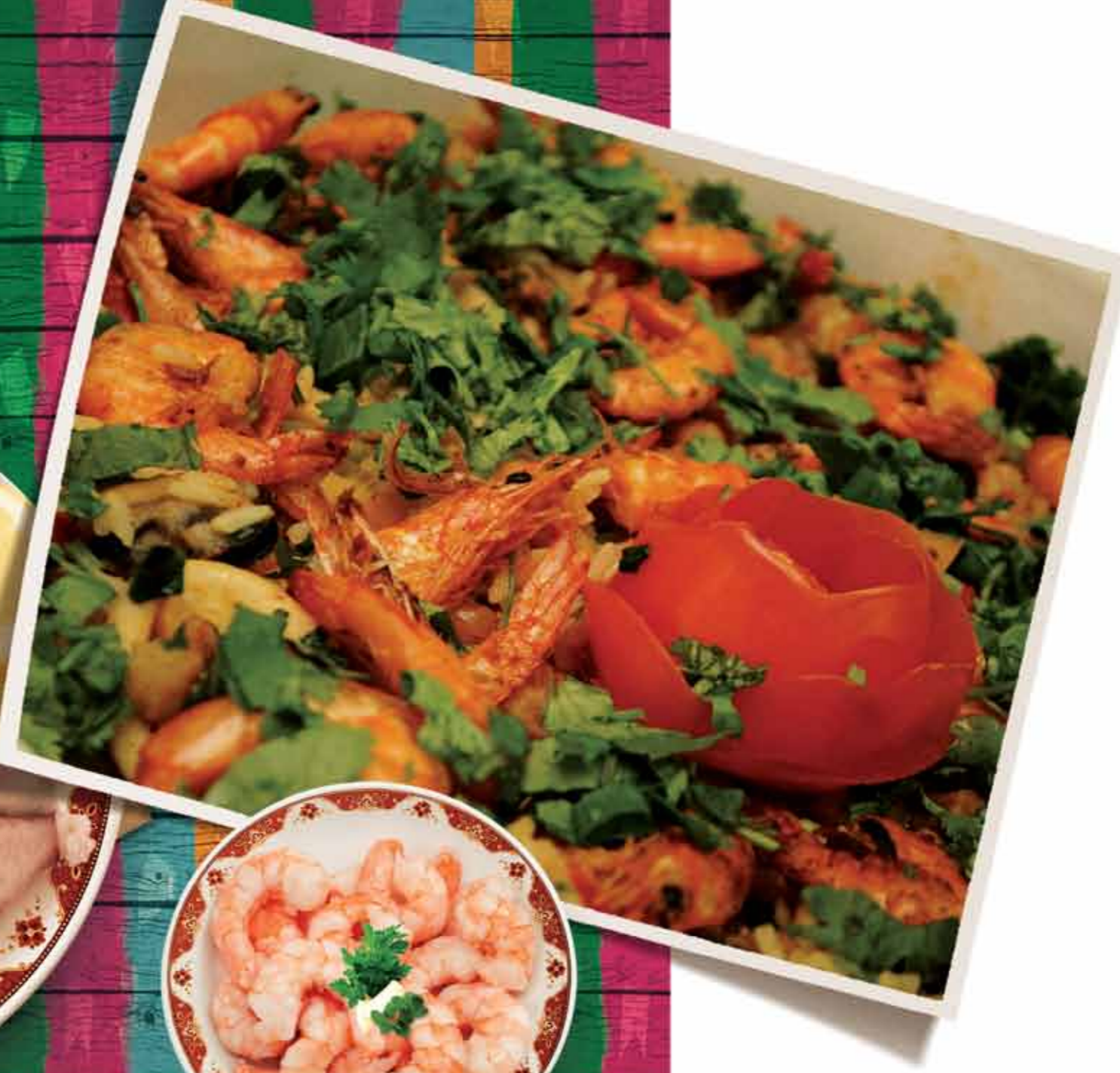
Restaurante Primor
Avenida Joaquim Miguel Couto, 600
Centro - Tel.: 3361-5199

✿ Ingredientes

- 1kg de arroz
- 1kg de carne seca dessalgada e desfiada
- 2 pimentões vermelhos cortados em cubos pequenos
- 2 pimentões amarelos cortados em cubos pequenos
- 2 cabeças de alho socadas
- 4 cebolas médias cortadas em cubos pequenos para acompanhar o prato
- 1 pitada de louro em pó
- Azeite a gosto
- ✿ Castanha de caju, salsinha e coentro para decorar

Modo de preparo

Refogue o alho, a cebola, os pimentões e o louro no azeite até que a cebola fique transparente. Acrescente a carne seca (*já desfiada*) e o arroz e mexa bem. Deixe fritar por 2 minutos, sempre mexendo. Adicione água suficiente para cozinhar o arroz e reserve. Decore o prato com as batatas doces em rodela e as castanhas de caju e, por último, salpique a salsinha e o coentro.



Paeja Nordestina

Chef: Vanilson Roberto de Souza Mattos

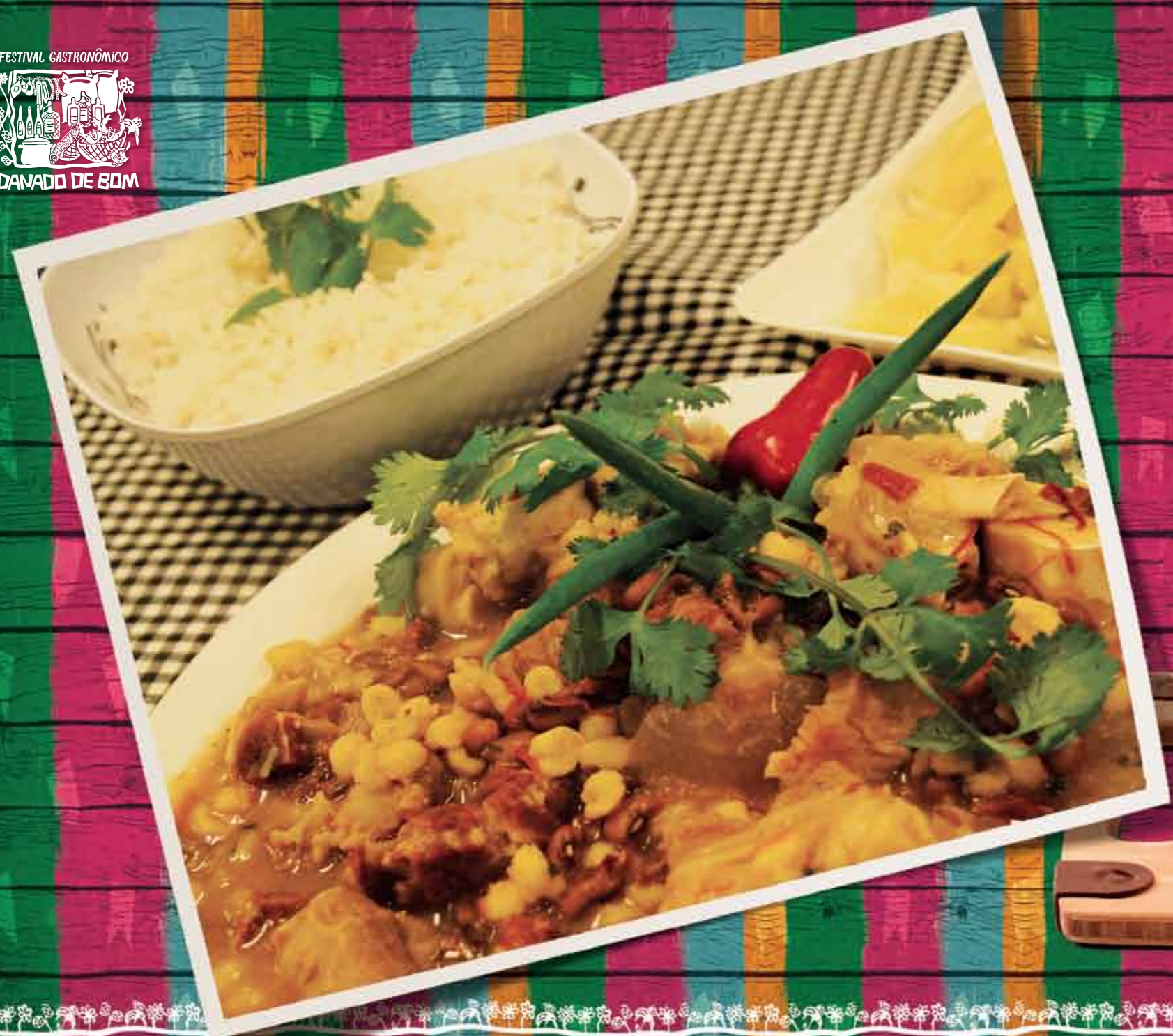
Restaurante Street Point
Avenida Joaquim Miguel Couto, 659
Centro - Tel.: 3361-8842

✿ Ingredientes

200g de camarões pequenos a médios
200g de badejo cortado em cubos
100g de mexilhão
100g de polvo picado
100g de lulas em anéis
6 colheres de sopa de azeite extra virgem
1 colher de sopa de azeite de dendê
2 colheres de café de alho picado
5 xícaras de água morna
2 ½ xícaras de arroz
3 tomates sem pele cortados em cubos
1 cebola picada ou ralada
1 pitada de pimenta malagueta
100g de vagem picada
100g de ervilhas
3 pimentões cortados ao meio (1 verde, 1 vermelho e 1 amarelo)
50g de salsinha
50g de cebolinha picada
1 colher de pó de açafraão
Pimenta calabreza a gosto

✿ Modo de preparo

Frite o alho no azeite e refogue os frutos do mar (que já devem estar pré cozidos). Adicione água, o pó de açafraão e o arroz, e ferva. Depois que ferver, refogue o pimentão com o azeite de dendê. Acrescente a cebola, a vagem, o tomate, a ervilha e as três metades de pimentões (já refogados). Junte a salsinha e a cebolinha e coloque a pitada de pimenta. Decore o prato com as cascas do mexilhão e o camarão.



Munguzá Salgado

Chef: Maria de Lourdes Sousa da Silva

Cantina Sabor Solidário
Praça dos Emancipadores, s/nº - Centro - Tel.: 3362-6031

Ingredientes

500g de pé de porco desalgado
1/2kg de carne seca desalgada
500g de costelinha desalgada
500g de linguiça calabreza
500g de milho de canjica amarela
600g de feijão de corda ou carioquinha
Sal, alho, cebola, coentro e cominho moído a gosto

Modo de preparo

Reserve os temperos e a linguiça.
Junte o restante dos ingredientes em uma panela grande, e cozinhe em fogo médio.
Acrescente a linguiça calabreza, e deixe cozinhando por aproximadamente 10 minutos com a panela tampada.
Misture todos os temperos e acerte o sal.
Por fim, salpique cheiro verde e coentro a gosto.



GOVERNO MUNICIPAL
CUBATÃO
Somos todos nós

