

EBOOK

OS 4 PRATOS

**MAIS BRASILEIROS
DE TODOS!**

INTRODUÇÃO

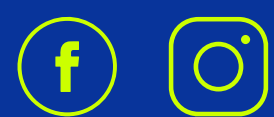
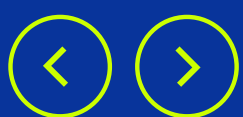
O QUE VOCÊ VAI ENCONTRAR AQUI

O Brazilian Centre é a maior rede de produtos brasileiros na Europa.

Com cinco lojas na Inglaterra, e mais de 10 anos de história, o Brazilian Centre busca levar a cultura brasileira e latina até a Europa através dos melhores produtos e comidas típicas.

E para expandir ainda mais a tão amada cultura brasileira, o Brazilian Centre desenvolveu algumas das receitas tupiniquins mais famosas e amadas!

Confira e saboreie essas delícias inconfundivelmente brasileiras:



SOBRE O EBOOK

A culinária brasileira é uma das mais apreciadas do mundo! Seja pela sua diversidade, originalidade ou sabor.

A cozinha brasileira é marcante e irresistível, o que torna a missão de escolher um prato brasileiro como preferido, algo praticamente impossível.

Pensando no quão inconfundível são os pratos tupiniquins, o Brazilian Centre separou algumas das receitas mais famosas e amadas por todos pra não precisar decidir sua preferida e colocar a mão na massa!

Prepare-se e se delicie com os maiores clássicos brasileiros!



ÍNDICE

OS 4 PRATOS MAIS BRASILEIROS DE TODOS

1 CLÁSSICA COXINHA DE FRANGO

2 TRADICIONAL PÃO DE QUEIJO

3 PASTELZINHO DE CARNE PERFEITO

4 BRIGADEIRO BRASILEIRO



CLÁSSICA COXINHA DE FRANGO

UM DOS MAIS POPULARES DO BRASIL

 **Brazilian**
CENTRE
Butcher and Groceries



CLÁSSICA COXINHA DE FRANGO



5

CLÁSSICA COXINHA DE FRANGO

A coxinha de frango é um dos salgados mais populares do Brasil, e com certeza fez e faz parte de ocasiões especiais, como também está sempre presente no dia a dia.

E que tal aprender a preparar essa delícia amada por todos os brasileiros? Se liga:

INGREDIENTES

MASSA:

- 2 litros de água
- 1 kg de farinha de trigo peneirada
- 2 caldos de galinha
- 1 colher de margarina
- 1 colher rasa de sal
- 1 colher de colorífico

PARA EMPANAR:

- 2 claras
- 1 litro de água
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 kg de farinha de pão

RECHEIO:

- 1 kg de peito de frango cozido e desfiado
- 2 cebolas médias picadas
- 1 xícara de salsinha picada
- pimenta vermelha picada a gosto
- 2 dentes de alho amassados
- sal a gosto
- colorífico a gosto
- óleo ou azeite de oliva

MODO DE PREPARO

MASSA:

1. Em uma panela, junte a água (de preferência a água que cozinhou o frango), os dois caldos de galinha, a margarina, o sal e o colorífico.
2. Deixe a mistura no fogo até ferver.
3. Após levantar fervura, junte a farinha peneirada e, com o auxílio de uma colher de pau, vá mexendo sem parar até que a massa desgrude da panela.

CLÁSSICA COXINHA DE FRANGO

MODO DE PREPARO

MASSA:

4. Retire a do fogo e coloque sobre uma superfície lisa e untada com margarina.

5. Deixe esfriar e vá sovando a massa constantemente para não criar casca.

RECHEIO:

6. Em uma panela com óleo ou azeite, adicione o alho amassado, a pimenta vermelha picada e a cebola picada, frite tudo até dourar, junte o peito de frango cozido e desfiado e refogue por alguns minutos. Junte o sal e o colorífico.

7. Desligue o fogo e acrescente a salsinha picada, misture bem e deixe esfriar.

MONTAGEM:

8. Passe um pouco de manteiga nas mãos, pegue uma porção da massa (dependendo qual seja o tamanho desejado da coxinha), faça uma bolinha e com o auxílio do dedo indicador faça uma cavidade na massa.

9. Coloque uma porção do recheio e feche pinçando a boca da cavidade com a parte interna do polegar e do indicador.

CLÁSSICA COXINHA DE FRANGO

MODO DE PREPARO

EMPANAR:

10. Misture a água e as claras, bata com o auxílio de um garfo por alguns minutos, junte o sal a farinha de trigo e bata até que as bolinhas de farinha desapareçam.

11. Passe as coxinhas prontas por essa mistura, tire o excesso e passe pela farinha de trigo.

12. Após terminar de empanar as coxinhas, repita a operação.

FRITAR:

13. Em um tacho ou panela funda, coloque óleo suficiente para cobrir a coxinha, deixe esquentar bem (190° a 200° C) e frite as coxinhas aos poucos para que o óleo não esfrie, o que pode fazer com que as coxinhas venham a rachar.

14. Espere dourar bem, escorra e aproveite!

Fonte: Ana Maria Braga

O TRADICIONAL PÃO DE QUEIJO

CROCANTE E MACIO

 **Brazilian**
CENTRE
Butcher and Groceries



O TRADICIONAL PÃO DE QUEIJO



9

O TRADICIONAL PÃO DE QUEIJO

Querido por todos que conhecem, é difícil esquecer os famosos pães de queijo. Esses deliciosos pãezinhos são compostos por uma superfície crocante e recheio macio com muito queijo! Confira a receita do prático e tradicional pão de queijo:

INGREDIENTES

- 200g de Polvilho azedo
- 200g de polvilho doce
- 300g de Queijo Canastra meia cura artesanal
- 100g de Manteiga sem Sal
- 300ml de Leite integral
- 100ml de Água
- 15g de Sal
- 4 Ovos

MODO DE PREPARO

1. Em uma vasilha grande, coloque os 2 tipos de Polvilho, o Sal e misture. Em uma pequena panela, coloque o Leite, a Água e a Manteiga juntos para ferver. Quando começar a borbulhar, mexa para ficar homogêneo e despeje aos poucos todo o líquido sobre os ingredientes. Mexa vagarosamente com auxílio de uma colher e quando esfriar um pouco mexa com os dedos, sem sovar a massa. Deixe esfriar por uns 15 minutos.
2. Rale o queijo com o lado grosso do ralador e adicione-o junto com os ovos. Misture tudo e amasse a massa com as palmas das mãos até sumirem as bolinhas de Polvilho, restando somente os pedaços de Queijo.
3. Unte as mãos com uma gota de Óleo ou Azeite e enrole as bolinhas pequenas (20g cada). Unte o tabuleiro ou forre-o com Papel alumínio e coloque os Pães de Queijo com 3cm de distância entre eles.
4. Pré-aqueça o forno a 180º e asse os Pães de Queijo até o ponto de seu gosto!

Fonte: Portal do Queijo



PASTEL DE CARNE PERFEITO

SALGADO QUE VAI BEM COM TUDO

 **Brazilian**
CENTRE
Butcher and Groceries



PASTEL DE CARNE PERFEITO



11

PASTEL DE CARNE PERFEITO

O pastelzinho de carne é um clássico da culinária brasileira. Sempre presente em diversas ocasiões, esse saboroso salgado vai bem com tudo, além do seu sabor totalmente irresistível! Confira o passo a passo de como preparar essa delícia:

INGREDIENTES

MASSA:

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 ovo
- 100g de margarina
- 1 e 1/2 colher (sopa) de requeijão cremoso
- 1 colher (sopa) de vinagre branco
- 5 colheres (sopa) de cachaça
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 e 1/4 xícara (chá) de água gelada
- Gordura vegetal hidrogenada para fritar

RECHEIO:

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- dentes de alho espremidos
- 1 kg de carne moída temperada com sal e tempero em pó a gosto
- 4 tomates maduros sem sementes picados
- 1 pimentão verde picado
- Folhas de louro, coentro picado e colorau

MODO DE PREPARO

MASSA:

1. Misture bem a farinha com o ovo, a margarina e o requeijão cremoso. Reserve.
2. À parte, misture o vinagre com a cachaça e o sal.
3. Aos poucos, adicione a mistura de farinha, intercalando com a água gelada, até se soltar das mãos.
4. Deixe em repouso por 30 minutos.

PASTEL DE CARNE PERFEITO

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

5. Aqueça o óleo em fogo médio e refogue a cebola e o alho. Adicione a carne moída e misture bem até mudar de cor.
6. Acrescente o tomate, o pimentão e louro, coentro e colorau a gosto, misture e cozinhe até quase secar.
7. Deixe esfriar.

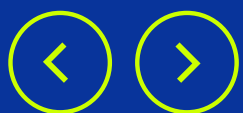
MODELAGEM E FRITURA:

8. Abra a massa no cilindro ou com o rolo e corte retângulos de mais ou menos 36 x 22 cm.
9. Recheie, dobre ao meio e feche bem com a ponta de um garfo ou carretilha.
10. Frite em gordura vegetal hidrogenada quente até dourar e deixe escorrer sobre papel absorvente antes de servir.

Fonte: Ana Maria Braga

BRIGADEIRO BRASILEIRO

UM DOS MAIS FAMOSOS DO MUNDO



BRIGADEIRO BRASILEIRO

O brigadeiro, um dos doces mais famosos do mundo, teve origem brasileira. Essa delícia de chocolate faz a alegria de todos, e é presença confirmada em comemorações e festas infantis. Veja a receita do clássico brigadeiro brasileiro e delicie-se:

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 medida de lata de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

1. Você vai precisar de 30 forminhas de brigadeiro
2. Com um pincel, unte um prato com um pouco de manteiga. Reserve.
3. Separe as forminhas umas das outras com cuidado e disponha numa travessa pequena. Reserve.
4. Numa panela, misture o leite e o chocolate em pó. Leve ao fogo baixo e mexa bem, até dissolver o chocolate.
5. Junte o leite condensado, a manteiga e, quando ferver, calcule 15 minutos cozinhando, sem parar de mexer, ou até aparecer o fundo da panela. Retire a panela do fogo e transfira o brigadeiro para o prato untado. Deixe esfriar.
6. Numa tigela, coloque o chocolate granulado e deixe ao lado do prato com a massa de brigadeiro.
7. Espalhe um pouco de manteiga na palma das mãos e, com a ajuda de 1 colher de chá, faça bolinhas de 2,5 cm. Passe as bolinhas pela tigela com o chocolate granulado, envolvendo cada uma muito bem. Em seguida, coloque as bolinhas nas forminhas. Sirva a seguir

Fonte: Panelinha

COMO FOI APRENDER A FAZER ESSES

QUERIDINHOS DOS BRASILEIROS?

Agora é colocar as mãos na massa e surpreender a todos com delícias inusitadas!

E todos os produtos típicos do Brasil - como leite condensado, queijo curado, carnes e muito mais, você encontra no Brazilian Centre, a maior rede de Produtos Brasileiros da Europa!





VOLTAR AO INÍCIO

PRODUTOSBRASILEIROS.CO.UK

LOJAS:

BRIGHTON

Church Road
Hove - BN3 2DL
Brighton - UK

HACKNEY

223 Mare Street
Hackney - E8 3QE
London - UK

STOCKWELL

284-286 Clapham Road
Stockwell - SW9 9AE
London - UK

STAMFORD HILL

4 Amhurst Park
Stamford Hill - N16 5AA
London - UK

CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO

Unit 10 Harlow Mill Business Centre
River Way - CM20 2FD Harlow - UK

Siga nossas redes sociais

