



RECEITAS DE

PETISCOS PARA EVENTOS ESPORTIVOS



Petiscos e bebidas são fundamentais no cardápio de bares e restaurantes durante eventos esportivos. Tanto os tradicionais quanto os temáticos, criados especialmente para a ocasião, são boas pedidas para garantir o movimento de clientes durante os jogos.

O **Chef Melchior Neto** criou receitas de petiscos para ajudar você, dono de restaurante, a servir deliciosos aperitivos no seu estabelecimento durante os eventos esportivos.

ÍNDICE:



Bolinho de arroz com banana e molho de mostarda e mel
pág.04

Batata rústica com maionese de gorgonzola
pág.05



Pastel de queijo empanado no parmesão e molho de ketchup com goiabada
pág.06

Bolinho Brasil
pág.07



Bolinho Rússia
pág.08

Bolinho Cuba
pág.09



Bolinho Estados Unidos
pág.10

BOLINHO DE ARROZ COM BANANA E MOLHO DE MOSTARDA E MEL



Rendimento: Molho 10 porções/ Bolinhos 130 porções

Tempo de preparo: 60 minutos

Dificuldade: média

Ingredientes

Para o bolinho:

3 xícaras de arroz pronto
100 g de parmesão ralado
1 banana nanica picada
2 colheres de sopa de salsa picada
Sal e pimenta a gosto
Preparo para Milanesa Knorr

Para o molho:

200 ml de mostarda Hellmann's
2 colheres de sopa de mel

Preparo

Bolinho:

Coloque o arroz pronto em uma bacia e acrescente todos os ingredientes. Mexa com as mãos até dar liga na massa. Faça bolinhos utilizando duas colheres para moldar. Frite em óleo quente.

Molho:

Misture bem a mostarda Hellmann's com o mel, com a ajuda de um garfo. Está pronto.

BATATA RÚSTICA COM MAIONESE DE GORGONZOLA



Rendimento: 500 g ou 10 porções de 50g
Tempo de preparo: 60 minutos
Dificuldade: fácil

Ingredientes

4 batatas asterix
4 colheres de sopa de maionese Hellmann's
200 ml de creme de leite
100 g de gorgonzola
1 ramo de alecrim
150 g de bacon picado
Sal e pimenta do reino a gosto

Preparo

Batatas:

Cozinhe as batatas em água fervendo por 15 minutos ou até ficar al dente. Deixe esfriar e não remova a casca. Corte as batatas em tiras, frite em óleo quente até dourar. Deixe escorrer no papel toalha. Frite o bacon e reserve.

Molho:

Em um pote, amasse a gorgonzola junto com o creme de leite e a maionese Hellmann's até ficar na consistência de pasta. Em um prato, coloque as tiras de batatas douradas no formato de estrela, tempere com sal e pimenta a gosto. Jogue o molho de maionese Hellmann's (gorgonzola) por cima das batatas. Em seguida, salpique de alecrim picado e finalize com o bacon.

PASTEL DE QUEIJO EMPANADO NO PARMESÃO E MOLHO DE KETCHUP COM GOIABADA



Rendimento: 10 porções de 100ml

Tempo de preparo: 40 minutos

Dificuldade: fácil

Ingredientes

Para os pastéis:

10 massas de pastel 15 cm de diâmetro

400 g de queijo mussarela ralado

200 g de parmesão ralado

4 claras de ovo batidas

Para o molho:

200 g de ketchup Hellmann's

200 g de goiabada carvão

200 ml de água

100 g de bacon picado

1 colher de sopa de azeite

Preparo

Pastéis:

Recheie os pastéis com mussarela e feche com a ajuda das pontas de um garfo. Passe os pastéis na clara de ovo e, em seguida, no parmesão. Reserve. Frite em óleo quente.

Molho:

Em uma panela coloque a água e a goiabada cortada em cubos. Mexa em fogo baixo até derreter e reserve. Em outra panela, doure o bacon com a colher de azeite, junte a goiabada derretida e o ketchup Hellmann's. Misture bem e sirva com os pastéis.

BOLINHO ESTADOS UNIDOS



Rendimento: 4 pessoas
Tempo de preparo: 40 minutos
Dificuldade: fácil

Ingredientes

Para a massa:

2 xícaras de chá de leite
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 batatas grandes e cozidas
2 colheres de sopa de manteiga
10g de caldo de legumes Knorr
Sal a gosto
4 claras (para empanar)
500g de farinha de rosca (para empanar)

Para o recheio:

1/2 costela de porco 1,5 kg
100g de molho barbecue Hellman's
Sal e pimenta a gosto

Preparo

Massa:

Coloque em uma panela o leite, as batatas cozidas, o tablete de caldo de legumes Knorr e sal a gosto, considerando que o caldo de legumes já tem sal. Deixe no fogo por dois minutos. Retire e bata tudo no liquidificador. Coloque novamente na panela com a manteiga e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre até desgrudar. Coloque numa pedra ou mesa untada de óleo e sove bem. Modele os bolinhos com o recheio. Em seguida, passe nos ovos batidos e na farinha de rosca. Frite em óleo quente.

Recheio:

Tempere a costela com sal e pimenta a gosto. Corte em tiras e coloque na pressão com um copo de água e quando apitar deixe por mais 20 minutos. Retire da panela, deixe esfriar, solte do osso e desfie. Misture com o barbecue Hellman's e está pronto.

BOLINHO CUBA



Rendimento: 4 pessoas
Tempo de preparo: 40 minutos
Dificuldade: fácil

Ingredientes

Para a massa:

2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de leite
2 batatas grandes e cozidas
2 colheres de sopa de manteiga
10g de caldo de legumes Knorr
Sal a gosto
4 claras (para empanar)
500g de farinha de rosca (para empanar)

Para o recheio:

200 g de queijo estepe ou mussarela ralada
3 bananas nanicas maduras

Preparo

Massa:

Coloque em uma panela o leite, as batatas cozidas, o caldo de legumes e sal a gosto, considerando que o tablete já tem sal. Deixe no fogo por dois minutos. Retire e bata tudo no liquidificador. Coloque de volta na panela com a manteiga e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre até desgrudar. Coloque em uma pedra ou mesa untada de óleo e sove bem. Modele os bolinhos com o recheio e, em seguida, passe nos ovos batidos e na farinha de rosca. Frite em óleo quente.

Recheio:

Amasse as bananas com um garfo e misture bem com o queijo.

BOLINHO RÚSSIA



Rendimento: 4 pessoas
Tempo de preparo: 40 minutos
Dificuldade: fácil

Ingredientes

Para a massa:

2 xícaras de chá de leite
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 batatas grandes e cozidas
2 colheres de sopa de manteiga
10g de caldo de legumes Knorr
Sal a gosto
4 claras (para empanar)
500g de farinha de rosca (para empanar)

Para o recheio:

400 g de filé de alcatra picado pequeno
200 g de champignon fatiado
½ cebola picada
1 colher de ketchup Hellmann's
1 colher de mostarda Hellmann's
2 colheres de azeite
Sal e pimenta a gosto
200 g de creme de leite
1 colher de sopa de Maizena

Preparo

Massa:

Coloque em uma panela o leite, as batatas cozidas, o caldo de legumes e sal a gosto, considerando que o tablete já tem sal. Deixe no fogo por dois minutos. Retire e bata tudo no liquidificador. Coloque tudo de volta na panela com a manteiga e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre até desgrudar da panela. Coloque em uma pedra ou mesa untada de óleo e sove bem. Modele os bolinhos com o recheio em seguida passe nos ovos batidos e na farinha de rosca. Frite em óleo quente.

Recheio:

Tempere a carne com sal e pimenta a gosto e reserve. Frite a cebola junto com a carne no zeite por cinco minutos em fogo médio. Coloque o champignon, misture bem e por fim as colheres de mostarda, ketchup e o creme de leite. Dissolva a Maizena em pouca água (100ml), coloque na panela aos poucos e mexa até engrossar o recheio. Desligue o fogo e deixe esfriar.

BOLINHO BRASIL



Rendimento: 4 pessoas
Tempo de preparo: 40 minutos
Dificuldade: fácil

Ingredientes

Para a massa:

3 xícaras de feijão preto cozido batido
½ cebola picada ou cebola em pó Knorr
2 dentes de alho ou alho em pó Knorr
200 g de bacon picado
1 xícaras de farinha de mandioca torrada
2 colheres de sopa de azeite
500 g de farinha de rosca

Para o recheio:

6 ovos
1 xícara de leite
2 colheres de manteiga

Preparo

Massa:

Em uma panela refogue a cebola, o alho e o bacon no azeite até dourar. Junte o caldo de feijão, vá colocando farinha de mandioca e mexa até formar uma massa. Retire do fogo e deixe esfriar. Modele os bolinhos com o recheio de ovo. A massa ficará molhadinha e, por isso, não é necessário passar no ovo para empanar. Passe direto na farinha de rosca e frite em óleo quente.

Recheio:

Quebre os ovos numa tigela e bata com garfo ou fuê. Coloque a manteiga e os ovos em uma panela em fogo médio e mexa bem, colocando aos poucos o leite até que forme uma pasta tipo ovo mexido. Acerte o sal se for necessário.