

The logo is circular with a yellow border. It features a central illustration of a man in a hat sitting on a barrel. The text "South Brazilian Cachaça" is written in a white, cursive font along the top arc. "ALAMBIQUES" is written in a bold, yellow, sans-serif font across the top of the central circle. "GAÚCHOS" is written in a bold, yellow, sans-serif font across the bottom of the central circle. "Cachaças Especiais" is written in a white, cursive font along the bottom arc. The entire logo is set against a green background.

◆ LIVRO DE RECEITAS ◆

© 2008, SEBRAE/RS

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Rio Grande do Sul

É proibida a duplicação ou reprodução deste volume, total ou parcial, por quaisquer meios, sem a autorização expressa do Sebrae/RS.

◆ **Presidente do Sistema Farsul e do Conselho Deliberativo do Sebrae/RS:**

Carlos Rivaci Sperotto

◆ **Diretoria Executiva:**

Senar/RS

Superintendente: Eduardo Delgado

Chefe da Divisão Técnica: Taylor Favero Guedes

Chefe da Divisão de Administração e Finanças: Carlos Aberto Schütz

Chefe da Divisão de Planejamento e Projetos: Saulo José Ribas Gomes

Sebrae/RS

Diretor-Superintendente: Derly Cunha Fialho

Diretor de Operações: Naira Lobraico Libermann

Diretor de Gestão: Eduardo Luzardo da Silva

◆ **Equipe Técnica Responsável:**

Amanda Bonotto Hoffmann Paim – Sebrae/RS

André Luis Campos – Sebrae/RS

Angelo Queirolo Aguinaga - Sebrae/RS

Antonio Queirolo Aguinaga – Senar/RS

Janaina Duarte – Sebrae/RS

Thiago Conceição Camargo - Sebrae/RS

◆ **Execução Técnica:**

Chef. Jorge Nascimento – Menu e Receitas – Unisinos

Fotos: Elias Eberhardt

Revisão Ortográfica: Carla Paludo

Projeto Gráfico e Diagramação: Porto DG

INTRODUÇÃO

Pinga, aguardente, caninha. Cada região deste imenso País – de tantos contrastes e costumes – tem uma forma carinhosa de chamar a legítima bebida brasileira.

Provavelmente descoberta por escravos há cerca de 500 anos, a cachaça logo ganhou espaço, deixou a senzala e chegou à casa-grande. Ainda no século XVI, a cachaça foi levada para a Europa, conquistando os portugueses. Curiosamente, foram os imigrantes vindos da Ilha dos Açores que trouxeram para o Rio Grande do Sul, em 1725, as primeiras mudas de cana-de-açúcar. Desde então, a cachaça é produzida em nosso Estado.

Ao longo dos séculos, a cachaça vem se tornando cada vez mais conhecida e apreciada.

Já dizia o grande jurista Sobral Pinto: “No dia em que o Brasil tomar juízo e se tornar uma potência mundial, será a cachaça, e não o uísque, a bebida do planeta”.

Sua produção foi modernizada, ganhou escala industrial e tecnologia. A legítima cachaça de alambique preserva o cuidado artesanal em sua elaboração, o que lhe confere um sabor único.

A cachaça dos tempos de hoje tem certificação de qualidade e apresenta diversidade de tipos: as cachaças prata mantêm a pureza do sabor e o aroma da cana; já as cachaças ouro são envelhecidas, ganhando a complexidade das madeiras dos recipientes em que são armazenadas.

O Rio Grande do Sul possui cachaças de excelente qualidade, que conquistaram inúmeros prêmios em concursos no Brasil e no

exterior. Esse sucesso deu origem à marca Alambiques Gaúchos. Alambiques Gaúchos representa um grupo de empresas que, desde 2003, trabalha em conjunto para o aprimoramento dessa nobre bebida. Devido ao profissionalismo desse trabalho, a marca é reconhecida nacional e internacionalmente por produzir cachaças de alta qualidade. Toda a complexidade de sabores e aromas da cachaça contribuiu para que o Chef Jorge Nascimento usasse toda sua criatividade na elaboração de deliciosas receitas, levando a cachaça do copo à mesa.

Um brinde à cachaça gaúcha!



ÍNDICE

◆ RECEITAS DE BEBIDAS

Cachaça Aristocrática	7
Clericot de Frutas Vermelhas e Cítricas	9
Diavolo de Cachaça	11
Drink Flamejante	13
Drink Longos Dias de Verão	15
Drink Perfume de Café	17
Drink Tardes de Verão	19
Frozen de Cachaça	21
Hemingway no Brasil	23
Perfume do Oriente	25
Sabor das Antilhas	27
Sabor de Baunilha	29
Sabor do Caribe	31
Sabor dos Trópicos	33
Sauer de Cachaça	35

◆ RECEITAS DE PRATOS

Apfelstrudel com Cachaças, Pimenta da Jamaica & Perfume de Manjeriçã	39
Carne de Panela com Pinhão ao Perfume de Cachaça	41
Carreteiro de Charque ao Perfume de Cachaça	43
Frango ao Molho de Mostarda e Mel	45
Patê de Fígado de Frango	46



◆ RECEITAS DE BEBIDAS ◆



CACHAÇA ARISTOCRÁTICA

◆ **INGREDIENTES:**

- 1 ½ dose de cachaça de alambique envelhecida
- Suco de 1 bergamota
- ¼ de dose cointreau

◆ **MODO DE PREPARO:**

Em uma coqueteleira com gelo, acrescentar a cachaça, cointreau e o suco da limão. Agitar e coar para taça curta decorada com fatia de bergamota.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Drink inspirado em uma receita de família, que era degustado nos fins de tarde dos antigos domingos em família.



7



CLERICOT DE FRUTAS VERMELHAS E CÍTRICAS

◆ **INGREDIENTES:**

- 1 xícara de abacaxi maduro cortado em pedaços de 3cm
- 1 xícara de uvas brancas
- 1 xícara de uvas Rubi
- 1 xícara de kiwi descascado e cortado em rodela de 1cm de espessura
- 1 xícara de ameixas-pretas sem caroço cortadas em pedaços de 1cm de espessura
- 1 limão-siciliano
- 1 laranja cortada
- 500ml de água com gás
- ½ garrafa de cachaça de alambique branca colocada no freezer por 2 horas
- ¼ xícara de açúcar refinado

◆ **MODO DE PREPARO:**

Misturar o açúcar às frutas devidamente higienizadas, deixar macerar por uns 10 minutos. Higienizar a laranja e o limão-siciliano. Com ajuda de uma faca, cortar o limão e as laranjas em rodela de meio centímetro de espessura. Colocar numa jarra as frutas maceradas, as rodela dos cítricos e a cachaça, mexendo delicadamente. Adicionar a cachaça, mexer e completar com água mineral. Servir em taças de vinho branco.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Inspirado nos fins de tarde em Punta del Este, onde o Clericot é o drink da vez. A utilização da cachaça, adicionada a frutas vermelhas com o toque cítrico da laranja e do limão e o frisante da água, cria uma bebida elegante e descontraída para ser tomada a dois ou em grupos de amigos.



DIABOLO DE CACHAÇA

◆ **INGREDIENTES:**

- 4 doses de cachaça de alambique envelhecida
- 4 colheres (sopa) de açúcar refinado
- ½ pimenta-dedo-de-moça sem sementes cortada em tiras finas
- 1 colher (sopa) de pimenta-rosa
- 16 gotas de angustura
- Gelo

◆ **MODO DE PREPARO:**

Misturar à cachaça o açúcar refinado, a pimenta-dedo-de-moça, a pimenta-rosa e a angustura na coqueteleira com cubos de gelo, mexer por uns três minutos. Distribuir em copos de short drink com a crosta de açúcar refinado, completar com cubos de gelo.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Para ser saboreado nas baladas ou em situações que requerem climas quentes e sedutores. A união do blend de madeiras da cachaça, aliada às picâncias das pimentas e das gotas de amargo, ressalta um sabor exótico e sensual.



DRINK FLAMEJANTE

◆ **INGREDIENTES:**

- 1 dose de cachaça de alambique branca
- ¼ dose de licor de menta

◆ **MODO DE PREPARO:**

Colocar primeiro o licor no copo de cachaça e depois a cachaça. Flambar. Truque para pôr fogo: colocar a mão ao lado do topo do copo e não deixar o fósforo tocar no líquido. Deve-se beber com um canudo imediatamente após flambar.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Inspirado na sedução que o fogo tem sobre as pessoas, esse drink diferente e com personalidade mostra a sua ousadia por meio das chamas sedutoras.





DRINK LONGOS DIAS DE VERÃO

◆ **INGREDIENTES:**

- 1 dose de cachaça de alambique branca
- 2 doses de suco de abacaxi
- ¼ de dose de curaçu blue
- 100ml de água com gás

◆ **MODO DE PREPARO:**

Em um copo longo, colocar o suco de abacaxi. Acrescentar gelo em pedaços até a boca e acrescentar o curaçu blue e a cachaça. Completar com a água mineral. Enfeitar com pedaço de abacaxi e folhas de hortelã. Caso se prefira mais doce, acrescentar açúcar. Colocar o canudo, mexer suavemente para interagir os componentes e acrescentar uma pitada de sal por cima e sirva.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Drink para ser apreciado a qualquer hora no verão, refrescante e sensual: ótimo para ser curtido junto ao sol.





DRINK PERFUME DE CAFÉ

◆ **INGREDIENTES:**

- 1 dose de cachaça de alambique branca
- ¼ de dose de licor de café

◆ **MODO DE PREPARO:**

Colocar todos os ingredientes em copo old fashioned com gelo. Decorar com uma cereja.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Drink para ser degustado nos fins de tarde, repor energias e relaxar a mente por meio da percepção dos aromas que compõem a cachaça e o típico perfume do café.



DRINK TARDES DE VERÃO

◆ **INGREDIENTES:**

- 2 doses de cachaça de alambique branca
- 1 colher (sopa) de leite condensado
- ½ xícara de morangos frescos
- 3 colheres (sopa) de hortelã fresca
- 1 xícara de gelo

◆ **MODO DE PREPARO:**

Numa coqueteleira, misturar os morangos, as folhas de hortelã rasgadas, o leite condensado, a cachaça branca e metade do gelo. Bater na coqueteleira por uns três minutos. Servir em copos de short drink e completar com a outra metade de gelo. Decorar com um morango e buquê de hortelã.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Inspirado para ser saboreado na beira da praia ou da piscina, onde o vermelho do morango lembra os raios do sol das tardes de verão e o hortelã refresca as altas temperaturas das quentes tardes de verão.

FROZEN DE CACHAÇA

◆ **INGREDIENTES:**

- 2 doses de cachaça de alambique branca
- 1 dose de limão-siciliano
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- Gelo

◆ **MODO DE PREPARO:**

Colocar a cachaça, o suco de limão, o açúcar e o gelo em um liquidificador, passar toda a mistura para copo long drink ou taça martini dupla. Decorar com fatia de limão e canudos.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Frozen de sucesso no ramo dos drinks, a cachaça de qualidade não poderia ficar fora dessa ótima e descolada forma de fazer drinks: o gelo, a cachaça, as notas cítricas e o perfume do limão-siciliano com um toque leve de doçura.





HEMINGWAY NO BRASIL

◆ **INGREDIENTES:**

- 1 dose de cachaça de alambique branca
- ¼ de dose de vermute seco
- 4 gotas de angustura
- 1 azeitona verde

◆ **MODO DE PREPARO:**

Num mixed glass, misturar a cachaça, o vermute e as gotas de angustura. Com ajuda da colher bailarina, mexer o drink com os cubos de gelo, de forma a gelar o drink. Distribuir no copo de vermute, colocar a azeitona espetada em um palitinho japonês.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Inspirado no clássico drink favorito de Ernest Hemingway e os culturizados anos 1950, usando a cachaça como bebida principal desse drink de forma a revisitar esse clássico com o charmoso estilo de vida dos brasileiros.



PERFUME DO ORIENTE

◆ **INGREDIENTES:**

- 2 maracujás azedos maduros
- 1 colher (sopa) de cardamomo em bagas
- 2 colheres (sopa) de mel de flores cítricas
- 4 doses de cachaça de alambique envelhecida
- 4 paus de canela de cerca de 7cm cada
- Gelo

◆ **MODO DE PREPARO:**

Num copo de coqueteleira, misturar a polpa dos maracujás, o mel, as sementes das bagas de cardamomo e a cachaça. Misturar bem tudo, adicionar o gelo. Servir em copos para short drink e decorar com o pau de canela.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Drink inspirado no exotismo das frutas e das especiarias do Oriente. O sabor único do cardamomo com seus toques cítricos, o sabor levemente picante do maracujá e os aromas do mel fazem desse drink uma experiência inusitada.



SABOR DAS ANTILHAS

◆ **INGREDIENTES:**

- 8 doses de cachaça de alambique envelhecida
- 400ml de suco de laranja
- 100g de damascos secos
- 4 colheres de leite condensado
- 1 dose de grenadina

◆ **MODO DE PREPARO:**

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater até que fiquem homogêneos. Distribuir em copos altos e completar com gelo: colocar canudos e uma rodela de laranja como decoração.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Inspirado no estilo de vida aventureiro dos corsários das Antilhas, drink de personalidade forte e ao mesmo tempo sutil com os sabores dos cítricos de personalidade singulares, em que o leite condensado dá um toque de doçura e o vermelho do grenadina lembra a paixão das aventuras nos mares.

SABOR DE BAUNILHA

◆ **INGREDIENTES:**

- ¼ de fava de baunilha
- 1 dose de cachaça de alambique envelhecida
- ¼ de dose de brandy
- 1 colher (chá) de mel de flores cítricas

◆ **MODO DE PREPARO:**

Com ajuda de uma faca, abrir ¼ da vagem de baunilha e raspar a polpa interna. Colocar a polpa num mixed glass, adicionar a cachaça, o brandy e o mel. Mexer os cubos de gelo com ajuda da colher bailarina, de forma a gelar o drink. Servir em copos de negroni.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Inspirado no perfume sensual da baunilha, que empresta a esse drink o seu charme, completando ainda mais os aromas e os sabores da cachaça.





SABOR DO CARIBE

◆ **INGREDIENTES:**

- 1 ½ dose de cachaça de alambique branca
- Suco de um limão verde
- 1 colher (sopa) de açúcar refinado
- Água mineral com gás
- 8 folhas de hortelã fresca
- Gelo

◆ **MODO DE PREPARO:**

Colocar algumas folhas de hortelã e o suco de limão no copo. Amassar e juntar uma colher de chá de açúcar. Acrescentar a cachaça, a água com gás e o gelo. Decorar com mais folhas de hortelã.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

O Caribe tem o seu rum, nós, a divina e surpreendente cachaça, que, com a hortelã, possibilita um drink cool para ser servido nas rodas de amigos.



SABOR DOS TRÓPICOS

◆ **INGREDIENTES:**

- 4 doses de cachaça de alambique branca
- 1 manga madura
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 100ml de leite de coco
- 1 limão-siciliano

◆ **MODO DE PREPARO:**

Descascar a manga e bater no liquidificador com 1/3 do volume da polpa de manga de água, misturar o suco de limão-siciliano, o leite de coco, o açúcar refinado e a cachaça. Misturar o gelo e mexer para gelar. Servir em copos baixos. Decorar com leque feito de fatias de manga.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Drink idealizado nas bebidas das praias do Nordeste. O uso do coco junto ao limão e o perfume da manga resultam numa bebida em que a cachaça une todo esse sabor tropical do Nordeste brasileiro.





SAUER DE CACHAÇA

◆ **INGREDIENTES:**

- 4 doses de cachaça de alambique branca
- 4 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 2 limões verdes
- 1 cravo-da-índia

◆ **MODO DE PREPARO:**

Com ajuda de uma faca, cortar o cravo-da-índia e transformá-lo em pó, adicionar a uma coqueteleira o cravo-da-índia, a cachaça, o açúcar e o suco dos limões. Bater tudo por uns três minutos. Molhar a borda dos copos de short drink, fazendo uma incisão no limão e passando a borda do copo dentro da incisão; num pires com açúcar, passar a borda do copo para formar a crosta, depositar o sauer de cachaça com gelo dentro dos copos com a crosta de açúcar.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

O conceito de frescor dessa categoria de drink sauer, usando a cristalinidade da cachaça aliada ao sabor do limão e ao toque do açúcar na borda do copo, completa essa sensação de doçura e frescor.



◆ RECEITAS DE PRATOS ◆

APFELSTRUDEL COM CACHAÇAS, PIMENTA DA JAMAICA & PERFUME DE MANJERICÃO

◆ INGREDIENTES:

Massa

- 125g (1 xícara) de farinha de trigo
- 1 ovo batido
- 30g (2 colheres) de manteiga derretida
- 1 generosa pitada de sal
- Água morna para dar ponto à massa

Recheio

- 100g (2 xícaras) de farinha de pão dormido
- 100g de manteiga
- 250g de maçãs ácidas

- 100g (1/2 xícara) de açúcar refinado
- 100ml de cachaça de alambique envelhecida
- 60g de uvas-passas
- 100g (3/4) de xícara de nozes, amêndoas, avelãs picadas e tostadas
- Manteiga derretida para pincelar

Calda

- 250g de açúcar
- 150ml de cachaça de alambique branca
- 10 grãos de pimenta da Jamaica
- 1/4 de xícara de folhas de manjericão fresco

◆ MODO DE PREPARO:

Num bolw, misturar a farinha, o ovo e o sal. Trabalhar a massa o mais rápido que conseguir, juntar um pouco de água morna. A massa deve ficar macia e leve, com aparência de cera. Deixar descansar em local quente por 30min. Fazer o recheio dourando a farinha de pão dormido na manteiga para que fique com uma cor dourada. Adicionar as maçãs descascadas sem sementes e cortadas em fatias finas. Juntar o açúcar, as passas, as nozes, as avelãs, as amêndoas e a cachaça ouro. Reservar. Colocar sobre a bancada de trabalho uma toalha de algodão, salpicá-la com um pouco de farinha de trigo para evitar que a massa grude. Colocar a massa no centro, abrir em retângulo, sempre levantando do contato com a toalha de algodão. Fazer esse trabalho no formato de um retângulo até que a massa fique fina (até que seja possível ler as letras de um jornal sobre a massa).

Pincelar a massa com a manteiga derretida e colocar o recheio no centro da massa, dobrar a beirada por cima do recheio e, logo após, as duas laterais para dentro. Começar a enrolar com a ajuda da toalha, formando assim um rolo. Quando chegar à beirada, pincelar e fechar o rolo. Colocar o apfelstrudel na assadeira e pincelar com 60g de manteiga derretida.

Assar em forno a 180°C por cerca de 30 minutos (deve ficar dourado e crocante), regar com manteiga de quando em quando. Fazer a calda colocando numa caçarola o açúcar e os grãos de pimenta da Jamaica quebrada, deixar ferver até ficar com um tom castanho-dourado. Adicionar a cachaça e deixar o álcool evaporar. Adicionar água (na mesma quantidade de açúcar), deixar ferver até que a densidade da calda esteja definida. Colocar as folhas de manjericão e ferver por dois minutos, deixar a calda esfriar. Servir o apfelstrudel acompanhado da calda e uma boa colherada de nata fresca ou sorvete de baunilha.

Obs.: Pode ser usada massa pronta “Phillo” ou “folhada”.

◆ COMENTÁRIO DO CHEF:

Revisitar pratos alemães e misturar um pouco do Brasil. A cachaça dá corpo, alma e charme a esse consagrado item de confeitaria, emprestando a esse clássico o sabor único e singular dos blends dessa bebida totalmente brasileira.



CARNE DE PANELA COM PINHÃO AO PERFUME DE CACHAÇA

◆ **INGREDIENTES:**

- 400g de acém ou agulha limpo
- Sal
- Pimenta-do-reino moída na hora
- ¼ de xícara de farinha de trigo
- 100g de cebolas cortadas miudinho
- 2 dentes de alho esmagado e picado
- 1 lata de tomates pelati
- ½ molho de manjerona fresca
- 100ml de cachaça de alambique envelhecida
- 200g de pinhão cozido e descascado
- 200g de arroz cateto polido
- 1 molho de folhas de salsinha fresca
- 30ml de azeite de oliva extra-virgem

Receita para 4 pessoas



◆ **MODO DE PREPARO:**

Com ajuda de uma faca, retirar todos os nervos e os excessos de gordura do acém, cortar em cubos de uns 3cm e temperar com sal e pimenta-do-reino moída na hora. Deixar tomar gosto por uns 5 minutos. Passar os cubos de carne na farinha de trigo e retirar o excesso. Reservar. Numa caçarola, aquecer o azeite de oliva extra-virgem e dourar ligeiramente os cubos de carne. Fazer esse procedimento por porções, evitando assim que a carne solte seus sucos. Retirar os cubos de carne dourados e reservar. Na mesma panela e com o mesmo azeite que foi dourado o acém, juntar mais um pouco de azeite de oliva extra-virgem e refogar as cebolas cortadas miúdas com uma pitada de sal, refogar as cebolas nesse azeite até que fiquem bem douradas. Adicionar o alho e deixar seus aromas se desprenderem, colocar a manjerona picada e esperar o seu perfume ser sentido.

Adicionar os cubos de acém reservados, misturar bem, salgar um pouco mais e juntar a cachaça de boa qualidade. Com ajuda de um fósforo, flambar o álcool, misturar os tomates pelatis inteiros e deixar refogar (com ajuda da colher, amassar para que os tomates se despedacem). Colocar os pinhões e 1 ½ medida da lata de água potável. Misturar tudo e deixar levantar fervura, provar os temperos, ajustando se necessário. Cozinhar em panela de pressão por uns 20 minutos ou panela simples, em fogo brando, até que a carne esteja macia. Fazer um arroz cateto conforme instruções da embalagem. Quando o arroz estiver pronto, juntar as folhas de salsinha e o azeite de oliva, mexer bem e tampar a panela por uns 5 minutos. Servir a carne de panela guarnecida por esse arroz.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Dos campos de cima da Serra, sai o pinhão; dos pagos, sai o corte para carne de panela – a comida frugal e tão apreciada em todas as mesas. O olhar do chef com suas técnicas coloca a cachaça para dar seu toque singular e criar um prato com um sabor de festa.

CARRETEIRO DE CHARQUE AO PERFUME DE CACHAÇA

◆ **INGREDIENTES:**

- 500g de charque de traseiro cortado em cubos de meio centímetro
- 300g de cebola picada miúda
- 2 dentes de alho esmagados e picados
- 60ml de óleo vegetal
- 200g de arroz cateto
- 200ml de cachaça de alambique envelhecida
- 1 molho de manjerona fresca e picada
- Pimenta-do-reino
- 1 molho de tempero-verde picado
- 4 ovos cozidos ao ponto “duro” e picados
- Queijo parmesão
- 1 limão verde cortado em 4

◆ **MODO DE PREPARO:**

Na véspera do preparo, lavar o charque e deixar de molho em água (sob refrigeração). Trocar a água diversas vezes para dessalgar. Numa panela de ferro, colocar o óleo e refogar as cebolas até que fiquem douradas. Juntar o alho, o charque cortado, a pimenta-do-reino e por fim a cachaça. Deixar o álcool evaporar, flambando. Acrescentar o arroz a esse refogado, mexendo bem. Em seguida, acrescentar duas vezes o volume de arroz em água. Deixar levantar fervura e provar o sal. Ajustar se necessário. Cozinhar em fogo brando até que o arroz esteja cozido. Misturar a manjerona e, com um garfo de trinchar, mexer bem para que o arroz se solte e a erva se misture. Servir guarnecido por ovos cozidos picados, tempero-verde, queijo ralado e limão.

Obs.: Servir acompanhado de um bom feijão-mexido e pão fresco e azeite de oliva.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Tradicionalistas e tradicionais somos nós, gaúchos, com orgulho de nosso passado e de nossa gastronomia, porém, sempre atentos às evoluções e às possibilidades. Por isso, uma receita de carreteiro ao perfume de cachaça, com sabor e aroma recheados de tradição.



FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL

◆ **INGREDIENTES:**

- 4 cortes de frango (a escolher)
- Sal
- Pimenta-do-reino
- 50g de manteiga
- Manjericão fresco
- 200g de creme de leite fresco
- 4 colheres bem cheias de mostarda Dijon
- 2 colheres de mel
- 100ml de cachaça de alambique envelhecida
- 100ml de cachaça de alambique branca
- 1/2 pimenta-dedo-de-moça fresca cortada em fatias finíssimas

◆ **MODO DE PREPARO:**

Lavar e secar o corte de frango, temperar com o sal, pimenta-do-reino, folhas de manjericão rasgadas e cachaça prata. Deixar tomar gosto nessa marinada por uns 20 minutos. Numa frigideira, colocar o azeite de oliva e a manteiga; grelhar até que a carne esteja dourada e cozida, reservar em local quente. Numa caçarola, colocar a cachaça ouro; ferver para flambar e para o álcool evaporar. Juntar o creme de leite fresco, a mostarda, o mel, o sal e a pimenta-dedo-de-moça cortada em fatias finíssimas. Deixar ferver o molho e provar os temperos, ajustar se necessário. Deixar o molho ferver para encorpar. Derramar o molho quente sobre o frango grelhado, servir acompanhado de arroz branco ou legumes de sua preferência.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Grandes molhos requerem grandes blends, então a cachaça, com sua rica característica de aromas, aliada à mostarda, faz desse prato um sucesso à mesa.



PATÊ DE FÍGADO DE FRANGO

◆ **INGREDIENTES:**

- 500g de fígado de frango limpo
- 200g de alho-porro ou cebolas picados
- 2 folhas de louro
- 100ml de cachaça de alambique envelhecida
- 100g de manteiga
- Sal
- Pimenta-do-reino

◆ **MODO DE PREPARO:**

Numa panela de fundo grosso, derreter metade da manteiga e dourar o alho-porro, juntar as folhas de louro e o fígado. Refogar por alguns minutos e temperar com o sal e a pimenta-do-reino. Colocar a cachaça e cozinhar bem o fígado. Retirar do fogo e passar todo esse refogado pelo processador de alimentos até obter uma pasta homogênea. Colocar em um pote, derreter a manteiga restante e derramar sobre o patê (guardar em refrigeração). É possível adicionar até 1/3 do volume do patê de nata fresca, retirar uns 20 minutos antes de servir.

◆ **COMENTÁRIO DO CHEF:**

Da França, vêm as técnicas e as receitas de patê, tão apreciadas pelo mundo. A cachaça com seus blends de primeira imprime a esse prato um sabor único, dando um refinamento sem perder suas origens.



Realização:



Apoio:



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE CANA DE AÇÚCAR
E SEUS DERIVADOS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Central de Relacionamento: 0800 570 0800
www.sebrae-rs.com.br