



Receitas das estações
na Vila



Vila Toscana



IRIEMA
GASTRONOMIA



SALADA DE GRÃO-DE-BICO (40 PORÇÕES)

INGREDIENTES

- Grão de bico – 3 kg (peso cru)
- Cebola roxa – 500g (picada)
- Tomate – 1,2 kg (sem sementes, picado)
- Pimentão (vermelho e amarelo) – 600g (picado)
- Pepino japonês – 800g (picado)
- Azeitona preta – 400g (fatiada)
- Salsinha e cebolinha – 200g (picadas)
- Azeite de oliva – 500ml
- Suco de limão ou vinagre – 250ml
- Sal – 40g
- Pimenta-do-reino – 10g

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o grão de bico (depois de deixar de molho por pelo menos 8 horas) até que fique macio, mas firme. Escorra e resfrie.
2. Misture com os vegetais picados e as azeitonas.
3. Tempere com azeite, suco de limão, sal e pimenta.
4. Finalize com salsinha e cebolinha.





TZATZIKI (PARA 40 PORÇÕES DE 50G)

INGREDIENTES

- Iogurte natural ou grego – 1,5 kg
- Pepino japonês – 400g
- Alho – 20g
- Azeite de oliva – 150ml
- Suco de limão – 100ml
- Hortelã ou endro (dill) – 50g
- Sal – 10g
- Pimenta-do-reino – 3g

MODO DE PREPARO

1. Rale o pepino e esprema bem para retirar o excesso de líquido.
2. Misture o pepino ralado com o iogurte.
3. Adicione o alho, o azeite, o suco de limão, o sal e a pimenta.
4. Finalize com hortelã ou endro picado.
5. Deixe na geladeira por pelo menos 30 minutos antes de servir.





KAFTA (40 UNIDADES DE 120G)

INGREDIENTES

- Carne moída (patinho ou acém) – 4,8 kg
- Cebola – 600g (bem picada ou ralada)
- Alho – 120g (aprox. 24 dentes, picados ou ralados)
- Salsinha e hortelã – 200g (picadas)
- Cominho em pó – 20g
- Páprica doce ou defumada – 24g
- Pimenta síria (ou canela, cravo e noz-moscada misturados) – 20g
- Sal – 60g
- Pimenta-do-reino – 12g
- Azeite de oliva – 150ml
- Espetinhos de madeira ou metal – 40 unidades

MODO DE PREPARO

1. Misture a carne com os temperos, ervas, azeite e cebola até formar uma massa homogênea.
2. Modele as kaftas com 120g cada e espete nos palitos.
3. Deixe descansar na geladeira por pelo menos 30 minutos.
4. Grelhe até dourar por fora e ficar suculenta por dentro.

