



RECEITAS

Sabor e Cultura



Delícias do Marmelo



PREFEITURA MUNICIPAL
MARMELOPOLIS
INOVANDO E CRESCENDO JUNTOS!
ALCANTARAS



Secretaria de Cultura e Turismo de Marmelo



FESTIVAL

Gastronômico do

Marmelo

1º

Cordeiro ao Molho de Marmelo
com Farofa de Pinhão



2º

Pavê de Marmelo



3º

Costela Suína Assada
com Molho Aveludado de Marmelo,
Acompanhado de Farofa de Pinhão



4º

Pudim de Marmelo



5º

Quiche de Marmelo
com Gorgonzola



6º

Macaron de Marmelo



7º

Churrasco ao Molho de Marmelo



8º

Brownie com Sorvete de Queijo
com Marmelo



9º

Mignon Bovino em Crosta de Castanhas,
Molho de Marmelo, ao Vinho Tinto
e Purê Rústico de Pinhão



CARRÉ DE CORDEIRO AO MOLHO FLAMBADO DE MARMELO

DESCRIÇÃO DO PRATO:

Carré de cordeiro em ponto rosado, envolto em redução flambada de marmelo ao licor de cravo e canela, servido com pinhão sauté na manteiga, compondo um contraste sofisticado entre intensidade, leve dulçor e textura rústica.

INGREDIENTES:

1 kg Carré de Cordeiro
3 colheres (sopa) azeite
2 dentes de alho bem amassados
1 colher (chá) alecrim picado
1 colher (chá) tomilho
Raspas de ½ limão
½ colher (chá) cominho (bem pouco)
Sal
Pimenta-do-reino



TEMPERAR A CARNE:

Seque o carré com papel toalha; passe o tempero em toda a carne; massageie bem.

Cubra e leve à geladeira por 2 horas.

SELAGEM:

Frigideira bem quente; um fio de azeite; Coloque o carré com a gordura virada primeiro; 2–3 minutos de cada lado; não fique mexendo.

FORNO:

Forno pré-aquecido 200 °C por 10 a 12 minutos; para rosado perfeito; retire quando o centro ainda estiver levemente macio. deixe descansar 5–10 minutos; isso mantém a suculência; Só corte depois.

MOLHO COM PEDAÇOS DE MARMELO:

Ingredientes:

2 marmelos picado
3 colheres (sopa) de licor de cravo e canela
1 colher manteiga
1 pitada cominho
½ xícara água
Sal a gosto
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO:

1 – derreta a manteiga na frigideira e acrescente o marmelo;
2 – Junte as especiarias;
3 – Cozinhe até amolecer;
4 - Acrescente o licor de cravo e canela para flambar;
5 - Reduzir o preparo até ficar liso e brilhante;

PREPARO DO PINHÃO SAUTÉ CROCANTE:

Cozinhe o pinhão na pressão por 35 – 40 min.

Escorra e deixe secar completamente. Descasque ainda morno;

Deixe descansar 1 hora na geladeira.

Corte ao meio no sentido do comprimento;

INGREDIENTES:

1 colher (sopa) manteiga;
1 fio pequeno de azeite;
1 dente alho bem picado;
Sal e pimenta;
Salsinha a gosto.

MODO DE PREPARO:

Aqueça frigideira de fundo grosso; coloque azeite mais a manteiga; espere espumar.

Coloque pinhão lado cortado para baixo; não mexa por 2 a 3 minutos;

Quando formar crosta dourada, vire.

Acrescente o alho e salsinha. Salteie rapidamente; Ajuste sal e pimenta.

Depois de dourar: leve ao forno a 220C por 4 minutos;

Finalize com raspas mínimas de laranja.



PAVÉ DE MARMELO



Ingredientes

Compota

- 400 g de açúcar
- 400 ml de água
- 1 kg de marmelo em pedaços
- 1 pau de canela
- Suco de limão (para não escurecer)

Creme

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 4 col. (sopa) de amido de milho
- Baunilha a gosto



Montagem

- Bolacha maisena
- 300 ml de chantilly bem gelado

1. Compota no fundo do refratário (reserve alguns cubos)
2. Cubra com metade do creme.
3. Camada de bolacha maisena.
4. Adicione o restante do creme.
5. Cubra com plástico filme e deixe esfriar.
6. Bata o chantilly e espalhe por cima.
7. Decore com marmelos reservados.
8. Leve a geladeira por 4 horas.

Sirva bem gelado.



Modo de Preparo

Compota

1. Leve ao fogo água e açúcar até formar uma calda.
2. Junte os marmelos e pau de canela.
3. Cozinhe até ficarem macios, retire e apure a calda.
4. Volte os marmelos e ferva por 3 minutos. Reserve.

Creme

1. Dissolva o amido em 200 ml de leite.
2. Aqueça o leite, leite condensado e creme de leite.
3. Acrescente o amido e mexa até engrossar.
4. Finalize com baunilha. Retire do fogo.



Ivana Aparecida da Silva

COSTELA SUÍNA ASSADA COM MOLHO AVELUDADO DE MARMELO

DESCRIÇÃO DO PRATO:

Costela suína assada lentamente, finalizada com molho aveludado de marmelo, que equilibra a gordura da carne com acidez natural e perfume delicado do marmelo.

INGREDIENTES (4 porções)

- 1,2 kg de costela suína inteira
- 2 marmelos grandes
- 1 cebola grande em rodela
- 4 dentes de alho amassados
- 1 ramo de alecrim ou tomilho
- ½ xícara de vinho branco seco ou suco de laranja
- Azeite
- Sal e pimenta-do-reino
- 1 colher (chá) de mel (opcional)



MODO DE PREPARO:

- 1 - Tempere a costela com sal, pimenta, alho e ervas. Descanse 30 minutos;
- 2 - Monte a assadeira, colocando cebola no fundo e Costela por cima;
Marmelo em cubos grandes ao redor e regue com vinho/suco e azeite;
- 3 - Asse corretamente. Cubra com papel-alumínio em forno 180 C por 1h30
à 2h, até a costela ficar macia (osso soltando);
- 4 – Doure. Retire papel, pincele com o próprio caldo + mel e volte ao forno 15–20 min;

MOLHO DE MARMELO :

Retire os marmelos bem macios da assadeira, bata com um pouco do caldo, Ajuste sal e acidez. . Farofa de pinhão acompanha o prato.

PUDIM DE MARMELO

Ingredientes:

- 5 Marmelos cozidos
- 1 Leite condensado
- 1 Creme de leite
- 2 Colheres de Maizena
- 1 Xícara de leite

Para o caramelo:

- 1 Xícara de açúcar
- 1 Xícara de água
- Pedacos de marmelo cozido



Modo de preparo:

No liquidificador bata os marmelos cozidos, o leite condensado, o creme de leite, a Maizena e o leite. Depois de batido leve para a panela e cozinhe por 15 minutos, reserve.

Em outra panela adicione o açúcar e deixe ficar caramelizado, depois coloque a água e pedaços de marmelo já cozidos, mexa tudo e deixe engrossar, depois coloque na forma de pudim e adicione a mistura batida. Leve para a geladeira por aproximadamente 2 horas e só desenformar. Bom apetite!

Quiche de Marmelo com Gorgonzola

Ingredientes - Massa

- 200 g de farinha de trigo
- 100 g de manteiga gelada em cubos
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 1 a 2 colheres (sopa) de água gelada (se necessário)

Ingredientes - Recheio

- 150 g de queijo gorgonzola esfarelado
- 150 g de marmelo em cubos pequenos ou geleia firme
- 3 ovos
- 200 ml de creme de leite
- 50 ml de leite
- Pimenta-do-reino a gosto
- Noz-moscada a gosto (opcional)
- Sal com moderação



Modo de Preparo

- 1. Misture a farinha e o sal. Acrescente a manteiga e misture até formar uma farofa.
- 2. Adicione o ovo e misture até formar uma massa homogênea. Se necessário, acrescente água gelada.
- 3. Envolve em plástico filme e leve à geladeira por 30 minutos.
- 4. Abra a massa, forre uma forma de 22–24 cm, fure com um garfo e pré-asse a 180°C por 10 minutos.
- 5. Bata os ovos com o creme de leite e o leite. Tempere.
- 6. Distribua o gorgonzola e o marmelo sobre a massa pré-assada.
- 7. Despeje a mistura líquida por cima e asse a 180°C por 30–40 minutos até firmar.
- 8. Deixe descansar 10 minutos antes de servir.

Dicas Especiais

- Adicione nozes picadas para um toque crocante.
- Sirva com salada de rúcula e vinagrete leve.
- Para sabor mais intenso, use gorgonzola mais curado.
- Para versão mais suave, misture gorgonzola com muçarela

CHURRASCO AO MOLHO DE MARMELO

Ingredientes:

150g de picanha

Modo de preparo: tempere a carne com sal grosso e leve para grelhar ao ponto.

Ingredientes: Molho agridoce

1 marmelo

½ xícara de açúcar

Shoyu

Modo de preparo: leve o marmelo para cozinhar com água e o açúcar até virar uma calda espessa. Tempere a calda com o shoyu a gosto.

Ingredientes: Vinagrete

1 tomate

1 cebola

Vinagre

Sal a gosto

Cheiro verde

Modo de preparo: pique muito bem o tomate, o cheiro verde e a cebola e vá adicionando vinagre e sal a gosto.

Ingredientes: Farofa

1 cebola média

1 cenoura

Bacon

Farinha de mandioca

Sal a gosto

Modo de preparo: corte o bacon em cubos e leve para fritar até dourar. Adicione a cebola picada e deixe-a dourar. Coloque a cenoura ralada e frite tudo muito bem. Vá

adicionando a farinha de mandioca aos poucos até dar o ponto. Tempere com sal a gosto.

Ingredientes: Molho de alho

1 colher de manteiga

½ colher de farinha de trigo sem fermento

2 xícaras de leite

Queijo mussarela a gosto

2 dentes de alho

Sal a gosto

Modo de preparo: em uma panela derreta a manteiga e frite o alho, adicione a farinha de trigo até virar uma massinha. Aos poucos, adicione o leite e misture muito bem. Quando estiver um creme grosso, desligue a panela, adicione queijo mussarela. Tempere com sal a gosto.



MACARON DE PINHÃO COM GANACHE DE MARMELO



Ingredientes do macaron:

- 125 g de açúcar impalpável
- 125 g de farinha de pinhão
- 100 g de clara de ovo
- 125 g de Glacúcar

PREPARO:

Passo 1 - preparo dos secos

- Em um liquidificador, coloque primeiramente o açúcar impalpável e depois a farinha de pinhão.
- Com o auxílio de uma colher, bata pausadamente para a completa mistura dos ingredientes.
- Peneire a mistura e, caso sobrem grumos, bata e peneire novamente.

Passo 2 - merengue

- Na batedeira, adicione as claras e bata até que se transformem em uma espécie de "espuma de barbear".
- Adicione o Glacúcar e bata até obter pico firme.

Moldagem

- Utilize o bico de confeitar, apoiando o papel-manteiga sobre uma assadeira.

Secagem

- Deixe que os macarons sequem até que se crie uma película sobre eles.

Forno a gás convencional

- Leve os macarons ao forno preaquecido a 180°C, feche a porta e aqueça até 6 minutos para o crescimento do "pezinho". Ele é tipo uma espuma que costuma aparecer por baixo da massa do macaron.

Ingredientes da ganache de marmelo:

- 300 g de marmelo já higienizados, sem casca e sem sementes
- 60 g de açúcar
- 70 g de suco de limão-taiti ou limão-siciliano
- 400 g de chocolate branco Nobre
- 80 g de creme de leite

PREPARO:

Passo 1 - puré de marmelo

- Leve ao fogo os marmelos, o açúcar e o suco de limão, mexendo até que se tornem um puré escuro e quase sem umidade.
- Reserve para esfriar.

Passo 2 - ganache de chocolate branco

- No micro-ondas em potência normal, derreta o chocolate branco completamente, parando de 30 em 30 segundos para mexer e verificar o ponto.
- Adicione o creme de leite e mexa até homogeneizar.

Recheando e unindo as partes

- Para rechear, utilize o bico 2 da marca Wilton.
- Escolha uma das metades e aplique o recheio, contornando um pouco antes da borda todo o formato do macaron.
- Reserve para esfriar.

Passo 2 - ganache de chocolate branco

- No micro-ondas, em potência normal, derreta o chocolate branco completamente, parando de 30 em 30 segundos para mexer e verificar o ponto.

BROWNIE COM SORVETE DE QUEIJO E MARMELADA

Ingredientes: Brownie

4 ovos

1 ½ xícara de açúcar

3 colheres de manteiga

1 xícara de farinha de trigo (sem fermento)

250g de chocolate meio amargo

1 xícara de chocolate em pó 50%

Modo de preparo: pré-aqueça o forno. Bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume e ficar um creme claro. Derreta o chocolate (em banho Maria ou microondas), adicione a manteiga e misture. Junte a mistura de chocolate com manteiga na mistura de ovos e açúcar e mexa delicadamente. Adicione a farinha de trigo e o chocolate em pó, peneirados, e misture tudo muito bem. Unte uma forma com manteiga e chocolate em pó. Leve para assar no forno a 180° por aproximadamente 20/30 minutos.

Ingredientes: Sorvete de queijo com marmelada

200 ml de creme de leite fresco

30g de queijo ralado parmesão

1 caixa de leite condensado

150g de cream cheese

500g de marmelo

400g de açúcar

Água

Modo de preparo: coloque os marmelos em uma panela de pressão por cerca de 20 minutos. Espere esfriar e passe por uma peneira. Coloque a massa em uma panela grande e adicione o açúcar. Mexa, constantemente, até se desgrudar do fundo da panela e estar com uma cor mais escura e brilhosa. Reserve. Sorvete: em uma batedeira, bata o creme de leite fresco (importante estar bem gelado) até dobrar de volume e ficar em ponto firme. Acrescente o parmesão ralado, o leite condensado, o cream cheese e bata até dobrar de volume.

Montagem: em um refratário, coloque um pouco da massa do sorvete e adicione cubos da marmelada. Vá intercalando até finalizar a massa. Coloque pedaços de queijo mussarela e misture levemente. Leve para gelar.

Ingredientes: Creme Nhá Benta

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

6 colheres de sopa de leite Ninho

1 caixa pequena de chantilly

Modo de preparo: bata o chantilly gelado até dar dobrar de volume, acrescente os demais ingredientes e bata até ficar firme.



MIGNON BOVINO EM CROSTA DE CASTANHAS, MOLHO DE MARMELO AO VINHO E PURÊ RÚSTICO DE PINHÃO.

1 - COMO TEMPERAR O MIGNON

Use medalhões altos (3 a 4 cm).

Tempero simples:

Sal

Alecrim

Pimenta-do-reino

Um fio de azeite

03 dentes de alho

Deixe 30 minutos fora da geladeira antes de selar.



2- SELAGEM PERFEITA

Frigideira bem quente. Sele 2 minutos de cada lado.

Sele também as laterais. Quer crosta dourada, interior rosado.

Reserve.

3 - CROSTA DE CASTANHAS

Misture:

Castanha-do-pará triturada grosseira

Castanha de caju (opcional)

Um pouco de manteiga amolecida

Salsinha bem picada

Pitada de sal

Passe essa pasta por cima do mignon já selado; Leve ao forno 200 °C por 5–8 minutos.

Só para formar crosta, não para cozinhar demais.

4 - MOLHO DE MARMELO AO VINHO TINTO

Ingredientes:

1 marmelo picado

1 taça vinho tinto seco

1 colher manteiga

½ xícara água

Sal

Um toque mínimo de mel (se precisar)

MODO DE PREPARO:

Na frigideira, coloque manteiga e o marmelo; Junte vinho e deixe reduzir. Acrescente água e cozinhe até amolecer. Bata e peneire.

Deve ficar: ✓ Liso; ✓ Brilhante; ✓ Levemente agridoce; ✓ Cor rubi escura linda

5 - PURÊ RÚSTICO DE PINHÃO

Cozinhe o pinhão na pressão 40 minutos.

Descasque.

Bata ou amasse com:

Um pouco de manteiga

Um pouco de creme de leite OU leite

Sal

Pimenta do reino

Não deixe líquido demais. (Quer textura rústica, mas cremosa.)

PONTO DO MIGNON

Ao ponto para mal (rosado no centro)

Tempo médio: Após selar → 5 a 8 minutos no forno.

Descansar 5 minutos antes de cortar.

7 - MONTAGEM DO PRATO

Base pequena de purê

Mignon fatiado levemente mostrando interior rosado

Crosta visível

Molho ao lado ou traço elegante

Algumas castanhas quebradas para textura.