MANUAL

PISTA FRIA

SALADAS

PANZANELLA

Ingredientes:

Pão italiano amanhecido (cubos)
Tomate grape pequeno (inteiro
Pepino japonês (meia-lua fina)
Cebola roxa (meia-lua fina)
Azeite extravirgem
Vinagre tinto
Manjericão fresco
Sal e pimenta preta moída

Mise en place:

Pão: cortar em cubos grandes, tostar levemente no forno.
Tomate: higienizar
Pepino: cortar em meias-luas finas.
Cebola: laminar e deixar de molho em água com gelo para suavizar.
Molho: misturar azeite, vinagre, sal e pimenta.

Montagem em buffet:

Dispor todos os ingredientes em GN inox fundo 65, misturados levemente.
Finalizar com folhas de manjericão fresco por cima.
Manter pão separado e misturar próximo ao serviço para não encharcar.

CAPRESE

Ingredientes:

Tomate italiano (rodelas médias)
Muçarela de búfala (fatias médias)
Manjericão fresco
Azeite extravirgem
Sal e pimenta preta moída

Mise en place:

Tomates: cortar em rodelas uniformes.
Muçarela de búfala bola: fatiar redonda
Molho: azeite, sal e pimenta preta

Montagem em buffet:

Montar em travessa porcelana branca, intercalando tomate, muçarela e manjericão.
Finalizar com tempero base azeite.
Repor em pequenas quantidades para manter frescor.

CAESAR E GAMBERI

Ingredientes:

Alface romana (higienizada e cortada em pedaços grandes)
Croutons de pão italiano
Queijo parmesão (lascas)
Camarão 20/30 salteado aglio e olio
Molho Caesar (gema, mostarda, limão, alho, parmesão, azeite, anchova)

Mise en place:

Alface: lavar, cortar e manter refrigerada.
Camarão: saltear.
Croutons: preparar e armazenar secos.
Molho: bater e manter refrigerado em squeeze.

Montagem em buffet:

Alface como base em GN inox fundo 100.
Distribuir camarão e croutons por cima.
Finalizar com lascas de parmesão e molho em fio.
Manter croutons separados e adicionar apenas na hora da reposição.

SALADAS

FOGLIE MISTE

Ingredientes:

mix de folhas (alface americana, roxa e rúcula)

Mise en place:

Higienizar folhas e armazenar secas.

.

Montagem em buffet:

Montar em camadas coloridas, criando contraste visual.

Finalizar com fio de azeite.

SALADAS

GAMBERI E ZUCCHINE

Ingredientes:

Alface americana
Camarão médio limpo (salteado aglio e oleo e resfriado)
Abobrinha italiana grelhada (tiras finas)
Tomate seco em pedaços
Cebola roxa (julienne)
Azeite extravirgem
Salsa fresca

Mise en place:

Camarão: saltar algio e óleo e resfriar
Abobrinha: tiras finas grelhadas
Tomate seco: cortar em cubos

Montagem em buffet:

Montar em GN porcelana, base de alface e mesclando camarão e abobrinha.
Finalizar com cebola roxa, salsa fresca e cubos de tomate seco.
Manter camarão refrigerado até o momento da reposição.

TIRAR FOTO

CRUDI - CRUS

CARPACCIO DI MANZO

30 porções

Ingredientes:

2 kg filé mignon bovino (fatiado muito fino)
400 g parmesão em lascas
250 ml azeite extravirgem
80 ml suco de limão siciliano
60 g alcaparras
Sal e pimenta preta moída
Molho mostarda e maionese

Mise en place:

Carne: fatiar muito fino (usar fatiadora)
Parmesão: cortar em lascas.
Molho: azeite + limão + sal + pimenta em squeeze.
Forrar travessa GN porcelana com as fatias de carne.
Cobrir com rúcula e parmesão.
Finalizar com alcaparras e fio de molho.
Carne deve ser mantida refrigerada até o momento de servir.

CRUDI - CRUS

PESCE BIANCO

30 porções

Ingredientes:

2 kg peixe branco fresco (tilápia) – em lâminas finas
500 g tomate cereja (cortado ao meio)
Laranja (supreme)
Limão (supreme)
200 ml azeite extravirgem
100 ml suco de limão siciliano
30 g ervas frescas
Flor de sal e pimenta do reino moída na hora

Mise en place:

Peixe: cortar em lâminas finíssimas, manter em refrigeração máxima.

Tomates: cortar ao meio.

Cebola: laminar fino e colocar em água com gelo.

Molho: azeite + limão em squeeze.

Montagem em buffet:

Dispor o peixe em camadas sobre GN porcelana.

Intercalar tomates e cebola roxa. Sobrepor com a laranja e limão

Finalizar com ervas frescas e fio de molho cítrico.

Manter peixe sempre refrigerado e repor em pequenas porções.

TIRAR FOTO

SALSE - MOLHOS

PESTO GENOVESE

2L

Ingredientes

10mç de manjericão fresco
1lt de azeite de oliva extravirgem
300g g de castanha de cajù
400 g de queijo parmesão
10 dentes de alho
Sal, pimenta preta e peperoncino a gosto

Processo para produção em escala

Higienizar e secar bem as folhas de manjericão (não podem estar úmidas para não oxidar).
processador, colocar primeiro o alho, pimenta preta, peperoncino e o sal, triturando até formar uma pasta.
Adicionar as castanhas e seguir triturando.
Juntar as folhas de manjericão aos poucos, sempre preservando a cor verde viva.
Incorporar lentamente o azeite de oliva, em fio, até emulsificar.
Finalizar com os queijos parmesão, misturando sem processar demais (para não aquecer e alterar o sabor).
Ajustar o sal.
Conservar em pote hermético, coberto com uma fina camada de azeite por cima, refrigerado.

SALSE - MOLHOS

BALSAMICO

Ingredientes:

Utilizar o vinagre balsâmico IGT vidro

SALSE - MOLHOS

POMODORO E ORÉGANO

Ingredientes:

Misturar a base passata com orégano e azeite aromatizado ao alho (tudo a frio)

SALSE - MOLHOS

SARMONIGLIO SICILIANO

(500 ml)

Ingredientes:

350ml Azeite de oliva extravirgem
3 limões Suco de limão fresco coado – 100 ml
2 colheres de sopa água morna – 30 ml (ajuda na emulsão e suaviza a acidez)
3 dentes de alho fresco –médios bem picados ou amassados
Orégano seco
Salsinha fresca picada
Sal fino / Pimenta preta moída / Pimenta calabresa

Preparo:

Em um pilão ou tigela, misture o alho, o orégano, o sal e a pimenta até formar uma pastinha.
Adicione o suco de limão e a água morna, mexendo até dissolver bem os temperos.
Incorpore o azeite em fio, batendo com um fouet ou garfo até obter emulsão brilhante e homogênea.
Finalize com a salsinha picada (e pimenta fresca, se usar).
Ajuste sal/acidez ao gosto.
Conservar em pote hermético na geladeira por até 5 dias.
Mexer bem antes de usar.

SALSE - MOLHOS

CAESAR

2L

Ingredientes:

1,5kg Maionese UHT (base do molho)
10g Alho (2 dentes pequenos, sem o miolo)
80g Filetes de anchova em conserva
60g Mostarda Dijon
200ml Suco de limão fresco
30 ml Molho inglês (Worcestershire)
250g Queijo parmesão curado ralado fino
100ml Azeite de oliva extra virgem
100ml Água gelada (para ajustar a fluidez, se necessário)
Sal refinado
Pimenta-do-reino preta moída na hora

Processo preparo:

Base aromática: processe o alho, as anchovas, a mostarda, o limão e o molho inglês até formar uma pasta.
Incorporação: adicione a maionese UHT e bata até homogeneizar completamente.
Finalização: acrescente o parmesão ralado e o azeite de oliva. Se o molho estiver muito denso, ajuste a textura com a água gelada.
Ajuste de sabor: finalize com pimenta e, se necessário, sal.
Descanso: deixe repousar refrigerado por pelo menos 1 hora para os sabores se integrarem.

CONSERVAS

TOMATES ASSADOS EM CONSERVA

3KG

Ingredientes

4,0 kg tomates italianos maduros (tipo Débora ou Roma), cortados em 4 no sentido do comprimento
150 ml azeite de oliva extravirgem (para assar)
20 g sal marinho
10 g açúcar refinado (ajuda a caramelizar)
10 g pimenta-do-reino preta moída
10 g orégano seco
5 g tomilho fresco (folhas)
5 g alecrim fresco (folhas)

Para a conserva

400 ml azeite de oliva extravirgem (para cobrir nos potes)
4 dentes alho fresco (fatiados)
4 folhas louro

Processo de Produção

1. Mise en place
   - Lavar e cortar tomates em 4 e retirar sementes
   - Assadeiras grandes, com a parte cortada para cima e regar azeite
   - Polvilhar sal, açúcar, pimenta, orégano, tomilho alecrim.
   - Assar em forno pré-aquecido a 140 °C por 90 minutos, até ficarem caramelizados e levemente secos, mas ainda suculentos.
   - Resfriar em temperatura ambiente.
   - Cobrir com azeite no buffet

CONSERVAS

SALSICCIA CALABRESE

3 kg Pepitas

Ingredientes:

3kg Pepitas da Farm
50g orégano
30g pimenta calabresa
15 dentes de alho inteiro
50ml vinagre balsâmico
1lt azeite extravirgem
Galhos de alecrim
Sal e pimenta preta

Processo de Produção:

Grelhas as pepitas até ponto/ponto (sem secar demais)
Misturar os temperos no azeite
Conservar as pepitas no composto
Adicionar os galhos de alecrim dentro

TIRAR FOTO

CONSERVAS

PEPERONATA PUGLIESE

5 kg

Ingredientes

2,0 kg pimentões vermelhos
2,0 kg pimentões amarelos
1,0 kg pimentões verdes
1,5 kg cebolas brancas
2,5 kg tomates maduros (sem pele e sem sementes)
100 g alho fresco (cerca de 25 dentes)
600 ml azeite de oliva extravirgem
15 g pimenta-do-reino preta moída, 80 g manjericão fresco (folhas inteiras)

Processo de Produção

1. Mise en place
   Cortar pimentões em tiraS (~1,5 cm). Cortar cebolas em meias-luas finas.
   Escaldar tomates, retirar pele e sementes, cortar em cubos médios.
   Fatiar alho em lâminas.
2. Refogado base
   Em panela aquecer azeite de oliva. Refogar alho e 1cebolas até suarem (cebola antes do alho). Adicionar pimentões. Refogar em fogo médio-alto por 10 min, mexendo bem.
3. Adicionar tomates e temperar
   Juntar tomates em cubos. Acrescentar sal e pimenta-do-reino.
   Cozinhar em fogo baixo por 35–40 min, mexendo até reduzir líquidos e obter textura espessa.

CONSERVAS

CAPONATA SICILIANA

5 kg

Ingredientes

3,0 kg berinjelas (em cubos de 2 cm, com casca)
1,0 kg tomates maduros (sem pele e sem sementes, em cubos)
700 g cebolas brancas (em tiras finas)
400 g aipo/salsão (em pedaços de 1 cm)
250 g azeitonas verdes sem caroço (inteiras ou em rodelas grossas)
150 g alcaparras dessalgadas
500 ml azeite de oliva extravirgem, 200 ml vinagre de vinho branco
100 g açúcar refinado, 60 g sal (ajustar no final), 15 g pimenta-do-reino preta moída, 100 g manjericão fresco (folhas inteiras)

Processo de Produção

1. **Mise en place**

   Cortar a berinjelas em cubos, salgar levemente e deixar descansar 30 min. Tomates em cubos (sem pele/semente). Cebolas em tiras e aipo em pedaços de 1 cm. Separar azeitonas e alcaparras dessalgadas. Secar bem os cubos de berinjela. Aquecer azeite de oliva e fritar a berinjela em etapas até dourar levemente.

2. **Base do refogado**

   Refogar a cebolas e aipo. Adicionar os tomates e cozinhar em fogo médio por 10 min. Incorporar azeitonas e alcaparras. Voltar a berinjela frita para a panela.Misturar 200 ml vinagre + 100 g açúcar, despejar sobre a caponata e cozinhar por mais 5 min em fogo baixo. Temperar com sal e pimenta-do-reino. Finalizar com folhas de manjericão fresco com a caponata fria no buffet.

CONSERVAS

POLIPO COM PREZZEMOLATA

5KG

Ingredientes

10 kg polvo inteiro fresco ou congelado (já limpo)
200 ml vinagre de vinho branco
400ml vinho branco seco
20 g grãos de pimenta-do-reino
10 folhas louro
40 g sal grosso

Prezzemolata:

300 g salsinha fresca picada (somente folhas)
200 ml azeite de oliva extravirgem
100 ml suco de limão siciliano (ou taiti, fresco)
50 g alho fresco picado
10 g sal marinho
5 g pimenta-do-reino preta moída

Processo de Produção

1. Cocção do polvo

   Em panela grande 5,0 L água, o vinagre, o vinho branco, pimenta em grãos, olhas de louro e sal grosso. Levar ao fogo até levantar fervura.
   Segurar o polvo pela cabeça e mergulhar 3 vezes os tentáculos na água fervente para firmar a pele.
   Cozinhar o polvo inteiro em fogo baixo por 40–50 minutos, até ficar macio.
   Retirar o polvo, resfriar em água gelada. Cortar em pedaços de 2–3 cm (tentáculos e cabeça). Reservar o polvo já cozido e cortado

Preparo da Prezzemolata

Misturar 300 g salsinha, 200 ml azeite, 100 ml suco de limão, 50 g alho, 10 g sal e 5 g pimenta.

Emulsionar levemente

Misturar o polvo cozido com a Prezzemolata.

TIRAR FOTO

CONSERVAS

ALICI

1KG

Ingredientes:

Anchovas em conserva

Processo de montagem

Retirar as anchovas com pinça e dispor alinhadas na porcelana retangular.

Enfeitar com folhas de salsa fresca.

CONSERVAS

CARCIOFI - ALCACHOFRAS

2KG

Ingredientes:

Produto comprado pronto

Trocar a salmoura por azeite aromatizado

Coração de alcachofra em conservar e dispor com a flor para cima na travessa, condimentado.

CONSERVAS

OLIVE NERE – AZEITONAS PRETAS

500g

Ingredientes:

Trocar a salmoura original da embalagem da azeitona lavando com água gelada.

Condimentar levemente com azeite somente

CONSERVAS

OLIVE VERDI – AZEITONAS VERDES

2KG

Ingredientes:

Trocar a salmoura original da embalagem da azeitona lavando com água gelada.

Condimentar levemente com azeite e o alho em conserva com algumas ervas aleatórias.

CONSERVAS

AGLIO – ALHO

3KG

Ingredientes:

2,5 kg de dentes de alho descascados
1 L de vinagre de vinho branco
1,5 L de azeite de oliva extravirgem (ou 50% azeite + 50% azeite composto para suavizar)
30 g de sal marinho
10 g de pimenta-do-reino em grãos
6 folhas de louro
6 ramos de alecrim fresco (opcional)
6 ramos de tomilho fresco (opcional)

Produção:

Descascas os dentes de alho inteiros com calma sem tirar pedaços
Levar o vinagre ao fogo com o sal.
Acrescentar os dentes de alho e cozinhar por 3–4 minutos em fogo baixo,apenas para retirar a acidez crua e aumentar a conservação.
Escorrer e secar bem sobre pano limpo.
Colocar os dentes de alho branqueados em camadas, intercalando com grãos de pimenta, louro e ervas.
Completar com mistura de azeite + óleo), garantindo que todo o alho fique submerso.
Guardar em local fresco e escuro por no mínimo 15 dias antes de consumir, para desenvolver o sabor.

CONSERVAS

GIARDINIERA

5K

Ingredientes

Legumes

- 1,0 kg cenouras (em bastonetes de 5 cm)
- 800 g aipo/salsão (em pedaços de 3–4 cm)
- 1,0 kg couve-flor (em floretes pequenos)
- 800 g pimentão vermelho (em tiras largas)
- 800 g pimentão amarelo (em tiras largas)
- 600 g cebolinhas pérola (descascadas)
- 500 g vagem (em pedaços de 4 cm)
- 500 g abobrinha italiana (em meias-luas grossas)

Salmoura

- 2,5 L água / 1,25 L vinagre de vinho branco / 150 g sal grosso
- 40 g açúcar refinado / 5 folhas louro / 10 g grãos de pimenta-do-reino

Finalização

- 500 ml azeite de oliva extravirgem (para cobrir os legumes nos potes)

Processo de Produção

Cortar conforme descrito (bastonetes, tiras, floretes, etc.).

Branquear cada legume separadamente por 2–3 minutos.

Resfriar em água com gelo para manter cor e textura.

Ferver 2,5 L água + 1,25 L vinagre + 150 g sal + 40 g açúcar + louro + pimenta

Cozinhar 5 minutos e desligar.Distribuir os legumes em potes esterilizados.
Despejar a salmoura quente até cobrir totalmente os vegetais.
Deixar esfriar.
Adicionar camada fina de azeite por cima.
Fechar hermeticamente.

SALUMERIA - CHARCUTARIA

COPA

Ingredientes:
Copa curada fatias finas
Apresentar peça inteira com fatias finas apresentadas simétricas e de forma organizada.

SALUMERIA - CHARCUTARIA

SALAME CALABRESE

Ingredientes:
Salame curado calabres
Apresentar peça inteira com fatias finas apresentadas simétricas e de forma organizada.

SALUMERIA - CHARCUTARIA

CULATELLO

Ingredientes:

Culatello parte de trás da coxa do porco curada.
Apresentar peça inteira com fatias finas apresentadas simétricas e de forma organizada.

SALUMERIA - CHARCUTARIA

MORTADELLA

Ingredientes:

Mortadella
Apresentar peça inteira com fatias finas apresentadas simétricas e de forma organizada.

SALUMERIA - CHARCUTARIA

LONZINO
LOMBO SUÍNO CURADO E MATURADO

Ingredientes:
Lonzino
Apresentar peça inteira com fatias finas apresentadas simétricas e de forma organizada.

SALUMERIA - CHARCUTARIA

PROSCIUTTO CRUDO - PRESUNTO CRU

Ingredientes:
Presunto cru

CREMA – CREMES

ALICHELLA

2KG

Ingredientes:

1,6 kg anchovas em conserva no azeite (filés escorridos)
1,0 L azeite de oliva extravirgem
800 g alho fresco (cerca de 160 dentes)
40 g pimenta calabresa seca em flocos (ou fresca, picada)
20 g pimenta-do-reino preta moída
200 g salsinha fresca picada (opcional, para finalizar)

Processo de Produção:

Dispor um vidro de 1,6 kg de anchovas e conservar o óleo.
Descascar e fatiar 800 g de alho em lâminas.
Separar 40 g pimenta calabresa e 20 g pimenta-do-reino.
Em panela de fundo grosso (mínimo 10 L), aquecer 1,0 L azeite de oliva em fogo baixo.
Acrescentar 800 g alho fatiado e dourar levemente.
Juntar 1,6 kg anchovas.
Desmanchar bem com colher de pau até formar uma pasta homogênea.
Incorporar 40 g pimenta calabresa e 20 g pimenta-do-reino.
Cozinhar em fogo baixo por 7–8 minutos, mexendo sempre.
A frio adicionar 200 g salsinha fresca picada. Sem Sal.

CREMA – CREMES

CREMA DI MELANZANE – CREME DE BERINJELA
3KG

Ingredientes:

3,0 kg berinjelas inteiras (com casca, para assar e defumar)
100 ml azeite de oliva extravirgem
80 g alho fresco (cerca de 20 dentes)
80 ml suco de limão siciliano (ou taiti fresco)
10 g sal marinho (ajustar no final)
5 g pimenta-do-reino preta moída
80 g salsinha fresca picada
10 ml vinagre de vinho branco (opcional, para acidez extra)

Processo de Produção:

Dispor 4,0 kg berinjelas inteiras sobre grelha ou forno a 220 °C.

Assar por 40–45 minutos, virando até a casca ficar bem tostada/queimada (esse processo dá o sabor defumado).

Retirar, deixar esfriar um pouco, abrir ao meio e retirar a polpa com colher.

Descartar casca queimada.

Colocar a polpa em peneira ou escorredor fino por 30 min para eliminar excesso de líquido.

No processador, bater a polpa de berinjela com 100 g alho, 120 ml suco de limão, 10 ml vinagre (opcional), 15 g sal e 5 g pimenta.
Adicionar 150 ml azeite em fio até obter textura cremosa.
Ajustar sal e acidez.
Misturar 80 g salsinha fresca picada.

CREMA – CREMES

CREMA AI FUNGHI – CREME DE COGUMELOS

3KG

Ingredientes:

2,5 kg cogumelos frescos (champignon de Paris, portobello ou mistura, seco)
400 g cebola branca (em cubos)
100 g alho fresco (cerca de 20 dentes)
100 g manteiga sem sal
80 ml azeite de oliva extravirgem
250 ml vinho branco seco
1,2 L caldo de legumes (caseiro ou preparado)
400 ml creme de leite fresco (nata)
15 g sal marinho (ajustar no final)
5 g pimenta-do-reino preta moída
5 g tomilho fresco (folhas)
20 g salsinha fresca picada (finalização)

Processo de Produção:

Fatiar 2,5 kg cogumelos.
Cortar 400 g cebolas em cubos e 100 g alho em lâminas.

Preparar 1,2 L caldo de legumes quente.
Em panela grande aquecer 80 ml azeite + 100 g manteiga.
Refogar a cebola e o alho até dourar levemente.
Acrescentar 2,5 kg cogumelos fatiados. Refogar em fogo médio-alto até soltarem líquido e reduzirem. Adicionar 250 ml vinho branco. Deixar evaporar quase todo o álcool (5 min). Juntar 1,2 L caldo de legumes.
Temperar com sal, pimenta-do-reino e tomilho fresco.
Cozinhar em fogo baixo por 25 min.
Bater tudo no liquidificador ou mixer até textura lisa.
Voltar à panela e incorporar creme de leite fresco.
Ajustar tempero e finalizar com 20 g salsinha fresca.

FORMAGGI - QUEIJOS

MOZZARELLA CILIEGINE

Muçarela de búfala cerejinha

Ingredientes:

Muçarela de búfala (cerejinha) – bolinhas pequenas. Montar na travessa com o próprio soro.

FORMAGGI - QUEIJOS

PROVOLA

Provolone

Ingredientes:

Peça inteira de Provolone cenográfica no buffet frio com cortes saindo da peça

Como cortar:

Divida a peça: corte a peça de 15 kg em rodelas de 1,5 a 2 cm de espessura.

Transforme em triângulos: cada rodela pode ser cortada em 6 a 8 fatias triangulares (como se fosse uma pizza).

Padronize o tamanho: cada triangulinho terá cerca de 20–30 g, ideal para buffet.

TIRAR FOTO

FORMAGGI - QUEIJOS

GORGONZOLA

Ingredientes:

Gorgonzola na forma com mofo homogêneo

Como fazer

Abrir a roda ao meio (se for inteira de 6–12 kg) → assim já se vê o interior azulado.

Colocar em suporte (pedra) metade deitada e metade de pé

Retirar parte do miolo em lascas, espalhando ao redor da peça para facilitar o consumo sem que os clientes precisem “invadir” o queijo.

FORMAGGI - QUEIJOS

PARMIGIANO 6 MESI
Parmesão 6 meses

Ingredientes:

Parmesão 6 meses em lascas cavando a peça e apresentando na mesma

FORMAGGI - QUEIJOS

PARMIGIANO 12 MESI
Parmesão 12 meses

Ingredientes:

Parmesão 12 meses partido ao meio horizontalmente - em lascas cavando a peça e apresentando na mesma

FORMAGGI – QUEIJOS

BURRATA

Ingredientes:

Mini Burratas dispor na porcelana com contato frio e um pouco de flor de sal

FORMAGGI - QUEIJOS

MARMELATTE - GELEIAS

MARMELLATA DI ALBICOCA – DAMASCO

40 porções

Ingredientes:

2 kg damascos frescos (ou 1,5 kg secos hidratados)
800 g açúcar refinado
200 ml água
Suco de 1 limão

Mise en place:

Picar os damascos em pedaços pequenos.

Cozinhar com açúcar, água e limão até ponto de geleia.

Resfriar e armazenar em potes GN pequenos.

Servir em pequenas bowls de porcelana.

Decorar com pedaços de damasco seco.

MARMELATTE - GELEIAS

MARMELLATA DI CIPOLLA – CEBOLA ROXA
40 porções

Ingredientes:

2,5 kg cebola roxa fatiada fina
500 g açúcar mascavo
300 ml vinho tinto seco
150 ml vinagre balsâmico
50 ml azeite extravirgem

Sal a gosto

Mise en place:

Fatiar cebola roxa bem fino.

Cozinhar lentamente com azeite, açúcar, vinho e vinagre até caramelizar.

Resfriar e armazenar em potes GN pequenos.

Servir em molheira porcelana pequena.

MARMELATTE - GELEIAS

MARMELLATA DI PEPERONCINO - PIMENTA

40 PORÇÕES

Ingredientes:

1,2 kg pimentas vermelhas frescas sem sementes

800 g pimentão vermelho

1 kg açúcar

200 ml vinagre de maçã

Suco de 1 limão

Mise en place:

Bater pimentas e pimentão no processador.

Cozinhar com açúcar, vinagre e limão até ponto de geleia.
Resfriar e armazenar em potes GN pequenos.
Servir em molheira de porcelana.