

O EMPÓRIO TREM DAS GERAIS APRESENTA

UM TIQUIN ————— DOS SABORES MINEIROS



CIDADE DO SERRO

Sabores da roça e hospitalidade, características da casa mineira.



Pelas suas paisagens deslumbrantes, gente hospitaleira, cultura rica em vários aspectos, nos atrevemos a dizer que há muitas Minas dentro das Gerais. E, a forma que mais traduz o jeito mineiro de ser, é na hora de receber que o bom papo e a mesa assumem total protagonismo. O EMPÓRIO TREM DAS GERAIS, essa Casa de Queijos que abriu suas portas em Vila Isabel, um dos bairros mais tradicionais do Rio de Janeiro, representa tudo isso.

É o cantinho mineiro em terras cariocas, feito por gente mineira, lá da cidade do Serro, que seleciona criteriosamente cada produto e traz um tiquin do que há de melhor por lá.

Este livro oferece receitas práticas com ingredientes das Gerais, que você encontra lá no Empório, para levar até sua casa um pouco destas muitas Minas que há..

**“Minas é muitas”
Guimarães Rosa**



Aperitivos

Abrimos esta experiência gastronômica com o que há de comum entre o carioca e o mineiro para um dedin de prosa: uma boa bebida e uma entradinha para embalar os encontros.

"Só mineiros sabem. E não dizem nem a si mesmos o irrevelável segredo chamado Minas."

Carlos Drumond de Andrade

CAIPIRINHA DE CACHAÇA MENINA BRANCA



INGREDIENTES

- CACHAÇA MINEIRA MENINA BRANCA
- Limão
- Açúcar

MODO DE PREPARO

1. Corte o limão ao meio e, depois, em fatias finas meia – lua
2. Macere (esmague) levemente as fatias de limão com o açúcar em um copo baixo (macerar demais deixa o drinque amargo).
3. Encha o copo com gelo e coloque a cachaça Mineira Menina Branca
4. Misture e finalize com fatias de limão.

Dicas de ouro

Regra dos terços: 1 parte de fatias de limão, 1 parte de gelo e 1 parte de cachaça.

Regra real: quanto melhor a cachaça, melhor a caipirinha.

DRINK DE LICOR DE JABUTICABA SABARABAÇU

INGREDIENTES

- Copo cheio de gelo
- Meia dose de Vodka
- Suco de Laranja
- Meia dose de LICOR DE JABUTICABA SABARABAÇU
- Rodela de Laranja (Para decorar)

MODO DE PREPARO

1. Encha o copo com gelo
2. Coloque meia dose de Vodka
3. Coloque meia dose de Licor de Jabuticaba Sabarabaçú com ajuda de uma colher para ir direto para o fundo do copo
4. Acrescente o suco de laranja até completar
5. Enfeite com uma rodela de Laranja



DELÍCIAS DE QUEIJO ARTESANAL DO SERRO



INGREDIENTES

- 4 claras em neve
- 50g de queijo artesanal do Serro ralado
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto
- 1 dente de alho amassado

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes até formar uma massa que dê para enrolar (caso fique mole, coloque mais queijo)
2. Enrole em formato de bolinhas
3. Passe na farinha de pão (rosca)
4. Frite em óleo quente



SALADA CAPRESE MINEIRA



INGREDIENTES

- Tomate cereja
- Queijo Minas Padrão do Serro
- Salsinha
- Azeite
- Sal
- Palito de dente

MODO DE PREPARO

1. Corte o Queijo Minas Padrão do Serro em cubos, os tomates cerejas no meio e a salsinha como quiser. Ela pode ser espetada inteira, ou picada e misturada com azeite no queijo
2. Salgue o tomate e deixe em uma peneira. O sal desidrata, evitando que o tomate solte suco no prato que será servido
3. 15 minutos após, espete os 3 ingredientes.

BOLINHO DE CARNE COM MOLHO DE PIMENTA DEFUMADA UAI

INGREDIENTES

- 1Kg de carne moída
- 1 pacote de creme de Cebola
- 100ml de vinho tinto seco
- ½ pote de molho de PIMENTA DEFUMADA UAI
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 colher de sopa de óleo para untar o tabuleiro

MODO DE PREPARO

1. Junte a carne moída com o creme de cebola e o Vinho.

Misture e tempere com um pouco de sal e pimenta.

Aqueça o forno a 200 °C

2. Com ajuda de uma colher de sopa, retire uma porção da mistura e com as mãos umedecidas, enrole os bolinhos e coloque-os na assadeira, untada com o óleo

3. Asse por uns 30 minutos ou até que estejam dourados por fora.

4. Sirva os bolinhos com o Molho de PIMENTA DEFUMADA UAI



PÃO DE QUEIJO SEU NINICO COM PERNIL

MODO DE PREPARO

1. Aqueça uma panela, regue com 3 colheres de sopa de azeite, tempere com sal, pimenta e alho picado e sele os pedaços de carne
2. Junte o caldo de carne e o ramo de alecrim, tampe e deixe cozinhar por 1 hora ou até que esteja bem macia
3. Aqueça uma frigideira, regue com duas colheres de sopa de azeite, doure a cebola, junte a carne desfiada e o extrato de tomate
4. Desligue o fogo e junte a salsinha
5. Recheie os pães de queijo SEU NINICO com o pernil e sirva



INGREDIENTES

- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 700g de pernil desossado em cubos
- Sal
- Pimenta do reino
- 3 dentes de alho picados
- 1,5L de caldo de carne
- 1 ramo de alecrim
- 1 cebola em fatias
- 1 colher de sopa de extrato de tomate
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 10 pães de queijo grandes SEU NINICO



Refeições

Acreditamos que ós sabores da roça com o estilo do Rio combinam muito bem. Por isso, selecionamos receitas simples, do jeitinho que o carioca gosta mas com aquele temperinho mineiro. É tudo junto e misturado.

"Se o mundo é grande demais, sou carro de boi
sou canção e paz, sou caminho entre a terra e o céu, sou Minas Gerais"
Música Pátria Minas - Marcus Viana

ESTROGONOFE DE LINGUIÇA DEFUMADA SUÍNA MERCI



INGREDIENTES

- 300 g de linguiça LINGUIÇA SUÍNA DEFUMADA MERCI
- 100 g de champignon fatiado
- 30 g de mostarda; 30 g de catchup
- 200 g de creme de leite
- 300 g de molho de tomate
- 1 cebola picada; 2 dentes de alho amassados
- 1 colher de sopa de molho shoyu
- 3 colheres de sopa de azeite extra virgem
- 1 pitada de pimenta-do-reino a gosto



MODO DE PREPARO

1. Corte a calabresa LINGUIÇA SUÍNA DEFUMADA MERCI em fatias finas e frite no azeite até dourar.
2. Quando estiver pronto junte a cebola, o alho e champignon, mexa por 2 minutos e acrescente os outros ingredientes.
3. Deixe cozinhar por aproximadamente por 15 minutos, mexendo sempre
4. Sirva com arroz e batata palha

CAMARÃO NA CACHAÇA MENINA BRANCA



INGREDIENTES

- 10 camarões grandes e limpos
- 2 colheres de sopa de azeite
- 20g de manteiga mineira Porto Alegre
- 1 dente de alho picado
- 2 ramos de tomilho fresco
- 2 ramos de alecrim fresco
- 1/4 de xícara de chá de salsinha picada
- 100ml de CACHAÇA MINEIRA MENINA BRANCA
- Sal e pimenta-do-reino a gosto



MODO DE PREPARO

1. Aqueça uma frigideira média em fogo alto, coloque o azeite e a manteiga e espere esquentar
2. Coloque os camarões na frigideira com cuidado arrumando-os de forma que não fiquem um em cima do outro
3. Tempere com sal, pimenta e as ervas. Acrescente o alho picado e vire os camarões
4. Deixe dourar por mais 1 minuto
5. Retire a frigideira do fogo, coloque a CACHAÇA MINEIRA MENINA BRANCA e volte rapidamente a frigideira ao fogo. Neste momento o álcool pegará fogo sozinho. Abaixar o fogo e espere apagar sozinho
6. Quando acabar de flambar retire a frigideira do fogo e junte a salsinha

RISOTO
TRÊS
QUEIJOS
MINEIROS



INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de Azeite de Oliva
- 1 cebola média picada
- 1 xícara (chá) de arroz tipo arbóreo cru
- 1 sachê de Caldo Legumes
- 5 xícaras (chá) de água fervente (1 L)
- Meia xícara (chá) de REQUEIJÃO DOM DE MINAS
- 1 xícara (chá) de MUÇARELA NOZINHO ralada (100 g)
- 1 xícara (chá) de QUEIJO PARMESÃO PORTO ALEGRE ralado (100 g)



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande, coloque o Azeite e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente
2. Acrescente o arroz e o Caldo, e refogue por mais 2 minutos, ou até que o arroz esteja completamente envolvido
3. Adicione a água, aos poucos, mexendo sempre, cozinhando em fogo médio por 15 minutos, até o líquido formado secar e o arroz estar “al dente”
4. Junte os 3 queijos e misture delicadamente
5. Retire do fogo e sirva em seguida



Sobremesa

Uma prosa da boa não encerra com o prato principal. O docinho entra para estender o papo ou mesmo para servir no café da manhã ou da tarde.

Sou das Minas de ouro, das montanhas Gerais, eu sou filha dos montes, das Estradas Reais"

Música Seio de Minas-Paula Fernandes

PAVE DE ROSQUINHA DE NATA CANASTRA

INGREDIENTES

- 1 saco grande de rosquinha de nata Canastra
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 2 latas de creme de leite (pode variar com chantilly)
- 1 colher de cremogema
- 1 copo de achocolatado para molhar a ROSQUINHA DE NATA CANASTRA

MODO DE PREPARO

- 1.Fazer um mingau com leite e o cremogema.
- 2.Depois de pronto, acrescente o leite condensado e faça um creme.
- 3.Num refratário médio, alterne o creme e as ROSQUINHAs DE NATA CANASTRA umedecidas no achocolatado
- 4.Cubra tudo com o creme de leite ou se preferir com chantilly
- 5.Salpique chocolate ralado



MOUSSE DE GOIABADA ZÉLIA

MODO DE PREPARO

- 1..Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o queijo até que os ingredientes se misturem muito bem.
- 2..Coloque a gelatina em pó sobre a água e espere até que ela fique hidratada.
- 3..Esquente em banho-maria até que a gelatina se dissolva completamente (sem ferver) e acrescente ao liquidificador batendo sempre.
- 4..Coloque em uma travessa e leve à geladeira.
- 5..Em uma panela no fogo baixo, derreta a goiabada com um pouco de água até que ela fique cremosa.
Sirva com a mousse



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 queijo branco do Serro (pode ser artesanal ?)
- 1 sachê de gelatina sem sabor e incolor
- 5 colheres de sopa de água
- 300 g de goiabada em barra Zélia, cortada em pedaços
- Água o suficiente para derreter a goiabada

PANQUECA DE DOCE DE LEITE ROCCA

MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos, o leite e a farinha no liquidificador e deixe descansar por 20 minutos
2. Em uma frigideira, com 20 cm de circunferência, untada com manteiga, despeje uma concha da massa, cobrindo todas a superfície e dourando dos dois lados por igual
3. Com uma colher de sopa cheia, distribua o DOCE DE LEITE ROCCA na panqueca, espalhando com uma espátula sobre a superfície
4. Enrole as panquecas
5. Polvilhe com açúcar e leve ao forno preaquecido a 180 °C até dourar
6. Acrescente sorvete de creme a gosto ao servir...



INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 1/2 xícara(s) de chá de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara(s) de chá de leite
- 1/2 colher(es) de sopa de manteiga
- 3 xícara(s) de chá de DOCE DE LEITE ROCCA
- Açúcar para polvilhar
- Sorvete de creme

PUDIM DE PÃO DE MEL ITA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de MEL ITA
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (café) de cravo em pó
- 3 ovos
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 2 xícaras de leite
- Cobertura de chocolate
- 150g de chocolate meio amargo picado
- 200ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa

1. Unte com manteiga e polvilhe com chocolate em pó uma fôrma para pudim e reserve.
2. Bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador.
3. Despeje na fôrma preparada. Leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, para assar por 45 minutos.

Cobertura de chocolate

1. Leve ao fogo baixo, em banho-maria, o chocolate com o creme de leite. Mexa até obter um creme homogêneo e deixe amornar.
2. Retire o pudim do forno, deixe esfriar bem, desenforme e coloque a cobertura.



Uma loja de sabores da roça e outros "ítem" das Gerais

Boulevard 28 de Setembro, 226, Loja D - Vila Isabel - RJ

(21) 3827-0197/99927-8918 

