

Caderno de Receitas

Beef Recipes

CARNES MEAT



ACRIMAT

Caderno de Receitas

Beef Recipes

CARNES MEAT



ACRIMAT

Expediente Editorial Staff

DIRETORIA EXECUTIVA ACRIMAT EXECUTIVE BOARD

Presidente President: José João Bernardes

1º Vice-presidente 1st Vice President: Jorge Antonio Pires de Miranda

2º Vice-presidente 2nd Vice President: Luciomar Machado Filho

1º Diretor Secretário 1st Director Secretary: Mauricio Campiolo

2º Diretor Secretário 2nd Director Secretary: Marcos Antônio Dias Jacinto

1º Diretor Tesoureiro 1st Director Treasurer: Julio César Ferraz Rocha

2º Diretor Tesoureiro 2nd Director Treasurer: Francisco de Sales de Manzi

Diretor De Relações Públicas Director Of Public Relations: Mário Roberto Candia de Figueiredo

Conselho Fiscal Supervisory Board: 1º Gilberto Porcel / 2º Mário Wolf Filho /
3º Orivaldo Nunes Bezerra

Suplentes Do Conselho Fiscal Supervisory Board-substitute: 1º José Eduardo Guimarães Vieira / 2º Juarez Toledo
Pizza / 3º Aroldo Gonçalo de Arruda

Superintendente Superintendent: Luciano Vacari

Analista de Marketing Marketing Analyst: Clarissa Rosa

REDAÇÃO EDITORIAL STAFF

Foto Photo: Felipe Barros, Jupirany Devilart

Edição Final Final Editing: Clarissa Rosa

Projeto Gráfico Graphical Design: Neemias Alves

Versão Em Inglês English Version: Ivo Domingos Pinto da Silva e Liamara Soares da Silva

Outubro 2011 - Segunda Edição

October 2011 - Second Edition

Sumário Summary

ROSBIFE AO MOLHO DE ASPARGO ROAST BEEF WITH ASPARAGUS Edna Lara.....	10
CONTRA-FILÉ AO MOLHO DE IOGURTE SIRLOIN WITH YOGURT SAUCE Rafael Pirotti.....	12
FILÉ MIGNON AO MOLHO MOSTARDA FILET MIGNON WITH MUSTARD SOUCE Fabiano Motta.....	14
RISOTO DE FILÉ MIGNON COM PURÊ DE MAÇÃ E LASCAS DE AMÊNDOAS FILET MIGNON RISOTTO WITH APPLE PUREE AND ALMOND SLIVERS Lucinety Araújo.....	16
PICANHA RECHEADA STUFFED TOP SIRLOIN CAP Fabiano Motta.....	18
SALTIMBOCA NA PRESSÃO PRESSURE COOKER SALTIMBOCCA Pedro Muniz.....	20
PALETA NA PRESSÃO PRESSURE COOKER SHOULDER STEAK Cristiano Soares.....	22
OSSOBUCO COM POLENTA MOLE OSSOBUCO (VEAL SHANK) WITH SOFT POLENTA Alessandro Almeida.....	24
ALCATRA COM REDUÇÃO DE VINHO TINTO E MORANGO, COM SAUTÉ DE BRÓCOLIS, COUVE-FLORES E COGUMELOS CHAMPIGNON RUMP BEEF WITH RED WINE AND STRAWBERRY REDUCTION, WITH BROCCOLI, CAULIFLOWER, AND CHAMPIGNON MUSHROOMS SAUTÉ Paride Barban.....	26
ENTRECOTE FEITO NA MANTEIGA COM ERVAS E RÖSTI ENTRECOTE IN BUTTER WITH HERBS AND RÖSTI Thiago Suíço.....	28
TIRAS DE CONTRA-FILE NA CAMA DE RUCOLA STRIP SIRLOIN ON RUCOLA BED Thiago Suíço.....	30
ALCATRA NA CERVEJA PRETA FORTE COM PASTA LINGUINE AO MOLHO RUMP BEEF IN STRONG BLACK BEER WITH LINGUINE PASTA IN SAUCE Neto Arantes.....	32
PICANHA DUNKEL DUNKEL PICANHA José Claudio Duarte.....	34
BABY BEEF GRELHADO GUARNECIDO COM TROUXA DE MINI BATATAS E ALCAPARRAS GRILLED BABY BEEF GARNISHED WITH BUNDLES OF BABY POTATOES AND CAPERS Lucinety Araújo.....	36
ALCATRA RECHEADA COM ESPINAFRE E RICOTA RUMP BEEF STUFFED WITH SPINACH AND RICOTTA CHEESE Keila Maria de Abreu.....	38
DICAS PARA PREPARAR UM BOM CHURRASCO TIPS ON HOW TO PREPARE A NICE BARBECUE Gaudério (Alceu de Lima).....	40

Acrimat

A Associação dos Criadores de Mato Grosso tem uma tradição no setor pecuário de quase 40 anos. Foi fundada no dia 17 de setembro de 1970, atendendo a necessidade dos criadores, não só de bovinos, que precisavam de uma entidade representativa.

Porém, em 2007, foi feita uma grande pesquisa junto aos pecuaristas, denominado “ Diagnóstico da Cadeia Produtiva da Bovinocultura de Corte”, e verificou-se que o setor precisava de uma entidade representativa para atender a todo o Estado. A Acrimat aceitou o desafio e mudou seu estatuto para ser a entidade representativa da bovinocultura de corte do Estado de Mato Grosso. Desde 2008, a Acrimat passou a representar unicamente a pecuária de corte .

A Acrimat ,com o apoio do FABOV – Fundo de Apoio a Bovinocultura de Corte, está desenvolvendo diversas ações para beneficiar e agregar renda para o produtor, ocupando efetivamente o espaço que lhe foi atribuído, que é de representar o setor pecuário.

Nesta publicação, apresentamos várias opções de pratos gastronômicos que têm como destaque central a carne vermelha. Para isso, convocamos um time de experts que nos ajudaram a construir um Caderno de Receitas múltiplo, regional e universal, ao mesmo tempo.

O resultado pode ser conferido nas próximas páginas , que exalam sabor e saúde! Uma boa leitura e bom apetite!

Mato Grosso Cattle Breeders Association has a tradition of over 40 years. It was founded on September 17, 1970, to meet the demands of breeders of cattle and other animals who needed an institution to represent them.

However, the extensive research carried out in 2007 among farmers, called "Diagnosis of the Beef Cattle Farming Production Chain", made clear that the sector required an exclusive representative to serve the entire state. Acrimat took on the challenge and changed its by-laws to become an entity dedicated to beef cattle farming in the State of Mato Grosso. Since 2008 Acrimat is fully concerned with the sector.

Thanks to the help provided by the Beef Cattle Farming Support Fund (FABOV), Acrimat is undertaking several actions to benefit the rural producers and generate income for them, carrying out its core mission of representing the cattle raising sector.

This publication brings several gastronomic dishes with focus on red meat. We have enlisted the help of a number of food enthusiasts to prepare these beef recipes, which are multiple, local and universal at the same time

The result can be checked on the following pages that show flavor and health. A good reading and enjoy your beef!



Aspectos Nutritivos e Cortes

Nutritional Aspects And Brazilian Cuts



Um alimento indispensável *An indispensable food*

A carne vermelha é um alimento essencial à saúde humana. Fonte de ferro, é indispensável para o desenvolvimento infantil. Foi devido à inclusão da carne na dieta humana que mudanças na anatomia do cérebro e nas arcadas propiciaram o surgimento do homo sapiens.

A carne apresenta todas as vitaminas lipossolúveis (A, D, E e K) e as hidrossolúveis do complexo B, em especial a B12, que favorece a formação do sangue e a manutenção do sistema nervoso. Os minerais ferro e zinco também são encontrados na carne em uma composição altamente assimilável pelo organismo. Em outras palavras, trata-se de um alimento funcional, com a vantagem de contribuir para a diminuição da artereosclerose e de inibir a formação de câncer. Além de atuar no desenvolvimento corporal e cerebral de crianças e adolescentes e proporcionar benefícios para os atletas, ela ajuda a colocar os hormônios em funcionamento e a prevenir doenças.

Além disso, a carne vermelha apresenta baixo volume de gordura. Os valores variam conforme a raça, idade e nutrição dos animais, chegando a 1,7 grama de gordura para cada 100g de coxão mole e a 7,5 gramas de gordura para cada 100g de picanha. É também por isso que as chamadas carnes magras são grandes aliadas nas dietas para reduzir o peso. Portanto, uma dica: coma carne!

Red meat is an essential food for human health. Source of iron, it is indispensable for children development. The inclusion of meat in the human diet enhanced changes in brain anatomy and in dental arches which resulted in the appearance of homo sapiens.

Beef includes all liposoluble vitamins (A, D, E and K) and the hidrosuluble ones of B complex, in particular B12, which contributes to blood formation and maintenance of the nervous system. Minerals like iron and zinc are also found in beef in a composition highly assimilable by the organism. In other words, it is a functional food, with the advantage of contributing to reduction of arteriosclerosis and inhibiting cancer formation. Besides contributing to body and brain development of children and teenagers and providing benefits to athletes, beef helps to keep hormones functioning properly and prevent disease.

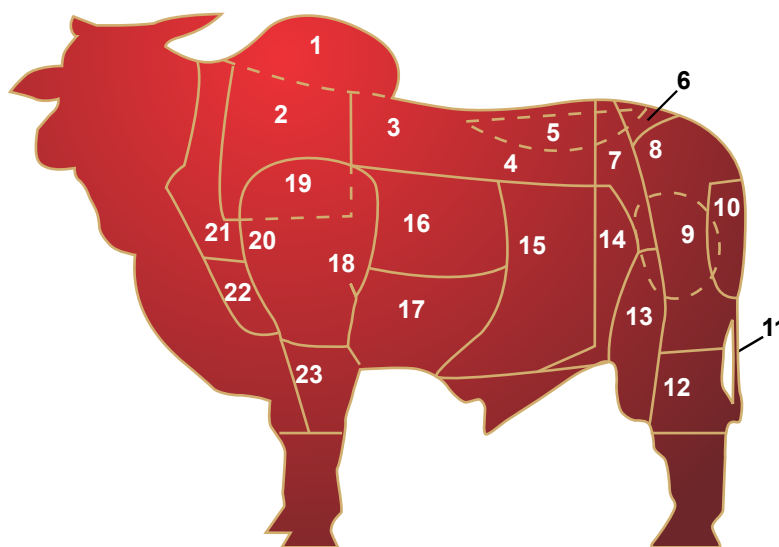
Furthermore, red meat has small amount of fat. The values vary according to the breed, age and cattle nutrition, reaching up to 1.7 grams of fat per 100g of top inside up to 7.5 grams of fat per 100g of top sirloin cap. And it is for this reason that the so-called lean meat is a great ally for weight loss. Therefore, here is a tip: eat beef!



Variedade de opções / A range of options

Há 23 cortes de carne bovina possíveis de serem retirados para a alimentação humana. A figura abaixo ilustra bem a variedade de opções para a gastronomia. A dica é, dentro do possível, buscar sempre utilizar carnes provindas de animais jovens e de qualidade, independente do corte. Nesta hora, uma boa conversa com o açougueiro é bem-vinda!

There are in Brazil 23 possible cuts of beef suitable for human consumption. The figure below shows the range of options available for gastronomy. A tip: whenever possible, try to use beef sourced from young and high quality cattle, regardless of the cut. Then, a good discussion with your beef supplier will help you greatly.



1	Cupim Hump
2	Acém Chuck
3	Contrafilé de costela / Entrecôte Rib sirloin / Entrecôte
4	Contrafilé de lombo Tenderloin
5	Filé mignon Fillet mignon
6	Picanha Rumpsteak
7	Miolo de alcatra Top sirloin
8	Coxão duro Outside round

9	Coxão mole Top inside
10	Lagarto / tatu Eve of the round
11	Rabo Oxtail
12	Músculo traseiro Shank
13	Patinho Knuckle
14	Maminha Trip tip
15	Vazio / Fraldinha Bottom sirloin
16	Costela Ribs

17	Costela Minga / Ponta de agulha Short ribs
18	Miolo de paleta Shoulder
19	Raquete Raquete Shoulder
20	Peixinho Peixinho Shoulder (part)
21	Pescoço Neck
22	Peito Breast
23	Músculo de dianteiro Muscle



Receitas
Recipes



ROSBIFE AO MOLHO DE ASPARGO

ROAST BEEF WITH ASPARAGUS | EDNA LARA

INGREDIENTES INGREDIENTS

CARNE BEEF

1 peça de filé mignon (aprox. 2 kg) 1 piece mignon filet (approx. 2 kg)
 1 pacote bacon em fatias 1 package bacon in thin slices
 1 colher sopa de sal 1 tablespoon salt
 2 colheres chá de pimenta-do-reino branca 2 teaspoons white pepper
 2 colheres sopa de mostarda 2 teaspoons mustard
 2 colheres sopa de manteiga 2 tablespoon butter
 ½ xícara chá de vinho tipo madeira ½ tea cup wine madeira
 ½ xícara chá de água ½ tea cup water
 barbante culinário (grosso) kitchen twine (thick)

MOLHO DE ASPARGO ASPARAGUS SAUCE

1 cebola média ralada 1 medium-sized onion, grated
 1 colher sopa de manteiga 1 tablespoon butter
 1 vidro de aspargos em conserva, bem picado 1 glass asparagus in conserve, finely minced
 1 creme de leite fresco (nata) 1 fresh milk cream
 ½ colheres sopa de farinha de trigo ½ tablespoon wheat flour
 noz moscada nutmeg
 sal salt

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

CARNE BEEF

Deixe o flé mignon totalmente limpo de peles e gorduras. Tempere com sal, pimenta, besunte com mostarda. Amarre a carne com o barbante no sentido do comprimento da peça. Deixe repousar por uma hora no mínimo. Preaqueça o forno na temperatura de 250°C. À parte aqueça a manteiga em uma panela, acrescente a carne e doure-a de todos os lados, regando com a água misturada com o vinho, sempre que houver necessidade. Tire do fogo. Envolve inteiramente com as fatias de bacon. Coloque o rosbife numa assadeira e leve ao forno por aproximadamente 25 a 30 minutos. Estando pronto, retire do forno e deixe amarrada na própria assadeira. Retire o barbante e o bacon. Embrulhe em papel alumínio e leve a geladeira até o dia seguinte. Retire o papel alumínio. Arrume numa travessa, corte em fatias até a metade e coloque ao redor a guarnição de preferência. O molho é servido à parte na molheira.

Remove silver skin and fat from the filet mignon. Season with salt, pepper and grease with mustard. Tie the kitchen string around the filet with equal spacing. Allow to rest for at least one hour.

Pre heat the oven to 250°C. Separately, in a pan warm the butter, place the filet and brown on all sides, spoon with water mixed with the wine, whenever necessary. Remove the pan. Wrap the piece completely with the bacon slices. Place the piece in a roasting pan and put on the oven for about 25-30 minutes.

When ready, remove from the oven and leave tied in the pan. Remove the kitchen strings and the bacon. Wrap in kitchen foil and take it to the fridge until the following day. Remove the kitchen foil. Put in a serving dish, slice up to the half of the piece and garnish as you like it! The sauce is served separately.



MOLHO DE ASPARGO ASPARAGUS SAUCE

Refogue a cebola na manteiga.
Junte os aspargos com os
demais ingredientes.
Deixe ferver por alguns minutos,
temperando a gosto. Empregue
sobre as fatias de filé mignon.

Fry the onion with butter.
Add the asparagus with the
other ingredients. Leave to
simmer for a few minutes,
seasoning to taste. Spoon
over the filet mignon slices.

CONTRA-FILÉ AO MOLHO DE IOGURTE SIRLOIN WITH YOGURT SAUCE | RAFAEL PIROTTI

INGREDIENTES INGREDIENTS

2 colheres de margarina 2 tablespoons margarine
1 colher de farinha de trigo 1 tablespoon wheat flour
2 colheres de mostarda 2 tablespoons mustard
4 colheres de iogurte fresco 4 tablespoons fresh yogurt
1/2 caldo de carne ½ beef broth
2 bifos grossos de Contra Filé 2 thick surloin steaks
nós moscada nutmeg

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

Tempere os bifos com sal a gosto e uma colher de mostarda e deixe descansar por 20 minutos. Leve à panela a margarina, junte a farinha e mexa até derreter. Coloque o caldo de carne aos poucos mexendo até virar um molho homogêneo. Despeje o iogurte e a mostarda misture bem e deixe cozinhar por 5 minutos. Frite os bifos em fogo baixo, depois sirva com o molho por cima.

Season the steaks with salt to taste and one tablespoon of mustard and leave to rest for 20 minutes. Put the margarine in the pan, add the wheat flour and stir until melted. Put the beef broth slowly, stirring until it becomes homogenous. Pour in the yogurt and the mustard, mix well and let cook for 5 minutes. Fry the steaks on low heat. Then top with the sauce and serve.



FILE MIGNON AO MOLHO MOSTARDA

FILET MIGNON WITH MUSTARD SOUCE | FABIANO MOTTA

INGREDIENTES INGREDIENTS

600 g de filé mignon 600g filet mignon
200 g de creme de leite 200g milk cream
200 g de mostarda dijon 200g Dijon mustard
20 g de mostarda em grão 20g grain mustard
4 colheres de azeite 4 tablespoon olive
50 ml de Vinho Branco 50 ml white wine
2 colheres de molho inglês 2 tablespoon Worcestershire sauce
2 dentes de alho 2 garlic cloves
Sal Salt
Pimenta do Reino Black pepper

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

Corte os filés em medalhão temperando com sal, pimenta do reino e o molho inglês, e deixe descansar por 30 minutos. Grelhe os medalhões de filé e reserve. Aqueça o azeite com o alho, acrescente o vinho e deixe reduzir pela metade. Coloque o creme de leite e a mostarda. Coloque os pedaços de filé no forno a 180° para aquecer, retire e monte o prato com os filés e o molho por cima. Para finalizar, junte os grãos de mostarda.

Cut the filets into medallions and season with salt, black pepper and Worcestershire sauce and leave to rest for 30 minutes. Grill the medallions and reserve. Heat the oil with the garlic, add the wine and let reduce by half. Add the milky cream and the mustard. Put the filets on oven at 180°C to heat, remove the pieces from the oven and arrange the dish with the fillets and top with the sauce. To finish, add the grains of mustard.



RISOTO DE FILÉ MIGNON COM PURÊ DE MAÇÃ E LASCAS DE AMENDOAS

INGREDIENTES INGREDIENTS

500g de arroz arbório 500 g arborean rice
 700ml de vinho branco 700 ml white wine
 300g de filé mignon picado e grelhado 300 g filet mignon diced and roasted
 sal à gosto salt to taste
 150g de manteiga 150 g butter
 3 tabletes de caldo de carne dissolvidos em 2L de água 3 beef stock cubes dissolved in 2 L water
 500ml de purê de maçã (ver receita) 500 ml apple puree (see recipe)
 350g de queijo parmesão ralado 350 g grated parmesan cheese
 1 cebola grande picada 1 large chopped onion
 2 maçãs em fatias finas com casca 2 small apples with peel cut into thin slices
 150g amêndoas em lascas 150 g almond slivers
 100ml de azeite 100 ml olive oil

PURÊ DE MAÇÃ APPLE PUREE

6 maçãs cortadas em pétalas sem sementes 6 seedless apples cut as petals
 100g de açúcar mascavo 100 g brown sugar
 20g de canela 20 g cinnamon
 500ml de água 500 ml water

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio até as maçãs mucharem e desmancharem, em seguida bata tudo no liquidificador até formar um purê.

Mix all ingredients and cook them on a medium flame until the apples wither and melt. After that, mix all ingredients in a blender until the puree is obtained.

RISOTO RISOTTO

Refogue a cebola picada no azeite. Quando estiver translúcida acrescente o arroz arbório e refogue, para que os grãos possam absorver todo o azeite. Acrescente o vinho branco e refogue mais um pouco, em seguida despeje em porções o caldo de carne, sempre mexendo para não deixar pregar no fundo da panela.

Prove a testura do grão do arroz, pois o ponto ideal para finalizar é quando o mesmo está macio porém sem desmanchar, se precisar acrescente mais caldo de carne dissolvido até atingir o ponto ideal. Acrescente o filé já grelhado e o purê de maçã, misture bem, em seguida acrescente a manteiga e o queijo ralado mexa bem e desligue o fogo, finalize colocando as fatias de maçã e as lascas de amêndoas. Sirva em seguida.

Serve 10 porções.



FILET MIGNON RISOTTO WITH APPLE PUREE AND ALMOND SLIVERS | LUCINETY ARAÚJO

Sauté the chopped onions in the olive oil. When they look translucent, add the arborescent rice and sauté it so that the grains absorb all the oil. Add the white wine and sauté a little bit more. Then, pour the beef stock little by little, always stirring so that the rice does not stick to the bottom of the pan.

Taste the texture of the rice, because the ideal point to end this process is when the grain is soft but without being mushy. If necessary, add more beef stock dissolved in water to the ideal point. Add the filet mignon already grilled and the apple puree, mix well, and then add the butter and the grated cheese, mix well and turn off the heat. Finalize the dish garnishing it with the apple slices and the almond slivers and serve.

10 servings.

PICANHA RECHEADA STUFFED TOP SIRLOIN CAP | FABIANO MOTTA

INGREDIENTES INGREDIENTS

1 picanha de 1 a 2 kg 1-2kg sirloin
Sal temperado a gosto Seasoned salt to taste
300 g de queijo prato ou parmesão em tiras 300g Prato or parmesan cheese cut in strips
300 g de linguiça Guanabara 300g sausage
150 g de cebola roxa cortada em rodela 150g purple onion cut in slices
3 dentes de alho em lâminas 3 cloves of garlic cut in thin slices
100 g de bacon em fatias 100g bacon in thin slices
50 ml de azeite 50 ml olive oil

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

Sobre uma tábua, faça um corte no centro da picanha até a outra ponta, deixando 2 cm de cada lado. Tempere a picanha com sal temperado a gosto, por dentro e por fora. Recheie a picanha com os ingredientes e lambuze um pouco de azeite. Costure a picanha com barbante ou até mesmo com palito de dente, fechando bem para que o recheio não vaze. Coloque a picanha em uma assadeira com a parte da gordura para cima e lambuze com o resto do azeite. Cubra com o papel alumínio e leve ao forno por 40 minutos a 200°.

On a board, perform a cut in the middle of the sirloin up to the other end, leaving 2cm on each side. Season the sirloin with seasoned salt to taste, both inside and outside. Stuff the sirloin with the ingredients and smear with a bit of oil. Sew up the two sides with a twine or even with toothpicks, closing well so that the stuffing does not leak out. Place the piece on a roasting pan with the fat on the top and sprinkle the rest of the oil. Wrap the sirloin in kitchen foil and put on the oven for 40 minutes at 200°C.



SALTIMBOCA NA PRESSÃO

PRESSURE COOKER SALTIMBOCCA | PEDRO MUNIZ

INGREDIENTES INGREDIENTS

8 bifes finos de coxão mole pequenos 8 slim and small steaks top inside
 2 colheres (sopa) de suco de limão 2 tablespoons lemon juice
 Sal e pimenta-do-reino a gosto salt and black pepper to taste
 8 folhas de sálvia 16 leaves sage
 8 fatias de presunto cozido (ou presunto cru) 8 slices cooked or raw ham
 50 g de manteiga derretida 50g melted butter
 60 ml de molho shoyu 60ml shoyu sauce
 120 ml de vinho branco seco 120ml dry white wine
 120 ml de água 120ml water
 Meia xícara (chá) de creme de leite fresco ½ tea cup fresh milk cream
 1 colher (sobremesa) de amido de milho dissolvido em meia xícara (chá) de água 1 dessert spoon cornstarch dissolved in ½ tea cup water
 Sal a gosto Salt

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

Estenda os oito bifes finos de coxão mole pequenos numa superfície e tempere com duas colheres (sopa) de suco de limão, sal e pimenta-do-reino a gosto. Coloque duas folhas de sálvia em cada bife, uma fatia de presunto cozido (ou presunto cru), enrole os bifes e prenda-os com palitos. Reserve.

Numa panela de pressão, coloque 50 g de manteiga derretida e os rolinhos de carne (reservados acima), 60 ml de molho shoyu, 120 ml de vinho branco seco e 120 ml de água. Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 6 a 10 minutos após começar a chiar. Retire a pressão e adicione meia xícara (chá) de creme de leite fresco e 1 colher (sobremesa) de amido de milho dissolvido em meia xícara (chá) de água. Acerte o sal, se necessário, e cozinhe por mais cinco minutos, com a panela aberta. Sirva com vagem ao molho de tomate.

Spread the steaks on a surface and season with lemon juice, salt and black pepper to taste. On each steak put 2 sage leaves and a ham slice, roll up the steaks and secure with toothpicks. Put to rest.

In a pressure cooker, put the melted butter and the steak rolls, the shoyu sauce and the water. Cover the pressure cooker and allow to cook for 6-10 minutes after starting to hiss. After releasing the steam, uncover and add the milk cream and the cornstarch. If necessary test the salt and, with the cooker open, cook for more five minutes. Side dish: string beans with tomato sauce.



PALETA NA PRESSÃO

PRESSURE COOKER SHOULDER STEAK | CRISTIANO SOARES

INGREDIENTES INGREDIENTS

1,5 kg de paleta limpa (sem gordura) 1.5 kg shoulder steak (lean)
1 lata de molho de tomate 1 can tomato sauce
1 pacote de creme de cebola 1 package onion cream
2 colheres (sopa) de azeite 2 tablespoons olive oil
1 colher (sopa) de sal 2 tablespoons salt
2 cebolas médias picadas 2 medium sized onions, chopped
4 dentes de alho 4 garlic cloves
1 cerveja preta 1 black beer
Champignons para decorar mushrooms to decorate
1 lata de molho de tomate tradicional 1 can tomato sauce (traditional)
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco ½ tea cup dry white wine
1 folha de louro 1 bay leaf
1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes ou pretas bem picadinhas ½ tea cup green or black olives finely chopped
Sal, orégano, molho de pimenta a gosto salt, oregano, pepper sauce to taste
Salsinha bem picadinha parsley finely chopped

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

Em uma panela de pressão, colocar o azeite, o alho picado e a cebola para dourar, depois colocar a carne partida ao meio. Em um refratário, dissolver o creme de cebola na cerveja preta e colocar na panela junto com o molho de tomate e o sal. Mexer tudo e fechar a panela de pressão, deixando em fogo médio por 1h. Desligar, tirar a carne, picar em fatias longitudinais e jogar o molho que se formou por cima. Fatie champignons e salpique por cima da carne.

In a pressure cooker, put the olive oil, the garlic and the onion to brown, then place the steak cut in half. In a glass container, dissolve the onion cream in the black beer and pour in the cooker with the tomato sauce and the salt. Mix all the ingredients and cover the cooker, and leave to simmer on medium heat for 1 hour. Turn off the cooker and remove the steak, slice against the grain and drizzle the sauce which has formed on the top. Chop the champignons and toss over the steak.



OSSOBUCO COM POLENTA MOLE | OSSOBUCO (VEAL SHANK) WITH SOFT POLENTA | ALESSANDRO ALMEIDA

INGREDIENTES | INGREDIENTS

POLENTA | POLENTA

400 g fubá de milho 400g cornmeal
 1 ½ Água ½ liter water
 1 colher de sopa cheia manteiga s/ sal
 1 tablespoon unsalted butter
 50 g parmesão opcional 50g parmesan
 cheese (optional)
 Sal a gosto salt and white pepper to taste

OSSOBUCO | VEAL SHANK

1kg ou 4 unidades de ossobuco 1kg or 4 pieces osso bucco
 150 g bacon picado 150g ham, chopped
 200 g cebola picada grosseiramente 200g onion, roughly
 chopped
 8 unidades de dentes de alho inteiros c/ casca 8 garlic
 cloves, unpeeled
 Salsão 2 talos picados 2 celery stalks, cut into pieces
 90 g manteiga 90g butter
 Farinha de trigo para empanar wheat flour to coat
 200 g polpa de tomate 200g tomato pulp
 400 ml vinho tinto seco 400ml dry red wine
 1lt caldo de carne 1 liter meat broth
 1 xc salsinha e cebolinha 1 cup parsley and green onion
 Sal e pimenta branca a gosto salt and white pepper to taste

MODO DE PREPARO | DIRECTIONS

POLENTA | POLENTA

Coloque água com pedaços generosos de manteiga no fogo e espere ferver. Quando a água estiver borbulhando coloque em fogo médio e vai mexendo enquanto coloca pequenas quantidades de fubá até ficar consistente. Adicione sal e pimenta do reino branca se preferir. Mexer por mais 10 minutos e está pronto.

In a pan get the water boiling and put generous chunks of butter and stir. When the water is bubbling, turn heat to medium and continue stirring while adding small amounts of cornmeal until it becomes consistent. Add salt and pepper to taste. Stir for another 10 minutes. It is ready.

OSSOBUCO | VEAL SHANK

Temperar o ossobuco com sal e pimenta branca. Empanar a carne na farinha de trigo e acrescentar manteiga derretida na panela e frite a carne até dourar. Adicione vinho tinto (400ml) e água até dois dedos acima da carne e deixe no fogo baixo de 2h30min a 3h.

Season the osso bucco with salt and white pepper. Coat the pieces with the flour and add butter melted in the pan and fry the veal until brown. Pour in the red wine (400ml) and water up to about 4 cm above the pieces and leave to simmer on low heat for 2h30min-3 hours.

MONTAGEM DO PRATO DISH PRESENTATION

Coloque a polenta mole no prato e o pedaço de ossocubo em cima da polenta. Jogue o molho coado em cima da carne e enfeite com Semente de zimbro (6 unidades), talos de salsa, folho de loro e ramos de tomilho.

Place the soft polenta on the dish and the osso buco piece on top. Spoon over the sauce and sprinkle with juniper berries (6 units), parsley, bay leaf and sprigs of thyme.



ALCATRA COM REDUÇÃO DE VINHO TINTO E MORANGO, COM SAUTÉ DE BRÓCOLIS, COUVE-FLORES E COGUMELOS CHAMPIGNON | PARIDE BARBAN

INGREDIENTES INGREDIENTS

300 g de Alcatra	300 g rump beef	50 g de brócolis	50 g broccoli
300 ml de vinho tinto seco	300 ml dry red wine	50 g de couve-flor	50 g cauliflower
3 morangos grande e maduros	3 large and ripe strawberries	Ervas finas	Fine herbs
1 colher de chá de manteiga	1 tsp butter	Sal	Salt
½ colher de chá de extrato de tomate	½ tsp tomato paste	Pimenta do reino	Ground pepper
5 cogumelos champignon	5 champignon mushrooms	2 dentes de alho	2 cloves of garlic

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

Pegue o bife de alcatra, podendo ser um bife de 300 g ou 2 de 150 g, tempere com azeite, sal, ervas, pimenta do reino e os dentes de alho picados, reserve por 30 minutos.

Para preparar o molho, em uma panela coloque o vinho, o extrato de tomate, a manteiga e os temperos a gosto. Deixe ferver até engrossar. Enquanto isso prepare os morangos cortando em cubinhos pequenos. Quando o molho estiver grosso, acrescente os morangos, mexa de vez em quando. Se ficar um pouco ácido, ajustar com açúcar ou mel. Deixe ferver por mais alguns minutos e reserve.

Corte a julienne os cogumelos e refogue em uma frigideira com manteiga e alecrim.

Cozinhe ao vapor o brócolis e a couve-flor, em pedaços bem pequenos, deixe levemente ao dente, pra depois finalizar na panela junto aos cogumelos. Saltear os legumes e reservar.

Grelhar os bifos, cerca de 2 a 3 minutos cada lado.

Monte o prato com o bife regado com o molho, decore com os legumes sauté.

Sugestão de consumo: acompanhar com um bom pão italiano.

Marinate one 300 g- or two 150 g-rump steaks with olive oil, salt, herbs, ground pepper and the chopped cloves of garlic, then leave them set for 30 minutes.

To prepare the gravy, put the wine, the tomato paste, the butter, and any other spices you wish in a pan. Let it boil until it thickens. Meanwhile, cut the strawberries into small cubes. When the gravy is thick, add the strawberries, and stir occasionally. If it tastes a little acidic, adjust the taste with sugar or honey. Let it boil a few more minutes and leave it to rest.

Cut the mushrooms into julienne strips and sauté them in a frying pan with butter and rosemary.

Cut the broccoli and the cauliflower into very small pieces and steam cook slightly al dente, to then complete the process in the pan together with the mushrooms. Mix the vegetables and leave them to rest.

Grill the steaks for 2 to 3 minutes each side.

Arrange the dish by drizzling the steaks with the gravy, and garnishing it with the sautéed vegetables.

Eating suggestion: accompany it with good Italian bread. Bon appetit!

RUMP BEEF WITH RED WINE AND STRAWBERRY REDUCTION, WITH BROCCOLI, CAULIFLOWER, AND CHAMPIGNON MUSHROOMS



ENTRECOTE FEITO NA MANTEIGA COM ERVAS E RÖSTI ENTRECOTE IN BUTTER WITH HERBS AND RÖSTI | THIAGO SUÍÇO

INGREDIENTES INGREDIENTS

CARNE BEEF

400 gramas de filé de entrecote 400 g entrecote steak
06 unidades de ramos de alecrim fresco 06 bunches of fresh rosemary
02 dentes de alho amassados 02 crushed heads of garlic
15 raminhos de tomilho fresco 15 sprigs of fresh thyme
01 pitada de sal marinho 01 pinch of sea salt
250 gramas de manteiga sem sal, em temperatura ambiente 250 g
unsalted butter at room temperature

RÖSTI RÖSTI

6 Batatas pequenas 6 small
potatoes
50 gramas de manteiga 50 g butter
sal a gosto salt to taste

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

CARNE BEEF

Tempere o entrecote com sal e pimenta e reserve por 5 minutos, sele a carne na manteiga(230g) bem quente. Quando já estiver selada jogue na manteiga o tomilho, alho e o alecrim e deixe soltar o sabor.

Spice the entrecote with salt and pepper and leave it to rest for 5 minutes, then sear the beef in very hot butter (230 g).

When the beef is seared, put the thyme, the garlic and the rosemary in the butter and let them release their flavors.

RÖSTI RÖSTI

Cozinhe as batatas por 15 minutos e reserve na geladeira por 12 horas. Descasque as batatas e rale no ralador grosso,(conforme for ralando jogue um pouco de sal).

Em uma frigideira adicione o restante da manteiga e coloque a batata ralada e apertando para dar o formato da frigideira. Tampe e deixe em fogo baixo por 8 minutos, com a tampa, deslize a batata e vire para dourar o outro lado.

Monte o prato e sirva. Serve 2 pessoas

Cook the potatoes for 15 minutes and leave them to rest in the refrigerator for 12 hours. Peel the potatoes and grate them with a thick grater (as you grate them, pinch salt on them).

In a frying pan, put the rest of the butter and the grated potatoes, smashing them so that they acquire the shape of the frying pan. Cover the frying pan and cook on a low flame for 8 minutes. With the lid of the pan, slide the potatoes and turn them over to brown on the other side.

Arrange the dish and serve. Bon appetit! 2 servings



TIRAS DE CONTRA-FILE NA CAMA DE RUCOLA STRIP SIRLOIN ON RUCOLA BED | THIAGO SUÍÇO

INGREDIENTES INGREDIENTS

500g contra file 500 g sirloin

1 pé de rúcula 1 head rucola

50g parmesão em lascas 50 g shavings of parmesan cheese

1 Manga fatiada 1 sliced mango

Sal, pimenta do reino, azeite e vinagre balsâmico a gosto Salt, ground pepper, olive oil, and balsamic vinegar to taste

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

Tempere o contra filé, sele os dois lados por 3 minutos. Jogue 3 colheres de vinagre balsâmico na frigideira para dar um sabor mais adocicado. Corte em tiras e reserve

Lave a rúcula e coloque no fundo do prato as fatias de carne com o corte para cima, coloque por cima o parmesão em lascas e tempere a gosto com o sal, pimenta, azeite e vinagre balsâmico.

Season the sirloin, sear both sides for 3 minutes. Put 3 tbsps of balsamic vinegar in the frying pan to add a sweeter taste. Cut it into strips and leave it to rest.

Wash the rucola and put the beef strips on the bottom of the plate with the cut turned up, sprinkle the shavings of parmesan cheese on top of it and season to taste with the salt, the pepper, the olive oil and the balsamic vinegar.



ALCATRA NA CERVEJA PRETA FORTE COM PASTA LINGUINE AO MOLHO

INGREDIENTES INGREDIENTS

1200kg de alcatra 1.2 kg rump beef
 1 cerveja preta forte de 355ml 1 bottle (355ml) strong black beer
 3 cebolas grandes cortadas a Brunoise 3 large brunoise onions
 1 pacote de creme de cebola 1 package onion cream
 1 lata de molho de tomate condimentado pronto 1 can seasoned tomato paste
 Champinhon a gosto laminado Sliced champignon to taste
 1 colher de café de sal (5g) 1 coffee spoonful (5 g) salt
 5 colheres de sopa de óleo 5 tbsps oil
 200g de Linguine 200 g Linguine

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

MOLHO

Coloque em uma travessa a cerveja, o sal, o creme de cebola e o extrato de tomate e mexa bem.

Put the beer, the salt, the onion cream, and the tomato paste in a bowl and stir it well.

CARNE

Em uma panela de pressão coloque o óleo e doure a cebola. Depois coloque a carne e deixe selar de todos os lados. Acrescente o molho e tampe. Quando pegar pressão deixe por 25min em fogo baixo.

Put oil and brown the onions in a pressure cooker. After that, put the meat in the cooker and sear all sides. Add the sauce and cover the cooker. After pressure builds up, cook it on a low flame for 25 minutes.

PASTA

Cozinhe a Pasta Linguine ao dente, coloque numa travessa regue com azeite Sirva a carne fatiada com Linguine ao molho da carne Bom apetite!

Cook the Linguine pasta al dente. Put it in a bowl and drizzle with olive oil Serve the sliced beef with Linguine in meat sauce. Bon appetit!

RUMP BEEF IN STRONG BLACK BEER WITH LINGUINE
PASTA IN SAUCE | NETO ARANTES



PICANHA DUNKEL DUNKEL PICANHA | JOSÉ CLAUDIO DUARTE

INGREDIENTES INGREDIENTS

400 g de Picanha (corte bovino tipicamente brasileiro) 400 g
of Picanha (a typical Brazilian meat cut)

800 ml de azeite de oliva extra virgem 800 ml extra virgin olive
oil

02 Folhas de louro 2 bay leaves

02 dentes de alho sem casca 2 peeled heads of garlic

01 colher de chá rasa de sal grosso 1 shallow tsp of coarse
salt

01 pitada de cominho móido 1 pinch of ground
caraway

½ maçã verde ½ green apple

500 ml de cerveja alemã tipo dunkel 500 ml Dunkel
German beer

01 colher de sopa rasa de açúcar 1 shallow tbsp sugar

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

Corte a picanha em fatias altas de aproximadamente 5 cm. Em uma panela pequena acomode os cortes de picanha, os dentes de alho, as folhas de louro, o sal grosso e o cominho. Cubra com o azeite de oliva. Coloque em fogo o mais baixo possível e deixe cozinhar imersa em azeite lentamente em por no mínimo 40 minutos. Se for necessário afaste por 5 minutos a panela do fogo e retorne sempre intercalando o tempo para que a temperatura não suba muito fazendo com que a Picanha frite. O objetivo é confitar a carne para que cozinhe por igual alcançando maciez extrema e sabor dos demais ingredientes submersos.

Em outra panela coloque a cerveja dunkel e deixe ferver em fogo baixo para que evapore até reduzir aproximadamente 90% do seu volume inicial. Este processo demora e exige paciência. O sabor ficará bastante concentrado. Acrescente o açúcar e mexa para que o líquido ganhe corpo e amenize o sabor amargo.

Tire a Picanha da imersão, escorra o excesso do azeite e passe rapidamente por uma frigideira sem óleo e em fogo alto, apenas para dourar por fora. Sirva com a redução de cerveja dunkel por cima. Sirva o prato acompanhado de maçãs para limpar o paladar e renová-lo a cada etapa da degustação. Bom apetite!

Cut the picanha into slices of approximately 5 cm. In a small pan, place the slices of picanha, the garlic, the bay leaves, the coarse salt, and the caraway. Cover with olive oil. Put the pan on a flame as low as possible and let the beef cook dipped in oil, very slowly, for at least 40 minutes. If necessary, take the pan away from the flame for 5 minutes and bring it back to the flame, always alternating, so that the temperature does not get too high and fry the picanha. The objective is to confit the beef so that it cooks evenly, reaching maximum softness, and releasing the taste of the other dipped ingredients.

In another pan, put the Dunkel beer and let it boil on a low flame so that it evaporates until its initial volume is reduced by approximately 90%. This is a time-consuming process, which requires patience. The taste will be very concentrated. Add the sugar and stir so that the liquid becomes thicker and reduces the strong flavour.

Pick up the submerged picanha, drain the excess oil and quickly fry it in a frying pan with no oil on a high flame, just to brown it on the outside. Serve it reduced with the Dunkel beer on top of it. Serve the dish with apples for palate cleansing and renewing at each phase of the degustation. Bon appetit!

PICANHA EM BAIXA TEMPERATURA COM REDUÇÃO DE CERVEJA DUNKEL
PICANHA COOKED AT A LOW TEMPERATURE REDUCED WITH DUNKEL BEER



BABY BEEF GRELHADO GUARNECIDO COM TROUPA DE MINI BATATAS E ALCAPARRAS

INGREDIENTES INGREDIENTS

1 peça pequena de baby beef cortada em espessura média 1 whole baby beef cut into medium thick slices
sal à gosto salt to taste
pimenta do reino moído na hora, à gosto freshly ground pepper to taste
150ml de azeite 150 ml olive oil
300g de mini batatas com casca lavadas 300 g washed and peeled baby potatoes
200g de alcaparras com soro 200 g capers with juice
4 dentes de alho com casca 4 cloves of unpeeled garlic
papel alumínio Aluminum foil

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

Faça uma trouxa com papel alumínio, coloque dentro as minis batatas, um fio de azeite, as alcaparras com soro, sal à gosto e o alho com casca somente macerado, feche a trouxa apertando o papel alumínio para que o vapor de dentro não saia, leve ao forno médio por aproximadamente 25 min.
Grelhe o baby beef em uma frigideira quente com azeite, reseve.

Make a bundle with the aluminum foil. Put the baby potatoes inside and drizzle them with olive oil. Add the capers with juice, salt to taste and the unpeeled garlic which has been crushed. Close the bundle and tighten the aluminum foil not to let steam out. Cook it in the oven for approximately 25 minutes.

Grill the baby beef in a hot frying pan on the olive oil. Put it aside.

GRILLED BABY BEEF GARNISHED WITH BUNDLES OF BABY POTATOES AND CAPERS | LUCINETY ARAÚJO



MONTAGEM DO PRATO DISH PRESENTATION

Coloque sobre o prato 2 porções do baby beef grelhado junto com a trouxa aberta, sirva em seguida.

Put 2 servings of the grilled baby beef together with the bundle open and serve.

ALCATRA RECHEADA COM ESPINAFRE E RICOTA

INGREDIENTES INGREDIENTS

2 kg de alcatra 2 kg rump beef
 2 colheres(sopa) de óleo 2 tbsps oil
 1 1/2 colher (sopa) de sal 1 1/2 tbsps salt
 4 xícaras (chá) de caldo de carne 4 tea cups beef stock
 2 colheres (café) de pimenta -do-reino branca 2 coffee
 spoonfuls of white ground pepper
 1 galho de alecrim 1 bunch rosemary
 1 galho de tomilho 1 sprig thyme
 1 xícara (chá) de vinho tinto. 1 tea cup red wine

RECHEIO STUFFING

1 xícara (chá) de espinafre picado 1 tea cup minced
 spinach
 1 xícara (chá) de ricota fresca 1 tea cup fresh ricotta
 cheese
 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca 1/2 tea cup
 breadcrumbs
 1 colher (chá) de sal 1 tsp salt
 1 ovo inteiro 1 whole egg
 noz moscada a gosto Nutmeg to taste
 1/4 de queijo parmesão ralado 1/4 of a grated
 parmesan cheese

MODO DE PREPARO DIRECTIONS

Misture bem o espinafre com a ricota, junte o ovo, o queijo, a farinha de rosca, sal, pimenta do reino e a noz moscada. Misture bem até obter uma massa homogênea.

Tempere a carne com sal, pimenta do reino, alecrim, tomilho e deixe repousar por 2 horas.

Deixe a carne aberta sobre a bancada e aplique o recheio, enrole no formato de rocambolo e amarre com auxílio de barbante culinário. Aparte aqueça o óleo em uma panela, coloque a carne e deixe dourar de todos os lados, junte o vinho e o caldo de carne, cozinhe em fogo baixo com a panela tampada até que esteja macia. Feito isso deixe-a imersa no molho até esfriar bem.

Retire o barbante corte em fatias e sirva com saladas e arroz branco.

Mix the spinach and the ricotta cheese. Add the egg, cheese, breadcrumbs, salt, ground pepper, and the nutmeg. Stir well until you obtain a homogeneous mixture. Season the beef with salt, ground pepper, rosemary and thyme, and leave it set for 2 hours.

Open the beef on the kitchen counter and stuff it. Roll it into a log and tie it using culinary string.

Heat the oil in a pan. Place the meat and brown all sides of it. Add the wine and the beef stock. Cook on a low flame with the pan closed until the beef is soft. Leave the beef dipped into the gravy until it has cooled off completely.

Remove the string, cut it into slices, and serve with salads and white rice.

RUMP BEEF STUFFED WITH SPINACH AND RICOTTA
CHEESE | KEILA MARIA DE ABREU



DICAS PARA PREPARAR UM BOM CHURRASCO TIPS ON HOW TO PREPARE A NICE BARBECUE | GAUDÉRIO (ALCEU DE LIMA)

Em qualquer lugar e seja qual for a comemoração, o churrasco tem tudo para dar certo. Confira aqui algumas dicas para impressionar todo mundo.

É bom começar escolhendo um carvão de eucalipto, que dá um aroma melhor à carne. Quando for acender o fogo, primeiro despeje uma quantidade pequena de carvão até as chamas ficarem mais fortes, depois coloque o resto. Jamais utilize carvão velho ou pedaços de madeira, isso prejudica o sabor final da carne.

Sempre use sal grosso pra ressaltar o sabor da carne. Nada de inventar temperos daqui e dali. Limão ou vinagre, nem pensar.

Nunca molhe a carne com água, ela penetra nas fibras e muda o pH da mesma deixando-a dura. Quando for lavar a peça tem que ser rápido e salgue-a imediatamente com abundância.

Evite o choque térmico na hora de colocar a carne e espere a brasa ficar bem vermelha. Se não, a carne encrua (endurece). Lembre-se de que é a gordura da carne que dá e acentua o sabor e a maciez.

Com as peças já devidamente salgadas, bata com as costas da faca para tirar o excesso de sal. Jamais faça isto sobre o fogo, pois o sal na brasa reage e faz pequenos estouros que podem queimar quem prepara o churrasco.

Coloque os pedaços de carne sobre a grelha previamente aquecida. Jamais em fogo tipo labareda. Uma boa dica é lambuzar a grelha quando estiver fria com a gordura grossa retirada das carnes. Ao esquentar, a mesma já fica "temperada", só esperando a carne ali repousar.

Pronto, pode colocar a carne que está na hora. Chame toda a família, amigos, vizinhos e bom apetite.

Anywhere and whatever the celebration, a BBQ is always welcome. Here are some tips to impress everyone.

First of all, use eucalyptus charcoal, which adds a better flavor to the steak. When lighting a fire, first place a small quantity of charcoal until the flames get stronger, then place the rest. Never use old charcoal or pieces of wood, which can affect the final flavor of the meat.

Always use coarse salt to bring out the flavor of the meat. It is no use to create seasoning. Don't even think about lemon or vinegar.

Never rinse the meat because the water penetrates its fibers and changes its pH, leaving it hard. When rinsing the piece, you must be quick and salt immediately and generously.

Avoid thermal shock when placing the meat and wait the coal to get red hot. Otherwise, the meat gets hard.

Remember that it is the fat that gives the steak flavor, makes it juicy, and keeps it tender, but also that it is rich in cholesterol and that we must always think about tomorrow.

Once the pieces are duly salted, beat with the back of the knife to remove salt. Never do that over the fire as the salt on the coal reacts and gives off small bursts which can burn who is preparing the BBQ.

Place the pieces of meat over the preheated grill. Never on high flames. A good tip: smear the grill while cool with the thick fat removed from the meat. On getting hot, the grill is "seasoned", just waiting the meat to rest there.



ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

Feijão Tropeiro Tropeiro beans

Arroz branco White rice

Vinagrete Vinaigrette

Rúcula Argula

Molho Tártaro Tartar sauce

Mandioca Manioc

Colaboradores
Collaborators





ALESSANDRO ALMEIDA

Nascido em Maringá (PR), mudou-se para São Paulo aos quatro anos. Em 2001 se formou em Chef de Cozinha Internacional pelo Senac. Trabalhou em diversas cozinhas paulistanas como Figueira Rubaiyat e na Bahia no Txai Resort. Há quatro anos em Cuiabá, Alessandro abriu o restaurante Zacale, que funcionou por dois anos. Atualmente trabalha no Grupo Malouf, no Mahalo Cozinha Criativa.

Born in Maringá in the State of Paraná, he moved to São Paulo at the age of four. He graduated in International Chef de Cuisine by SENAC (Brazilian vocational training institution). He worked in several kitchens in São Paulo, like Figueira Rubaiyat, and in Txai Resort in Bahia. Four years ago he opened the Restaurante Zacale in Cuiabá, which operated for two years. Currently he works for Grupo Malouf in Mahalo Cozinha Criativa.



CRISTIANO SOARES DE SOUZA

Chefe de cozinha, com experiência de oito anos em organização de cozinha industrial, buffet e eventos gastronômicos. Banqueteiro com experiência em pratos temáticos. Especializado em doces finos e sobremesas.

Chef with eight years of experience in organizing industrial kitchen, buffet and gastronomic events. Caterer with experience in thematic dishes. Specialized in fine sweets and desserts.



EDNA LARA

Edna Lara nasceu em Cuiabá. É formada em Direito, Administração de Empresas, Gastronomia e pós-graduada em Gestão de Pessoas. Em 2009, lançou o livro "Diversidade da Gastronomia de Mato Grosso". Convidada muitas vezes pela mídia para entrevistas, principalmente para falar sobre a comida tradicional. Participava de um quadro culinário no Programa "Revista" apresentado aos sábados na TV Gazeta.

Born in Cuiabá and graduated in Law, Business Administration, Gastronomy and postgraduate in Personnel Management. In 2009 she published "Diversidade da Gastronomia em Mato Grosso", a book on the variety of dishes in the state. She has been giving interviews to the media, mainly on traditional food. She used to participate in a Saturday's cooking show called "Revista" of the local TV Gazeta.



FABIANO MOTTA

Formado em Gastronomia pelo Senac Cuiabá, Fabiano trabalha na área há um ano e meio oferecendo o serviço de Personal Chef para reuniões nas casas de seus clientes. Além das carnes, pratos como risotos e asados são suas especialidades.

Graduated in Gastronomy by Senac Cuiabá (Brazilian vocational training institution), Fabiano has been cooking for more than a year and half as a personal chef for gatherings at his clients' home. Besides meats, dishes like risottos and roasted pieces are his specialties.



GAUDÉRIO (ALCEU DE LIMA)

Há vinte anos preparando churrascos e desvendando seus segredos, Gaudério (como é conhecido) nasceu em São José do Cedro (SC). Chegou em Cuiabá em 1989 e atualmente é o churrasqueiro principal da Churrascaria Recanto Gaúcha.

He has been preparing barbecues and unveiling their secrets for over twenty years. Known as Gaudério, he was born in São José do Cedro in the state of Santa Catarina. He came to Cuiabá in 1989 and is currently the main barbecue cook of Churrascaria Recanto Gaúcho.



JOSÉ CARLOS DUARTE (ZÉ CARLOS)

Zé Duarte é Brasileiro, nascido em Cuiabá. Gestor Gastronômico, esteve na Europa onde se especializou em “Gastronomia y Cultura Española” pela ESH – Escuela Superior de Hosteleria (Sevilha, Espanha).

Trabalhou na cozinha da rede de hotéis Paradores de España. Possui grande admiração pelos elementos formadores da cultura gastronômica ibérica, que apesar de estar inserida no contexto da alta gastronomia mundial, possui também um tradicionalismo rústico muito semelhante com aspectos da culinária brasileira.

É professor no curso de Gastronomia da Universidade de Cuiabá (UNIC). É também Publicitário graduado pela Universidade Federal de Mato Grosso e pós-graduado em Marketing.

Zé Duarte is Brazilian, a native of Cuiabá. A Gourmet Manager, he spent time in Europe where he specialized in “Gastronomia y Cultura Española” (Spanish Gastronomy and Culture) at the ESH – Escuela Superior de Hosteleria (Seville, Spain).

He worked in the kitchen for a Spanish hotel chain, Paradores de España. He is a great admirer of the leading elements that make up Iberian gastronomic culture, which despite being embedded within the context of world-class gastronomy, still retains a rustic traditionalism very akin to the aspects of Brazilian cuisine.

He is a professor in Gastronomy at the University of Cuiabá (UNIC). He is also has a bachelor's degree in Advertising from the Federal University of Mato Grosso with a graduate degree in Marketing.



KEILA MARIA

Keila Maria de Abreu, nasceu em Cuiabá, desde a sua infância sempre esteve a beira do fogão de lenha, aprendendo a cozinhar com a sua mãe. No senac fez o curso de Técnico em gastronomia. Trabalhou no buffet Leila Malouf e hoje atua como gestora em Gastronomia.

Keila Maria de Abreu was born in Cuiabá. As a child, she was always around the firewood oven, and learned to cook with her mother. She took a technical course in gastronomy at SENAC and worked for Leila Malouf's catering service. Today, she works as a gourmet manager.



LUCINETY ARAÚJO

Casada, cuiabana, mãe de dois filhos, Lucinety é formada em Administração de Empresas e cursa gastronomia. Descobriu o amor pela gastronomia ainda criança, observando uma prima executar os pratos com muito amor. Hoje trabalha como personal chef, com pratos mais elaborados, e também como consultora na área gastronômica.

Married, mother of two, Lucinety graduated in Business Administration and is studying gastronomy. She discovered a love of food as a child, watching a cousin run the dishes with much love. Today he works as a personal chef, with more elaborate dishes, and also as a consultant in the dining area.



NETO ARANTES

Nascido em Campo Grande e Cuiabano de coração virou amante da boa gastronomia numa brincadeira de recém-casado e hoje virou seu principal hobby. Cozinheiro do blog www.MaridoNaCozinha.com.br, Practitioner em PNL, Representante Comercial.

Born in Campo Grande and a native of Cuiabá at heart, he became a lover of fine cuisine as part of a newlywed joke, and today it remains his main hobby. He is a chef on the blog www.MaridoNaCozinha.com.br, a Practitioner in PNL, and a Business Representative



PARIDE BARBAN

Paride é italiano, de San Martino di Lupari na região do "Veneto" na Itália. Desde os 14 anos de idade está dentro do mundo da gastronomia. Se especializou, depois de 5 anos de estudos, na escola "Istituto Professionale de Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione G. Maffioli (Castelfranco Veneto, Itália)".

Trabalhou em diversos hotéis e restaurantes, desde a pizzaria da sua cidade até hotel 5*****L, passando pela área da cozinha e também da sala, até chegar a ser "Maître" na Itália e "Chef" aqui no Brasil. Atualmente é consultor gastronômico.

Paride is Italian, from San Martino di Lupari, a town in the region of Veneto, Italy. From the age of 14 he has been involved in the world of gastronomy. He trained for 5 years at the "Istituto Professionale de Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione G. Maffioli (Castelfranco Veneto, Italy)".

He has worked at many hotels and restaurants, beginning at the local pizza place in his city and working his way on up to five-star hotels, moving on from cooking and dining room areas and eventually becoming a "Maître" in Italy and a "Chef" here in Brazil. He is currently a gourmet consultant.



PEDRO MUNIZ

Com 27 anos de idade, há dez anos Pedro atua como produtor de vídeo e eventos. Atualmente está no segundo semestre do curso de Gastronomia na Universidade de Cuiabá. Quando não está produzindo seus deliciosos pratos, Pedro trabalha como consultor de vendas em uma loja de informática da capital.

Twenty-seven years old, Pedro has been operating as a video producer and events organizer for more than ten years. He is currently taking the second half of the Gastronomy Graduate Course at the University of Cuiabá. When he is not preparing delicious dishes, he works as a sales consultant for a computer shop in Cuiabá.



RAFAEL PIROTTI

Amante da boa gastronomia, começou a cozinhar por conta de jantares de namoro seguindo a influência do pai, que dominava a cozinha. Pirotti raramente usa receitas e gosta de inventar pratos. Pretende abrir um bistrô e se profissionalizar no futuro.

An enthusiast about gastronomy, he began to cook thanks to dinners for dating, following the influence of his father, who was an expert in cooking. Pirotti seldom uses recipes, but likes to create his own dishes. He plans to open a bistro restaurant and become a professional chef in the future.



THIAGO SUIÇO

Thiago Suíço tem 27 anos, é diretor de arte e fotógrafo. Em 2011 passou a se dedicar à sua verdadeira paixão: cozinhar. Atualmente é estudante do curso de Cozinheiro no SENAC-MT, mas pretende ser chef de cozinha. Em casa, prepara a própria janta, tira foto e publica as receitas em seu blog. Morou seis anos na Suíça, onde teve a oportunidade de conhecer pratos sofisticados.

Thiago Suíço is 27. He is an art director and a photographer. In 2011, he began to dedicate himself to his true passion: cooking. Currently, he is taking cooking classes at SENAC-MT, but his goal is to be a Chef. At home, he makes his own meals, takes pictures of the dishes, and publishes his recipes on his blog. He lived in Switzerland for six years, where he had the opportunity to become acquainted with sophisticated dishes.

Caderno de Receitas

Beef Recipes
CARNES MEAT

ACRIMAT

A Associação dos Criadores de Mato Grosso tem uma tradição no setor pecuário de quase 40 anos. Foi fundada no dia 17 de setembro de 1970, atendendo a necessidade dos criadores, não só de bovinos, que precisavam de uma entidade representativa.

Porém, em 2007, foi feita uma grande pesquisa junto aos pecuaristas, denominado “ Diagnóstico da Cadeia Produtiva da Bovinocultura de Corte”, e verificou-se que o setor precisava de uma entidade representativa para atender a todo o Estado. A Acrimat aceitou o desafio e mudou seu estatuto para ser a entidade representativa da bovinocultura de corte do Estado de Mato Grosso. Desde 2008, a Acrimat passou a representar unicamente a pecuária de corte .

A Acrimat ,com o apoio do FABOV – Fundo de Apoio a Bovinocultura de Corte, está desenvolvendo diversas ações para beneficiar e agregar renda para o produtor, ocupando efetivamente o espaço que lhe foi atribuído, que é de representar o setor pecuário.

Nesta publicação, apresentamos várias opções de pratos gastronômicos que têm como destaque central a carne vermelha. Para isso, convocamos um time de experts que nos ajudaram a construir um Caderno de Receitas múltiplo, regional e universal, ao mesmo tempo.

O resultado pode ser conferido nas próximas páginas , que exalam sabor e saúde! Uma boa leitura e bom apetite!

Mato Grosso Cattle Breeders Association has a tradition of over 40 years. It was founded on September 17, 1970, to meet the demands of breeders of cattle and other animals who needed an institution to represent them.

However, the extensive research carried out in 2007 among farmers, called "Diagnosis of the Beef Cattle Farming Production Chain", made clear that the sector required an exclusive representative to serve the entire state. Acrimat took on the challenge and changed its by-laws to become an entity dedicated to beef cattle farming in the State of Mato Grosso. Since 2008 Acrimat is fully concerned with the sector.

Thanks to the help provided by the Beef Cattle Farming Support Fund (FABOV), Acrimat is undertaking several actions to benefit the rural producers and generate income for them, carrying out its core mission of representing the cattle raising sector.

This publication brings several gastronomic dishes with focus on red meat. We have enlisted the help of a number of food enthusiasts to prepare these beef recipes, which are multiple, local and universal at the same time

The result can be checked on the following pages that show flavor and health. A good reading and enjoy your beef!



ACRIMAT

Rua B, esquina com Rua 02, Edifício Famato, Sala Acrimat, Bairro Centro Político Administrativo
CEP: 78.049-908 - Fone/Fax: (65) 3622 2970 - email: acrimat@acrimat.org.br

Edifício Famato, Rua B - Esquina com Rua 02, Sala Acrimat, Bairro Centro Político Administrativo
78.049-908 Cuiabá - MT - Brazil - Phone: (065) 3622-2970 - email: acrimat@acrimat.org.br

www.acrimat.org.br