

LIVRO DE RECEITAS



Receitas
pelo
mundo

Indice

Ásia: 04

Katsu Sando
Costelinha à moda coreana
Vindaloo
Dumplings

África: 12

Succotash
Bunny Chow
Braai

Europa: 18

Paella
Chucrute - Por Sá Marina
Wiernershnitzel com Galuska -
Por Agnes Farkasvoglyi

América: 24

Choripan
Tacos Al Pastor
Pulled Pork





A carne suína é algo extremamente presente na mesa do brasileiro, de maneiras bem diversas: no virado à Paulista, na costelinha com quiabo, no bacon do sanduíche, e é claro, na nossa amada Feijoada. Mas, algo já te fez pensar como ela é servida além das nossas fronteiras?

Essa pergunta nos leva a descobrir similaridades e diferenças muito peculiares. Há uma trama de sabores que nos une com as partes mais diversas do mundo, nos conectando com os mais diversos povos e culturas. Parece tão distante, mas há sempre algo familiar no preparo.

Trazemos a resposta neste livro- bem, ao menos uma parte dela. A gastronomia mundial é vasta e diversa, e não é possível limitá-la em 13 receitas, mas é possível expandir seus horizontes para novos sabores, temperos e modos de preparo da nossa amada carne suína.

Preparado para desbravar novos sabores? Espero que sim

*Todas as receitas foram desenvolvidas para ser reproduzidas com os produtos Ciacarne.



Katsu Sandu:

Ingredientes

Este delicioso sanduíche japonês é algo extremamente familiar, porém nem tanto. Um sanduíche com sobrepaleta empanado e uma salada crocante, que trás um conforto absurdo com seu sabor e simplicidade.

- 2 colheres de sopa de Maionese
- 1 colher (chá) de Molho inglês
- 2 colheres (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) Vinagre de arroz
- 1 colher (chá) de alho em pó
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) shoyu
- ¼ de uma cabeça de repolho verde
- 1 colher (sopa) de mostarda Dijon;
- 4 filés Lombo Suíno Ciacarne (aprox. 150g cada)
- 2 Ovos para empanar
- 1 xícara de farinha de trigo para empanar
- 1 xícara de farinha panko para empanar
- 8 fatias de pão de leite japonês ou algum pão branco bem macio

Modo de preparo

- Corte o repolho verde bem fininho e reserve;
- Prepare o molho: maionese, molho inglês, açúcar mascavo, vinagre de arroz, alho em pó, pimenta do reino e sal e acrescente 50% dele ao repolho; Reserve a outra metade para servir com o sanduíche.
- Faça fatias da carne em espessura de mais ou menos um dedo, acerte em formato quadrado do mesmo tamanho do pão que utilizará;
- Tempere com sal e pimenta do reino;
- Tempere a farinha de trigo com sal, pimenta-do-reino, gengibre e alho em pó e misture;
- Tempere o ovo do empanamento com mostarda Dijon, sal e pimenta do reino e misture;
- Empane primeiro na farinha de trigo, tirando o excesso do ovo e panko;
- Frite em óleo a 180°C até ficar dourado, aproximadamente 5 minutos;
- Deixe descansar por aproximadamente 3 minutos;
- Apare o pão de acordo com o tamanho da carne;
- Para montagem, passe maionese dos lados dos pães, acrescente o repolho e a carne.
- Corte ao meio e sirva!



Costelinha à moda coreana:

A gastronomia coreana é algo que vem ganhando o mundo, especialmente a comida de rua Coreana. E é muito fácil de entender todo esse sucesso. Ela é uma explosão de sabores! Desde a picância das pastas apimentadas, ao frescor dos vegetais fermentados. Essa é uma deliciosa receita de rua, mas que garanto que agradará seu paladar.

Ingredientes

- 500g de costela inteira Ciacarne
- 50g de gengibre, picado grosseiramente
- 5 dentes de alho
- 125ml de molho de soja
- 2 cebolinhas, fatiadas finamente, para finalização e servir (opcional)

Molho:

- 1 colher (sopa) de óleo de gergelim
- 4 colheres (sopa) de Gochujang (pasta de pimenta coreana)
- 4 colheres (Sopa) de geléia de damasco
- 1 colher (sopa) de molho de soja
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (Sopa) de sementes de gergelim tostadas
- 1 colher (sopa) de vinagre de maçã
- 8 dentes de alho, 5 centímetros de gengibre, descascado e picado

Modo de preparo

- Em uma panela grande, acrescente as costelas com o gengibre, alho, molho de soja e água o suficiente para cobrir todos os ingredientes. Ligue o fogo e deixe cozinhar até que ele comece a ferver, e uma vez que desenvolver borbulhas grandes, abaixe o fogo e cozinhe a costela por 1 hora, a 1 ½ horas, até que ela esteja bem macia.
- Enquanto isso, adicione todos os ingredientes do molho em uma vasilha e misture-os bem. Cubra o fundo de uma assadeira com papel alumínio ou papel de assar e pré-aqueça o forno a 200 C.
- Coloque as costelas cozidas na assadeira e pincele-a generosamente com o molho. Asse as costelas por 20 minutos, virando as costelas e pincelando mais molho após 10 minutos.
- Retire as costelas do forno, e, para que fiquem extra meladas, pincele mais molho e leve-as à churrasqueira, para caramelizar, por 2-3 minutos.
- Sirva ainda quente.



Vindaloo

Um dos mais conhecidos pratos indianos, mas que na verdade tem origem portuguesa. Este curry rico e intenso ganha vida com o delicioso pernil Ciacarne, e nos entrega conforto em cada garfada

Ingredientes

- 1,140Kg de pernil Ciacarne com gordura, fatiado em cubos de 3 cm
- 1/4 xícara (chá) de azeite ou óleo vegetal neutro de sua escolha
- 1 colher (chá) de sementes de cominho
- 1 colher (chá) sementes de mostarda escura
- 2 paus de canela
- 1 anis estrelado pequeno
- 3 pimentas secas
- 1 xícara (chá) cebola branca, cortada em cubos
- 1 colher (sopa) pasta de gengibre
- 1 colher (sopa) de alho picado em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) cominho em pó
- 1 colher (sopa) coentro em pó
- 1 colher (sopa) garam masala
- 1 colher (chá) pimenta chilli em pó
- 1 colher (sopa) páprica doce
- 1/2 colher (chá) cúrcuma em pó
- 1/4 colher (chá) pimenta do reino
- 1 colher (chá) açúcar
- 1 1/2 colher (chá) sal
- 2 1/2 xícara (chá) água
- 114g de extrato de tomate
- 1 colher (sopa) vinagre
- 1 colher (sopa) pasta de tamarindo

Modo de preparo

- Pré-aqueça o forno a 180 graus. Aqueça uma panela de fundo grosso que pode ser levada ao forno sobre fogo médio. Adicione o óleo à panela e cozinhe as sementes de cominho e mostarda, pimentas secas, canela e anis estrelado por 40-60 segundos, com cuidado para não queimar as especiarias. Adicione o pernil e sele os cubos, por 5 a 6 minutos aproximadamente. Uma vez que a carne esteja selada, remova-a da panela, assim como as especiarias, deixando o óleo na panela.
- Acrescente a cebola, gengibre e óleo ao restante do óleo e refogue-os por 3 minutos, mexendo constantemente. Abaixar o fogo e adicione o cominho em pó, coentro em pó, garam masala, pimenta chilli, cúrcuma em pó, páprica, açúcar, sal e pimenta do reino. Mexa bem e adicione 1/2 xícara (chá) de água. Cozinhe por 3-5 minutos em fogo baixo, mexendo sem parar. Caso a mistura seque, acrescente mais 1/4 xícara (chá) de água. Adicione o extrato de tomate e misture bem. Tampe a panela e cozinhe por 5 minutos em fogo baixo, misturando ocasionalmente.
- Adicione os pedaços de pernil, assim como especiarias e sucos que soltaram na vasilha de volta à panela, assim como o vinagre, pasta de tamarindo e 2 xícara (chá) de água. Mexa bem.
- Cubra a panela e leve-a ao forno. Cozinhe por uma hora e meia, checando e mexendo ocasionalmente. Após uma hora e meia, cheque o tempero e remova as especiarias da panela antes de servir.
- Sirva com arroz de jasmin ou pão naan e algumas fatias de limão.



Guioza:

Dumplings são os tradicionais bolinhos chineses de café da manhã (você leu certo, café da manhã), são uma deliciosa entrada para qualquer refeição, seja ela o café da manhã, almoço ou jantar. E os guiozas são provavelmente os dumplings mais populares por aqui, e hoje iremos aprender a fazer esse delicioso bolinho, do zero.

Modo de preparo

- Comece preparando a massa: adicione a farinha em uma vasilha e adicione uma pitada de sal e a água fervente, mexendo imediatamente, até que ela comece a desenvolver uma liga. Quando estiver fria o suficiente para não queimar suas mãos, comece a sovar a massa por 5 minutos, até que a mesma fique elástica e lisa. Enrole a massa em plástico filme e reserve.
- Para o recheio, fatie o repolho grosseiramente e corte a barriga suína em cubos pequenos, e coloque-os no processador de alimentos.. Pulse Até que a barriga esteja em pedaços bem pequenos. adicione o alho e o gengibre, assim como a parte verde da cebolinha, o missô, o óleo de gergelim e a pimenta dedo de moça sem as sementes. Pulse até que forme um recheio levemente pastoso. Reserve na geladeira até o momento de usar.
- Em uma bancada limpa, polvilhe um pouco de farinha de trigo. Divida a massa em 2 partes a parte que não estiver usando, deve voltar a ser enrolada no plástico filme, ou ea irá endurecer. Abra a massa e, usando um cortador de biscoito de 8 cm de diâmetro, faça aproximadamente 20 círculos.
- Adicione 1 colher (chá) do recheio em cada um dos círculos de massa e dobre-a ao centro sobre o recheio. Trabalhando do centro para uma das compras, faça dobras na massa, fechando-a de ambos os lados. Repita o processo até que forme todos os guioza. Não se preocupe em fazer as dobraduras perfeitas, desde que o recheio fique bem vedado, está ótimo. Para cozinhar, reserve metade dos dumplings em uma frigideira grande antiaderente, acrescente óleo vegetal neutro no fundo e, sobre fogo médio, frite os fundinhos dos bolinhos. Enquanto eles fritam, misture 2 colheres (sopa) de amido de milho em 400 ml de água. Cubra os dumplings com essa mistura e tampe bem, para que eles cozinhem no vapor, até que a água evapore e forme uma crosta no fundo da panela. e o resultado será não só guiozas perfeitamente cozidos, com um fundo crocante e rendado. Repita o processo com os demais guiozas, e sirva-os com molho de soja para acompanhar.

Ingredientes

Massa:

- 300g de farinha de trigo, mais um pouco para polvilhar na bancada
- 170ml de água fervente

Recheio

- ¼ repolho
- 200g de barriga suína Ciacarne, sem a pele
- 2 dentes de alho
- 5 cm de gengibre
- 4 talos de cebolinha
- 1 colher (Chá) de missô
- 1 colher (chá) de gergelim
- 1 pimenta dedo de moça



Succotash:

Ingredientes

Succotash é um prato de feijão-lima e outros vegetais salteados com manteiga e ervas frescas. A culinária da Guiné Equatorial é influenciada tanto pelos espanhóis quanto pelas tribos nativas. Este prato é feito sem carne na Guiné, mas bacon esfarelado pode ser adicionado para dar um toque extra de sabor.

- 2 xícaras (chá) Feijão-lima fresco*
- 1 pequena cebola amarela
- 1 Dente de alho picado em cubos pequenos
- 4 Ramos de tomilho fresco
- 4 Fatias de bacon de paleta Ciacarne
- 2 xícaras (chá) Tomates cereja cortados ao meio
- 3 xícaras (chá) de milho cozido
- 1 colher (sopa) Vinagre de vinho tinto
- 1 ½ colheres (sopa) Cebolinha (picada)
- 2 colheres (sopa) Manteiga sem sal
- Água para ferver
- Sal e pimenta

*Pode substituir pelo feijão de sua preferência

Modo de preparo

- Encha uma panela com água, aqueça em fogo médio-alto e deixe ferver.
- Adicione o feijão-lima, um dente de alho, metade da cebola amarela e os ramos de tomilho fresco.
- Cozinhe em fogo baixo, mexendo ocasionalmente por vinte minutos ou até que o feijão esteja macio.
- Escorra o feijão, mas reserve $\frac{3}{4}$ de xícara do líquido do cozimento.
- Retire e descarte o tomilho, a cebola amarela e o alho.
- Aqueça um pouco de óleo em uma frigideira e frite as fatias de bacon.
- Cozinhe o bacon por cerca de sete minutos ou até ficar crocante.
- Retire o bacon da frigideira e reserve sobre papel-toalha.
- Reserve duas colheres de sopa da gordura do bacon e descarte o restante.
- Refogue a cebola doce picada na gordura do bacon por cerca de cinco 5 minutos.
- Adicione os grãos de milho e cozinhe por seis minutos em fogo médio-alto até que os grãos fiquem macios.
- Adicione os tomates-cereja, adicione o feijão-lima cozido e o líquido de cozimento reservado.
- Cozinhe por cinco minutos, mexendo ocasionalmente.
- Adicione a manteiga, a cebolinha, o endro e o vinagre de vinho tinto.
- Tempere com sal e pimenta.
- Pique o bacon cozido e polvilhe sobre o succotash. Sirva quente.



Bunny Chow:

Ingredientes

Um prato popular na África do Sul, com grande influência indiana, essa iguaria é feita com um pão branco oco, recheado com um curry, que pode ser feito de alguma carne, peixe ou vegetais. Os produtos Ciacarne conseguem transformá-lo em um prato ainda mais delicioso.

- 1 kg de lombo suíno Ciacarne, fatiado em cubos médios
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 150g de cebola fatiada em cubos
- 2 canela em pau
- 2 folhas de louro
- 5 folhas de curry (opcional)
- 1 colher (chá) de sementes de cominho
- 5 bagas de cardamomo
- 4 colheres (chá) de curry em pó
- 2 colheres (chá) de garam masala
- 1 colher (chá) de coentro em pó
- 2 colheres (chá) de alho, em cubos pequenos ou em pasta
- 400g de tomate pelado cortado em cubos
- 1 colher (sopa) de açúcar
- sal a gosto
- 1 xícara (chá) de água
- 2 panhocas
- folhas de coentro a gosto para servir

Modo de preparo

- Aqueça uma panela sobre fogo médio. Uma vez que ela esteja quente, acrescente o óleo, cebola, canela, folhas de louro, folhas de curry, sementes de cominho e cardamomo. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos, em fogo médio-baixo, até que as cebolas estejam translúcidas e macias, com cuidado para não queimar os temperos.
- Acrescente o curry, garam masala, cúrcuma, coentro em pó, alho e gengibre, e cozinhe por mais 1 minutos, mexendo sem parar. As especiarias começarão a grudar no fundo da panela, mexa sempre para que isso não aconteça.
- Em seguida, adicione os tomates e cozinhe por 3 minutos, mexendo e esfregando a colher no fundo da panela- neste momento, o molho começa a querer grudar no fundo da panela, e não devemos deixar isso acontecer. Acrescente o açúcar, e sal a gosto. Prove bem o molho e acerte o tempero. Adicione os cubos de lombo, se certificando que os pedaços estão cobertos pelo molho, e cozinhe por 3 minutos.
- Finalmente, adicione a água, tampe a panela e cozinhe o molho por 20 a 30 minutos, mexendo ocasionalmente, até que o lombo esteja cozido. Dê uma olhadinha no molho após 15 minutos de cozimento, e se ainda tiver muito líquido, retire a tampa e deixe que termine o cozimento sem a mesma.
- Enquanto isso, prepare os pães. Corte o topo das panhocas, retirando o seu topo, mas sem descartá-los. Com a ajuda de uma colher, empurre o miolo do pão para suas laterais, apertando levemente para que ele grude. Caso perceba que há muito miolo, retire e descarte uma parte dele.
- Encha cada uma das panhocas com o curry, adicione as folhas de coentro, e sirva.



Braai :

O Braai é o churrasco sul-africano. é um evento social em que as pessoas se reúnem para assar carnes em fogo aberto e dividir boa comida e boa companhia. Ele é considerado uma experiência de identidade nacional. Além de deliciosas carnes grelhadas, os acompanhamentos são coadjuvantes perfeitos para o Braai. E é um deles que iremos aprender hoje, a Kerrie Noedelslaai.

Ingredientes

Kerrie Noedelslaai (salada de macarrão com curry)

- 500g da sua massa seca favorita (fusilli, conchiglioni, etc)
 - 1 pimentão vermelho grande cortado em cubos
 - 180g de cebola roxa em cubos
 - 200ml de molho de tomate
 - 100ml de vinagre de vinho branco
 - 100 ml de azeite de oliva
 - 160g de açúcar
 - 5 colheres (chá) de curry em pó
 - 3 colheres do seu chutney favorito (recomendo abacaxi)
 - Molho de pimenta de sua preferência a gosto
 - Sal e pimenta do reino a gosto
- **Braai:**
- 1 peça picanha temperada Ciacarne grelhada.

Modo de preparo

- Cozinhe a massa em água salgada de acordo com as instruções do fabricante. Não cozinhe demais a massa, pois ela continuará a absorver o molho de curry. Uma vez cozida, drene-a usando uma peneira ou escurridor e transfira-a para uma vasilha ou saladeira.
- Em uma vasilha separada, misture bem o molho de tomate, vinagre, azeite, açúcar, curry, chutney, molho de pimenta, sal e pimenta do reino. Mexa até que os ingredientes formem um molho uniforme.
- Adicione os vegetais à massa cozida e mexa bem. Em seguida, adicione o molho e mexa-a bem, para que todos os ingredientes sejam cobertos pelo mesmo. Cubra a salada e leve-a à geladeira, preferencialmente por uma noite. Sirva-a durante o Braai, juntamente com as carnes grelhadas- nossa sugestão seria com uma deliciosa picanha suína Ciacarne.



Paella:

Ingredientes

A Paella é um delicioso prato à base de arroz, que possui versões por toda a Espanha, porém a mais conhecida é a Paella Valenciana. Suas versões mais comuns seriam as feitas com frutos do mar e frango com coelho. A versão que faremos hoje é feita com linguiça e lombo Ciacarne- o que é um pouco diferente da tradicional, porém trazendo a mesma potência de sabores.

- 2 dentes de alho
- 1 cebola, cortada em cubos pequenos
- 1 cenoura, cortada em cubos pequenos
- ½ maço de salsa fresca (15g)
- 70g Linguiça Defumada Ciacarne
- 800g de lombo Ciacarne, cortado em cubos
- azeite
- 1 colher de chá de páprica doce defumada
- 1 pimentão vermelho, cortado em cubos pequenos
- 1 colher de sopa de purê de tomate
- 750mL a 1L de caldo de galinha
- 300g de arroz bomba
- 1 limão

Modo de preparo

- Coloque um pouco de óleo em uma caçarola grande e rasa com tampa ou em uma panela de paella em fogo médio. Adicione o lombo picado em cubos, temperado com sal e pimenta do reino, e a linguiça defumada, e frite a carne, até que o lombo esteja selado, porém não inteiramente cozido, e a linguiça esteja dourada. Adicione o alho, a cebola, a cenoura, e a páprica e frite por cerca de 5 minutos, mexendo regularmente.
- Retire as sementes e pique o pimentão e adicione à panela por mais 5 minutos.
- Misture o purê de tomate, refogue por 5 minutos, para que a mistura caramelize, depois adicione o arroz e mexa por alguns minutos para que ele comece a absorver todo aquele sabor delicioso.
- Despeje 750 ml de caldo de galinha fervente e adicione uma pitada de sal marinho e pimenta-do-reino. Tampe e deixe ferver. Em seguida, reduza o fogo para baixo por 15 minutos, mexendo regularmente de fora para dentro e de dentro para fora, adicionando um pouco de água, se necessário.
- Tempere bem, pique as folhas de salsa, espalhe-as sobre a paella e sirva com fatias de limão ao lado para espremer por cima.



Rotkohl ou Chucrute de repolho roxo

Por Sá Marina

Em seu tempo na Alemanha, Sá Marina, se deparou com os mais diversos sabores da carne suína. Um de seus favoritos é esse acompanhamento: um delicioso chucrute feito de repolho roxo e um toque defumado delicioso de bacon. O Rotkohl, também chamado de Blaukraut (especialmente no sul da Alemanha e Áustria), é um prato tradicional feito de repolho roxo cozido lentamente com maçã, cebola, vinagre e especiarias. Digamos, a grosso modo, que é uma versão mais condimentada do chucrute, que é feito com o repolho verde.

Ingredientes

- 1 repolho roxo cortado em tiras finas
- 100 gramas de azeite
- 300gr de bacon manta Ciacarne cortado em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de sal
- 60 gramas de açúcar Mascavo
- 150 gramas (1 taça) de vinho tinto seco
- 50 gramas de vinagre de vinho tinto
- 2 maçãs tipo Fuji sem casca cortada em cubos pequenos
- 1 maçã verde sem casca cortada em cubos pequenos
- 150 gramas (1 unidade) de cebola roxa em cubos pequenos
- 1 pedaço pequeno de canela em pau

Modo de preparo

- Numa frigideira grande com o azeite e açúcar, frite o bacon com a cebola. Adicione metade do vinho e deixe ferver.
- Adicione as maçãs e a canela. Misture. Elas vão reduzir de tamanho. Cozinhe por cerca de 5 minutos.
- Adicione o repolho, o restante do vinho e o vinagre. Refogue até o repolho reduzir de volume.
- Tampe a frigideira e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos.



Wiernershnitzel com Galuska

Por Agnes Farkasvoglyi

A chef Agnes Farkasvoglyi, cônsul honorária da Hungria, dividiu um pedaço de sua história conosco, e nos ensinou essa deliciosa receita. Um delicioso filezinho empanado, servido com uma massa à base de batatas, leve e deliciosa.

Ingredientes

- 1,5 kg de filezinho Ciacarne
- Farinha de trigo
- Ovos batidos
- Farinha de pão fresca ou panko
- Sal e pimenta

Molho:

- 100 g de linguiça tipo Calabresa fina Ciacarne
- 2 colher (sopa) de cebola picadinha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de páprica doce
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 200 ml. de creme fresco

Galuska:

- 2 ovos
- 150 g. de batata assada e espremida
- 100 g. de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- Salsa fresca, geléia de pimenta

Modo de preparo

— Fatie as carnes em medalhões altos. Abra-os entre 2 folhas de plástico de maneira que fiquem com 0,5 cm. de espessura – bem grande. Salgue, passe na farinha de trigo (retire o excesso) depois nos ovos batidos e por fim na farinha de rosca ou panko. Aqueça 2 dedos de óleo em uma frigideira larga. Frite os escalopes dos 2 lados. Retire e escorra em papel impermeável.

— Molho:

Refogue a cebola junto da linguiça tipo Calabresa Ciacarne na manteiga. Assim que render salpique a farinha e deixe torrar. Adicione o creme e salgue se necessário. Reserve.

— Galuska:

Aqueça bastante água em uma panela larga.

Amasse a batata, junte os ovos e a farinha. Por fim acrescente o leite de maneira a formar uma ‘pasta’ mole, mas não líquida. Passe no amassador de batata ou coloque em um saco de confeitar e cozinhe em água fervendo até que o nhoque suba. Retire e sirva imediatamente com o molho e os escalopes. Enfeite com a salsa picada e um montinho de geléia de pimenta!



Choripan:

Ingredientes

O choripan é um simples e delicioso sanduíche popular na América Latina, especialmente na Argentina. Seus sabores são simples, porém sempre proporcionam uma explosão de sabores.

- 4 pães franceses
- 1 pacote de linguiça Toscana Ciacarne

Molho Chimichurri:

- 1 maços salsa picadinha
- ½ maço cebolinha picadinha
- 1 colher (sopa) Orégano seco
- 1 Pitada Sal
- ½ xícara (chá) óleo neutro
- 5g pimenta dedo de moça
- 15g Alho picado em cubos pequenos
- 30g cebola picada em cubos pequenos
- 50ml Vinagre de vinho tinto

Modo de preparo

- Comece pelo molho, pois ele precisa de tempo na salmoura para apurar seus sabores. Em uma vasilha, misture a salsinha, cebolinha, orégano seco, pimenta dedo de moça, alho, cebola, óleo e vinagre. Misture bem, prove e acrescente sal a gosto. Deixe o molho descansando na geladeira até o momento de servir.
- Para o sanduíche, usaremos a churrasqueira para a finalização. Comece fatiando os pães ao meio, amassando seu miolo para formar uma “barquinha” com as metades do pão. Em seguida, faça um corte em cada um dos gomos de linguiça. Retire a carne dentro de cada um deles e, em seguida, aperte a carne dentro de uma das metades do pão.
- Uma vez que todas as fatias estiverem prontas, pincele uma camada fina de manteiga ou óleo neutro de cada um dos pães, sobre a carne. Uma vez que todas as fatias estiverem prontas e a churrasqueira estiver quente, coloque-as sobre calor indireto (na parte mais alta da churrasqueira) por 5-6 minutos do lado da carne e por 2-3 minutos no lado do pão. Certifique-se de que toda a carne está assada antes de retirá-la da churrasqueira.
- Sirva a seguir, regando as metades do sanduíche de molho chimichurri.



Tacos Al Pastor:

Um prato mexicano popular feito com carne de porco marinada, assada num espeto giratório (o “trompo”), e servida em tortilhas de milho quentes com abacaxi fresco, cebola, coentro e salsa. A sua origem remonta aos imigrantes libaneses que trouxeram a técnica do shawarma para o México, que foi adaptada pelos mexicanos com carne de porco e temperos locais.

Ingredientes

- 0,9 kg de sobrepaleta Ciacarne fatiada em fatias finas
- ¼ xícara de suco de abacaxi
- 2 colheres (sopa) de vinagre de maçã
- 2 colheres (sopa) de molho adobo (feito de pimentas chipotle)
- 1 colher (chá) de cominho moído
- 1 colher (chá) de orégano seco
- 1 colher (chá) de alho em pó
- 1 colher (chá) de páprica doce
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 xícara de abacaxi fresco picado em cubos
- 1/2 xícara (chá) de cebola picada em cubos
- 1/4 xícara (chá) de coentro fresco
- Tortillas de milho ou trigo

Modo de preparo

— Marinada:

Em uma vasilha grande, misture o suco de abacaxi, vinagre de maçã, molho adobo, cominho, orégano, alho em pó, sal e pimenta do reino. Prove a mistura para se certificar de que o tempero está ok antes de acrescentar a carne. Adicione a carne e deixe marinar por ao menos 1 hora (o ideal é marinar durante a noite).

— Grelhando a carne:

Aqueça uma grelha ou frigideira em fogo médio/alto. Acrescente as fatias de carne marinada por 5 a 7 minutos de cada lado até que elas tenham cozinhado por completo e caramelizado. Você pode servir a carne fatiada, ou desfiá-la com a ajuda de dois garfos.

— Montagem dos tacos:

Aqueça as tortillas na a grelha por alguns segundos, de ambos os lados, até que elas comecem a tostar. Acrescente as fatias de carne (ou carne desfiada) em cada uma das tortillas, assim como alguns cubos de abacaxi, cebola e folhas de coentro. Para um toque extra de sabor, grelhe os cubos de abacaxi antes de montar os tacos, e sirva-os com fatias de limão.



Pulled Pork

Um prato estadunidense feito de copa lombo cozida lentamente e a baixa temperatura até desfiar. É um prato versátil, frequentemente servido em sanduíches com molho barbecue e salada coleslaw.

Ingredientes

1 peça de sobrepaleta defumada Ciacarne cortada em cubos grandes
2 xícaras (chá) de cebola em rodelas grossas
1 maçã verde cortada em cubos grandes
½ xícara (chá) de molho barbecue

Salada Cole slaw:

1 repolho fatiado
1 alho poró grande fatiado
2 cenouras raladas no ralador mais grosso

Molho Cole Slaw:

¼ xícara (chá) de maionese
½ xícara (chá) de vinagre de maçã
2 colheres (sopa) iogurte natural
4 colheres (sopa) de suco de limão siciliano
1 colher (chá) de mostarda dijon
Montagem do Sanduíche
10 pães de batata

Modo de preparo

- Comece fatiando os legumes para a salada cole slaw. Coloque todos os ingredientes do molho da salada no fundo de uma saladeira e misture bem. Prove e tempere o molho com sal e pimenta do reino a gosto. Adicione aos poucos os ingredientes da salada (repolho, alho poró e cenoura) e misture constantemente, para que todos os legumes fiquem cobertos pelo molho. Mantenha a salada resfriada até o momento de servir.
- Para o pulled pork, aqueça sua panela de pressão, acrescente 1 colher (sopa) de azeite ou óleo neutro de sua escolha e doure os cubos de sobrepaleta defumada Ciacarne- como a carne defumada já vem pronta para consumo, não há necessidade de temperar. Uma vez que os cubos de carne estiverem dourados, adicione a cebola, a maçã e uma pitada generosa de sal e pimenta do reino. Tampe a panela de pressão, e assim que a mesma pegar pressão, deixe que cozinhe por 30 minutos. As cebolas e a maçã formarão todo o líquido necessário para o cozimento da carne. Após os 30 minutos, deixe que a pressão saia naturalmente da panela e abra-a. Desfie os cubos de carne e volte com a mesma para a panela, adicionando o molho barbecue de sua preferência.
- Prove o molho, e deixe que o molho cozinhe sem tampar a panela por 10-15 minutos, até que o molho barbecue se incorpore com o caldo de cozimento da carne, formando um molho mais grosso, hidratando a carne desfiada.
- Para montar os sanduíches, aqueça os pães de batata no forno por alguns minutos, corte-os ao meio, e adicione 1 a 2 colheres (sopa) do pulled pork e 1 colher (sopa) da salada cole slaw (se preferir, sirva a salada junto do sanduíche ao invés de incorporá-la dentro do sanduíche) .



A Ciacarne tem o orgulho de receber em seu livro uma receita assinada por Agnes Farkasvolgyi, uma das personalidades mais plurais e criativas da gastronomia brasileira contemporânea.

Professora, pesquisadora, chef de cozinha, física e artista visual — Agnes reúne ciência, arte e afeto em tudo o que cria. Sua curiosidade incansável já deu origem a jantares temáticos, experiências sensoriais inéditas, temporadas em restaurantes sazonais na Casa Cor (2017–2020) e encontros onde a comida dialoga com a poesia, a música e a memória.

Para a Ciacarne, Agnes mergulhou nas raízes de sua descendência Húngara para construir uma receita que atravessa gerações e territórios — um tributo às histórias de sua família e à força dos sabores que resistem no tempo.



A Ciacarne tem a honra de contar com a assinatura de uma receita inédita de Marina do Sá, a mente criativa à frente da marca Sá Marina.

Baiana, nordestina, mineira de coração e herdeira de uma linhagem de quituteiras, Marina carrega nas mãos – e nas receitas – o afeto de Verinha, Dola e Efigênia, mulheres que lhe ensinaram que cozinhar é também contar histórias.

A paixão pela confeitaria nasceu madura, com espírito de compromisso, após uma temporada na Alemanha e viagens pela Europa — especialmente pela França, onde a arte começou a pulsar com força.

Hoje, cada criação da Sá Marina é tratada como uma joia — ou, como ela gosta de dizer, bijoux gourmands. E é essa combinação de técnica, memória e ousadia que agora ganha espaço nas páginas do livro da Ciacarne.



Apaixonada por viagens, ela fez um intercâmbio na Dinamarca (2005-2006) e voltou encantada pela gastronomia. Foi a saudade dos sabores do país que a motivou replicar aqui o que conheceu por lá.

Foi então que decidiu iniciar a sua jornada culinária e, logo após cursar gastronomia, estava dando aulas e desenvolvendo receitas deliciosas para algumas marcas - e nós temos a honra em tê-la por aqui.

Todas as receitas e fotografias deste livro foram desenvolvidas por ela. Dá pra acreditar?

A paixão da Nati por esse universo é tão grande, que em 2020 também se especializou em fotografia gastronômica.

Agora, além de criar pratos deliciosos e aconchegantes, ela traz o seu olhar sobre eles e compartilha com a gente no @ciacarneoficial e em seu perfil @nataliacampos.co.



Encerramos esta jornada com o coração cheio de orgulho e gratidão. Ao longo destas 13 receitas, viajamos pelos sabores da Europa, Ásia, América e África, cada prato cuidadosamente criado e assinado por chefs.

Mais do que celebrar a gastronomia mundial, este livro reafirma o propósito da Ciacarne: oferecer cortes suínos de excelência, com responsabilidade em cada etapa da cadeia. Somos uma empresa que entende que qualidade vai muito além do sabor, ela nasce no respeito às pessoas, ao meio ambiente e à governança ética que sustenta nossos valores.

Que estas receitas inspirem novas experiências à mesa e reforcem aquilo que sempre acreditamos: comer bem é também um ato de conexão, afeto e consciência.

Ciacarne, excelência e sabor



FRIGORÍFICO SÃO JOAQUIM LTDA
Rodovia MG-265, Km 120, s/n -
Zona da Mata, Urucânia - MG . 35380-000
(31) 3876.1900

contato@ciacarne.com.br
www.ciacarne.com.br