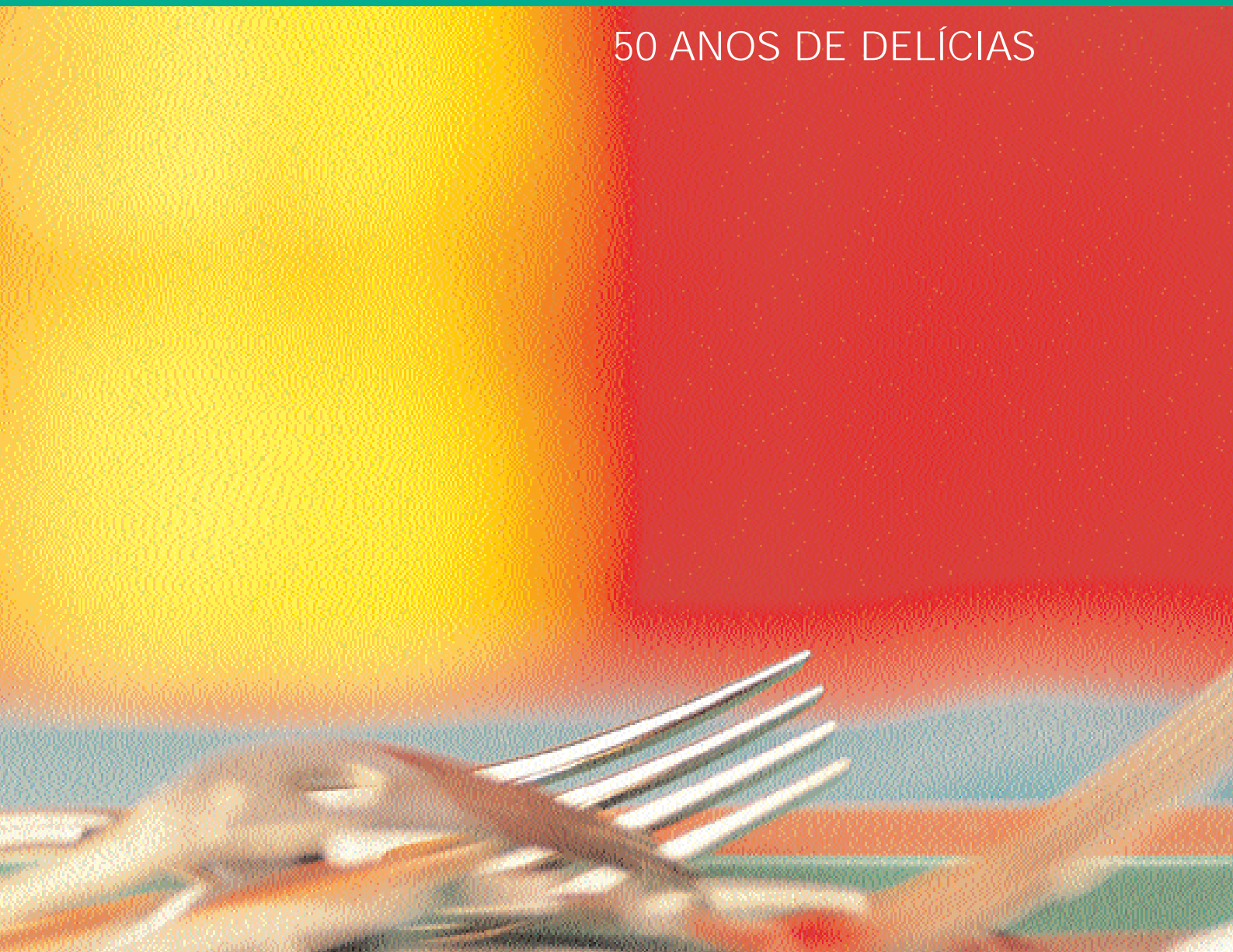


 piraguê

50 ANOS DE DELÍCIAS



PIRAQUÊ NA CULINÁRIA, VOCÊ NO PARAÍSO.

Em 1950, o Rio de Janeiro tinha 2.407.800 habitantes e ainda era o Distrito Federal. No dia 30 de setembro, numa área perfeita de 15 mil m² da Conselheiro Galvão, número 418, em Madureira, nascia a Piraquê, até hoje uma empresa genuinamente nacional. Seu primeiro forno era simplesmente o melhor da época, de produção contínua: Vicars, vindo da meca dos fabricantes de biscoitos, Inglaterra.

De lá para cá, a Piraquê acumulou evolução industrial e sucesso comercial. E incontáveis motivos para festejar seu primeiro cinquentenário da única maneira que sabe: dando água na boca dos brasileiros.

A partir das próximas páginas, você vai poder comemorar deliciosamente os 50 anos da Piraquê. Este livro reúne receitas dos mais renomados chefs do país: a seleção brasileira de forno e fogão.

Nossos convidados são: Alfio Russo, Andrea Fasano, Angelo Neroni, Carla Pernambuco, Claude Troisgros, Danio Braga, Flávia Quaresma, José Hugo Celidônio, Laurent Suaudeau, Maria Thereza Weiss. Logo adiante você vai conhecer melhor todos eles, por meio de um perfil.

De cada chef brilha ao máximo o talento individual. O resultado, aprovado pela Piraquê com gula e admiração, é uma coletânea de 50 saborosas e criativas receitas. A cada ano corresponde uma festa para o seu paladar.

E a qualidade dos produtos Piraquê também se sobressaiu: suas características atenderam às exigências de todos os chefs. Claro, receitas assinadas merecem ingredientes de uma grande marca. Palmas para as nossas massas, biscoitos e margarinas!

Aliás, estas receitas são apenas alguns exemplos da versatilidade da Piraquê na cozinha. Com criatividade, todos os produtos Piraquê podem render pratos maravilhosos.

Neste livro, contemplam-se desde receitas simples e rápidas para fazer a qualquer hora até receitas mais elaboradas. De uma forma ou de outra, você pode montar cardápios que irão agradar e surpreender a família e os amigos.

Ao todo, selecionamos 10 entradas, 25 pratos principais e 15 sobremesas. Um banquete desse nível e dessa variedade só ocorre a cada 50 anos! Além disso, os chefs escolhidos nos honraram aceitando o nosso convite. Para a Piraquê, é uma homenagem e tanto. Por isso nos orgulhamos muito deste livro.

Toda vez que folhear este livro em busca de alguma receita, você não vai lembrar apenas da tradição dos produtos Piraquê, na mesa brasileira há mais de meio século. Também vai notar o quanto a Piraquê continua se renovando, aprimorando a sua qualidade, lançando produtos, cada vez mais presente no dia-a-dia da nossa gente. Ontem, hoje e sempre.

Agora, mãos à obra. Leve o livro para a cozinha, ponha o avental e comece por onde seu apetite preferir. A Piraquê tem certeza de que, por conta do nosso jubileu de ouro, você vai ter uma experiência de dar água na boca.

Bom proveito.

PIRAQUÊ
50 ANOS

NOSSOS ILUSTRES CONVIDADOS



Alfio Russo

Gourmet, engenheiro químico e engenheiro de alimentos há mais de 50 anos, o italiano Alfio Russo brilha tanto como chef quanto empresário. É autor de três livros e vários projetos de indústrias alimentícias pelo mundo e pelo Brasil afora, sendo responsável, também, pela instalação da primeira fábrica de suco de laranja do país, em 1958. Seu curriculum acumula a produção de queijo mascarpone, de sobremesas congeladas e muito sucesso com seu talento culinário.



Andrea Fasano

Quando se fala em festas, Andrea Fasano Gastronomia e Andrea Fasano Eventos são duas das melhores referências nacionais. Associada a Patrícia

Filardi, Andrea criou um padrão inovador no ramo. Com irrepreensível qualidade na concepção, nos menus e nos serviços, Andrea Fasano é a prova viva da vocação familiar. Capaz de criar eventos memoráveis para 20 ou 4.000 pessoas, seu talento vai da logística à infra-estrutura, até a atmosfera pretendida pelos clientes. Por isso seu nome é certeza de atendimento diferenciado e de ganho de valor agregado.



Claude Troisgros

O chef francês Claude Troisgros é herdeiro, por parte de pai e tio, da reinvenção da Nouvelle Cuisine. Já famoso na França, descobriu o Brasil em 1979. 22 anos e três bem-sucedidos restaurantes depois, Troisgros é um dos principais chefs "brasileiros". Aqui, Troisgros expandiu seu imenso talento, incorporando criativamente os sabores da nossa terra. Sua paixão pelo país levou-o a constituir uma família brasileira. A gastronomia de Claude Troisgros acumula fama

e admiradores internacionais, com trajetória de prêmios e sucesso na Europa, no Rio, em Nova Iorque e Miami.



Angelo Neroni

No Brasil desde 1973, o chef italiano Angelo Neroni é um dos mais sérios divulgadores da culinária do seu país. Prestigiado por notáveis e colunáveis, personalidades cariocas, suas receitas preservam a arte e ampliam a fama da famosa gastronomia mediterrânea. Sempre inspirado, Angelo Neroni assina a coluna Saperi d'Italia, no Comunità Italiana, que ensina pratos típicos de várias regiões da pátria de Da Vinci.



Carla Pernambuco

A gaúcha Carla Pernambuco conquistou seu lugar ao sol na praia mais disputada: a gastronomia paulistana. Dona de um tempero e um charme capazes de circular naturalmente pelas cozinhas brasileira, asiática e californiana, Carlota, como é mais conhecida, abandonou as artes cênicas e o jornalismo pela culinária, e os gourmets agradecem até hoje. O sucesso das suas receitas causa filas na porta do seu restaurante e elogios constantes na mídia.



Danio Braga

Danio Braga adotou o Brasil em 1978 e a partir daí passou a fazer a combinação perfeita dos ingredientes da vida nacional com os da culinária italiana. Seu curriculum profissional, extenso, vai da cozinha à consultoria, de empresário a membro de várias associações mundiais gastronômicas. Premiado e reconhecido nacional e internacionalmente, ostenta o título de cozinheiro preferido do Poder, atendendo a políticos e celebridades há muitos anos.



Flávia Quaresma

A história da chef Flávia Quaresma é, como qualquer prato seu, deliciosa. Mesmo com um dom natural para a culinária desde a adolescência, ela ainda tentou medicina,

jornalismo e teatro. Mas a gastronomia se impôs e, depois de 3 anos nas melhores escolas da França, diplomada pela Cordon Bleu, ainda buscou experiência na cozinha de outros países. De volta ao Rio, Flávia Quaresma virou sinônimo de estilo. Em tudo que faz, e faz muito, promove cada vez mais a gastronomia carioca.



José Hugo Celidônio

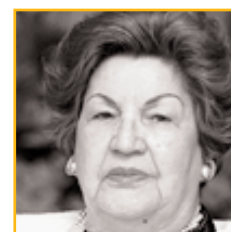
Chef e jornalista culinário, José Hugo Celidônio, paulista de Agudos, carioca por eleição, pode ser considerado, pelo estilo, o primeiro chef brasileiro. Antes dele, a gastronomia não tinha nem charme nem tanto sabor; depois dele, ficou chique ir para a cozinha e ser dono de restaurante. Discípulo e amigo de Georges Blanc, Alain Chapel, Pierre Troisgros e Bernard Loiseau, Celidônio é um inovador de mão cheia: graças a ele, os menus incorporaram o carpaccio, as sobremesas de maracujá, a caipirinha de lima-da-pérsia e até o molho de pitanga. Embora

bon vivant, Celidônio não pára de criar e de abrir frentes para seu imenso talento.



Laurent Suaudeau

Na opinião de seu mestre Paul Bocuse, a trajetória do francês Laurent Suaudeau é brilhante. Sintetiza o talento inato de um dos maiores chefs internacionais da atualidade. Sua paixão pela cozinha de tradição o destaca e ainda oferece espaço para a originalidade: Laurent Suaudeau sabe, como ninguém, integrar produtos brasileiros à sua cozinha. Sua influência é tão grande que hoje ele impõe uma marca registrada do seu trabalho perpetuado por jovens chefs brasileiros. Seus méritos são tantos que as honrarias parecem poucas.



Maria Thereza Weiss

O talento de Maria Thereza Weiss ultrapassa a mesa de refeições: em 50 anos de intensa e variada atividade, escreveu seis livros, mantém colunas em jornais, colaborou com revistas e programas de televisão. Ganhou prestígio por seus cursos de culinária no Brasil e no Exterior, tornou-se consultora de empresas e também conselheira gastronômica do Senac. Enfim, Maria Thereza ensinou o país a valorizar a boa comida, além de elevar a cozinha brasileira à condição de verdadeira arte. Para Maria Thereza, a cozinha deve ser considerada o Laboratório da Família, a fonte de tudo aquilo que dá saúde e prazer às pessoas.

ÍNDICE

Entradas e Acompanhamentos

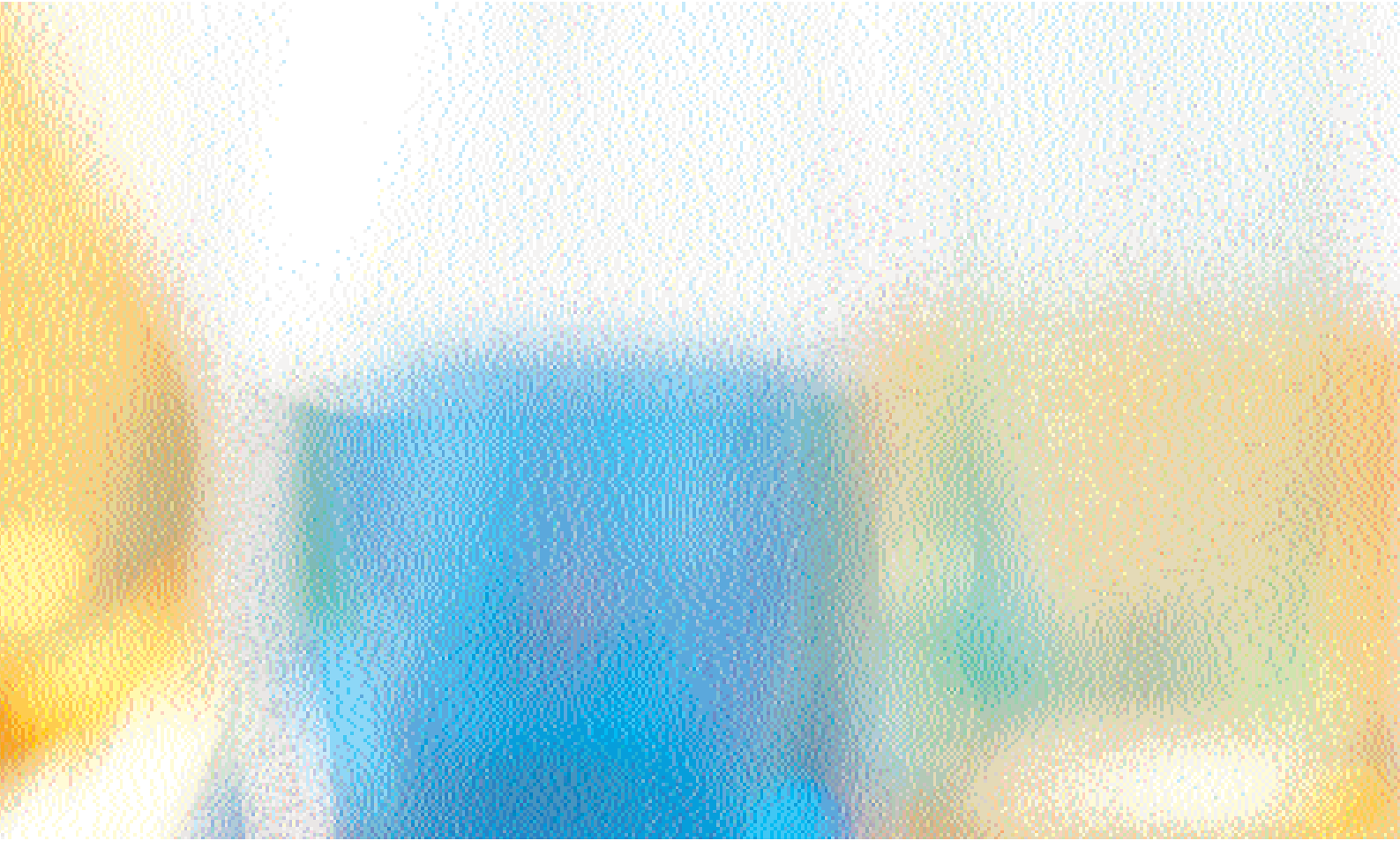
1 Rocambole de Salmão Defumado	Carla Pernambuco	11
2 Carpaccio con Insalata di Rucula e Repetisco	José Hugo Celidônio	13
3 Canapé de Salmão com Creme de Wasabi	Flávia Quaresma	14
4 Farofa de Biscoitos Piraguê à	Maria Thereza Weiss	16
5 Pasta e Fagioli (sopa de feijão com massa)	José Hugo Celidônio	18
6 Quiche de Camarão com Perfumes Exóticos	Flávia Quaresma	20
7 Salada de Lentilhas e Padre-Nosso	Maria Thereza Weiss	22
8 Salada de Parafuso com Salmão e Hadoque	Maria Thereza Weiss	24
9 Spaghetti com Lagosta, Caviar e Nirá	Carla Pernambuco	26
10 Tomates Recheados à Siciliana (pomodori ripieni alla siciliana)	Alfio Russo	28

Pratos Principais

11 Bacalhau Século XXI	Maria Thereza Weiss	32
12 Farfalle com Bacalhau e Brócolis	Andrea Fasano	34
13 Fusilli alla Marinara	Angelo Neroni	36
14 Fusilli ao Funghi	Andrea Fasano	38
15 Fusilli com Rabada, Pancetta e Alecrim	Flávia Quaresma	41
16 Linguine al Limone	José Hugo Celidônio	42
17 Linguine al Vero Pesto Genovese	Danio Braga	44
18 Linguine com Camarões e Molho ao Licor de Anis (tagliatelline con gamberi all'anisette)	Alfio Russo	46
19 Linguine con Uni (ouriços-do-mar)	Carla Pernambuco	49
20 Macaroni com Queijo Fontina	Carla Pernambuco	50
21 Macarrão Padre-Nosso com Ervilhas e Mascarpone	Alfio Russo	52
22 Nidi allo Zafferano	Angelo Neroni	55
23 Nidi com Molho Cremoso	Maria Thereza Weiss	56
24 Penne al Carciofi	José Hugo Celidônio	58
25 Penne alla Giulio César	Danio Braga	61
26 Penne ao Bacalhau em Compota	Laurent	62
27 Penne ao Mascarpone e Rúcula	Alfio Russo	64
28 Penne com Creme de Atum e Alcaparras	Maria Thereza Weiss	66
29 Rigatoni ai Quattro Formaggi	Danio Braga	68
30 Rigatoni alla Igi	José Hugo Celidônio	71
31 Spaghetti ai Frutti di Mare	Angelo Neroni	72
32 Spaghetti alla Caprese	Angelo Neroni	74
33 Spaghetti ao Molho de Pétalas de Rosas (spaghetti al sugo di pétali di rose)	Alfio Russo	76
34 Spaghetti com Biscoito ao Gergelim	José Hugo Celidônio	77
35 Spaghetti de Filet Mignon com Laranja	Claude Troisgros	79

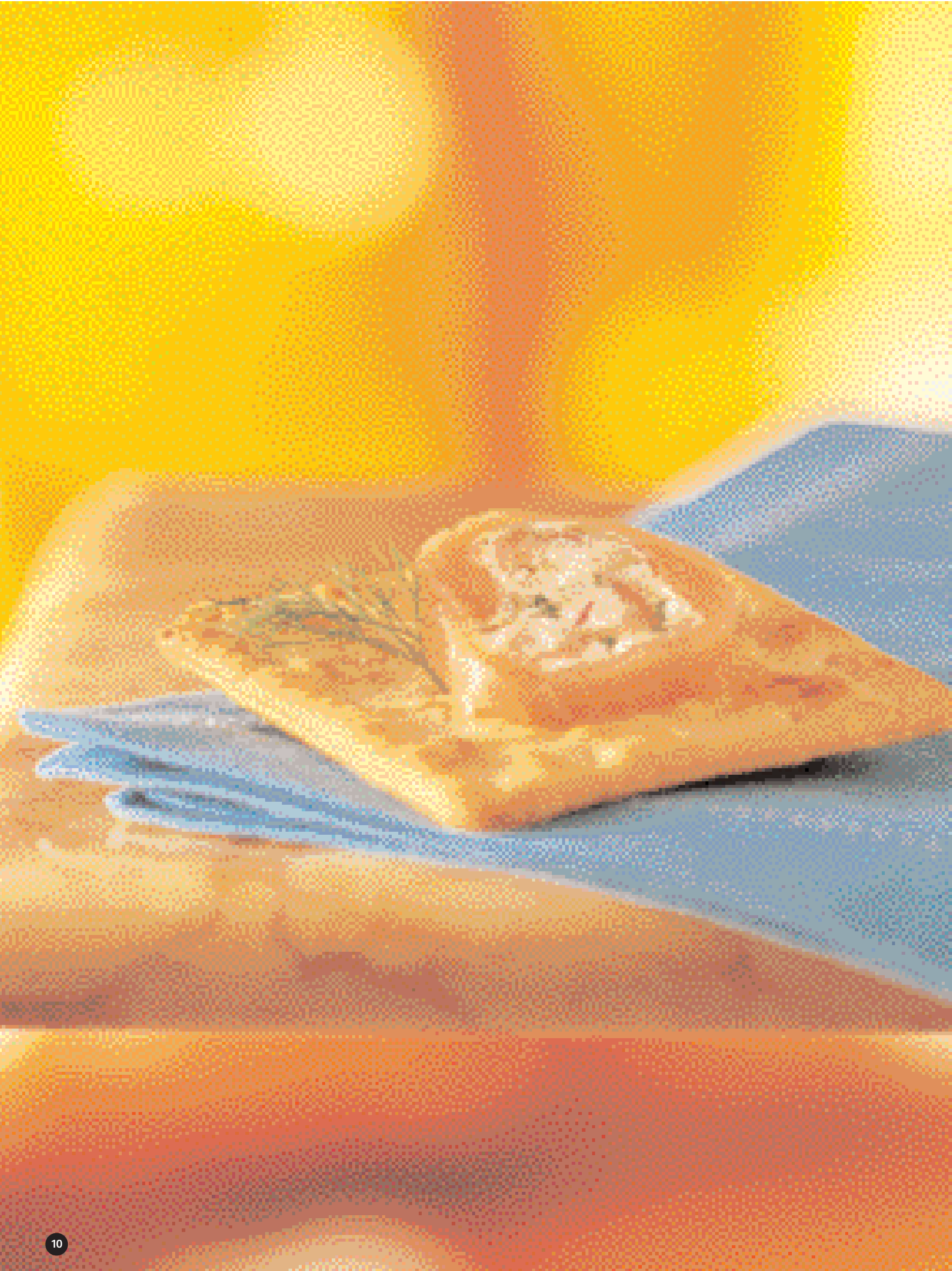
Sobremesas

36 Biscoito de Leite e Coco com Creme de Maracujá e Chocolate Branco	Flávia Quaresma	82
37 Bolo de Maças e Canela	Carla Pernambuco	84
38 Cheesecake	Carla Pernambuco	85
39 Cheesecake Marmorizado	Flávia Quaresma	87
40 Crumble de Mangas	Carla Pernambuco	88
41 Emulsão de Bacuri com Baunilha e Biscoitos Wafers de Morango Piraguê	Laurent	91
42 Frutti Flambé	Angelo Neroni	92
43 Pavê de Nozes com Biscoitos Wafers	Maria Thereza Weiss	94
44 Pudim de Mascarpone	Alfio Russo	95
45 Pudim de Natal à Piraguê	Maria Thereza Weiss	97
46 Royal de Amêndoas e Banana	Danio Braga	98
47 Sobremesa de Verão	Maria Thereza Weiss	100
48 Tiramisù com Biscoito Leite Maltado	Alfio Russo	101
49 Torta de Ricota de Búfala	Danio Braga	102
50 Torta Mousse de Chocolate Preto com Roladinhos	Andrea Fasano	104





**ENTRADAS E
ACOMPANHAMENTOS**
50 ANOS PIRAQUÊ



ROCAMBOLE DE SALMÃO DEFUMADO

CARLA PERNAMBUCO



Ingredientes

- 1 pacote de biscoito *Água e Sal Piraquê*
- 228 g de salmão defumado em fatias
- 85 g de cream cheese
- 2 colheres de sopa de maionese
- 2 colheres de sopa de suco de limão fresco
- 2 colheres de chá de cebola vermelha processada
- 1 colher de chá de dill
- 1 colher de sopa de alcaparras picadas
- 3 colheres de chá de salsinha picada

Modo de preparo

- Misturar o cream cheese com a maionese, o suco de limão, a cebola, o dill e as alcaparras.
- Colocar fatias de salmão defumado em cima de um filme plástico, formando um retângulo. Espalhe a mistura de cream cheese em cima do salmão e polvilhe com a salsinha.
- Enrolar como rocambole e deixar na geladeira com o filme plástico em volta até gelar bem.
- Retirar da geladeira, eliminar o filme plástico e fatiar bem fino (mais ou menos 1/2 centímetro).
- Colocar em um biscoito *Água e Sal Piraquê* e servir.

Rendimento 24 porções

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

