

Receitas

Sabrina isabel costa carvalho
Embrapa Hortaliças

ÍNDICE

Conserva de pimenta.....	1
Ingredientes	1
Antepasto de <i>peperoni</i>	1
Ingredientes (para quatro porções)	1
Pão delícia	2
Ingredientes	2
Salada de pimentões	3
Modo de preparo.....	3
Penne com molho de carne e pimentão	3
Preparo do molho:	3
Sugestão	4
Purê de pimentão.....	4
Ingredientes (para quatro porções)	4
Sugestão de acompanhamento.....	4

A gastronomia baseada em *Capsicum* é rica e internacional. De molhos picantes a saborosas geléias, pastas e pães, há sempre espaço para pimentas e pimentões. As receitas a seguir, testadas e aprovadas, são um exemplo do uso de *Capsicum* na culinária.

Conserva de pimenta

Ingredientes

1 copo de vinagre branco
1 copo de cachaça
1 colher (de sopa) de açúcar
1 colher (de chá) de sal
pimentas selecionadas

Modo de preparo

Fazer uma calda com o vinagre, a cachaça e o açúcar, levando esta mistura para ferver por 2 minutos.

Fazer o branqueamento das pimentas, ou seja, colocá-las na água fervente e deixá-las ferver (em torno de 20 segundos), retirá-las e colocá-las na água gelada.

Colocar as pimentas no vidro esterilizado e jogar por cima a calda quente.

Tampar e levar ao fogo o vidro de boca para baixo em uma panela com água e com uma flanela por baixo do vidro. Deixar ferver. Tirar da água somente depois da água esfriar, para não estourar os vidros.

Pode temperar com dente de alho ou cebola, para enriquecer o sabor.

Antepasto de *peperoni*

Ingredientes (para quatro porções)

I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (*Capsicum spp.*)

2 pimentões vermelhos médios (290g)
2 pimentões amarelos médios (360g)
2 pimentões verdes médios (290g)
12 filés de anchovas em conserva escorridos
1 colher (de sopa) de salsa picada
2 colheres (de sopa) de suco de limão
3 colheres (de sopa) de azeite de oliva
3 colheres (de sopa) de água
sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Retirar as sementes e a pele dos pimentões e cortá-los em tiras no sentido do comprimento e colocá-los por cima os filés de anchovas.

Em uma tigelinha, misturar a cebolinha verde, a salsa, o suco de limão, o azeite e a água. Temperar com sal e pimenta e misturar bem.

Espalhar o molho preparado sobre as tiras de pimentão e servir.

Pão delícia

Ingredientes

50 gramas de fermento biológico
2 colheres de sobremesa de açúcar
½ lata de creme de leite + leite em q.s.p. 200 ml
½ xícara de cerveja
½ xícara de óleo de milho
1 xícara de água morna
2 ovos inteiros
1 colher (de sopa) de sal
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
1 pitada de bicarbonato de sódio

Modo de preparo

Misturar os ovos no fermento dissolvido em um pouco de água, acrescentar a cerveja, o sal e o creme de leite, misturando tudo muito bem. Acrescentar aos poucos a farinha. Sovar “rasgando” a massa (massa mole) por 5 minutos. Separar a massa em três partes iguais.

Bater no liquidificador cada pimentão com casca e cru com uma pitada de bicarbonato de sódio. Acrescentar 6 colheres de sopa do pimentão batido na massa.

A uma das partes, misturar o pimentão amarelo; à outra, o pimentão vermelho; e à última, o pimentão verde, misturando e rasgando a massa, colocando farinha, se necessário, até que solte da mão. Deixar crescer por 20-30 minutos.

Dividir cada uma das três partes em duas. Pegar uma parte de cada cor e fazer rolos para colocá-los em uma forma grande (10x30x8cm) para pão. Assar em forno médio por 30-40 minutos.

Embrapa Hortaliças
I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (*Capsicum spp.*)

Salada de pimentões

Ingredientes (para quatro porções)

3 pimentões vermelhos e 3 pimentões amarelos bem carnudos
3 colheres (de sopa) de azeite de oliva
½ colher (de sopa) de orégano
4 colheres (de sopa) de azeitonas pretas pequenas
200g de queijo mussarela de búfala
1 ou 2 folhas de louro
1 cebolinha verde
pimenta dedo-de-moça em pó

Modo de preparo

Lavar os pimentões, enxaguá-los e colocá-los em forno quente até que a pele se solte. Retirá-los do forno, envolvê-los em papel-alumínio e deixá-los descansar por 10 minutos. Em seguida, retirar a pele e a semente dos pimentões, cortá-los em tiras e colocá-los em uma tigela com o azeite. Salgar ligeiramente e juntar o orégano e as azeitonas.

Esmigalhar o queijo e juntar aos demais ingredientes. Acrescentar pimenta a gosto e deixar curtir por algumas horas antes de servir.

Penne com molho de carne e pimentão

Ingredientes (para quatro porções)

Para o macarrão	Para o molho
250g de macarrão tipo <i>Penne</i> 3 litros de água 1 colher (de sopa) de sal 4 colheres (de sopa) de queijo parmesão	2 cebolas médias picadas (200g) 1 pimentão vermelho 5 tomates médios picados (500g) 2 colheres (de sopa) de azeite de oliva ½ colher (de chá) de erva-doce em grãos 1 colher (de chá) de sal ½ colher (de chá) de molho de pimenta vermelha 300g de carne moída (patinho ou coxão-duro)

Modo de preparo

Preparo do macarrão:

Em uma panela grande, e em fogo alto, ferver 3 litros de água com uma colher (de sopa) de sal. Acrescentar o macarrão e deixar cozinhar, sem tampar a panela, até ficar *al dente*.

Preparo do molho:

Em uma panela média, misturar todos os ingredientes e pôr para cozinhar em fogo alto até ferver. Abaixar a chama e deixar cozinhar até a carne ficar macia (cerca de 30 minutos).

Escorrer o macarrão e misturá-lo ao molho. Transferir para o pão italiano e polvilhar com parmesão.

I Encontro Nacional do Agronegócio Pimenta (*Capsicum spp.*)

Sugestão

Servir esta massa dentro de um pão italiano redondo. Tirar antes uma “tampa” e um pouco do miolo do pão. Depois, rechear o pão inteiramente com o *Penne* e tampá-lo.

Purê de pimentão

Ingredientes (para quatro porções)

- 2 pimentões vermelhos grandes (500g), sem pele, cortados em pedaços
- 3 dentes de alho cortados em pedaços
- 1 cebola média (100g) cortada em pedaços
- 2 colheres (de sopa) de azeite de oliva
- ½ xícara de vinho branco seco (120 ml)
- ½ tablete de caldo de galinha dissolvido em 1 xícara de água quente (240 ml)
- 10 fatias de pão de forma sem casca, cortadas em pedaços (250g)
- 1 colher (de chá) de sal

Modo de preparo

Em uma panela média, em fogo alto, refogar o pimentão, o alho e a cebola no azeite de oliva, mexendo de vez em quando, até a cebola ficar macia (3 minutos).

Acrescentar o vinho, misturar e deixar evaporar (8 minutos). Juntar o caldo de galinha, o pão e o sal. Misturar e pôr para cozinhar, mexendo sempre, até o pimentão ficar macio (12 minutos).

Colocar a mistura em um processador e bater até obter um purê homogêneo. Transferir para uma tigela e servir.

Sugestão de acompanhamento

Acompanha carne de boi, de porco ou de coelho