



## **Categoria Tira Gosto**

**Estabelecimento:** Bar Rei do Torresmo

**Autor do prato:** Luiz Geraldo Teixeira

### **Duo – Bolinho de Jiló com Torresmo**

#### **Ingredientes:**

Toucinho especial para torresmo temperado e frito lentamente.

#### Massa:

01 kg de Jiló

01 Cebola média

05 dentes de alho processado

Sal a gosto

Pimenta a gosto

01 ovo inteiro

Farinha de rosca para dar ponto

Óleo para fritar

#### Recheio:

Calabresa picada

Cebola

Alho

#### **Modo de fazer:**

Cozinhar o jiló com sal, cebola e alho processado. Escorrer bem o jiló e amassar. Adicionar farinha de rosca, se necessário, para dar ponto de bolinho. Reserve.

Refogar a calabresa com cebola e alho, a gosto. Manter bem seco este recheio.

Fazer uma bolinha com a massa, abrir e rechear. Fritar direto, sem empanar.

Servir com o torresmo.



## **Categoria Tira Gosto**

**Estabelecimento:** Bar do Careca

**Autor do prato:** Careca / Sidnei Barbosa

### **Tirinha de Tilápia do Careca**

#### **Ingredientes:**

Tilápia  
Alho  
Sal a gosto  
Coentro  
Limão  
Farinha de trigo para empanar  
Óleo para fritar

Molho:  
Maionese  
Catchup  
Orégano  
Molho de Pimenta

#### **Modo de fazer:**

Cortar a tilápia em tirinhas. Temperar com o alho, o sal, o coentro e o limão.  
Passar na farinha de trigo e fritar .  
Misturar os ingredientes do molho e servir com as tirinhas.



## **Categoria Tira Gosto**

**Estabelecimento:** Brew Pub Piray Beer

**Autor do prato:** Ana Catharina MM Lisboa

### **“Rural chic”**

#### **Cesta de palha de mandioca**

Ingredientes para a palha:

1 kg de mandioca

Óleo para fritar, sal a gosto

Modo de fazer:

Pegue a mandioca, descasque e lave. Rale e depois coloque no óleo quente.

Quando morenas, retire e coloque sal.

#### **Ragu de costela com mix de cogumelos**

1/2 kg de costela de boi

Sal, pimenta, 2 cebolas cortadas, 2 tomates cortados e 3 dentes de alho.

Pimenta a gosto.

Refogue numa panela larga e depois de dourada, abaixe o fogo e deixe cozinhar até ficar macia. Separe e quando esfriar desfie.

#### **Mix de cogumelos**

150 grs de cogumelos de Paris frescos

150 grs de shitake fresco

Sal, pimenta

1 c de sopa de Manteiga

1 c de sopa de Azeite

Doure no azeite e na manteiga, os cogumelos fatiados e limpos.

Quando estiverem macios acrescente o Ragu de costela e misture 1 c de sopa de creme de leite no final.

Recheie as cestas de mandioca e sirva quente.