



Receitas de



2026



Expediente

Marden Gabriel Alves de Aguiar Júnior
Prefeito

Juan Carlos Freire
Vice-Prefeito

Warley Lopes Vieira
Secretário Municipal de Turismo e Cultura

José Maria Vieira
Secretário Municipal da Indústria, Comércio e Serviço

Colaboração Técnica

João Augusto Bastos Cisneiro
Consultor para Gastronomia e Marketing

Mensagem do Prefeito

É com grande satisfação que recebemos todos para a edição do 12º Festival Gastronômico de Trindade. O crescimento deste evento, desde 2013, traduz também a transformação da nossa cidade, que avança, amplia sua infraestrutura e fortalece sua vocação para receber visitantes, gerar oportunidades e movimentar a economia.

Hoje, o Festival é motivo de orgulho para todos nós. É uma grande celebração que reúne gastronomia, cultura, música, artesanato e empreendedorismo, valorizando nossos talentos e aquilo que produzimos em Trindade.

Nosso compromisso é seguir trabalhando para que a cidade cresça de forma integrada, fortalecendo o turismo religioso, a cultura, o comércio, a gastronomia e todos os setores que contribuem para o desenvolvimento do município.

Aos empreendedores, nosso reconhecimento pela coragem e criatividade. Aos visitantes, nossa gratidão pela presença. E à população trindadense, nosso convite para celebrar mais uma vez esta conquista.

Sejam todos muito bem-vindos a Trindade e ao nosso Festival Gastronômico!

Marden Gabriel Alves de Aguiar Júnior
Prefeito de Trindade - GO

Sobre

É com grande alegria e orgulho que apresentamos a 12ª edição do Festival Gastronômico de Trindade. O que começou em 2013, de forma simples, cresceu junto com a cidade e hoje é um dos eventos mais aguardados do nosso calendário.

Nosso principal objetivo é valorizar e fomentar a cultura gastronômica de Trindade e de Goiás, fortalecendo os sabores, os ingredientes e os talentos da nossa região. Para os participantes, o Festival representa uma oportunidade de aprender, aprimorar técnicas, desenvolver receitas e apresentar seus produtos a um público cada vez maior.

O Festival também é um espaço de encontro, reunindo gastronomia, cultura, música, artesanato, empreendedores e visitantes em uma grande celebração, também valorizando nossa identidade, movimentando a economia e fortalecendo o turismo do município.

O Sebrae Goiás é um importante parceiro nessa caminhada, contribuindo para capacitar empreendedores e fortalecer seus negócios.

Este ebook registra um pouco dessa história e da criatividade presente em nossas cozinhas.

Sejam todos muito bem-vindos ao XII Festival Gastronômico de Trindade!

Trindade é fé, cultura, tradição e também sabor. É uma honra compartilhar tudo isso com vocês.

Warley Lopes Vieira
Secretário Municipal de Turismo e Cultura

Almôndegas de Carne com Purê de Mandioca	06
Batata Recheada com Carne Desfiada	07
Salgado Hamburguer Suíno	08
Cachapa	09
Caldo de Carne com Mandioca no Pão	10
Caldo Galopé	11
Arroz Carreteiro Prime	12
Churros Gourmet de Bacon	13
Crepe de Carne Seca com Creme Mandioca	14
Crepe Ouro do Cerrado	15
Dogão com Pernil e Barbecue	16
Escondidinho	17
Espetinho de Torresmo de Panceta	18
Chips de Mandioca	19
Hamburgão Porcão	20
Kafta com Mandioca	21
Linguiça de Porco Caipira, Mandioca e Acompanhamentos	22
Mousse de Mandioca Doce e Gelado	23
Pão com Carne Suína e Mandioca com Molho	24
Recheio de Pastel de Costela Porco e Creme Mandioca .	25
Rocambole Suíno	26
Sanduíche Super Grego Pernil com Creme de Mandioca	27
Tortinha de Pernil Desfiado	28



Almôndegas de Carne Suína com Purê de Mandioca

@luckburguerbr

Ingredientes:

Almôndegas:

500g de carne suína moída
Tempero a gosto (alho, sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde)
Óleo para fritar

Purê de Mandioca:

1 kg de mandioca cozida até ficar bem macia
3 colheres de sopa bem cheias de manteiga de leite
Tempero a gosto (alho picado e sal)
2 caixinhas (200g) de creme de leite
(ajustar a quantidade até dar o ponto desejado)

Modo de Fazer:

Almôndegas: tempere carne suína moída com alho, sal, pimenta e especiarias. Modele em bolinhas e frite até dourar e cozinhar por dentro.

Purê: amasse mandioca morna, refogue manteiga com temperos, junte a mandioca e depois adicione creme de leite aos poucos até ficar cremoso. Ajuste sal.

Montagem: em cama de alface, coloque almôndegas e purê quente. Finalize com mix de castanhas sobre o purê.

Resultado: prato saboroso com contraste de textura — almôndegas suculentas, purê cremoso e crocância das castanhas.

Batata Recheada com Carne Desfiada

@paladar_batatas _recheadas



Ingredientes:

- 100g de batata cozida e amassada
- 80g de costela suína cozida e desfiada
- 30g de mandioca cozida em pedacinhos
- 15g de milho verde
- 15g de azeitona fatiada
- 20g de queijo cheddar
- 20g de catupiry
- 20g de queijo muçarela
- 30g de molho especial da casa
- 01 colher de chá de manteiga
- Sal e tempero a gosto

Modo de Fazer:

- 1- Em uma panela aquecida, derreta a manteiga e adicione a costela suína desfiada com os pedacinhos de mandioca;
- 2- Junte o milho, a azeitona e o molho especial da casa, misturando bem;
- 3- Acrescente o cheddar, o catupiry e a muçarela, mexendo sem parar até os queijos derreterem completamente e formarem um recheio homogêneo e cremoso;
- 4- No pote de 300g, faça a base com a batata cozida e amassada bem quente;
- 5- Despeje todo o recheio cremoso por cima da batata até completar o pote e sirva em seguida.



Salgado Hamburguer Suíno

@lepetitconfeitaria

Ingredientes:

Massa

250 ml de água
250 ml de leite
80 g de margarina
200 g de açúcar
50 g de óleo
5 g de sal
16 g de fermento
1.150 kg de farinha de trigo
1 ovo

Recheio

150 g de hambúrguer suíno
Creme de mandioca 700 g
Creme de leite 300 g
1 fatia de muçarela
2 fatias de bacon

Modo de Fazer:

Massa: misture água e leite, adicione margarina, açúcar, óleo, sal, fermento e ovo. Acrescente farinha aos poucos até formar massa macia. Sove por 10 min, deixe descansar 1 h até dobrar de volume. Abra na espessura desejada.

Recheio e montagem: grelhe hambúrguer suíno (150 g) até o ponto desejado. Abra a massa, coloque hambúrguer, creme de mandioca com creme de leite, muçarela e bacon. Cubra com outra camada de massa e asse a 210 °C por 15 min.

Resultado: salgado recheado, dourado e crocante, com hambúrguer suculento e creme de mandioca cremoso.

Cachapa

@cachapa_da_dona_maria



Ingredientes:

Massa:

Massa de milho verde

Óleo

Cheiro verde

Sal a gosto

Recheio:

Carne seca, Frango, Bacon, Calabresa, Muçarela,
Catupiry, Tomate, Alface e Jiló

Modo de Fazer:

Tempere a massa com óleo, sal e cheiro verde.

Depois assam dos 2 lados, coloque a gosto



Caldo de Carne com Mandioca no Pão

@prosear_pizzaria

Ingredientes:

- 2,5 kg de pernil suíno sem gordura
- 2 kg de mandioca descascada
- 6 litros de água aproximadamente
- 3 cebolas médias picadas
- 8 dentes de alho amassados
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de óleo ou azeite
- Cheiro-verde a gosto
- 1 pimenta dedo-de-moça sem sementes, opcional

Modo de Fazer:

Pernil: sele no óleo até dourar. Refogue cebola, alho, tomate, louro, páprica, sal e pimenta. Cubra com água (≈ 6 L) e cozinhe até macio e desfiando (40–50 min na pressão ou 2 h na panela). Desfie e volte ao molho com barbecue, cozinhando até encorpar.

Mandioca: cozinhe no mesmo caldo até macia. Bata parte com o caldo para formar creme e retorne à panela.

Finalização: junte o pernil desfiado, ajuste sal e textura (≈ 5 L de caldo pronto). Finalize com cheiro-verde e, se desejar, pimenta dedo-de-moça.

Resultado: caldo encorpado, cremoso e aromático, com sabor profundo da carne e da mandioca.

Caldo Galopé

@caldariadopeletrindade



Ingredientes:

1 galo grande
3 kg de pé de porco cortado e ferventado
1000g de calabresa
1kg de mandioca
Alho, cebola, pimenta do reino, cheiro verde, óleo, sal, colorau, açafrão

Modo de Fazer:

Cozinhe na pressão, o galo e os pés de porco separados
Escorra os pés de porco
Frite a calabresa e separe
Frite o alho, cebola cortada em cubos, colorau e açafrão, coloque o galo já cozido e os pés de porco cozido e escorrido e a calabresa
Acrescente temperos a gosto e deixe ferver para pegar gosto, em seguida acrescente mandioca cozida e batida no liquidificador, deixe ferver para agregar sabores e textura. Finalize com cheiro verde cortado grosseiramente.

Está pronto o delicioso Galopé



Arroz Carreteiro Prime

@carreteiro_prime

Ingredientes:

Arroz parborizado, carne de sol, carne bovina, pernil suíno, linguiça suína caipira, torresmo frito, calabresa frita, banana-da-terra frita, muçarela, tomate cereja, cheiro verde e Tempero Especial Prime.

Modo de Fazer:

O preparo do Arroz Carreteiro Prime é realizado tradicionalmente em panela de ferro, começando pelo preparo das carnes. A carne de sol, a carne bovina, o pernil suíno e a linguiça suína caipira são preparados de forma a liberar seus sabores e formar a base do prato.

Com as carnes no ponto, acrescenta-se a água e o Tempero Especial Prime, deixando levantar fervura para que o caldo absorva todo o sabor das carnes e dos temperos.

Somente após a fervura é acrescentado o arroz parboilizado, que cozinha lentamente nesse caldo rico em sabores. Um dos segredos do Carreteiro Prime está no ponto do arroz: ele deve permanecer bem molhadinho e cremoso, sem ficar seco.

Na etapa final, são acrescentados a calabresa e o torresmo fritos. O prato é finalizado com banana-da-terra frita, muçarela, tomate-cereja e cheiro-verde, trazendo diferentes sabores, cores e texturas.

O resultado é um carreteiro cremoso, farto e marcante, preparado na panela de ferro e com a identidade que se tornou a assinatura do Carreteiro Prime.



Churros Gourmet de Bacon

@calaischurros

Ingredientes:

6 Massas de Churros Tradicional
300 Gramas de Bacon com menor teor de gordura
30 gramas de farinha de mandioca temperada
100 Gramas de mussarela
50 Gramas de Cream Chesse
100 Gramas de mandioca cozida
1 Copo americano de Leite
Sal a gosto

Modo de Fazer:

Farofa: corte o bacon em pedaços, frite até ficar crocante, escorra, seque e processe com farinha temperada.

Creme: bata mandioca quente com leite, leve ao fogo baixo, adicione muçarela e cream cheese, mexa até ficar liso e ajuste o sal. Coloque em manga de confeitar.

Montagem: recheie os churros com o creme, faça zigzag por cima e finalize polvilhando a farofa de bacon.

Resultado: churros recheados com creme de mandioca e cobertos com farofa crocante de bacon.

Crepe de Carne Seca com Creme de Mandioca

@crepesuicodomax



Ingredientes:

Massa de Crepe

- 01 copo americano de leite
- 01 copo americano de água
- 02 copos americanos de farinha de trigo
- 01 colher generosa de manteiga ou margarina
- 02 ovos
- 07 colheres de maizena
- 01 colher de queijo ralado
- 01 colher de fermento em pó

Modo de Fazer:

Massa: bata líquidos no liquidificador, adicione maisena e queijo ralado, depois farinha até ponto cremoso. Finalize com fermento e conserve bem gelada.

Recheio: frite carne seca até dourar, cozinhe na pressão até desfiar. Cozinhe mandioca até macia, misture com carne seca, muçarela e catupiry. Enrole em fatias de muçarela, espete e congele.

Finalização: coloque o crepe montado na máquina aquecida e untada com manteiga. Adicione a massa, feche e asse por 2–5 min até dourar por fora e cozido por dentro.

Resultado: crepe suíço crocante por fora, recheado com carne seca cremosa e mandioca.



Crepe Ouro do Cerrado

@crepegold

Ingredientes:

Massa

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de manteiga derretida
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Recheio

- Nutella a gosto
- Morangos frescos fatiados
- Açúcar de confeiteiro para finalizar, se desejar

Modo de Fazer:

No liquidificador, bata o leite, os ovos, a manteiga, o açúcar, o sal e a baunilha. Acrescente a farinha aos poucos e bata até obter uma massa líquida e homogênea. Deixe descansar por 15 minutos.

Aqueça uma frigideira ou chapa para crepes e unte levemente com manteiga. Coloque uma pequena quantidade de massa, espalhe formando um disco fino e cozinhe até soltar das bordas. Vire e doure rapidamente o outro lado.

Espalhe Nutella no centro do crepe e acrescente os morangos fatiados.

Dogão com Pernil e Barbecue

@odogaooriginal



Ingredientes:

1,5 kg de pernil suíno desossado; 2 colheres (sopa) de óleo; 4 dentes de alho amassados; 1 cebola média picada; 1 colher (sopa) de páprica defumada; 1 colher (chá) de pimenta-do-reino; 1 colher (sopa) de sal; 1 colher (sopa) de mostarda; 2 colheres (sopa) de molho inglês; 200 ml de água; 200 g de molho barbecue.

Modo de Fazer:

Tempere o pernil com alho, sal, páprica, pimenta-do-reino, mostarda e molho inglês. Deixe marinar por pelo menos 2 horas. Sele o pernil no óleo, dourando todos os lados. Transfira para uma assadeira, acrescente a cebola e a água, cubra com papel-alumínio e asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 2h30, ou até a carne ficar bem macia. Retire o papel-alumínio, desfie o pernil, misture com o caldo da assadeira e acrescente o molho barbecue. Leve novamente ao forno por 10 a 15 minutos para incorporar os sabores.

Montagem: Escolha o pão de sua preferência, adicione o molho de tomate e a salsicha. Acrescente o bacon, a calabresa, o cheddar e o catupiry. Adicione 150 g do pernil desfiado ao barbecue e finalize com mais molho barbecue. Acrescente a batata palha e cubra com muçarela. Se desejar, leve ao forno para gratinar a muçarela. Sirva imediatamente.



Escondidinho

@jnarteburguer_

Ingredientes:

Lombo ao Molho

2 kg de lombo suíno
1 cebola grande picada
4 dentes de alho picados
1 lata/garrafa de cerveja preta (350ml)
250 g de molho barbecue
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
1 folha de louro
Páprica defumada a gosto
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Água ou caldo de carne, se necessário

Purê de Mandioca

2 kg de mandioca descascada
2 colheres (sopa) de manteiga
200 ml de creme de leite
150 ml de leite
150 g de queijo muçarela ralado
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Noz-moscada a gosto

Modo de Fazer:

Lombo: tempere com sal, pimenta e páprica. Sele no óleo até dourar. Refogue cebola e alho, adicione extrato de tomate, cerveja preta e louro. Cozinhe até macio, desfie e volte ao molho. Acrescente barbecue e cozinhe até encorpar.

Purê de mandioca: cozinhe até macia, amasse e leve ao fogo com manteiga, leite e creme de leite. Misture até cremoso, adicione muçarela e tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Montagem: em refratário, faça camadas de purê, lombo ao molho e finalize com purê. Cubra com muçarela e parmesão. Leve ao forno a 200 °C até gratinar.

Resultado: prato cremoso e suculento, com lombo desfiado ao molho adocicado e purê gratinado bem dourado.

Espetinho de Torresmo de Panceta

@torresmodoetrindade



Ingredientes:

Panceta suína: 160g (com boa proporção de carne e gordura)
Tempero Especial do Chefe com base de Sal refinado, suco de limão e pimenta-do-reino moída

Modo de Fazer:

Corte: Panceta em tiras de 8–10 cm, espessura de um dedo.

Montagem: espete no palito de madeira, firme e uniforme.

Marinada: tempere todo o espetinho.

Empanar: passe na farinha de trigo, retirando excesso.

Fritura: óleo a 200–250 °C, frite até dourar e ficar crocante.

Finalização: escorra em papel absorvente.

Acompanhamentos: mandioca na manteiga (100 g) e geleia artesanal de abacaxi com pimenta (30 g).

Sugestão de Apresentação: Disponha o espetinho de panceta bem quente no centro do prato. De um lado, posicione a mandioca cozida na manteiga, que absorve todo o sabor da gordura durante o cozimento e derrete na boca. Do outro, coloque um pote pequeno com a geleia de abacaxi com pimenta, permitindo alternar entre o salgado crocante e o toque agridoce picante.



Chips de Mandioca

@brasilfrangofrito

Ingredientes:

Mandioca: 500g (descascada e bem firme)

Óleo para fritar

Sal a gosto

Temperos opcionais: Páprica defumada, orégano, alho em pó ou queijo ralado para finalizar.

Modo de Fazer:

O Corte (O segredo da crocância) Lave bem a mandioca e seque-la com papel-toalha.

Com a ajuda de um fatiador de legumes (mandoline) ou de uma faca bem afiada, corte a mandioca em rodellas ou tiras bem finas e uniformes. Quanto mais finas, mais crocantes elas ficam.

Retirada do Amido - Coloque as fatias em uma tigela com água gelada por cerca de 10 a 15 minutos. Isso retira o excesso de amido, evitando que grudem e garantindo que fiquem bem sequinhas.

Escorra muito bem e seque as fatias completamente com um pano de prato limpo ou papel-toalha (a água espirra no óleo e amolece o chips).

Cocção:

1. Aqueça uma panela com bastante óleo em fogo médio-alto.
2. Frite pequenas porções de cada vez para não baixar a temperatura do óleo.
3. Retire quando estiverem levemente douradas e bem rígidas. Escorra em papel-toalha.
4. Nesse momento aproveite para deixar a imaginação e criatividade a todo vapor. Salpique com sal e seus temperos secos prediletos.
5. Sirva com patês, cremes, maioneses ou como preferir.

Hamburgão Porcão

@219burguer



Ingredientes:

Hambúrguer Suíno:

160g de copa-lombo suíno moído

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Creme de Mandioca:

Mandioca cozida

2 colheres de sopa de requeijão

1 caixinha de creme de leite

Cebola picada a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

½ colher de sopa de manteiga de
leite

Sal a gosto, se necessário

Modo de Fazer:

Hambúrguer: modele 160g de copa-lombo moído em formato de hambúrguer, asse na brasa até o ponto desejado e tempere com sal.

Creme de mandioca: amasse a mandioca cozida, refogue cebola na manteiga com pimenta-do-reino, junte a mandioca, requeijão e creme de leite. Misture até ficar homogêneo e cremoso, ajustando o sal.

Montagem: no pão de hambúrguer, coloque o hambúrguer, adicione creme de mandioca e finalize com barbecue a gosto.

Resultado: hambúrguer suculento com creme cremoso de mandioca e toque defumado do barbecue.



Kafta com Mandioca

@thaisferreira

Ingredientes:

10kg de filé de frango
3kg de bacon
1kg de muçarela em pedaço
Sal grosso, a gosto
Tempero caseiro, a gosto
4kg de mandioca

Modo de Fazer:

Corte o frango e o bacon em pedaços menores.

Passes os dois juntos pelo processador ou moedor, até obter uma mistura bem uniforme.

Transfira para uma bacia grande, e acrescente os temperos a gosto.

Misture muito bem, até que todos os temperos estejam incorporados à carne.

Corte a muçarela em pedaços compridos e espete no palito de churrasco.

Pegue uma porção da mistura de frango e modele ao redor da muçarela, cobrindo todo o queijo e deixando a kafta bem uniforme.

Aperte delicadamente para firmar a carne no palito.

Depois de modelar a kafta ao redor do palito, envolva cada unidade em plástico-filme, deixando bem firme.

Leve ao freezer por algumas horas, até ficar bem firme. Isso ajuda a kafta a manter o formato e evita que ela se desmanche durante o preparo.

Cozinhe a mandioca em água com sal até ficar bem macia. Escorra e sirva a mandioca quentinha acompanhada da kafta de frango com muçarela.

Linguiça de Porco Caipira com Mandioca e Acompanhamentos



Ingredientes:

- 1,5 kg de pernil suíno
- 500 g de toucinho suíno
- 250 g de queijo coalho ou muçarela
- 30 g de sal
- 8 dentes de alho triturados
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1–2 pimentas dedo-de-moça picadas
- 1 colher de chá de páprica picante
- ½ colher de chá de cominho
- 1 colher de sopa de cheiro-verde
- 100 ml de água gelada
- 50 ml de leite gelado
- Tripa suína
- Óleo para fritar

Modo de Fazer:

- Corte o pernil e o toucinho na faca, em cubinhos de 3–5 mm. Misture com os temperos, a água e o leite gelados e amasse bem até ficar uniforme e levemente pegajoso.
- Cubra e deixe descansar na geladeira por 8–12 horas. Depois, acrescente o queijo em cubinhos, misture delicadamente e embuta na tripa suína.
- Faça os gomos e fure eventuais bolhas de ar.
- Para preparar, frite em óleo em fogo médio, virando até dourar por igual e cozinhar completamente, por aproximadamente 10–15 minutos.
- Escorra em papel-toalha.



Mousse de Mandioca Doce e Gelado

@sorangoss

Ingredientes:

Mousse de Mandioca

350g de mandioca
1 pau de canela
1 litro de água
1 caixa de leite integral condensado grande
1 caixa de creme de leite
200ml de leite
3 colheres de leite em pó
3 colheres de coco ralado
8 potes de 150g
Caramelo 50ml

Modo de Fazer:

Coloque a água com a mandioca e a canela numa panela de pressão cozinhe bem, após escorra a água coloque pra gelar as mandiocas o leite condensado o creme de leite e o leite integral.

Depois coloque o leite a mandioca o creme de leite e o leite condensado no liquidificador em potência máxima bata por 2 minutos, desligue e acrescente o leite ninho e o coco e bata por 5 minutos após desligue unte as forminhas com caramelo e coloque gelar por 4 horas e sirva.

Pão com Carne Suína e Mandioca com Molho

@mireiavania



Ingredientes:

Pão
Carne suína na chapa
Muçarela
Tomate
Orégano
Alface
Cenoura ralada
Abacaxi

Modo de Fazer:

Modo de preparo e Montagem

Selar o pão, colocar a carne, muçarela, tomate, orégano, alface, cenoura ralada e abacaxi.

Porção de Mandioca com cheiro verde e molho de tomate.

Sugestão de acompanhamentos:

Sucos naturais e refrescantes: abacaxi com hortelã e laranja; suco de beterraba com abacaxi, maçã, hortelã, laranja e gelo; detox verde; laranja e gelo; laranja com cenoura e gelo



Recheio de Pastel de Costela de Porco com Creme de Mandioca

@maismixmilkshake2burite

Ingredientes:

Massa de pastel tradicional, recheio agosto com creme de mandioca.

Recheios:

Carne, Carne com queijo, Presunto com queijo, Frango com guariroba, Carne com guariroba

Queijo, Pizza, Frango, Frango cheddar, Calabresa com queijo e Costelinha de porco

Creme de Mandioca

Com a mandioca coloca no liquidificador;

Mandioca cozida

1 caixa de creme de leite

Sal a gosto

Cheiro verde

Alho e batata bater bem até virar um creme.

Modo de Fazer:

Receita de costelinha

1 kl de costelinha de porco

500 g mandioca cozida

Temperos: páprica picante, páprica defumada, sal, alho, pimenta de cheiro, colorau, cheiro verde.

Modo de preparo:

Em uma panela de pressão coloca a costelinha de porco com os temperos secos, misture tudo bem refogue bem e coloca o alho amassado com sal e água até a metade da panela colocar pra cozinhar por 20 minutos ou até secar.

Tirando do fogo desfia para tirar os ossos.



Rocambole Suíno

Ingredientes:

Rocambole de Carne

1 kg de carne suína moída
300g de presunto
300g de muçarela
Três dentes de alho picado
Sal a gosto uma pitada de
pimenta do reino

Purê de Mandioca

1 kg de mandioca
200 ml de creme de leite
1 colher de sopa de
margarina
Sal gosto
1 a 2 colher de sopa de
queijo ralado

Geleia de Maçã

1 kg de maçã
1 copo americano de açúcar
1 copo americano de água
2 colheres de suco de limão
1 colher de chá de pimenta calabresa

Modo de Fazer:

Rocambole: misture os temperos na carne moída, espalhe em camada fina sobre insulfilm, recheie com presunto e queijo, enrole e asse a 180 °C por 30 min.

Purê de mandioca: cozinhe, bata no triturador e leve ao fogo baixo por 5 min.

Geleia de maçã: descasque, corte em cubos, cozinhe em fogo baixo por 5 min, bata no liquidificador e volte ao fogo até formar geleia; finalize com pimenta calabresa.

Resultado: prato completo com rocambole recheado, purê cremoso e geleia picante para acompanhar.



Sanduíche Super Grego de Pernil com Creme de Mandioca

@omelhordochurrascogrego

Ingredientes:

Pernil

12 kg de pernil suíno sem osso
Tempero caseiro com especiarias
Páprica picante
Sal grosso

Creme de Mandioca

1,5 kg de mandioca descascada
500 ml de leite
200 ml de creme de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 cebola picada
Sal

Modo de Fazer:

Pernil: corte em bifos médios, tempere com páprica e sal grosso, deixe marinar (ideal de um dia para o outro). Monte no espeto, asse em fogo médio até dourar, fatie conforme assa e sirva quente.

Creme: cozinhe mandioca até macia, bata com leite, refogue cebola na manteiga, junte creme de mandioca e creme de leite, ajuste sal e cozinhe até cremoso.

Montagem: no pão francês, coloque creme de mandioca, pernil fatiado, salada de repolho, tomate, cebola marinada e molho de ervas.

Resultado: sanduíche suculento de pernil assado com creme de mandioca e salada fresca.

Tortinha de Pernil Desfiado

@asenhoraempadagoianaa



Ingredientes:

Para a massa:

500 g de farinha de trigo
250 g de margarina ou manteiga
1 ovo
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de água gelada,
se necessário

Para o recheio:

500 g de pernil suíno
cozido e desfiado
300 g de mandioquinha
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 tomate picado
Cheiro-verde a gosto
Sal e Chimichurri a gosto
1 colher (sopa) de óleo ou azeite
Catupiry a gosto (opcional)

Modo de Fazer:

Mandioquinha: Descasque, corte em cubos e cozinhe em água com sal até ficar macia. Escorra e reserve.

Recheio: Refogue a cebola e o alho no óleo. Junte o tomate, o pimentão, o pernil desfiado e o molho de tomate. Tempere com sal e pimenta e refogue bem. Desligue o fogo, misture a mandioquinha e o cheiro-verde.

Se desejar, acrescente Catupiry. Reserve até esfriar.

Massa: Misture a farinha, o sal e a manteiga até formar uma farofa. Acrescente o ovo e, se necessário, a água gelada, misturando até formar uma massa homogênea. Não sove.

Montagem: Forre as forminhas com a massa, recheie e cubra com uma camada fina de massa. Feche as bordas e pincele com gema.

Forno: Asse em forno preaquecido a 180–200 °C por 25 a 35 minutos, ou até dourar.

Gostou de Alguma Receita?

ENCONTROU UM SABOR FAVORITO?

Os pratos deste ebook são feitos
por cozinheiros e
empreendedores que
participaram do XII Festival
Gastronômico de Trindade.

Conheça seus trabalhos,
acompanhe suas redes e continue
descobrendo os sabores de
Trindade durante todo o ano.

Siga: @gastronomico.festival

Obrigado por fazer parte

XII FESTIVAL GASTRONÔMICO DE
TRINDADE

Sabores que contam a nossa história.
Um projeto que celebra a gastronomia, a
cultura, o empreendedorismo e os
talentos de Trindade.

Obrigado a todos que fizeram parte
desta edição.