

37ª FESTA DA UVA | 8º EXPO VINHOS JUNDIAÍ 2020

RECEITUÁRIO

PÃO DE VINHO

INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA
Farinha de trigo	500	g
Água temperatura ambiente	217	g
Farinha de uva	50	g
Vinho em temperatura ambiente	108	g
Fermento biológico seco	5	g
Sal	10	g
Azeite	10	g

Modo de preparo

1. Misturar todo o fermento, metade da água e a mesma quantidade de farinhas. Cubra com filme plástico e deixe crescer até dobrar de volume.
2. Em outro bowl maior, coloque o restante da farinha, a farinha de uva e misture.
3. Adicione a esponja, todo o vinho e quase toda a água e misture até que esteja com a farinha hidratada e em ponto para formar massa.
4. Adicione a gordura e sove até ficar homogêneo.
5. Adicione o sal e sove bem, até obter ponto de véu
6. Deixe descansar até dobrar de volume
7. Modele como um filão. Deixe descansar até crescer $\frac{2}{3}$ do seu volume.
8. Faça o corte e coloque em assadeiras untadas com óleo. Asse em forno pré-aquecido a 220°C por 10min com vapor. Depois baixe a temperatura para 190°C e termine de assar.
9. Deixe esfriar.

37ª FESTA DA UVA | 8º EXPO VINHOS JUNDIAÍ 2020

RECEITUÁRIO

Creme de tapioca com morango (18/01/2020)

INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA
Leite condensado	395	g
Leite integral	500	g
Leite em pó	50	g
Tapioca granulada	240	g
Essência de baunilha (opcional)	2	g
Morangos frescos	400	g
Açúcar	200	g
Limão	30	g

Modo de preparo

1. Misture o leite condensado, leite integral e leite em pó e leve para ferver.
2. Em um bowl, coloque a tapioca e despeje o leite sobre ela. Deixe descansar até começar a ficar consistente
3. Enquanto isso, faça a geleia de morango: lave bem os morangos. Corte em cubos. Em uma panela coloque os morangos cortados, açúcar e limão. Leve para cozinhar até a consistência *Napê*. Reserve.
4. Em copinhos de 50ml monte da seguinte forma: monte um saco de confeitaria médio com bico perlê. Coloque o creme no recipiente e preencha até metade do copinho com o creme. Finalize com a geleia. Sirva gelado.

37ª FESTA DA UVA | 8º EXPO VINHOS JUNDIAÍ 2020

RECEITUÁRIO

Pão de Queijo (25/01/2020)

INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA
Polvilho azedo	500	g
Óleo de milho ou algodão	100	g
Sal	5	g
Ovos	100	g
Leite	300	g
Queijo meia cura	500	g

Modo de preparo

1. Colocar o polvilho em um bowl grande. Reserve.
2. Levar o leite, sal, gordura para o fogo até levantar fervura.
3. Despeje a mistura fervente sobre o polvilho e mexa até deixar úmido. Deixe amornar
4. Acrescente os ovos um a um. Depois acrescente o queijo ralado. Misture bem.
5. Pesar bolinhas de 20g e bolear.
6. Levar para assar a 180°C até dourar

37ª FESTA DA UVA | 8º EXPO VINHOS JUNDIAÍ 2020

RECEITUÁRIO

Confit de Uva Niagara

INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA
Uva Niágara Lavada e soltas do cabo	200	g
Azeite de oliva	50	g
Tomilho fresco	½	maço
Alecrim	1	ramo
Alho inteiro	1	dente
Sal	Qb	g

Modo de preparo

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite. As uvas e as ervas. Deixe em *simmer*.
2. Acerte os temperos
3. Sirva com carnes de sabor suave, queijos, risoto ou massa.

37ª FESTA DA UVA | 8º EXPO VINHOS JUNDIAÍ 2020

RECEITUÁRIO

Frango ao Vinho com Molho de Uvas

INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA
Sobrecoxa de frango desossado	1	kg
Salvia	¼	maço
Alecrim	¼	maço
Manjericão	¼	maço
Alho	4	dentes
Colorau	20	g
Azeite de oliva	100	g
Vinho branco seco	700	ml
Molho		
Uva sem caroço	500	g
Manteiga sem sal	125	g
Canela em pó	Qb	g
Cravo em pó	Qb	g

Modo de preparo

1. Retire o excesso de gordura e pele do frango. Reserve.
2. Faça uma pasta usando a salvia, alecrim, manjericão, alho, sal e azeite.
3. Passe essa pasta sobre os frangos e em seguida verta o vinho sobre o frango. Deixe marinar por 2h
4. Retire o frango da marinada (que deve ser reservada) e seque bem. Sele um a um e ajeite sobre uma assadeira.
5. Coe a marinada e reserve o líquido.
6. Coloque um pouco da marinada sobre o frango e leve para assar a 180°C por 40 min, coberto com papel alumínio (ou até o frango estar assado).
7. Retire o papel alumínio, aumente o fogo para 210° e deixe dourar.
8. Para o molho: corte parte das uvas ao meio. Reserve.
9. Em uma frigideira derreta a manteiga e frite as uvas. Acrescente o líquido da marinada. Acerte tempero com sal, pimenta, cravo e canela. Deixe cozinhar até reduzir pela metade.
10. Servir o frango com o molho por cima.

37ª FESTA DA UVA | 8º EXPO VINHOS JUNDIAÍ 2020

RECEITUÁRIO

Guacamole

INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA
Abacate maduro	300	g
Suco de limão	45	g
Cebola	50	g
Coentro ou salsinha	5	g
Tomate sem semente	50	g
sal	Qb	g

Modo de preparo

1. Corte metade do abacate em cubos pequenos. A outra metade, faça um purê.
Adicione o limão e reserve.
2. Corte a cebola e o tomate em brunoise e junte ao abacate.
3. Tempere com sal, e coentro ou salsinha