POR IDANA MACHADO SPASSINI
DONA DA COZINHA DA CASA DESTEMPERADOS

DIRETORES DIEGO FABRIS | DIOGO CARVALHO | LELA ZANIOL
GERENTE DE NEGÓCIOS DECA SOARES
EDITORA MARIANA FURLAN | (47) 3221.1527

COZINHA TEMPERADA

CONHECIDA POR SUA CULINÁRIA PICANTE, A **GASTRONOMIA TAILANDESA** TEM SIDO CADA VEZ MAIS VISTA POR CHEFS COMO FONTE DE INSPIRAÇÃO. COMPARTILHAMOS AQUI QUATRO RECEITAS TRADICIONAIS QUE PODEM SER REPRODUZIDAS EM CASA

O PAD THAI COSTUMA SER FEITO EM UMA PANELA WOK, PARA QUE OS INGREDIENTES POSSAM SER EMPURRADOS PARA AS LATERAIS E ASSIM COZINHAREM CADA UM A SEU TEMPO.

para sair da rotina ● ● ○

PAD THAI (MACARRÃO DE ARROZ THAI)

4 porções

Para o macarrão:
- **200g de macarrão de arroz tailandês (rice noodles)**
- **100g de tofu cortado em cubos**
- **100g de camarão limpo**
- **2 xícaras (chá) de brotos de feijão**
- **2 ovos**
- **1/2 cenoura pequena cortada em tiras**
- **3 dentes de alho picados**
- **2 cebolinhas verdes picadas**
- **3 colheres (sopa) de óleo vegetal**
- **1/3 xícara de amendoim tostado sem casca (picados grosseiramente)**

Para o molho:
- **1 xícara (chá) de suco de tamarindo (pode ser substituído por vinagre branco com água, em uma proporção de meio a meio)**
- **3 colheres (chá) de açúcar mascavo**
- **4 colheres (sopa) de molho de peixe (nam pla)**
- **2 colheres (sopa) de molho de ostra**
- **2 colheres (sopa) de molho de soja escuro (dark soy sauce, mais espesso e mais doce que o shoyu normal)**
- **Sal**
- **Pimenta-do-reino**

1 Comece preparando o molho: misture todos os ingredientes em uma vasilha e reserve.
2 Em uma frigideira antiaderente, adicione o óleo.
3 Quando o óleo estiver bem quente, adicione o alho, o tofu e o camarão. Frite até o tofu começar a ficar dourado.
4 Reduza o fogo e adicione os ovos, mexendo para que eles se desmanchem e se misturem ao tofu e ao camarão.
5 Adicione a cenoura, a cebolinha verde e os brotos de feijão e mexa rapidamente.
6 Desligue o fogo. Reserve a mistura em outro recipiente.
7 Na mesma frigideira, agora sem óleo, coloque o noodle e a mistura do molho e cozinhe por 3min.
8 Acrescente a mistura que estava reservada, misture bem e desligue em seguida.
9 Adicione os amendoins e sirva.

Sabores mediterrâneos em um ambiente deslumbrante!

Terça a Sábado das 19h às 00h
Alameda Rio Branco, 247

Zizi Bistrô

Zizi Bistro | @zizibistro | 47 3132 3200 | reservas@zizibistro.com.br

para impressionar ● ● ●

ROLINHOS THAI

4 porções

- **100g de camarão pequeno**
- **2 colheres (sopa) de vinagre de arroz**
- **1 colher (sopa) de açúcar**
- **4 discos de papel de arroz**
- **1/2 pepino cortado em tiras**
- **1 cenoura cortada em tiras**
- **2 talos de cebolinha picados**
- **Sal**
- **Coentro**
- **Hortelã**

1 Escalde o camarão em água com vinagre, açúcar e sal.
2 Corte os legumes e separe as folhas de coentro e hortelã.
3 Quando estiver com tudo pronto, hidrate a folha de arroz e recheie com todos os ingredientes.
4 Feche fazendo um rolinho e colocando o recheio.
5 Dobre as bordas para dentro e enrole até o final.
6 Em uma frigideira antiaderente, doure-os.

para sair da rotina ● ● ○

ESPETINHOS DE CARNE DE PORCO

4 porções

- **500g de paleta de porco cortada em cubos**
- **6 colheres (sopa) de óleo**
- **4 colheres (sopa) de molho de ostras**
- **5 colheres (sopa) de gergelim tostado**
- **3 colheres (sopa) de molho de peixe (nam pla)**
- **2 cebolas picadas**
- **1 dente de alho inteiro**
- **1 colher (sopa) de açúcar mascavo**
- **Sal**

1 Coloque o óleo, o molho de ostras, o gergelim, o molho de peixe, o açúcar mascavo, a cebola e o alho no processador.
2 Bata até virar um purê.
3 Acerte o sal.
4 Misture esse creme com a carne em uma tigela e deixe descansar por 2h na geladeira.
5 Prepare os espetos e toste a carne de todos os lados. Isso pode ser feito no forno, na brasa ou na frigideira. Cuide para não secar.
6 Sirva com molho de pimenta.

para impressionar ● ● ●

KAENG PHED GAI (FRANGO AO CURRY VERMELHO)

2 porções

Para o o molho curry:
- **3 pimentas vermelhas**
- **1 talo de capim-limão**
- **1 cebola média**
- **1 fatia (2cm) de gengibre**
- **Raspas de 1 limão**
- **2 dentes de alho**
- **1/2 colher (sopa) de semente de cominho tostada (para tostar, levar ao fogo rapidamente em uma frigideira antiaderente, sem óleo).**
- **1/2 colher de sopa de semente de coentro tostada (pode tostar junto do cominho)**
- **Sal**

Para o frango:
- **1 xícara (chá) de abóbora picada**
- **1 cebola média**
- **200g de peito de frango (pode substituir por carne ou tofu)**
- **2 colheres (chá) de açúcar**
- **3 colheres (sopa) de molho de peixe (nam pla)**
- **8 folhas de manjericão**
- **2 xícaras (chá) de leite de coco**
- **1 xícara de água**

1 Deixe as pimentas de molho por 15min na água fria.
2 Pique todos os ingredientes em pedaços bem pequenos.
3 Com um pilão (ou no liquidificador), amasse as sementes tostadas de cominho e coentro.
4 Adicione as pimentas e amasse bem.
5 Acrescente o gengibre, a casca de limão e o capim-limão e amasse bem.
6 Em seguida, adicione a cebola, o alho e o sal. Amasse bem até virar uma pasta. Reserve.
7 Em uma panela, em fogo médio, aqueça o leite de coco até iniciar fervura.
8 Coloque 1 colher (sopa) do molho curry que estava reservado até cobrir os cubos de frango.
9 Adicione o frango, a abóbora e a cebola cortados em cubos.
10 Acrescente os demais ingredientes do preparo do frango, exceto o manjericão.
11 Quando tudo estiver cozido, desligue o fogo, adicione o molho curry restante e o manjericão.