

Happy hour

Aproveite as confraternizações de fim de ano e convide os amigos para experimentar petiscos feitos em casa, mas com gostinho de boteco. **Andressa Zanandrea**

Quem resiste a porções de petiscos após um dia de trabalho? É difícil, principalmente nesta época do ano, em que fazer dieta fica quase impossível. A **Revista JT** sugere receitas para compartilhar com os amigos e celebrar as alegrias do ano que chega ao fim. Desfrute! ::

RECEITA

Minipizza marguerita com massa de pastel do Bar Santo Antonio

1 10' caro

INGREDIENTES

Massa de pastel em rolo
Queijo mussarela
Tomate picado
Manjericão

PREPARO

Cortar a massa de pastel em forma quadrada e pré-assar. Jogar a mussarela ralada e o tomate. Levar ao forno e depois salpicar o manjericão.



GALETO'S

RECEITA

Arancine do Octavio Café

20 30' médio

INGREDIENTES

1 kg de risoto de açafrão pré-cozido
100 g de queijo gorgonzola
100 g de cream cheese
50 g de queijo parmesão ralado
300 g de farinha de rosca ou pão de forma processado
5 ovos batidos
Óleo de milho

PREPARO

Aqueça o risoto pré-cozido e acrescente o parmesão. Misture bem até homogeneizar a massa, tomando cuidado para não desmanchar os grãos de arroz. Passe para uma forma e espalhe a massa. Espere esfriar até que possa ser manipulado. Enquanto isso, misture o cream cheese e o gorgonzola até formar uma massa homogênea. Faça bolinhos de 50 g e recheie com 10 g da massa de queijo. Passe na farinha, depois no ovo batido e novamente na farinha. Frite em imersão no óleo quente, até ficar dourado. Seque em papel toalha e sirva quente.

RECEITA

Bolinho de parmesão do Boteco Vila Rica

5 30' médio

INGREDIENTES

500 g de parmesão ralado
50 g de amido de milho
2 ovos
Sal e pimenta do reino a gosto

PREPARO

Misturar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Fazer bolinhas e fritar por imersão em óleo a 180 graus.

RECEITA

Canapé carpaccio de búfala do Nicecup Café

5 15' médio

INGREDIENTES

1 fatia de pão de forma integral
1 colher de sopa de maionese
5 fatias finas de tomate caqui
80g de mussarela de búfala em fatias finas

3 folhas de rúcula picada
1 folha de alface americana picada
9 folhas de manjericão
Azeite a gosto

PREPARO

Pincelar a maionese no pão. Colocar o tomate, a rúcula, a alface e por último a mussarela de búfala. Cortar em pequenos quadrados. Enfeitar com o azeite e o manjericão fresco.

RECEITA

Bolinho de bacalhau do Galeto's

24 1h médio

INGREDIENTES

250 g de bacalhau dessalgado e desfiado
200 g de batata cozida
Salsinha a gosto

PREPARO

Misture o bacalhau desfiado, a batata cozida e a salsinha. Passe essa massa pelo processador. Se houver necessidade, adicione sal. Enrole os bolinhos em bolinhas de tamanho médio. Frite-os em óleo quente (160°C) em quantidade suficiente para cobrir os bolinhos. Não mexa nos bolinhos antes de começarem a ficar dourados, evitando que se desmanchem. Vire os bolinhos até ficarem dourados por inteiro. Retire do óleo e coloque sobre papel absorvente. Servir.