



**LIVRO DE RECEITAS**



## Uma festa que reúne sons, cores, sotaques e sabores.

O Festival de Cultura Nordestina Cubatão Danado de Bom está de volta e traz mais uma edição do Festival Gastronômico. Desta vez, 14 restaurantes inscreveram receitas para conquistar o paladar dos clientes.

E se o Nordeste é a segunda maior região brasileira em território, a culinária nordestina ganha uma posição ainda mais aparente. Aroma, cores e temperos se completam para criar os mais variados pratos. Ensopados, guisados, frutos do mar, carne de sol, rapadura, mandioca e tapioca fazem parte da culinária caracterizada pelo sabor mais arretado do Brasil.

Foi pensando nos principais elementos gastronômicos que compõem a região nordestina que os restaurantes e lanchonetes criaram os pratos inscritos no festival. E confirmam o talento de uma Cidade que está sendo redescoberta por suas belezas naturais, por sua história e pela força de sua gente.

Confira as receitas, delicie-se com as fotos e traga um pouco do Nordeste para sua mesa. Afinal, este é o seu livro de receitas!



**CUBATÃO**  
Prefeitura Municipal

PETIT GATEAU NORDESTINO

LASANHA DE ABÓBORA BOM APETITE

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

CAÇÃO AO LEITE DE COCO COM MARISCO E CAMARÃO

AÇAI DANADO DE BOM

CORDEIRO COM FAROFA DE CÚSCUZ

LASANHA DE CARNE SECA COM ABÓBORA

CARNE SECA SERGIPANA

CARNE SECA DESFIADA COM MANDIOCA

DOBRADINHA

BAIÃO DE DOIS COM CHULETA

CARNE SECA COM ABÓBORA

COSTELA NORDESTINA AO MOLHO ORIENTAL

4

6

8

10

12

14

16

18

20

22

24

26

28



# PETIT GATEAU NORDESTINO

por **Patricia da Silva Nóbrega**  
Restaurante Aqui no Bistrô  
Avenida Brasil, 447 - Jardim Casqueiro  
Telefone: (13) 3304-0366





## INGREDIENTES

- **1** lata de leite condensado
- **1** xícara de rapadura picada
- **½** xícara de água
- **300ml** de água morna
- **200ml** de leite de coco
- **300g** de coco ralado umedecido e adoçado
- (ou **300g** de coco fresco ralado + **75g** de açúcar)
- **250g** de tapioca granulada
- **1** colher de chá de sal
- óleo de canola para fritar os bolinhos

## MODO DE PREPARO

### • BOLINHO

Coloque a tapioca em uma vasilha e regue com água morna misturada com o leite de coco, o coco ralado e o sal. Deixe descansar por meia hora, até hidratar. No caso do uso do coco fresco, depois do descanso, acrescente o açúcar e misture bem. Modele os bolinhos na forma de petit gateau, desenforme e frite. Reserve.



### • RECHEIO

Na panela de pressão faça um doce de leite cozinhando 1 lata de leite condensado por 20 minutos. Espere esfriar para rechear os bolinhos.

### • CALDA DE RAPADURA (ANTECIPADAMENTE)

Derreta a rapadura na água e faça uma calda em ponto de fio. Espere amornar e decore o prato.

## MONTAGEM

Recheie os bolinhos já frios com doce de leite. Assim que fritá-los, sirva com duas bolas de sorvete de coco. Regue o sorvete e o bolinho com a calda de rapadura e o sorvete com as raspas de rapadura.





# LASANHA DE ABÓBORA BOM APETITE

por Eliana Benedita Ribeiro  
Restaurante Bom Apetite  
Praça Princesa Isabel, 150 - Centro  
Telefone: (13) 3304-1007





## INGREDIENTES

- **1** embalagem de lasanha 500 g
- **4** colheres de sopa de azeite
- **1** cebola picada
- **200g** de bacon picado
- **6** gemas
- **2** latas de creme de leite
- queijo parmesão ralado
- sal, pimenta dedo-de-moça, salsinha picada e noz moscada
- **4** dentes de alho picados
- **1 litro** de molho de tomate
- **1kg** de abóbora limpa e em cubos
- **1 litro** de leite
- **400g** de muçarela em fatias
- **1kg** de carne seca



## MODO DE PREPARO

Comece colocando 1 kg de carne seca de molho por uma noite, para tirar o sal. Troque a água de vez em quando. Cozinhe em panela de pressão com água suficiente para cobri-la por duas horas. Retire a carne da panela e a desfie.

Numa panela média, aqueça o azeite e refogue uma cebola e quatro dentes de alho. Junte a carne seca desfiada e deixe refogar.

Acrescente 1 litro de molho de tomate, 2 xícaras (chá) de água, abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos. Acerte o sal, tempere com a pimenta dedo-de-moça, a salsinha, mexa delicadamente e reserve.


A seguir, prepare o molho de abóbora. Frite 200g de bacon até soltar a gordura. Acrescente 1kg de abóbora, tampe e deixe cozinhar, mexendo sempre até desmanchar e virar um purê. Se necessário, acrescente um pouco de água para não secar a mistura.

À parte, bata bem as 6 gemas, 2 latas de creme de leite e 1 litro de leite. Retire o purê do fogo e acrescente a mistura de creme de leite, acerte o sal, tempere com noz moscada e reserve.

Monte a lasanha num refratário grande e fundo. Divida o molho de abóbora e o molho de carne seca em 3 partes, as tiras de lasanha em 4 partes e as fatias de muçarela em duas partes. Alterne as camadas de molho e massa da seguinte forma: molho de abóbora, tiras de lasanha, molho de carne seca, fatias de muçarela, tiras de lasanha, molho de abóbora, tiras de lasanha, molho de carne seca, fatias de muçarela, tiras de lasanha, molho de abóbora, molho de carne seca e finalmente queijo parmesão ralado. Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (200°C) por 50 minutos.

Para dourar a superfície, retire o papel alumínio 10 minutos antes de finalizar o tempo. Retire do forno e espere 5 minutos antes de servir. Rende 15 porções.





# ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

Restaurante Bom Grill  
Rua Manoel Jorge, 283 - Centro  
Telefone: (13) 3361-2407







## INGREDIENTES

- **3kg** de carne seca
- **2** cebolas grandes cortadas em cubos
- **2** pimentões grandes picados
- **3** tomates picados
- **300g** de azeitonas sem caroço
- cheiro verde a gosto
- pimenta
- **200g** de queijo parmesão ralado
- **3** colheres de manteiga
- **5kg** de batatas
- leite
- sal



## MODO DE PREPARO

### • RECHEIO

Escalde a carne, cozinhe, desfie e reserve. Em uma panela coloque a manteiga, a cebola, pimentão, tomate e as azeitonas. Refogue. Acrescente a carne seca e o cheiro verde.

### • PURÊ

Cozinhe as batatas e amasse para o purê. Se preferir, adicione 300g de creme de leite.

## MONTAGEM

Em uma forma grande, adicione uma camada grande de purê, uma camada de carne seca e cubra novamente com purê. Finalize com o queijo parmesão ralado e leve ao forno para gratinar. Sirva.





# CAÇÃO AO LEITE DE COCO COM MARISCO E CAMARÃO

por Anivaldo Campos

Buffet Vovó Mafalda

Avenida Joaquim Miguel Couto, 925 – Vila Paulista

Telefone: (13) 3372-6479





## INGREDIENTES

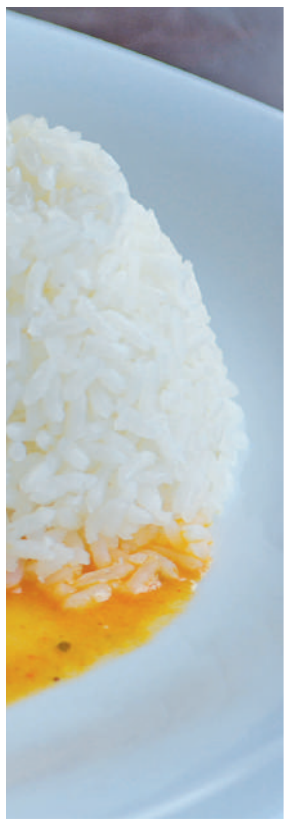
- **1 1/2kg** cação em postas
- **1kg** camarão médio (limpo)
- **1kg** marisco sem casca
- **1kg** farinha de trigo
- **2** pitadas de cominho misturado com pimenta do reino
- **3** colheres (sopa) colorau
- **500ml** de leite de coco
- **1** maço de coentro
- **2** talos de salsão
- **3** talinhos de manjeriçã
- **1/2** talo de alho poró
- **2** cebolas pequenas
- sal a gosto



## MODO DE PREPARO

Bata o talo de salsão, os talos de manjeriçã, o alho poró e as cebolas com 250ml de azeite. Regue o cação em postas e deixe-o marinando por duas horas. Tire o peixe do molho e empane-o no trigo. Pegue o molho do peixe que ficou marinando e leve ao fogo médio, acrescentando o leite de coco e o colorau.

Pique o coentro e deixe ferver até dar o ponto de cozimento por quinze minutos. Acrescente o camarão e o marisco. Em seguida, grelhe o cação em uma chapa ou frigideira até ficar dourado. Arrume o peixe em uma travessa e, em seguida, regue-o com molho de camarão com marisco e leve ao forno 250° C por dez minutos. Para acompanhar, pode-se optar por arroz à grega ou purê de batata. Rende 8 porções.

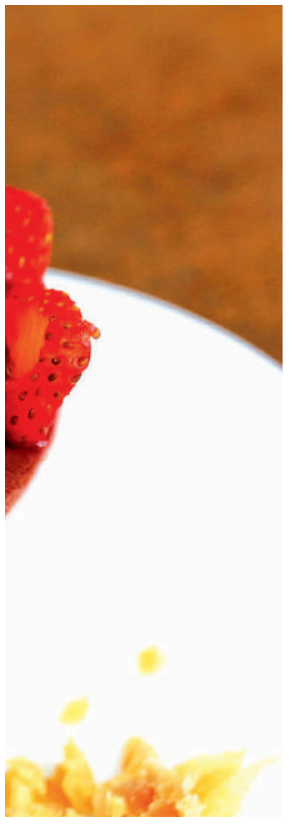




# AÇAÍ DANADO DE BOM

por Patrícia Oliveira  
Café Sunshine  
Rua Pedro de Toledo, 483 - Centro






## INGREDIENTES

- **400g** de açaí
- **2** bananas
- **1** polpa de tamarindo
- **60g** de granola
- lascas de rapadura



## MODO DE PREPARO

Coloque o açaí, a banana e a polpa de tamarindo no liquidificador. Bata até formar um creme homogêneo. Sirva em uma tigela e polvilhe a granola e a rapadura. A banana pode ser substituída por outras frutas. Para acompanhar, pode-se optar por mel, leite em pó, leite condensado e paçoca.



# CORDEIRO COM FAROFA DE CUSCUZ

por Marilza Soares Messias

Cactus Restaurante

Avenida Joaquim Miguel Couto, 807/23 - Centro

Telefone: (13) 3372-9284





## INGREDIENTES

### • CORDEIRO

- **1kg** pescoço de cordeiro
- **2** cebolas médias
- **1** pimentão verde
- **2** tomates
- **2** dentes de alhos
- **1** copo americano de vinho seco
- salsa
- sal à gosto

### • FAROFA

- **500g** de flocão de milho
- **300g** de bacon
- **300g** de linguiça
- **1** cebola grande
- **1** pimentão
- **1** tomate
- **2** colheres de manteiga
- **1** maço de coentro



## MODE DE PREPARO

### • CORDEIRO

Coloque todos os temperos em uma travessa. Reserve uma cabeça de alho e doure no azeite e coloque o cordeiro, seguido de vinho e água até que o cubra totalmente. Coloque na panela de pressão por 30 minutos.

### • FAROFA

Fazer o cuscuz com água e sal. Faça um picadinho de todos os ingredientes em cubinhos. Coloque a manteiga em uma panela para fritar o bacon e a linguiça. Em seguida, coloque a cebola, o tomate, o pimentão e o coentro. Desligue o fogo e misture os ingredientes ao cuscuz.





# LASANHA DE CARNE SECA COM ABÓBORA

por **Maria Lucia Silva Lima**  
Lanches Flórida (Florida Café)  
Avenida Nove de Abril, 2125 - Centro  
Telefone: (13) 3361-2905







## INGREDIENTES

- Massa para lasanha
- Carne seca desfiada
- Cebola picada
- Alho picado
- Sal
- Pimenta do reino
- Tomates picados
- Caldo de carne
- Caldo de legumes
- Azeite
- Azeitonas picadas
- Abóbora
- Muçarela ralada
- Requeijão cremoso
- Salsa picada



## MODO DE PREPARO

### • CARNE SECA

Aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Acrescente a carne seca, a pimenta, o sal e azeitonas. Coloque caldo de carne e deixe cozinhar por 5 minutos.

### • MOLHO

Descasque e corte a abóbora em cubos pequenos. Aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Acrescente a abóbora e refogue por 5 minutos. Junte o caldo de legumes e cozinhe até a abóbora ficar macia. Tempere com sal e pimenta. Bata no mixer a abóbora com requeijão cremoso.

## MONTAGEM

Em uma travessa, alterne, massa, molho, carne seca e muçarela. Salpicar a salsa e levar ao forno coberto com papel alumínio a 220 °C por 25 minutos.





# CARNE SECA SERGIPANA

por Lucia Maria dos Santos Albino  
Restaurante Magestic  
Rua Rio de Janeiro, 74 – Vila Nova  
Telefone: (13) 3304-1134





## INGREDIENTES

- **3 Kg** de feijão de corda
- **3 Kg** de carne seca
- **1** cabeça de alho
- **2** cebolas
- **1** pimentão
- **1** cheiro verde
- **1** colher de sopa de colorau
- Sal a gosto
- Mandioca frita



## MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão separado e a carne seca. Depois junte todos os ingredientes em uma panela e deixe cozinhar por mais 5 a 10 minutos. Acompanha mandioca frita.





# CARNE SECA DESFIADA COM MANDIOCA

por Vanilson Mattos

Street Point

Avenida Joaquim Miguel Couto, 659 - Centro

Telefone: (13) 3361-8842





## INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de óleo
- **800g** de carne seca em cubos grandes
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola grande picada
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 folha de louro
- **800g** de mandioca descascada em pedaços
- Sal
- Pimenta do reino
- Salsa picada
- 2 xícaras de água



## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, em fogo médio, aqueça o óleo e doure os cubos de carne. Retire e reserve em um prato. Na mesma panela, frite o alho e a cebola até dourar. Acrescente o extrato de tomate e frite por 2 minutos. Despeje a carne, o caldo de carne, o louro, a mandioca, sal e pimenta. Adicione água, tampe e cozinhe por 30 minutos depois de iniciada a pressão. Retire a pressão e abra a panela com cuidado. Desfie a carne, transfira para uma travessa, polvilhe com salsa e sirva, se desejar, decorada com folhas de louro.





# DOBRADINHA

por Inês da Silva Silveira  
Tempero Manero  
Avenida Joaquim Miguel Couto, 734  
Telefone: (13) 98819-8939





## INGREDIENTES

- **4 Kg** de bucho em tiras
- **6** tomates picados
- **2** cebolas picadas
- **500g** de linguiça calabresa fatiada
- **500g** de feijão branco
- **4** limões
- Sal e pimenta a gosto
- Cheiro verde a gosto
- **1 lata (130g)** de extrato de tomate
- Batata



## MODO DE PREPARO

Retire toda a gordura do bucho e ferva em água com o suco de 2 limões. Fritar a cebola e acrescentar os tomates. Coloque o bucho, o feijão branco, adicione sal e pimenta, coloque água, o extrato e cozinhe na pressão por mais ou menos 1 hora e 15 minutos. Frite a calabresa separadamente em um fio de óleo. Junte a calabresa e o cheiro verde. Cozinhar as batatas e acrescentar.





# BAIÃO DE DOIS COM CHULETA

por Wilson Bezerra da Silva

WM Restaurante

Avenida das Américas, 146 – Jardim Casqueiro

Telefone: (13) 3382-4499







## INGREDIENTES

- **500g** de feijão de corda cozido, não muito mole
- **800g** de arroz cozido "al dente"
- Coentro picadinho
- **½** calabresa
- **200g** de bacon em cubinhos
- **250g** de queijo coalho em cubos
- **1** cebola picadinha
- **4** dentes de alho amassadinhos
- Coentro
- **800g** de chuleta
- Mandioca frita



## MODO DE PREPARO

Tempere as chuletas com alho e sal. Em seguida, grelhe as chuletas. Em uma panela coloque o bacon, a cebola, o alho e deixe dourar. Acrescente o feijão sem o caldo e deixe refogando para pegar gosto no feijão. Em outra panela, coloque a calabresa e deixe fritar. Jogue o feijão, o coentro, o arroz, o queijo e misture. Monte o prato com a chuleta, o baião de dois e a mandioca frita. Sirva quente.

Observação: se preferir, substitua a chuleta por contra-filé.





# GUISADO DE GALINHA CAIPIRA NORDESTINA

por Geraldo Adelino Gouveia de Freitas  
Cantina Tia Jô  
Rua Goiás, 253  
Telefone: (13) 7810-3579





## INGREDIENTES


- **1Kg** de galinha caipira bem gorda
- **2** tomates picados
- **2** cebolas picadas
- **1** pimentão picado
- **½** xícara de coentro picado
- **3** colheres de sopa de manteiga de garrafa
- **½** xícara de chá de vinagre
- **1** colher de chá de cominho
- **1** colher de chá de pimenta do reino
- **1** colher de sopa de colorau urucum (conhecido como colorau).
- **½** xícara chá de molho de tomate
- **3** colheres de sopa de creme de cebola em pó
- Sal a gosto



## MODO DE PREPARO

Corte a galinha caipira nas juntas e lave bem. Frite a cebola na manteiga de garrafa e acrescente o alho. Depois, junte o pimentão e refogue um pouco mais. Adicione a galinha caipira cortada, colorau, pimenta do reino, coentro e refogue bem até a galinha ficar dourada. Junte os tomates, o vinagre, o cominho, o molho de tomate, o sal, a água e cozinhe por cerca de 45 minutos.





# CARNE SECA COM ABÓBORA

por **Maria Aparecida de Melo**  
Restaurante Coisas Mineiras  
Rua São José, 98 – Jardim São Francisco  
Telefone: (13) 99757-6881






## INGREDIENTES

- **5 Kg** de carne seca cortada em cubos
- **1** abóbora cortada em cubos
- **2** pimentões
- **2** cebolas
- **½** maço de coentro
- **2** latas molhos de tomate
- **½ kg** de tomate
- Alho moído e picado a gosto
- Azeite de dendê



## MODO DE PREPARO

Tire o sal da carne seca; escale três vezes (é o suficiente). Cozinhe a abóbora "al dente" e reserve. Coloque os temperos em uma panela e frite. Acrescente o azeite de dendê, o molho e deixe cozinhar mais um pouco. Depois jogue a carne seca e leve para pressão por 10 minutos. Tire a pressão e coloque a abóbora. Deixe cozinhar por mais 5 minutos (sem tampar a panela).



# COSTELA NORDESTINA AO MOLHO ORIENTAL

por Luiz Antônio / Daniel Constantino  
Restaurante Kanashiro  
Avenida Joaquim Miguel Couto, 850  
Telefone: (13) 3372-7224





## INGREDIENTES

- **300g** de costela bovina magra
- **2** folhas de louro
- Sal e pimenta a gosto
- **2** colheres de viangre branco
- **200ml** de água
- **200ml** de molho shoyu
- **1/3** cebola
- **10g** de gengibre
- **1** maçã
- **1** cabeça de alho
- **1** colher de pimenta (togarashi)
- **50ml** de saquê mirin
- **200g** de açúcar
- **20g** de sal
- Gergelim



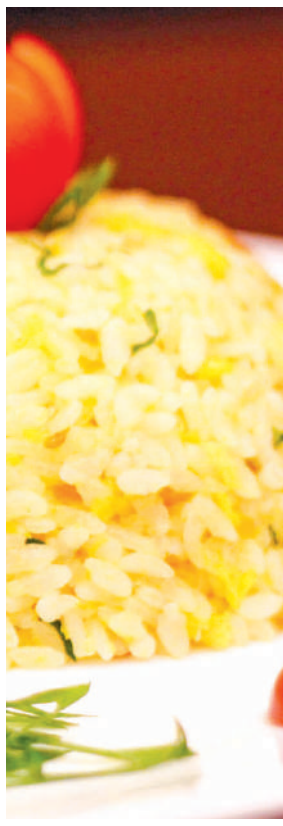
## MODO DE PREPARO

### • COSTELA

Cozinhe a costela com o louro, sal, pimenta e vinagre por 15 minutos. Depois de cozida, frite rapidamente até que doure. Dica: não fritar muito, para que não fique dura, mas sim crocante por fora e macia por dentro. Reserve.

### • MOLHO

Leve ao fogo por 20 minutos. Na hora de servir, acrescente o gergelim, cebolinha e engrosse com amido. Junte a costela já frita e está pronto. Acompanha yakimeshi e chips de mandiocinha.



Realização

---



**CUBATÃO**  
Prefeitura Municipal

Apoio

---

**USIMINAS** 

  
unimonte

 **DEVASSA**

  
ecovias

 **VALE**

Apoio Institucional

---

  
CACIC  
ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DE CUBATÃO

  
CIESP  
Cubatão

 **SANTOS  
E REGIAO**  
CONVENTION &  
VISITORS BUREAU  
Cidade da Alta Atlântica

Parceria

---

 **ASSOCIAÇÃO DOS  
ARTISTAS**

[www.cubataodanadodebom.com.br](http://www.cubataodanadodebom.com.br)