

# A EUROPA NO PRATO (MASTER)

*Uma viagem pelo mundo do sabor*

JOSÉ CARLOS TREVISANI



## ÍNDICE:

Albânia ( <b>BYREK</b> ) .....	6
Alemanha ( <b>GRISFLAMMERIE MIT ROWINŠOSSE</b> ) .....	8
Andorra ( <b>COCA MASSAGADA</b> ) .....	10
Arménia ( <b>HADIK</b> ) .....	12
Áustria ( <b>WIENER SCHNITZEL</b> ) .....	14
Azerbaijão ( <b>KELEM DOLMAŠI</b> ) .....	16
Bélgica ( <b>MOULEŠ-FRITTES</b> ) .....	18
Bielorrússia ( <b>DRÁNIKI</b> ) .....	20
Bósnia e Herzegovina ( <b>PAŠULJ</b> ) .....	22
Bulgária ( <b>BANITŠA</b> ) .....	24
Cazaquistão ( <b>BAURŠAKŠ CAZAQUES</b> ) .....	26
República Checa ( <b>KOLACHES</b> ) .....	28
Chipre ( <b>KLEFTIKO</b> ) .....	30
Croácia ( <b>ČOBANAC - ENSOPADO DO PASTOR</b> ) .....	32
Dinamarca ( <b>FRIKADELLER</b> ) .....	34
Eslováquia ( <b>KAPUŠTNICA - ŠOPA DE NATAL</b> ) .....	36
Eslovênia ( <b>POTICA</b> ) .....	38
Espanha ( <b>ŠALMOREJO</b> ) .....	40
Estônia ( <b>PIPARKOOGID - BISCOITO DE GENGIBRE</b> ) .....	42
Finlândia ( <b>KARJALANPIIRAKKA</b> ) .....	44
França ( <b>CLAFOUTIS</b> ) .....	46
Geórgia ( <b>KHACHAPURI</b> ) .....	48
Grécia ( <b>GYROŠ – TZATZIKI – KAFTA – MOLHO</b> ) .....	50
Hungria ( <b>HALÁŠZLÉ</b> ) .....	52
Irlanda ( <b>ŠTOBHACH GAELACH</b> ) .....	54
Islândia ( <b>ŠKÚR</b> ) .....	56
Itália ( <b>CANESTRELLI</b> ) .....	58
Letónia ( <b>BOLINHOS DE MEL</b> ) .....	60
Liechtenstein ( <b>RIBEL</b> ) .....	62
Lituânia ( <b>ŠALTIBARŠČIAI</b> ) .....	64
Luxemburgo ( <b>LINŠENSUPPE</b> ) .....	66
Malta ( <b>IMQARET</b> ) .....	68
Moldávia ( <b>PUI CU ŠMINTINA</b> ) .....	70

Mônaco ( <b>BARBAGIUAN</b> ) .....	72
Montenegro ( <b>KOLJIVO</b> ) .....	74
Noruega ( <b>GRAVLAX</b> ) .....	76
Países Baixos – Holanda ( <b>DRIE IN DE PAN</b> ) .....	78
Polónia ( <b>PIEROGI</b> ) .....	80
Portugal ( <b>SOPA DO ESPÍRITO SANTO</b> ) .....	82
Reino Unido .....	84
✓ Inglaterra ( <b>FISH AND CHIPS</b> ) .....	85
✓ Escócia ( <b>CRANACHAN</b> ) .....	87
✓ País de Gales ( <b>BARA BRITH</b> ) .....	89
✓ Irlanda do Norte ( <b>YELLOW MAN</b> ) .....	91
República da macedónia ( <b>AYRAN</b> ) .....	93
Roménia ( <b>CIORBA DE PERIŞOARE</b> ) .....	95
Rússia ( <b>СТРОГАНОВ МЯСО С ГОРЧИЦЕЙ</b> ) .....	97
San Marino ( <b>FAGIOLI CON LE COTICHE</b> ) .....	99
Sérvia ( <b>CUFTE</b> ) .....	101
Suécia ( <b>LAXPUDDING</b> ) .....	103
Suíça ( <b>FONDUE AU FROMAGE</b> ) .....	105
Turquia ( <b>MOUSSAKA</b> ) .....	107
Ucrânia ( <b>KUTIÁ</b> ) .....	109
Cidade do Vaticano .....	111
Países não Oficiais .....	112



# ALBÂNIA



**BYREK**

## BYREK

### INGREDIENTES:

2 talos de alho poro;  
300 gramas de queijo fresco ou ricota;  
Azeite para refogar;  
Pimenta do reino, orégano e sal a gosto;  
400 gramas de farinha de trigo;  
Água morna;  
200 gramas de amido de milho;

### MODO DE PREPARO:

Junte a farinha de trigo com o sal e vá despejando a água morna aos poucos, enquanto amassa com a mão, até formar uma massa homogênea. Após formar a massa, sove até que ela não grude na mão. Atingido esse ponto, separe a massa em cerca de 12 bolinhas do tamanho de um punho fechado.

Comece a abrir as bolinhas na mão, cobrindo-as com o amido de milho. Depois, com o rolo para massas, abra mais as bolinhas até elas formarem um disco de massa bem fininho, quase como um papel. Após abrir uma bolinha (pétala, como é chamado pelos albaneses), reserve enquanto abre as outras.

Com as folhas abertas, é hora de cuidar do recheio. Lave bem o alho e corte em pedacinhos, assim como o queijo. Numa panela, refogue alho com azeite, sal, pimenta do reino e orégano à gosto. Quando o alho já estiver começando a dourar, adicione o queijo e termine de refogar. O queijo deve ficar macio, mas não derreter totalmente. Reserve.

Unte uma assadeira redonda e coloque uma folha de massa. Espalhe um fio de óleo sobre a folha antes de colocar a próxima. Junte quatro folhas antes de espalhar a primeira camada de recheio. Mais três folhas untadas de óleo, coloque a próxima camada de recheio. Cubra com a massa.

Após a montagem, leve ao forno por 40 minutos. Ele deve estar aquecido a cerca de 200 graus. Sirva quentinho. Como molho, os albaneses gostam de usar iogurte integral sem sabor com uma pitada de sal e azeite.

# ALEMANHA



**GRISFLAMMERIE MIT ROWINSOSSE**

## GRISFLAMMERIE MIT ROWINSOSSE

### INGREDIENTES:

#### PARA O SUFLÊ

500 ml de Leite;  
1 pitada de Sal;  
1 unidade de limão siciliano;  
1/2 unidade de Fava de baunilha;  
125 gramas de Sêmola branca;  
1 unidade de ovo;  
10 gramas de manteiga;  
60 gramas de açúcar;

#### PARA O MOLHO

100 g de açúcar;  
100 ml de suco de laranja;  
100 ml de vinho tinto demi seco;  
1 unidade de canela em pau;

### MODO DE PREPARO:

Adicionar o leite e uma pitada do sal numa panela média. Acrescentar um pouco de casca de um limão siciliano e ½ metade de fava de baunilha. Deixar o leite ferver uma vez e tirar a casca de limão e a fava.

Adicionar a farinha de sêmola branca e misturar bem até começar a ferver.

Deixar ferver por alguns minutos.

Preparar outra mistura com ovo, manteiga e açúcar. Adicionar rapidamente a farinha de sêmola e mexer muito em cima do fogo por alguns minutos.

Limpar algumas formas com água limpa e rechear

com a massa de sêmola.

Deixar resfriar por alguns minutos.

Para apresentar tirar o Griessflammerie da forma e apresentar com o molho de vinho tinto caramelizado.

### PREPARO DO MOLHO:

Caramelizar o açúcar numa panela e deglacear com o suco de laranja e vinho tinto.

Adicionar canela em pau e deixar ferver até o açúcar derreter.

Ferver até a consistência desejada e deixar resfriar.

**ANDORRA**



**COCA MASSAGADA**

## **COCA MASSAGADA**

### **INGREDIENTES:**

4 ovos;  
200g de farinha;  
1/2 colher (chá) de anis;  
2 colheres de (sopa) açúcar;  
1 copo de leite;  
3 gotas de aguardente;

### **MODO DE PREPARO:**

Misture e mexa todos os ingredientes. Deixe a massa descansar, como massa de pão, amasse a massa sem deixar de trabalhá-la e não deixe amolecer. Quando a massa estiver feita, corte-a em pedaços redondos e aplane-os um pouco com o rolo, risque-a firme na vertical e horizontal, cortando quadrados, com uma agulha fure a massa para não inchar.

Tenha em mente que quanto mais farinha você tem, geralmente melhor fica.