

Daniel Menezes

# PETISCOS de ESTÁDIO

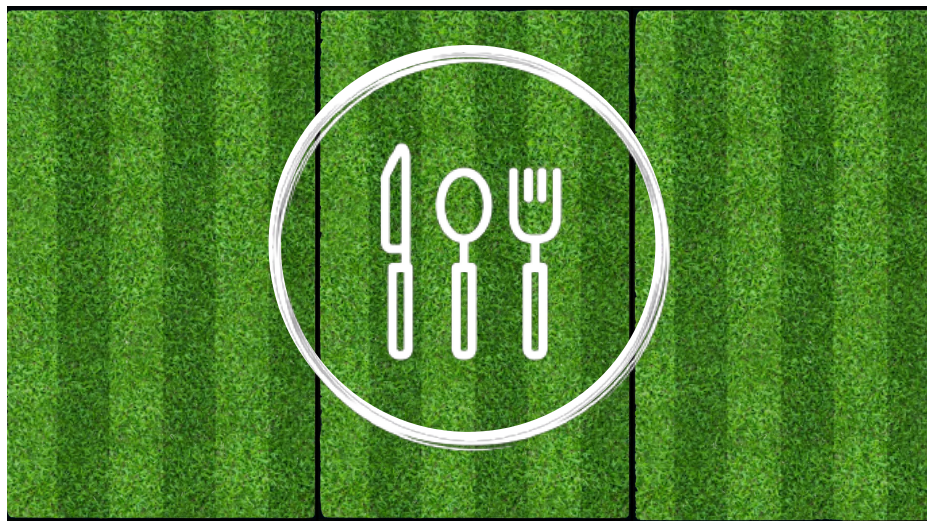
Receitas saborosas e rápidas para o  
seu dia de jogo.



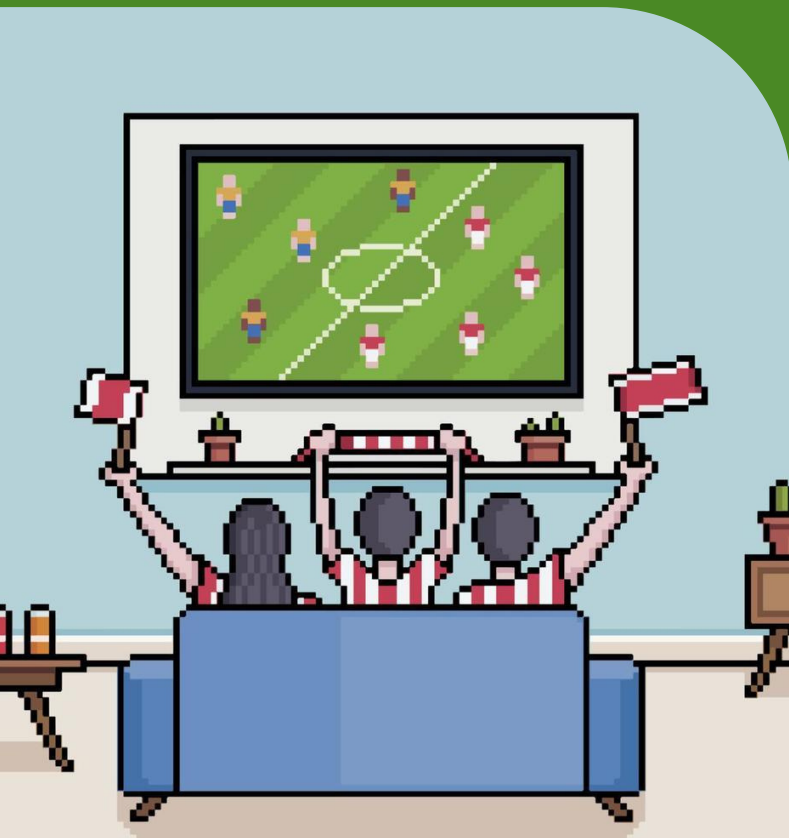
SUA FOME NÃO PRECISA DO VAR

**Receitas fáceis e  
rápidas, inspiradas em  
clássicos da  
gastronomia esportiva  
dos 4 cantos do país**





**Tudo que você precisa para assistir o jogo do seu time (ou secar o time adversário) está nesse livro.**



**Coletânea de receitas ideais para fazer bonito em diversas ocasiões especiais, como por exemplo: resenha com amigos e familiares, sessão de video game ou encontro amoroso**

**Sem mais enrolação.  
Conheça as receitas.**



# BOLINHO DE LINGUIÇA COM QUEIJO

## INGREDIENTES:

- ✓ 10 gomos de linguiça;
- ✓ 2 OVOS;
- ✓ Salsinha a gosto;
- ✓ 5 colheres de sopa de farinha de rosca;
- ✓ Queijo muçarela cortado em cubinhos para rechear;
- ✓ Farinha de trigo (para empanar);
- ✓ Ovo batido (para empanar);
- ✓ Farinha de rosca ou farinha panko (para empanar);

## MODO DE PREPARO

- ✓ Retire toda a carne da capa das linguiças e transfira para um recipiente;
- ✓ Retire o excesso de gordura da carne, adicione os ovos, a salsinha, gradualmente vá colocando a farinha de rosca e misturando até dar o ponto (uma massa que dê para moldar em bolinhas);
- ✓ Unte as mãos com óleo, pegue pequenas porções da massa, abra, coloque um cubinho de queijo no meio e feche moldando em formato de bolinha. Repita o processo até acabar a massa;
- ✓ Empane os bolinhos passando na farinha de trigo, depois nos ovos (levemente batidos) e finalize eles na farinha panko;

✓ Frite eles em óleo médio até dourar;

✓ Agora é só servir. Bom apetite;



# COXA CREME

## INGREDIENTES:

## RECHEIO

- ✓ 1 Litro de Água;
- ✓ 1 Talo de Alho Poro;
- ✓ 1 Cebola;
- ✓ 1 Cenoura Picada;
- ✓ 1 Folha de Louro;
- ✓ 1/2 Colher (chá) de Pimenta do Reino;
- ✓ 1/2 Colher (chá) de Páprica Doce;
- ✓ 1 Colher (sopa) de Sal;
- ✓ 16 Coxinhas da Asa (sem pele);

## MASSA:

- ✓ 1 xícara (chá) de Caldo do Cozimento do Frango;
- ✓ 1 Xícara (chá) de Leite;
- ✓ 4 Gemas de Ovo;
- ✓ 1/2 Colher (chá) de Sal;
- ✓ 1/2 xícara (chá) de Farinha de Trigo;
- ✓ 2 Colheres (sopa) de Manteiga;
- ✓ 1/2 xícara (chá) de Requeijão Cremoso;

## PARA EMPANAR:

- ✓ Clara de Ovo;
- ✓ Farinha de Trigo;
- ✓ Farinha de Rosca;