

A . M A R
PESCA ARTESANAL

D I C A S E R E C E I T A S



ÍNDICE

- 1** - Arroz do Mar
- 2** - Spaghetti con la Bottarga
- 3** - Furikake
- 4** - Manteiga de Bottarga na Torrada com Anchova
- 5** - Karasumi com Nabo
- 6** - Toast de Avocado com Ovo e Bottarga Ralada
- 7** - smørrebrød de Peixe Defumado
- 8** - Peixe defumado e Mostarda em Grãos
- 9** - Salada de Folhas com Peixe Defumado Lemon Pepper
- 10** - Ventresca di Tonno com Burrata e Tomates Assados
- 11** - Rigatoni Aglio e Olio com Tonno Sottolio e Pangrattato
- 12** - Udon de Lula e Shitake
- 13** - Ostra defumada com Brioche e Maionese
- 14** - Arroz de Mexilhão



A . M A R

PESCA ARTESANAL

ARROZ DO MAR

INGREDIENTES:

- 1 kit A.mar: 1 Tonno Sottolio, 1 mexilhão, 1 lula, 1 ostra defumada, 1 caldo de peixe defumado.
- 1 cebola
- 1 pimenta vermelho
- 4 dentes de alho
- Paprica defumada
- 1 maco de cebolinha
- 300g de arroz
- 80ml de vinho branco

MODO DE PREPARO:

- Pique fino a cebola, o alho e o pimentão. Reserve numa tigela.
- Numa panela coloque o caldo de peixe defumado e 2 porções de água do mesmo vidro. Ligue em fogo baixo.
- Com uma panela larga ou frigideira grande, esquente 3 colheres de sopa de azeite e refogue a cebola, alho e pimentão em fogo baixo até começar a caramelizar.
- Acrescente uma colher de chá de páprica na frigideira e frite rapidamente o tempero junto com o refogado.
- Junte o arroz e mexa bem até que todos os grãos estejam incorporados na pasta.
- Agora entre com o vinho, sal a gosto e deixe o álcool evaporar um pouco.
- Com uma concha, acrescente o caldo aos poucos na frigideira até o arroz ficar cozido.
- Quando o arroz estiver quase cozido, disponha sobre a frigideira a lula, o atum, o mexilhão e as ostras defumadas.
- Desligue o fogo e acrescente um pouco do azeite do mexilhão e do atum. Finalize com cebolinha picada.



A . M A R

PESCA ARTESANAL

SPAGHETTI CON LA BOTTARGA

Ingredientes:

- 100g de spaghetti
- 1 bottarga A.mar
- 2 gemas de ovo

Modo de preparo:

- Numa panela grande, coloque pra ferver 2l de agua e 2 colheres de sopa de sal. Quando levantar fervura, coloque a massa pra cozinhar. Marque o tempo de cozimento conforme a embalagem;
- Coloque as gemas numa tigela grande e com um ralador fino, rale uma quantidade generosa de bottarga;
- Com uma concha, retire a agua de cozimento da massa e reserve numa xícara;
- Quando der o tempo de cozimento do spaghetti, escorra a agua e acrescente a pasta na tigela com as gemas e a bottarga ralada;
- Adicione um pouco da água do cozimento na tigela e mexa bem até o molho engrossar e incorporar na massa;
- Sirva num prato e finalize com mais bottarga ralada e uma fatia fina de bottarga.



FURIKAKE

Ingredientes:

- 1 xícara de arroz
- 1 xícara e 1/4 água
- 1 vidro de furikake A.mar
- 1 pedaço de alga kombu

Modo de preparo:

1 - Numa tigela grande, lave o arroz mexendo delicadamente para não quebrar o grão.

Troque a água mais ou menos 5x no processo de lavagem até a água ficar relativamente translúcida;

2 - Junte o arroz lavado e água para o cozimento numa panela, e ligue em fogo alto. Acrescente o pedaço de kombu por cima. Quando levantar fervura, diminua para fogo baixo e tampe 2/3 da panela;

3 - Quando a água secar, desligue o fogo e cubra a panela inteira com a tampa. Deixe tampado por 10 minutos para terminar a cocção no vapor;

4 - Sirva quente num bowl e coloque o furikake por cima.



A . M A R

PESCA ARTESANAL

MANTEIGA DE BOTTARGA NA TORRADA COM ANCHOVA

Ingredientes:

- 1 baguete
- 1 manteiga de Bottarga
- 1 lata de filé de Anchova

Modo de preparo:

- 1 - Corte a baguete em fatias de aproximadamente 1 dedo de espessura;
- 2 - Espalhe a manteiga de Bottarga sobre as fatias de pão;
- 3 - Sirva com um filé de anchova por cima de cada fatia



KARASUMI COM NABO

Ingredientes:

- 1 karasumi A.mar
- 1 nabo

Modo de preparo:

- 1 - Descasque o nabo. Depois corte o nabo ao meio e corte fatias finas em formato "meia lua";
- 2 - Fatie o Karasumi fino e sirva intercalando a ova e o nabo.



TOAST DE AVOCADO COM OVO E BOTTARGA RALADA

Ingredientes:

- 1 fatia de pão sourdough
- 1/2 avocado
- 1 vidro de Bottarga ralada A.mar
- 1 ovo

Modo de preparo:

- 1 - Corte uma fatia grossa de pão e aqueça rapidamente no forno;
- 2 - Corte o avocado ao meio, retire a semente, descasque com uma colher. E corte em fatias "meia lua" finas. Reserve;
- 3 - Numa frigideira antiaderente, frite um ovo com um fio de azeite. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto;
- 4 - Coloque o avocado sobre a fatia de pão e tempere a gosto com sal, limão e pimenta do reino;
- 5 - Sirva com o ovo por cima do avocado e finalize com bastante bottarga ralada.



A.M.A.R

PESCA ARTESANAL

SMORREBROD DE PEIXE DEFUMADO

Ingredientes:

- 1 fatia de pão de centeio
- 1 file de peixe defumado A.mar
- Picles de sua preferencia
- Mostarda em grãos
- Dill ou ervas frescas de sua preferência

Modo de preparo:

1 - Corte algumas fatias de peixe defumado.
Reserve;

2 - Passe uma camada de mostarda em grãos
sobre uma fatia de pão;

3 - Disponha algumas fatias de peixe e picles
sobre a mostarda;

4 - Sirva com bastante dill por cima
e um fio de azeite.



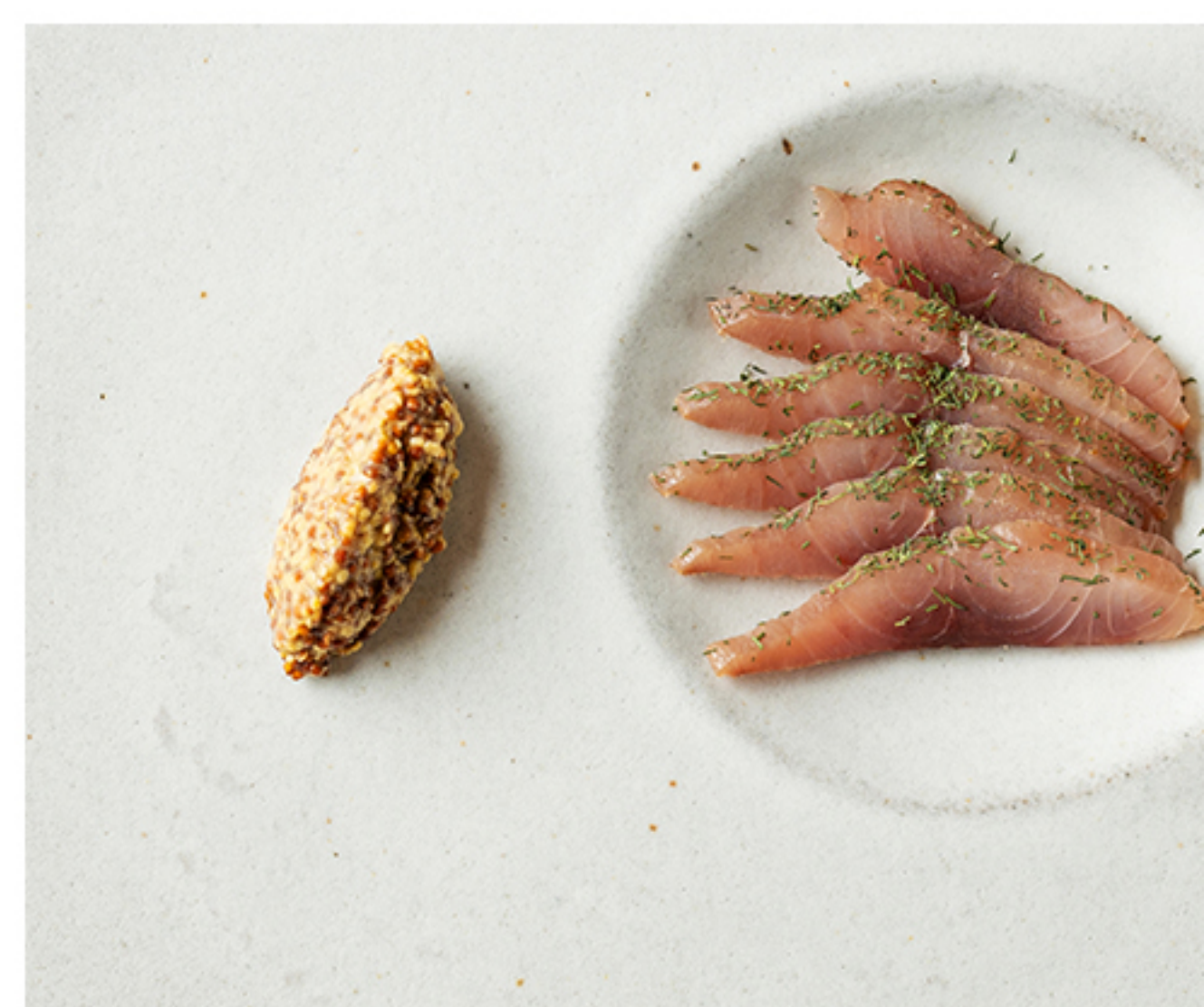
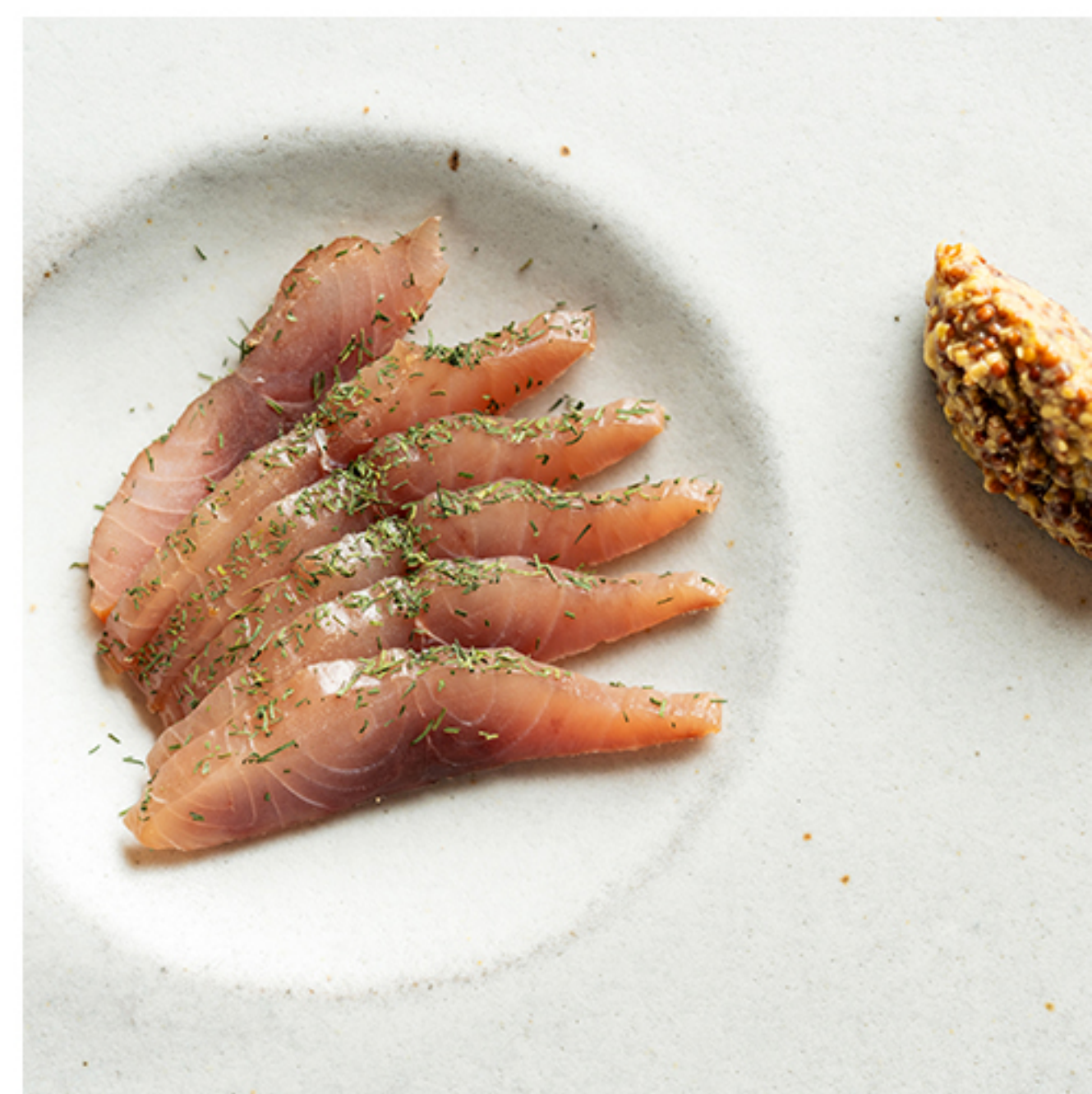
PEIXE DEFUMADO COM DILL E MOSTARDA EM GRÃOS

Ingredientes:

- 1 filé de peixe defumado com dill A.mar
- 1 pote de mostarda em grãos

Modo de preparo:

- Corte o filé de peixe em fatias;
 - Sirva o peixe com mostarda em grãos.
- Picles também é uma ótima opção.



SALADA DE FOLHAS COM PEIXE DEFUMADO LEMON PEPPER

Ingredientes:

- Folhas verdes de sua preferência (alface, rúcula , agrião, etc)
- 1 file de peixe defumado com Lemon Pepper A.mar
- Torradas
- 1/2 cebola roxa

Modo de preparo:

1 - Lave as folhas de sua preferência e reserve;

2 - Corte a cebola em fatias finas em formato "meia lua";

3 - Quebre com a mão algumas lascas do peixe defumado.

4 - Disponha numa tigela grande as folhas, a cebola, o peixe e a torrada. Tempere com azeite, sal, limão e/ou vinagre.



VENTRESCA DE TONNO COM BURRATA E TOMATES ASSADOS

Ingredientes:

- 1 ventresca di tonno A.mar
- 1 rama de tomates
- 1 burrata
- 2 dentes de alho
- Manjericão

Modo de preparo:

1 - Asse a rama de tomates com um fio de azeite a 180c durante 15 minutos;

2 - Corte o alho em pequenas fatias. Depois frite com um fio de azeite. Reserve;

3 - Disponha num prato grande a burrata, os tomates assados e lascas da Ventresca;

4 - Finalize com o alho frito e folhas de manjericão. Tempere com o azeite da própria Ventresca, sal e pimenta do reino a gosto



RIGATONI AGLIO E OLIO COM TONNO SOTT'OLIO E PANGRATTATO

Ingredientes:

- 300g de rigatoni
- 1 tonno sott'olio A.mar
- 1 pão francês dormido
- 3 dentes de alho
- 1 maço de salsinha

Modo de preparo:

1 - Numa panela grande, coloque pra ferver 2l de água e 2 colheres de sopa de sal. Quando levantar fervura, coloque a massa pra cozinhar.

Marque o tempo de cozimento conforme a embalagem;

2 - Rale o pão francês num ralador grosso. Aqueça uma colher de sopa de manteiga numa frigideira e entre com a "farofa" de pão. Quando secar e levemente dourado, tempere com sal a gosto e reserve;

3 - Numa frigideira grande, acrescente o alho fatiado com uma quantidade generosa de azeite. Quando começar a dourar, coloque a salsinha picada. Adicione uma concha da água do cozimento da pasta com cuidado na frigideira;

4 - Faltando 1 minuto para a cocção da massa, escorra o rigatoni e junte com os outros ingredientes na frigideira;

5 - Mexa bastante até que a massa termine de cozinhar e o molho engrossar um pouco. Acrescente o tonno Sottolio na frigideira, mexa mais um pouco e desligue o fogo;

6 - Finalize o prato servindo com o pangrattato (farofa de pão) por cima.



UDON DE LULA E SHITAKE

Ingredientes:

- 160gr de udon
- 20gr de alga kombu
- 1 vidro de conserva de Lula A.mar
- 1/4 de brócolis em rama
- 1/4 de maço de Cebolinha

Modo de preparo:

1 - Para o dashi (caldo), adicione 1l de água em uma panela, acrescente o kombu e ligue fogo baixo. Quando começar a ferver, desligue a panela.

2 - Em outra panela, coloque 2l de água para ferver. Coloque o brócolis para cozinhar por 3 minutos, depois retire e use uma tigela com água e gelo para parar a cocção, Escorra e reserve.

3 - Na mesma panela que cozinhou o brócolis, coloque o Udon para cozinhar conforme o tempo da embalagem. Depois escorra a água.

4 - Para montagem, coloque num bowl fundo o dashi quente, o Udon e disponha por cima o brócolis, as lulas e shitake em conserva.

5 - Finalize com cebolinha e o óleo da própria conserva.



OSTRA DEFUMADA COM BRIOCHE E MAIONESE

Ingredientes:

- 1 lata de ostra defumada
- 1 pão brioche
- 1 ovo inteiro e 1 gema
- 1 limão
- Manteiga

Modo de preparo:

1 - Corte o brioche em tiras. Numa frigideira, derreta a manteiga e marque um lado só do brioche. Reserve;

2 - Numa tigela, bata com um mixer o ovo inteiro, a gema, o azeite da latinha da ostra. Bata e acrescente a fio mais azeite ate que emulsione e fique com textura de maionese. Tempere com sal e limão.

3 - Sirva o brioche com a maionese e as ostras defumadas por cima.



ARROZ DE MEXILHÃO

Ingredientes:

- 1 conserva de mexilhão A.mar
- 1 caldo de peixe A.mar
- 1/4 cebola
- 1 tomate
- Folhas de agrião
- Picles de sua preferência
- 100g de arroz
- 40ml de vinho branco

Modo de preparo:

1 - Pique fino a cebola e o tomate.
Reserve numa tigela.

2 - Numa panela, coloque o caldo de peixe defumado e 1 porção de água do mesmo vidro. Ligue em fogo baixo.

3 - Refogue o tomate e a cebola com 2 colheres de sopa do azeite da conserva de mexilhão.

4 - Junte o arroz e mexa bem até que todos os grãos estejam incorporados na pasta.

5 - Agora entre com o vinho, sal a gosto e deixe o álcool evaporar um pouco.

6 - Com uma concha, adicione o caldo aos poucos na frigideira até o arroz ficar cozido.

7 - Quando o arroz estiver quase cozido, coloque os mexilhões sobre a frigideira.

8 - Desligue o fogo e acrescente um pouco do azeite do mexilhão. Finalize com picles e as folhas de agrião.

