

Receitas de Finger Food

Receita base para fazer pastas/recheios para finger food

Colocar no processador:

500 gramas de ricota passada pelo processador

Acrescentar 200 ml de leite fervendo, processar até formar uma pasta tipo um queijo cremoso.

* Dicas importantes:

1 - Preparar 24 horas antes de aplicar, armazenar na geladeira em recipiente bem fechado.

2 - Pode-se guardar na geladeira até 07 dias.

3 - Esta pasta não pode ser congelada.

4 - Rendimento: 80 a 100 unidades.

Pasta de Queijo com Damasco:

200 gramas de requeijão, em embalagem plástica ou 1 copo de requeijão

Pimenta do reino branca a gosto
sal a gosto

Processar.

Colocar a pasta em um saco de confeitar com bico pitanga ou bico estrela de 6 pontas.

Cortar um damasco seco ao meio, e aplicar uma porção do creme e salpicar com gergelim preto.



Pasta de Perú Defumado:

200 gramas de peito de peru

2 colheres de creme de leite

Pápicra picante e sal a gosto

Acrescentar uma receita básica de ricota, bater, colocar no saco de confeitar, bico pitanga.

Usar pão integral, ou outros, corta com o cortador redondo, leva para o forno para dar uma leve crocância e aplicar a pasta de peru.

Decorar com um pedaço de morango. Rende 90 a 100 unidades



Pasta de Azeitonas Pretas:

150 gramas de azeitonas pretas sem corações
500 de ricota

Processar os ingredientes e com bico de confeitar pitanga grande preencher barquinhas de massa folhada de boa qualidade.

Decorar com folha de hortelã.

Pode usar também, 150 gramas de tomate seco sem o óleo e 150 gramas de nozes processadas, e salpicar com noz moscada a gosto.



A mistura base deve ser sempre com queijos macios. Não usar maionese nas barquetes, pois amolecem a massa.

Pasta de Salsinha:

Uma receita da base de ricota

1 xícara (chá) de salsinha picada Sal e molho de alho a gosto

Pode-se usar esta pasta em pão de Wrap ou panqueca

Montagem passo-a-passo do wrap/panqueca :

Colocar a pasta de salsinha com bico de confeitar (como mostra a foto), no pão de wrap.



Colocar 2 fatias de queijo prato



Enrolar e cortar o wrap recheado em fatias



Espetar um palito transparente para decorar.



Pode-se usar outro tipo de recheio, como palmito.
Nesse caso, o palmito deve ser refogado antes de aplicar.

Push Pop Cake :

400 gramas de frango cozido desfiado (cozinhar com sal, cebola e alho)
Pão preto, ou pão integral ou pão branco, cortados em discos que cabem dentro do push pop cake. (O pão usado deve estar firme).

Fazer um refogado com azeite, cebola picada, temperos e o frango cozido. (molho de tomate pode ser acrescentado para dar cor)

Misturar 500 gramas da base de ricota.

Colocar a mistura do patê de frango em uma manga de confeitar com bico pitanga grande ou outro.

Montagem:

No copinho do push pop cake colocar um disco de pão firme, a pasta de frango, outro disco de pão, pasta de frango e decorar com cenoura em filetes e tomate cereja terminado com um raminha de salsa fresca.(Pode-se fazer a pasta também com calabresa, camarão, palmito, atum, sardinha ou sardela. Para servir para criança, uma boa idéia é fazer uma pasta de salsicha).

