

## PINHÃO COM BACON DO JOKERS

15 unidades – Pinhão (cozido e descascado)

15 fatias – Bacon

Palitos de dente

Enrole o bacon no pinhão e prenda com o palito. Frite em óleo a aproximadamente 180°.

**Harmonização:** Bohemia Weiss

## RISOTO DE CORDEIRO COM PINHÃO DO JEITO MINEIRO

1kg de arroz arbóreo

1kg de carne de cordeiro pré-cozida e desfiada

500g de pinhão cozido, descascado e picado

2 Cebolas grandes

Azeite de oliva a gosto

3 colheres de manteiga

2 copos de vinho branco seco

Queijo parmesão a gosto

Caldo de legumes (alho poró, ervas frescas, cenoura, cebola, salsão)

Faça um caldo de legumes para regar o risoto com uma cenoura, uma cebola com casca, um talinho de salsão e um alho poró pequeno cortados grosseiramente e ervas frescas (tomilho, endro, cebolinha, alecrim e louro) em talos. Deixe ferver cerca de 40 minutos e reserve, (se preferir use o caldo industrializado, é mais pratico, porém pode alterar um pouco o sabor final). Refogue a cebola no azeite, acrescente o arroz e depois o vinho branco ponha o caldo de legume aos poucos, mexa sempre, uns cinco minutos depois acrescente a carne. Apague o fogo, Coloque o pinhão cortado grosseiramente, coloque o parmesão. Acerte o sal. Sirva com geléia de hortelã se preferir.

**Harmonização:** Bohemia Pilsen ou Confraria (se mais picante)

## FAÇULIA (CALDO ÁRABE DE FEIJÃO BRANCO COM CARNE) DO ORIENTE ÁRABE

1/2 quilo de feijão branco cozido em 2 litros de água  
1/2 de carne de boi (coxão mole ou contra filé)  
2 cebolas médias  
3 dentes de alho grande (socado c/sal)  
3 tomates sem pele ou 3 colheres (sopa) de extrato  
tomate  
pimenta do reino ou síria à gosto  
sal à gosto  
Azeite de oliva  
Cheiro verde

Refogar a carne temperada com o alho no azeite (sempre pingando água) até ficar macia. Colocar a cebola, refogar até quase desmanchar e colocar os tomates picados, misturar bem. Acertar o sal e colocar a pimenta e o feijão cozido com o caldo do cozimento. Desligar o fogo e colocar cheiro verde. Serve-se com pão sírio.

## FEIJOADA ALEMÃ DO BAR DO ALEMÃO

500 gr. de feijão branco  
300 gr. de bisteca de porco defumada (kasseler)  
1 un. de Joelho de porco defumado (eisbein)  
1 un. de salsicha vermelha (bockwurst)  
1 un. de salsicha branca (bratwurst)  
Sal, pimenta, alho e cebola a gosto

Cozinhar o feijão deixando al dente. Acrescente o eisbein, o kasseler, cozinhar até ficar macio. Temperar com o alho, cebola, pimenta e o sal. Acrescentar as salsichas e deixar ferver. Servir com arroz.

**Harmonização:** Bohemia Escura ou Imperial

## BOLO DE CHOCOLATE DA PADARIA AMÉRICA

- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento
- 1 xícara de leite

### Calda:

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 7 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 latas de creme de leite com soro
- 3 colheres de sopa de açúcar

### Massa:

Bata todos os ingredientes por 5 minutos (menos o fermento), adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente, coloque em uma forma untada e asse por 40 minutos.

### Calda:

Aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que esteja homogêneo, acrescente o creme de leite e misture bem. Desligue o fogo e acrescente o açúcar.

## QUIRERA LAPIANA DA CASA LILÁS

Corta o lombinho de porco e bacon em pequenos cubos fritando-os em fogo baixo até dourar, acrescentar a cebola e o alho. Na sequência vai juntando água aos poucos para a carne cozinhar até ficar bem macia. Acrescenta-se a quirera, previamente lavada e amolecida, e continua o cozimento, mexendo continuamente. Acrescentamos o sal, a pimenta, o cheiro verde e a manjerona, finaliza com manteiga.

**Harmonização:** Bohemia Escura