



empório capixaba



# empório capixaba

origem e sabor capixaba

RECEITAS COZINHA SHOW

©2022. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Espírito Santo – SEBRAE/ES.

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).

### **Informações e Contato**

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE/ES

Rua Belmiro Rodrigues da Silva, 170, Enseada do Suá, Vitória - ES

CEP: 29.050-435

Telefone: 0800 570 0800

Portal: [www.es.sebrae.com.br](http://www.es.sebrae.com.br)

#### **Presidente do Conselho Deliberativo Estadual**

Carlos André Santos de Oliveira

#### **Analista da Unidade de Relacionamento**

Regina Batista Paixão

#### **Diretor-Superintendente**

Pedro Gilson Rigo

#### **Gerente da Unidade de Competitividade e Produtividade**

Christiane Barbosa e Castro

#### **Diretor Técnico**

Luiz Henrique Toniato

#### **Analista da Unidade de Competitividade e Produtividade**

Adriano Matos Rodrigues

Leandro Dalcolmo Tononi

#### **Diretor de Atendimento**

José Eugênio Vieira

#### **Gerente da Unidade de Relacionamento**

Adriana Silva Rocha

#### **Projeto Gráfico**

Balaio Design + Estratégia

Ficha Catalográfica elaborada pela Bibliotecária Regina Batista Paixão – CRB 6/ES 479

Empório Capixaba: receitas cozinha show. Vitória: SEBRAE/ES, 2022.

44 p.il.

1. Receita da Culinária. 2. Culinária Capixaba. 3. Gastronomia.

I. Sebrae/ES. II. Título.

CDU 641.5

# APRESENTAÇÃO

A Feira do Empreendedor 2022 foi realizada para transformar as histórias de clientes e potenciais clientes do Sebrae, os empreendedores, promovendo ideias, qualificação, conexões em uma experiência de interação e aprendizado.

Dentre as atrações da feira, os espaços denominados Empório Capixaba e Cozinha Show atuaram de forma integrada, seja promovendo e divulgando os produtos das pequenas agroindústrias do estado, seja elaborando e executando receitas diferenciadas com estes produtos, valorizando assim os produtos locais.

Participaram do Empório agroindústrias, empreendimentos e produtores rurais capixabas atendidos pelo Convênio entre o Sebrae e a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca - SEAG, para ampliar a competitividade das pequenas agroindústrias rurais do Espírito Santo.

Na Cozinha Show, chefs da gastronomia capixaba prepararam receitas utilizando os produtos expostos no Empório Capixaba. Deste modo, os participantes da Feira do Empreendedor tiveram acesso aos produtos diferenciados das pequenas

agroindústrias capixabas e acompanharam de perto a aplicação destes nas receitas preparadas pelos chefs.

Nesse ebook vocês terão acesso a estas receitas e à relação completa dos expositores que participaram do Empório Capixaba.

Conheça e valorize os produtos dos pequenos negócios capixabas e fortaleça a economia local!



**Pedro Gilson Rigo**  
Diretor Superintendente  
SEBRAE/ES

# PREFÁCIO

Sem dúvida, nunca estivemos tão próximos da gastronomia. Cada vez mais se procura saber a origem dos alimentos, quem os produz e os fatores históricos que o cercam.

O estado do Espírito Santo, com sua forte influência italiana e alemã somadas à cultura negra e indígena, desenvolveu um ambiente miscigenado capaz de fomentar o turismo com uma cultura riquíssima, promovendo a utilização dos “recursos da terra”, valorizando a agricultura familiar, a agroindústria artesanal e o agroturismo.

As receitas apresentadas na Cozinha Show foram elaboradas utilizando ingredientes do Empório Capixaba, de forma a evidenciar e valorizar esses produtos através do talento de vários Chefs de Cozinha, Chefs Padeiros e Chefs Confeiteiros do nosso estado.

O Empório Capixaba foi um espaço da Feira do Empreendedor 2022, onde foram demonstrados os produtos da agroindústria capixaba.

Parabéns ao Sebrae/ES pela iniciativa e pela realização da Feira do Empreendedor, valorizando os pequenos negócios locais.



**Chef Alessandro Eller**  
Presidente do Instituto  
Panela de Barro

## Adicione produtos de origem capixaba às suas receitas

Em cada receita, você verá os produtos capixabas em destaque e seus respectivos fornecedores. Clique em “SAIBA MAIS!” e visualize as informações sobre o fornecedor daquele ingrediente específico.

Após as receitas, você poderá conferir também todos os fornecedores que trabalharam no Empório Capixaba. Encontre os mais diversos produtos e ingredientes 100% capixabas para garantir o melhor para suas receitas.



# sumário

- CARNE DE SOL DE MONTANHA** ◦ 08  
Na Manteiga de Ervas e Aligot com queijos de João Neiva.
- PÃO DE CHOCOLATE DE LINHARES** ◦ 11
- SANDUÍCHE DE BRIOCHE FRANCÊS** ◦ 13  
Com lâminas de palmito e caponata.
- ROSCA DOCE DE FIGO** ◦ 15
- PENNE CAPIXABA** ◦ 17  
Com redução de cachaça, geleia de pimenta, palmito, sururu e queijo.
- PÃO RÚSTICO** ◦ 19  
De cerveja, linguiça e torresmo.
- RAVIÓLI DE LINGUIÇA ARTESANAL** ◦ 21  
Com queijo morbier e alho poró.
- BARRINHAS CROCANTES DE CHOCOLATE** ◦ 23  
Com Nuts.
- FILÉ AO MOLHO DE CAFÉ** ◦ 25  
E azeite de abacate.
- CAMARÃO COM QUEIJO CREMOSO** ◦ 27  
No spaghetti.
- PÃO CASCUDO** ◦ 29  
Com tomate seco, pickles, queijo e barbecue de banana.
- TOAST DE CARNE DE SOL** ◦ 31  
Com pickles, alcaparras e ketchup de goiaba.
- LINGUIÇA FLAMBADA NA CACHAÇA** ◦ 33
- EMPÓRIO CAPIXABA** ◦ 35  
Fornecedores que encantaram nosso paladar.



# carne de sol de Montanha

NA MANTEIGA DE ERVAS E ALIGOT  
COM QUEIJOS DE JOÃO NEIVA

## INGREDIENTES:

- 500 g de carne de sol de Montanha
- 500 g de batata asterix
- 150 g de manteiga
- 50 ml de azeite
- 2 un. de dentes de alho
- Tomilho e alecrim a gosto
- Sal a gosto
- 50 ml de leite
- 250 ml de creme de leite fresco
- 250 g de queijo morbier ralado
- 250 g de queijo minas curado ralado

**FORNECEDOR**  
**EMPÓRIO**  
**CAPIXABA**

**Carne de Sol:**  
Montanha Carne  
de Sol

**FORNECEDOR**  
**EMPÓRIO**  
**CAPIXABA**

**Queijo morbier**  
**ralado:**  
Vila Veneto

**FORNECEDOR**  
**EMPÓRIO**  
**CAPIXABA**

**Queijo minas**  
**curado ralado:**  
Artelatte Queijos

## PASSO a PASSO DO ALIGOT:

- 1 Em uma panela com água fervente dispor as batatas com casca para cozinhar.
- 2 Colocar uma pitada de sal na água.



- 3 Quando estiverem bem macias e começando a formar rachaduras, retirar da água e descascar ainda quentes. Dica: usar um pano seco para segurar as batatas.
- 4 Amassar bem as batatas com auxílio de um garfo ou amassador.
- 5 Passar a batata amassada em uma peneira.
- 6 Dispor a batata peneirada em uma panela, juntar o leite e a manteiga e levar ao fogo baixo mexendo sempre.
- 7 Quando a manteiga derreter completamente no purê, dispor o creme de leite e incorporar.
- 8 Juntar os queijos pouco a pouco e intercalando entre porções de morbier e minas. Sempre em temperatura baixa, mexer até incorporar todo o queijo. O ponto certo é quando ganhar uma consistência elástica.

## MODO DE PREPARO DA CARNE:

- 1 Tempere a carne com sal e pimenta do reino.
- 2 Aqueça bem a frigideira e adicione azeite e uma colher de manteiga.
- 3 Junte o alho, alecrim e o tomilho.
- 4 Disponha a carne e deixe selar por minutos e depois vire o lado.
- 5 Regue a carne com a mistura de manteiga e o azeite. Deixe por mais três minutos e retire da frigideira.

RECEITA IDEALIZADA POR:



### **Chef Alessandro Eller**

Apresentador da TV Vitória Record e coordenador dos cursos superiores de Gastronomia e de Panificação da UVV.



# PÃO DE CHOCOLATE DE LINHARES

## INGREDIENTES:

- 2 kg de farinha de trigo
- 40 g de fermento
- 300 g de açúcar
- 30 g de sal
- 100 g de leite em pó
- 120 g de cacau em pó de Linhares
- 200 g de margarina
- 4 OVOS
- 800 g de água
- 20 g de Nibs de Cacau de Linhares

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Nibs de Cacau:**  
Chocolates  
Barçaça

## MODO DE PREPARO:

- 1 Misture a farinha, o fermento biológico seco, o açúcar, o sal, o cacau e o leite em pó, depois adicione ovo, margarina e aos poucos, vá incorporando a água (a quantidade adicionada varia de acordo com a farinha).

- 2 Com a massa formada, sove por alguns minutos utilizando a amassadeira com o auxílio do gancho.
- 3 Quando a massa estiver com aspecto liso, adicione as gotas de chocolate e misture para incorporá-las.
- 4 Feito isso, forme uma bola com a massa e coloque em uma tigela untada com óleo.
- 5 Cubra com filme-plástico e deixe descansar por 45 minutos ou até atingir quase o dobro do volume.
- 6 Na sequência, divida a massa em porções de 125 g – entre 8 e 10 pães.
- 7 Faça bolinhas com a massa e deixe-as sobre a bancada, cobertas com filme plástico.
- 8 Deixe fermentar por 30 minutos e modele os pães.

RECEITA IDEALIZADA POR:



Ivan Junior



Gleydson Pinto de  
Oliveira



Maxuell  
Cardoso Porto

Chefs Padeiros do SINDIPÃES



# SANDUÍCHE DE BRIOCHE Francês

COM LÂMINAS DE PALMITO  
E CAPONATA



## INGREDIENTES:

- Caponata
- Palmito

### 1ª parte (esponja)

- 900 g de farinha de trigo
- 650 ml de leite
- 45 g de fermento seco

### 2ª parte

- 2,1 kg de farinha de trigo
- 900 ml de leite gelado
- 600 g de manteiga (sem sal)
- 600 g de açúcar
- 45 g de sal
- 600 g de gemas de ovo

<b>FORNECEDOR EMPÓRIO CAPIXABA</b>
<b>Palmito:</b> Venturim Conservas

## MODO DE PREPARO:

- 1 Misturar todos os ingredientes da primeira parte e deixar descansar por uma hora.

- 2 Juntar a primeira parte com a segunda e fazer uma massa lisa e enxuta.
- 3 Colocar em uma caixa untada e deixar descansar por 30 minutos ou de um dia para o outro na geladeira.
- 4 Dividir e fazer bastões de 150 g cada.
- 5 Fazer uma trança de três e dispor em formas para brioche untadas.
- 6 Levar ao crescimento até dobrar de volume.
- 7 Passar gemas de ovos diluídas em leite.
- 8 Levar ao forno por 25 a 28 minutos a 200 graus.

## MODO DE PREPARO DO SANDUÍCHE:

- 1 Corte o pão ao meio, pincele com manteiga, acrescente lâminas de palmito e a caponata.

RECEITA IDEALIZADA POR:



Rafael Medeiros  
Fernandes da Silva



Douglas Aprigio



Flávia Carvalho  
Nicolau

Chefs Padeiros do SINDIPÃES



## ROSCA DOCE DE FIGO

### INGREDIENTES:

- 2 kg de farinha de trigo
- 40 g de sal
- 45g fermento seco
- 330 g de ovo inteiro
- 200 g de margarina
- 120 g de leite em pó
- 20 g de melhorador de farinha
- 200 g de açúcar refinado
- 700 ml +/- de água
- Figo em calda escorrido e processado
- Queijo Minas padrão

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Figo:**  
Favero Doces  
Artesanais

### MODO DE PREPARO:

- 1 Adicione na masseira os ingredientes secos, misturando previamente na primeira velocidade.

- 2 Em seguida adicione os ingredientes líquidos, reservando a água para adicionar na massa aos poucos.
- 3 Deixe a massa bater, usando a segunda velocidade da masseira, até a massa formar o ponto de véu.
- 4 Divida a massa no tamanho desejado e forme bolas, deixando descansar por aproximadamente 10 minutos.
- 5 Abra a massa, recheie com a pasta de figo processado, faça formatos de roscas e acomode em formas untadas.
- 6 Deixe fermentar até dobrar de volume, pincele com gema e asse em temperatura a 180° graus por cerca de 16 minutos.

RECEITA IDEALIZADA POR:



Kamila Kaiser



Douglas Aprigio



Bruna Rezende



Reginaldo Pereira



Flaviane Pessanha

Chefs Padeiros do SINDIPÃES





# Penne CAPIXABA

PENNE COM REDUÇÃO DE  
CACHAÇA, GELEIA DE PIMENTA,  
PALMITO, SURURU E QUEIJO.

## INGREDIENTES:

- 500 g de penne
- 1 cebola grande picada
- 6 dentes de alho picadinhos
- 600 g de mexilhão
- 450 g de creme de leite fresco
- 200 g de palmito
- 200 g de manteiga gelada
- Suco de 1 limão siciliano
- Geleia de pimenta a gosto
- Azeite a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Queijo para finalizar

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Palmito:**  
Venturim  
Conservas

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Geleia de  
Pimenta:**  
Pimentas Gold

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Queijo:**  
Artelatte Queijos

## MODO DE PREPARO:

- 1 Leve ao fogo uma panela com o azeite, cebola, alho e o mexilhão.

- 2 Tempere com sal e pimenta do reino a gosto e em seguida adicione a cachaça.
- 3 Retire os mexilhões com 3 minutos e reserve.
- 4 Reduza até sobrar 1/3 do líquido inicial.
- 5 Adicione o suco do limão e misture bem.
- 6 Adicione o creme de leite fresco e deixe reduzir, abaixe o fogo e vá adicionando a manteiga gelada aos poucos sempre mexendo.
- 7 Vá adicionando a manteiga até obter um molho.
- 8 Tempere com sal e pimenta do reino e volte com os mexilhões para a panela.
- 9 Cozinhe a massa, escorra e coloque dentro do molho de mexilhões.
- 10 Finalize com a geleia de pimenta e raspas de parmesão.

RECEITA IDEALIZADA POR:



**Chef. Claudia  
Kaike Viana**

Vencedora da 4ª temporada do reality Chef de Família (TV Vitória Record).



# Pão rústico

DE CERVEJA, LINGUIÇA  
E TORRESMO

## INGREDIENTES:

- 1 kg de farinha de trigo
- 2,5 g de melhorador de farinha
- 25 g de sal
- 1,5 g de fermento
- 400 g de levain
- 600 ml de cerveja
- 70 g de torresmo
- 80 g de linguiça

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Linguiça:**  
Produtos Morada  
Nova

## MODO DE PREPARO:

- 1 Em um recipiente separe o trigo, sal, fermento, melhorador de farinha e adicione na masseira.
- 2 Deixe bater na velocidade 1 por 2 minutos.

- 3 Após isso, adicione o levain e a cerveja e deixe bater por 17 minutos na velocidade 1.
- 4 Adicione o torresmo e a linguiça e deixe misturar por mais 2 a 3 minutos.
- 5 Leve a massa para a mesa, corte-a e deixe descansar por 20 minutos, após isso modele e deixe fermentar.
- 6 Em seguida coloque para assar.

Receita idealizada por:



Daniel da Rocha  
Correa



Dhonata Santos  
Freitas



Kamila Ramos  
Correa

Chefs Padeiros do SINDIPÃES



# Ravióli de Linguiça artesanal

COM QUEIJO MORBIER  
E ALHO PORÓ



## INGREDIENTES:

### Massa

- 500 g de farinha de trigo
- 250 g de ovos inteiros

### Recheio

- 250 g de linguiça artesanal
- 100 g de queijo morbier Vila Veneto
- 4 un. de alho poró
- 5 g de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 50 g de requeijão (espessante)
- 1 cebola roxa

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Linguiça:**  
Produtos Morada  
Nova

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Queijo:**  
Vila Veneto

## MODO DE PREPARO DA MASSA:

- 1 Misture os ingredientes e sove por uns 10 minutos.
- 2 Deixe descansar por 30 minutos.

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

- 1 Retire a linguiça da pele e frite-a. Deixe escorrer no papel toalha.
- 2 Refogue o alho poró e reserve.
- 3 Em um multiprocessador bata a linguiça, o alho poró, a cebola roxa, o sal, a pimenta do reino, o morbier e o requeijão. Bata em velocidade máxima até formar uma pasta.
- 4 Recheie o ravioli com a linguiça e o queijo morbier e sirva com a manteiga de ervas.

RECEITA IDEALIZADA POR:



### **Chef Janaina Temporim**

Especialista em massas, Massas Temporim e professora pastai.



# BARRINHAS CROCANTES DE CHOCOLATE COM NUTS

## INGREDIENTES:

- 150 g de chocolate meio amargo do Espírito Santo
- 50 g de castanhas de sua preferência
- 80 g de frutas desidratadas
- 20 g de nibs

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Chocolate:**  
Capitão Redighieri

**Nibs de Cacau:**  
Divino Cacau

## MODO DE PREPARO:

- 1 Pré-cristalize o chocolate pelo método que preferir.
- 2 Disponha as castanhas e frutas picadas sobre as formas e em seguida, o chocolate pré-cristalizado na temperatura de 31 a 32°C usando um saco de confeitar para facilitar a aplicação. Evite bater as formas para que não perca formato.
- 3 Leve alguns minutos à geladeira para cristalizar.

## Finalização:

- 1 Explore sua criatividade utilizando latas, caixinhas e sacolinhas com fita. Podendo ser vendido no quilo, ou como lembranças individuais.

Receita idealizada por:



**Chef Ludmila Pires**

Instrutora Callebaut  
Chocolates





# FILÉ AO MOLHO DE CAFÉ E AZEITE DE ABACATE

## INGREDIENTES:

- 1 kg de filé mignon cortado em tirinhas
- 1 colher (chá) de café do Espírito Santo
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 3 dentes de alho amassados
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 fio de azeite de abacate para refogar
- 200 ml de creme de leite
- 100 ml de café coado
- 1 colher de chá de páprica ou curry (opcional)
- Cogumelos cortados a gosto
- 100 ml de caldo de carne
- Sal a gosto

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Café:**  
Zandonade Cafés  
Especiais

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Azeite:**  
Azeite Irmãos  
Peterle

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Cogumelos:**  
Venturim  
Conservas

## MODO DE PREPARO:

- 1 Tempere a carne com pimenta do reino e alho.
- 2 Acrescente farinha de trigo e deixe descansar por 30 minutos.
- 3 Refogue a carne na manteiga com 1 fio de azeite de abacate. Quando estiver bem refogada e macia adicione o sal.
- 4 Acrescente os cogumelos e misture bem.
- 5 Coloque o café coado e o caldo de carne.
- 6 Deixe reduzir um pouco, acrescente o creme de leite.
- 7 Corrija o sal.
- 8 Sirva com purê de batatas.

Receita idealizada por:



**Chef Matheus Souza**

Diskpan/Confeipan



# camarão com queijo cremoso no SPAGHETTI

## INGREDIENTES:

- 500 g de camarão limpo
- 200 g de queijo meia cura ralado
- 1 taça de vinho branco
- 100 g de spaghetti pré cozido
- 1 limão siciliano
- 3 dentes de alho picado
- 50 g de manteiga
- 200 g de creme de ricota
- Lemon pepper
- Gengibre em pó
- Cúrcuma (açafrão)
- Pimenta do reino branca
- Azeite
- Sal a gosto

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Queijo:**  
Artelatte Queijos

## MODO DE PREPARO:

- 1 Tempere os camarões com o alho, lemon pepper, gengibre, cúrcuma, pimenta, sal e

o suco do limão. Deixe na marinada por 20 min. Tire a raspa do limão e reserve.

2 Doure os camarões por um minuto de cada lado em uma frigideira bem quente com um fio de azeite e a metade da manteiga. Reserve.

3 Coloque o vinho e o restante do suco de limão na frigideira da fritura.

4 Acrescente o creme de ricota, o restante da manteiga, e o queijo meia cura ralado, mexendo sempre.

5 Acrescente o Spaghetti ao molho de queijo e mexa até envolver a massa.

6 Acrescente os camarões e misture com a massa. Acerte o sal.

7 Monte o prato e salpique com a raspa do limão.

RECEITA IDEALIZADA POR:



**Chef Paulo Gáudio**

La Cave/Vinícola Gaudio



# PÃO CASCUDO

COM TOMATE SECO, PICLES, QUEIJO  
E BARBECUE DE BANANA



## INGREDIENTES:

- Tomate seco
- Picles
- Queijo
- Barbecue de banana

### Ingredientes do pão cascudo:

- 1 kg de polvilho azedo
- 20 g sal
- 500 ml de água
- 250 ml de óleo
- 10 OVOS

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Tomate seco:**  
Trogon Produtos  
Caseiros

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Picles:**  
Venturim  
Conservas

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Barbecue de  
banana:**  
Da Terra Produtos  
Caseiros

## MODO DE PREPARO:

- 1 Coloque a água e o óleo juntos para ferver.
- 2 Coloque o polvilho e o sal na batedeira, em velocidade lenta.
- 3 Assim que a água e o óleo ferverem, despeje na batedeira, na mistura de polvilho com sal, aumente a velocidade para rápido e deixe misturar.
- 4 Aos poucos vá acrescentando os ovos.
- 5 Leve ao forno a 160° por 24 minutos.
- 6 Corte ao meio, recheie com tomate seco, picles, queijo e barbecue de banana. Rende em média 24 porções.

RECEITA IDEALIZADA POR:



Luiz Carlos Azevedo  
de Almeida



Natalia Pimentel  
de Almeida



Bruna Rezende  
de Castro

Chefs Padeiros do SINDIPÃES



# TOAST DE CARNE DE SOL

COM PICLES, ALCAPARRAS E KETCHUP DE GOIABA



## INGREDIENTES:

- Carne de sol
- Picles
- Alcaparras
- Ketchup de goiaba

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Carne de Sol:**  
Montanha Carne de Sol

## Baguete tradicional

- 2 kg de farinha de trigo
- 40 g de sal
- 1200 g de água
- 10 g de fermento seco
- 800 g de levain
- 300 g de linguiça

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Ketchup de  
Goiaba:**  
Da Terra Produtos Caseiros

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Linguiça:**  
Produtos Morada Nova

## MODO DE PREPARO:

- 1 Bata a massa em método direto até o ponto de véu.

- 2 Bolear e descansar a massa para o relaxamento do glúten.
- 3 Porcionar, bolear e descansar a massa.
- 4 Modelar, rechear com linguiça.
- 5 Adicionar em uma assadeira untada e deixar fermentar fazendo os cortes no sentido diagonal.
- 6 Levar ao forno.

## MODO DE PREPARO DO TOAST:

- 1 Corte a carne de sol em tirinhas e grelhe na manteiga. Reserve.
- 2 Na mesma frigideira, toste as fatias do pão.
- 3 Passe o ketchup de goiaba dos dois lados, adicione a carne de sol, o picles e as alcaparras.

RECEITA IDEALIZADA POR:



Manoel Almeida  
Junior



Ricardo Augusto  
Pinto



Alessandra Lino  
Rodrigues

Chefs Padeiros do SINDIPÃES





# LINGUIÇA FLAMBADA na CACHAÇA

## INGREDIENTES:

- 1 kg de linguiça
- 500 g de cebola fatiada
- 1 maço de cebolinha
- 200 ml de cachaça
- 20 g de açúcar mascavo ou mel
- 1 colher de manteiga
- 50 ml de vinagre balsâmico ou vinagre de banana

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Linguiça:** Produtos  
Morada Nova

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Cachaça:**  
Cachaça 6 Annas

**FORNECEDOR  
EMPÓRIO  
CAPIXABA**

**Mel:**  
Apiário Thomazelli

## MODO DE PREPARO:

- 1 Fatie a linguiça, frite e reserve.
- 2 Em uma frigideira coloque a cebola e refogue na manteiga, adicione o açúcar mascavo e misture até derreter.
- 3 Junte a linguiça e flambe com a cachaça.
- 4 Junte o vinagre e a cebolinha picada.

Receita idealizada por:



**Chef Thiago Cotta**

Spetaria

Origens • aromas • sabores • experiências • a  
Origens • aromas • sabores • experiências • a  
Origens • aromas • sabores • experiências • a  
Origens • aromas • sabores • experiências • a  
Origens • aromas • sabores • experiências • a  
Origens • aromas • sabores • experiências • a

## Fornecedores que encantaram nosso Paladar no EMPÓRIO CAPIXABA

### Ana Bandeira Chocolates

Cidade: Vitória

Produtos: chocolates.

Telefone: (27) 99732-1987

E-mail: anabandeirachocolates@gmail.com |  
alexandrepontual@gmail.com



### Apiário Thomazelli

Cidade: Jaguaré

Produtos: mel, mel em sachê e extrato de própolis.

Telefone: (27) 99974-6514

E-mail: elciothomazelli@gmail.com

Instagram: [https://www.instagram.com/apiario\\_thomazelli](https://www.instagram.com/apiario_thomazelli)



### Artelatte Queijos

Cidade: Venda Nova do Imigrante

Produtos: queijo artesanal.

Telefone: (27) 99724-0207

E-mail: artelatte@artelatte.com.br

Instagram: <https://www.instagram.com/artelattequeijos>

## Associação Apícola da Região de Ibirajú – APISA

Cidade: Ibirajú

Produtos: mel, extrato de própolis.

Telefone: (27) 99721-8225

E-mail: lombardi.lilio@gmail.com



## Azeite Irmãos Peterle

Cidade: Venda Nova do Imigrante

Produtos: azeite de abacate.

Telefone: (28) 99908-6370

E-mail: azeitepeterle@gmail.com

Instagram: <https://www.instagram.com/azeiteirmaospeterle>



## Cacahuatl

Cidade: Linhares

Produtos: cachaça 100% cacau.

Telefone: (27) 98811-0814



## Cachaça 6 Annas

Cidade: Aracruz

Produtos: cachaças com vários sabores.

Telefone: (27) 98180-0027 | (27) 99299-5664

E-mail: contabil@siasefreire.cnt.br |

contato@6annas.com.br

Site: <https://6annas.com.br>

## Cachaça Granfina

Cidade: Domingos Martins

Produtos: cachaças com vários sabores.

Telefone: (27) 99935-6700 | (27) 99527-0795

E-mail: cachacagranfinaes@hotmail.com



## Cachaça Princesa Isabel

Cidade: Linhares

Produtos: cachaças diversas e gin.

Telefone: (27) 99201-2126

E-mail: Pedrohenriquemcellia@gmail.com



## Café Busato Grãos

Cidade: Marechal Floriano

Produtos: pó de café, café torrado em grãos.

Telefone: (31) 99775-6992

E-mail: igor.busato@gmail.com



## Cafesul

Cidade: Muqui

Produtos: pó de café, café torrado em grãos.

Telefone: (28) 99252-3641

E-mail: renato.theodoro@hotmail.com

Instagram: <https://www.instagram.com/cafesul.coop>

## Capitão Redighieri

Cidade: Santa Teresa

Produtos: chocolate ao leite e sem leite, cerveja artesanal de cacau.

Telefone: (27) 99740-2258

E-mail: capitao.redighieri@gmail.com

Instagram: <https://www.instagram.com/capitao.redighieri>



## Chocolate Rei

Cidade: Vitória

Produtos: barrinhas de chocolate com banana.

Telefone: (27) 99888-1297

E-mail: lucianocerqueira23@hotmail.com



## Chocolates Barcaça

Cidade: Linhares

Produtos: chocolates, nibs de cacau.

Telefone: (27) 99902-2200

E-mail: fernandobuffon@hotmail.com

Instagram: <https://www.instagram.com/barcacachocolates>



## Crilancha Biscoitos Orgânicos

Cidade: Vitória

Produtos: biscoitos de polvilho.

Telefone: (27) 99979-4845

E-mail: tiamaira@crilancha.com.br

## Da Terra Produtos Caseiros

Cidade: Laranja da Terra

Produtos: ketchup de Goiaba, barbecue de banana, geleias, conservas.

Telefone: (27) 99776-7645

E-mail: daterraproductoscaseros@gmail.com

Instagram: <https://www.instagram.com/daterraproductoscaseros>



## Divino Cacau

Cidade: João Neiva

Produtos: chocolates e nibs de cacau.

Telefone: (27) 99999-5125

E-mail: priscila-scarppati@hotmail.com

Instagram: <https://www.instagram.com/divino.cacauoficial>



## Doces Limeira

Cidade: Cariacica

Produtos: doces diversos e frutas desidratadas.

Telefone: (27) 99809-5216 | (27) 3254-1106

E-mail: comercial@doceslimeira.com.br



## Doces Matilde (Doces Alfredo Chaves)

Cidade: Alfredo Chaves

Produtos: mariola sem adição de açúcar.

Telefone: (27) 3269-1583

E-mail: docesmatilde@gmail.com

## Favero Doces Artesanais

Cidade: João Neiva

Produtos: mini figo em calda e cristalizado, mamão em calda, chocolate em barra.

Telefone: (27) 98824-2620

E-mail: [silvio@docesfavero.com.br](mailto:silvio@docesfavero.com.br)

Instagram: <https://www.instagram.com/docesfavero>



## Frutas Dubbis

Cidade: São Roque do Canaã

Produtos: polpa de frutas.

Telefone: (27) 99946-2811

E-mail: [gessicadubberstein@hotmail.com](mailto:gessicadubberstein@hotmail.com)



## Gengibre Bom

Cidade: Santa Leopoldina

Produtos: bebida alcoólica de gengibre e maracujá.

Telefone: (27) 99920-7760

E-mail: [jaqueline.novelli@gmail.com](mailto:jaqueline.novelli@gmail.com)



## Kombucha Viva o Dia

Cidade: Vitória

Produtos: bebida não alcoólica (kombucha).

Telefone: (27) 99955-4339

E-mail: [kombuchavivaodia@gmail.com](mailto:kombuchavivaodia@gmail.com)



## Leche Loco

Cidade: Vitória

Produtos: licor de doce de leite cremoso e doce de leite pastoso e em cubinhos.

Telefone: (27) 99276-7151 | (27) 99659-9993

E-mail: Khalil\_oliveira@hotmail.com |  
contato@lecheloco.com.br



## Montanha Carne de Sol

Cidade: Montanha

Produtos: carne de sol, hambúrgueres, linguiça, etc.

Telefone: (27) 99828-5638

E-mail: marianadepolloadv@gmail.com

Instagram: <https://www.instagram.com/montanhacarnedesol>



## Pimentas Gold

Cidade: Presidente Kennedy

Produtos: vários tipos de pimenta, creme de alho apimentado, temperos e condimentos.

Telefone: (28) 99964-4768

E-mail: lucianokdhl@hotmail.com

Site: <https://pimentasgold.com.br>

Instagram: <https://www.instagram.com/pimentasgoldoficial>

## Produtos Morada Nova

Cidade: Fundão

Produtos: fabricação de produtos de carne, linguiças de diversos sabores e curtidas.

Telefone: (27) 99891-6491

E-mail: fellipecaldeiraramos48@hotmail.com |  
rayssacaldeiraramos@hotmail.com

Instagram: <https://www.instagram.com/produtosmoradanova>



## Raiz Abatedouro

Cidade: Guarapari

Produtos: frango caipira.

Telefone: (27) 99272-4976

E-mail: granjaraiz@gmail.com



## Trogon Produtos Caseiros

Cidade: Domingos Martins

Produtos: geleia, tomate seco, caponata de berinjela e pasta de pimenta.

Telefone: (27) 98185-3663

E-mail: contato@deliciastrogon.com

Site: <https://www.deliciastrogon.com.br>

## Venturim Conservas

Cidade: Venda Nova do Imigrante

Produtos: palmito, champignon, pimenta, alcaparra, cebolinha, picles, tomate seco, etc.

Telefone: (28) 3546-6272 | (28) 99922-5912

E-mail: venturimconserva@gmail.com

Site: <https://venturimconservas.com.br>

Instagram: <https://www.instagram.com/venturimconservas>



## Vila Veneto

Cidade: João Neiva

Produtos: queijos, requeijão, doce de leite, Veneto gourmet, parmesão.

Telefone: (27) 99998-3488

E-mail: contato@vilaveneto.com.br

Instagram: <https://www.instagram.com/vila.veneto>



## Zandonade Cafés Especiais

Cidade: Venda Nova do Imigrante

Produtos: pó de café, café torrado em grãos.

Telefone: (27) 99966-5972

E-mail: zandonade\_cafes@hotmail.com

Instagram: <https://www.instagram.com/cafezandonade>



# QUER CONHECER AS SOLUÇÕES QUE TEMOS PARA SUA EMPRESA?



ACESSE O PORTAL SEBRAE

[www.es.sebrae.com.br](http://www.es.sebrae.com.br)



ACOMPANHE AS NOSSAS  
REDES SOCIAIS

**0800 570 0800**  
ATENDIMENTO 24 HORAS



**SEBRAE**