

# Arraiá do Sistema

Ô trem bão!

3 receitas típicas pra deixar o  
nosso arraiá mais gostoso.

## Caldinho de feijão

**Rendimento:** 4 porções

### INGREDIENTES:

2 xícaras (chá) de feijão cozido  
2 folhas de louro  
1 colher (sobremesa) de banha de porco ou azeite ou óleo de soja  
3 dentes de alho picados para o refogado  
8 dentes de alho cortados em lâminas para acompanhamento  
½ cebola pequena picada  
1 linguiça fina defumada cortada em rodelas  
150 g de bacon cortado em cubos pequenos  
4 fatias de pão de forma sem casca cortado em cubos  
3 colheres (sopa) de manteiga  
½ maço de salsinha  
½ maço de cebolinha  
Pimenta-do-reino a gosto  
Sal a gosto



### MODO DE PREPARO:

Em uma panela aquecida, frite 50 g de bacon e a linguiça na banha de porco.

Em seguida, doure o alho e a cebola.

Junte o feijão cozido e o louro e mexa bem, deixando cozinhar por alguns minutos.

Retire do fogo e, após esfriar um pouco, processe tudo no liquidificador.

Retorne o feijão para a panela, corrija o sal e reserve.

Enquanto isso, em fogo baixo, derreta a manteiga em uma frigideira e adicione o pão cortado em cubos, deixando-o fritar até ficar dourado e bem crocante.

Finalize com um pouco de salsinha picada, pimenta-do-reino e sal.

Deixe escorrer em papel toalha e reserve.

Em uma frigideira aquecida, frite o restante do bacon até ficar bem crocante e reserve.

Em uma frigideira com azeite, frite o alho até ficar dourado e crocante e reserve.

Sirva o caldinho de feijão com os croutons, o bacon crocante, o alho frito e o cheiro-verde picado.

### DICA DO CHEF:

Sirva separadamente os acompanhamentos, como o bacon crocante, os croutons, o alho frito e o cheiro-verde, como uma ideia criativa.

# Arraiá do Sistema

Ô trem bão!

3 receitas típicas pra deixar o  
nosso arraiá mais gostoso.

## Cajuzinho

### INGREDIENTES:

- 1 xícara de amendoim torrado e moído
- 1 colher (sopa) de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- ¼ de copo americano de leite (aproximadamente) para dar ponto
- 1 colher (sopa) de açúcar cristal para finalizar (opcional)

### UTENSÍLIOS:

- 1 bowl ou bacia ou tigela

### MODO DE PREPARO:

- Junte todos os ingredientes e misture bem.
- Adicione o leite aos poucos até dar o ponto na massa.
- Enrole os cajuzinhos e passe no açúcar cristal (opcional).





## Ô trem bão!

3 receitas típicas pra deixar o  
nosso arraiá mais gostoso.

### Choconhaque de Nutella

**Rendimento:** 4 porções

#### INGREDIENTES:

4 colheres de sobremesa de Nutella  
500 ml de leite  
1 lata de leite condensado  
1 caixinha de creme de leite  
4 canelas em pau  
1 pitada de noz-moscada em pó  
200 g de chocolate meio amargo picado  
3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%  
4 doses (200 ml) de conhaque  
1 chantilly pronto spray (240 ml)

#### MODO DE PREPARO:

Em uma panela, coloque o leite, o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó, o chocolate meio amargo picado e a noz-moscada. Mexa até misturar bem.

Ligue o fogo baixo e mexa até o chocolate derreter por completo e ficar uma mistura cremosa e bem quente, porém sem deixar ferver.

#### MONTAGEM:

Em uma taça ou caneca, adicione 1 colher de sobremesa de Nutella, 1 dose de conhaque e complete com o chocolate quente.

Com uma colher, mexa até misturar todos os ingredientes.

Decore com chantilly, chocolate em pó e 1 pau de canela.

