BUFFETS & EVENTOS

COXINHA DE ATUM COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de água
- ¾ de xícara (chá) de óleo
- Farinha de trigo
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1/2 cebola (média) ralada
- Clara de ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 pouch de Atum em Pedaços ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- ½ xícara (chá) de margarina s/ sal
- ½ colher (sopa) de sal
- 6 unidades de azeitona preta picada
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 batatas médias cozidas passadas
- ½ xícara (chá) de salsinha picada
- Orégano seco a gosto
- Óleo para fritar
- 1/2 quilo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO:

Massa: Numa panela média, coloque a água para ferver e dissolva o tablete de caldo de galinha, em fogo médio. Acrescente o leite, a margarina e sal. Quando voltar a ferver, junte de uma só vez a farinha de trigo e mexa em movimentos circulares até a farinha dissolver completamente e formar um angu. Acrescente a batata passada pelo espremedor. Continue cozinhando, mexendo sempre, até a massa soltar do fundo da panela (5 min). Despeje a massa numa travessa e espere esfriar. Recheio: Refogue a cebola no óleo. Junte o Atum Gomes da Costa e continue refogando. Acrescente as azeitonas, a salsinha e o orégano. Misture. Montagem: Abra uma porção de massa para coxinha na palma da mão. Coloque o recheio de atum no centro da massa e, ao seu lado, a mesma quantidade de requeijão cremoso. Feche a massa pelas pontas e enrole dando o formato de uma coxinha. Empane, frite e sirva.

BOLINHO DE MANDIOCA COM ATUM

INGREDIENTES:

- 3kg de mandioca bem cozida e espremida
- 3 ovos
- 3/4 xícara (chá) de leite
- 1 pouch de Atum em Pedaços ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 6 colheres (sopa) de cheiro verde picado
- 3 colheres (sopa) de manjericão picado
- 3 tomates maduros e firmes, sem semente, cortados em cubos pequenos
- Sal a gosto
- Cerca de 3 xícaras (chá) de amido de milho (300g)
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO Numa tigela junte a mandioca, o ovo e o leite. Trabalhe a massa com as mãos até ficar homogênea. Junte o Atum Gomes da Costa com seu óleo, o cheiro verde, o manjericão e o tomate. Misture bem e tempere com sal a gosto. Acrescente o amido aos poucos, até a massa ficar consistente. Preencha cerca da metade da capacidade de uma panela média com óleo. Leve ao fogo brando para aquecer. Com o auxílio de 2 colheres (sobremesa) porcione a massa e faça movimentos seguidos, despejando a massa numa colher e depois na outra, de maneira que o bolinho fique com um formato ovalado. Despeje o bolinho diretamente no óleo e frite. Pode-se fritar vários bolinhos, dependendo da panela. Vire de vez em quando para que todos os lados fiquem dourados. Retire do óleo e escorra em papel toalha. Sirva quente.

CROQUETE DE BATATA COM ATUM

INGREDIENTES:

- 2 kg de batata com casca
- 60ml de óleo
- Farinha de trigo
- 4 gemas
- 1 cebola graúda picada finamente
- Clara de ovos
- 60g de queijo parmesão ralado
- 1 pouch de Atum em Pedaços Gomes da Costa (500g)
- 350g de farinha de trigo
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Massa: lave bem as batatas e cozinhe-as em água até ficarem macias. Escorra, descasque e passe pelo espremedor. Coloque a massa numa tigela e espere esfriar. Junte as gemas, o queijo, a farinha aos poucos e o sal. Misture bem e trabalhe a massa até obter uma textura homogênea (a massa deve soltar das mãos). Recheio: aqueça o óleo e doure levemente a cebola. Junte o Atum e refogue rapidamente. Tempere com sal a gosto. Montagem: porcione a massa e abra como se fosse um círculo. Coloque o recheio no centro e feche. Molde como um croquete. Empane, frite em óleo quente e escorra em papel toalha. Sirva quente.

PASTEL ABERTO DE ATUM

INGREDIENTES:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola graúda picada finamente
- 1 pouch de Atum em Pedaços ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 3 xícaras (chá) de requeijão cremoso
- 6 colheres (sopa) de salsinha picada
- 30 quadrados de massa pronta para pastel (5cm x 5 cm)

MODO DE PREPARO:

Recheio: refogue a cebola no azeite aquecido até que fique dourada. Junte o Atum Gomes da Costa e refogue até que fique sequinho. Adicione o requeijão e a salsinha picada e misture bem. Reserve e recheie. Massa: com a massa de pastel pronta, corte quadrados de cerca de 5cm x 5cm. Acomode sobre forminhas para empada e leve ao forno para assar até que estejam douradas e crocantes (cerca de 10 a 15 min). As cestinhas ficam com aspecto rústico.

Montagem: acomode cerca de 1 colher de sopa do recheio no centro da cestinha e salpique queijo parmesão ralado. Se preferir, gratine ao forno antes de servir.

TORTA DE ATUM COM MASSA PODRE

INGREDIENTES:

MASSA

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 ovos (100g)

RECHEIO

- 1 pouch de Atum em Pedaços ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 2 unidades de cebola (grande) picada
- 2 dentes de alho socados
- 2 unidades de tomate salada
- 1 lata de ervilha
- 1/2 xícara (chá) de cheiro verde
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de sal
- Pimenta do reino à gosto

MODO DE PREPARO:

Massa: misture, com a ponta dos dedos, a farinha de trigo e a manteiga/ margarina até obter uma farofa. Adicione os ovos e a água e misture até obter uma massa lisa. Preencha uma forma de fundo removível com a massa e leve ao forno por 30 minutos para assar. Enquanto isso, prepare o recheio.

Recheio: doure a cebola e o alho no azeite. Adicione os tomates e deixe apurar. Junte a ervilha e o Atum Gomes da Costa. Refogue um pouco. Em seguida, agregue a farinha diluída no leite e deixe abrir fervura. Acerte o sal e a pimenta. Desligue, adicione o cheiro verde e disponha o recheio sobre a massa já assada. Decore com cheiro verde ou queijo ralado. Sirva a seguir. Montagem: despeje o recheio ainda quente na massa pré-assada. Deixe amornar e sirva.

PATÊS
E MOLHOS

PATÊ DE ATUM COM ALCAPARRAS

INGREDIENTES:

- 1 pouch de Atum em Pedaços ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 9 colheres (sopa) de alcaparras
- 1 cebola (grande) picada
- 4 dentes de alho
- 1 e ½ xícara (chá) de vinho branco seco
- 3 xícara (chá) de maionese light
- 4 folhas de manjericão
- 6 colheres (sopa) de salsa picadinha
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Sirva com legumes crus ou pães de sua preferência.

SARDELA SUAVE DE ATUM

INGREDIENTES:

- Xícara (chá) de ½ de azeite de oliva
- 6 dentes de alho amassados
- 1 pouch de Atum em Pedaços ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 6 pimentões vermelhos
- Pimenta calabresa ralada (opcional)

MODO DE PREPARO:

Doure o alho em azeite e adicione os pimentões vermelhos. Cozinhe até que os pimentões fiquem “al dente”. Bata este refogado com o atum em liquidificador, até que a mistura esteja homogênea. Adicione a pimenta e sal, se necessário. Volte à panela e apure, até que ganhe consistência. Após, deixe esfriar e porcione em pequenos potes. Conserve sob refrigeração.

SALADINHAS
E PRATOS QUENTES

SALADA CÉASAR COM ATUM

INGREDIENTES:

CROCANTE

- 1 xícara (chá) de aveia em grãos
- 3 colheres (sopa) de semente de girassol
- 3 colheres (sopa) de amêndoas em lascas
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva Gomes da Costa
- 1 e ½ colher (sopa) de glucose de milho
- Sal e pimenta do reino a gosto

MOLHO

- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 3 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 e ½ colher (sopa) de suco de limão
- Sal e pimenta do reino a gosto

SALADA

- 30 folhas de alface lisa ou americana
- 1 embalagem de Atum Pedaços em Óleo Pouch Gomes da Costa (500g)

MODO DE PREPARO:

Crocante: numa assadeira antiaderente, junte a aveia, a semente de girassol, as amêndoas, a glucose e o azeite de oliva Gomes da Costa. Salpique sal e pimenta. Misture bem. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando para que doure por igual. Retire do forno. Reserve. Molho: numa tigela junte o creme de leite, o queijo e o suco de limão. Misture. Tempere com sal e pimenta a gosto. Misture e reserve. Montagem: lave as folhas de alface e acomode em um prato; regue com o molho e distribua os pedaços de atum Gomes da Costa. Salpique o crocante. Sirva em seguida.

SALADA DE MACARRÃO INTEGRAL COM ATUM

INGREDIENTES:

- 2 pacotes de macarrão integral (1kg)
- 6 colheres (sopa) de azeite
- 5 dentes de alho em cortados em lascas
- 3 abobrinhas italianas pequenas em cubos
- 400g de tomate cereja ou grape cortados ao meio
- 1 pouch de Atum em Pedaços ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- Sal, pimenta-do-reino e manjericão a gosto

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem. Escorra, passe por água corrente e reserve. Aqueça uma panela com o azeite, doure as lascas de alho e refogue a abobrinha temperada com sal e pimenta até ficar al dente. Adicione o tomate e o atum, acerte o tempero com sal, pimenta e manjericão e refogue por mais 3 minutos. Misture o macarrão cozido com o refogado. Porcione e finalize com queijo parmesão ralado. Pode ser servido quente ou frio.

ESTROGONOFE DE ATUM

INGREDIENTES:

- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola (média) picada
- 1 kg de tomate sem pele e sem sementes picados
- 1 pouch de Atum em Pedaços em Óleo Gomes da Costa (500g)
- ½ xícara (café) de conhaque
- 1 litro de creme de leite fresco
- 50g de catchup
- 25g de molho inglês
- 25g de mostarda
- 250g de Champignon Gomes da Costa, fatiado
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Doure a cebola no azeite. Acrescente os tomates e cozinhe em fogo baixo, com a panela tampada, até os tomates desmancharem. Leve ao fogo o conhaque dentro de uma concha. Quando “pegar” fogo, despeje sobre a preparação, flambando-a. Acrescente o creme de leite e aqueça sem ferver. Junte os ingredientes restantes. Acomode o Atum Gomes da Costa. Acerte o sal. Misture delicadamente e cozinhe por 5 minutos. Sirva a seguir.

ESCONDIDINHO DE MANDIOQUINHA COM ATUM

INGREDIENTES:

- 1 Kg de mandioquinha descascada
- 1 colher (sopa) de margarina com sal
- 2 cebolas (grandes) picadas
- 2 dentes de alho socados
- ½ xícara (chá) de leite integral
- 150g de muçarela
- 1 pouch de Atum em Pedaços ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 1 unidade de alho poró cortado em anéis
- 1 xícara (chá) de champignons fatiados
- ½ xícara (chá) de cheiro verde picado
- 50g de queijo parmesão ralado
- ½ colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO:

Cozinhe as mandioquinhas até que fiquem bem macias. Passe por um espremedor de batatas e reserve. Em uma panela, derreta a margarina e doure 1/4 da quantidade de cebola. Adicione a mandioquinha espremida e o leite. Apure. Em outra panela, frite o restante da cebola, o alho e o alho poró. Adicione o atum, o champignon e o cheiro verde picado. Reserve. Monte o escondidinho intercalando o purê com o recheio e a muçarela. Finalize com o queijo parmesão e gratine. Sirva em seguida.

PENNE DE ATUM COM PALMITO E GORGONZOLA

INGREDIENTES:

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 cebolas (grande) picadas
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 4 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- Sal e noz moscada ralada na hora a gosto
- 1 vidro de Palmito Açaí em Conserva Gomes da Costa (300g)
- 1 embalagem de Atum Pedaços em Óleo Pouch Gomes da Costa (500g)
- 1 embalagem de macarrão tipo mini pene
- 2 xícara (chá) de queijo tipo gorgonzola picado grosseiramente

MODO DE PREPARO:

Numa frigideira grande, aqueça a margarina. Junte a cebolinha e o alho. Frite por cerca de 1 minuto em fogo brando. Acrescente os tomates e tempere com sal e pimenta. Cozinhe mexendo de vez em quando até os tomates começarem a murchar. Reserve. Cozinhe o espaguete conforme, recomendação da embalagem. Escorra. Volte à frigideira reservada ao fogo e junte o macarrão. Acrescente o Atum Gomes da Costa e a salsa. Misture bem. Despeje a preparação no prato e salpique a castanha pela superfície. Sirva a seguir, quente ou frio.

LASANHA DE ATUM

INGREDIENTES:

MOLHO DE ATUM

- 60ml de óleo de soja
- 250g de cebola picada em cubos pequenos
- 1Kg de tomates picados em cubos pequenos
- 1 pouch de Atum em Pedaços ou Ralado Gomes da Costa (500g)
- 1 copo de água

MOLHO BRANCO

- 100g de margarina
- 100g de farinha de trigo
- 1l e 250ml de leite

OUTROS INGREDIENTES

- 500mL de creme de leite
- 750g de massa seca para lasanha
- 50g de farinha de rosca
- 50g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO:

Molho de atum: numa panela, aqueça a margarina e doure a farinha de trigo. Retire do fogo e junte o leite aos poucos, mexendo até completa dissolução. Leve novamente ao fogo, mexendo sempre, e cozinhe até começar a encorpar. Acerte o sal. Reserve. Molho branco: numa panela aqueça o óleo e doure a cebola. Junte o tomate e refogue em fogo baixo até o tomate desmanchar.Acrescente o Atum Gomes da Costa. Cozinhe por alguns minutos, mexendo de vez em quando. Tempere com sal a gosto. Deixe o molho bem úmido, a partir da adição de um copo de água. Montagem: Num refratário grande (34 cm x 22 cm), espalhe uma camada de molho branco. Distribua folhas de massa, em seguida molho de atum, massa, molho branco e assim sucessivamente finalizando com molho branco. Polvilhe a superfície da lasanha com uma mistura de farinha de rosca e o queijo ralado. Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno médio (180°C), preaquecido e cozinhe conforme recomendação da embalagem do fabricante.

BERINJELA RECHEADA PALMITO E GORGONZOLA

INGREDIENTES:

BERINJELA

- 3000g de berinjelas médias (15 unidades)
- 50g de óleo
- 25g de alho picado
- 50g de salsa picada
- 25g de sal
- 1 embalagem de Atum Ralado Gomes da Costa (1000g)
- 1,5g de orégano
- 50g de queijo parmesão ralado 50g de farinha de rosca

MOLHO BRANCO

- 100g de margarina
- 100g de farinha de trigo
- 1250ml de leite
- 500ml de creme de leite
- Sal e noz moscada à gosto

COBERTURA

- 100g de farinha de rosca
- 50g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO: Corte as berinjelas ao meio, no sentido do comprimento. Com o auxílio de uma colher, retire o miolo com cuidado e reserve. Afervente as bases de berinjela em água fervente temperada com sal. Numa panela, aqueça o óleo e doure o alho. Junte a polpa da berinjela reservada e refogue bem. Deixe cozinhar em fogo médio para secar. Junte o Atum Gomes da Costa, a salsa, o sal e o orégano, misturando bem. Retire do fogo e acrescente o queijo e a farinha. Distribua as metades das berinjelas num refratário, recheie e reserve. Cobertura: Misture a farinha com o queijo. Polvilhe sobre as berinjelas. Leve ao forno médio preaquecido por 30 minutos ou até a superfície começar a dourar. Sirva quente. A receita original recomenda assar as berinjelas cruas, mas elas ficam muito crocantes. Então aferventamos rapidamente as bases de berinjela.

PANQUECA DE ATUM

INGREDIENTES:

MASSA

- 1200ml de leite
- 540g de ovo
- 50ml de óleo
- 750g de farinha de trigo
- 7g de sal

RECHEIO

- 1 embalagem de Atum Ralado Gomes da Costa (500g)
- 500g de maionese
- 150g de queijo parmesão ralado
- 50g de salsa picada

MOLHO

- 2600g de molho de tomate temperado peneirado

MODO DE PREPARO:

Massa: coloque no liquidificador o leite, os ovos inteiros e o óleo. Bata rapidamente. Junte a farinha e o sal e bata novamente até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por 10 minutos. Numa frigideira média (22 cm de diâmetro) untada com óleo ou margarina, coloque pequenas porções de massa (3 colheres (sopa) medida) e gire a frigideira para cobrir todo o fundo. Cozinhe em fogo baixo até soltarem as bordas. Vire para dourar o outro lado. Repita a operação até terminar a massa. Recheio: numa tigela junte o Atum Gomes da Costa, a maionese, o queijo e a salsa. Misture. Montagem: recheie as panquecas (use 34 g de recheio por panqueca). Distribua as panquecas num refratário e cubra com o molho de tomate. Leve ao forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 5 minutos, somente para aquecer. Este rendimento são para panquecas de massa média.

GOMES DA COSTA
FOOD SERVICE

A Gomes da Costa é líder no mercado de pescados em conserva brasileiro. E é por isso, que trazemos a você o que há de melhor quando se fala em atum e em sardinha em conserva!

Nossos produtos não possuem conservantes e podem ser mantidos em temperatura ambiente por até 2 anos! Após aberto, pode ser conservado por até 3 dias sob refrigeração!

Com todas estas qualidades, a Gomes da Costa traz ao Food Service a linha mais completa de atuns em embalagens pouch, que além de práticas e rentáveis, ocupam pouco espaço no estoque. Os pouches também possuem 95% de peso drenado - ou seja, muito mais atum!

PRODUTOS SEM CONSERVANTES:

- Mais praticidade para sua cozinha;
- Garantia de aproveitamento de 100% do produto;
- Pronto para servir ou compor receitas diversas;
- Não há perdas com descongelamento ou corte do pescado; Propriedades nutricionais e sensoriais do peixe são mantidas; Permite estoque por longos períodos;
- Demanda pouco espaço para estocagem;
- Não necessita de refrigeração;
- Garante a segurança do alimento;

Peso drenado: 475g e 950g (95% do peso líquido) Tecnologia de produção: térmico
Conservação: temperatura ambiente
Validade: 2 anos

DEIXE SUAS ANOTAÇÕES AQUI!

Gomes da Costa