Caderno de receitas



Uma coletânea dos sabores que marcaram o Concurso Prato Junino do Arraial de Belô

Belotur

BELO HORIZONTE
PREFEITURA DO POVO

AQUI O TRABALHO NÃO PARA

Índice

1ª EDIÇÃO 7
CALDINHO ORAI POR NÓS 8
SURPRESA MINEIRA 10
PORQUINHO NO MILHARAL 12
CAMADAS DE JUNHO 14
2ª EDIÇÃO 17
MILHO NO FRANQUEIJÃO 18
TRIO TERNURA 20
CANJICA DO SERTÃO 22
MATULA DA ROÇA 24
PÉ DE MILHO 26
3ª EDIÇÃO 29
RUBIM DE AÇÚCAR 30
CANJIQUINHA SOLTA 32
PORCOBÁ 34
BOLINHO TÃO JOÃO 36
CAMINHOS DE MINAS 38
4ª EDIÇÃO 41
TACO MINEIRO 42
ANARRIÊ DE ABÓBORA 44
CAMINHO DA ROÇA 46
RAGU SUÍNO 48
GALINHADA NO PALITO 50
5ª EDIÇÃO 53
CAMINHO DA ROÇA 54
BRIGADEIRO Ô BALANCÊ 56
BOMBINHA DE MINAS 58
PÃO DE QUEIJO CENTRAL 60
SANDUÍCHE DO MERCADÃO 62
6ª EDIÇÃO 65
DENGO DE BELÔ 66
ANGU DO CÉU 68
ENCANTADO DE PRETO 70
CROQUETE QUILOMBO 72
ANGU DE COSTELA 74
DUNDUM DE COSTELA 76
7ª EDIÇÃO 79
EITA, TREM BÃO DE MORANGA 80
ANARRIÊ PIZZADOG 82
NUUH! 85
PORCO NA BROA 88
BRIGADEIRO DE PIPOCA COM DOCE DE LEITE 92

Apresentação

Guilherme Lourenço
Diretor de Políticas de Turismo e Inovação

O Prato Junino representa muito mais do que uma ação dentro do Arraial de Belô. Ele traduz a importância de aproximarmos a academia do poder público e de criarmos oportunidades concretas para que o conhecimento produzido dentro das instituições de ensino possa contribuir com a cidade e com as nossas políticas públicas.

O projeto dá luz e visibilidade a jovens talentos, aos futuros chefs e profissionais que, em pouco tempo, estarão ajudando a construir os caminhos da gastronomia de Belo Horizonte. São eles que vão carregar adiante sabores, técnicas, histórias e novas ideias e terão um papel fundamental em fortalecer, no futuro, o nosso título de Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO.

Estar à frente e conduzir um projeto como esse tem sido uma jornada de muito aprendizado e crescimento. Porque, quando falamos do Prato Junino, não estamos falando apenas de contribuir para um evento tradicional como o Arraial de Belô. Estamos falando de garantir a continuidade de sabores, dos temperos, dos saberes que fazem de Belo Horizonte uma cidade reconhecida pela sua gastronomia, mas, principalmente, uma cidade onde se come bem, se vive bem e se celebra a cultura por meio da comida.

E o projeto cresceu. Ele ultrapassou os muros do evento e passou a projetar estudantes para o mercado de trabalho, criando experiências, conexões e possibilidades profissionais. Tornou-se uma vitrine para que marcas e parceiros estejam próximos da formação desses novos talentos, contribuindo para a valorização da gastronomia mineira e para a construção de um ecossistema cada vez mais forte.

Este caderno de receitas é a oportunidade de recordar e manter vivas as receitas que conquistaram o coração do público desde 2018, e também de criar a oportunidade para que, dentro da casa de cada pessoa que passou pelo evento, continue sendo experimentado e produzido aquilo que o nosso Arraial tem de melhor: A cultura popular manifestada em sabores, saberes e arte.

Prefácio

Eduardo Cruvinel
Presidente da Belotur

O Concurso Prato Junino mostra a força da gastronomia como espaço de cultura, aprendizado e criatividade. Proposto pela Belotur, o projeto convida estudantes e professores dos cursos de Gastronomia de Belo Horizonte a reinterpretar pratos ligados aos festejos juninos, unindo tradição e experimentação.

Em 2026, o concurso chegou à sua sétima edição. Ao longo dessa trajetória, ganhou identidade, reconhecimento e a participação das instituições de ensino parceiras. Mais do que criar uma receita, os participantes pesquisam ingredientes, testam possibilidades e transformam o que aprendem em pratos que dialogam com as memórias e os sabores da nossa cultura alimentar.

Os destaques do concurso podem levar suas criações ao Arraial de Belô, com a possibilidade de comercializá-las durante o evento. É uma oportunidade de vivenciar a rotina de produção e atendimento ao público, além de ver uma ideia nascida em sala de aula chegar ao paladar das pessoas.

Cada prato carrega também um pouco da história de quem o criou. Entre escolhas de ingredientes, técnicas e lembranças, os estudantes encontram maneiras próprias de contar as tradições juninas à mesa.

Ao aproximar educação, mercado e cultura, o Prato Junino ajuda a revelar talentos e reafirma a vocação de Belo Horizonte como Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO. O projeto mostra que valorizar uma tradição também é abrir espaço para que novas gerações a reinventem.

A Belotur agradece às instituições de ensino, professores, estudantes, jurados, equipes e profissionais que constroem essa história a cada edição. Que venham novas receitas, novos talentos e muitos outros encontros em torno da nossa gastronomia. Vida longa ao Concurso Prato Junino!



1ª edição

2018

1ª Edição
UNA 2018

Caldinho Orai por nós

Caldo de batata baroa com frango, ora pro nobis e farofa de bacon.

Ana Luíza Miranda, Marina Luvizotto, Luana Ribeiro de Souza, Thais Gabriele M. Dias e Pedro de Oliveira

Ingredientes:

PANHOCA DE MILHO

- 1kg farinha de trigo
- 200g fubá
- 10g fermento biológico seco
- 10g manteiga derretida
- 1 ovo
- 2g sal
- 6g açúcar
- 200g milho batido
- 50g queijo de meia cura
- 10ml óleo
- 500ml leite morno

CALDO DE BATATA BAROA COM FRANGO, ORA PRO NOBIS E FAROFA DE BACON

- 5 batatas baroa grandes
- 500 grs peito de frango
- 200 grs de bacon
- 100 grs de farinha de rosca
- 3 cenouras
- 4 cebolas
- 1 salsão
- 1 alho poró
- Sal a gosto
- Pimenta do reino branca a gosto
- Pimenta do reino preta a gosto
- 2 dentes de alho
- 30 folhas de ora pro nobis

Modo de preparo:

PANHOCA DE MILHO

Misturar leite com fermento, e dissolver, adicionar manteiga, óleo, sal, açúcar, ovo, fubá, milho e queijo e mexer, depois adicionar farinha de trigo aos poucos e sovar bem em uma bancada de mármore, deixar descansar por 1 hora em um ambiente aquecido, depois fazer as bolinhas de 200grs e deixar descansar por mais 30 minutos, faça leves cortes por cima da panhoca e polvilhe fubá e leve ao forno pré aquecido a 180° por aproximadamente 25 a 30 minutos.

CALDO DE BATATA BAROA COM FRANGO, ORA PRO NOBIS E FAROFA DE BACON

Faça um caldo de legumes com cenoura, cebola, salsão e alho poró. Descasque e cozinhe a batata em água até que fique macia, corte o peito de frango em cubos e frite. Bata as batatas no liquidificador com um pouco de fundo, refogue o alho picadinho em uma panela com um fio de azeite e meia cebola picadinha, adicione as batatas batidas e o frango, e adicione o fundo e deixe cozinhar, tempere com sal e pimenta. Lave o ora pro nobis, seque e corte em chiffonade, e refogue com um fio de azeite e sal. Corte o bacon em tiras e leve ao forno até ficar crocante, depois leve ao processador e bata até que vire uma farofa. Sirva quente dentro do pão, finalizando com ora pro nobis e farofa de bacon.



ACERVO BELOTUR

1ª Edição
PROMOVE 2018

Surpresa Mineira

Escondidinho de pernil com canjiquinha e creme de queijo minas artesanal com crocante de queijo parmesão.

Elisete Ribeiro, Vanessa Baracho
e Ana Paula Forte

Ingredientes:

CANJIQUINHA CREMOSA

- 200 g de canjiquinha amarela
- 20 g de manteiga sem sal
- ½ cebola repicada
- 2 dentes de alho picados
- 60 g de bacon
- 1 tomate Andreia sem casca e sem semente
- Cebolinha a gosto
- Pimenta a gosto
- Sal

RECHEIO DE PERNIL

- 400 g de pernil suíno sem osso
- ½ cebola repicada
- 1 dente alho repicado
- 100 ml de creme de leite fresco ou UHT
- Salsinha repicada
- Pimenta do reino
- 20 ml de óleo
- 20 g de manteiga sem sal
- Sal

Modo de preparo:

CANJIQUINHA CREMOSA

Aquecer uma panela com a manteiga, depois refogar o alho e a cebola até murchar. Juntar a canjiquinha e refogar por alguns minutos, mexendo sempre. Adicionar água fria ou caldo de legumes até cobrir a canjiquinha e cozinhar até ficar macia. Se necessário, acrescentar mais água ou caldo de legumes. A quantidade de líquido adicionada deve ser aos poucos para que a canjiquinha fique com consistência cremosa. Picar o bacon em cubinhos e levar fogo em uma panela para dourar. Retirar o excesso de gordura. Retirar a pele e as sementes do tomate, picar em cubinhos. Acrescentar o bacon e os tomates à canjiquinha já cozida e misturar. Deixar no fogo até incorporar o sabor. Temperar com sal e pimenta. Acrescentar a cebolinha picada.

RECHEIO DE PERNIL

Picar o pernil em cubos médios, cerca de 2 cm. Temperar com sal e pimenta do reino. Refogar em óleo quente até dourar. Acrescentar o alho e a cebola e deixar dourar. Acrescentar água ou fundo de legumes. Deixar cozinhar até ficar bem macio ao ponto de desfiar. Desfiar o pernil ainda quente. Em uma panela aquecer a manteiga, refogar o alho e a cebola até murchar. Acrescentar o pernil desfiado e o creme de leite. Misturar. Conferir o sal e acrescentar a salsinha.



ACERVO BELOTUR

1ª Edição
ESTÁCIO DE SÁ 2018

Porquinho no Milharal

Bolinho de Canjiquinha com costelinha de porco desossada e desfiada, ora-pró-nobis, empanado com farinha de torresmo

Romana, Douglas Gusmão, Pedro Leal,
Rogério Bandeira e Vander Júnior

Ingredientes:

- 500g canjiquinha
- 700g costelinha suína
- 500g ora-pro-nobis
- 500g tomates
- 500g cebola
- 1 unidade alho poró
- 500g cenoura
- 500g salsão
- 300g farinha de torresmo
- 6 ovos
- 100g alho
- 1 ramo de tomilho
- 1 litro de óleo para fritar
- 2 folhas de louro
- 1 ramo de salsa
- 1 ramo de alecrim
- 100g manteiga
- 500g farinha de trigo



Modo de preparo:

Cozinhar a costelinha até sair do osso, desossar e desfiar a costelinha, separar. Lavar e higienizar o ora-pro-nóbis e repicar grosseiramente, refogar em óleo, alho e sal. Em uma panela coloque a canjiquinha com a água e cozinhe em fogo médio por cerca de 20 minutos ou até que esteja macia. Reserve.

Em uma panela grande aqueça o óleo e doure o alho, tomates, cebola, sal e pimenta. Acrescente a canjiquinha reservada, e 1 litro de água e deixe ferver por 50 minutos em fogo baixo.Acrescente a costela desossada e o ora-pro-nóbis e reserve.

Colocar para ferver 2 litros de água em um caldeirão, com as folhas do alho poró, ½ cebola, ½ cenoura, 1 talo de salsão, 2 dentes de alho e folhas de tomilho, por 2 horas em fogo baixo, após as duas horas coar e usar o líquido conhecido como (Mirepoix ou brodo). Em uma frigideira, derreter 100 gramas de manteiga e acrescentar 100 gramas de farinha de trigo até formar uma pasta, espessante conhecido como (roux). Misturar 1 litro de (Mirepoix/Brodo) com o espessante (roux), cozinhar até engrossar, caldo conhecido como (velouté de légumes).

Acrescente a canjiquinha reservada e misture com o velouté até ficar homogêneo.

Colocar na geladeira de um dia para o outro. Depois de 24 horas de descanso, ficará no ponto de enrolar. Fazer bolinhas de 70 gramas. Empanar o bolinho de canjiquinha na seguinte sequência (farinha de trigo, ovo e farinha de torresmo). Fritar em óleo quente. Finalize com alecrim e folhas de louro ligeiramente esfarelados

1ª Edição
PROMOVE 2018

Camadas de junho

Verrine de canjicão com camadas de mousses de canjica e amendoim, broa de coalhada e caramelo de rapadura, regado com calda de capim limão e especiarias. Para decorar, amendoim crocante e pipoca de sagu.

Ana Cláudia Soares Silva

Ingredientes:

BROA DE COALHADA

- 3 ovos
- 200 g de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 250 g de coalhada
- 300 g de farinha de trigo
- 300 g de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal

MOUSSE DE AMENDOIM COM BASE DE BRIGADEIRO

- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 200 g de amendoim torrado, sem pele e bem triturado
- 1 caixinha (200 g) de creme de leite
- 300 ml de creme de leite fresco bem gelado (mínimo 35% de gordura)

MOUSSE DE CANJICA BRANCA

- 250 g de canjica branca (crua)
- 1 litro de leite
- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 1 caixinha (200 g) de creme de leite
- 300 ml de creme de leite fresco (mínimo 35% de gordura), bem gelado

CARAMELO DE RAPADURA

- 250 g de rapadura ralada ou picada
- 200 g de creme de leite
- 30 g de manteiga sem sal

CALDA DE CAPIM-SANTO

- 300 ml de água
- 50 g de açúcar
- 4 a 5 folhas de capim-santo (capim-limão), levemente amassadas

Modo de preparo:

BROA DE COALHADA

Pré-aqueça o forno a 180 °C e forre uma forma 30 × 20 cm com papel manteiga. Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até obter um creme claro e fofo, dobrando de volume. Adicione o óleo e a coalhada e bata apenas até incorporar. Acrescente a farinha de trigo e o fubá aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula, de baixo para cima, para manter a massa aerada. Por último, incorpore o fermento e a pitada de sal. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por 35 a 45 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo. Deixe amornar antes de desenformar.

MOUSSE DE AMENDOIM COM BASE DE BRIGADEIRO

Em uma panela, misture o leite condensado e o amendoim triturado. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter um brigadeiro mole. Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Deixe a base esfriar completamente. Bata o creme de leite fresco até atingir ponto de chantilly.Incorpore o chantilly à base já fria, misturando delicadamente com uma espátula, em movimentos de baixo para cima.

MOUSSE DE CANJICA BRANCA

Em uma panela, misture o leite condensado e o amendoim triturado. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter um brigadeiro mole. Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Deixe a base esfriar completamente. Bata o creme de leite fresco até atingir ponto de chantilly. Incorpore o chantilly à base já fria, misturando delicadamente com uma espátula, em movimentos de baixo para cima.

CARAMELO DE RAPADURA

Em uma panela de fundo grosso, coloque a rapadura e o creme de leite. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até a rapadura derreter completamente. Acrescente a manteiga e misture até obter um creme liso, brilhante e homogêneo. Se desejar um caramelo mais fino, bata com um mixer por alguns segundos. Deixe esfriar. O caramelo engrossa conforme esfria.

CALDA DE CAPIM-SANTO PARA MOLHAR BOLO

Em uma panela, coloque a água, o açúcar e o capim-santo. Leve ao fogo até levantar fervura. Cozinhe por 5 minutos. Desligue o fogo, tampe a panela e deixe em infusão por 10 a 15 minutos. Coe e deixe esfriar completamente antes de utilizar para umedecer o bolo.

Montagem:

Coloque uma camada de mousse de canjica branca no fundo. 2. Adicione uma camada de broa de coalhada esfarelada. 3. Umedeça a broa com calda de capim-santo, sem encharcar. 4. Faça uma fina camada de caramelo de rapadura nas bordas internas. 5. Cubra com uma camada de mousse de amendoim. Repita as camadas. Finalize com praliné de amendoim. Regue com um fio de caramelo de rapadura. Decore com pipoca de sagu.

Observações:

- Monte a verrine com todos os preparos bem frios.
- A broa deve ficar apenas levemente umedecida para manter parte da textura.
- Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir, para que as camadas firmem e os sabores se integrem.



ACERVO BELOTUR



2ª edição

LEGADO GASTRONÔMICO DE DONA LUCINHA

2019

2ª Edição
ESTÁCIO DE SÁ 2019

Milho no Franqueijão

Croquete de milho verde, frango, queijo do Serro, servido com redução de quentão.

Gisely C. F. Leite e Silva, Miriam Nunes Silva,
Camila Teixeira Franco (Líder anterior: Fernanda Fonseca)

Ingredientes:

BOLINHO DE MILHO

- 800g milho
- 240ml leite
- 400ml creme de leite
- 1kg peito de frango
- 350g amido de milho
- 350g farinha de trigo
- Farinha de milho para empanar
- 1 unidade média cebola
- 6 dentes de alho
- Sal, pimenta, orégano, noz moscada a gosto
- 500g queijo do Serro
- Azeite para untar as mãos
- Óleo de soja para fritar

QUENTÃO

- 460g de açúcar
- 300g maçã sem casca
- Canela em pau e cravo a gosto
- 80g gengibre

Modo de preparo:

MASSA

Refogue a cebola e o alho na manteiga. Acrescente o milho e cozinhe por 3 minutos.Bata metade do milho com o leite no liquidificador. Volte para a panela e acrescente a farinha, mexendo até formar uma massa firme. Junte o frango desfiado, o restante do milho, o queijo do Serro e a salsinha. Ajuste os temperos. Cozinhe até desgrudar da panela. Resfrie completamente.

MODELAGEM

Modele croquetes de aproximadamente 40 g. Empane na farinha de trigo, ovos e farinha de rosca.
Frite a 180°C até dourar.

REDUÇÃO DE QUENTÃO

Leve todos os ingredientes ao fogo baixo. Reduza até obter consistência de molho levemente xaroposo. Coe antes de servir.

APRESENTAÇÃO

Sirva os croquetes sobre um espelho da redução de quentão ou em pequenas cumbucas para mergulhar. Finalize com lascas de queijo do Serro e brotos ou micro verdes.



VICTOR SCHWANER | ACERVO BELOTUR

2ª Edição
PROMOVE 2019

Trio Ternura

Trio de bolinhos de mandioquinha recheados com carne de lata e catupiry, com frango e catupiry e com queijo cremoso. Acompanha molho picante.

Roberto David Fernandes Teixeira, Roberto Eustáquio de Oliveira Filho, Jennipher Danielly Veloso Carvalho, Everton Luiz Dias da Silva

Ingredientes:

MASSA

- 1 quilo de baroa
- 1 ovo
- 100 gramas de farinha de rosca
- 20 gramas de cheiro verde picado
- 10 gramas de sal e temperos a gosto

RECHEIO

- 500 gramas do recheio de sua preferência. Sugestões: carne de lata, catupiry e frango desfiado.

EMPANAMENTO

- 200 gramas de farinha de rosca
- 100 ml de leite
- Óleo suficiente para imersão.

Modo de preparo:

Cozinhe a baroa, amasse ainda quente, misture ovos, sal, temperos, cheiro verde e farinha de rosca até dar ponto. Porcione em 25 gramas, recheie com 15 gramas, modele, passe leite e na farinha, frite a 170 a 180 graus até dourar, escorra e sirva.



VICTOR SCHWANER | ACERVO BELOTUR

2ª Edição
ESTÁCIO 2019

Canjica do Sertão

Canjica branca, carne de sol, requeijão de raspa, queijo canastra, manteiga de garrafa e crispy de cebola e couve.

Lívia Rodrigues Bandeira, Hugo Henrique de Jesus Luiz, Bruna Carvalho Ribeiro Gomes, Nathália Lavínia dos Santos

Ingredientes:

- 200 g Canjica
- 1 lt Leite
- 100 g Requeijão de raspa
- 100 g Queijo canastra
- 400 g Carne de sol dessalgada e desfiada
- Manteiga de garrafa a gosto (para refogar)
- Couve a gosto
- 1 Cebola branca grande
- 100 g Cebola em pó
- Farinha de trigo para empanar a cebola
- 3 dentes alho
- 100 g Cebola branca
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto
- Cheiro verde a gosto
- 1l Óleo

Modo de preparo:

Realize o cozimento da canjica e reserve, dessalgue e cozinhe a carne de sol e a desfie grosseiramente, refogue com alho e cebola na manteiga de garrafa, adicione a canjica cozida o leite, e por fim os queijos deixe ferver. Empane a cebola e frite em óleo quente, frite a couve e reserve. Realize a montagem do prato dispondo a canjica e por cima adicione o mix de crispy.



VICTOR SCHWANER | ACERVO BELOTUR

2ª Edição
UNA 2019

Matula da Roça

Pão de milho, carne de porco, couve, geleia de pimenta, farofa crocante de torresmo e cebolinha.

Ana Caroline da Silva, Fernanda de Almeida Moraes, Denise Câmara Lopes, Renata Alves Rodrigues

Ingredientes:

PÃO DE MILHO

- 2 xícaras (chá) de água morna ou leite morno
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 colheres (café) de sal
- 3 unidades de ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 tabletes ou 45 g de fermento biológico para pão
- 2 a 3 xícaras (chá) de fubá
- Cerca de 750 g de farinha de trigo comum (ou até dar o ponto da massa)

GELEIA DE PIMENTA BIQUINHO E DEDO DE MOÇA

- 1kg pimenta biquinho
- 3 unidades pimenta dedo de moça
- 600g de açúcar
- Água o quanto baste

COUVE

- 1 molho de couve

PERNIL CONFITADO

- 1 kg pernil
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 2 kg banha de porco
- 100ml cachaça
- Cachaça para flambar

TORRESMO

- 1 kg toucinho comum
- Sal a gosto
- 200ml cachaça
- Pimenta do reino a gosto
- 1 litro de óleo


VICTOR SCHWANER | ACERVO BELOTUR

Modo de preparo:

PÃO DE MILHO

Bata no liquidificador a água morna, o óleo, o sal, os ovos, o açúcar e o fermento. Misture o fubá, diluindo-o muito bem. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, misturando com uma colher e depois sovando, sempre no sentido das laterais para o centro, até não grudar nas mãos. Tome cuidado para não colocar farinha demais, pois a massa não pode ficar dura. Coloque a massa em uma mesa e sove até que fique lisa e homogênea. Faça uma bola utilizando toda a massa e deixe crescer até dobrar de tamanho, cobrindo-a com um pano. Depois que crescer, faça os pães do tamanho que desejar. Em seguida, deixe os pães crescendo nas assadeiras, cobertos com um pano, até que, ao pressionar a massa com o dedo, ela permaneça afundada. Não se esqueça de untar a assadeira com óleo e polvilhar com farinha de trigo. Asse em forno na temperatura mínima e aumente para a temperatura média somente quando os pães começarem a dourar.

GELEIA DE PIMENTA BIQUINHO E DEDO DE MOÇA

Retirar as sementes das pimentas dedo de moça. Picar as pimentas em brunoise. Em uma panela coloque o açúcar, as pimentas e a água. Deixe ferver e reduzir. Caso precise acerte a quantidade de açúcar e de água.

COUVE

Deixar de molho em solução sanitizante (conforme fabricante) e enxaguar. Retirar os talos e cortar chiffonade (fininha); servir crua.

TORRESMO

Corte em pedaços de 5cm o toucinho. Tempere com sal e a cachaça. Deixe marinar por 30 minutos. Depois deste tempo, seque a carne. Numa panela coloque todo o óleo. Frite o toucinho até ficar dourado. Deixe esfriar. Coloque numa vasilha, tampe com plástico filme e leve à geladeira até que fique bem gelado. Frite novamente, agora em pequenas quantidades, pois ele deverá dobrar de tamanho. Deixe esfriar. Passe no processador para que vire uma farofa grossa.

PERNIL CONFITADO

Pique o pernil em pedaços grandes (7x7cm). Tempere a carne com pimenta do reino, sal e cachaça (100ml). Deixe marinar por no máximo 2 horas. Retire o pernil da marinada e seque os pedaços de carne. Numa panela derreta a banha em fogo baixo. Coloque o pernil e deixe cozinhar até atingir o ponto desejado. Guardar as carnes na própria gordura, sob refrigeração. Desfie a carne, coloque numa frigideira para esquentar e flambe com cachaça.

2ª Edição
SENAC 2019

Pé de Milho

Bolo de milho cremoso com coco e queijo do Serro. Coberto com crosta de pé de moleque e pipoca de quentão.

Isys Heringer, Marcelo Luscher, Bárbara Coli

Ingredientes:

BOLO DE MILHO CREMOSO

- 200g de milho verde
- 100g coco fresco ralado
- 50g queijo do Serro ralado
- 3 ovos
- 350g leite condensado
- 2 colheres de sopa de tapioca
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 pitada de sal

PÉ DE MOLEQUE

- 150g de amendoim sem casca torrado
- 40g rapadura
- 20g doce de leite em barra
- Água até dar o ponto de caramelo
- 1 pitada de sal

FAROFA DE PÉ DE MOLEQUE

- 30g manteiga gelada
- 40g farinha de trigo

PIPOCA

- 50g de milho de pipoca
- 3 colheres de óleo
- 1 pitada de sal

CALDA DE QUENTÃO

- 100ml cachaça
- 100g rapadura
- 70g açúcar mascavo
- 15ml suco de limão
- 1 unidade raspas de laranja
- Canela em pau a gosto



VICTOR SCHWANER | ACERVO BELOTUR

Modo de preparo:

PIPOCA

Em uma panela inserir o óleo e a pipoca, quando começar a estourar, tampe a panela.

PÉ DE MOLEQUE

Em uma panela de fundo grosso derreter a rapadura com duas colheres de água. Acrescentar o doce de leite em barra. Pingar a água até iniciar o ponto de caramelo. Acrescentar o amendoim e mexer até que solte totalmente do fundo. Não deixe o amendoim torrar muito, pois ele ainda vai para o forno com o bolo. Em uma forma untada com manteiga espalhar o pé de moleque e resfriar. Após tomar uma consistência bem dura, triturar o pé de moleque no processador com a manteiga gelada e a farinha de trigo. Não triturar muito o amendoim. Reservar a farofa na geladeira.

BOLO DE MILHO CREMOSO

Cozinhar o milho verde e debulha-lo. Bater no liquidificador o ovo, o milho cozido, o leite condensado e a manteiga em temperatura ambiente até que vire uma massa homogênea. Acrescentar o queijo ralado, o coco ralado e o fermento em pó e no modo pulsar do liquidificador bater a massa apenas para introduzir os ingredientes. Em uma forma untada com manteiga e farinha de milho, despeje e massa, introduza a farofa de pé de moleque por cima até formar uma crosta e leve ao forno pré aquecido. Assar o bolo por 40 min, de 180° a 200°, aproximadamente. Após esfriar, desenformar o bolo e acrescentar a pipoca caramelizada por cima.

CALDA DE QUENTÃO

Em uma panela derreter a rapadura com o açúcar mascavo. Acrescentar o suco do limão, as raspas de laranja, cravo, canela, gengibre. Por último a cachaça. Em uma assadeira untada com a manteiga, distribuir a pipoca estourada. Por cima jogar o caramelo. Levar ao forno por 10 a 15 min em baixa temperatura. Esperar esfriar e colocar em cima do bolo.

FORMA PARA O BOLO:
Assadeira 30 x 21 x 5 ou 18 forminhas redondas 3 x 8 x 8.

TEMPO DE PREPARO:
3 horas.

RENDIMENTO EM PORÇÕES:
tabuleiro: 12 fatias;
forminha redonda: 15 unidades



3ª edição

AS ORIGENS DA GASTRONOMIA MINEIRA

2022

3ª Edição
ESTÁCIO DE SÁ 2022

Rubim de Açúcar

Três mini tarteletes de massa de tapioca e farinha de pipoca caramelada recheadas de cocada de fita cremosa, brigadeiro de pé de moleque e maçã do amor.

Anna Laura Lacerda Benevides Dutra

Ingredientes:

- 100 g Farinha de Tapioca
- 1 unidade Coco Seco Fresco
- 150 g Milho de Pipoca
- 2 unidades Maçã Gala
- 3 latas Leite Condensado
- 60 g Manteiga
- 80 g Amendoim
- 240 g Açúcar
- 180 g Creme de Leite

Modo de preparo:

Coloque 70 gramas de açúcar em uma pipoqueira com 20 gramas de manteiga. Quando derreter, jogue o milho de pipoca e mexa até terminar de estourar. Após esfriar, triture a pipoca caramelada com a tapioca e acrescente a manteiga. Reserve na geladeira por 5 minutos. Em seguida, coloque 10 g de massa em cada forminha molde e asse por 15 minutos a 200°C. Abra o coco, retire a água e corte a polpa em tiras. Acrescente 80 gramas de açúcar branco e faça uma cocada. Quando der ponto vidrado, acrescente 90 gramas de creme de leite e mexa até formar um creme. Torre o amendoim e retire a casca quando esfriar. Com 40 gramas de açúcar faça um pé de moleque com o amendoim e reserve. Na mesma panela em que foi feito o pé de moleque, acrescente uma caixa de leite condensado e 90 gramas de creme de leite e faça um brigadeiro em ponto de recheio. Deixe esfriar e, quando estiver morno, acrescente o pé de moleque em pedaços menores. Reserve uma parte para decoração. Com a maçã e um boleador, faça bolinhas e passe no caramelo.

TEMPO DE PREPARO:
45 minutos
RENDIMENTO:
9 porções com 3 tarteletes cada



ACERVO BELOTUR

3ª Edição
UNINASSAU UNIVERITAS 2022

Canjiquinha solta

Canjiquinha solta, com copa lombo ao molho de rapadura com cachaça.

Amanda Pereira Souto, Júlia Raquel de Paula Oliveira, Viviane Domingos, Thalles Vinicius Batista Pereira

Ingredientes:

- 500 g Canjiquinha amarela
- 500 g Bacon
- 50 g Banha
- 100 g Manteiga
- ½ maço Salsinha
- ½ maço Cebolinha
- 1 cabeça Alho
- 1 unidade Cebola
- q.b. Sal moído
- q.b. Água fervente ou caldo

COPA LOMBO ASSADO

- 1,200 kg Copa lombo
- 10 dentes Alho
- ½ colher de chá Gengibre em pó
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MOLHO DE RAPADURA COM CACHAÇA

- 300 g Rapadura
- 60 ml Cachaça
- 200 ml Vinagre de álcool

Modo de preparo:

CANJIQUINHA SOLTA

Frite o bacon em cubos.
Refogue a cebola e o alho na gordura do bacon. Junte a canjiquinha lavada e bem escorrida e refogue como arroz. Acrescente a água aos poucos, adicionando uma nova quantidade apenas quando a anterior secar (diferentemente do arroz). Quando estiver cozida, coloque a manteiga e deixe abafada. Solte os grãos com um garfo na hora de servir. Finalize com salsinha e cebolinha.

TEMPO DE PREPARO:

1h30min

RENDIMENTO EM PORÇÕES:

10 porções (130 g de canjiquinha e 80 g de carne por porção)

COPA LOMBO ASSADO

Em uma tigela, coloque a carne e adicione os temperos. Em uma assadeira, cubra com papel-alumínio. Leve ao forno preaquecido a 240°C por aproximadamente 40 minutos. Retire o papel-alumínio e asse por mais 20 minutos, até dourar.

MOLHO DE RAPADURA COM CACHAÇA

Deglace a assadeira utilizada para assar o copa lombo, adicionando a cachaça e o vinagre. Acrescente a rapadura ralada. Adicione água. Deixe ferver até a rapadura derreter e o molho ganhar consistência.



ACERVO BELOTUR

3ª Edição
UNA 2022

Porcobá

Broinha de fubá de canjica com refogado de costela e limonete de ora-pró-nobis.

Julia Menezes Antunes, Bruna Mendes, Ana Luiza Borelli, Michele Françoele de Oliveira, Eduardo Murilo Pinheiro

Ingredientes:

BROINHA DE FUBÁ

- 400 g de água
- 80 g de açúcar cristal
- 5 g de sal
- 200 g de manteiga
- 150 g de farinha de trigo
- 150 g de fubá de canjica
- 400 g de ovos

LIMONETE

- 180 g de cebola roxa
- 1 maço de ora-pro-nóbis
- 125 g de pimentão amarelo
- 75 g de pimentão vermelho
- 50 g de cheiro-verde
- 60 ml de azeite
- 50 ml de suco de limão capeta
- 5 g de sal

COSTELINHA

- 600 g de costela suína
- 50 g de cebola picada
- 21 g de alho
- 15 g de sal
- 10 g de colorau
- Pimenta-do-reino a gosto
- 50 ml de suco de limão capeta

Modo de preparo:

BROINHA DE FUBÁ

Pré-aquecer o forno a 165°C.
Aquecer a água, açúcar, sal e manteiga até a fervura. Adicionar a farinha misturada com o fubá de uma só vez. Cozinhar até formar uma casca no fundo da panela, aproximadamente 2 minutos. Transferir para a tigela da batedeira. Bater até esfriar um pouco. Incorporar os ovos, um a um, lentamente, até a massa atingir o ponto (quando a massa formar um V no batedor). Polvilhar fubá sobre a bancada e fazer as broinhas, com aproximadamente 100 g cada, com a ajuda de uma colher. Polvilhar fubá por cima, enrolar e colocar em uma forma untada e polvilhada com fubá. Assar a 165°C por 30 minutos ou até ficar dourada e seca.

COSTELINHA

Marinar a costelinha em sal, alho, pimenta-do-reino e suco de 1 limão capeta por, no mínimo, 20 minutos. Cozinhar a costelinha na panela de pressão por 40 minutos. Desfiar a costelinha. Refogar a cebola e o alho picados em brunoise no azeite. Adicionar colorau e acrescentar a costelinha desfiada.
Corrigir o sal, se necessário.

LIMONETE

Picar cebola e pimentão em brunoise. Picar cheiro-verde. Rasgar as folhas de ora-pro-nóbis grosseiramente. Juntar todos os ingredientes picados em uma tigela. Acrescentar azeite, suco de limão capeta e sal a gosto.

FINALIZAÇÃO

Cortar uma broinha ao meio.



ACERVO BELOTUR

3ª Edição
SENAC 2022

Bolinho Tão João

Bolinho com base cremosa de milho verde, cobertura de brigadeiro de canela e, para finalizar, um crocante de canjiquinha feito com leite e flor de sal.

Ester Cândida Pereira Da Silva

Ingredientes:

- 5 espigas (500 g) Milho verde
- 400 g Creme de leite
- 15 g Fermento em pó
- 100 g Margarina
- 3 unidades Ovo

Modo de preparo:

Corte os grãos das espigas de milho e coloque no liquidificador. Acrescente os ovos (gema e clara), margarina, 150 ml de leite e 1 lata de leite condensado. Bata por cerca de 1 minuto. Em seguida, acrescente o fermento em pó. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C até que estejam levemente dourados. Enquanto isso, prepare o brigadeiro: em uma panela de fundo grosso, leve ao fogo 1 lata de leite condensado com os 400 g de creme de leite. Mexa sem parar até atingir ponto de bico. Desligue o fogo, acrescente a canela e mexa. Para o preparo das lascas, lave a canjiquinha para retirar as impurezas. Após, leve ao fogo médio junto com o leite (850 mL) e cozinhe por cerca de 30 minutos. Quando a canjiquinha estiver cozida, bem macia e cremosa, leve ao liquidificador e bata por alguns segundos para reduzir um pouco os grãos. Depois, espalhe em tapetes antiaderentes e leve ao forno a 160°C por cerca de 35 minutos, ou até secar bem.

MONTAGEM

Retire os bolinhos do forno e espere esfriar totalmente. Em seguida, utilizando o bico 1M, decore com o brigadeiro de canela. Para finalização, acrescente as lascas de canjiquinha.



ACERVO BELOTUR

3ª Edição
UNA 2022

Caminhos de Minas

Tropeiro de feijão fradinho, acompanha couve crispy, torresmo de barriga e gema mole empanada.

Lívia Caroline Bruno Alecrim, Cássio Ferreira Alecrim, Daniela Wendy Marra, Elizandro Moreira de Azevedo

Ingredientes:

- 100 g Feijão fradinho
- 20 g Farinha biju
- 1 unidade Ovo
- 5 g Alho
- 10 g Cebola
- 10 g Manteiga
- 15 g Bacon
- 15 g Calabresa
- 15 g Linguiça suína
- 20 g Lombo
- 1 unidade Gema de ovo
- 10 g Couve
- 15 g Torresmo à pururuca
- 50 g Farinha de trigo
- 150 g Farinha panko
- 150 ml Leite

Modo de preparo:

Cozinhar o feijão fradinho na pressão por 10 minutos após pegar pressão. Cortar o bacon, a cebola e o alho em brunoise. Retirar a linguiça suína do gomo e reservar. Cortar a calabresa em jardineira, o lombo em tiras e a couve em chifonade. Separar as gemas de ovo e congelar. Temperar as farinhas e o leite com sal e pimenta-do-reino. Temperar o lombo com sal e pimenta-do-reino. Após congelada, passar a gema na farinha de trigo, depois no leite e por último na farinha panko. Retornar ao congelador até o momento da fritura. Fritar a couve por imersão a 180°C até dourar. Fritar também o torresmo. Em uma panela, fritar o bacon e reservar. Na mesma panela, fritar a calabresa e reservar. Em seguida, fritar a linguiça suína e reservar. Acrescentar a cebola e o alho, deixar dourar e reservar.

Em outra panela, preparar ovos mexidos com um pouco de leite, deixando-os bem cremosos e temperando com sal e pimenta.
Voltar as carnes para a panela e acrescentar o feijão e os ovos mexidos. Na hora de servir, fritar o lombo até dourar, adicionar a farinha biju ao tropeiro e fritar a gema empanada.
Montar o prato com o tropeiro na base, a couve formando uma cama para a gema e, na lateral, o lombo e o torresmo.

TEMPO DE PREPARO:
30min + 2 horas de congelamento da gema e marinada do lombo

RENDIMENTO EM PORÇÕES:
1 porção



ACERVO BELOTUR



4ª edição

O RESGATE DA MEMÓRIA AFETIVA

2023

4ª Edição
ESTÁCIO DE SÁ 2023

Taco Mineiro

Tortilha de milho com recheio de chilli de porco, aioli de salsa e requeijão, farofa de torresmo e couve.

Michelle de Oliveira Teixeira Martins, Margarete Alves Guimarães Miranda, Edna Lopes Pires Lobo de Resende

Ingredientes:

TORTILHA DE MILHO (6 TACOS)

- 80 g Farinha de trigo
- 70 g Farinha de milho
- 4 g Sal
- 7 ml Azeite
- 240 ml Água

CHILLI DE PORCO (12 TACOS)

- 350 g Pernil
- 3 unidades (300 g) Tomates
- 1 unidade Cebola
- 4 unidades Dentes de alho
- 1 unidade Laranja
- 180 g Bacon
- 180 g Calabresa
- 100 g Pimentão vermelho
- ½ maço Coentro
- a gosto Sal, pimenta chilli e cominho
- 150 g Feijão roxo

COUVE (12 TACOS)

- 1 maço Couve

TORRESMO

- 100 g Torresmo pré-pronto

AIOLI DE SALSA E REQUEIJÃO

- 2 unidades Ovo
- 50 g Limão
- 200 ml Óleo
- quanto baste Sal, pimenta-do-reino
- 60 g Requeijão cremoso
- 1/2 maço Salsinha

Modo de preparo:

TORTILHA DE MILHO (6 TACOS)

Juntar as farinhas, sal e azeite, ir sovando e acrescentando água aos poucos. Descansar a massa 10 min. Abrir e cortar.

CHILLI DE PORCO (12 TACOS)

Cozinhar o feijão. Cozinhar o pernil e desfiar. Refogar o alho, cebola, pimentão, tomates, bacon, calabresa, laranja. Juntar o pernil desfiado e o feijão já cozido.

COUVE (12 TACOS)

Passar a couve na frigideira rapidamente. Temperar com limão.

TORRESMO

Fritar no óleo em imersão e triturar em pedaços grandes. Jogar por cima do taco.

AIOLI DE SALSA E REQUEIJÃO

Bater no liquidificador os ovos, limão e ir acrescentando o óleo aos poucos até formar um creme denso. Acrescentar a salsa e o requeijão cremoso. Precisa ficar bem consistente para colocar por cima do chilli.

TEMPO DE PREPARO:

1h30min

RENDIMENTO:

6 unidades



CESAR TROPIA | ACERVO BELOTUR

4ª Edição
UNA 2023

Anarriê de Abóbora

Caldo de abóbora com pernil desfiado, barriga de porco marinada e empanada na pipoca.

Denilson Lopes Castilho, Iasmim Juliana Oliveira Souto, Gustavo Henrique de Alcantra, Lucas Matheus Andrade

Ingredientes:

- 1 unidade (média de 1 kg) Abóbora moranga sem casca, sementes e cortada em tiras grossas
- 500 ml Creme de leite fresco
- 1 maço Salsinha picada finamente
- 1 maço Cebolinha picada finamente
- 1 maço Couve chifonada
- 200 g Manteiga com sal
- 2 unidades Cebolas grandes picadas finamente
- 1 colher (sopa) Colorau
- A gosto Noz-moscada ralada
- 2 colheres (sopa) Azeite extravirgem
- A gosto Pimenta-do-reino preta moída
- 2 colheres (sopa) Banha suína
- 800 g Barriga de porco inteira
- 1 kg Pernil suíno em cubos médios
- 500 g Pipoca triturada grosseiramente
- 500 g Farinha de rosca
- 6 unidades Ovos
- 1 colher (sopa) Alecrim desfolhado
- 1 colher (chá) Pimenta calabresa
- 500 ml Cachaça
- 3 unidades Limões
- Água (se necessário)
- Óleo de soja (o suficiente para fritar por imersão)

Modo de preparo:

Prepare uma marinada misturando a cachaça, o suco de limão, o colorau, uma pequena quantidade de sal, a pimenta calabresa e o alecrim. Coloque a mistura em um saco plástico, adicione o pernil suíno e a barriga de porco e mantenha sob refrigeração por 24 horas. Pré-aqueça o forno a 180 °C. Unte levemente um tabuleiro com 1 colher (sopa) de azeite. Disponha as tiras de abóbora, tempere com sal e pimenta-do-reino e asse por aproximadamente 30 minutos, ou até que estejam macias e levemente douradas. Reserve. Retire a barriga de porco da marinada, descarte o excesso de líquido e tempere com sal e pimenta-do-reino. Disponha em um tabuleiro antiaderente e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 35 minutos, até cozinhar e dourar. Retire, deixe esfriar e corte em fatias com aproximadamente 2 cm de espessura. Reserve.Descarte a marinada. Em uma panela de pressão, aqueça o restante do azeite com 1 colher (sopa) de manteiga e 1 colher (sopa) de banha suína. Adicione os cubos de pernil, previamente temperados com sal e pimenta-do-reino, e sele até dourar de maneira uniforme. Caso necessário, realize esse processo em etapas. Acrescente água suficiente para o cozimento, tampe a panela e cozinhe sob pressão por aproximadamente 40 minutos. Retire, desfie a carne e reserve.Em uma panela, aqueça 1 colher (sopa) de manteiga e refogue a cebola e o alho até ficarem macios. Transfira para o liquidificador, adicione a abóbora assada e o creme de leite fresco e bata até obter um creme homogêneo. Se necessário, acrescente água para ajustar a textura. Misture o creme ao pernil desfiado e tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Reserve aquecido.Empane as fatias de barriga de porco passando-as primeiro no ovo batido, em seguida na farinha de rosca e, por último, na pipoca triturada. Frite por imersão em óleo moderadamente quente, garantindo que fiquem douradas e crocantes sem absorver excesso de gordura. Aqueça o creme de abóbora com o pernil e finalize com a salsinha e a cebolinha picadas. Sirva acompanhado da couve crua e disponha, por cima, as fatias de barriga de porco empanadas e fritas.

TEMPO DE PREPARO:
1h20min

RENDIMENTO:
20 unidades com cerca de 200ml cada



CESAR TROPIA | ACERVO BELOTUR

4ª Edição
ARNALDO 2023

Caminho da Roça – Estrada Tropeira

Sanduíche de linguiça tropeira com couve, ovo, calabresa, vinagrete picante, maionese de cheiro verde e torresmo.

Ana Paula da Cunha Silva, Bruno Bethonico Assunção

Ingredientes:

- 120 g Linguiça (33 g de pernil, 55 g de copa lombo, 11 g de bacon, 11 g de catação e 10 g de feijão)
- 40 ml Maionese
- 20 g Ovo + calabresa
- 1/3 de folha Couve
- 2 ml Vinagrete
- 8 g Torresmo
- 100 g Pão
- 100 ml Óleo de fritura
- 18 g Sal temperado

Modo de preparo:

Moer junto as carnes (pernil, copa lombo, catação e bacon), cozinhe o feijão e reserve.
Tempere as carnes com o sal temperado e deixe por 12h na geladeira numa vasilha com tampa. Após as 12h, misture o feijão na carne com 100ml da água do cozimento. encha a tripa com a mistura e deixe descansar por no mínimo 2h. Frite a linguiça no óleo. Utilize a técnica do pinga e frita.

MONTAGEM

Moer junto as carnes (pernil, copa lombo, catação e bacon), cozinhe o feijão e reserve.
Passe maionese nos 2 lados do pão coloque a linguiça a couve o molho de vinagrete, ovo + calabresa e finalize com torresmo.

TEMPO DE PREPARO

Após a linguiça ser frita (pré-preparo de 5 a 10 minutos), a montagem do sanduíche leva de 30 segundos a 1 minuto, considerando que os demais ingredientes (pão, maionese verde, molho vinagrete, ovo frito, calabresa, couve e torresmo) já estejam preparados.

RENDIMENTO

1 porção (individual)



CESAR TROPIA | ACERVO BELOTUR

4ª Edição
PROMOVE 2023

Ragu Suíno

Ragu suíno com ora pro nóbis e polenta de milho verde com queijo minas.

Carlos Daniel Rodrigues Camilo, Mariana Lucas Teixeira Bahia, Leandro Wesley Almeida de Andrade

Ingredientes:

- 300 g Copa lombo defumado
- 700 g Copa lombo
- 4 unidades Tomates Andreia
- 4 unidades Espiga de milho (raladas)
- 1 unidade Espiga de milho (cortadas em rodelas)
- 200 g Fubá
- 20 g Manteiga
- 200 g Extrato de tomate
- 100 g Queijo Minas
- 50 g Alho
- 100 g Ora-pro-nóbis
- 100 g Cebola branca média
- Sal a gosto
- Cheiro-verde (salsinha e cebolinha) a gosto
- 100 ml Óleo
- 5 g Pimenta dedo-de-moça
- Uma espiga de milho picado em rodelas
- Azeite a gosto

Modo de preparo:

Repicar o alho e reservar. Picar a carne em tiras finas e reservar .Picar o tomate em cubos pequenos. Ralar ou bater o milho em um liquidificador reserve.Fubá reserve. Extrato de tomate reserve. Rale o queijo e reserve. Reserve o sal, alho e cheiro verde. Pique em chiffonade o ora-pro-nóbis e reserve. Pique a cebola em macedoine e reserve . Descasque o milho e pique em rodelas . Em uma panela adicione um fio de azeite e deixe aquecer. Em seguida, adicione a cebola branca e o alho repicado até murchar, em seguida adicione a carne suína picada em tiras finas e frite bem. Adicionar o tomate e o extrato ao refogado e deixar cozinhar bem. Acertar o sal e a pimenta, finalizar com cheiro verde a gosto e ora-pro-nóbis. Em uma outra panela ainda com o fogo desligado adicione o fubá e hidrate bem com um pouco de água fria.Levar ao fogo com o restante da água e deixar cozinhar bem, acerte o sal e finalize com manteiga e queijo minas ralado.



CESAR TROPIA | ACERVO BELOTUR

4ª Edição
SENAC 2023

Galinhada no Palito

Bolinho feito de galinhada fixada no palito, empanado na farinha de milho biju e frito por imersão, acompanhado de creme de quiabo tostado.

Jéssica Silva Rausch Amaral

Ingredientes:

- 1200 g Frango a passarinho
- 200 g Bacon
- 800 g Arroz
- 100 g Cebola
- 100 g Pimentão amarelo
- 100 g Pimentão vermelho
- 10 g Pimenta dedo-de-moça
- 100 g Tomate
- 10 g Colorau
- 25 g Alho
- a gosto Sal
- 2 unidades Louro
- 10 g Sálvia
- 150 g Salsinha
- 7 unidades Tomilho
- 180 g Farinha de trigo
- 300 g Farinha de milho biju
- 300 g Queijo Minas Padrão
- 1 bandeja Quiabo
- 200 g Creme de leite

Modo de preparo:

Tempere o frango com sal, alho, e pimenta do reino. Deixe marinando de um dia para o outro. Deixe os ingredientes já picados, depois adicione em uma panela o bacon, depois o frango e deixe dourar bem, vai pingando água para ir pegando a cor do fundo da panela. Depois adicione a cebola, colorau, pimentão, pimenta, deixe refogar, coloque o tomate, louro, tomilho, salsinha, sálvia, deixe refogar bem. Coloque o arroz e metade da água, deixe cozinhar, secando a água e coloque a outra metade da água. Assim que finalizar coloque na geladeira e deixe descansar por 24 horas. No dia seguinte, separe os pedaços de frango em um bowl e em outro coloque o arroz, adicione 05 ovos, 180 gr de farinha, 300 gr de queijo, salsinha repicada a gosto, sal e pimenta do reino e amasse bem com as mãos até ficar uniforme. Desfie ou pique em pedacinhos o frango separado e vai colocando dentro do bolinho de arroz, a medida de cada bolinha é uma colher de sopa. Pressione bem no palito, deixando a base do palito bem apertadinha para garantir que o bolinho não solte. Coloque em um prato o ovo batido, em outro prato coloque farinha de milho e tempere com sal e pimenta do reino. Faça o empanamento dos bolinhos de galinhada já com o palitinho inserido, pressionando bem para não sair. Leve para fritar por imersão em óleo quente e quando dourarem coloque em uma travessa com papel toalha para escorrer.

CREME DE QUIABO

Pique o quiabo em brunoise, leve para frigideira antiaderente coloque o quiabo picadinho, sal e pimenta, deixe selar à seco mesmo. Depois leve ao liquidificador e adicione creme de leite e requeijão, ajuste o sal e a pimenta. Sirva imediatamente.



CESAR TROPIA | ACERVO BELOTUR



5ª edição

HOMENAGEM AOS 95 ANOS DO MERCADO CENTRAL

2024

5ª Edição
UNA 2024

Caminho da Roça

Bolinho de canjiquinha com costelinha recheado com queijo canastra. Acompanha dois molhos: maionese verde de alho regada com bastante limão e molho barbecue com goiabada apimentado.

Ana Luiza Drumond Lima, Denilson Castilho,
Yasmim Juliana Oliveira Santos

Ingredientes:

- 500 g Canjiquinha amarela
- 2 kg Costelinha suína
- 2 kg Lombo suíno
- 1 un Cebola média
- 3 un Pimenta dedo de moça
- Água
- 12 un Ovos
- 100 g Farinha de Trigo
- 1 maço Salsinha
- 1 maço Cebolinha
- 2 un Folha de Louro
- 2 cabeças Alho
- Sal a gosto
- Pimenta do Reino Preta a gosto
- 1,5 kg Queijo Canastra
- 2 L Óleo
- 300 g Goiabada
- 400 g Molho Barbecue

Modo de preparo:

Fizemos um mirrepoix com cenoura, cebola, alho e folha de louro. A carne foi cozida nesse fundo adicionado com a cerveja e em seguida foi desfiada. Com o caldo restante do cozimento da costelinha, cozinhamos a canjiquinha. Os legumes utilizados na base do fundo foram batidos e transformados em um creme e adicionado na massa de canjiquinha com carne para dar liga. Ao final de tudo cozido, tudo foi colocado em um bowl: a canjiquinha, a carne e os legumes. Ajustamos o sal e a pimenta, recheamos com o queijo previamente ralado e a massa foi empanada na farinha de trigo e na panko para fritar.

TEMPO DE PREPARO:
1h

RENDIMENTO:
20 porções



WANDER FARIA | ACERVO BELOTUR

5ª Edição
SENAC 2024

Brigadeiro ô Balancê

Brigadeiro de colher de pamonha com queijo Canastra acompanhado de farofa de pipoca caramelizada com canela.

Camila Silva de Paula

Ingredientes:

- 395 g Leite condensado
- 200 g Creme de leite
- 200 g Espigas de milho
- 20 g Glucose de milho
- 100 g Queijo Canastra partido em cubos
- 1 gota Corante em gel amarelo
- 90 g Milho de pipoca
- 100 g Açúcar
- 2 g Canela em pó
- 2 gotas Essência de baunilha
- Palha para servir o brigadeiro

Modo de preparo:

BRIGADEIRO DE PAMONHA

Cozinhar as espigas de milho na pressão e após cozido retirar os grãos das espigas de milho com uma faca. Bata os grãos de milho no liquidificador junto com o creme de leite até obter um purê homogêneo. Se necessário, adicione um pouco de água para facilitar o processo. Passe o purê de milho por uma peneira para remover as cascas e obter um creme liso. Em uma panela, coloque o creme de milho peneirado, o leite condensado e a glucose de milho. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até a mistura começar a desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e misture o queijo Canastra em cubos. Transfira a mistura para um recipiente untado e deixe esfriar completamente. Farofa de Pipoca Caramelizada com Canela: Estoure a pipoca normalmente, sem adicionar sal ou manteiga. Reserve.

Em uma panela, adicione o açúcar, a canela e a essência de baunilha. Mexa até que derreta e forme um caramelo dourado. Adicione a pipoca estourada ao caramelo e mexa rapidamente para cobrir todos os grãos com o caramelo. Espalhe a pipoca caramelizada em uma superfície lisa e deixe esfriar. Depois de fria, triture a pipoca em pedaços pequenos para formar uma farofa crocante.

MONTAGEM

Selecionar a palha, higienizar e acrescentar uma generosa colherada do Brigadeiro de Pamonha. Salpicar a farofa de pipoca caramelizada com canela. Acrescentar a colher e servir.

TEMPO DE PREPARO:
2h

RENDIMENTO:
15 porções com 50g cada



WANDER FARIA | ACERVO BELOTUR

5ª Edição
PROMOVE 2024

Bombinha de Minas

Bolinho de canjiquinha com costelinha suína recheado com queijo Minas Artesanal, servido com molho de tomates rústico picante.

Emiliana Aparecida de Souza Santos Silva, Gabriela Chaves dos Santos, Júlia Lara Salgueiro de Paiva, Samuel Herbert dos Santos, Simone Rezende Araujo

Ingredientes:

- 200 g Canjiquinha
- 1/2 unidade Cebola e alho em brunoise
- 1 unidade Tomate em brunoise
- 1/2 maço Salsa
- 100 g Farinha de trigo
- 100 g Costelinha suína cozida na pressão
- 10 g Queijo Minas Artesanal
- 100 g Maisena
- 1 unidade Ovo
- 100 g Farinha de rosca
- 200 ml Óleo
- 50 g Tomate pelado
- Ervas frescas a gosto
- 1/2 unidade Cebola e alho picados

Modo de preparo:

Deixe a canjiquinha de molho em água por, no mínimo, 12 horas. Escorra e reserve. Em uma panela, aqueça azeite e refogue a cebola e o alho até dourarem levemente. Acrescente a canjiquinha, adicione a salsa picada, cubra com água e cozinhe em fogo médio até que os grãos estejam bem macios. Reserve. Limpe a costelinha suína, retirando o excesso de gordura. Tempere a gosto e refogue até dourar levemente. Acrescente água suficiente, cozinhe até que a carne esteja macia e soltando do osso. Desfie, descarte os ossos e reserve. Em uma tigela, misture a canjiquinha cozida com a costelinha desfiada. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo até obter uma massa homogênea e firme, com textura adequada para modelar os bolinhos. Modele os bolinhos no formato desejado. Para empanar, passe cada unidade primeiro na maisena, em seguida no ovo batido e, por último, na farinha de rosca. Aqueça o óleo e frite os bolinhos por imersão até que estejam dourados e crocantes. Retire e escorra sobre papel absorvente. Para o molho, aqueça azeite em uma panela e refogue a cebola e o alho. Acrescente o tomate pelado, adicione as ervas frescas e ajuste o sal a gosto. Junte um pouco de água e cozinhe em fogo baixo até reduzir e obter um molho encorpado, permitindo que as ervas liberem sabor e aroma. Sirva os bolinhos em uma travessa acompanhados do molho de tomates rústico.



WANDER FARIA | ACERVO BELOTUR

5ª Edição
ESTÁCIO DE SÁ 2024

Pão de Queijo Central

Pão de queijo com linguiça de pernil na cachaça, vinagrete de maçã verde, goiabada picante, couve crispy e bastante queijo canastra.

Alex Parreira Voloch, Lais Tiago Vieira,
Isabela de Oliveira Moreira

Ingredientes:

- 200 g Água
- 200 g Leite
- 200 g Óleo
- 500 g Polvilho doce
- 400 g Queijo Canastra
- 4 und Ovos
- 150 g Maçã verde
- 100 g Tomate
- 75 g Cebola branca
- 5 g Vinagre
- 15 g Azeite
- 10 g Coentro
- 250 g Goiabada cremosa ou de barra
- 100 g Ketchup
- 75 g Água
- 10 g Tabasco
- 550 g Couve
- 1000 g Óleo
- 750 g Linguiça

Modo de preparo:

PÃO DE QUEIJO

Ferva o leite com o óleo e a água. Ao ferver essa mistura, despeje no polvilho e mexa. Quando estiver homogêneo, adicione o sal e o queijo. Faça bolinhas de 110g polvilhe queijo por cima e leve para assar a 160°C por 25 minutos.

VINAGRETE DE MAÇÃ

Corte a maçã, o tomate e a cebola branca em brunnoise fino. Repique o coentro e faça a emulsão do vinagrete. Misture tudo e ajuste o sal.

KETCHUP DE GOIABADA

Caso a goiabada não venha cremosa, derreta ela na água e depois misture todos os ingredientes. Caso a goiabada venha cremosa, misture todos os ingredientes e bata no processador.

CRISPY DE COUVE

Higienize a couve e enrole. Corte o mais fino possível e frite rapidamente. Coloque para escorrer o óleo em um papel toalha.

QUEIJO CANASTRA E LINGUIÇA

Porcione em porções de 55g e 35g, respectivamente, e depois passe na chapa até tostar.

TEMPO DE PREPARO:
50min

RENDIMENTO:
14 porções



WANDER FARIA | ACERVO BELOTUR

5ª Edição
ARNALDO 2024

Sanduíche do Mercadão

Pão francês, queijo minas meia cura, pernil de lata desfiado e picles de jiló.

Carlos Eduardo Caminhas Peixoto,
Ícaro Roosevelt Faria Xavier

Ingredientes:

- 1 un Pão de sal
- 20 g Jiló
- 10 g Tomate
- 5 g Cebola
- Sal a gosto
- Limão a gosto
- Pimenta malagueta a gosto
- 65g Carne de lata/pernil desfiado
- Páprica picante a gosto
- 30 g Queijo minas meia cura
- Alho frito a gosto

Modo de preparo:

Corte o jiló em rodelas finas, a cebola em julienne e o tomate em brunoise, em um bowl misture todos e tempere com sal, limão e o caldo da pimenta malagueta Em uma panela aqueça uma parte da banha com a páprica picante, depois misture a carne e reserve. Na mesma panela coloque o queijo em fogo médio e cubra com a parte de baixo do pão, toste até que o queijo forme uma camada crocante, em seguida cubra a parte de cima com a salada, coloque a carne sobre o queijo e finalize com um pouco de alho frito



WANDER FARIA | ACERVO BELOTUR



6ª edição

AFRO-GASTRONOMIA BELO-HORIZONTINA

2025

6ª Edição
PROMOVE 2025

Dengo de Belô

Angu de fubá mimoso, ragu de costelinha, molho campanha quente de ora pro nobis finalizado com pipoca de torresmo.

Simone Diniz Sales, Fernanda Teodoro Silva,
Kelly Barbosa Inacio Santana

Ingredientes:

- 1,5 kg Costelinha de porco
- 14 dentes Alho
- 1 unidade Limão Taiti
- 15 g Páprica defumada
- Óleo (para refogar a costelinha)
- Vinagre a gosto
- Sal a gosto (para temperar a costelinha)
- Caldo de legumes (quantidade suficiente para cozinhar a costelinha)
- 300 g Fubá tipo mimoso
- 2,5 litros Água
- 150 g Folhas de ora-pro-nóbis
- 1 unidade Limão capeta
- 50 g Cebola roxa
- 1 kg Toucinho sem gordura
- 800 g Banha de porco

Modo de preparo:

COSTELINHA

Prepare uma marinada com 4 dentes de alho amassados, sal e o suco de 1/5 do limão Taiti. Tempere a costelinha e reserve por alguns minutos para absorver os sabores. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a costelinha até começar a dourar. Durante o cozimento, adicione o fundo de legumes aos poucos, sempre que necessário, mantendo a umidade da preparação. Cozinhe até que a carne esteja macia e soltando do osso. Desligue o fogo, retire o excesso de óleo, desfie a carne e reserve. Em seguida, refogue novamente a carne desfiada com 4 dentes de alho e a páprica defumada. Caso necessário, acrescente mais fundo de legumes até obter a consistência de ragu. Reserve aquecido.

ANGU

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho com o sal até liberar aroma. Acrescente a água ainda em temperatura ambiente. Adicione o fubá com a água ainda fria, mexendo bem para evitar a formação de grumos. Leve ao fogo médio, mexendo constantemente até iniciar fervura. Reduza a temperatura e cozinhe em fogo baixo por aproximadamente 20 minutos, até atingir textura cremosa e homogênea. Reserve. Ora-pro-nóbis Cítrico Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho e a cebola até ficarem macios. Acrescente as folhas de ora-pro-nóbis e tempere com sal. Cozinhe rapidamente até que as folhas murchem levemente. Adicione o suco do limão capeta, misture delicadamente e desligue o fogo imediatamente para preservar o frescor e o sabor cítrico. Reserve.

PIPOCA DE TORRESMO

Corte o toucinho em cubos no tamanho jardineira. Tempere com sal e vinagre. Em uma panela, em fogo baixo, coloque o toucinho e cubra completamente com a banha de porco. Cozinhe lentamente até que a gordura seja liberada e o líquido reduza. Retire o toucinho da panela, deixe esfriar e leve à refrigeração até firmar. Após refrigerado, aqueça óleo em temperatura alta e frite o toucinho por imersão até expandir e ficar crocante, formando a pipoca de torresmo. Escorra em papel absorvente e reserve para a finalização do prato.

TEMPO DE PREPARO:
1h30min

RENDIMENTO:
10 porções



DIEGO RUAHN | ACERVO BELOTUR

6ª Edição
ESTÁCIO DE SÁ 2025

Angu do Céu

Pastel de angu recheado com copa lombo suíno desfiado flambado na cachaça, ora pro nobis e requeijão de raspa. Acompanha molho de pimenta artesanal e molho à campanha.

Anna Eliza da Silva e Souza, Rayane da Terra Pereira Matos, Luiza Silva Vieira de Assis, Charles Junio Amorim Honorio

Ingredientes:

MASSA

- 1 kg Fubá moinho d'água
- 2 L Fundo de legumes
- 150 g Polvilho azedo
- 10 g Sal
- 5 g Bicarbonato de sódio

RECHEIO

- 1 kg Copa lombo
- 5 g Sal
- 5 g Pimenta-do-reino
- 5 g Páprica defumada
- 50 g Alho
- 300 g Cebola
- 150 g Cenoura
- 150 g Salsão
- 25 ml Cachaça
- 15 ml Óleo
- 200 g Ora-pro-nóbis
- 700 g Requeijão de raspa

MOLHO/BASE

- 1 kg Alho confitado
- 400 g Cebola
- 190 ml Óleo
- 30 g Pimenta
- 120 g Açúcar
- 240 g Molho de tomate
- 10 g Sal
- 20 g Ajinomoto
- 5 g Pimenta-do-reino
- 300 g Tomate (sem semente)

VINAGRETE / FINALIZAÇÃO

- 300 g Cebola roxa
- 300 g Pimentão verde
- 300 g Suco de limão
- 40 ml Azeite confitado
- 5 g Sal
- 3 g Pimenta-do-reino
- 20 g Cheiro-verde

Modo de preparo:

Tempere a carne com sal, pimenta, alho e páprica defumada. Sele a carne até dourar e acrescente a cachaça para flambar. Acrescente cenoura, cebola, salsão e refogue junto com a carne.Coloque água até que dobre o nível da carne. Cozinhe por 30 minutos. Depois de cozinhar, tire a pressão e deixe reduzir até 2/3 do caldo. Desfie a carne. Refogue o ora-pro-nobis em uma frigideira separada por 1 minuto e junte a carne desfiada. Pique requeijão de raspa em cubos de 5 gr. Ferva os dois litros de fundo de legumes com o sal e adicione o bicarbonato. Acrescente o fubá, aos poucos, mexendo sempre com uma colher dura. Deixe cozinhar até ficar no ponto de uma massa firme, criando uma crosta no fundo da panela. Espalhe a massa sobre uma superfície limpa e lisa. Sove bem a massa e adicione o polvilho, mexendo até que fique bem lisa. Abra a massa bem fina, recheie e feche com decoração da sua preferência. Frite no óleo bem quente, coloque o pastel quando ele boiar, vire do outro lado e retire-o quando tiver dourado. Pique tomate, cebola e pimentão em brunoise. Em outro bowl bata o suco de limão com azeite confitado, sal e pimenta até que fique homogêneo. Junte os líquidos com os sólidos somente perto da hora de servir e finalize com cheiro verde repicado. Em uma panela aqueça o óleo, cebola e pimenta malagueta (metade com semente e metade sem semente) e extrato de tomate e cozinhe por 3 min. No liquidificador bata o alho confitado

TEMPO DE PREPARO:
2h e 30min
+ 1h para rechear e fritar

RENDIMENTO:
70 pastéis; 50 copinhos de molho de pimenta; 34 copinhos de vinagrete.



DIEGO RUAHN | ACERVO BELOTUR

6ª Edição
ARNALDO 2025

Encantado de Preto

Brigadeiro preto aromático com canela, cravo e cocada.
Cobertura fina e crocante de açúcar cristalizado.

Francisco Igo Alves da Costa

Ingredientes:

- 395 g Leite condensado
- 200 g Creme de leite
- 15 g Chocolate em pó 100% cacau
- 15 g Canela em pó
- 15 g Cravo-da-índia

COCADA

- 72 g Coco fresco
- 43 g Açúcar
- 30 ml Água
- 95 g Leite condensado
- 10 g Gengibre

CALDA

- 300 g Açúcar
- 150 g Água
- 30 g Glucose de milho

Modo de preparo:

BRIGADEIRO

Em uma panela de fundo grosso (para evitar que queime), coloque o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó, o cravo e a canela. Leve ao fogo médio ou baixo e mexa sem parar até que a mistura comece a desgrudar do fundo da panela, atingindo o ponto de brigadeiro. Assim que chegar ao ponto, despeje imediatamente em um prato e cubra com plástico filme em contato direto com o doce, para evitar a formação de película. Não deixe esfriar na panela, pois o calor residual pode continuar cozinhando o brigadeiro e formar grumos. Deixe esfriar por aproximadamente 8 horas. Depois, enrole em bolinhas de cerca de 15 g cada.



COCADA

Unte uma assadeira grande com óleo e reserve. Em uma panela, coloque a água e o açúcar e leve ao fogo alto até atingir o ponto de fio médio. Adicione o coco e o gengibre, mexendo bem. Acrescente o leite condensado e continue mexendo até a mistura começar a desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e distribua colheradas sobre a assadeira untada. Deixe esfriar um pouco e, em seguida, enrole as porções em formato de bolinhas.

CALDA

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo para ferver. Para testar o ponto, puxe um fio com a colher ou coloque meia colher da calda em um copo com água: Se quebrar como vidro, está no ponto. Se grudar no dente, ainda não está pronto.

TEMPO DE PREPARO:
1h e 30min

RENDIMENTO:
30 unidades

6ª Edição
UNA 2025

Croquete Quilombo

Croquete feito com fubá e milho, recheado com costelinha desfiada, dendê e canjiquinha. Acompanha vinagrete de quiabo ou molho de ervas e PANCs.

Cláudio Augusto Gonçalves Junior

Ingredientes:

- 500 g Leite
- 1 kg Milho verde
- 200 g Farinha de milho flocada
- Farinha Panco suficiente para empanar
- Óleo vegetal para fritar
- 100 g Dendê
- Alho e ervas a gosto
- Pimentas variadas a gosto
- Cheiro-verde a gosto
- 1 unidade Cebola roxa
- 500 g Quiabo
- Farinha de trigo para dar o ponto

Modo de preparo:

Cozinhe a costela na panela de pressão com cebola e ervas por aproximadamente 40 minutos. Após o cozimento, deixe esfriar, retire o excesso de gordura, desfie a carne e reserve. Para a massa, bata no liquidificador o milho verde, o leite e o sal até obter uma mistura homogênea. Transfira para um recipiente, adicione a farinha de milho flocada e reserve. Em uma panela, coloque a mistura obtida e leve ao fogo até começar a ferver. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo continuamente, juntamente com a manteiga, até formar uma massa lisa e uniforme. Deixe esfriar. Em outra panela, aqueça o azeite de dendê e refogue a costela desfiada com alho e sal, incorporando bem os sabores. Reserve. Modele os croquetes no formato desejado, recheando cada unidade com a costela desfiada. Para o molho Peri Peri, bata no liquidificador as pimentas vermelhas e verdes, um dente de alho, o pimentão vermelho, azeite extravirgem e o suco de um limão, até obter um molho homogêneo.Para o vinagrete de quiabo, corte os quiabos em rodelas e frite-os no dendê. Em seguida, pique em cubos pequenos a cebola roxa, o pimentão e a pimenta. Misture com o cheiro-verde, acrescente o suco de um limão e ajuste o sal a gosto.

TEMPO DE PREPARO:
2h

RENDIMENTO:
30 porções



DIEGO RUAHN | ACERVO BELOTUR

6ª Edição
UNI-BH 2025

Angu de Costela

Angu mole com queijo canastra, costela bovina desfiada em seu molho, farofa crocante de amendoim e vinagrete de quiabo.

Vitor Martins, Fábio Melo, Flávia Baltazar C. Xavier

Ingredientes:

- 400 g Fubá
- 3000 ml Água
- 30 g Urucum
- 50 g Alho
- 100 g Sal
- 1 un Canela em pau
- 50 g Gengibre
- 50 g Óleo
- 250 g Salsão
- 100 g Cebola
- 100 g Cenoura
- 200 g Tomate
- 2000 g Queijo Canastra
- 3500 g Costela bovina
- 1000 g Quiabo
- 100 g Cebola roxa
- 30 g Pimenta de cheiro
- 1 un Limão capeta
- 500 g Farinha de mandioca
- 150 g Amendoim torrado inteiro
- 150 g Amendoim torrado moído
- 100 g Cachaça
- 200 g Manteiga
- 100 g Azeite de oliva
- 100 g Azeite de dendê

Modo de preparo:

PREPARO DA COSTELA

Temperar a costela e selar em panela bem quente até dourar todos os lados. Retirar a carne e reservar. Na mesma panela, refogar os legumes picados (cebola, salsão, cenoura e gengibre), realizando a deglaçagem com uma dose de cachaça.

COCÇÃO DA COSTELA

Retornar a costela para a panela junto aos legumes. Adicionar 1 litro de água e 1 unidade de canela em pau. Tampar e cozinhar sob pressão por aproximadamente 1 hora e 20 minutos.

PREPARO DO ANGU

Em outra panela, dourar o alho juntamente com o sal e o urucum. Acrescentar 2 litros de água e aguardar levantar fervura. Em seguida, adicionar o fubá previamente hidratado em água, mexendo constantemente para evitar grumos.

COCÇÃO DO ANGU

Cozinhar o angu em fogo baixo por aproximadamente 40 minutos, mexendo periodicamente. Manter aquecido em fogo baixo durante todo o serviço.

PREPARO DO QUIABO

Branquear os quiabos rapidamente em água fervente e resfriar imediatamente para preservar textura e coloração.

CORTE DOS INGREDIENTES

Cortar os quiabos em rodelas pequenas e picar a cebola roxa em brunoise.

VINAGRETE DE QUIABO

Misturar o quiabo e a cebola já picados. Adicionar o suco do limão capeta, ajustar o sal e finalizar com azeite. Reservar em recipiente adequado até o momento da montagem.

PREPARO DA FAROFA

Aquecer a manteiga em uma frigideira, adicionar a farinha de mandioca e o amendoim torrado e triturado. Mexer até obter textura crocante e reservar.

FINALIZAÇÃO DA COSTELA

Após o cozimento, separar o molho da panela e desfiar a costela. Retornar a carne desfiada ao molho e cozinhar até atingir a textura ideal para servir.

TEMPO DE PREPARO:
2h

RENDIMENTO:
45 porções



DIEGO RUAHN | ACERVO BELOTUR

6ª Edição
SENAC 2025

Dundum de Costela

Bolinhos de carne de costela bovina cozida e desfiada, misturada à mandioca amassada, temperada com ervas e especiarias; cobertos com crosta de requeijão e parmesão temperado, empanado no biscoito de polvilho triturado.

Leandro de Araújo Mendes, Flaviany Oliveira de Paula,
Ruty dos Anjos Lima

Ingredientes:

- 600 g Carne desfiada de costela
- 1000 g Mandioca cozida amassada
- 100 g Farinha de trigo
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- 5 g Sal
- Pimenta-do-reino preta a gosto
- 150 g Requeijão cremoso
- 50 g Parmesão ralado
- Páprica defumada a gosto
- Biscoito de polvilho o suficiente para empanar
- 900 ml Óleo para fritura

Modo de preparo:

COZIMENTO DA COSTELA

Em uma panela de pressão, coloque a costela juntamente com cebola, alho, louro, sal e pimenta.Cubra com água e cozinhe por aproximadamente 30 a 60 minutos após pegar pressão. Retire a carne, desfie, eliminando os ossos e o excesso de gordura. Reserve.

PREPARO DA MASSA

Em uma tigela grande, misture a carne desfiada com a mandioca previamente cozida e amassada. Adicione o ovo, a farinha de trigo (ou fécula de mandioca), salsinha, cebolinha, sal e pimenta-do-reino. Misture bem até obter uma massa homogênea e firme. Se necessário, ajuste a textura acrescentando um pouco mais de farinha.

MODELAGEM

Modele os bolinhos no formato desejado, podendo ser redondos ou em formato de croquete.


DIEGO RUAHN | ACERVO SELOTUR

PREPARO DA CROSTA DE REQUEIJÃO

Misture o requeijão cremoso, o parmesão ralado e a páprica defumada até formar uma mistura uniforme. Se desejar, acrescente salsinha e cebolinha para realçar o sabor.

COBERTURA E EMPANAMENTO (OPCIONAL)

Passe os bolinhos na mistura de requeijão preparada anteriormente. Em seguida, empane no biscoito de polvilho triturado para garantir uma crocância extra.

COCÇÃO

Fritura:
Aqueça o óleo a aproximadamente 180°C. Frite os bolinhos até que estejam dourados e crocantes. Retire e deixe escorrer sobre papel toalha antes de servir.

TEMPO DE PREPARO:
120min

RENDIMENTO:
60 bolinhos



7ª edição

DA CASCA AO CORAÇÃO:
SUSTENTABILIDADE E O APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS NA COZINHA JUNINA MINEIRA

2026

7ª Edição
SENAC 2026

Eita, Trem Bão de Moranga

Velouté de moranga elaborado com aproveitamento integral da casca, temperado com azeite extravirgem, aceto balsâmico e especiarias, recheado com ragu de linguiça mineira e queijo minas meia cura. Finalizado com crocante de torresmo, ervas frescas, sementes de moranga torradas e acompanhado por molho de pimenta produzido a partir da placenta da própria moranga.

Dariana Viana Romão

Ingredientes:

- 2 kg de abóbora moranga com casca, placenta e sementes
- 100 ml de azeite extra virgem
- 10 ml de aceto balsâmico
- 50 g de alho
- 200 g de cebola
- 5 g de pimenta síria
- Q.B. de sal
- 1,5 L de fundo de legumes
- 800 g de linguiça de pernil
- 300 g de tomate pelado
- Pimenta-do-reino a gosto
- 100 g de queijo minas meia cura ralado
- 80 g de crocante de torresmo
- 40 g de salsinha repicada
- 200 g de placenta de moranga
- 2 unidades de pimenta dedo-de-moça
- 50 ml de vinagre de maçã

Modo de preparo:

VELOUTÉ DE MORANGA

Refogue a abóbora no azeite com o alho e a cebola. Acrescente o fundo de legumes e deixe cozinhar até que a abóbora fique macia. Processe até obter um creme aveludado. Adicione o aceto balsâmico, o azeite, a pimenta síria e o sal. Reserve aquecido.

RAGÚ DE LINGUIÇA MINEIRA

Retire a carne da pele da linguiça e refogue até dourar. Acrescente o alho e a cebola. Adicione o tomate pelado e cozinhe em fogo baixo até obter a textura de ragú. Ajuste os temperos e acrescente a salsinha.

SEMENTES TORRADAS

Lave e seque as sementes. Tempere com uma pitada de sal. Asse até ficarem tostadas.

MOLHO PICANTE DE ABÓBORA

Processe todos os ingredientes no liquidificador. Leve ao fogo por 5 minutos e ajuste o sal. Se desejar um molho mais liso, basta coar.



WANDER FARIA | ACERVO BELOTUR

7ª Edição
UNIARNALDO 2026

Anarriê PizzaDog

Pizza com abóbora de longa fermentação, molho de tomate com abóbora, linguiça de porco caseira, maionese de cebola caramelizada, vinagrete com casca de abóbora e semente de abóbora tostada.

Ana Paula da Cunha Silva

Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo
- 3 g de fermento biológico
- 50 ml de azeite
- 10 g de sal
- 300 g de abóbora cozida
- 3 unidades de tomate
- 3 unidades de cebola
- 9 dentes de alho
- 20 g de páprica
- 1 unidade de pimentão
- 100 ml de óleo
- 2 unidades de cebola roxa
- 50 g de manteiga
- 500 g de copa-lombo
- 100 g de pernil
- 100 g de bacon
- 1 metro de tripa

Modo de preparo:

MASSA DE PIZZA DE LONGA FERMENTAÇÃO COM ABÓBORA

Misture a farinha de trigo com o fermento biológico e adicione a abóbora cozida e amassada. Acrescente a água gelada aos poucos, juntamente com o azeite, até formar uma massa homogênea. Adicione o sal e continue a mistura até que todos os ingredientes estejam incorporados. Sove a massa por cerca de 10 minutos, até que fique lisa, elástica e com boa formação de glúten. Coloque a massa em um recipiente untado, cubra e deixe descansar em temperatura ambiente por 1 hora. Em seguida, leve à geladeira para uma fermentação lenta de 24 a 48 horas. Após esse período, retire a massa da geladeira, divida em porções, e deixe descansar por mais 2 horas antes da abertura. Abra os discos manualmente, formando as bases finais, prontas para receber a cobertura.

LINGUIÇA ARTESANAL DE PORCO

Corte o pernil, o copa-lombo e o bacon em cubos médios e mantenha-os sob refrigeração. Passe as carnes pelo moedor utilizando disco de moagem média. Tempere a mistura com alho picado, páprica, sal e pimenta-do-reino a gosto, misturando bem até obter uma massa homogênea e levemente pegajosa. Deixe a carne descansar sob refrigeração por pelo menos 12 horas para melhor absorção dos temperos. Lave a tripa suína em água corrente e deixe-a hidratando em água morna. Em seguida, embuta a carne na tripa utilizando um embutidor ou o moedor com acessório apropriado, formando gomos de tamanho uniforme. Reserve sob refrigeração até o momento do uso. Para a montagem do prato, grelhe ou asse a linguiça até que esteja dourada por fora e completamente cozida por dentro.

MOLHO DE TOMATE COM ABÓBORA

Lave os tomates, retire as partes mais duras e corte-os em cubos. Em uma panela, aqueça um fio de óleo e refogue os dentes de alho picados e a cebola picada até ficarem levemente dourados. Adicione os tomates e cozinhe em fogo médio, mexendo ocasionalmente, até começarem a se desmanchar. Acrescente a abóbora cozida e amassada, misturando bem para incorporar os sabores e conferir mais cremosidade ao molho.

Tempere com sal, páprica e pimenta-do-reino a gosto. Cozinhe por aproximadamente 20 minutos, até obter um molho encorpado.

Bata a mistura no liquidificador ou utilize um mixer para alcançar uma textura lisa e homogênea. Retorne o molho à panela, ajuste os temperos, se necessário, e cozinhe por mais alguns minutos para apurar os sabores. Reserve para a montagem da pizza.



VIANDER FARIA | ACERVO BELOTUR

VINAGRETE COM CASCAS DE ABÓBORA

Lave cuidadosamente as cascas da abóbora e corte-as em pequenos cubos. Em uma panela com água fervente, faça um rápido branqueamento das cascas por cerca de 2 minutos e resfrie imediatamente em água gelada para preservar a textura e a cor. Misture as cascas com tomate sem sementes cortado em cubos pequenos, cebola roxa picada, pimentão em brunoise e cheiro-verde a gosto. Tempere com azeite, vinagre, sal e pimenta-do-reino. Finalize com sementes de abóbora previamente tostadas para agregar crocância. Reserve refrigerado até o momento de servir. Maionese de cebola caramelizada Corte as cebolas roxas em fatias finas e leve-as ao fogo baixo com a manteiga, mexendo ocasionalmente, até que fiquem bem douradas e caramelizadas. Esse processo pode levar de 25 a 30 minutos.
Deixe esfriar completamente. Bata as cebolas caramelizadas com a maionese até obter um creme liso e homogêneo. Ajuste o sal e acrescente algumas gotas de limão para equilibrar os sabores. Mantenha refrigerado até a montagem do prato.

MONTAGEM

Asse o disco de pizza até obter uma massa levemente dourada e crocante. Espalhe uma fina camada do molho de tomate com abóbora sobre a base. Disponha a linguiça artesanal já grelhada no centro. Finalize com a maionese de cebola caramelizada, o vinagrete de casca de abóbora e as sementes de abóbora tostadas.
Sirva imediatamente, criando uma combinação que une os sabores tradicionais do cachorro-quente, da pizza e dos ingredientes típicos das festas juninas mineiras.

TEMPO DE PREPARO:
2 minutos (após o mise en place estar pronto).

RENDIMENTO:
60 bolinhos

7ª Edição
ESTÁCIO DE SÁ 2026

Nuuh!

Croquete de costela bovina e abóbora, recheado de queijo do serro e empanado na farinha de tapioca. Acompanha maionese de pimenta confitada e chimichurri mineiro.

Anna Eliza da Silva e Souza, Guilherme Vieira Mendes,
Luiza Silva Vieira de Assis

Ingredientes:

CROQUETE DE COSTELÃO COM ABÓBORA

- 1 kg de abóbora
- 1 kg de costelão
- 125 g de cebola
- 65 g de cenoura
- 65 g de salsão
- 2 g de alecrim
- 1 g de tomilho
- 15 g de alho
- 3 g de sal
- 1 g de pimenta-do-reino
- 2 g de páprica defumada
- 2 g de páprica picante
- 1 g de noz-moscada
- 10 g de mostarda Dijon
- 20 g de cebolinha
- 50 g de farinha de rosca
- 200 g de queijo do Serro
- 75 g de farinha de tapioca
- 900 ml de óleo

CHIMICHURRI MINEIRO

- 120 g de salsinha
- 10 g de alho
- 1 unidade de limão
- 100 ml de azeite
- 2 g de sal
- 1 g de pimenta-do-reino

MAIONESE DE PIMENTA CONFITADA

- 300 ml de leite
- 550 ml de óleo
- 25 g de pimenta dedo-de-moça
- 15 g de alho
- 10 g de mostarda
- 1 g de sal
- 1 g de páprica picante

TEMPO DE PREPARO:
3 horas e 30 minutos

RENDIMENTO:
8 porções (5 unidades de croquete por porção)

Modo de preparo:

CROQUETE DE COSTELÃO COM ABÓBORA

Higienize a abóbora e corte-a em lâminas grandes. Tempere os pedaços de abóbora com azeite, sal e pimenta-do-reino. Embrulhe-os em papel-alumínio e asse em forno preaquecido a 160 °C até que estejam macios. Tempere a costela com mostarda Dijon, pápricas, sal, pimenta-do-reino, alecrim, tomilho e alho. Sele a carne até que esteja bem dourada. Acrescente o fundo de legumes (feito com cascas de cebola, cenoura, salsão, alho e talos de salsinha) e cozinhe na panela de pressão por aproximadamente 1 hora, ou até que a carne esteja macia e soltando do osso. Processe a abóbora assada com a casca e acrescente 250 ml do caldo do cozimento da costela, previamente peneirado. Desfie a costela e incorpore-a à abóbora processada. Adicione a farinha de rosca aos poucos, misturando até obter o ponto desejado da massa. Porcione a massa em unidades de 35 g e recheie cada porção com 5 g de queijo. Passe as unidades na farinha de tapioca peneirada. Repita esse processo duas vezes. Frite em óleo quente até que os croquetes estejam dourados e crocantes.

MAIONESE DE PIMENTA CONFITADA

Disponha as pimentas dedo-de-moça e os dentes de alho em uma assadeira e cubra com o óleo.Confite em forno a 90 °C até que os ingredientes estejam macios e aromáticos. Deixe o óleo do confit esfriar completamente. Resfrie também o leite. Retire as sementes de 2/3 das pimentas. Bata no liquidificador as pimentas, o alho confitado, a mostarda e o leite gelado até obter uma mistura homogênea. Com o liquidificador em funcionamento, adicione o óleo do confit em fio, aos poucos, até atingir a consistência desejada. Ajuste o sal, se necessário, e mantenha refrigerado até o momento de servir.

CHIMICHURRI MINEIRO

Asse as sementes de abóbora por aproximadamente 30 minutos em forno a 90 °C, ou até que fiquem levemente douradas e aromáticas. Processe as sementes torradas até obter uma farinha de textura ligeiramente granulada. Pique finamente a salsinha e o alho. Em um recipiente, misture a farinha de sementes de abóbora, a salsinha picada, o azeite, as raspas e o suco do limão. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Misture bem até homogeneizar e reserve até o momento de servir.



WANDER FARIA | ACERVO BELOTUR

7ª Edição
SENAC EM MINAS 2026

Porco na Broa

Trio de broinhas assadas elaboradas a partir de uma massa preparada com caldo de sabugo de milho tostado, fubá e farinha, trazendo sabor profundo, aroma delicado e identidade marcante ao milho, ingrediente símbolo das festas juninas brasileiras. As broinhas são recheadas com pernil desfiado lentamente cozido, suculento e bem temperado, e finalizadas com salsa fresca de milho, cebola roxa, limão-cravo e ervas frescas, que adicionam acidez, frescor e contraste ao conjunto. O prato é servido com molho de pimenta artesanal e apresentado sobre palhas de milho cortadas individualmente, pensadas como suporte para o consumo com as mãos, reforçando a experiência afetiva, prática e acolhedora típica das celebrações de São João.

Danusa Amábile Musa Belmiro, Diego Faria Borges, Jefferson Gurgel de Vasconcelos, Juliana Ribeiro de Aquino, Lúcia Helena Xavier do Nascimento e Souza

Ingredientes:

CARNE DE PERNIL SUÍNO

- 1 kg de pernil dianteiro suíno
- 2 unidades médias de cebola
- 130 g de extrato de tomate
- 4 a 5 dentes de alho
- 1 maço de salsinha
- 1 colher (sopa) de páprica defumada
- 2 folhas de louro
- 1 colher (sopa) de shoyu
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- Sal a gosto

CALDO DE MILHO

- 7 unidades de sabugos e cabelos de milho
- 1.200 ml de água

MASSA DA BROA

- 690 ml de caldo de milho decantado
- 258 g de farinha de trigo
- 100 g de fubá
- 57 g de açúcar
- 215 g de margarina
- 7 g de sal
- 323 g (aproximadamente 7 ovos) de ovos

SALSA DE MILHO

- 160 g de milho verde fresco tostado
- 160 g de milho fermentado
- 50 g de cebola roxa em brunoise fina
- 16 g de ervas frescas
- 40 ml de suco de limão-cravo
- 30 ml de azeite
- 6 g de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 pitadas de páprica defumada

MOLHO DE PIMENTA

- 12 unidades de pimenta-de-cheiro amarela
- 3 unidades de pimenta dedo-de-moça sem sementes
- ¾ de unidade de cebola pequena
- 3 dentes de alho
- 240 ml de vinagre de maçã
- 120 ml de água
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de mel
- 5 g de sal
- 10 g de cheiro-verde fresco

Modo de preparo:

CARNE DE PERNIL SUÍNO

Deixe a carne marinando por pelo menos 30 minutos com a pasta de alho, sal, talos de salsinha, shoyu, páprica e metade de uma cebola picada em brunoise. Após esse tempo, aqueça uma panela, adicione o óleo e doure bem os pedaços de carne.Acrescente o restante da cebola picada e refogue. Continue o cozimento utilizando o método "pinga e frita", até que a carne esteja bem dourada. Adicione o extrato de tomate e continue refogando. Acrescente as folhas de louro, cubra com água e cozinhe na panela de pressão por aproximadamente 20 minutos, ou até que a carne esteja completamente macia e desfie com facilidade. Desfie a carne, ajuste o sal e finalize com a salsinha picada.

CALDO DE MILHO

Disponha os sabugos de milho em uma assadeira, regue com um fio de azeite e tempere com uma pitada de sal. Leve ao forno até que fiquem bem tostados, dourados e aromáticos. Transfira os sabugos para uma panela, acrescente os cabelos de milho e cubra com 1.200 ml de água fria. Leve ao fogo e deixe ferver por 15 a 20 minutos, para extrair o sabor e o amido do milho. Coe em uma peneira fina e reserve 690 ml do caldo para a massa.

MASSA DA BROA

Em uma panela, coloque o caldo de milho, o açúcar, a margarina e o sal. Leve ao fogo médio até levantar fervura. Adicione a farinha de trigo e o fubá de uma só vez, mexendo continuamente com uma espátula ou colher de pau. Cozinhe, mexendo vigorosamente, até que a massa se desprenda completamente do fundo e das laterais da panela, formando uma massa homogênea e consistente. Transfira a massa ainda quente para a tigela da batedeira. Bata em velocidade média até que a massa esfrie levemente. Adicione os ovos aos poucos, aguardando que cada adição seja totalmente incorporada antes de acrescentar a próxima.
Continue batendo até obter uma massa lisa, brilhante e que caia da pá em forma de fita espessa. Modele as broas com duas colheres ou utilizando um saco de confeitar sobre uma assadeira untada. Asse em forno preaquecido a 220 °C por 15 minutos. Reduza a temperatura para 180 °C e continue assando até dourar.

SALSA DE MILHO

Misture os milhos tostados e fermentados com a cebola roxa e as ervas frescas. Tempere com o suco de limão-cravo, o azeite, o sal, a pimenta-do-reino e a páprica defumada. Ajuste os temperos e mantenha refrigerado até a montagem.

MOLHO DE PIMENTA

Refogue a cebola, o alho e as pimentas no óleo até liberarem seus aromas. Adicione o vinagre de maçã, a água, o mel e o sal. Cozinhe rapidamente para integrar os sabores. Acrescente o cheiro-verde e processe até obter um molho liso e homogêneo. Resfrie e mantenha refrigerado até o momento de servir.

MONTAGEM

Corte as broas ao meio e recheie com a carne desfiada. Acrescente a salsa de milho. Finalize com cheiro-verde picado e milho tostado.Disponha as broas na embalagem (3 unidades por porção), envolvendo cada uma com uma palha cortada.
Sirva o molho de pimenta à parte.

TEMPO DE PREPARO:
2 horas

RENDIMENTO:
10 porções (3 broas por porção).



WANDER FARIA | ACERVO BELOTUR

7ª Edição
ESTÁCIO DE SÁ 2026

Brigadeiro de pipoca com doce de leite

Brigadeiro de pipoca com recheio de doce de leite e crocante de pipoca caramelizada.

Izabela Garcia Antunes Costa

Ingredientes:

MASSA DO BRIGADEIRO DE PIPOCA

- 20 g de pipoca
- 396 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 18 g de manteiga
- 1 g de sal

RECHEIO

- 75 g de doce de leite

CROCANTE DE PIPOCA

- 20 g de pipoca
- 150 g de açúcar
- 1,5 g de sal
- 8 g de óleo (para estourar a pipoca)
- 14 g de manteiga (para estourar a pipoca)

Modo de preparo:

CROCANTE DE PIPOCA

Estoure a pipoca e triture-a rapidamente no liquidificador, mantendo pequenos pedaços para garantir textura. Prepare um caramelo seco com o açúcar e o sal, deixando caramelizar até atingir a coloração âmbar. Misture a pipoca triturada ao caramelo. Espalhe a mistura sobre um tapete de silicone ou superfície untada e deixe esfriar completamente. Depois de frio, triture o crocante no processador e reserve.

TEMPO DE PREPARO:

50 minutos

RENDIMENTO:

Aproximadamente 25 brigadeiros

BRIGADEIRO DE PIPOCA

Estoure a pipoca e triture-a até obter uma farinha bem fina. Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, a manteiga, a pipoca triturada e o sal.Cozinhe em fogo baixo, mexendo constantemente, até atingir o ponto de enrolar. Transfira o brigadeiro para outro recipiente e deixe esfriar completamente. Com as mãos untadas, abra uma porção de brigadeiro em formato de disco. Utilizando um saco de confeitar, recheie com o doce de leite.Feche o brigadeiro em formato de bolinha.Passe cada brigadeiro no crocante de pipoca até que esteja completamente envolvido.



WANDER FARIA | ACERVO BELOTUR

Depoimentos

“Esse concurso significou muito mais do que receber um prêmio. Foi um reconhecimento que fortaleceu a minha autoridade no mercado justamente dentro da área em que construí o meu negócio: o brigadeiro. Trabalho com carrinhos de brigadeiro que hoje são vendidos para todo o Brasil e também para outros países. Depois da vitória, fui convidada pelo Senac para participar de eventos voltados ao empreendedorismo, ampliei minha visibilidade dentro da instituição, me tornei garota-propaganda do Senac, passei a integrar a Carreta de Panificação e Gastronomia e também vivi novas oportunidades profissionais, como contatos com a Rede Globo, duas consultorias internacionais e um crescimento significativo nas vendas do meu negócio. Esse reconhecimento também teve um impacto muito forte no meu curso on-line,



onde ensino mulheres de várias partes do mundo a empreenderem com os meus carrinhos de brigadeiro. Gravei uma aula ensinando a receita vencedora, e essa repercussão gerou ainda mais interesse pelo meu trabalho. Com o aumento da demanda, tive inclusive a oportunidade de ir à China em busca de inovação, novas soluções e caminhos para escalar o meu negócio sem perder a essência daquilo que eu construí.”

CAMILA SILVA DE PAULA
VENCEDORA EM 2024 PELA FACULDADE PROMOVE



Participar do Arraial de Belô 2025 foi uma experiência de grande importância para a nossa formação como estudantes de gastronomia. Hoje tenho a minha empresa de gastronomia voltada principalmente para grande eventos gastronômicos. Os recursos da vila gastronômica no evento contribuíram para a compra de materiais e equipamentos para evoluir no mercado."

SIMONE DINIZ
VENCEDORA PELA FACULDADE PROMOVE EM 2025



O Prato Junino nos faz crescer como profissionais, abre portas, reforça a certeza de que escolhemos a profissão certa e nos mostra a força da gastronomia como forma de preservar a nossa cultura. Somos muito gratas à Belotur por promover uma iniciativa que valoriza novos talentos e fortalece a gastronomia mineira."

ANNA ELIZA DA SILVA E SOUZA
BICAMPEÃ PELO CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO



Participar do prato junino foi uma experiência incrível na minha trajetória da Gastronomia, confesso que entrei bastante desmotivada, pois meu grupo era do primeiro período enquanto os demais já estavam quase formando a graduação e com bastante experiência de bagagem. O resultado foi meu grupo ter ganhado e eu simplesmente pulei de alegria e depois disso não lembro de mais nada, pelo que me foi relatado que a minha pressão tinha caído e eu acabei desmaiando pela emoção de ter ganhado o concurso."

CHERMONT ROMANA PAULINO
CAMPEÃ EM 2019 PELO CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO



Agradecemos à Belotur pela oportunidade de participar do Concurso Prato Junino, uma iniciativa de grande relevância para a extensão universitária na formação em Gastronomia. A experiência proporciona aos alunos uma vivência completa do processo produtivo, desde a criação e o desenvolvimento do prato, passando pelas etapas de seleção e avaliação, até a comercialização em um dos maiores eventos culturais de Belo Horizonte. Mais do que uma competição, o concurso aproxima os alunos da realidade do mercado, valoriza a rica tradição da gastronomia junina mineira e fortalece competências técnicas, criativas e empreendedoras essenciais à formação profissional. Nosso reconhecimento à Belotur por promover uma iniciativa que integra educação, cultura, turismo e gastronomia, gerando experiências enriquecedoras e transformadoras para os nossos alunos."

CRISTIANA GOMES FERREIRA LOPES
COORDENADORA DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA | SENAC MINAS

BELOTUR

PRESIDENTE
Eduardo Henrique de Paula Cruvinel

VICE PRESIDENTE
Bruno Eduardo Silva Cassimiro

DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
Alexis Oliveira Jacinto

DIRETOR DE POLÍTICAS DE TURISMO E INOVAÇÃO
Guilherme Elias Lourenco

DIRETORA DE EVENTOS
Daniele Araújo da Silva Rossi

DIRETOR DE NOVOS NEGÓCIOS
Leandro Carlos Moreira

DIRETOR DE MARKETING E PROMOÇÃO TURÍSTICA
Thassio Henrique Marcellino Goulart

ASSESSORIA JURÍDICA
Laura Menezes Rodrigues

ASSESSORIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO ESTRATÉGICA
Tamara Peixoto

ASSESSORIA INSTITUCIONAL
Christiano Carneiro

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO
Ricardo Marques Aguiar Filho
Mateus Meireles
Simone Abreu
Bianca Perdigão
Carmen Diniz

EQUIPE TÉCNICA
Flávia Werneck Pelegrino
Kelly Nair Leão Santos de Abreu Lima
Gustavo Fantauzzi
Raquel Oliveira
Amanda Agapito
Celso Haddad

CENTRO UNIVERSITÁRIO ARNALDO JANSSEN
Ana Paula da Cunha Silva
Bruno Bethonico Assunção
Carlos Eduardo Caminhas Peixoto
Francisco Igo Alves da Costa
Ícaro Roosevelt Faria Xavier

CENTRO UNIVERSITÁRIO ESTÁCIO DE BELO HORIZONTE
Alex Parreira Voloch
Anna Eliza da Silva e Souza
Anna Laura Lacerda Benevides Dutra
Camila Teixeira Franco
Charles Junio Amorim Honorio
Douglas Gusmão
Edna Lopes Pires Lobo de Resende
Gisely C F Leite e Silva
Isabela de Oliveira Moreira
Lais Tiago Vieira
Luiza Silva Vieira de Assis
Margarete Alves Guimarães Miranda
Michelle de Oliveira Teixeira Martins
Miriam Nunes Silva
Pedro Leal
Rayane da Terra Pereira Matos
Rogério Bandeira
Romana
Vander Júnior

CENTRO UNIVERSITÁRIO PITÁGORAS
Bruna Carvalho Ribeiro Gomes
Hugo Henrique de Jesus Luiz
Lívia Rodrigues Bandeira
Nathália Lavínia dos Santos

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA
Ana Caroline da Silva
Ana Luiza Borelli
Ana Luiza Drumond Lima
Ana Luíza Miranda
Bruna Mendes
Cláudio Augusto Gonçalves Junior
Denise Câmara Lopes
Denilson Castilho
Denilson Lopes Castilho
Eduardo Murilo Pinheiro
Fernanda de Almeida Moraes
Gustavo Henrique de Alcantra
Iasmim Juliana Oliveira Souto
Julia Menezes Antunes
Luana Ribeiro de Souza
Marina Luvizotto
Michele Françoele de Oliveira
Pedro de Oliveira
Renata Alves Rodrigues
Thaís Gabriele M Dias
Yasmim Juliana Oliveira Santos

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIBH
Fábio Melo
Flávia Baltazar C Xavier
Vitor Martins

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIVERSUS VERITAS (UNIVERITAS/UNINASSAU)
Amanda Pereira Souto
Júlia Raquel de Paula Oliveira
Thalles Vinicius Batista Pereira
Viviane Domingos

FACULDADE PROMOVE DE BELO HORIZONTE
Ana Paula Forte
Cássio Ferreira Alecrim
Daniela Wendy Marra
Elizandro Moreira de Azevedo
Elisete Ribeiro
Emiliana Aparecida de Souza Santos Silva
Everton Luiz Dias da Silva
Fernanda Teodoro Silva
Gabriela Chaves dos Santos
Jennipher Danielly Veloso Carvalho
Júlia Lara Salgueiro de Paiva
Kelly Barbosa Inacio Santana
Lívia Caroline Bruno Alecrim
Roberto David Fernandes Teixeira
Roberto Eustáquio de Oliveira Filho
Samuel Herbert dos Santos
Simone Diniz Sales
Simone Rezende Araujo
Vanessa Baracho

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL (SENAC MINAS)
Ana Cláudia Soares Silva
Bárbara Coli
Camila Silva de Paula
Ester Cândida Pereira Da Silva
Flaviany Oliveira de Paula
Isys Heringer
Jéssica Silva Rausch Amaral
Leandro de Araújo Mendes
Marcelo Luscher
Ruty dos Anjos Lima


PRATO
JUNINO
2026