

## Defumados de peixes

*EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.*

Fôlder / 2003

Cód. Acervo: 36218

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/36218>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:45

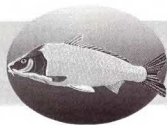
O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: [biblioteca@emater.tche.br](mailto:biblioteca@emater.tche.br)

# Receitas



## Pizza com Peixe Defumado

### Ingredientes:

Massa de pizza  
pré-cozida  
cebola, tomate, alho,  
pimentão  
orégano, sal, temperos  
verdes  
queijo ralado parmesão  
azeitonas  
óleo  
peixe defumado

### Modo de fazer:

- 1º Picar a cebola, tomate, pimentão, alho e temperos verdes. Reservar meio pimentão e 1 tomate.
- 2º Refogá-los com óleo até formar o molho.
- 3º Acrescentar o peixe defumado desfiado, os temperos verdes e o sal.
- 4º Distribuir o molho sobre a massa de pizza.
- 5º Polvilhar queijo parmesão e orégano.
- 6º Decorar com azeitonas, fatias de pimentão e rodela de tomate.
- 7º Assar em forno moderado.

## Farofa com Peixe Defumado

### Ingredientes:

300 g de peixe  
defumado  
150 g de uva passa  
100 g de azeitona  
sem caroço  
farinha de mandioca  
sal  
2 cebolas, 2 pimentões,  
2 tomates  
óleo e temperos verdes  
(salsa e cebolinha)

### Modo de fazer:

- 1º Picar a cebola, tomate, pimentão e temperos verdes. Refogar em óleo.
- 2º Misturar no refogado o peixe defumado desfiado, as uvas passas, azeitonas picadas, temperos verdes e sal.
- 3º Acrescentar farinha de mandioca até o ponto de farofa.
- 4º Servir sozinha ou utilizá-la para decoração de pratos.

# DEFUMADOR DE PEIXES



# Defumação

É um processo:

- de conservação dos alimentos através da ação de componentes bactericidas da **fumaça**;
- simples e milenar;
- que prolonga a vida útil dos alimentos, especialmente, do pescado em até 3 semanas.

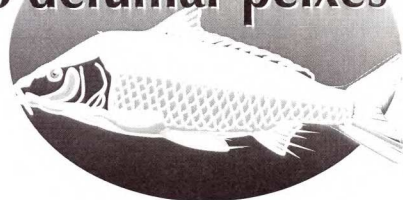
# Defumador

É um equipamento:

- de fácil construção: manilha, tijolos, cimento, ferro, areia, tampa metálica ou de madeira, lata e termômetro;
- simples de manusear;
- usado para defumação de vários alimentos: pescado, queijos, carnes, embutidos.



# Como defumar peixes



- Utilizar peixe fresco, de boa qualidade.
- Retirar escamas, eviscerar e lavar em água corrente.
- Temperar o peixe inteiro com sal iodado na proporção de 30 g de sal para 1 kg de carne.
- Espalhar bem o sal por todo o peixe.
- Deixá-lo repousar, em vasilha tampada, por 2 a 3 horas.
- Pendurá-lo para secar, antes de defumar.
- Fazer o fogo na serragem até produzir fumaça.
- Levar o peixe ao defumador quando a temperatura interna atingir entre 60 a 75°C.
- O tempo de defumação varia de 3 a 6 horas, conforme o tamanho do corte do peixe.

**Peixe:**  
Alimento saudável  
e gostoso

