

# COAL BBQ

Coal on the Road #1 - Fazenda Santa Rita - Ferros, MG - Brasil

Vol. 1





# COAL ON THE ROAD

---

No ano de 2020, decidi colocar o pit smoker kings Barbecue da COAL BBQ na estrada para mostrar um pouco da gastronomia, American BBQ, churrasco, paisagens e principalmente histórias pelo Brasil a fora!!

A ideia, então, era viajar para alguns lugares, fazendas ou cidades e trazer a conexão destes locais com o churrasco, seja ele defumado (American BBQ) ou mesmo o nosso tão conhecido churrasco de brasa, de parrilla!!

Fizemos o nosso primeiro teste na Vila da Lavanda em Outubro de 2020 e, em março de 2021, seguimos para Fazenda Santa Rita para contar a sua história de criação de cordeiros e produção de queijos e esta conexão com o churrasco! Da fazenda para mesa! Farm to table!!

**André Prates, Pitmaster COAL BBQ**



# BURGUER DE CORDEIRO DEFUMADO

---

## Ingredientes

- 180g de carne moída de Cordeiro
- 1 Pão Artesanal
- 1 fatia de Requeijão de raspa
- Maionese
- Bacon Moido e dourado

1-Boleie a carne de cordeiro, batendo de uma mão a outra por pelo menos 10 vezes;

2- Modele a forma do burger e leve ao Pitsmoker com lenha de macieira na temperatura de 110°C por pelo menos 1 hora, até atingir a temperatura interna de 55°C;

3- Quando chegar na temperatura, ponha a fatia do requeijão até derreter;

4- Pegue a maionese e misture com o bacon triturado e dourado;

5-Sele os pães na frigideira com manteira e ponha a maionese de bacon na base; Sirva a carne e o requeijão!





# PALETA DE CORDEIRO

---

## Ingredientes

- 1 peça de Paleta de Cordeiro
- Tempero Cajun Cansei de Ser Chef



1. Passe o Rub na Paleta de Cordeiro
2. Coloque no Pit Smoker na temperatura de 110° C com lenha de macieira por pelo menos de 6 horas, até atingir a temperatura interna de 85°C;
- 3- Retire e Sirva.

# PERNIL DE CORDEIRO

---

## Ingredientes

- 1 peça de Pernil de Cordeiro
- Tempero Cajun Cansei de Ser Chef

1. Passe o Rub no Pernil de Cordeiro
2. Coloque no Pit Smoker na temperatura de 110° C com lenha de macieira por pelo menos de 6 horas, até atingir a temperatura interna de 85°C;
- 3- Retire e Sirva.



# PURE DE BATATA COM REQUEIJÃO DE RASPA DEFUMADO

---

## Ingredientes

- 3 Batatas Inglesas
- 2 Fatias de Requeijão de Raspa
- 200ml de Leite Quente
- 100ml de Manteiga

1- Cozinhe as batatas inglesas até o ponto de desmanchar;

2- Defume o Requeijão no PitSmoker na temperatura de 80°C, por 10 min, em lenha de macieira;

2- Bata no processador as batatas, a manteiga derretida, o leite quente e o requeijão derretido e defumado, até a consistência de Pure.

Sirva!





# CHIMICHURRI MINEIRO

---

## Ingredientes

- 2 raminhos de salsinha
- 1 raminhos de cebolinha
- 2 raminhos de azedinhas
- 5 dentes de alho
- 1 ramo de tomilho
- 1 pimentão vermelho
- suco de 1 limão
- azeite e vinagre a gosto



1. Pique as ervas na ponta de faca, deixando-as bem fininhas;
2. Misture-as aos dentes de alho, o suco de limão, o azeite o vinagre;
3. Sirva!

# ESPINAFRE COM RICOTA

---

## Ingredientes

- 500g Ricota
- 3 maços de espinafre
- 1 limão siciliano (raspa)
- 200g de bacon moído
- 1/2 cebola e 1 alho
- sal e pimenta a gosto



1. Pique a cebola e o alho e cozinhe até dourar
- 2- Doure o Bacon
- 3-Coloque as folhas de espinafre e refogue;
- 4-Entre com a ricota em pedaços e misture;
- 5-Finalize com a raspa do limão e sirva.





# GINGER JACK

---

## Ingredientes

- 1 dose Jack Daniels
- 120 ml de Ginger Ale
- 10 ml de Limão
- Gelo
- Alecrim
- Lenha Macieira

1. Defume o copo com lenha de macieira e alecrim.
2. Coloque uma dose de Jack Daniels no copo defumado, bastante gelo, 120 ml de Ginger Ale e 10 ml de suco de limão.
3. Finalizando, enfeite o seu copo com alecrim e limão.
4. E aproveite!



**#coalontheroad**

@coalbbq / @\_andrebrates

Nossas receitas direto para a sua cozinha!

**COAL  
BAR-B-QUE  
MARKET**



Créditos Fotos: Francisco Dumont