

# SABORES DO CINEMA

CINEMA E CAFÉ COM LEITE



# SABORES DO CINEMA

2023  
Rio de Janeiro  
1 EDIÇÃO

**CINEMA E CAFÉ COM LEITE**



Título do Livro: Sabores do Cinema

Autor: Equipe Cinema e Café com Leite

Editora: Estácio de Sá

---

Copyright © 2023 por Cinema e Café com Leite

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser comercializada, reproduzida, armazenada ou transmitida de qualquer forma ou por qualquer meio, eletrônico, mecânico, fotocópia, gravação ou outro, sem permissão prévia por escrito do detentor dos direitos autorais.

---

Design da Capa: Lyssa Santos

Editor: Luiza Curityba

Revisão: Luisa Melo Guerrero

Diagramação: Lyssa Santos

Ilustrações: Lyssa Santos

Fotografias: Fontes diversas creditadas

---

#### Agradecimentos:

A toda equipe Cinema e Café com Leite por toda dedicação e esforço para que esse projeto fosse realizado. Meninas, vocês são fantásticas.

#### Sobre o Autor:

Cinema e Café com Leite é uma plataforma educativa criada para impulsionar os debates sobre o mundo cinematográfico e reforçar o protagonismo feminino.

#### Contato:

Site: [www.cinemaecafecomleite.com](http://www.cinemaecafecomleite.com)

E-mail: [contatoluisamelo@gmail.com](mailto:contatoluisamelo@gmail.com)

Distribuição:



#### Notas:

Esse livro é um projeto acadêmico, sendo assim proibido sua comercialização.

  
**CINEMA**  
e café com leite.

+

Lyssa Santos



“A boa comida é como música que se prova, cor que se cheira. Há excelência à sua volta. É só ficar atento e apreciar os sabores.”

- Auguste Gusteau, Ratatouille

# SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>PÁG 10</b>	<b>MACARRÃO COM ALMÔNDEGA</b>	<b>PÁG 58</b>
<b>MANUAL</b>	<b>PÁG 11</b>	A DAMA E O VAGABUNDO	
<b>01 ENTRADAS</b>		<b>SOPA CHINESA</b>	<b>PÁG 62</b>
<b>ONIGIRI</b>	<b>PÁG 14</b>	AMOR À FLOR DA PELE	
A VIAGEM DE CHIRRIRO		<b>RAM-DON</b>	<b>PÁG 66</b>
<b>HOT-DOG EMPANADO</b>	<b>PÁG 18</b>	PARASITA	
O DIÁRIO DA PRINCESA		<b>03 SOBREMESAS</b>	
<b>AREPAS DE QUEIJO</b>	<b>PÁG 22</b>	<b>BOLO DE CHOCOLATE</b>	<b>PÁG 74</b>
ENCANTO		MATILDA	
<b>TOSTADAS DA TIANA</b>	<b>PÁG 26</b>	<b>CERVEJA AMANTEIGADA</b>	<b>PÁG 78</b>
A PRINCESA E O SAPO		HARRY POTTER	
<b>BAO</b>	<b>PÁG 30</b>	<b>TORTA DE MAÇÃ</b>	<b>PÁG 82</b>
KUNG FU PANDA		BRANCA DE NEVE E OS SETE ANÕES	
<b>02 MENU PRINCIPAL</b>		<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>PÁG 86</b>
<b>RATATOUILLE</b>	<b>PÁG 38</b>	O FABULOSO DESTINO DE AMÉLIE POULAIN	
RATATOUILLE		<b>CANNOLI</b>	<b>PÁG 90</b>
<b>BAGEL</b>	<b>PÁG 42</b>	O PODEROSO CHEFÃO	
TUDO EM TODO LUGAR		<b>MANJAR TURCO</b>	<b>PÁG 94</b>
AO MESMO TEMPO		AS CRÔNICAS DE NÁRNIA: O LEÃO, A FEITICEIRA	
<b>SANDUÍCHE CUBANO</b>	<b>PÁG 46</b>	E O GUARDA-ROUPA	
CHEF		<b>MILKSHAKE DE BAUNILHA</b>	<b>PÁG 98</b>
<b>MACARRÃO À PUTANESCA</b>	<b>PÁG 50</b>	PULP FICTION	
ESTÔMAGO		<b>BOLINHO ESCOCÊS</b>	<b>PÁG 102</b>
<b>LASANHA</b>	<b>PÁG 54</b>	VALENTE	
GARFIELD		<b>EQUIPE CCCL</b>	<b>PÁG 108</b>
		<b>CONCLUSÃO E AGRADECIMENTOS</b>	<b>PÁG 109</b>
		<b>ÍNDICE</b>	<b>PÁG 110</b>



# INTRODUÇÃO

Se você já assistiu a um filme e ficou com água na boca ao ver uma cena de um prato que parece delicioso, este livro é para você! Nele, você terá acesso a uma coleção de receitas retiradas de filmes icônicos. Desde o clássico Ratatouille até a famosa cena do Crème brûlée em Amélie Poulain, cada receita foi cuidadosamente selecionada para oferecer a oportunidade de saborear os pratos assistidos em tela grande.

Seja você um chef experiente ou um iniciante na cozinha, “Sabores do Cinema” é um livro imperdível para quem quer experimentar algo diferente e se aventurar na culinária.

Este livro foi criado pela equipe do Cinema e Café com Leite, plataforma e produtora de conteúdos sobre cinema com protagonismo feminino, e pela designer [também apaixonada por culinária] Lyssa Santos. Por aqui, selecionamos diferentes receitas de filmes que fizeram parte da nossa história.

Boa leitura e, claro, bom apetite!

# MANUAL

## A EXPERIÊNCIA









O objetivo deste projeto é que você tenha uma experiência imersiva através da culinária, transportando-se para o mundo que você escolher se aventurar. Para isso, aqui estão algumas sugestões e informações para você experimentar tudo isso da melhor forma possível!

### Antes de tudo...

Certifique-se de verificar e separar todo os ingredientes mencionados na receita que você escolheu.

### O que são esses ícones?

Após o título de cada receita você vai encontrar alguns símbolos, dá uma olhada no que eles representam:

 Tempo de Preparo  Quantidade  Nível de Dificuldade  Vegetariano  
 Sem Glúten  Com Glúten  Sem Lactose  Com Lactose

### Qual xícara?

Todas as medidas utilizadas nas receitas são baseadas em medidores culinários oficiais (aqueles que compramos em mercados ou lojas). Por isso, recomendamos que você os utilize. Mas, caso não tenha, você pode converter para a medida que tiver em casa. Para facilitar, colocamos dois tipos de medida. De qualquer forma, em caso de dificuldade, consulte conversores na internet!

Xíc = Xícara(s) | Col = Colher(s) | g = Gramas | Kg = Kilogramas

## Entrando no clima...

O primeiro passo é escolher o filme e a receita que você quer se aventurar!

Depois de escolher o seu universo, prepare o ambiente da melhor maneira que puder para que você mergulhe no seu filme favorito.

Comece colocando a playlist maravilhosa que a equipe Cinema e Café com Leite preparou cuidadosamente para você entrar no clima. A ideia é que a playlist dure o tempo necessário do preparo da sua receita. Para acessar a playlist, é só usar o seu celular para ler o código QR que está em cada página.

Depois que seu prato estiver preparado, é a hora mais esperada: adentrar de uma maneira única em sua história favorita! Coloque o filme e delicie-se com o preparo junto dos seus personagens prediletos!

# ENTRADAS



01

- A Viagem de Chihiro** ONIGIRI
- O Diário da Princesa** HOT DOG EMPANADO
- Encanto** AREPAS DE QUEIJO
- A Princesa e o Sapo** TOSTADAS DA TIANA
- Kung Fu Panda** BAO

# A VIAGEM DE CHIHIRO

DIREÇÃO.....Hayao Miyazaki  
GÊNERO.....Fantasia/Aventura  
DURAÇÃO.....125 min  
CLASSIFICAÇÃO.....Livre  
ANO.....2001  
ORIGEM.....Japão



# Onigiri

🕒 50 min 🍴 5 Porções 📌 Fácil 🌱 🌾 🍷

O vencedor do Oscar de Melhor Animação, em 2003, traz a história da jovem Chihiro, que precisa se mudar com os pais para uma nova casa. Porém, antes mesmo de chegar ao local, eles acabam se perdendo e chegam a uma cidade deserta. Os pais da menina se transformam em porcos depois de se alimentarem em uma mesa cheia de comidas. É aí que começa a jornada de Chihiro em um mundo paralelo cheio de criaturas fantásticas.

Em um momento de muito medo, ela é consolada por Haku, um menino que vem desta outra dimensão. Ele entrega a ela alguns onigiri, pequenos bolinhos de arroz em forma triangular. Aqui, você vai aprender como fazer, de maneira super fácil, essa comida típica do Japão.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



## INGREDIENTES

ARROZ JAPONÊS	3 xíc (563g)
ÁGUA	4 e 1/4 xíc (1L)
SAL	A gosto
ALGA NORI	A gosto
SAQUÊ	A gosto

## PREPARO

### Parte 1 - Arroz

Lave bem os grãos, até que a água saia completamente transparente

Coloque os grãos em uma panela, adicione um copo de água e algumas gotas de saquê e misture

Depois coloque o restante da água na panela com água e deixe que cozinhe em fogo baixo

Quando ficar pronto, mexa os grãos, e feche novamente a panela, esperando pelo menos 10 minutos antes de fazer a modelagem

### Parte 2 - Modelar

Para modelar, lave as mãos

Com a mão ainda úmida espalhe bem o sal nela, e bote o arroz na palma da mão

Para ajudar a fazer o formato do onigiri, use uma tigela pequena com papel filme

Coloque um pouco de sal no arroz e molde em formato triangular

Use a folha de nori e envolva uma das bases do onigiri, cobrindo de um lado a outro

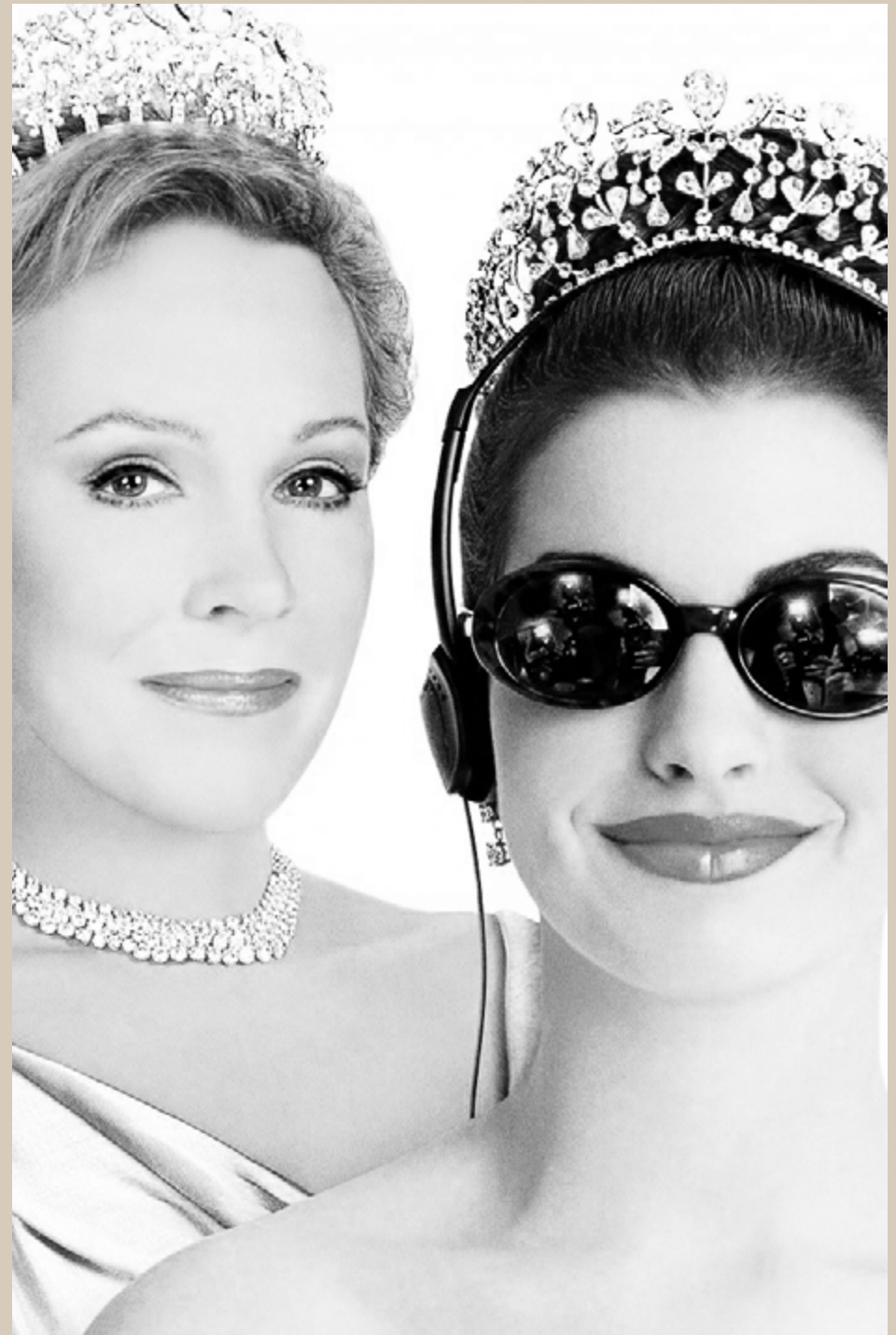
### Fica a dica!

Esta é a receita oficial do filme, mas também é possível rechear os onigiri com atum ou salmão, por exemplo. Neste caso, durante a montagem, insira o recheio dentro dos bolinhos.



# O • DIÁRIO • DA PRINCESA

DIREÇÃO.....Garry Marshall  
GÊNERO.....Comédia/Romance  
DURAÇÃO.....115 min  
CLASSIFICAÇÃO.....Livre  
ANO.....2001  
ORIGEM.....EUA/UK



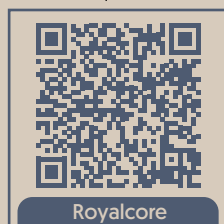
# Hot-Dog no Palito

🕒 30 min 🍴 10 Porções 📖 Fácil 🌱 🌿

É muito pouco provável que você descubra que a sua avó é, na verdade, a rainha e um país distante, e que você é a sucessora do trono quando ela se aposentar, assim como aconteceu com a Mia Thermopolis em “O Diário da Princesa”. Mas você não precisa ser da realeza pra comer *corn dog* com a sua avó, afinal, ele nada mais é do que o famoso enroladinho de salsicha no palito.

Essas salsichas empanadas são um clássico americano e surgiram no estado de Oregon. Hoje podem ser vistas sendo vendidas em barraquinhas por todos os cantos dos Estados Unidos.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Royalcore



## INGREDIENTES

SALSICHA	500g
FARINHA DE MILHO	1 e 1/2 xíc (180g)
FARINHA DE TRIGO	1/2 xíc (60g)
AÇÚCAR	1/4 xíc (45g)
FERMENTO	1/2 col (sopa)
LEITE	1/2 xíc (120ml)
OVO	1 un
ÓLEO	2 xíc (480ml)
PALITOS DE CHURRASCO	

## PREPARO

### Massa

Em uma tigela grande, misture bem todos os ingredientes secos até que fique sem gruminhos

Adicione o leite e o ovo à tigela aos poucos e misture bem até ficar tudo homogêneo

Atenção que a massa não pode estar muito líquida, caso esteja acrescente um pouco mais de farinha

Reserve a massa e a deixe descansando um pouco

### Espetos

Espete as salsichas inteiras nos palitos de churrasco

E depois, mergulhe o espeto na massa até que esteja coberto por inteiro (colocar a massa num recipiente mais fino como um copo, por exemplo, facilita na hora de mergulhá-las)

Aqueça o óleo em uma frigideira e quando estiver quente adicione os espetos e espere dourar para retirar

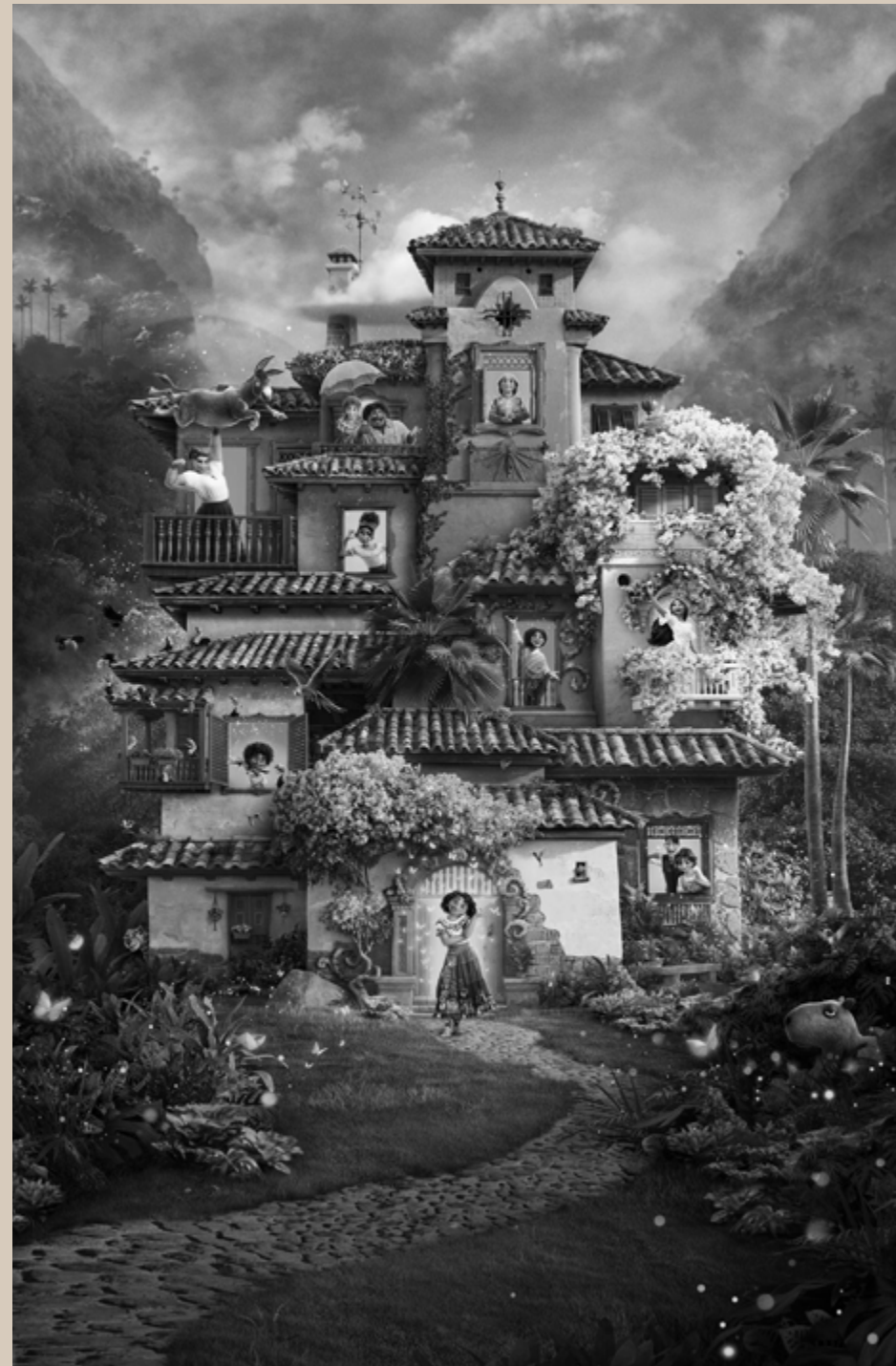
Conforme for retirando os espetos da frigideira os coloque sobre folhas de papel toalha para reter o excesso de óleo e pronto!

### Outras Infos

Para ficar ainda melhor seu hot-dog, use e abuse de complementos como ketchup, maionese, mostarda, barbecue ou o que a sua imaginação te levar

# Disney ENCANTO

DIREÇÃO ..... Byron Howard/Jared Bush  
GÊNERO ..... Fantasia  
DURAÇÃO ..... 102 min  
CLASSIFICAÇÃO ..... Livre  
ANO ..... 2021  
ORIGEM ..... EUA





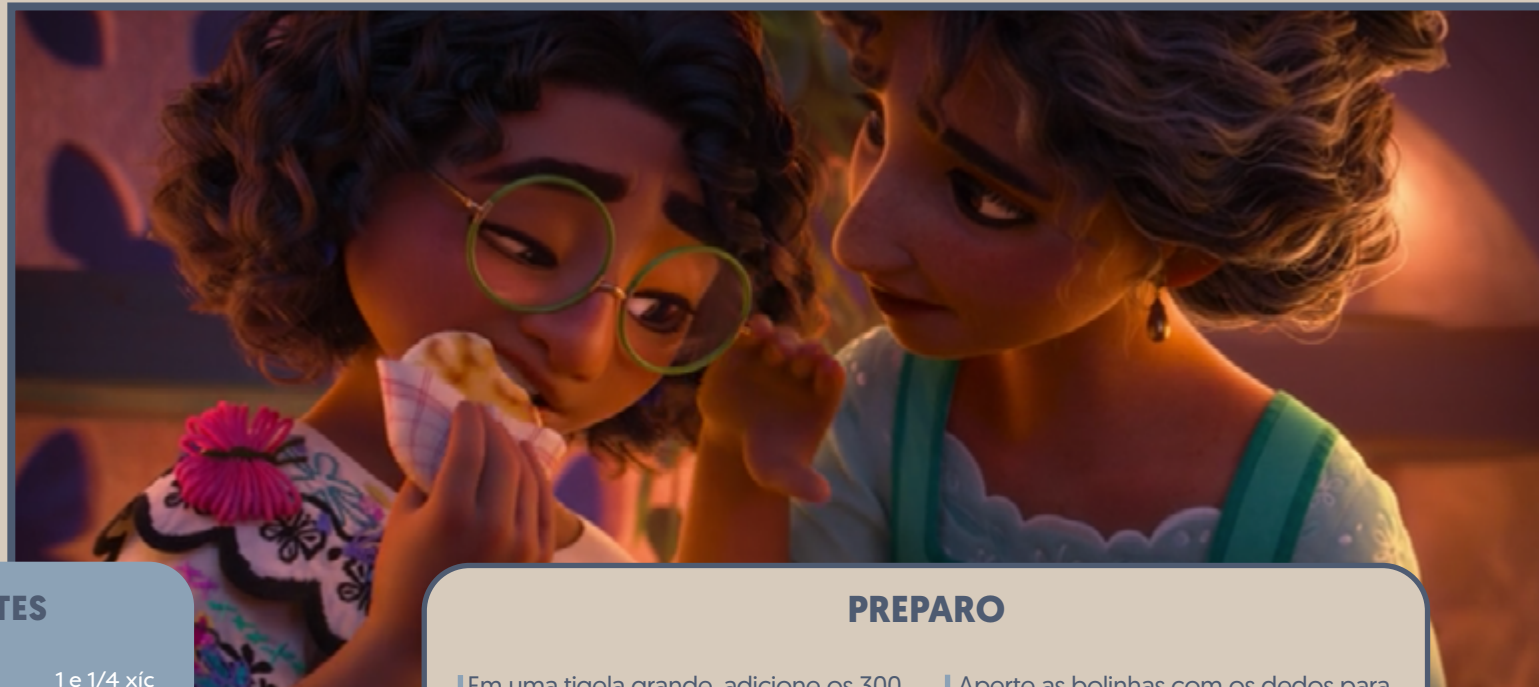
# Arepas de Queijo

🕒 35 min 🍴 8 porções 📌 Fácil 🌱 🌾 🌿

Vencedor do Oscar de Melhor Filme de Animação em 2022, “Encanto” foi dirigido por Byron Howard e Jared Bush e produzido pela Walt Disney Animation Studios. O longa conta a história dos Madrigal, uma família que vive escondida nas montanhas da Colômbia, num lugar mágico conhecido como Encanto. Por lá, todos dessa família têm um dom único. Todos, menos Mirabel.

No filme, toda a ambientação e a construção narrativa são inspiradas na cultura colombiana, da arquitetura à comida. E um prato com raízes históricas têm presença relevante: a arepa de queijo.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



## INGREDIENTES

FARINHA DE MILHO BRANCA PRÉ-COZIDA	1 e 1/4 xíc (220g)
MANTEIGA	1 col (sopa)
SAL	1 Pitada
ÁGUA	1 e 1/4 xíc (300ml)
QUEIJO CURADO*	1/4 xíc (30g)
QUEIJO MUSSARELA	1/2 xíc (50g)

\* Na receita original, é usado o queso costeño colombiano, mas você pode substituir por outro tipo que tenha sabor acentuado de sal como o parmesão.

## PREPARO

Em uma tigela grande, adicione os 300 ml de água em temperatura ambiente

Em seguida, adicione uma colher de sopa de manteiga e depois uma pitada de sal

Adicione devagar a farinha branca, misturando tudo com cuidado para que não se formem gomos separados da massa

Depois, use as mãos para amassar bem a mistura e deixar a massa uniforme

Adicione o queijo salgado ralado (como queso costeño ou queijo parmesão). Inclua, também, o queijo muçarela ralado e misture tudo muito bem com as mãos

Lave as mãos para retirar a massa grudada e em seguida unte-as com um pouco de azeite. Vá pegando um pouco da massa e molde-a em formato de bolinhas com as mãos

Aperte as bolinhas com os dedos para deixá-la em um formato parecido com uma panqueca. A espessura deve ser de aproximadamente um dedo

Com as arepas formadas, reserve-as e coloque no fogão uma frigideira com azeite no fogo médio. Espere o azeite estar bem quente antes de adicionar as arepas

Com a frigideira já quente, coloque aos poucos as arepas e espere em torno de 3 a 4 minutos para virá-las do outro lado. Verifique se a arepa está dourada em ambos os lados e então retire-a da frigideira.

## Fica a dica!

Depois de prontas, você pode cortar as arepas ao meio para adicionar mais queijo, se quiser.



Disney  
A  
PRINCESA  
E O  
SAPO

DIREÇÃO ..... John Musker/ Ron Clements  
GÊNERO ..... Fantasia  
DURAÇÃO..... 98 min  
CLASSIFICAÇÃO..... Livre  
ANO..... 2009  
ORIGEM..... EUA



# Tostadas da Tiana

🕒 40 min 🍴 6 Pessoas 📖 Fácil 🌱 🌿 🍷

Não é que o sapo vira príncipe, mesmo? Bom, pelo menos em “A Princesa e o Sapo” (2009). Afinal, estamos falando de um conto de fadas. A boa notícia é que essa transformação não é o ponto central da história. A protagonista, Tiana, trabalha muito para realizar um sonho antigo: abrir seu próprio restaurante em Nova Orleans.

E as comidinhas da animação dirigida por John Musker e Ron Clements não passam despercebidas! As famosas tostadas da Tiana, conhecidas como Beignets, são de uma receita típica da cidade localizada no estado de Luisiana.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Princesa e o Sapo



## INGREDIENTES

LEITE	1 xíc. (240ml)
LIMÃO	1 Un
FARINHA DE TRIGO	4 xíc (480g)
AÇÚCAR CRISTAL	1/3 xíc (60g)
FERMENTO	2 col (chá)
BICARBONATO	1/2 col (chá)
NOZ MOSCADA	1/2 col (chá)
ÁGUA	1/3 xíc (80ml)
OVO	1 Un.
ESSÊNCIA DE BAUNILHA *	1 col (chá)
ÓLEO	1 col (chá)
AÇÚCAR DE CONFEITEIRO	A gosto

\*| O uso é opcional

## PREPARO

### Massa

- | Misture o limão e o leite e deixe descansar por 10 minutos
- | Misture todos os ingredientes secos em uma tigela funda
- | Adicione o ovo, água e essência de baunilha e a mistura de limão e leite na tigela
- | Misture até virar uma massa homogênea
- | Jogue farinha de trigo em uma superfície para a massa não grudar
- | Abra a massa com ajuda de um rolo, garrafa ou pode ser com as mãos mesmo, e a deixe com cerca de 1 cm de altura
- | Corte em retângulos ou no formato que preferir
- | Aqueça o óleo
- | Frite até que estejam douradas

- | Conforme retira as tostadas prontas, as deposite sobre folhas de papel toalha para reter o excesso de óleo
- | Depois de frito, passe as tostadas no açúcar de confeiteiro a gosto

### Outras Infos

Essa receita foi baseada e está disponível no site Maily. A dica por lá é fritar uma tostada por vez, já que a massa fica no ponto muito rápido. No filme, a Tiana joga mel por cima das tostadas depois de prontas. Essa é uma boa ideia para harmonizar, assim como comer com geleia, chocolate e creme de avelã.

 DREAMWORKS  
**KUNG FU  
PANDA**

DIREÇÃO.....Mark Osborne/ John Stevenson  
GÊNERO.....Comédia  
DURAÇÃO.....90 min  
CLASSIFICAÇÃO.....Livre  
ANO.....2008  
ORIGEM.....EUA/UK





# BAO

🕒 40 min 🍴 20 Porções 📏 Médio 🌱 🌿

“Kung Fu Panda” nos apresenta a trajetória de um pandinha desengonçado chamado Po. Ele deixa a sua vida pacata no Vale da Paz, onde preparava macarrão com sua família, para treinar com os maiores lutadores de Kung Fu da história. Culinária é uma parte importante do filme, e se tem uma coisa que “Kung Fu Panda” nos mostra é: comida é afeto.

Ao invés de precisar participar de uma luta de hashis com o mestre Shifu para comer Bao, que tal preparar esses pãezinhos em casa e saborear quantos você quiser?

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Kung Fu Panda



## INGREDIENTES

FARINHA DE TRIGO	4 e ¼ xíc (500g)
ÁGUA	1 e ¼ xíc (300g)
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	¾ col (sopa) 11g
SAL	3 col de chá 19g
CARNE DE PORCO MOÍDA	250g
AÇÚCAR	1 col (sopa) 13g
SHOYU	1 col (sopa) 15g
ÓLEO DE GERGELIM TORRADO	1 col (sopa) 14g
GENGIBRE	1/2 col (chá) 2g
ALHO	1 col (sopa) 5g
CEBOLINHA	3 col (sopa) 23g
CEBOLA	3 col (sopa) 10g

## PREPARO

### Massa

Comece diluindo o fermento em mais ou menos 50ml de água da quantidade total

Coloque a farinha e 2 colheres de chá de sal em uma tigela e adicione água morna aos poucos enquanto mistura, incluindo a água com o fermento, até que forme uma massa

Tampe a tigela e deixe descansar por 2 horas para que a massa cresça. De preferência, longe de lugares frios

### Recheio

Enquanto isso, prepare o recheio. Separe a carne de porco em uma tigela, adicione todos os temperos indicados e misture bem

### Finalização

Após 2 horas de descanso da massa, amasse-a bem por 10 minutos a fim de eliminar as bolhas de ar

Divida a massa em 20 porções iguais e amasse em formato de círculo com cerca de 3 mm de espessura

Deixe a massa um pouco mais fina nas pontas do que no centro, e adicione a carne de porco no meio.

Para fechar o bolinho, tente fazer uma espécie de zigue-zague nas pontas e gire-a levemente para fazer uma pontinha

Depois, deixe os bolinhos cozinharem no vapor por aproximadamente 20 minutos e pronto

### Dica!

A receita pode ser recheada com os ingredientes que preferir! Para uma ótima opção vegetariana, tente fazê-lo com legumes temperados.



# PRATO PRINCIPAL



02

**Ratatouille** RATATOUILLE

**Tudo em Todo Lugar ao  
Mesmo Tempo** BAGEL

**Chef** SANDUÍCHE CUBANO

**Estômago** MACARRÃO À PUTANESCA

**Garfield** LASANHA

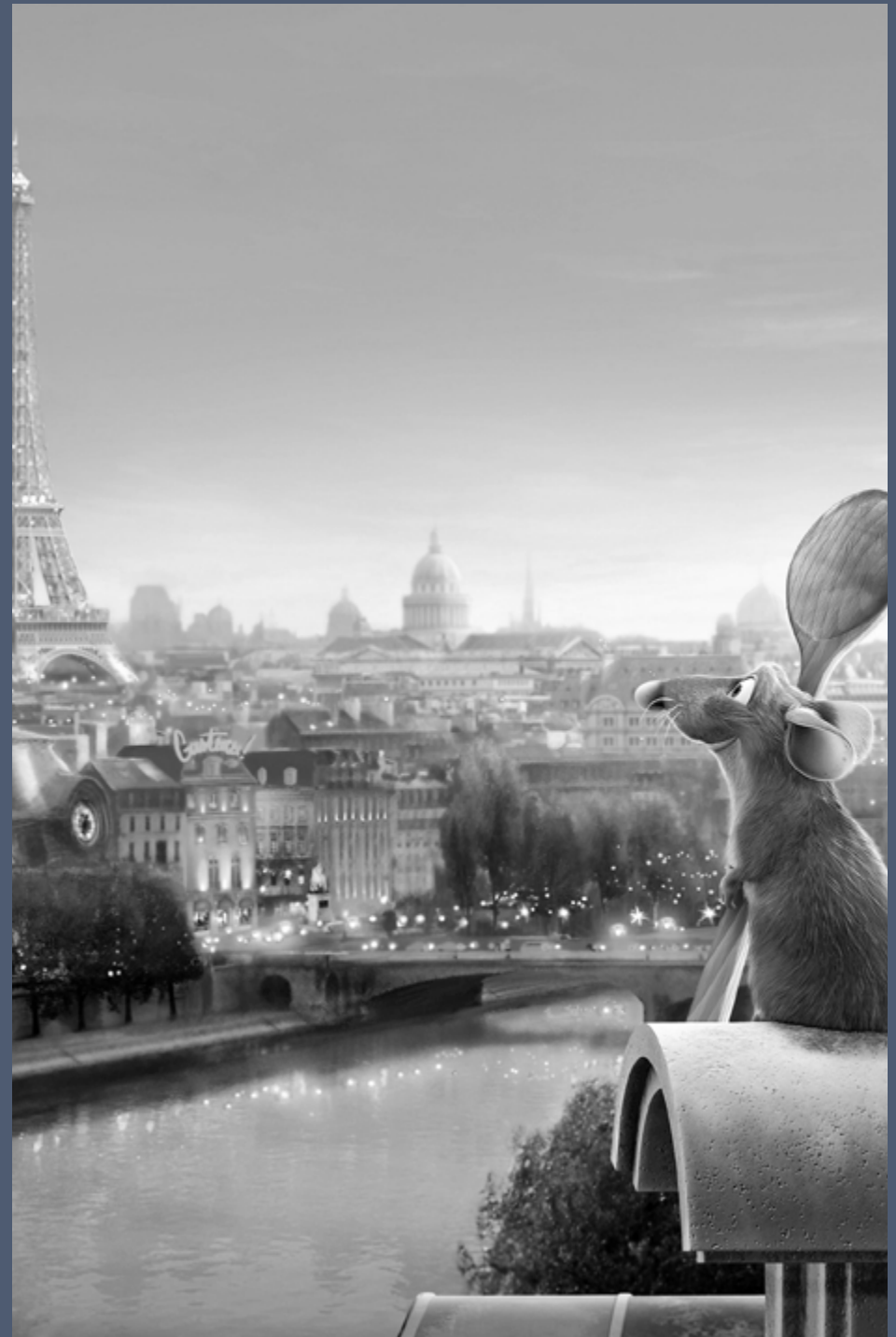
**A Dama e o Vagabundo** MACARRÃO COM  
ALMÔNDEGA

**Amor a flor da pele** SOPA CHINESA

**Parasita** RAM-DON

Disney · PIXAR  
**RATATOUILLE**

DIREÇÃO ..... Brad Bird/Jan Pinkava  
GÊNERO ..... Comédia  
DURAÇÃO..... 111 min  
CLASSIFICAÇÃO..... Livre  
ANO..... 2007  
ORIGEM..... EUA



# Ratatouille

🕒 60 min 🍴 4 Pessoas 📌 Fácil 🌱 🌾 🌿

“Ah, Paris! França! Lar dos melhores restaurantes e dos grandes chefs do mundo!”

Ser um deles era o sonho de Remy, o ratinho que também é personagem principal do filme Ratatouille (2007), dirigido por Brad Bird. Para realizar seu objetivo, ele terá uma grande aventura na cozinha ao lado de Linguine. Ou melhor, na cabeça de Linguine – bem embaixo do seu chapéu.

O nome da animação é inspirado em uma clássica receita francesa servida desde o século XVIII. Vamos aprender como fazê-la?

## INGREDIENTES

ABOBRINHA	1 Un
BERINJELA	1 Un
TOMATE	7 Un
PIMENTA DO REINO	A gosto
SAL	A gosto
AZEITE	3/4 xíc (180ml)
CEBOLA	1/2 Un
ALHO	1 Dente
ALECRIM	A gosto
TOMILHO	A gosto
MANJERICÃO	A gosto

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Ratatouille



## PREPARO

### Parte 1 - Molho

Em uma panela, aqueça 1/2 xíc de azeite e refogue a cebola e o alho picados

Acrescente 5 tomates picados, sem pele e sementes. Refogue por cerca de cinco minutos

Acrescente o sal, a pimenta do reino, o alecrim, o manjericão e o tomilho

Deixe apurar por cerca de um minuto

Tire do fogo e leve o molho ao processador ou liquidificador para que ele forme um creme

Retorne o molho à panela, deixando apurar mais um pouco para que fique ainda mais cremoso.

### Parte 2 - Montagem

Em um refratário que possa ir ao forno, coloque uma camada do molho

E insira rodela finas de tomate, berinjela e abobrinha alternadamente

Tempere com sal, pimenta e o azeite restante.

Cubra tudo com papel manteiga, formando uma tampa para o refratário

Leve ao forno a 200°C por aproximadamente 40 minutos [considere as especificações do seu forno]. O objetivo é que os legumes fiquem macios!

Em seguida é só servir

### Fica a Dica!

Ratatouille funciona como refeição principal, mas também é comumente servido como acompanhamento. Você escolhe!





# TUDO EM TODO O LUGAR AO MESMO TEMPO

DIREÇÃO.....Daniel Kwan/ Daniel Scheinert  
GÊNERO.....Ação/Drama/Comédia  
DURAÇÃO.....140 min  
CLASSIFICAÇÃO.....14 Anos  
ANO.....2022  
ORIGEM.....EUA



# Bagel

🕒 2:40h 🍴 6 Porções 📖 Difícil 🌱 🌿 🌱

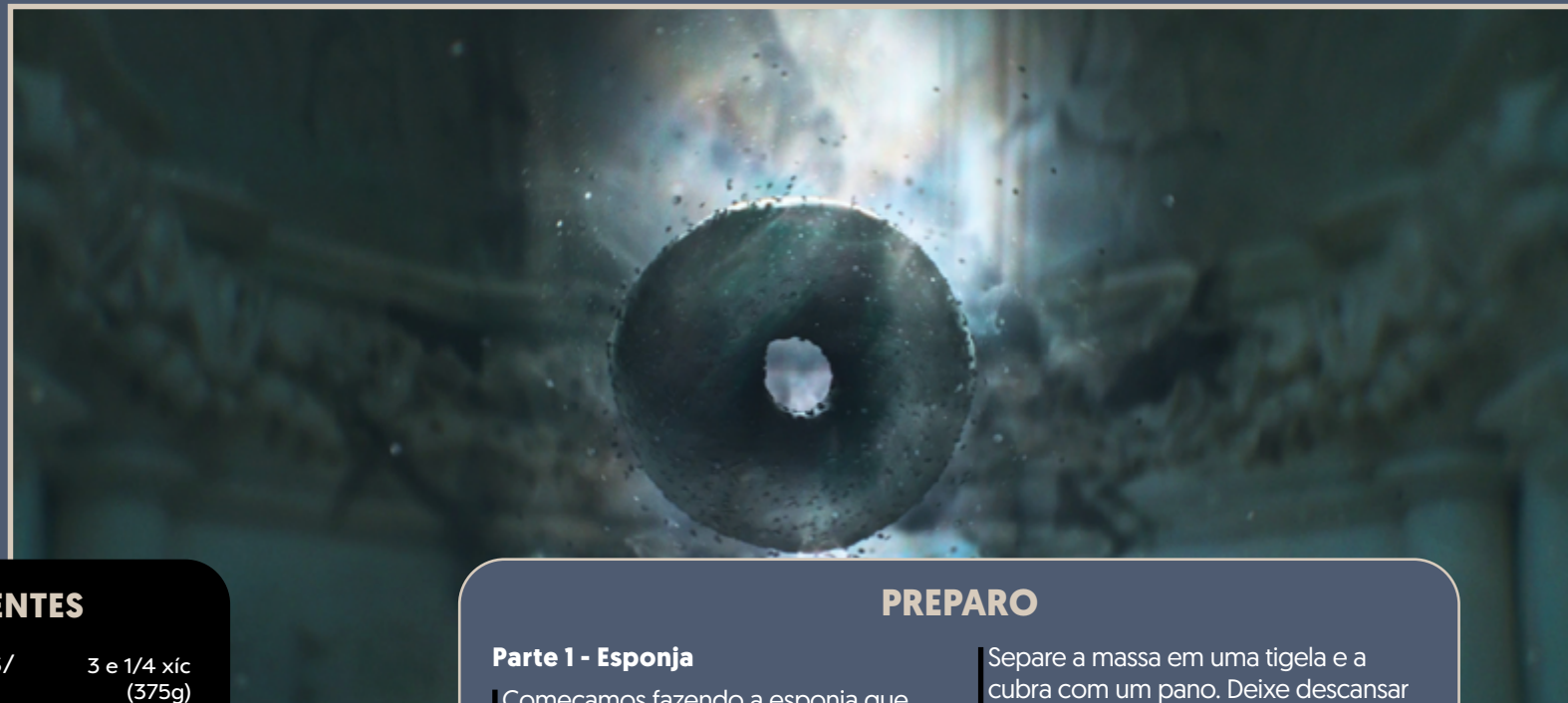
O bagel é uma receita polonesa que se popularizou bastante nos Estados Unidos, trazida pelos judeus poloneses que imigraram a América. Em “Tudo em Todo Lugar ao Mesmo Tempo”, ele representa o círculo familiar, e os problemas que envolvem à vida da família Wang, principalmente os de Evelyn, que presencia diversos rumos diferentes que sua vida poderia ter tomado.

Mas, entre as infinitas possibilidades dentro do vasto multiverso que nos circunda, por que não incorporar a sua vida de padeira em algum mundo, universo a fora, e tentar fazer o bagel do filme? Afinal, no fim das contas, tudo é o bagel e o bagel é tudo.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Em todo lugar



## INGREDIENTES

FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	3 e 1/4 xíc (375g)
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	1/2 col (chá)
ÁGUA FILTRADA	1 xíc (225ml)
SAL	1/2 col (sopa) 8g
AÇÚCAR	1 col (sopa) 12g
ÓLEO	P/ untar

## PREPARO

### Parte 1 - Esponja

Começamos fazendo a esponja que é um pré-fermento que ajuda no desenvolvimento do glúten na massa

Misture 2/3 xíc [75g] de farinha de trigo, o fermento biológico seco e 1/3 xíc [75ml] de água filtrada até que a mistura se torne uma massa uniforme

Cubra a massa com plástico filme e reserve por no mínimo 30 min

### Parte 2 - Pão

Em uma tigela, junte o restante da farinha, o sal, açúcar e os misture

Com a esponja pronta, acrescente os ingredientes secos do pão e depois a água. Misture por 5 min. para que vire uma massa homogênea

Depois sove a massa por mais 10 min. Para isso, estique a massa com a parte de baixo da mão e dobre-a ao meio. Faça este movimento repetidas vezes

Separe a massa em uma tigela e a cubra com um pano. Deixe descansar por uma hora

Separe a massa em 6 partes iguais e as molde em formato de rosquinhas

Já modeladas, deixe-as descansar por mais 30 minutos

Ferva água em uma panela e coloque as rosquinhas, uma de cada vez, na água por apenas 10 segundos de cada lado

Por fim, unte a forma com um pouco de óleo e leve os bagels ao forno por aproximadamente 6 min. até ficarem dourados

### Fica a Dica!

Você pode colocar gergelim no seu bagel antes de assar e recheá-lo como preferir

# CHEF

DIREÇÃO ..... Jon Favreau  
GÊNERO ..... Drama/Comédia  
DURAÇÃO..... 114 min  
CLASSIFICAÇÃO..... 12 Anos  
ANO..... 2014  
ORIGEM..... EUA





# Sanduiche Cubano

🕒 1:30h 🍴 3 Pessoas 📖 Fácil 🌱 🍴

Dirigido e estrelado por Jon Favreau, “Chef” conta a história de um chef de cozinha que, após entrar em conflito com o dono do restaurante onde trabalhava, se vê desempregado e com o nome queimado no mercado. Ele decide, então, inovar e trabalhar por conta própria, comprando um trailer e vendendo sanduíches cubanos que, em pouco tempo, tornam-se o maior sucesso!

Só de assistir ao filme, o sanduíche já deixa todo mundo com água na boca, como toda boa comida latina. Mas, não se desespere! Você não precisa passar vontade, já que a receita é super fácil e viável de se fazer do conforto da sua casa.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Chef



## INGREDIENTES

HORTELÃ	2 col (sopa)
COENTRO	2 col (sopa)
LARANJA	1 un
LIMÃO	2 un
COMINHO	1 pitada
SAL	1 pitada
ALHO	2 dentes
AZEITE	2 col (sopa)
PIMENTA DO REINO	A gosto
LOMBO DE PORCO	150g
PRESUNTO	A gosto
BAGUETE	1 un
MANTEIGA	A gosto
PICLES	A gosto
QUEIJO GRUYÈRE	A gosto
MOSTARDA AMARELA	A gosto

## PREPARO

### Parte 1 - Marinada

Antes de montar o sanduíche, precisamos preparar a carne de porco marinando ela

Em uma tigela coloque a hortelã, coentro, a laranja, os limões, cominho, sal, alho picado, azeite e a pimenta do reino a gosto e misture tudo

Adicione a carne de porco fatiada na tigela e a deixe descansar no molho por, no mínimo, 30 minutos dentro da geladeira.

Após o tempo necessário, retire a carne da geladeira e leve a uma chapa, ou frigideira, até que os dois lados estejam dourados.

Coloque os presuntos fatiados na mesma chapa para que deem uma leve dourada.

### Parte 2 - Sanduíche

▮ Passe manteiga na baguete

▮ Depois coloque o lado com manteiga da baguete na mesma chapa ou frigideira por alguns segundos

▮ Agora passe a mostarda no pão e adicione as carnes, o queijo e o picles

### Fica a Dica!

Experimente colocar o sanduíche já pronto na chapa por alguns segundos, assim, o queijo irá derreter e o seu lanche ficará ainda mais suculento!

# ESTÔMAGO

DIREÇÃO ..... Marcos Jorge  
GÊNERO ..... Drama/Comédia  
DURAÇÃO..... 113 min  
CLASSIFICAÇÃO.....16 Anos  
ANO.....2007  
ORIGEM.....BRA



# Macarrão à Putanesca

🕒 40 min 🍴 4 Porções 📌 Fácil 🌱 🌿 🍴

Estômago entrou para a lista da Abraccine dos 100 melhores filmes brasileiros de todos os tempos. No longa, acompanhamos Raimundo Nonato, um nordestino que foi para a cidade grande buscando uma vida melhor. Ele começa a trabalhar em um bar, onde descobre que tem muito talento para cozinhar.

Um dos pratos citados no filme, pela personagem de Fabiula Nascimento, é o macarrão à putanesca. A história que ficou conhecida sobre a origem do prato, é a de que ele era feito por prostitutas na província de Nápoles, na Itália. Isso porque é super prático e rápido, e era possível que elas fizessem o preparo entre os clientes.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Estômago



## INGREDIENTES

MACARRÃO TALHARIM OU ESPAGUETE	500g
SAL	A gosto
AZEITE	2 col (sopa) 27g
ALHO	2 dentes
CEBOLA	1/2 Un
ALCAPARRA	1/2 xíc (84g)
AZEITONA PRETA PICADA	1/2 xíc (84g)
TOMATES	8 Un
EXTRATO DE TOMATE	1/2 xíc (142g)

## PREPARO

### Macarrao

Cozinhe o macarrão em uma panela com água fervente e sal a gosto

Quando o macarrão estiver ao dente escorra e reserve

### Molho

Para o molho, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola até dourar

Acrescente o extrato de tomate e deixe apurar um pouco

Acrescente o macarrão já cozido, as azeitonas, as alcaparras e os tomates picados

Misture em fogo baixo, pode acrescentar sal e pimenta a gosto



# GARFIELD

## O FILME

DIREÇÃO.....Peter Hewitt  
GÊNERO .....Comédia  
DURAÇÃO.....80 min  
CLASSIFICAÇÃO.....Livre  
ANO.....2004  
ORIGEM.....EUA



# Lasanha Bolonhesa

🕒 1:30h 🍴 8 Porções 📏 Médio 🌱 🧂

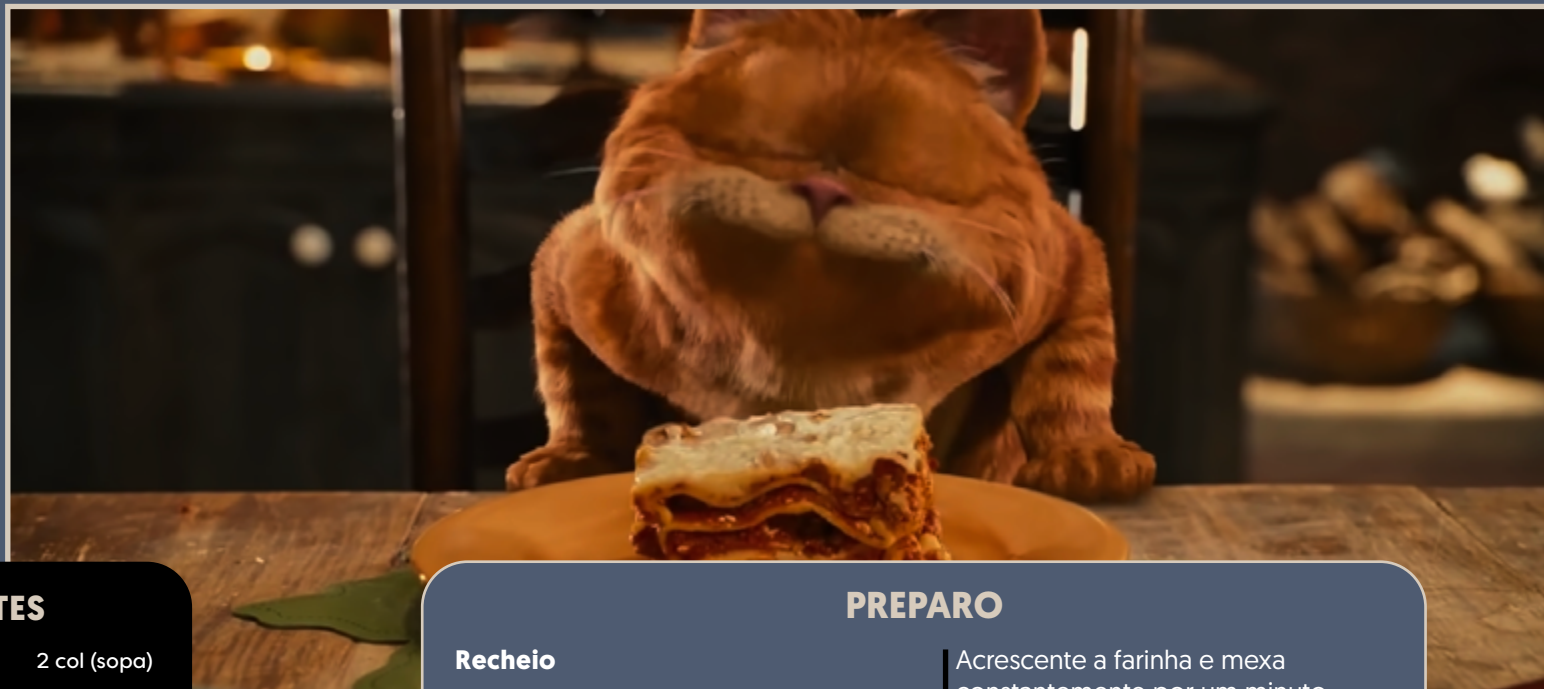
A rotina de Garfield em “Garfield: O Filme” (2004) antes da chegada de Odie, seu “amigo” cão, é o retrato da preguiçinha: ele passa seu tempo dormindo, comendo lasanha e fazendo uma bagunça ou outra. Nada mal, não é mesmo?

O longa, dirigido por Peter Hewitt, foi inspirado nos quadrinhos escritos por Jim Davis. No elenco, a produção conta com Breckin Meyer como Jon Arbuckle, Jennifer Love Hewitt como Dra. Liz Wilson e apresenta Bill Murray como a voz de Garfield. Mas, e seu prato preferido? A lasanha adorada pelo gato é a de carne moída ao molho branco. Confira a receita!

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Garfield



## INGREDIENTES

AZEITE	2 col (sopa)
CEBOLA	1 Un
SALSÃO	2 Talos
CENOURA	1 Un
SAL E PIMENTA DO REINO	A gosto
CARNE MOÍDA	1 Kg
TOMATES S/ PELE	290g (300ml)
CALDO DE GALINHA	1 e 1/4 Xíc (250ml)
MASSA PARA LASANHA	1 Pacote
MANTEIGA	1/4 xíc (50g)
FARINHA DE TRIGO	1/2 Xíc (50g)
LEITE	*1 L
QUEIJO PARMESÃO FRESCO	1/3 Xíc (30g)

\*| São utilizados cerca de 600-900ml na receita

## PREPARO

### Recheio

- Preaqueça o forno a 220°C e aqueça o azeite numa panela grande
- Coloque cebola, salsão e a cenoura picadinhos, com um pouco de sal, para evitar que os legumes dourem demais
- Refogue até que eles fiquem macios e transfira a mistura para um prato
- Coloque a carne moída na mesma panela e, sempre mexendo, deixe que frite por completo
- Adicione os tomates amassados e torne a misturar. Ponha os legumes de volta e acrescente o caldo de galinha
- Abaixe o fogo e deixe ferver por cerca de 30 min ou até que quase todo o líquido tenha evaporado
- Desligue o fogo, tempere com sal e pimenta a gosto e reserve tampado
- Para o molho branco, derreta a manteiga em fogo baixo

Acrescente a farinha e mexa constantemente por um minuto

Coloque o leite gradualmente e deixe cozinhar, mexendo sempre, até o molho engrossar

Depois que ele atingir o ponto ideal, mantenha-o no fogo por somente mais dez segundos

Tempere com sal e pimenta a gosto

### Montagem

Monte a lasanha em um refratário largo, fazendo camadas com um terço de cada ingrediente: primeiro a carne, depois a massa e, finalmente, o molho branco

Repita a sequência de camadas mais duas vezes e espalhe o parmesão por cima

Leve ao forno e asse por cerca de 25 minutos, ou até que as beiradas estejam borbulhando e a parte de cima esteja dourada



# A Dama e o Vagabundo

DIREÇÃO.....Wilfred Jackson/Clyde Geronimi  
e Hamilton Luske  
GÊNERO.....Musical  
DURAÇÃO.....76 min  
CLASSIFICAÇÃO.....Livre  
ANO.....1955  
ORIGEM.....EUA



# Macarrão com Almôndega

🕒 40 min 🍽️ 2 Pessoas 📖 Médio 📱 📺

Um clássico é um clássico! “A Dama e o Vagabundo” é um musical infantil, produzido por Walt Disney, que marcou a infância de gerações. A história foi baseada no conto chamado “Happy Dan, the cynical dog”, publicado na revista Cosmopolitan e assinado pelo escritor Ward Green.

Quando chegou ao cinema, o filme que acompanha a cocker spaniel Lady conhecendo o vira-lata Vagabundo foi um sucesso. E não há quem não conheça a cena que os dois dividem, à luz de velas, um prato de macarrão com almôndegas nos fundos do restaurante italiano do chef Tony!

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Dama e o Vagabundo



## INGREDIENTES

CARNE MOÍDA	500g
CEBOLA	2 Un
ALHO	8 Dentes
AZEITONA PICADA	1/2 xíc (84g)
AZEITE	1/4 xíc (60ml)
OVO BATIDO	1 Un
SALSINHA	1/2 col (sopa)
SAL	2 col (sopa)
FARINHA DE ROSCA	1/3 xíc (55g)
MOLHO DE TOMATE	2 e 1/3 xíc (680g)
ÁGUA	1 xíc (240ml)
MACARRÃO ESPAGUETE	300g

## PREPARO

### Parte 1 - Almondegas

Em um recipiente, coloque a carne moída com uma cebola picada

Adicione também o ovo, a salsinha, o sal e a farinha de rosca

Misture bem todos os ingredientes com as mãos até formar uma massa homogênea

Faça as almôndegas pequenas, como bolinhas de pingue-pongue, modelando com as mãos

### Parte 2 - Molho

Em uma panela, aqueça o azeite e depois coloque a outra cebola picada e refogue. Adicione, também, o alho.

Inclua o molho de tomate e a água, e deixe ferver

Depois, acrescente as azeitonas, o manjeriço e temperos de sua preferência se quiser. Mexa

Em seguida, acrescente as almôndegas. Nesse momento, é importante ter cuidado para que elas não desmanchem

Deixe cozinhar por 15 minutos em fogo baixo

### Parte 3 - Espaguete

Para finalizar, adicione o macarrão ao molho com as almôndegas. Misture com delicadeza.

Sirva quentinho em seguida

## Fica a Dica!

Se quiser dar um upgrade na sua macarronada, sirva com queijo parmesão, de preferência fresco, e se delície.

# amor à FLOR da PELE

DIREÇÃO ..... Wong Kar-Wai  
GÊNERO ..... Drama  
DURAÇÃO ..... 99 min  
CLASSIFICAÇÃO ..... 14 Anos  
ANO ..... 2000  
ORIGEM ..... CHINA/FRA





# Sopa Chinesa

🕒 25 min 🍴 5 Porções 🗣️ Médio 🌱 🌿 🍴

Em um dos maiores clássicos do cinema chinês, o casal protagonista constantemente se cruza quando ambos vão buscar seus jantares.

Ambientado em Hong Kong, durante a década de 1960, Amor à Flor da Pele é um dos filmes mais bonitos já feitos. Mérito do diretor, que criou seu estilo próprio com cores intensas, trilhas sonoras impecáveis e aborda temas como o amor e a cidade.

Mas o que nos interessa aqui é a janta que o casal do filme vai buscar quase todas as noites. Nunca fica explícito o prato, mas podemos dizer que é uma tradicional sopa chinesa. O costume de tomar sopa no país vem de mais de mil anos, e esse é um prato muito habitual por lá.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



## INGREDIENTES

CALDO DE VEGETAIS	1,5 L
ANIS ESTRELADO	1 Un
ALHO	1 Dente
GENGIBRE	A gosto
PIMENTA DEDO DE MOÇA	1 Un
COENTRO	2 col (sopa)
MOLHO DE SOJA	2 col (sopa)
CENOURA	1 Un
BRÓCOLIS	100g
COGUMELO SHITAKE	100g
MACARRAO CAPELLINI	50g
CEBOLINHA	A gosto

## PREPARO

### Caldo de vegetais

O caldo de vegetais pode ser comprado no mercado ou você pode preparar em casa utilizando cascas e sobras de vegetais que você tenha na sua geladeira

Adicione o macarrão e deixe cozinhar por 5 minutos

Sirva em uma tigela e decore com cebolinha verde

### Sopa

Em uma panela, aqueça o caldo de vegetais e vá adicionando o anis, o alho ralado, o gengibre ralado, a pimenta dedo de moça sem sementes picada e o coentro

Descasque a cenoura e corte em rodela bem finas

Corte o brócolis em flores pequenas

Corte os cogumelos shitake em fatias finas

Na panela onde está o caldo de vegetais, adicione os cogumelos, o brócolis, a cenoura e o molho de soja

# PARASITA

DIREÇÃO ..... Bong Joon-ho  
GÊNERO ..... Drama/Comédia/Suspense  
DURAÇÃO..... 113 min  
CLASSIFICAÇÃO..... 16 Anos  
ANO..... 2019  
ORIGEM..... COREIA DO SUL



# Ram-Don

🕒 20 min 🍴 5 Porções 📌 Fácil 🌱 🌾 🍴

O filme sul-coreano, ganhador do Oscar de Melhor Filme em 2020, ficou marcado na história por ser o primeiro longa-metragem de língua não-inglesa a ganhar a categoria. Além disso, uma certa receita também acabou marcando o imaginário de quem assistiu: o ram-don.

Ram-don é o nome que foi criado para facilitar a compreensão no mundo ocidental. Na verdade, o prato coreano se chama Jjapaguri, ou Chapaguri. O nome vem da união das palavras “ramen” (ou lámen) e “udon”, que são dois tipos de macarrão instantâneos. Sendo assim, basicamente, a receita é a união de dois tipos de macarrão instantâneos (com temperos e acréscimos a gosto)!

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Parasita



## INGREDIENTES

LÁMEN INSTANTÂNEO	1 Pacote
UDON INSTANTÂNEO	1 Pacote
AZEITE	2 col (sopa)
BIFE WAGYU OU CARNE DE PREFERENCIA *	230g
SAL	A gosto
ALHO	A gosto
PIMENTA DO REINO	A gosto
LEGUMES E VEGETAIS *	A gosto

\*| O uso de carne é opcional, assim como pode utilizar carne vegetariana de sua preferencia também

\*| Colocar legumes e vegetais é opcional

## PREPARO

### Parte 1 - Molho

Ferva água o suficiente para cozinhar os 2 macarrões instantâneos em uma panela

Enquanto isso, aqueça uma frigideira ou panela grande

Coloque os macarrões instantâneos do sabor de sua preferencia na água fervente

Se quiser colocar vegetais e legumes a sua receita acrescente juntamente com o macarrão a água

Na frigideira, cozinhe a carne de sua escolha com sal, alho e pimenta a gosto

Quando o macarrão estiver devidamente cozido apague o fogo

Se achar necessário acrescente ou retire um pouco da água da panela

Adicione os pacotes de tempero que vieram na embalagem dos macarrões

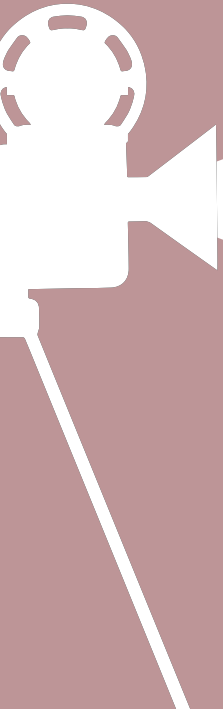
Junte a carne que preparou ao macarrão e pronto!

Agora sirva em tigelas e prepare seu hashi





# SOBREMESAS



03

**Matilda** BOLO DE CHOCOLATE

**Harry Potter** CERVEJA AMANTEIGADA

**Branca de Neve e os Sete Anões** TORTA DE MAÇÃ

**O Fabuloso Destino de Amélie Poulain** CRÈME BRÛLÉE

**O Poderoso Chefão** CANNOLI

**As Crônicas de Nárnia: O Leão, a Feiticeira e o Guarda-Roupa** MANJAR TURCO

**Pulp Fiction** MILKSHAKE DE BAUNILHA

**Valente** BOLINHO ESCOCÊS



# MATILDA

DIREÇÃO.....Danny DeVito  
GÊNERO.....Fantasia/Comédia  
DURAÇÃO.....98 min  
CLASSIFICAÇÃO.....10 Anos  
ANO.....1996  
ORIGEM.....EUA



# Bolo de Chocolate

🕒 2h 🍷 16 Fatias 📏 Médio 🌱 🌾 🌿

Tenho certeza de que você assistiu ao filme “Matilda” quando criança e, ao mesmo tempo que ficou cheio de medo da Senhorita Trunchbull, você também ficou cheio de vontade de provar aquele bolo de chocolate gigante que o pobrezinho do Bruce Bogtrotter é forçado a comer.

Essa receita é tão simples e gostosa, que você vai querer comer o bolo inteiro sem ninguém precisar te obrigar!

## INGREDIENTES

FARINHA DE TRIGO	2 xíc (240g)
CHOCOLATE EM PÓ	1 xíc (96g)
AÇÚCAR	1 xíc (202g)
FERMENTO EM PÓ	1 col (sopa) 18g
ÓLEO	1 xíc (216g)
LEITE	1 xíc (262g)
OVO	2 Un
CHOCOLATE MEIO AMARGO (BARRA)	250g
CREME DE LEITE	1 xíc (250g)

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Matilda



## PREPARO

### Massa

Misture os ingredientes secos em uma tigela. Peneire cada um deles para um bolo mais uniforme

Adicione os ingredientes molhados em outra tigela e misture bem

Junte os ingredientes, adicionando aos poucos os ingredientes secos aos molhados. Misture bem até que se torne uma massa uniforme

Unte uma fôrma com manteiga e farinha. Uma dica é substituir a farinha por chocolate em pó, isto deixa as bordas menos sequinhas.

Despeje a massa na fôrma já untada, e leve ao forno por 30 a 40 minutos. Em caso de dúvida espete um palito no bolo para saber se a massa está cozida

### Ganache de Chocolate

Para a cobertura e o recheio, será feita uma ganache de chocolate

Despeje o creme de leite em fogo baixo. Quando começar a ferver, adicione o chocolate em pedaços, para que derreta mais rápido. Quando se tornar uma mistura uniforme, desligue o forno

### Montagem

Corte o bolo ao meio, separando a parte de cima da parte de baixo. Adicione a ganache entre os dois pedaços e, em seguida, junte-os novamente

Despeje o resto da ganache sobre o bolo e espalhe por toda a superfície

### Fica a dica!

Caso queira fazer um bolo com duas camadas de recheio, assim como o do filme, basta dobrar a receita e juntar os dois bolos!

# Harry Potter

E O PRISIONEIRO DE AZKABAN

DIREÇÃO..... Afonso Cuarón  
GÊNERO ..... Fantasia/Aventura  
DURAÇÃO..... 141 min  
CLASSIFICAÇÃO..... Livre  
ANO..... 2004  
ORIGEM..... UK/EUA



# Cerveja Amanteigada

🕒 60 min 🍴 1 Pessoa 📖 Fácil 🌱 🌾 🍷

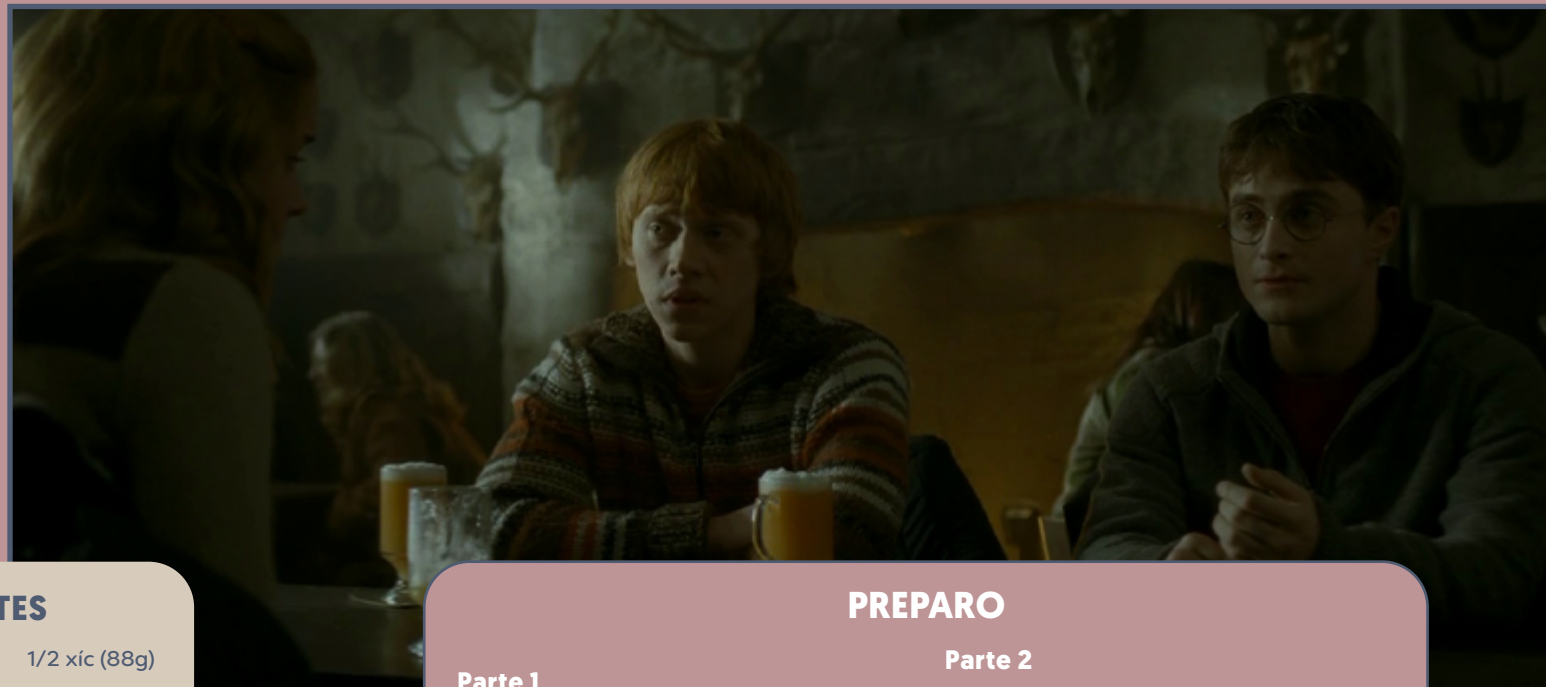
A cerveja amanteigada é citada em cinco dos sete livros da saga Harry Potter, criada pela autora britânica J. K. Rowling. Nos filmes, sua primeira aparição acontece em “Harry Potter e o Prisioneiro de Azkaban” (2004), dirigido por Alfonso Cuarón.

E você pode se perguntar: como as crianças do mundo mágico consumiam cerveja assim? É que a bebida não possui álcool (embora existam relatos de elfos domésticos embriagados) e seu sabor é muito diferente da cerveja que estamos acostumados por aqui.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Harry Potter



## INGREDIENTES

AÇÚCAR MASCAVO	1/2 xíc (88g)
MANTEIGA	5 col (sopa) 62g
LIMÃO	1/2 Un
SAL	1 Pitada
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	1 col (chá) 5g
NATA OU CREME DE LEITE FRESCO	1/4 xíc (63g)
ÁGUA C/ GÁS *	A gosto

\* Muitas receitas contam com um refrigerante com sabor de baunilha. Mas, como é difícil de achar por aqui, a dica da essência é ótima e simplifica todo o processo

## PREPARO

### Parte 1

Leve o açúcar mascavo à panela, com duas colheres de sopa de água

Coloque em fogo baixo

Quando começar a formar bolhas de fervura na panela, deixe cozinhar por cinco minutos (ou menos, só até borbulhar o bastante - é importante ficar de olho)

Desligue o fogo e inclua as cinco colheres de sopa de manteiga à panela

Mexa bem a mistura até a manteiga derreter

Depois, esprema o suco de meio limão, coloque uma pitadinha de sal e inclua a colher de chá de essência de baunilha

Por fim, coloque também 1/4 de xícara de nata ou creme de leite fresco. Mexa bem

### Parte 2

Com o caramelo morno, use duas colheres de sopa de caramelo para cada 150ml de água com gás. Essa é a proporção para você adequar à quantidade que for consumir, combinado?

Misture a água com gás ao caramelo e pronto! Já pode beber.

### Fica a dica!

Em “Harry Potter e o Enigma do Príncipe” Harry, Ron e Hermione vão ao Três Vassouras tomar cerveja amanteigada enquanto o “menino que sobreviveu” tenta se aproximar do professor Horácio Slughorn. Que tal colocar a cena e acompanhar nosso trio querido bebendo a sua cervejinha também?



Disney  
**Branca de Neve**  
**E OS SETE ANÕES**

DIREÇÃO .....David Hand  
GÊNERO ..... Fantasia/Musical  
DURAÇÃO..... 83 min  
CLASSIFICAÇÃO..... Livre  
ANO..... 1937  
ORIGEM..... EUA

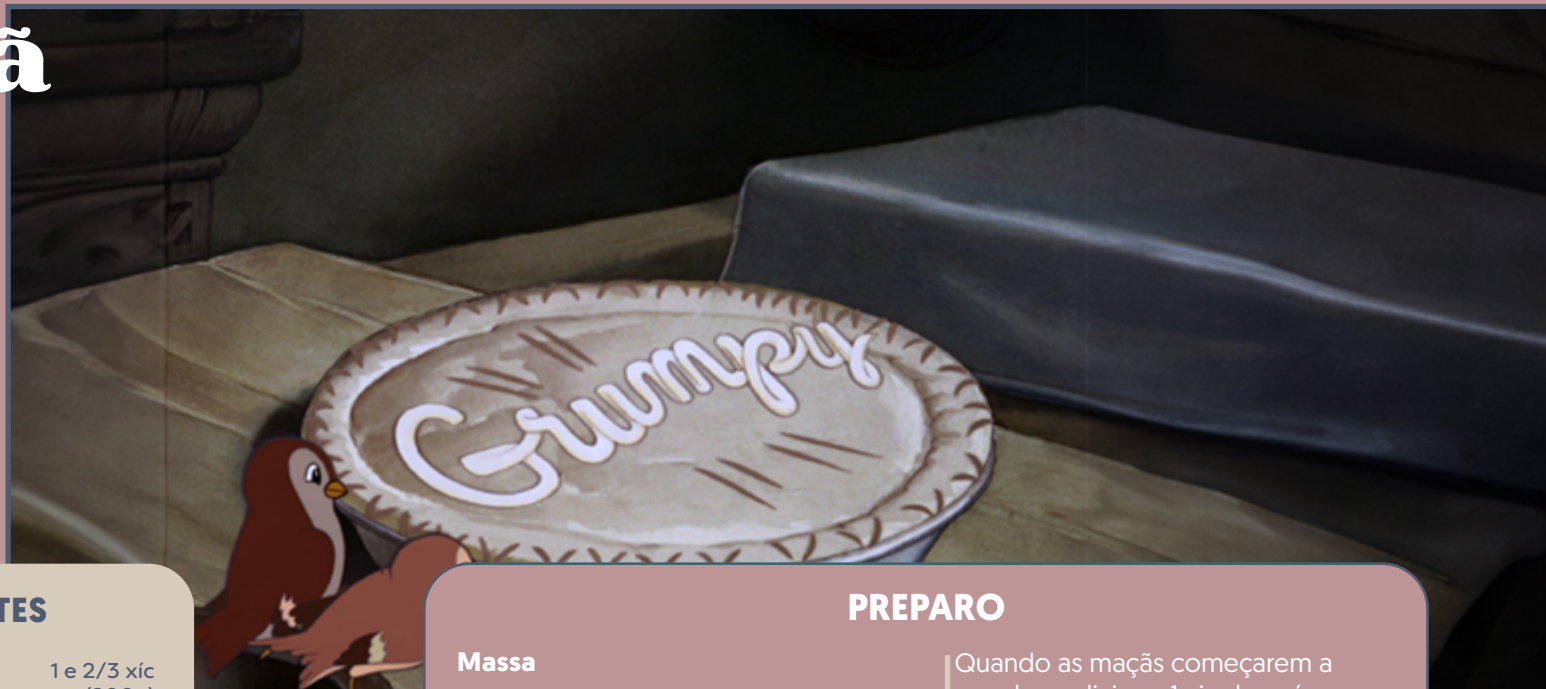


# Torta de Maçã

🕒 60 min 🍷 8 Fatias 📖 Fácil 🍴 🍴

“Branca de Neve e os Sete Anões” é um clássico do cinema de animação, o primeiro longa-metragem produzido pela Disney. Nele, uma moça chamada Branca de Neve é persuadida a comer uma maçã envenenada por uma rainha má, disfarçada de bruxa, movida pelo desejo de ser a mais bela.

E sim, a torta preparada pela princesa no filme é de pêssego, porém, a recomendação da bruxa é que ela faça uma torta de maçã, e essa é a receita que você irá aprender por aqui. Prometo pular a parte do veneno. Se você conseguir a ajuda de animais da floresta para preparar essa sobremesa, melhor ainda!



## INGREDIENTES

FARINHA DE TRIGO	1 e 2/3 xíc (200g)
AÇÚCAR	1 xíc e 1 col (217g)
SAL	1 Pitada
MANTEIGA S/ SAL	115g
ÁGUA GELADA	1 e 1/4 xíc (280ml)
MAÇÃ	3 Un
CANELA EM PÓ	1 col (sopa) 6g
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	1/2 col (chá)
AMIDO DE MILHO	2 col (sopa) 24g

## Massa

Vamos começar pela massa. Em uma tigela, peneire a farinha, 1 colher de sopa de açúcar e o sal

Adicione 100g da manteiga gelada picada em cubinhos e amasse até que vire uma farofa

Adicione 1/4 xíc (40g) de água gelada e continue amassando, até que se torne uma massa

Faça uma esfera com a massa e deixe na geladeira por, pelo menos, 30 minutos. Não esqueça de cobrir a tigela com plástico filme.

## Recheio

Descasque as maçãs e remova o centro

Pique-as e as coloque em uma panela, adicionando 1 xíc (240g) de água e 1 colher de sopa de manteiga e mantenha em fogo baixo

## PREPARO

Quando as maçãs começarem a murchar, adicione 1 xíc de açúcar, a canela e a baunilha. Começando a ferver, adicione o amido de milho diluído em água e cozinhe até engrossar.

Abra a massa e separe cerca de 2/3 para o fundo e 1/3 para cobrir o recheio

Em uma fôrma de 22cm, abra 2/3 de massa, adicione o recheio ainda quente e cubra-a com o resto da massa, utilizando um garfo para selar as bordas.

Pincele um pouco de gema de ovo batida no topo para que sua torta fique douradinha.

Leve ao forno por 25 minutos a 180°.

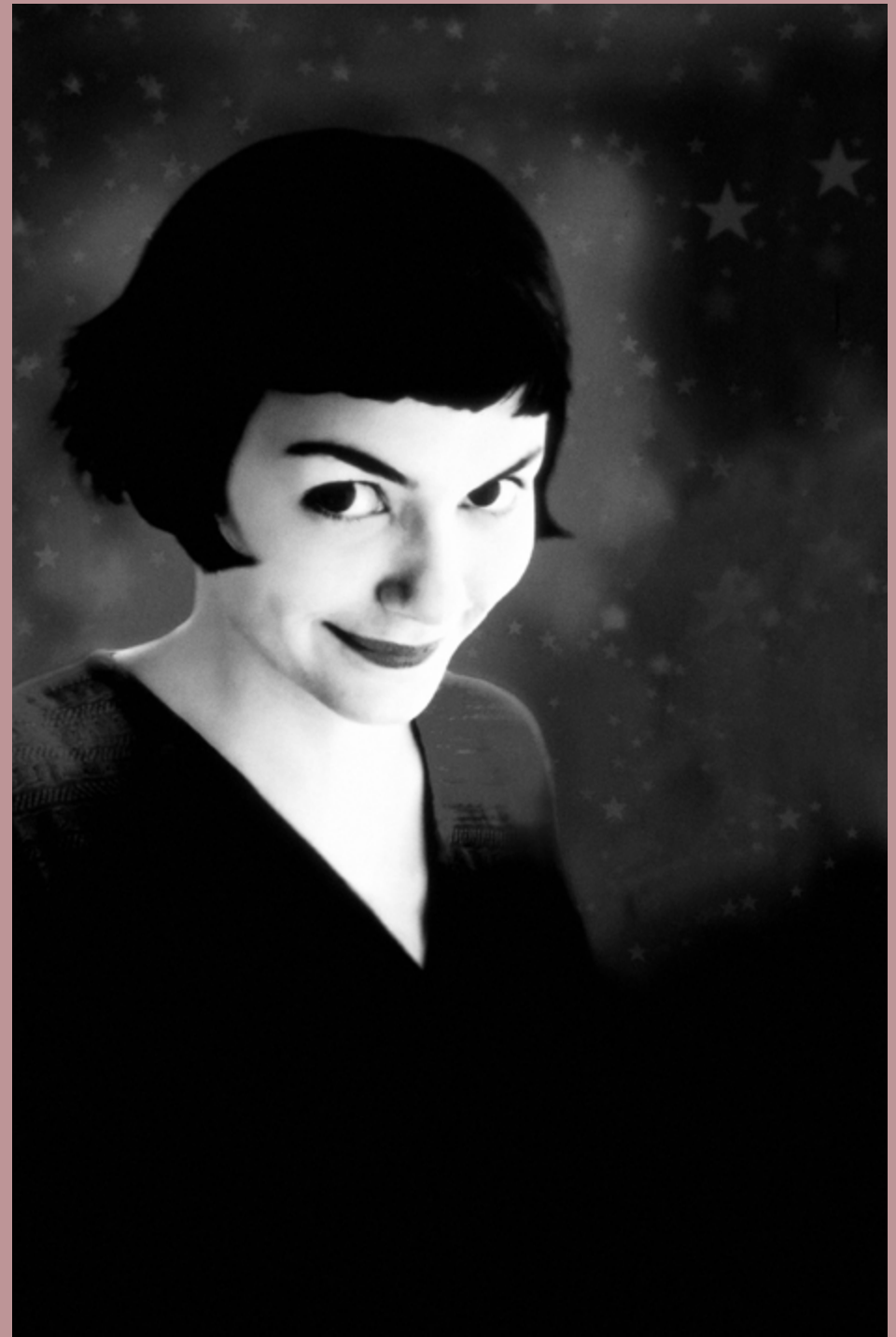
Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Branca de Neve

O Fabuloso Destino  
de Amélie  
Poulain

DIREÇÃO..... Jean-Pierre Jeunet  
GÊNERO ..... Romance/Comédia  
DURAÇÃO.....122 min  
CLASSIFICAÇÃO.....14 Anos  
ANO.....2001  
ORIGEM.....FRA/GER



# Crème Brûlée

🕒 60 min 🍴 4 Porções 📌 Fácil 🌱 🌿 🍷

Após retornar um objeto perdido ao seu dono, e notar o quão feliz aquele gesto o deixou, o propósito de Amélie Poulain torna-se ajudar o máximo de pessoas à sua volta. Mas uma das coisas que mais traz alegria para a própria Amélie, além de jogar pedrinhas no Canal Saint Martin e mergulhar a mão no saco de grãos das mercearias, é quebrar a casquinha crocante do crème brûlée antes de comê-lo.

O segredo dessa sobremesa tradicional francesa de 1691, vai ser o gesto de bondade do Cinema e Café com Leite para você! Uma receita fácil e deliciosa para melhorar completamente o seu dia.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Amélie Poulain



## INGREDIENTES

CREME DE LEITE FRESCO	1 e 1/3 xíc (336g)
OVO	4 Un
AÇÚCAR	1/2 xíc (105g)
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	1 col (chá) 5g

## PREPARO

### Creme

Leve o creme de leite ao fogo baixo, desligue pouco antes de começar a ferver e reserve

Em uma tigela, adicione somente as gemas dos ovos, a baunilha e 1/2 xíc de açúcar e misture bem com o auxílio de um fuê até que vire um creme liso

Depois adicione aos poucos o creme de leite reservado na mistura, passando antes por uma peneira para evitar cozinhar as gemas

Coloque o creme em pequenos refratários, enchendo cerca de 3/4 do pote

Pegue uma forma de bolo e adicione água fervente até que atinja 1/3 da forma. Coloque os potinhos sobre a forma. Pré aqueça o forno por 20 minutos a 160° e leve ao forno por 35 minutos.

Retire os potinhos da forma e leve-os à geladeira por, pelo menos, 2 horas.

### Finalização

Para fazer a casquinha clássica do Crème brûlée, polvilhe um pouco de açúcar por cima do creme e o derreta. Você pode fazer isso de duas formas:

1° - Com o auxílio de um maçarico.

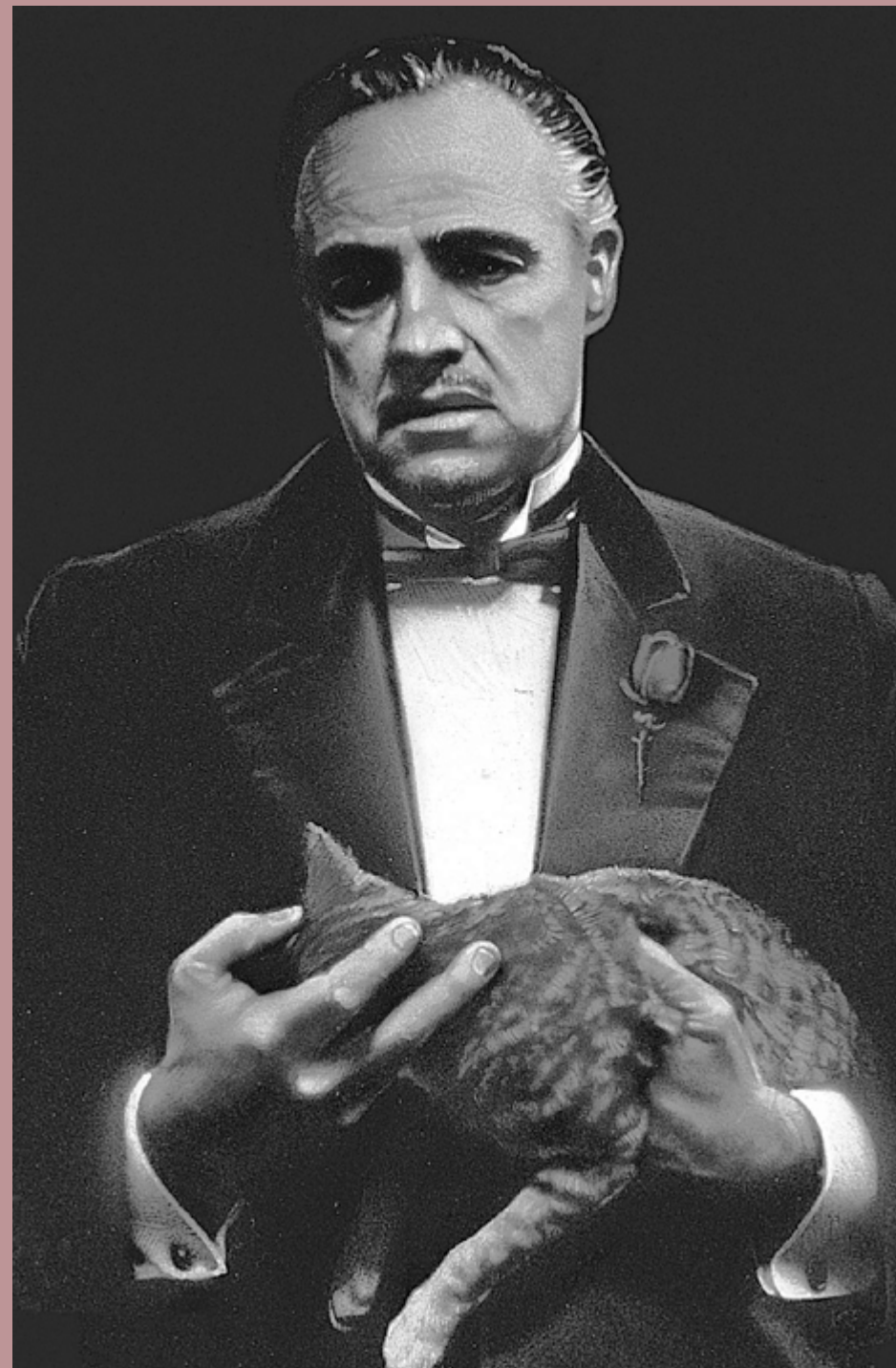
2° - Esquentando bastante a parte de trás de uma colher no fogo, por cerca 1 minuto, e passando sobre o açúcar que foi polvilhado. Repita o processo até que se forme uma casquinha crocante, lavando a colher antes de esquentá-la novamente.



# O Poderoso Chefão



DIREÇÃO..... Francis Ford Coppola  
GÊNERO .....Drama/Crime  
DURAÇÃO..... .175 min  
CLASSIFICAÇÃO.....14 Anos  
ANO.....1972  
ORIGEM..... EUA



# Cannoli

🕒 1:10h 🍴 2 Porções 🍴 Médio 🌱 🌱 🌱

Uma das frases mais icônicas do cinema vem do filme O Poderoso Chefão (1972). Na verdade, várias frases desse filme marcaram a história, mas a que nos interessa aqui é a famosa “Deixe a arma, pegue os cannoli”.

Prioridades, não é mesmo?

A frase é dita após um assassinato, pelo personagem Clemenza (interpretado por Richard Castellano) que, mesmo em um momento tenso, não se esquece dos doces preparados por sua esposa.

Cannolis são doces em formato de canudo com origem na Sicília, região da Itália. São recheados com um creme que pode ser alterado de acordo com o seu gosto pessoal, mas a receita aqui será baseada no mais tradicional, que é o creme de ricota.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Poderoso Chefão



## INGREDIENTES

FARINHA DE TRIGO	1 xíc (120g)
AÇÚCAR	1 col (sopa)
MANTEIGA	1 e 1/2 col (sopa)
VINHO TINTO	4 col (sopa)
ÁGUA	
SAL	1/4 col (chá)
CANELA EM PÓ	1/4 col (chá)
VINAGRE	1/4 col (chá)
ÓLEO	P/ Fritar
OVO	1 Un
RICOTA	2 xíc (335g)
AÇÚCAR CONFEITEIRO	2 col (sopa)
FORMAS DE CILINDRO	

## PREPARO

### Massa

Em uma tigela, misture a farinha, o cacau em pó, o açúcar, a canela e o sal

Adicione o vinho, a manteiga e o vinagre até virar uma massa homogênea

Guarde a mistura na geladeira enquanto prepara o recheio

Abra a massa em uma superfície com farinha, e corte círculos

Enrole cada círculo de massa nos cilindros de alumínio untados, usando clara para fechar

Frite os cilindros enrolados com as massas até dourar

Deixe esfriar e depois retire os cannoli dos cilindros

### Recheio

Em um processador, adicione os ingredientes e processe por uns 2 minutos, até ficar um creme bem liso

Recheie os canudinhos e não esqueça de polvilhar com o açúcar de confeiteiro!

DISNEY E WALDEN MEDIA  
-AS CRÔNICAS DE  
**NÁRNIA**  
O LEÃO, A FEITICEIRA  
E O GUARDA-ROUPA

DIREÇÃO.....Andrew Adamson  
GÊNERO.....Fantasia/Aventura  
DURAÇÃO.....143 min  
CLASSIFICAÇÃO.....10 Anos  
ANO.....2005  
ORIGEM.....UK/EUA





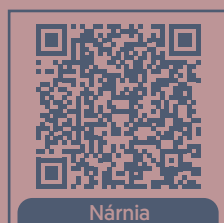
# Manjar Turco

🕒 2:30h 🍴 20 Porções 📏 Médio 🌱 🌿 🍴

As Crônicas de Nárnia foi uma série de filmes que marcaram infâncias nos anos 2000. Apesar de muitos acontecimentos incríveis, provavelmente não existe uma pessoa que não se lembre de ter ficado babando pelos doces que a Feiticeira Branca, interpretada por Tilda Swinton, entrega para Edmundo Pevensie (Skandar Keynes) em sua carruagem.

Se você nunca soube o que era aquele doce, e sempre quis provar, essa é a hora! Também conhecido como goma árabe, lokum ou loukum, a sobremesa é originada na Turquia. Eu sei que você também entraria na carruagem da Feiticeira Branca só para provar um, mas agora você pode fazer esse doce e provar na segurança da sua casa!

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



## INGREDIENTES

ÁGUA FRIA	1 xíc (240g)
AÇÚCAR	2 xíc (403g)
SUCO DE LARANJA	1/2 xíc (120g)
AMIDO DE MILHO	5 col (sopa) 61g
XAROPE DE ROMA *	2 col (sopa) 38g
AÇÚCAR DE CONFEITEIRO	A gosto

\*| Outras opções são: 1 colher de chá de água de rosas, ou suco de limão

## PREPARO

Aqueça a 1/2 xícara de água em uma panela

Em um recipiente, polvilhe os cubos com açúcar de confeito, e pronto!

Quando a água estiver quente, adicione o açúcar e o suco de laranja e mexa até o açúcar derreter por completo

Misture o restante da água com o amido de milho em um copo

Quando o açúcar estiver derretido, junte o amido de milho dissolvido e deixe engrossar até ficar com textura de gel, mexendo sempre para que não grude no fundo da panela.

Desligue o fogo e adicione o xarope de romã (ou o chá de rosas, ou o suco de limão)

Em uma forma untada, despeje a mistura e deixe esfriar em temperatura ambiente

Ao esfriar, corte em pequenos cubos, certifique-se que eles estão gelatinosos



# PULP FICTION

DIREÇÃO.....Quentin Tarantino  
GÊNERO.....Drama/Crime  
DURAÇÃO.....154 min  
CLASSIFICAÇÃO.....18 Anos  
ANO.....1994  
ORIGEM.....EUA



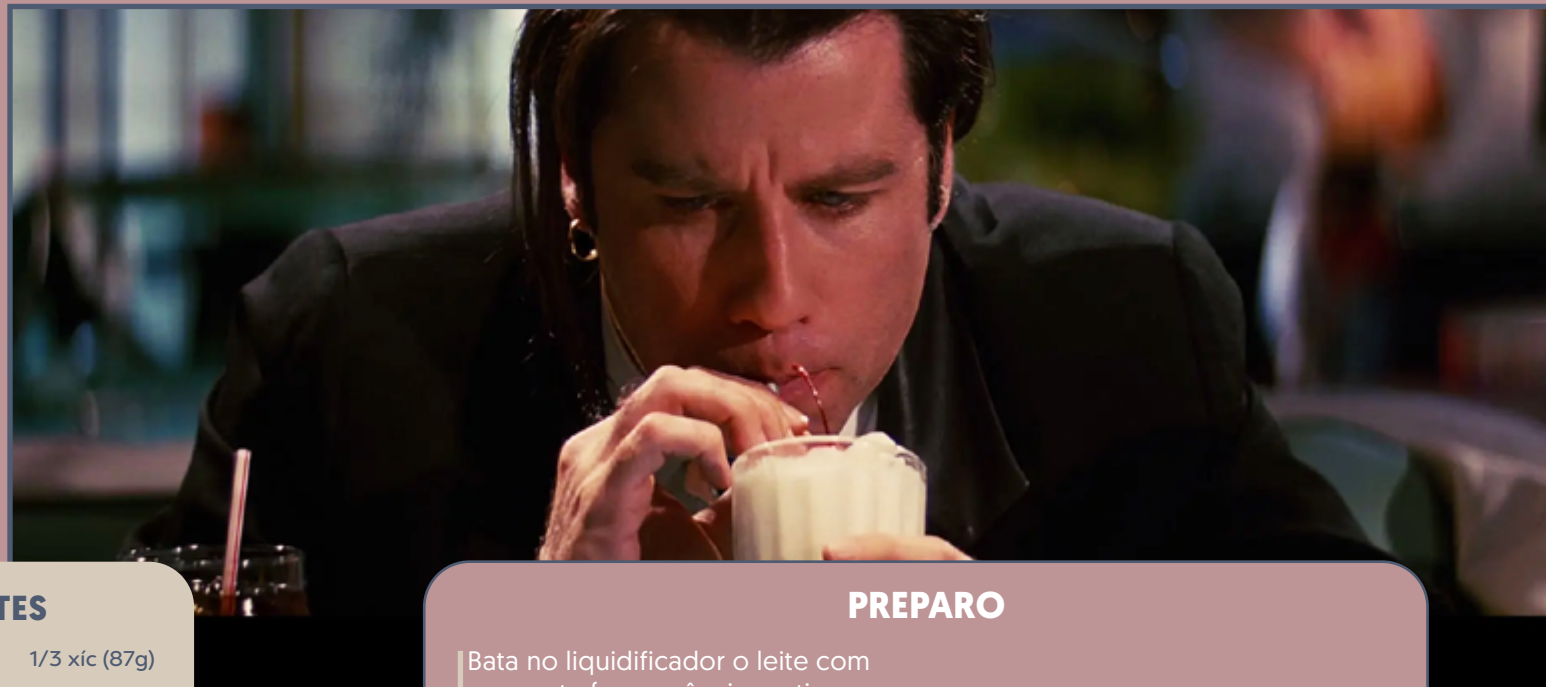
# Milkshake Baunilha

🕒 15 min 🧑 1 Pessoa 📖 Fácil 🌱 🌾 🍷

Um dos maiores clássicos do cinema, dirigido por Quentin Tarantino, ficou marcado por inúmeros motivos, e um deles foi o famoso milkshake de baunilha de apenas cinco dólares. A reação do personagem de John Travolta ao provar o milkshake é de deixar qualquer um com água na boca: “caramba, esse milkshake é bom demais!”.

A boa notícia é que essa é, provavelmente, a receita mais fácil deste livro, então vem aprender logo e preparar o seu em casa!

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



## INGREDIENTES

LEITE	1/3 xíc (87g)
SORVETE BAUNILHA *	3 Bolas
CHANTILLY	A gosto
ESSÊNCIA DE BAUNILHA	1 col (sopa)
CEREJA	A gosto

\*| Pode usar sorvete de creme também

## PREPARO

Bata no liquidificador o leite com o sorvete [e a essência, se tiver optado por ela]

Finalize com chantilly

Coloque a cereja para dar um charme

Disney · PIXAR

# VALENTE

DIREÇÃO ..... Brenda Chapman/ Mark Andrews

GÊNERO ..... Fantasia/Aventura

DURAÇÃO ..... 93 min

CLASSIFICAÇÃO ..... Livre

ANO ..... 2012

ORIGEM ..... EUA/JAPÃO



# Bolinho Escocês

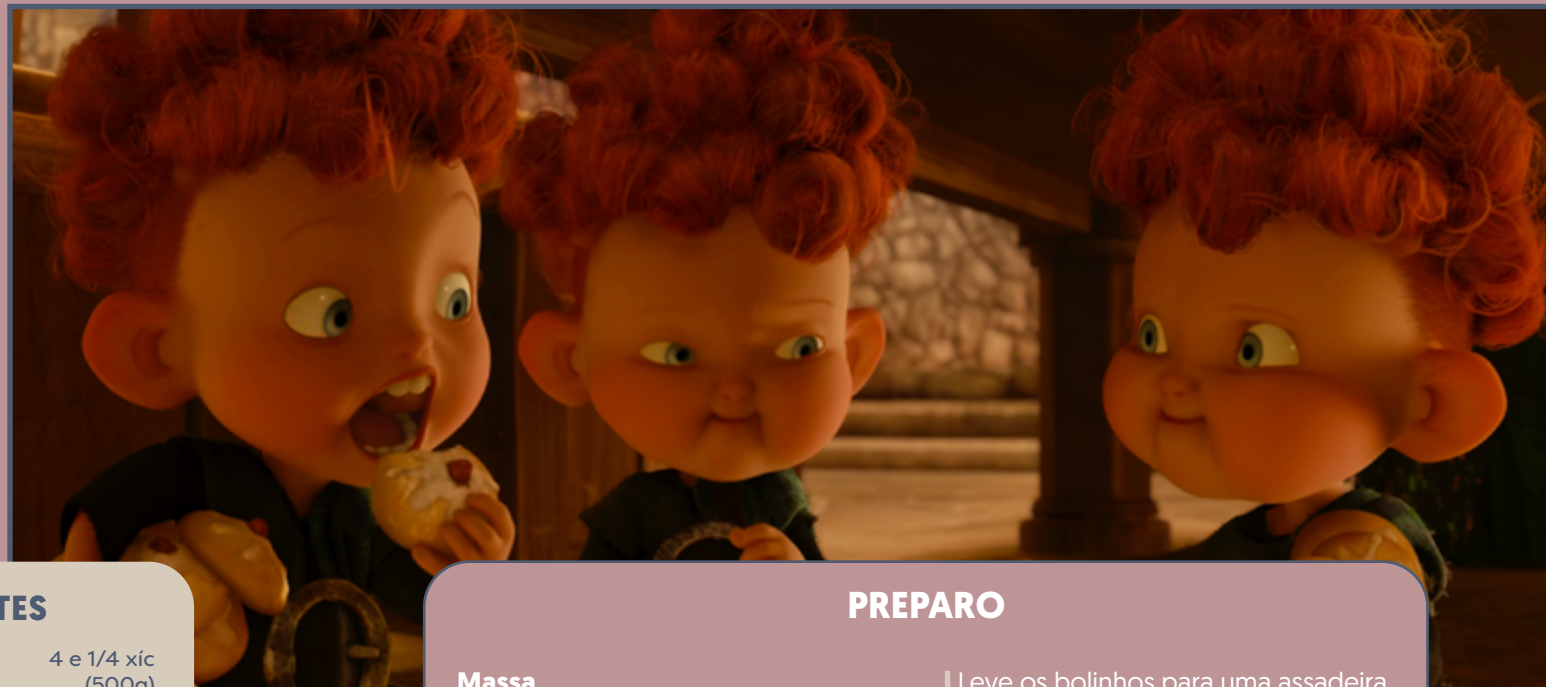
🕒 1:35h 🍴 18 Porções 📊 Médio 🌱 🌿 🍴

Em “Valente” assim como em muitas animações, temos muito a aprender com a história: Merida é uma princesa determinada a trilhar seu próprio caminho, desafiando costumes antigos do seu reino. Habilidosa com seu arco e flecha e muito destemida, ela recorre a uma feiticeira sonhando em mudar seu destino. Mas, para que seu pedido não resulte em consequências permanentes e dolorosas para sua família, ela precisa redescobrir o significado de valentia e conhecer o poder do amor. E, afinal, onde os bolinhos escoceses entram nessa história? Eles aparecem quando Merida pega da cozinha, e passa por baixo da mesa para seus irmãos que não querem a janta escolhida pela mãe.

Para entrar no clima e ouvir enquanto cozinha



Valente



## INGREDIENTES

FARINHA DE TRIGO	4 e 1/4 xíc (500g)
AÇÚCAR	1/4 xíc (50g)
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	1/2 col (sopa) 5g
SAL	1 Pitada
OVO	2 Un
LEITE	2/3 xíc (150ml)
MANTEIGA	3 col (sopa) 40g
AÇÚCAR DE CONFEITEIRO	1 xíc (chá) 150g
CEREJA	18 Un

## PREPARO

### Massa

- Em uma panela es quente o leite com a manteiga
- Em um recipiente separado, misture a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Mexa bem e adicione o sal
- Faça uma cavidade no centro da mistura e adicione os ovos e o leite morno com a manteiga
- Incorpore tudo e sove a massa por 10 minutos em uma superfície enfarinhada [isso significa apertar bastante, misturando bem todos os ingredientes]
- Quando a massa ficar lisa e elástica, retorne-a para tigela, cubra [pode ser com um pano de prato] e deixe descansar por no mínimo 30 minutos
- Após esse tempo, retire a massa e divida-a em 18 bolinhas de tamanhos iguais

Leve os bolinhos para uma assadeira untada e deixe-os crescer por mais 30 minutos

Após o descanso, dê uma leve achatada em cada bolinho e leve-os ao forno preaquecido a 180°C por 10 a 15 minutos.

### Glace

- Em um pote, coloque o açúcar e vá adicionando o leite aos poucos, até que se crie uma pasta grossa e lisa
- Com os bolinhos já assados, mergulhe apenas os topos um por um no glacê
- Finalize com uma cereja no topo de cada bolinho

### Fica a dica!

Esse bolinho é perfeito como sobremesa, café da manhã ou tarde, você escolhe!





## EQUIPE CINEMA E CAFÉ COM LEITE



**Luísa Melo Guerrero | Fundadora e Diretora geral C**

Bacharel em Cinema, pesquisadora e criadora de conteúdo

**Laura Moreno | Head de Conteúdo**

Bacharel em Cinema, atua como figurinista, roteirista e diretora de arte



**Luísa Curityba | Editora de Conteúdo**

Jornalista e especialista em Comunicação e Marketing; atua como redatora e copywriter

**Tabata Hellen | Head de Comunicação**

Jornalista, Fotógrafa e Comunicadora; cuida das estratégias e soluções do CCCL.



**Lyssa A. Santos | Cooperadora**

Designer Gráfico que atua em Experiência do usuário[UX] e Interface [UI]

## CONCLUSÃO E AGRADECIMENTOS

Obrigada por chegar até aqui nesta jornada gastronômica pelo universo do cinema! Esperamos que tenha se divertido e se deliciado com as receitas selecionadas. Este livro é resultado do nosso amor pelo cinema e pela comida, e da nossa vontade de compartilhar essa paixão com você.

Esperamos que essas receitas te inspirem e te ajudem a criar novas memórias e momentos inesquecíveis, assim como o cinema e a comida sempre fizeram em nossas vidas.

Siga o **@cinemaecafecomleite** e fique por dentro de tudo sobre cinema!

# ÍNDICE | Ingredientes

**ABOBRINHA**  
PÁG. 38

**AÇÚCAR**  
PÁG. 82  
PÁG. 86  
PÁG. 74  
PÁG. 94  
PÁG. 102  
PÁG. 18  
PÁG. 90  
PÁG. 42  
PÁG. 18

**AÇÚCAR CRISTAL**  
PÁG. 26

**AÇÚCAR DE CONFEITEIRO**  
PÁG. 94  
PÁG. 102  
PÁG. 90  
PÁG. 26

**ÁGUA**  
PÁG. 14  
PÁG. 82  
PÁG. 94  
PÁG. 78  
PÁG. 90  
PÁG. 42  
PÁG. 58  
PÁG. 26  
PÁG. 22

**ALCAPARRA**  
PÁG. 50

**ALECRIM**  
PÁG. 38

**ALGA NORI**  
PÁG. 14

**ALHO**  
PÁG. 50  
PÁG. 62  
PÁG. 46  
PÁG. 66  
PÁG. 38  
PÁG. 58

**AMIDO DE MILHO**  
PÁG. 82  
PÁG. 94

**ANIS ESTRELADO**  
PÁG. 62

**ARROZ**  
PÁG. 14

**AZEITE**  
PÁG. 50  
PÁG. 46  
PÁG. 66  
PÁG. 38  
PÁG. 58  
PÁG. 54

**AZEITONA PRETA**  
PÁG. 50  
PÁG. 58

**BAGUETE**  
PÁG. 46

**BERINJELA**  
PÁG. 38

**BICARBONATO**  
PÁG. 26

**BRÓCOLIS**  
PÁG. 62

**CALDO DE GALINHA**  
PÁG. 54

**CALDO DE VEGETAIS**  
PÁG. 62

**CANELA EM PÓ**  
PÁG. 82  
PÁG. 90

**CARNE MOÍDA**  
PÁG. 58  
PÁG. 54

**CARNE WAGYU**

**CEBOLA**  
PÁG. 50  
PÁG. 38  
PÁG. 58  
PÁG. 54

**CEBOLINHA**  
PÁG. 62

**CENOURA**  
PÁG. 62  
PÁG. 54

**CEREJA**  
PÁG. 98  
PÁG. 102

**CHANTILLY**  
PÁG. 98

**CHOCOLATE EM PÓ**  
PÁG. 74

**CHOCOLATE MEIO AMARGO**  
PÁG. 74

**COENTRO**  
PÁG. 62  
PÁG. 46

**COGUMELO SHITAKE**  
PÁG. 62

**COMINHO**  
PÁG. 46

**CREME DE LEITE**  
PÁG. 86  
PÁG. 74

**ESSÊNCIA DE BAUNILHA**  
PÁG. 82  
PÁG. 86  
PÁG. 98  
PÁG. 78  
PÁG. 26

**EXTRATO DE TOMATE**  
PÁG. 50

**FARINHA DE MILHO**  
PÁG. 18

**FARINHA DE MILHO BRANCA**  
PÁG. 22

**FARINHA DE ROSCA**  
PÁG. 58

**FARINHA DE TRIGO**  
PÁG. 82  
PÁG. 74  
PÁG. 102  
PÁG. 90  
PÁG. 18  
PÁG. 54

**FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO**  
PÁG. 42

**FERMENTO**  
PÁG. 74  
PÁG. 18  
PÁG. 26

**FERMENTO BIOLÓGICO SECO**  
PÁG. 102  
PÁG. 42

**GENGIBRE**  
PÁG. 62

**HORTELÃ**  
PÁG. 46

**LÁMEN**

**LARANJA**  
PÁG. 46

**LEITE**  
PÁG. 74  
PÁG. 98  
PÁG. 102  
PÁG. 18  
PÁG. 54  
PÁG. 26

**LIMÃO**  
PÁG. 78  
PÁG. 46  
PÁG. 26

**LOMBO DE PORCO**  
PÁG. 46

**MAÇÃ**  
PÁG. 82

**MACARRÃO**  
PÁG. 50  
PÁG. 62  
PÁG. 58

**MANJERICÃO**  
PÁG. 38

**MANTEIGA**  
PÁG. 82  
PÁG. 78  
PÁG. 102  
PÁG. 90  
PÁG. 46  
PÁG. 54  
PÁG. 22

**MASSA PARA LASANHA**  
PÁG. 56

**MOLHO DE SOJA**  
PÁG. 62

**MOLHO DE TOMATE**  
PÁG. 58  
PÁG. 50

**MOSTARDA AMARELA**  
PÁG. 46

**NATA**  
PÁG. 78

**NOZ MOSCADA**  
PÁG. 26

**ÓLEO**  
PÁG. 74  
PÁG. 90  
PÁG. 42  
PÁG. 18  
PÁG. 26

**OVO**  
PÁG. 86  
PÁG. 74  
PÁG. 102  
PÁG. 90  
PÁG. 58  
PÁG. 18  
PÁG. 26

**PALITOS DE CHURRASCO**  
PÁG. 18

**PICLES**  
PÁG. 46

**PIMENTA DEDO DE MOÇA**  
PÁG. 62

**PIMENTA DO REINO**  
PÁG. 46  
PÁG. 66  
PÁG. 38

**PRESUNTO**  
PÁG. 46

**QUEIJO CURADO**  
PÁG. 22

**QUEIJO GRUYÈRE**  
PÁG. 22 48

**QUEIJO MUSSARELA**  
PÁG. 22

**QUEIJO PARMESÃO**  
PÁG. 54

**QUEIJO RICOTA**  
PÁG. 90

**SAL**  
PÁG. 82  
PÁG. 78  
PÁG. 102  
PÁG. 90  
PÁG. 14  
PÁG. 50  
PÁG. 42  
PÁG. 46  
PÁG. 66  
PÁG. 38  
PÁG. 58  
PÁG. 54  
PÁG. 22

**SALSÃO**  
PÁG. 54

**SALSICHA**  
PÁG. 18

**SALSINHA**  
PÁG. 58

**SAQUE**  
PÁG. 14

**SORVETE**  
PÁG. 98

**SUCO DE LARANJA**  
PÁG. 94

**TOMATE**  
PÁG. 50  
PÁG. 38  
PÁG. 54

**TOMILHO**  
PÁG. 38

**UDON**  
PÁG. 66

**VINAGRE**  
PÁG. 90

**VINHO TINTO**  
PÁG. 90

**XAROPE DE ROMA**  
PÁG. 94

# REFERENCIAS | Créditos

**A VIAGEM DE CHIHIRO** PÁG. 56 18 E 19  
RECEITA 1: <https://cebolaverde.com.br/animacoes/receitas-geek-onigiri-do-haku-de-a-viagem-de-chihiro/>  
RECEITA 2: <https://www.sabornamesa.com.br/acompanhamento/onigiri>

FOTO 1: <https://animationscreencaps.com/>  
FOTO 2: <https://animationscreencaps.com/>

**O DIÁRIO DA PRINCESA** PÁG. 56 22 E 23  
RECEITA: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/127035-corn-dog.html>

FOTO 1: <https://wall.alphacoders.com/big.php?i=696722&lang=Portuguese>  
FOTO2: <https://movie-screencaps.com/the-princess-diaries-2001/page/42#foobox-1/72/princess-diaries-disneyscreencaps.com-7453.jpg?ssl=1>

**ENCANTO** PÁG. 56 26 E 27  
RECEITA: <https://culturaespanhola.com.br/blog/receita-de-arepa-con-queso-conheca-o-prato-do-filme-encanto/>

FOTO 1: <https://www.peakpx.com/en/hd-wallpaper-desktop-egkee>  
FOTO2: <https://animationscreencaps.com/>

**A PRINCESA E O SAPO** PÁG. 56 30 E 31  
RECEITA: <https://maidly.com.br/receita-tostadas-da-tiana/>

FOTO 1: <https://www.imagebam.com/image/1adb4b215525313>  
FOTO2: <https://animationscreencaps.com/>

**RATATOUILLE** PÁG. 56 40 E 41  
RECEITA: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/124463-ratatouille-igual-do-filme.html>

FOTO 1: <https://www.moviemaniamania.io/wallpaper/pm1la9736-ratatouille>  
FOTO2: <https://animationscreencaps.com/>

**TUDO, EM TODO LUGAR, AO MESMO TEMPO** PÁG. 56 44 E 45  
RECEITA: <https://www.youtube.com/watch?v=GdxrEyqpIK0>

FOTO 1: <https://www.peakpx.com/en/hd->

wallpaper-desktop-epzhk/download  
FOTO2: <https://beta.flim.ai/movie/GylsbfK2kNx4AU8N0W9b>

**CHEF** PÁG. 56 48 E 49  
RECEITA 1: <https://www.miolosfritos.com.br/2015/05/sandwiches-cubanos-do-filme-chef/>  
RECEITA 2: <https://cybercook.com.br/receitas/lanches/receita-de-sandwiches-cubanos-do-filme-chef-117753>

FOTO 1: <https://www.moviemaniamania.io/wallpaper/pm4k6i4b52-chef>  
FOTO2: <https://brandsandfilms.com/wp-content/uploads/2014/11/Chef10.jpg>

**ESTOMAGO** PÁG. 56 52 E 53  
RECEITA: <https://guiadacozinha.com.br/receitas/receita-macarrao-a-putanesca-estomago/>

FOTO 1: <https://www.movieposterdb.com/estomago-i1039960>  
FOTO2: <https://www.movieposterdb.com/estomago-i1039960>

**GARFIELD** PÁG. 56 56 E 57  
RECEITA: <https://receitas.globo.com/tipos-de-prato/lasanhas/lasanha-do-garfield-a-bolonhesa-com-molho-branco-veja-receita-gnt.ghtml>

FOTO 1: <https://www.imagebam.com/image/9515b4146825677>  
FOTO2: <https://movie-screencaps.com/garfield-2004/page/1>

**A DAMA E O VAGABUNDO** PÁG. 56 60 E 61  
RECEITA: <https://achougastronomia.com.br/receitas/receita-do-espaguete-com-almondegas-do-filme-a-dama-e-o-vagabundo/>

FOTO 1: <https://www.imagebam.com/image/8415e7188841433>  
FOTO2: <https://animationscreencaps.com/>

**AMOR A FLOR DA PELE** PÁG. 56 64 E 65  
RECEITA: [Tastemade Brasil e Achou Gastronomia](https://www.achougastronomia.com.br/receitas/receita-do-espaguete-com-almondegas-do-filme-a-dama-e-o-vagabundo/)

FOTO 1: <https://www.movieposterdb.com/fa-yeung-nin-wah-i118694/aa5058f4>  
FOTO2: <https://beta.flim.ai/movie/X5d293AzdaeUmEGYRLZK?wa=true>



**PARASITA** PÁG. 56 68 E 69

RECEITA 1: <https://mundo-nipo.com.br/receita-jjapaguri-ram-don-prato-do-filme-parasite/>  
RECEITA 2: <https://mundo-nipo.com.br/receita-jjapaguri-ram-don-prato-do-filme-parasite/>

FOTO 1: <https://www.peakpx.com/en/hd-wallpaper-desktop-pfepn>  
FOTO2: <https://beta.flim.ai/>

**HARRY POTTER** PÁG. 56 80 E 81

RECEITA: <https://www.youtube.com/watch?v=4KTC7GB-EY4>

FOTO 1: <https://www.imagebam.com/image/636db8139971336>  
FOTO2: <https://beta.flim.ai/>

**A BRANCA DE NEVE E OS SETE ANÕES** PÁG.

56 84 E 85

RECEITA 1: <https://www.estadao.com.br/paladar/receita/torta-de-maca-verde-da-branca-de-neve/>  
RECEITA 2: <https://www.tvgazeta.com.br/receitas/torta-de-maca-da-branca-de-neve/>

FOTO 1: <https://animationscreencaps.com/>  
FOTO2: <https://beta.flim.ai/movie/VihAh6KnNz7rEoAhgrGs>

**O FABULOSO DESTINO DE AMÉLIE POULIM** PÁG.

56 88 E 89

RECEITA: [https://www.youtube.com/watch?v=EU\\_lwP0I8ug](https://www.youtube.com/watch?v=EU_lwP0I8ug)

FOTO 1: <https://www.moviemania.io/wallpaper/pm5e3e08-amelie>  
FOTO2: <https://movie-screencaps.com/amelie-2001/>

**O PODEROSO CHEFÃO** PÁG. 56 92 E 93

RECEITA 1: <https://www.comidaereceitas.com.br/doces-e-sobremesas/cannoli-tradicional.html>  
RECEITA 2: <https://www.tastemade.com.br/videos/canolli/>

FOTO 1: <https://www.imagebam.com/image/eeeea1186838724>  
FOTO2: <https://i0.wp.com/img.screencaps.us/199/0-godfather3/full/godfather3-movie-screencaps.com-16017.jpg?ssl=1>

**AS CRONICAS DE NÁRNIA: O LEO, A FEITICEIRA E OS GUARDA ROUPA** PÁG. 56 96 E 97

RECEITA 1: <https://www.receitasnestle.com.br/receitas/manjar-turco>

RECEITA 2: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/66154-manjar-turco-ou-goma-arabe-lokum-ou-loukum.html>

FOTO 1: <https://www.imagebam.com/image/7d452b139785962>  
FOTO2: <https://movie-screencaps.com/chronicles-narnia-lion-witch-wardrobe-2005/page/20>

**PULP FICTION** PÁG. 56 100 E 101

RECEITA 1: [https://www.youtube.com/watch?v=xyd8Ap\\_tD1s](https://www.youtube.com/watch?v=xyd8Ap_tD1s)  
RECEITA 2: <https://www.soulbakerbr.com/post/2017/07/18/5-dollar-milkshake-pulp-fiction>

FOTO 1: <https://www.imagebam.com/image/1c023b186797761>  
FOTO2:

**VALENTE** PÁG. 56 104 E 105

RECEITA: <https://achougastronomia.com.br/receitas/receita-de-bolinhos-escoceses-do-filme-valente/>

FOTO 1: <https://www.imagebam.com/image/dbbd32180784259>  
FOTO2: <https://animationscreencaps.com/>