

COMIDA DE BOTECO

As Melhores Receitas de Petiscos Para Transformar Cada Encontro no Melhor Boteco da Cidade



Introdução

Se existe algo capaz de unir pessoas, criar memórias afetivas e transformar momentos comuns em celebrações inesquecíveis, esse algo é a comida — e, mais especificamente, as comidas de boteco, os verdadeiros petiscos. Eles são a alma dos bares brasileiros. São descontraídos, saborosos, convidativos e perfeitos para compartilhar. Não importa a ocasião: sempre há um petisco que combina com o momento.

Este e-book nasceu para inspirar você a reproduzir em casa — ou no seu negócio — os petiscos mais pedidos dos bares, com receitas práticas, ingredientes simples e resultados incríveis. Aqui você encontra desde clássicos crocantes até opções gratinadas e sabores que despertam nostalgia. Tudo preparado com carinho, detalhamento e dicas que realmente funcionam, para que qualquer pessoa consiga fazer.

Seja para vender, surpreender convidados, experimentar novos sabores ou simplesmente aproveitar um momento especial, este material foi criado para que você cozinhe com confiança e prazer. Aproveite cada receita, cada aroma e cada preparo. Seus petiscos nunca mais serão os mesmos — e seu público também não!

Sumário de Receitas

- 1 Bolinho de Bacalhau
- 2 Coxinha de Frango
- 3 Pastel de Carne
- 4 Torresmo Crocante
- 5 Isca de Peixe Empanada
- 6 Batata Frita Especial de Bar
- 7 Linguiça Calabresa Acebolada
- 8 Frango à Passarinho
- 9 Queijo Coalho na Chapa com Mel
- 10 Bolinho de Carne
- 11 Provoleta de Bar
- 12 Calabresa com Queijo Gratinado
- 13 Batata Rústica com Alecrim
- 14 Mini Escondidinho de Carne Seca
- 15 Esfirra Aberta de Carne
- 16 Polenta Frita de Bar
- 17 Anéis de Cebola Empanados
- 18 Bolinho de Aipim com Carne Seca
- 19 Kibe Recheado
- 20 Nachos com Queijo e Chili
- 21 Mandioca Frita com Molho de Alho



Bolinho de Bacalhau

Rendimento: cerca de 25 bolinhos

Ingredientes

- 500 g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 3 batatas médias (cerca de 500 g) cozidas e espremidas
- 1 cebola pequena bem picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 ovos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- salsa e cebolinha picadas
- Azeite a gosto (para refogar)
- Óleo suficiente para fritar

Bolinho de Bacalhau - Modo de Preparo

• Passo 1

Dessalgue o bacalhau com antecedência, trocando a água algumas vezes, e depois desfie bem, retirando pele e espinhas.

• Passo 2

Em uma panela, aqueça um fio de azeite e refogue a cebola e o alho até dourarem levemente. Acrescente o bacalhau desfiado e refogue por alguns minutos. Desligue o fogo e deixe amornar.

• Passo 3

Em uma tigela grande, coloque o bacalhau refogado, a batata espremida, a salsa e cebolinha, os ovos, sal (se necessário) e pimenta.

Bolinho de Bacalhau - Finalização

- **Passo 4**

Misture bem até obter uma massa homogênea que dê para modelar. Se estiver muito mole, acrescente um pouco mais de batata.

- **Passo 5**

Modele os bolinhos com as mãos, no formato de croquete ou bolinha.

- **Passo 6**

Aqueça o óleo em fogo médio e frite os bolinhos aos poucos até ficarem dourados.

- **Passo 7**

Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.

- **Dica**

Sirva com gomos de limão e, se quiser, com um molhinho de alho ou maionese temperada.



2. Coxinha de Frango

Rendimento: cerca de 30 unidades pequenas

Ingredientes do recheio

- 500 g de peito de frango cozido e desfiado
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- 2 colheres (sopa) de molho de tomate
- Salsa e cebolinha a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Ingredientes da massa

- 3 xícaras (chá) de caldo de frango
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- Sal a gosto

Ingredientes para empanar

- 2 ovos batidos
- 1 xícara (chá) de leite
- Farinha de rosca suficiente
- Óleo para fritar

Coxinha de Frango - Modo de Preparo

Prepare o Recheio refogue a cebola e o alho no óleo, junte o frango desfiado, o molho de tomate, acerte o sal, a pimenta e finalize com salsa e cebolinha. Reserve e deixe esfriar.	Prepare a massa Leve ao fogo o caldo de frango, a manteiga e o sal. Quando ferver, abaixe o fogo e acrescente a farinha de trigo de uma vez, mexendo vigorosamente até desgrudar do fundo da panela. Transfira a massa para uma bancada ou tigela e deixe amornar. Sove um pouco para ficar lisa.	Modelar Pegue pequenas porções de massa, abra na palma da mão, coloque uma porção de recheio e feche no formato de coxinha.
Empanar Passe as coxinhas na mistura de ovo com leite e depois na farinha de rosca.	Fritar Frite em óleo quente até dourar, em fogo médio para cozinhar por igual.	Servir Escorra em papel-toalha e sirva.

Dica

Se quiser vender, pese as porções de massa para todas ficarem do mesmo tamanho.



3. Pastel de Carne

Rendimento: cerca de 20 pastéis médios

Ingredientes

- 1 rolo de massa para pastel
- 400 g de carne moída
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de molho de tomate
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto
- Óleo para fritar

Pastel de Carne - Modo de Preparo

Preparo do Recheio

Em uma panela, aqueça o óleo, refogue a cebola e o alho até dourar. Acrescente a carne moída e frite bem até secar a água. Junte o molho de tomate, tempere com sal, pimenta e cheiro-verde e cozinhe por mais alguns minutos.

Montagem

Corte a massa em retângulos, coloque uma colher de sopa do recheio em cada pedaço, dobre ao meio e aperte bem as bordas com um garfo.

Fritura

Frite em óleo quente até dourar, virando para dourar dos dois lados. Escorra em papel-toalha e sirva.

Dica

Não exagere no recheio para o pastel não abrir durante a fritura.



4. Torresmo Crocante

Rendimento: serve 4 pessoas

Ingredientes

- 1 kg de barriga suína em cubos

- 3 dentes de alho amassados

- Sal a gosto

Torresmo Crocante - Modo de Preparo

1. Tempere a barriga em cubos com sal, alho e pimenta. Deixe descansar por pelo menos 30 minutos.
2. Coloque os cubos em uma panela alta e leve ao fogo baixo. A própria gordura vai derreter.
3. Mexa de vez em quando até os cubos começarem a dourar levemente. Retire-os com uma escumadeira e reserve.
4. Aumente o fogo para alto e deixe o óleo ficar bem quente.
5. Volte os cubos para a panela e frite rapidamente até ficarem bem dourados e pururucados.
6. Retire e escorra em papel-toalha.

Dica

Para ficar ainda mais crocante, seque bem os cubos antes da segunda fritura.



5. Isca de Peixe Empanada

Rendimento: serve 4 pessoas

Ingredientes

- 500 g de filé de peixe (tilápia, merluza, etc.) em tiras
- Suco de 1 limão
- 2 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca ou fubá fino
- 2 ovos batidos
- Óleo para fritar

Isca de Peixe Empanada - Modo de Preparo

Passo 1

Tempere as tiras de peixe com o suco de limão, alho, sal e pimenta. Deixe marinar por 15 minutos.

Passo 2

Passe as tiras na farinha de trigo, depois nos ovos batidos e por último na farinha de rosca ou fubá.

Passo 3

Aqueça o óleo em fogo médio-alto e frite as iscas aos poucos até dourar.

Passo 4

Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.

Dica

Sirva com maionese temperada, limão e, se quiser, uma pimentinha.



6. Batata Frita Especial de Bar

Rendimento: serve 3-4 pessoas

Ingredientes

- 1 kg de batata inglesa
- Sal a gosto
- 1 colher (chá) de páprica doce ou picante
- 1 colher (chá) de alho em pó (opcional)
- Óleo para fritar

Batata Frita Especial - Modo de Preparo

Passo 1 Descasque (ou não) as batatas e corte em palitos grossos.	Passo 2 Deixe de molho em água por 20 minutos para retirar o excesso de amido. Escorra e seque bem.	Passo 3 Frite as batatas em óleo não muito quente (fogo médio) até ficarem macias, porém ainda claras. Retire e escorra.
Passo 4 Aumente o fogo e, com o óleo bem quente, frite novamente até ficarem bem douradas e crocantes.	Passo 5 Misture o sal, a páprica e o alho em pó e polvilhe sobre as batatas ainda quentes.	

Dica

Pode servir com cheddar derretido e bacon para deixar ainda mais "de bar".



7. Linguiça Calabresa Acebolada

Rendimento: serve 4 pessoas

Ingredientes

- 500 g de linguiça calabresa em rodelas
- 2 cebolas grandes em rodelas
- 1 colher (sopa) de óleo ou azeite

Linguiça Calabresa Acebolada - Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque a linguiça e leve ao fogo médio, deixando dourar na própria gordura.
2. Se soltar muita gordura, retire o excesso com cuidado.
3. Acrescente o óleo ou azeite (se necessário) e junte a cebola em rodelas.
4. Mexa até a cebola murchar e dourar levemente.
5. Sirva imediatamente, de preferência em frigideira de ferro ou chapa.

Dica

Acompanhe com pão francês fatiado.



8. Frango à Passarinho

Rendimento: serve 4 pessoas

Ingredientes

- 1 kg de frango em pedaços pequenos (à passarinho)
- Suco de 1 limão
- 4 dentes de alho amassados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) de páprica (opcional)
- Óleo para fritar
- Salsa picada para finalizar

Frango à Passarinho - Modo de Preparo

Passo 1

Tempere o frango com o limão, alho, sal, pimenta e páprica. Deixe marinar por pelo menos 30 minutos.

Passo 2

Frite os pedaços de frango aos poucos, em fogo médio, até ficarem bem dourados e cozidos por dentro.

Passo 3

Escorra em papel-toalha. Salpique salsa picada por cima na hora de servir.

Dica

Se quiser mais crocante, passe os pedaços levemente em farinha de trigo antes de fritar.



9. Queijo Coalho na Chapa com Mel

Rendimento: serve 3-4 pessoas

Ingredientes

- 400 g de queijo coalho em espetos ou tiras grossas
- 3 colheres (sopa) de mel ou melaço de cana

Queijo Coalho na Chapa com Mel - Modo de Preparo

1

Aqueça uma chapa, frigideira antiaderente ou grill em fogo médio.

2

Coloque o queijo coalho e deixe dourar de todos os lados, virando com cuidado.

3

Assim que estiver bem dourado por fora e macio por dentro, retire.

4

Regue com mel ou melaço e sirva imediatamente.



Dica

Também fica ótimo com geleia de pimenta.



10. Bolinho de Carne

Rendimento: cerca de 25 bolinhos

Ingredientes

- 500 g de carne moída (patinho ou acém)
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de farinha de rosca (ou até dar o ponto)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Óleo para fritar

Bolinho de Carne - Modo de Preparo

1

Em uma tigela, misture a carne, cebola, alho, salsa, ovo, sal e pimenta.

2

Acrescente a farinha de rosca aos poucos até conseguir modelar sem grudar demais nas mãos. Modele os bolinhos no formato desejado (bolinhas ou croquetes).

3

Aqueça o óleo em fogo médio e frite até dourarem bem. Escorra em papel-toalha e sirva.

Dica

Pode rechear com um pedacinho de queijo dentro de cada bolinho.



11. Provoleta de Bar (Provolone derretido)

Rendimento: serve 3–4 pessoas

Ingredientes

- 300 g de queijo provolone em fatias grossas ou peça pequena
- 1 colher (chá) de orégano seco
- Pimenta-do-reino a gosto

Provoleta de Bar - Modo de Preparo

• Passo 1

Aqueça uma frigideira ou chapa em fogo médio.

• Passo 2

Coloque o provolone e deixe derreter, formando uma casquinha dourada na base.

• Passo 3

Polvilhe com orégano e pimenta-do-reino.

• Passo 4

Sirva imediatamente, de preferência com pão.

Dica

Se preferir, asse em forminhas pequenas (ramequins) no forno bem quente.



12. Calabresa com Queijo Gratinado

Rendimento: serve 4 pessoas

Ingredientes

- **Linguiça Calabresa**

400 g de linguiça calabresa em rodela

- **Queijo Mussarela**

200 g de queijo mussarela

- **Cebola**

1/2 cebola em rodela finas (opcional)

Calabresa com Queijo Gratinado - Modo de Preparo

1. Em uma frigideira, doure a calabresa em fogo médio.
2. Se usar cebola, acrescente e deixe murchar.
3. Transfira para um refratário ou deixe na própria frigideira que possa ir ao forno.
4. Cubra com a mussarela e leve ao forno pré-aquecido a 200 °C até o queijo derreter e dourar levemente.

Dica

Finalize com orégano ou cheiro-verde.



13. Batata Rústica com Alecrim

Rendimento: serve 3-4 pessoas

Ingredientes

- 1 kg de batata com casca bem lavada
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 ramos de alecrim fresco (ou 1 colher de chá seco)
- 3 dentes de alho inteiros com casca
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Batata Rústica - Modo de Preparo

Passo 1

Corte as batatas em gomos.

Passo 2

Em uma assadeira, misture as batatas com azeite, alecrim, alho, sal e pimenta.

Passo 3

Leve ao forno preaquecido a 220 °C por cerca de 40 minutos, mexendo na metade do tempo, até dourar.

Passo 4

Sirva quente, direto da assadeira ou em petisqueira.

Dica

Você pode finalizar com um pouco de parmesão ralado por cima.



14. Mini Escondidinho de Carne Seca

Rendimento: cerca de 10 porções individuais

Ingredientes

Para o recheio:

- 400 g de carne seca dessalgada e desfiada
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de óleo
- Salsa e cebolinha a gosto
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado para gratinar

Para o purê:

- 800 g de mandioca (aipim) cozida e espremida
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de leite
- Sal a gosto

Mini Escondidinho de Carne Seca - Modo de Preparo

1. Prepare o purê misturando a mandioca cozida, manteiga, leite e sal até ficar cremoso.
2. Para o recheio, refogue a cebola e o alho no óleo, acrescente a carne seca desfiada, ajuste o sal (com cuidado) e finalize com salsa e cebolinha.
3. Em potinhos individuais, coloque uma camada de carne seca e cubra com o purê.
4. Salpique a mussarela por cima. Leve ao forno preaquecido a 200 °C até gratinar.



15. Esfirra Aberta de Carne

Rendimento: cerca de 25 esfirras pequenas

Ingredientes

Para a massa:

- 500 g de farinha de trigo
- 1 sachê (10 g) de fermento biológico seco
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/4 xícara (chá) de óleo
- 300 ml de água morna (aproximadamente)

Para o recheio:

- 500 g de carne moída
- 1 tomate picado sem sementes
- 1/2 cebola picada
- Suco de 1 limão
- Sal, pimenta e cheiro-verde a gosto

Esfirra Aberta de Carne - Modo de Preparo

1. Misture a farinha, o fermento, o açúcar e o sal. Junte o óleo e a água morna aos poucos, até formar uma massa lisa. Deixe crescer por 30–40 minutos.
2. Misture todos os ingredientes do recheio e deixe descansar por 15 minutos para tomar gosto.
3. Divida a massa em bolinhas, abra com os dedos formando discos com bordas mais altas. Coloque uma porção de recheio cru no centro de cada disco.
4. Disponha em assadeira untada e leve ao forno preaquecido a 200 °C até a massa dourar levemente.



16. Polenta Frita de Bar

Rendimento: serve 4–5 pessoas

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de fubá
- 6 xícaras (chá) de água
- 2 cubos de caldo de legumes ou carne (opcional)
- Sal a gosto
- Óleo para fritar

Polenta Frita de Bar - Modo de Preparo

1. Em uma panela, dissolva o fubá em parte da água fria.
2. Acrescente o restante da água, os caldos (se usar) e sal.
3. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar e cozinhar (cerca de 15–20 minutos).
4. Despeje a polenta em uma assadeira untada, alise a superfície e deixe esfriar bem até firmar.
5. Corte em tiras ou cubos.
6. Frite em óleo quente até dourar e escorra em papel-toalha.

Dica

Sirva com molho de tomate rústico ou queijo ralado.



17. Anéis de Cebola Empanados

Rendimento: serve 4 pessoas

Ingredientes

- 3 cebolas grandes cortadas em rodela grossas
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

Anéis de Cebola Empanados - Modo de Preparo

Passo 1

Separe as rodela de cebola em anéis.

Passo 2

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o leite, o ovo, o fermento, o sal e a pimenta até formar uma massa homogênea.

Passo 3

Passar os anéis de cebola na massa e depois na farinha de rosca.

Passo 4

1. Frite em óleo quente até dourar. Escorra em papel-toalha e sirva.



18. Bolinho de Aipim com Carne Seca

Rendimento: cerca de 25 bolinhos

Ingredientes

- 1 kg de aipim (mandioca) cozido e espremido
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Sal a gosto
- 400 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de óleo
- Salsa e cebolinha a gosto
- Farinha de trigo para modelar (se necessário)
- Óleo para fritar

Bolinho de Aipim com Carne Seca - Modo de Preparo

1. Misture o aipim cozido com a manteiga e sal, formando uma massa lisa. Se estiver muito úmida, acrescente um pouco de farinha de trigo.
2. Refogue a cebola e o alho no óleo, acrescente a carne seca, ajuste o sal e finalize com salsa e cebolinha.
3. Pegue pequenas porções da massa de aipim, abra na mão, coloque um pouco de carne seca e feche formando bolinhos.
4. Frite em óleo quente até dourar. Escorra e sirva.

Dica

Deixe a massa de aipim esfriar bem antes de modelar para ficar mais firme.



19. Kibe Recheado

Rendimento: cerca de 25 unidades

Ingredientes

Para a massa:

- 500 g de trigo para kibe
- 500 g de carne moída (patinho ou acém)
- 1 cebola média ralada
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (chá) de hortelã seca ou 2 colheres (sopa) de hortelã fresca picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Água suficiente para hidratar o trigo

Para o recheio:

- 300 g de queijo mussarela em cubos

Kibe Recheado - Modo de Preparo

1. Coloque o trigo para kibe em uma tigela e cubra com água quente. Deixe hidratar por cerca de 30 minutos. Escorra bem, espremendo com as mãos ou pano limpo para retirar todo o excesso de água.
2. Misture o trigo hidratado com a carne moída, cebola ralada, alho, hortelã, sal e pimenta. Amasse bem até formar uma massa homogênea.
3. Pegue porções da massa, abra na palma da mão, coloque o queijo em cubo e feche formando kibes alongados. Aqueça o óleo e frite em fogo médio até ficarem dourados. Escorra em papel-toalha e sirva.



20. Nachos com Queijo e Chili

Rendimento: serve 4 pessoas

Ingredientes

Para o chili rápido:

- 300 g de carne moída
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 lata de molho de tomate
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de cominho em pó (opcional)
- 1 colher (chá) de páprica
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Nachos:

- 1 pacote grande de nachos (tortilhas de milho)

Para finalizar:

- 200 g de queijo mussarela ralado
- 100 g de cheddar (opcional)
- 1 tomate picado sem sementes (opcional)
- Salsinha ou coentro picado

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho. Acrescente a carne moída e frite até dourar bem. Junte o molho de tomate, a água, o cominho, a páprica, sal e pimenta. Cozinhe até encorpar.
2. Em um refratário que possa ir ao forno, espalhe uma camada de nachos. Por cima, distribua o chili e salpique os queijos ralados. Leve ao forno pré-aquecido a 200 °C até o queijo derreter.
3. Finalize com tomate picado e salsinha ou coentro.



21. Mandioca Frita com Molho de Alho

Rendimento: serve 4 pessoas

Ingredientes

Para a mandioca:

- 1 kg de mandioca (aipim/macaxeira)
- Óleo para fritar
- Sal a gosto

Para o molho de alho:

- 4 dentes de alho picados
- 1/2 xícara (chá) de maionese
- 2 colheres (sopa) de azeite
- Suco de 1/2 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha picada

Modo de Preparo

1. Descasque a mandioca e corte em pedaços médios. Cozinhe em água com sal até ficar macia (cerca de 20 minutos). Escorra bem e deixe esfriar.
2. Aqueça bastante óleo em uma panela funda. Frite a mandioca em temperatura alta até dourar e ficar crocante por fora. Retire e coloque sobre papel toalha. Salpique sal.
3. Para o molho: misture todos os ingredientes em uma tigela até obter um creme homogêneo. Ajuste o sal e a acidez.
4. Sirva a mandioca frita bem quente acompanhada do molho de alho.

Parabéns!

Agora você tem em mãos uma seleção especial com algumas das **melhores receitas de petiscos de bar**, pensadas para trazer sabor, alegria e momentos inesquecíveis aos seus encontros com amigos, família ou clientes. Cada receita foi criada para ser prática, deliciosa e com aquele toque que transforma qualquer reunião em uma experiência especial.

Entre para o Grupo Exclusivo!

Se você gostou deste conteúdo, vai amar fazer parte do nosso **Grupo Exclusivo de Receitas & Dicas Culinárias**, um espaço reservado para quem quer:

1

Receitas Exclusivas

Acesso a receitas que não estão disponíveis em nenhum outro lugar, testadas e aprovadas pela comunidade

2

Compartilhe Experiencia

Compartilhe experiências e aprenda com outros apaixonados por culinária

3

Dicas de Especialistas

Truques profissionais, técnicas avançadas e segredos que vão elevar suas habilidades culinárias

4

Conteúdo Diário

Novidades todos os dias para você nunca ficar sem inspiração na cozinha

Clique no link abaixo e garanta agora mesmo a sua vaga 100% gratuita em nossa Comunidade Exclusiva de Culinária!



[ENTRAR NO GRUPO](#)