

## Sanduíche com pimenta biquinho



Foto: Milza Moreira Lana

### Ingredientes

- 1 baguete
- ½ xícara de maionese
- ½ xícara de pimenta biquinho, em conserva ou fresca
- 5 a 7 fatias de presunto serrano
- Folhas de rúcula a gosto
- 2 a 4 fatias de queijo minas frescal

### Modo de fazer

1. Remova as sementes e pique a pimenta biquinho, em pedaços pequenos.
2. Misture a pimenta com a maionese.
3. Corte a baguete em um lado, no sentido do comprimento, e espalhe a maionese com pimenta, nos 2 lados.
4. Disponhas os demais ingredientes em camadas.
5. Sirva.

### Sugestões

- ❖ Monte seu sanduíche utilizando diferentes combinações de embutidos (presunto, mortadela, salaminho), queijos (prato, minas, parmesão, cheddar, mussarela) e hortaliças folhosas (alface, agrião, mini-folhas diversas).
- ❖ Se não gostar dos pedacinhos de pimenta, misture a maionese com a pimenta em um processador, e obtenha uma pasta lisa.



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
BR 060, km 9, Brasília/Anápolis  
Caixa Postal 218, CEP 70275-970 Brasília-DF  
Fone: (61) 3385-9000  
SAC: www.embrapa.br/fale-conosco  
www.embrapa.br/hortaliças

### Autoras

Sabrina I. C. de Carvalho – Embrapa Hortaliças  
Milza Moreira Lana – Embrapa Hortaliças  
Cláudia Silva da C. Ribeiro – Embrapa Hortaliças

### Foto da capa

Gislene Alencar

### Projeto gráfico

Henrique Carvalho  
Beatriz Ferreira

1ª edição, julho de 2021.

Confira dicas e receitas com hortaliças no site



Processo nº 00193-00001681/2019-95



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



# Hortaliça como comprar, conservar e consumir

## Pimenta biquinho



Alimentação  
saudável sem  
desperdício

Genuinamente  
brasileira

Conheça outras coleções no site  
**Hortaliça não é só salada**

- quem quer saúde vai à feira
- hortaliça e dinheiro não se jogam fora
- hortaliça combina com todas as refeições
- como obter o melhor de cada hortaliça





A biquinho começou a ser comercializada no Triângulo Mineiro, no início da década de 2000, mas hoje pode ser encontrada em todo o território nacional.

Também chamada pimenta de bico, ela pertence à mesma espécie das pimentas habanero, de-cheiro, bode, cumari-do-Pará e murupi. Todas essas pimentas são muito aromáticas e saborosas, mas o ardor pode ser bem suave (leve), como na biquinho ou muito picante (intenso) como na habanero.

## Como comprar

A pimenta biquinho tem frutos pequenos, com cerca de 3 cm de comprimento, arredondados e com ponta em forma de bico. Quando imaturos, eles são de cor verde-clara, mas podem amadurecer para três cores diferentes: salmão, amarelo e vermelho.

A casca é lisa, com brilho intenso. A polpa é fina e o interior do fruto é preenchido por uma grande quantidade de sementes. Na escala de calor Scoville, o ardor da pimenta Biquinho biquinho varia de 80 a 500 SHU, o que a torna uma pimenta suave.

Tipicamente, utilizam-se os frutos maduros, que devem estar firmes e crocantes. Frutos muito maduros ou murchos perdem a crocância e são menos saborosos e aromáticos. Ao comprar, evite frutos sem brilho, rachados, murchos, com áreas moles e podridões. Frutos com cabinhos verdes duram por mais tempo, quando conservados em condições adequadas.

No mercado brasileiro, a pimenta biquinho pode ser encontrada fresca ou em conserva.

## Como conservar

Quando colhidos com cuidado e mantidos em local fresco, os frutos da pimenta biquinho podem ser mantidos fora da geladeira, por 2 a 3 dias.

Para refrigerar, embale os frutos em saco ou vasilha de plástico ou vidro, e mantenha-os na parte baixa da geladeira, por até 2 semanas. De preferência, não lave os frutos antes de refrigerá-los, mas se precisar fazê-lo, seque-os bem com papel toalha ou pano limpo. Com o tempo, tanto em geladeira como em condição ambiente, os frutos murcham e podem apodrecer.

Para congelar, lave e seque os frutos, remova os cabinhos antes de colocá-los em saco plástico ou vasilha apropriados para congelamento. Eles podem ser mantidos congelados, por cerca de seis meses. O produto descongelado é indicado para pratos cozidos, devido à perda de crocância, após o descongelamento.

Quando refrigerados e congelados, a perda de aroma é mais acentuada do que a perda de sabor.



Em ambiente, por poucos dias

## Como consumir

Comumente usada para decorar, a biquinho traz mais do que beleza ao prato. Como condimento, ela tem sabor e aroma pronunciados e agradáveis e pode ser usada na forma fresca ou como conserva.

A picância e a cor atraente da biquinho combinam com diferentes preparações, como saladas, sanduíches, hortaliças cozidas e grelhadas, carnes, peixes, arroz, macarrão e farofa. Também pode ser usada para fazer geleia, pickles e molhos. Em alguns restaurantes brasileiros, a biquinho é usada até no preparo de bebidas e alguns chefes de cozinha sugerem seu consumo como aperitivo e como fruta.

A pimenta biquinho é uma boa opção para aqueles que gostariam de introduzir as pimentas na alimentação, mas têm muita sensibilidade ao ardor.

Tanto para uso em pratos crus como em pratos cozidos, não é preciso descascar ou remover as sementes dos frutos. Porém, a remoção das sementes pode deixar o fruto com sabor e textura mais agradáveis.



Use em preparações cruas e cozidas



Dicas

Pimentas com grau de ardência semelhante: cambuci, pimenta-de-cheiro.

Use a biquinho, fatiada ou amassada, para condimentar patês feitos à base de maionese, ricota ou requeijão cremoso.

## Pesto de pimenta biquinho



Foto: Milza Moreira Lana

### Ingredientes

- 1 xícara de pimenta biquinho fresca ou em conserva
- 2 xícaras de manjeriço de folha larga (também chamado basilicão)
- ¼ xícara de castanha de caju
- 2 dentes de alho descascados e amassados
- Suco de 1/2 limão, se usar a pimenta em conserva, ou de 1 limão, se usar a pimenta fresca
- 1 colher (sopa) de azeite
- ½ xícara de queijo parmesão ralado

### Modo de fazer

1. Coloque em um processador a pimenta, o manjeriço, a castanha e o alho. Processe os ingredientes, acrescentando o suco de limão e o azeite aos poucos, até obter uma pasta homogênea.
2. Transfira para uma tigela. Sirva com fatias de pão ou como molho de macarrão.

### Sugestões

- ❖ Você pode usar manjeriço comum, ao invés de basilicão.
- ❖ A castanha de caju pode ser substituída por amêndoas ou pinóles.

Fonte: *Melissa's the great pepper cookbook: the ultimate guide to choosing and cooking with peppers*. Alabama: Oxmoor House, 2014. 256 p.