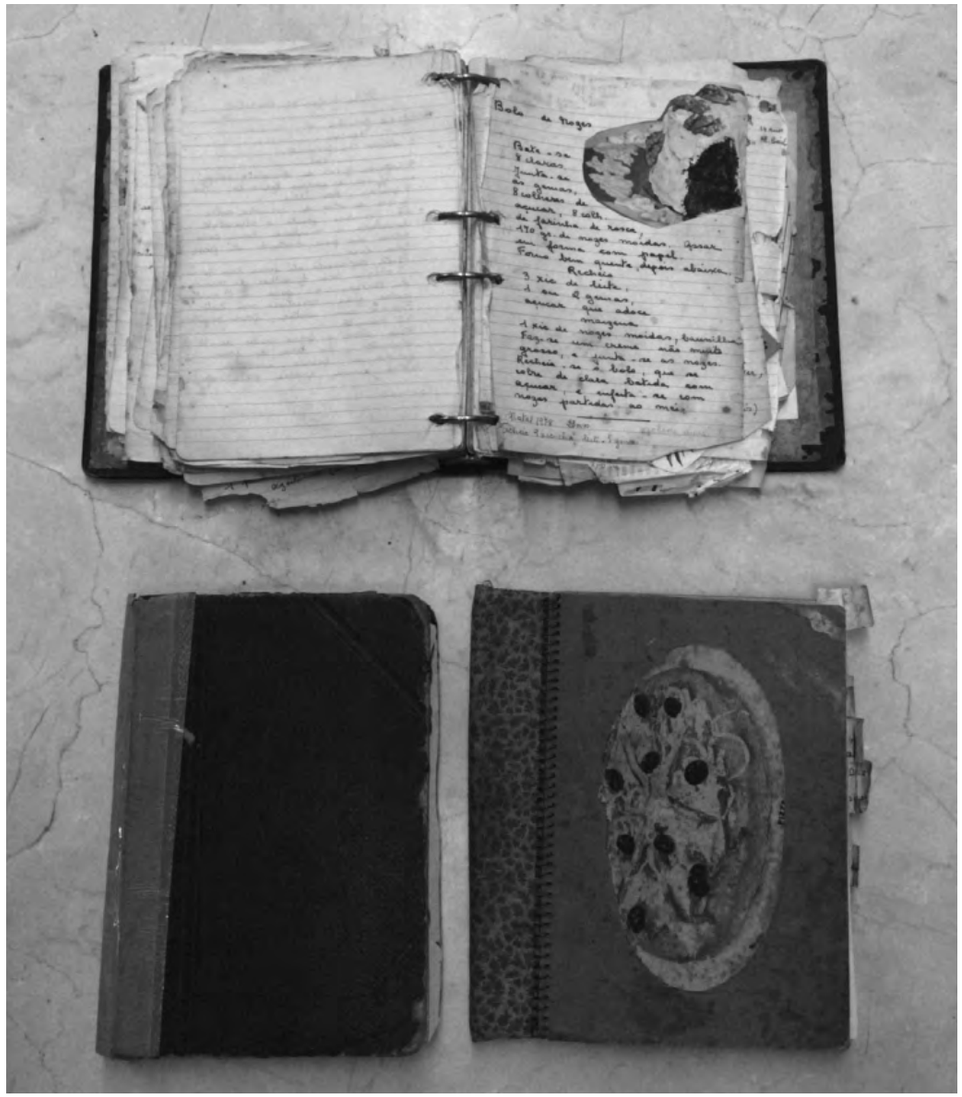
livro de receitas família levy

livro de receitas da família levy

natal de 2017 :)

em memória às mulheres da família, especialmente à tia cristina, tia clara, tia laura e vovó rosina

santa ceia



gabriel levy

Em todas as culturas há algo de mágico no ato ritual de comer. Todas as religiões criaram ritos, regras, jejuns, alimentos que não podem ser misturados ou outros tipos de interdições, datas para determinados alimentos, etc. Isso mostra o quanto esse momento de nutrição do corpo e da alma deve ser vivido respeitosamente. No candomblé, as "comidas de santo" são tão importantes quanto os cantos e rezas: não há festa que não conte com uma mesa farta com alimentos escolhidos e temperados de modo a satisfazer o gosto particular de cada Orixá. O Judaísmo tem uma série de preceitos na Torá judaica em relação à comida kosher, as refeições do Shabat e das grandes festas. Na história fundamental do budismo, Sidarta Gautama, o "Buda histórico", depois de anos de privações, só atinge a iluminação após se permitir comer uma tigela de arroz com leite. O Alcorão estabelece regras para o abate de animais e proíbe a carne suína e de répteis e estabelece jejuns importantes como no Ramadã onde só se come depois do por do sol. Na Bíblia cristã, além da milagrosa multiplicação dos pães e peixes que alimentaram milhares de pessoas ou da maravilhosa transformação de água em excelente vinho, temos muitos momentos em que Jesus está compartilhando refeições, sendo que a última, a Santa Ceia, deu origem à celebração da Eucaristia ou Comunhão realizada pelos cristãos no mundo todo até os dias de hoje e é uma das cenas mais retratadas na história da Arte desde a antiguidade romana e bizantina, passando por Leonardo da Vinci até chegar a Salvador Dalí.

Para a nossa família a mesa sempre foi, não só um momento de compartilhar os alimentos (ou disputá-los), mas também um verdadeiro "ponto de encontro". Se cada um dos onze moradores da casa resolvesse comer em uma hora diferente, a logística da cozinha seria caótica e isso seria intolerável na nossa cultura doméstica de batalhão com hábitos de acampamento de exército. Então a hora da refeição deveria ser respeitada por todos. E a grande mesa de refeições se tornava um local sagrado, onde sempre se fazia uma oração antes das refeições e, seja na cidade ou no sítio, estava sempre abençoada por uma imagem da Santa Ceia. Mesmo sem nenhuma visita já éramos onze pessoas

imagem ao lado:
livros de receitas
da tia clara

santa ceia
juan de juanes
1556

à mesa: quase tantas pessoas quanto no quadro de Cristo e seus discípulos! Essa poderosa energia coletiva e a alegria comum de saciar a fome e a sede tornava esse ritual um poderoso momento de união e convívio que dificilmente se repetiria em outras horas do dia (talvez se repetisse, um pouco, no momento coletivo de assistir TV depois do jantar mas aí, todos apinhados, focávamos na telinha e não no convívio).

Então, nas refeições, entre a exaltação de um sabor e uma disputa por bifes a família toda se informava dos acontecimentos cotidianos: novidades e lembranças, notícias boas ou ruins, elogios e repreensões, piadas e agressões, segredos e revelações, conviviam lado a lado com as saladas, cozidos, massas, frutas e doces. A simples e pura vida.

E é claro que para uma família numerosa - e que se orgulhava disso que nos tornava "especiais" de alguma forma - havia necessidade de uma cozinha praticamente industrial cujas grandes panelas começavam a fumegar bastante cedo para dar conta de preparar tudo que fosse necessário. Dos vários armários, da despensa e geladeira saiam os incontáveis produtos, legumes, latarias, carnes etc. todos comprados em quantidades de atacado. E comandando essa logística toda estava nossa mãe, Dona Célia, que, contrariando qualquer lógica, conseguia dar conta de cuidar da casa, da cozinha, das roupas e ainda gerenciar nove filhos com idades e personalidades diversas e, portanto, necessidades e desejos diversos. Um exemplo: quando eu era pequeno - o sétimo de nove filhos - no dia de nosso aniversário tínhamos direito a um cardápio especial que podíamos escolher. Eu escolhia nhoque e pavê de amendoim! Conseguir cuidar de tudo isso ao mesmo tempo não parece mesmo um milagre?

E é essa força das mulheres que, apesar das inúmeras dificuldades, conseguem encontrar prazer em criar prazeres para todos, é essa força que se revela nesse simples livro de receitas. Mulheres de várias origens que trocaram seus saberes por séculos. Como dizer com assertividade quais receitas vieram da Suíça ou da Itália ou de Portugal ou de Minas Gerais? Podem ter vindo das nossas avós, ou das avós das nossas avós. É uma cultura feminina - quase uma sabedoria oculta - que atravessa gerações e, passando de mães para filhas, chega até nós na forma desse precioso Livro de Receitas da Família Levy. Agora podemos ter acesso aos segredos culinários escondidos por trás desses pratos deliciosos e temos a possibilidade de realizar nossos desejos de prová-los todos. Que esse conhecimento se divida da mesma forma que, em toda a história da humanidade, se compartilhou o pão. Em tempo: eu tenho em minha cozinha um pequeno quadro da Santa Ceia e uma escultura de São Benedito, padroeiro dos cozinheiros. Apesar da globalização, da robótica, do cyberespaço e da conquista de Marte, comer continua sendo sagrado.

que receitas temos de doces, salgados, pães e biscoitos?

doces
ambrosia 10
baba de moça 10
bavaroise 11
bavaroise especial 11
bolinho de chuva 11
bolo base 12
bolo chocolate liquidificador 13
bolo delícia 13
bolo da estela 14
bolo da fortuna 15
bolo de cenoura 16
bolo de cenoura com avelãs 17
bolo de chocolate
com leite azedo 18
bolo peteleco 19
bolo de chocolate delicioso 20
bolo de chocolate quilates 21
bolo de coco 22
bolo de especiarias e chocolate 22
bolo de fubá mimoso 23
bolo de fubá 24
bolo de fubá de liquidificador 24
bolo picnic de laranja 25
bolo de laranja 26
bolo de laranja da liliana 27
bolo de laranja de fácil 28
bolo de maçã integral 28
bolo de maçã delicioso 29
bolo de maçã de liquidificador 29
bolo de maçã com chá preto 30
bolo de maçã com aveia 31
bolo de maracujá 32
bolo de mel 32
bolo de nescau 33
bolo de nozes 34
bolo de ricota 35
bolo de sorvete 35
bolo floresta negra 36
bolo fofo de três ingredientes 37
bolo mármore 38
bolo mármore de laranja
com chocolate 39
bombocado de mandioca 39
brigadeirão 40
brigadeirão com leite de coco 40
brownie 41
cheesecake 41
cobertura de chocolate 42
coberturas de bolo 43
creme brulée 44
cuca de nata 45
doce de abacaxi 45
doce de banana com creme 46
fios de ovos 46
flan 47
geleia de jabuticaba 48
geleia de mocotó fingida 48
geleia de tangerina 49
mango chutney 49
maria mole 50
mousse de chocolate 50
mousse de maracujá 51
panacota com creme 51
pavê básico 52
pavê de amendoim 53
pavê de doce de leite da liliana 53
pavê de farinha láctea 54
pavê de morangos 54
pavê de sonho de valsa 55
petit gateau da cristina 56
petit gateau da carol 56
pudim de claras 87
pudim de coco ao pão de ló 58
pudim de leite condensado 59
pudim de pão 59
pumpkin pie 60
pão de ló 61
pão de ló divino 62
quadrados de chocolate 62
quindim páscoa 63
quindão 63
rocambole 64
strufolli tro tro 64
tarte tartin 65
tiramissú 66
torta de chocolate sem farinha 67
torta de limão 68
torta de maçã 68
torta de ricota 69
torta holandesa 69
torta preguiçosa de banana 70
xarope de uvaia 71

salgados
acaçá 74
alcachofra recheada 74
arroz com champagne 75
babaganushi 75
batata rosti 76
beringela recheada 76
bife a parmejana 77
bobó de camarão 78
bolinhas de queijo 79
bolinho de arroz 79
bolinho de bacalhau 80
bolo de batata 80
bolo de repolho com salsicha 81
bolo salgado 81
caneloni de abóbora 82
carne louca 83
cereais com sardinha, damascos
e castanha 84
ceviche 85
christmas turkey 86
creme de milho 87
crepe de espinafre 88
cuscuz de sardinha 89
cuscuz marroquino 90
empada de pingar 91
empadinhas 91
escondidinho de espinafre
e ricota 92
esfiha de carne 93
falafel 94
filet mignon c crosta 95
frango ao açafrão 95
frango ao escabeche
com balsamico 96
frango atolado 97
frango com, gengibre, maçã
e salsão 97
frango indiano 98
frango xadrez 99
fricassê de frango 100
gazpacho 101
humus 101
kafta de carne 102
leitão assado 103
macarrão italiano 104
macarrão thailandes 104
massa de pizza napolitana 105
mocotó com feijão branco 106
molho branco e bechamel 107
molhos para salada 107
mousse de salmão defumado 108
nhoque de semolina 109
ovos cozidos recheados 109
panquecas 110
paprika schnitzel 110
patê de fígado 111
patês de ricota 112
peixe com cenoura e cebola 113
pernil de vitela assado 113
purê de maçã 114
quibe assado 115
quibe de abóbora 115
quibe vegetariano 116
quiche 117
quiche de alho poró 117
ravioli com molho de nozes 118
refogado de cogumelos 118
rocambole frio 119
salada com iogurte 119
salada de rucula e maçã 120
salgadinho de queijo 121
salmão agridoce 121
sardela e creme de pimentão 122
sopa creme de abóbora 123
sopa creme de abobora c/ maçã 123
sopa creme de ervilha c/ bacon 124
sopa creme de ervilha c/ costela 125
sopa creme de espinafre 225
sopa creme de milho 226
sopa de cenoura, mel e gengibre 226
sopa de mandioquinha 127
strogonoff 128
strogonoff de berinjela 128
suflê de cenoura 129
sufle de legumes 130
torta de abobrinha130
torta de cebola 131
torta de cogumelos 131
torta de frango 133
torta de liquidificador 133
torta de palmito 134
torta de sardinha 135

indianos
arroz de coco 138
arroz de lima 139
biryani 140
caril korma 142
chana massala 144
chutney verde 146
dall palak147
gajar ka halwa 148
kashmirir lamb cury 149

pães e biscoitos
biscoito de cerveja 152
biscoitos de gengibre 152
brioche 153
enroladinhos de canela 154
granola 155
mangulão 156
panetone 157
pão de alecrim e uva passa 158
pão de batata 159
pão de mandioquinha 159
pão de manjericão 160
pão de minuto 161
pão de queijo mineiro 161
pão de queijo para congelar 162
pão integral da bá 163
pão integral da liliana 164
petit four 165
rosca soberba 166
sequilhos da bina 167
sequilhos com goiabada 167

do
ces

ambrosia

calda

1 1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de água

modo de fazer

Derrame sobre a calda, ainda no fogo, 3 ovos batidos com 1 copo de leite. Pode ser substituído por leite de coco ou suco de laranja. Derrame, mas não mexa. Deixe cozinhando em fogo moderado.

Em separado, queimar xícara de açúcar até ficar bem caramelado e derrame sobre a calda mexendo ligeiramente até misturar tudo. Deixar em fogo brando até quase secar toda a calda.

Sirva depois de frio.

tia cecília

baba de moça

ingredientes

2 xícaras de açúcar
8 gemas
2 copos de leite de coco

modo de fazer

Fazer uma calda em ponto de fio com o açúcar e 1 xícara de água fria. Deixar ferver até que mergulhando uma escumadeira que ao ser retirada deixe escorrer um fio inteiro. Retirar do fogo e deixar esfriar levemente.

Misturar as gemas com o leite de coco e acrescentar à calda, mexendo sempre. Torne a levar ao fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau até que apareça o fundo da panela.

Sirva em pequenos potes, polvilhados com canela.
É também um excelente recheio para bolos ou rocamboles.

vovó rosina

bavaroise

modo de fazer

Ferver meia garrafa de leite. Quando estiver frio, junta-se 4 folhas de gelatina, açúcar que adoce e leve ao fogo, mexendo sempre. Tira-se do fogo antes de ferver e junta-se 4 claras batidas como suspiro e um cálice de licor. Põe-se numa forma e esta, sobre o gelo.

vovó rosina

bavaroise especial

modo de fazer

Fazer um rocambole de 2 ovos, recheado do creme de sua preferência, corta-se em fatias e forra-se uma forma. Prepara-se a receita de Bavaroise acima, acrescida de uma folha de gelatina e complete a forma sobre as fatias de rocambole. Levar para gelar. Depois de firme, desenformar.

bolinho de chuva

ingredientes

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar refinado
2 colheres (chá) de fermento em pó
2 ovos
1/2 xícara (chá) de leite
3 xícaras (chá) de óleo para fritar
1/4 de xícara (chá) de açúcar
1/2 colher (sopa) de canela em pó para polvilhar

modo de fazer

Peneire em uma tigela a farinha, o açúcar e o fermento. Junte o ovo. Coloque o leite aos poucos, até obter consistência firme (se necessário, use menos do que o indicado). Pingue a massa na panela com óleo já quente utilizando uma colher. Frite poucas unidades de cada vez, virando com uma escumadeira. Coloque em papel toalha e polvilhe com açúcar e canela.

tia laura

bolo base

ingredientes

1 xícara de manteiga
1 xícara de leite
3 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha
1 xícara de maisena
5 ovos
1 colher (sopa) fermento

modo de fazer

Opção para um bolo menor:
Fazer com 4 ovos e 2 xícaras de farinha

Opção para bolo de chocolate:
Substituir a maisena por toddy

Opção para bolo mármore:
Despejar metade da massa na forma e acrescentar um pouco de toddy na outra metade. Despejar por cima e dar uma misturada de leve nas duas cores.

Bater o açúcar e a manteiga até ficar branco. Juntar as gemas uma a uma e continuar batendo. Ir alternando a farinha e o leite. Acrescentar o fermento. Por último misturar as claras em neve.

Levar ao forno regular em assadeira untada e polvilhada com farinha. Rechear e cobrir a gosto. Para deixar o bolo bem úmido, borrifar um pouco de guaraná.

bolo de chocolate de liquidificador

ingredientes

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara mal cheia de óleo de milho
1 xícara de chocolate do padre
1 xícara de leite
4 ovos
2 colheres (sopa) de nescafé
1 colher (sopa) de fermento em pó

modo de fazer

Bata tudo no liquidificador e leve ao forno a 180º C por 40 minutos.

cobertura

1 lata de creme de leite
1 xícara de nescau
100 g de manteiga

Levar ao fogo para derreter, mexendo sempre e despejar sobre o bolo.

tia dora

bolo delícia

ingredientes

5 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha
1 copo de suco de laranja
1 colher (sopa) de fermento

modo de fazer

Bater as gemas com o açúcar e ir acrescentando a farinha e o suco de laranja, alternando. Por último as claras em neve. Levar para assar numa assadeira untada e polvilhada com farinha. Depois de frio, cortar e rechear. Molhar o bolo com um vidro de leite de coco adoçado com 3 colheres de açúcar. Cobrir.

recheio

1 gema
1 copo de leite
1/2 lata de leite moça
1 colher de maisena
Raspas de limão ou gotas de baunilha

Levar ao fogo para engrossar.
Depois de frio, misturar 1 lata de creme de leite gelado.

cobertura

1/2 lata de leite moça
6 colheres de nescau
1/2 tablete de margarina
5 colheres de licor de cacau
Bater tudo na batedeira e cobrir o bolo

Sirva gelado.

tia cecília

bolo da estela

ingredientes

200 g chocolate meio amargo derretido em banho maria
200 g de manteiga
175 g açúcar
6 ovos
200 g farinha

recheio

200 g damasco (deixar de molho em água e ferver com pouco açúcar)
100 g chocolate meio amargo
1 lata de creme de leite

cobertura

200 g chocolate meio amargo
50 g gordura vegetal

modo de fazer

Bater as gemas com o açúcar e a manteiga até ficar branco.
Misturar o chocolate e a farinha, por último as claras em neve.
Levar ao forno quente em assadeira untada. Usar forma redonda, sem furo.

Derreter as 100 g de chocolate em banho maria e misturar a lata de creme de leite. Depois de bem misturado, levar para gelar. Depois da massa assada e fria, cortar ao meio (se conseguir cortar em três partes fica melhor) e rechear com o damasco e por cima a mistura de chocolate com creme de leite. Cobrir tudo com a mistura de chocolate com a gordura vegetal e levar para gelar.

bolo da fortuna

ingredientes

100 ml óleo de soja
100 g uva passa clara
240 g açúcar
240 g farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
120 g nozes moídas
1 colher (chá) essência de baunilha
3 ovos batidos
1 pitada sal
1 maçã verde grande ralada grosso

modo de fazer

Receita rápida, leva apenas 3 minutos e serve 8 pessoas.

Misture toda a massa com o auxílio de uma colher de pau. Depois é só untar uma forma média de 25cm x 35cm (você pode utilizar uma forma redonda se preferir) e despejar a mistura. Preaqueça o forno e coloque a massas para assar numa temperatura de 180º C. Em apenas 3 minutos o bolo fica pronto. Não é necessário utilizar leite, pois as maçãs deixarão a massa bem leve e molhadinha.

Sirva com sorvete de creme.

tia clara

bolo de cenoura

ingredientes

2 cenouras médias
1 xícara de óleo (mal cheia)
4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha
1 colher (sopa) fermento

modo de fazer

Bater no liquidificador as cenouras, o óleo e os ovos. Depois de bem batido, misturar o açúcar, farinha e o fermento. Levar ao forno quente para assar em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha. Depois de assado, cobrir com a cobertura abaixo no bolo ainda quente

cobertura

2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite
2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Misturar tudo e levar ao fogo até derreter. Mexer bem e jogar sobre o bolo ainda quente.

bolo de cenoura com avelãs

ingredientes

1 xícara de manteiga
400 g de açúcar
8 gemas e 8 claras
400 g de cenoura ralada fino
400 g de avelãs picadas
1 pitada de sal
1 limão (suco e raspa)
1 colher (sopa) kirsch
100 g de farinha de trigo
1 colher (sopa) fermento em pó

modo de fazer

Bata muito bem o açúcar, as gemas até ficar branco. Acrescente a cenoura, as avelãs, o sal e o limão. Adicione a farinha de trigo e o fermento e misture bem, sem bater. Acrescente as claras em neve e mexa delicadamente. Asse por 40 min numa temperatura de 180º C.

creme

4 ovos
200 g açúcar
suco de 4 limões
raspa de 2 limões
600 ml de suco de maçã
1 colher (sopa) rasa de amido de milho
300 ml de chantilly

Bata os ovos e acrescente todos os ingredientes, menos o chantilly. Leve ao fogo numa panela de inox, mexendo sempre até o momento em que começar a ferver. Coloque a panela num recipiente com água e gelo e bata até resfriar. Acrescente o chantilly ao creme já frio.

Fica delicioso!

tia cristina

bolo de chocolate com leite azedo da amélia baldim

ingredientes

1 1/2 xícara grande de açúcar
2/3 xícara grande manteiga
2 xícaras grande de farinha
1/2 xícara grande de água quente
2/3 xícara grande de chocolate
3 ovos
2 colheres (chá) fermento
2 colheres (chá) bicarbonato
2 colheres (chá) baunilha
1 colher (café) sal
1 xícara grande de leite azedo (para azedar o leite junte uma colher de vinagre ao leite na hora de misturar na massa)

modo de fazer

Bater bem o açúcar e a manteiga. Juntar as gemas e as claras em neve. Dissolver o chocolate na água quente e misturar na massa. Dissolver o bicarbonato e a baunilha no leite azedo e incorporar à massa.

Peneirar juntos a farinha, o sal e o fermento e acrescentar à massa. Não bater, misturar tudo levemente. Levar ao forno quente em assadeira redonda. Depois de assado desinforme e recheie com leite condensado. Cubra com o glacê.

glacê

8 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de sal
leite (pode ser 2 ou 3 colheres)
baunilha a gosto

Levar ao fogo e deixar ferver até desprender do fundo. Despejar rapidamente sobre o bolo para não endurecer.

tia clara

bolo peteleco

ingredientes

Levar ao fogo até desmanchar:
4 colheres (sopa) bem cheias de chocolate
1/2 xícara de leite
2 colheres (café) de açúcar
1/2 colher (café) de bicarbonato
Deixe esfriar.

À parte, bater na seguinte ordem:
1 xícara de maisena
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
5 gemas
1/2 xícara de leite
3 colheres (chá) de fermento em pó

modo de fazer

Juntar a mistura de chocolate e por ultimo misturas as 5 claras em neve. Levar ao forno bem quente por 15 minutos e depois deixar mais fraco até assar (mais ou menos uma hora).

cobertura

6 colheres (sopa) chocolate
2 xícaras açúcar
2 xícaras leite

Misture tudo e leve ao fogo para ferver. Tire do fogo. Em separado, bata 2 gemas. Misture ao restante e leve novamente ao fogo para engrossar, sem deixar ferver. Despejar sobre o bolo.

bolo de chocolate delicioso

ingredientes

3 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo
3 xícaras (chá) rasas de açúcar
3 xícaras (chá) rasas de chocolate em pó
3 xícaras (chá) rasas de óleo
2 xícaras (chá) água fervendo
1 colher (chá) fermento
1 colher (chá) bicarbonato
2 ovos
1 pitada de sal

modo de fazer

Coloque em uma vasilha, pela ordem, os ingredientes, menos a água. Misture tudo levemente e vá acrescentando a água fervente, misturando bem. Despeje em tabuleiro untado e asse em forno quente.

cobertura

6 colheres (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de chocolate
raspas de laranja
1 colher (chá) de manteiga
1 xícara de água

Misture tudo e leve ao fogo, deixando ferver até obter uma calda grossa. Tire do fogo e bata bem. Despeje sobre o bolo ainda quente, na assadeira. Deixe esfriar e só então corte em quadrados.

bolo de chocolate quilates

ingredientes

1 copo de iogurte natural
8 colheres (sopa) rasas de nescau
2 xícaras de açúcar
5 ovos, claras batidas em neve
1 xícara de manteiga ou margarina
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 colher (chá) de pó royal

recheio

1 lata de creme de leite gelado, sem soro
2 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (café) de essência de baunilha
2 tabletes de chocolate meio amargo nestlé classic
(170 g cada tablete)

modo de fazer

Bater as claras em neve e deixar a parte. Misturar o iogurte com o nescau e deixar descansando. Bater o açúcar, as gemas e a manteiga (ou margarina). Colocar a mistura do iogurte junto. Peneirar a farinha de trigo e juntá-la ao bicarbonato de sódio, mais o pó royal e em seguida jogar na batedeira aos poucos. Por último, acrescentar as claras em neve.

Levar ao forno médio (180° C) até ficar sequinho. Enquanto o bolo vai assando, levar ao banho-maria todos os ingredientes do recheio na seguinte ordem: derreter o chocolate primeiro, juntar a manteiga em seguida e o açúcar depois, por último o creme de leite. Misturar tudo e deixar esfriando até o bolo ficar pronto.

Depois do bolo esfriar, cortá-lo ao meio, rechear com algumas colheres do recheio. Em seguida, colocar a outra metade sobre o bolo e cobrir todo ele com o recheio.

bolo de coco

Caramelar uma forma de bolo espalhando bem o açúcar queimado. Sobre este jogar um coco ralado.

Em separado bater:
3 claras em neve
Juntar as gemas
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha
2 xícaras de leite quente
2 colheres (sopa) de fermento

modo de fazer

Despejar na forma caramelizada e levar ao forno regular por uns 40 minutos. Desenformar.

Fazer uns furos e despejar por cima 1 xícara de calda ou caldo de fruta em compota. Enfeitar com frutas da mesma compota em fatias.

bolo de especiarias e chocolate

ingredientes

300 g de manteiga em temperatura ambiente
1 xícara (chá) de açúcar
3 ovos
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2/3 de xícara (chá) de maisena
2 colheres (sopa) de fermento em pó
2 colheres (chá) de canela em pó
2 colheres (sopa) de noz-moscada ralada na hora
2 colheres (sopa) de gengibre ralado
150 g de chocolate meio amargo picado

modo de fazer

Pré-aqueça o forno (180º C). Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme. Junte as gemas uma a uma e continue batendo. À parte peneire a farinha, o fermento, a maisena, a canela e a noz-moscada e junte o gengibre ralado. Junte os ingredientes secos peneirados ao creme de manteiga. Acrescente o chocolate picado. Por último misture delicadamente as claras batidas em neve.

Leve para assar em forma untada e enfarinhada.

tia cecília

bolo de fubá mimoso da liliana

Bolo de fubá é uma receita que não sai de moda nunca. Algumas versões do quitute podem ficar um pouco secas. Esta fica molhadinha e cremosa.

ingredientes

4 xícaras (chá) de leite
4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado
1 xícara e meia (chá) de fubá
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar a forma

Bata no liquidificador o leite, os ovos, o açúcar, a manteiga e o queijo por cinco minutos. Acrescente o fubá, a farinha de trigo e bata até que obtenha um creme fofo. Por fim, acrescente o fermento em pó e misture.

Despeje em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar no forno preaquecido (150º C) por cerca de 30 minutos.

vovó célia

bolo de fubá

Ferver:
2 xícaras de leite
2 xícaras mal cheias de açúcar
1 colher (chá) de canela
4 cravos da índia
raspas de noz moscada

Quando ferver, escaldar:
1 1/2 xícara de fubá mimoso
1 colher (sobremesa) erva doce
Misturar bem. Depois de frio acrescentar:
3 gemas
3 colheres de óleo
1 colher (chá) de baunilha
1 1/2 xícara farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
1 pitada de sal

Por último, misturando levemente as 3 claras em neve. Levar ao forno quente em forma untada e polvilhada.

tia cristina

bolo de fubá liquidificador

ingredientes

1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de fubá
1 xícara de açúcar
3 ovos
100 manteiga ou margarina
1/2 xícara de leite
1 colher (sopa) de fermento

modo de fazer

Bata no tudo no liquidificador. Acrescentar erva doce. Assar em forno pré aquecido, em uma forma untada e enfarinhada.

tia clara

bolo picnic de laranja

ingredientes

125 g de manteiga
400 g de açúcar
3 ovos
200 ml de suco de laranja baía
250 g de farinha de trigo
100 g de maisena
1 colher (chá) de fermento em pó

modo de fazer

Bater bem a manteiga e o açúcar. Juntar as gemas e continuar batendo. Juntar aos poucos a farinha de trigo e o suco de laranja. Depois a maisena. Misturar bem, juntar o fermento e delicadamente as claras em neve. Colocar a massa em forma de buraco untada com manteiga. Forno pré aquecido à 180º C por 40 min.

calda para embeber o bolo

200 g de açúcar
100 ml de suco de laranja baía
10 ml de suco de limão
150 ml de água
zestes de laranja
1 pitada de sal

Levar todos os ingredientes ao fogo e ferver por 5 minutos. Deixar amornar e verter sobre o bolo ainda morninho.

glacê

250 g de açúcar de confeiteiro
100 ml de iogurte natural bem firme – sem soro

Misturar bem. Cobrir o bolo com colheradas do glacê.

casquinhas de laranja cristalizada

Deixar cascas de laranja baia de molho em água na geladeira por uma noite. Com um boleador ou faquinha afiada, retirar toda a polpa branca das cascas de laranja. Cortar em tirinhas finas.

Fazer uma calda de açúcar fina aromatizada com anis estrelado, canela e cardamomo. Mergulhar as casquinhas nesta calda e ferver – fogo brando por 3 minutos. Escorrer as casquinhas. Espalhar numa peneira e deixar ainda escorrendo por 10 minutos. Ainda quentinhas, passar em açúcar cristal e voltar para a peneira (limpa e seca) até as casquinhas secarem.

tia cristina

bolo de laranja

ingredientes

4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
1 xícara de suco de laranja

modo de fazer

Bater as claras em neve. Juntar as gemas.
Continuar batendo e ir acrescentando por ordem o açúcar, a farinha e ao acrescentar o fermento não bater mais, ir misturando. Aos poucos, misturar o caldo de laranja. Levar ao forno quente em assadeira untada e polvilhada com farinha. Depois de assado, ainda quente, regar com caldo de laranja adoçado. Rechear e cobrir com creme de laranja.

creme de laranja

1 copo de caldo de laranja
1 colher mal cheia de maisena
2 ovos batidos
açúcar a gosto

Leve tudo ao fogo até engrossar. Cubra o bolo ainda quente e deixe esfriar. Sirva no dia seguinte.

tia cecília

bolo de laranja da liliana

ingredientes

4 ovos
1 xícara (chá) de óleo
1 1/2 laranja (pera ou lima) com casca
1/2 laranja (pera ou lima) sem casca
2 xícaras de açúcar refinado
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

modo de fazer

No liquidificador, bater muito bem os ovos, o óleo e 1 laranja picada, sendo metade com casca e metade sem casca. Enquanto isso, em um recipiente, colocar o trigo, o fermento e o açúcar. Acrescentar o conteúdo do liquidificador nesse recipiente e misturar tudo com uma colher até formar uma massa pastosa. Colocar tudo em uma fôrma untada com margarina e polvilhada com trigo (coloco em 2 formas de bolo inglês). Levar ao fogo médio, preaquecido, por 30 minutos.

cobertura

suco de 1 laranja
5 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de margarina

Levar todos os ingredientes ao fogo por 5 minutos. Derramar sobre o bolo, todo furadinho com um garfo.

bolo de laranja fácil

1 1/2 laranja picada sem a casca e as sementes
1/2 laranja com a casca
1/2 xícara de manteiga ou margarina
1 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha
3 ovos
1/2 colher (sopa) de bicarbonato de sódio
1/2 colher (sopa) de fermento royal

Bater tudo no liquidificador e levar ao forno quente em uma forma untada.

monica nogani

bolo de maçã integral

ingredientes

Misturar em uma vasilha:
3 xícaras de farinha de trigo (pode ser integral)
2 xícaras de açúcar (pode ser mascavo)
1 colher (sopa) de fermento
1 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (chá) de canela em pó

Em separado bater na mão:
2 ovos inteiros
3/4 xícara de óleo
1 colher chá de baunilha

modo de fazer

Bater bem e juntar com os outros ingredientes já misturados. Acrescentar 2 ou 3 maçãs picadas em quadradinhos, com a casca. Assar em assadeira untada em forno médio.

bolo de maçã de liquidificador

ingredientes

3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de açúcar refinado
3 maçãs fudji (300 g)
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
2 colheres (chá) de canela
1 colher (chá) gengibre em pó

modo de fazer

Bater no liquidificador os ovos com o óleo. Acrescente as cascas das maçãs, o açúcar, a canela e o gengibre e continue batendo até que se misture tudo. Retirar as sementes das maçãs e corte em cubos, reserve. Misturar a massa batida no liquidificador com as 3 xícaras de farinha de trigo – adicione aos poucos peneirando a farinha. Mexa bem.

Após a massa estar bem misturada misture as maçãs cortadas em cubos e o fermento. Despejar em uma assadeira com furo central untada com manteiga e farinha trigo. Assar em forno pré aquecido por uns 40 minutos. Antes de tirar do forno verifique o ponto com auxílio de um palito. Depois de assado, decorar com açúcar de confeiteiro, passas e canela em pau.

dica: Acrescente passas juntos com as maçãs, se desejar.

tia cecília

bolo de maçã delicioso

Bater no liquidificador:
A casca de 3 maçãs grandes (casca com bastante polpa)
4 ovos grandes ou 5 pequenos
1 xícara de óleo
1 1/2 xícara de açúcar

Em uma tigela, misturar:
As maçãs descascadas cortadas em cubos
3 xícaras de farinha de trigo (pode ser integral) peneirada
e misturada com
1 colher (sopa) de fermento
1 xícara de passas sem semente
1 colher chá de canela em pó
opcional 1 xícara nozes picadas

modo de fazer Acrescentar na tigela a massa do liquidificador, misturando bem, dissolvendo a farinha. Colocar em assadeira untada e polvilhada com farinha. Polvilhar sobre a massa ainda crua uma mistura de açúcar com canela. Levar ao forno para assar em forno médio.

bolo de maçã com chá preto

No liquidificador, bater:
3 ovos
2 copos de açúcar (pode ser mascavo se preferir)
1 copo (chá) preto bem concentrado, e frio.
1/2 copo de óleo
1 colher (sopa) generosa de geleia de sua preferência
1 colher de mel
1 colher de linhaça dourada

Em um recipiente colocar:
2 copos e meio de farinha de trigo sendo que metade farinha branca e metade integral
1 colher (sopa) de fermento royal
1 colher (sopa) rasa de bicarbonato de sódio
3 maçãs picadas com a casca
opcional nozes picadas ou amêndoas

Misturar bem a parte batida com a parte seca e colocar em uma forma untada e polvilha com farinha de rosca.

Assar em forno médio e ao desenformar polvilhar por cima açúcar e canela. Esse bolo harmoniza bem com chá, café, servido acompanhado de geleia e combina bem com sorvete. Sirva gelado.

bolo de maçã com aveia

ingredientes
3 ovos pequenos
1/2 xícara de leite
1/3 xícara de óleo de girassol ou de abacate
1 maçã pequena cortada em quatro
1 xícara de açúcar mascavo
1 colher (sobremesa) de canela em pó
1 xícara de farinha de aveia (pode ser meia xícara de farinha de aveia e meia xícara de farinha de trigo integral)
1 xícara de aveia em flocos finos
1 colher (sobremesa) de fermento em pó (fermento para bolo)
1 maçã pequena descascada cortada em cubinhos

modo de fazer Bata os 6 primeiros ingredientes no liquidificador até homogeneizar. Adicione a farinha e a aveia em 2-3 vezes, batendo a cada adição. Sem bater agregue o fermento e a maçã em cubinhos e mexa delicadamente com uma colher. Despeje a massa em forma com cone central (23cm de diâmetro) untada e enfarinhada. Asse por 30-50 minutos (varia conforme cada forno) em forno moderado e preaquecido (180º C).
Sirva morno ou frio.

bolo de maracujá

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
5 ovos
1 xícara (chá) de polpa de maracujá
100 g manteiga
1 colher (sopa) de fermento royal

Retirar a polpa do maracujá até completar uma xícara. Bater no liquidificador. Coar apenas a metade e deixar na outra metade os caroços batidos. Reservar.

Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar e a manteiga. Depois de bem batido acrescentar o maracujá, a farinha e mexer bem. Acrescentar o fermento e continuar batendo bem. Por último, misturar as claras em neve e levar ao forno pré aquecido em forma untada.

Se quiser, depois de frio cobrir com açúcar dissolvido com um pouco do suco de maracujá.

tia cecília

bolo de mel

ingredientes

1 xícara de açúcar
1 xícara de maisena
1 xícara de farinha
3/4 xícara de leite
2 colheres (sopa) de mel
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de chocolate
3 colheres (sopa) de fermento
1 ovo
cravo, canela, nós moscada a gosto

modo de fazer

Bata o açúcar com a gema e a manteiga. Junte o mel e o chocolate. Intercale o leite com os secos. Por último as especiarias e a clara em neve. Assar em forno regular em forma de bolo inglês untada e polvilhada. Depois de frio cobrir com o glacê.

glacê

30 g chocolate em pó (1 colher sopa cheia)
30 g de manteiga ou banha de coco
200 g açúcar
água quente até dar o ponto de jogar sobre o bolo

tia clara

bolo de nescau

ingredientes

2 colheres de manteiga
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha
1 xícara de nescau
4 ovos
1 colher (sopa) de fermento
1 xícara de leite

modo de fazer

Bater a manteiga e as gemas com o açúcar até ficar branco. Acrescentar o nescau. Ir alternando o leite e a farinha. Acrescentar o fermento. Por último, só misturando, as claras em neve. Assar em forno regular em forma untada e polvilhada.

recheio e cobertura

1 colher de manteiga
3 colheres de chocolate ou nescau
1 colher de açúcar
1 colher de maisena
1 xícara de leite
1/2 xícara de mel

Levar todos os ingredientes ao fogo com exceção ao mel, e deixar ferver. Quando começar engrossar, desligue o fogo e acrescente o mel. Rechear e cobrir o bolo.

clássico de natal
vovó rosina

bolo de nozes

ingredientes

8 ovos
8 colheres de açúcar
8 colheres de farinha de rosca
170 g nozes moídas (1 xícara)

modo de fazer

Bater 8 claras em neve bem firme. Juntar as gemas, uma a uma e continuar batendo. Aos poucos ir juntando 8 colheres de açúcar e depois 8 colheres de farinha de rosca. Por último, fora da batedeira, misturar 170 g de nozes moídas. Assar em assadeira untada e forrada com papel manteiga. Levar ao forno bem quente e depois abaixar.

recheio de nozes

Fazer duas receitas para ficar bem molhado
2 xícaras de leite
2 ou 3 gemas
2 colher (sopa) mal cheia de maisena
açúcar a gosto
2 xícaras de nozes moídas
baunilha

marshmellow

Fazer uma calda em ponto de fio com:
2 copos de açúcar
1 copo de água
1 casquinha de limão

Fazer um creme não muito grosso e juntar as nozes. Rechear o bolo. Para cada receita deste bolo fazer duas receitas de recheio para deixa-lo bem úmido. Cobrir com marshmellow e enfeitar com nozes inteiras partidas ao meio

Em separado, bater 2 claras em neve bem firme e ir jogando a calda quente. Continuar batendo até começar endurecer. Cobrir o bolo imediatamente, antes que esfrie.

bolo de ricota

ingredientes

200 g de manteiga salgada
3 xícaras de açúcar
1 xícara de maisena
2 xícaras de farinha
4 ovos sendo as claras batidas em neve
3 colher sopa de fermento dissolvidas em 1 xícara de leite
suco de 1 limão
para a massa, misture todos os ingredientes acima

recheio

500 g de ricota amassada com garfo
4 ovos sendo as claras batidas em neve
2 xícaras de açúcar
1 xícara de passas sem caroço ou frutas cristalizadas
casca de limão ralada
para o recheio, misturar em separado os ingredientes acima

modo de fazer

Forrar uma assadeira 30x40cm untada com a massa, apertando bem para que fique homogênea. Por cima desta, distribuir o recheio. Levar ao forno quente e depois diminuir, deixando corar. Servir depois de frio.

tia cristina

bolo de sorvete

ingredientes

1 litro creme de leite fresco
1 lata de leite moça
1 pacote de bolacha champagne batido no liquidificador

modo de fazer

Bater na batedeira o creme de leite com o leite condensado. Adicionar algumas gotas de baunilha. Bater até ficar no ponto de chantily.

Numa forma de bolo umedecida colocar uma camada de creme, por cima uma camada da farinha do biscoito campagne. Ir alternando as camadas, sendo a última camada de creme. Levar ao congelados de um dia para o outro.

Desenformar e cobrir com uma calda quente de chocolate meio amargo derretido ou uma calda de frutas vermelhas. Se quiser, acrescente passas, nozes ou castanhas picadas à farofa da bolacha.

tia laura

bolo floresta negra

ingredientes

5 ovos grandes e inteiros
2 xícaras (chá) de açúcar peneirado
1 xícara (chá) de água fervendo
1 xícara (chá) de chocolate em pó
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal

modo de fazer

Bata na batedeira os ovos inteiros e o açúcar por aproximadamente 20min, diminua a velocidade da batedeira e acrescente a água e os ingredientes secos (peneirados juntos), batendo rapidamente. Por último, junte o fermento em pó e envolva delicadamente.

Distribua a massa em uma assadeira redonda de aproximadamente 30cm de diâmetro untada e forrada com papel manteiga, leve ao forno preaquecido a 180º C. Asse até que esteja bem dourado e firme, quando frio, empregue na montagem do floresta negra.

recheio

500 g de chantilly batido normalmente
100 g de chocolate cobertura ao leite ou meio amargo raspado
1 xícara (chá) de cerejas picadas

decoração

300 g de chantilly batido normalmente
chocolate raspado com um cortador de legumes
açúcar e chocolate em pó (peneirados)
morangos laminados

montagem

Corte o pão de ló em dois discos iguais, coloque o primeiro disco dentro de um aro redondo de inox (30cm de diâmetro), regue com calda tradicional, espalhe a metade do chantilly do recheio. Salpique as raspas de chocolate e espalhe as cerejas picadas. Cubra com o outro disco de pão de ló. Espalhe uma fina camada de chantilly. Leve o bolo à geladeira por algumas horas. Desenforme e espalhe o chantilly da cobertura em toda a volta e superfície do bolo, aplique o chocolate raspado em sua volta. Por último, peneire o açúcar e chocolate em pó e finalize com as lâminas de morangos. Bom apetite.

bolo fofo de três ingredientes

ingredientes

3 ovos
120 g de chocolate branco (também funciona com chocolate ao leite, e nesse caso é uma overdose de chocolate!)
120 g de cream cheese

modo de fazer

Primeiro parta o chocolate em pequenos pedaços e coloque dentro de uma tigela. Depois derreta o chocolate em banho - maria. Bata as claras dos ovos com uma batedeira até que atinjam uma bela textura de neve. Uma pitada de sal sempre ajuda. Misture o cream cheese com o chocolate derretido. Misture gentilmente em temperatura ambiente. E então as gemas e depois, pouco a pouco, a clara em neve. É melhor fazer isso em três etapas para que tudo fique bem fofo e bonito.

Faça sua própria assadeira com um pouco de papel manteiga para assar: um círculo de cerca de 20 cm. Faça a borda com cerca de 15 cm. Pode usar formas prontas de papel para panetone.

Importante: coloque a forma de papel em uma assadeira e derrame 250 ml (1 copo) de água fervendo. Coloque a mistura na fôrma, espalhando de maneira homogênea.

Então coloque tudo em um forno pré-aquecido em 170º C por cerca de 15 minutos. Depois reduza para 160º C e deixe assar por mais 15 minutos. Desligue o forno e deixe a massa no forno quente por mais 15 minutos. Deixe esfriar e decore com um pouco de açúcar em pó ou da maneira que você preferir.

vovó célia

bolo mármore

Bater bem:
4 gemas
100 g manteiga
2 xícaras açúcar

Juntar:
2 xícaras de farinha
1 xícara maisena
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de fermento
1 pitada de sal

Por último, misturando levemente, as 4 claras em neve. Separar metade da massa e misturar chocolate em pó a gosto. Colocar as duas partes da massa em forma untada, uma de cada vez, mexendo levemente. Levar ao forno já aquecido.

bolo mármore de laranja e chocolate

ingredientes

3 ovos
6 colheres (sopa) de requeijão cremoso 0% de gordura
2 pacotes de fermento
2 colheres (sopa) de farelo de aveia
3 colheres (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) de adoçante líquido
2 colheres (sopa) rasas de cacau sem açúcar
essência de chocolate
essência de laranja

modo de fazer

Em uma vasilha, bata os ovos e o adoçante até ficar cremoso. Adicione o leite em pó e o farelo de aveia. Incorpore pouco a pouco o queijo branco 0% e o fermento. Passar metade da massa para um segunda vasilha e aromatizar com a essência de chocolate e o cacau em pó.

Na outra metade da massa adicionar a essência de laranja, a gosto . Se quiser, pode colocar algumas gotas (4 a 5) de essência de baunilha também e de amêndoa.
Asse em forno à 180º por 40 min.

bombocado de mandioca

ingredientes

2 pires de mandioca ralada
2 pies de açúcar
2 pires de queijo ralado
1 ovo inteiro
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de pó royal

modo de fazer

Misturar bem todos os ingredientes e levar ao forno em forminhas de papel ou assadeira untada. Deixar dourar

brigadeirão

ingredientes

2 latas de leite condensado
1 lata (de leite condensado) de leite
8 gemas
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) chocolate

modo de fazer

Bater tudo no liquidificador e levar para assar em banho Maria em uma forma de pudim untada com manteiga e polvilhada de açúcar. Depois de assado, deixar esfriar e levar a geladeira por pelo menos 6 horas antes de desinformar. Só então desinforme e polvilhe com chocolate granulado.

tia cristina

brigadeirão com leite de coco

ingredientes

2 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco
1/2 lata (de leite condensado) de leite
5 ovos
2 colher (sopa) de manteiga
1 colher de maisena
6 colheres (sopa) chocolate
1/2 xícara de açúcar

modo de fazer

Bater tudo no liquidificador e levar para assar em banho maria em uma forma de pudim untada com manteiga e polvilhada de açúcar. Depois de assado, deixar esfriar e levar a geladeira por pelo menos 6 horas antes de desinformar. Só então desinforme e polvilhe com chocolate granulado.

tia cristina

brownie

ingredientes

100 g de cacau em pó
100 g de farinha de trigo
60 g de manteiga
200 g de açúcar
6 gotas de essência de baunilha
2 ovos
250 g de nozes
uma pitada de açúcar de confeiteiro
uma pitada de sal

modo de fazer

Pique as nozes, reserve. Em uma vasilha misture delicadamente o cacau em pó com 50 g de manteiga amassada, acrescente os ovos um a um, o açúcar, a essência de baunilha, a farinha de trigo e as nozes picadas. Misture até obter uma massa homogênea. Unte uma forma retangular com a manteiga restante, despeje a mistura e nivele com uma espátula umedecida. Asse a 150º C por 30 minutos. Retire do forno e corte em retângulos e cubra com açúcar de confeiteiro.

cheesecake

ingredientes

200 g de bolacha maisena moída
100 g de manteiga gelada
600 g de cream cheese
6 ovos
1 xícara de açúcar
geleia de morango ou amora

modo de fazer

Amasse as bolachas junto com a manteiga gelada até formar uma farofa. Forre uma forma redonda de 26 cm de diâmetro e leve a massa ao forno por 10 minutos (pré aquecido em 180º C). Reserve.

Bata as gemas com o açúcar até formar um creme claro e fofo. Depois, misture na batedeira o cream cheese e reserve. Numa outra tigela, bata as claras em neve e misture com o creme já batido. Coloque na forma e leve ao forno por aproximadamente 25 minutos. Espere a massa esfriar e cubra-a com geleia.

cobertura de chocolate

ingredientes

4 colheres (sopa) cheias de chocolate em pó (50% de cacau)
4 colheres (sopa) bem cheias de achocolatado
1 colher (sopa) bem cheia de açúcar
2 xícaras de leite integral
1 colher (sopa) cheia de manteiga

nota

pode fazer essa proporção meio a meio de chocolate em pó pra não ficar nem tão doce, nem tão amargo. Utilizando no total 8 colheres, você pode optar por colocar mais de um ou de outro, ou mesmo decidir fazer só com achocolatado, por exemplo.

modo de fazer

Leve tudo ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar, quando a cobertura se solta do fundo da panela (você passa a colher de pau no fundo da panela e vai ver que criou um rastro onde se vê o fundo da panela).
Espere esfriar para utilizar.

raspas de chocolate

1 tablete de chocolate meio amargo
1 tablete de chocolate branco
Para raspar utilizar aqueles descascadores de vegetais (passando pela lateral maior do chocolate, dando esse efeito de enrolado). Misturar as raspas do meio amargo e branco

montagem

Com a cobertura fria você começa a cobrir todo o bolo (laterais, cima e meio). Pode usar uma espátula ou colher para espalhar aos poucos. Tudo coberto, só salpicar pelo bolo as raspas.

coberturas de bolo

marshmellow

Fazer uma calda em ponto de fio com:
2 copos de açúcar
1 copo de água
1 casquinha de limão

Em separado, bater 2 claras em neve bem firme e ir jogando a calda quente. Continuar batendo até começar endurecer.
Cobrir o bolo imediatamente, antes que esfrie.

falso chantily

Fazer um creme de maisena com:
1 xícara de leite
1 colher de açúcar
1 colher de maisena
baunilha

Depois de frio, misturar com:
125 g de manteiga bem batida
Bater bem.
Usar saco de confeitar.

cobertura de nescau

1/2 lata de leite moça
6 colheres de nescau
1/2 tablete de margarina
5 colheres de licor de cacau
Bater tudo na batedeira e cobrir o bolo.

cobertura de

2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
Misturar tudo e levar ao fogo até derreter
Mexer bem e jogar sobre o bolo ainda quente

glacê de chocolate

30 g chocolate em pó (1 colher sopa cheia)
30 g de manteiga ou banha de coco
200 g açúcar
Ir pingando água quente até dar o ponto de jogar sobre o bolo.

glacê de laranja

1 1/2 xícara de açúcar
1 1/2 colherinha (chá) de raspas de laranja
2 colheres (sopa) de suco de limão
2 colheres de manteiga derretida, ainda quente
Bater bem e aplicar sobre o bolo.
Se necessário, acrescentar um pouco de suco de laranja.

2 claras
1 1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de água
raspas de limão ou baunilha
Leve os ingredientes ao fogo, em banho maria, mexendo bem para esquentar. Retire do fogo e bata na batedeira ainda quente, até esfriar e ficar firme. Cubra o bolo logo em seguida.

creme brullé

ingredientes

500 ml de creme de leite fresco
5 gemas
75 g de açúcar
1 fava de baunilha
2 colheres (sopa) de açúcar cristal

modo de fazer

Em uma tigela, ponha as gemas e o açúcar.
Mexa até obter uma mistura homogênea. Junte o creme de leite e peneire. Abra uma fava de baunilha, retire algumas sementes e adicione-as ao creme. Coloque em formas de porcelana e leve-as ao forno baixo (100º C) por 45 a 60 min, até o creme ficar firme. Deixe esfriar. Na hora de servir, polvilhe açúcar cristal e caramelize com o ferro de queimar bem quente, ou com maçarico.

tia cecília

cuca de nata da alda

ingredientes

1 xícara de nata
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 ovo
1 colher (sopa) de pó royal

Bater o ovo, a nata e o açúcar. Peneirar os ingredientes secos e ir misturando alternando com o leite. Fica meio dura. Despejar sobre numa assadeira untada e polvilhada.

Em separado fazer uma farofa com:
1/2 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga
canela em pó

Misturar bem e despejar sobre a massa crua.
Levar ao forno médio.

Fica uma delícia com um cafezinho.

m. fatima piza pontes

doce de abacaxi

ingredientes

1 abacaxi picado (reservar uma fatia para enfeitar)
4 copos de água
2 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite, batido com o soro
2 caixas de gelatina de abacaxi

modo de fazer

Ferver o abacaxi, a água e o açúcar por 30 minutos. Se quiser, substitua esta etapa por uma lata de abacaxi em calda, e aqueça até começar a ferver. Deixar amornar e misturar a gelatina. Quando estiver quase frio, misture o creme de leite e enfeite om o abacaxi separado.

Sirva gelado.

doce de banana com creme

modo de fazer

Caramelizar 2 xícaras de açúcar com 1/2 xícara de água quente. Colocar em uma assadeira. Fatiar 5 ou 6 bananas no sentido do comprimento e forrar a assadeira sobre a calda caramelizada.

Sobre as bananas, colocar um creme feito assim:
2 latas de leite moça
2 latas de leite
4 gemas
1 colher de manteiga

Levar ao fogo até engrossar, mexendo sempre para não grudar. Bater as claras em neve com um pouco de açúcar e arrumar sobre o creme. Assar em forno quente até começar a dourar as claras.

Servir gelado.

tia sonia

fio de ovos

utensílios

1 funil para fio de ovos
2 peneiras pequenas, sendo 1 com cabo
1 espumadeira
1 peneira de taquara

ingredientes

1 kg de açúcar
3 copos de água
1 tampinha de baunilha

modo de fazer

Misture todos os ingredientes em um recipiente e, sem mexer, leve ao fogo até borbulhar. A parte, colocar uma peneira dentro da outra e ir peneirando as gemas para tirar a película. Fazer um furo com um palito em cada gema e não deixar esta película vá para a peneira. Colocar uma concha de gema de cada vez no funil (tampar com os dedos os furos até encher) e ir despejando sobre as borbulhas da calda.

Quando esvaziar o funil despejar na calda um copo de água fria para dar um choque. Retirar os fios espalhá-los sobre a peneira de taquara. Para cada 3 copos de água que forem acrescentados na calda acrescentar mais 2 copos de açúcar.

Com esta receita pode-se fazer quantos ovos forem necessário. Para 4 dúzias de ovos obtêm-se aproximadamente 1 kg de fios de ovos.

vovô mauricio

flan

tradicional pudim de leite

ingredientes

4 ovos grandes
1 xícara de açúcar
2 xícaras de leite
baunilha ou raspas de limão

modo de fazer

Bater todos os ingredientes no liquidificador, muito bem batido. Despejar em forma caramelizada só com açúcar, sem água. Levar ao forno em banho maria. Deixar na geladeira pelo menos 6 horas antes de desenformar.

vovó célia

geléia de jabuticaba

ingredientes

1 kg de jabuticabas
1 kg de açúcar

modo de fazer

Corte as jabuticabas ao meio e leve ao fogo com água que dê para cobrir. Deixe ferver dez minutos. Passe por uma peneira, apenas o caldo: não esprema as frutas. Para cada xícara (chá) do caldo você junta quantidade igual de açúcar. Leve ao fogo novamente. Fogo baixo.

Esta geleia tem um segredo: não se deve mexer enquanto cozinha. O jeito de saber quando está pronta é fácil: basta inclinar a panela. Se a geleia despregar do fundo já está pronta. Despeje em vidros já esterilizados até encher completamente, tampe e deixe de ponta cabeça até esfriar para criar vácuo.

Conserve por um ano.

vovó rosina

geléia de mocotó fingida

ingredientes

3 copos de água
8 colheres rasas de açúcar
1 colher (chá) de erva doce
1 pedacinho de pau de canela
1 cravo
2 dedos de vinho do porto
1 envelope de gelatina anglo (incolor)
Um pouco de limão

modo de fazer

Por tudo em 1 panela, menos o vinho e a gelatina (que deve ser dissolvida em água fria) e ferver por 5 minutos. Coar e misturar a gelatina dissolvida. Mexer bem com a colher de pau para incorporar a gelatina. Depois de pronto, juntar o vinho do porto e levar para gelar.

vovó rosina

geléia de tangerina

modo de fazer

Bater no liquidificador 6 tangerinas sem casca nem caroço. Colocar no copo do liquidificador, cobrir de água e bater bem. Levar ao fogo e deixar ferver por 10 minutos.

A parte, picar as cascas em tirinhas bem finas e cozinhar na pressão cobertas por água por mais ou menos meia hora, até ficarem moles. Juntar as duas misturas de casca e tangerina e levar ao fogo com açúcar. Deve ser colocado o mesmo tanto de açúcar que a mistura de tangerina (fica doce demais, sugiro por menos açúcar).

Levar ao fogo até dar o ponto de geleia: pingar a geleia com uma colher. Quando as gotas que caem dos lados se juntarem, está no ponto.

tia arline

mango chutney

modo de fazer

Corte 12 mangas verdes cortadas em tiras, adicione 1 colher (sobremesa) de sal e deixe descansar por 2 horas.

Ferver 2 litros de vinagre e adicionar:
2 kg de açúcar mascavo
3 pedaços de gengibre, cortado em fatias finas e escaldados
1 cebola picada
3 colheres de mostarda
1 fatia de casca de limão
3 cravos
1 colher (chá) de canela em pó
1/2 kg de passas
1 colher de sal
1/2 kg de tomate sem pele e sem sementes picados

Bater tudo no liquidificador, menos as mangas e as passas Colocar na panela para ferver. Após adicionar as mangas e as passas e deixar ferver mais um pouco.

Fica uma delícia como acompanhamento de carnes e no recheio de sanduíches!

vovó célia

maria mole

ingredientes

1 pacote de gelatina incolor
1 copo de água fervendo
1/2 kg de açúcar

modo de fazer

Dissolver a gelatina em 2 dedos de água morna. Bater tudo na batedeira até ficar durinho. Despejar em uma assadeira polvilhada com coco ralado. Por cima despejar mais coco e levar à geladeira. Depois de frio, cortar em quadradinhos.

tradicional da família levy

mousse de chocolate

ingredientes

8 ovos
8 colheres de açúcar
250 g de chocolate meio amargo (uso o nestlé)

opcional

baunilha ou cognaque

modo de fazer

Bater as claras em neve, com uma pitada de sal. Bater as gemas com o açúcar até ficar branco e fazer bolhas. Acrescentar umas gotas de baunilha ou conhaque. Derreter o chocolate em banho maria e misturar às gemas, batendo sempre. Tirar da batedeira e suavemente misturar as claras em neve. Antes de misturar, despreze as claras que por ventura ficaram no fundo da tigela. Despeje em uma vasilha e leve para gelar.

Delícia!

mousse de maracujá

ingredientes

1 lata de leite moça
1 lata de creme de leite sem o soro
1 lata de suco de maracujá (limão, manga, goiaba ou outra fruta)

modo de fazer

Levar todos os ingredientes ao liquidificador e bater bem, por pelo menos 5 minutos. Despejar num pirex e levar para gelar até a hora de servir.

Enfeitar com a fruta.

panacota com creme de laranja

ingredientes

4 folhas de gelatina
suco de 1 limão
raspas de 2 laranjas
1 colher (café) de água de flor de laranjeira
150 g de iogurte branco magro

modo de fazer

Amoleça a gelatina em um pouco de água fria. Tire a raspa das laranjas. Esprema o limão. Em uma panela, coloque 300ml de água, o adoçante, o suco do limão e as rapas de laranja. Aqueça, mexendo para dissolver o adoçante. Acrescente a gelatina escorrida. Deixe a infusão por 20 minutos, em seguida, filtre. Quando estiver frio, incorpore o iogurte, a essência e a água de flor de laranjeira. Encha as taças e leve à geladeira por 6 horas.

Desenforme e sirva com frutas vermelhas em calda.

pavê básico

Esta é a receita básica de pavê. Os sabores podem ser variados, substituindo ou acrescentando outros ingredientes como por exemplo umedecendo as bolachas no café com rum ou fazendo o creme de leite moça com chocolate e umedecendo as bolachas com guaraná.

creme

1 lata de leite moça
1 lata com leite
3 gemas
baunilha
Levar ao fogo mexendo sempre até engrossar. Retirar do fogo e deixar esfriar. opcional: depois de frio acrescentar uma lata de creme de leite sem o soro.

bolachas

1 pacote de bolacha champagne
1 copo de leite
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de rum
Dissolver o chocolate no leite e misturar o rum.

creme de claras para cobertura

3 claras
6 colheres (sopa) de açúcar
Raspas de casca de limão
Bater as claras em neve com açúcar até ficarem bem duras. Misturar as raspas de limão.

montagem

Despejar em um pirex metade do creme de leite moça. Por cima arrumar as bolachas umedecidas no leite com chocolate. Por cima despejar a outra metade do creme feito com leite moça e colocar cuidadosamente mais uma camada de bolachas umedecidas. Por fim cobrir com o creme de claras em neve ou chantily.

vovó célia

pavê de amendoim

ingredientes

250 g açúcar
250 g manteiga
4 gemas
2 latas de creme de leite
250 g amendoim torrado e moído
1/2 kg de bolacha maria

modo de fazer

Fazer um creme misturando todos os ingredientes, exceto as bolachas. Num pirex ir alternando camadas de bolacha e creme até terminar com creme. Polvilhar amendoim moído.

Servir somente no dia seguinte, deixando o doce na geladeira.

tia cecília

pavê de doce de leite da liliana

ingredientes

1 lata de creme de leite, fria para poder tirar o soro
300 g de bolacha maisena de boa qualidade
200 g de açúcar
200 g de manteiga
3 gemas
licor de cacau
leite a gosto
doce de leite (aproximadamente 300 g)

modo de fazer

Bater a manteiga com o açúcar e as gemas até sumir o cheiro de ovo. Agregar o creme de leite sem soro e bater um pouco. Passar as bolachas na mistura, a gosto, de licor de cacau e leite. Colocar numa travessa começando com o creme e ir alternando, bolachas molhadas e creme.

Acabar com o creme e deixar na geladeira, no mínimo por 2 horas. Deve ficar bem frio. Cobrir com o doce de leite, preferentemente, Havana, Sancor ou La Serenesima (todos argentinos).

Voltar para a geladeira e enfeitar, se quiser, com nozes ou qualquer fruta seca. De preferência usar o doce de leite argentino, fica muito melhor!

tia dora

pavê de farinha láctea

ingredientes

1 lata de creme de leite sem soro
2 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de chocolate
5 colheres (sopa) de farinha láctea
1 copo de leite

modo de fazer

Bater as gemas com o açúcar. Acrescentar a manteiga e continuar batendo. Aos poucos juntar o leite e a farinha láctea, mexendo bem. Misturar metade do creme de leite. Dividir a massa ao meio e em uma das metades, dissolver o chocolate. Arrumar num pirex, colocando no fundo a massa com chocolate e por cima o restante da massa. Cobrir com as claras batidas em neve com 2 colheres de açúcar, misturando a outra metade do creme de leite. Levar para gelar por pelo menos 8 horas antes de servir.

tradicional da família levy

pavê de morangos

ingredientes

1 caixa de morangos frescos
8 colheres de açúcar
8 colheres de rum ou licor
2 latas de creme de leite
1 pacote de bolacha champagne com açúcar cristal

modo de fazer

Lavar e tirar os cabinhos dos morangos. Cortar em pedaços e amassar com as mãos. Acrescentar o açúcar e amassar mais Juntar o rum e amassar mais um pouco. Deixar marinar por pelo menos duas horas.

Acrescentar uma das latas de creme de leite e com uma colher misturar bem até que fique homogêneo. Em um pirex colocar uma camada bem fina do creme de morangos. Por cima, uma camada de bolacha champagne. Outra camada do creme. Outra camada da bolacha. Por último, uma camada do creme. Despejar no pirex todo o líquido formado. Cobrir com rolopac e levar para gelar.

Na hora de servir, cobrir com o creme de leite batido com um pouco de açúcar (se preferir, pode usar chantilly). Enfeitar com morangos. Fica uma delícia!

tia dora

pavê de sonho de valsa

Receita premiada no Natal de 2008
Pode ser feito com bis

creme

2 latas de leite moça
2 lata com leite
3 gemas
baunilha
Levar ao fogo mexendo sempre até ferver. Retirar do fogo e deixar esfriar. Depois de frio despejar em um pirex.

recheio

Por cima do creme, colocar doze bombons Sonho de Valsa ralados. Misturar 1/2 copo de leite com 2 colheres (sopa) de nescau e despejar por cima do bombom picado.

creme de claras

3 claras
3 colheres (sopa) de açúcar
raspas de casca de limão
Bater as claras em neve com açúcar até ficarem bem duras. Acrescentar uma lata de creme de leite sem o soro. Cobrir o pavê com este creme e enfeitar com bombons.

tia cristina

petit gateau da cristina

ingredientes

200 g chocolate meio amargo
200 g manteiga
5 ovos
80 g de farinha
100 g açúcar

modo de fazer

Derreter em banho maria o chocolate já picado juntamente com a manteiga. Tirar do fogo e acrescentar os poucos as gemas, o açúcar e a farinha. Bater as claras em neve e ir misturando devagar. Colocar em forminhas untadas e levar ao forno quente por 10 minutos. Vai assar por fora e ficar mole por dentro!

Servir com uma bola de sorvete de creme decorada com folhinhas de hortelã.

carol takita levy

petit gateau da carol

ingredientes

200 g de chocolate meio amargo
4 ovos
1 xícara de farinha
2 colheres (sopa) açúcar refinado
2 colheres (sopa) de fermento

opcional

2 colheres (sopa) de licor cointreau
1 colher (chá) de nescafé

modo de fazer

Derreter o chocolate no microondas ou banho maria. Misturar as gemas. Dissolver o nescafé no licor. Misturar até ficar com textura homogênea.

Em separado, misturar o açúcar nas claras. Não precisa bater em neve. Misturar tudo e por último colocar o fermento. Colocar no freezer por ao menos 1h. Pode armazenar em ziplock ou saco de bico de confeiteiro e congelar a massa nessa etapa.

Pré aquecer o forno em 180º C. Untar as forminhas com margarina e farinha (ou cacau em pó) e reservar. Colocar na forminha e assar até crescer. O topo deve estar um pouco mole. Atenção para não assar demais e perder o ponto. A lateral deve estar seca, se não não vai desenformar bonito.

Prontinho, deliciosos petit gateau! Sirva com sorvete de creme.

pudim de claras

calda

1 1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água

Numa panela, coloque a água e o açúcar e misture bem. Leve ao fogo e cozinhe por aproximadamente 10 minutos até obter uma calda cor de caramelo claro. Caramelize uma forma redonda com um buraco no centro. Reserve.

ingredientes

6 claras
12 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (café) de fermento em pó
Raspas de limão

modo de fazer

Na vasilha da batedeira, coloque as claras e bata. Coloque o açúcar aos poucos (com a batedeira ligada). Bata por aproximadamente 5 a 8 minutos. Desligue.

Acrescente o fermento e as raspas de limão. Bata novamente. Coloque a massa obtida na forma com a calda, pressionando bem com uma colher. Polvilhe um pouco de açúcar sobre o pudim. Leve ao forno pré-aquecido de 180º C a 200º C por 35 a 40 minutos, em banho-maria. Desenforme quando estiver frio e regue com a calda que ficou na forma.

Sugestão: aquecer o forno a 200º C por uns 15 minutos e colocar o pudim. Desligar o forno e só abre a porta depois de frio. Fazer o pudim a noite e só tirar do forno na manhã seguinte.

pudim de coco ao pão de ló

ingredientes
1/2 l leite
4 colheres (sopa) de açúcar
2 gemas
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de maisena
1 colher (café) de baunilha
metade de um coco ralado

modo de fazer
Misture tudo, exceto o coco, e leve ao fogo até ficar consistente.

pão de ló
Bater 3 ovos com 3 colheres (sopa) de açúcar. Misturar 3 colheres (sopa) da farinha e 1 colher (sopa) de fermento.

montagem
Caramelize uma forma com uma xícara de açúcar. Salpique a outra metade do coco ralado e despeje o pudim. Em seguida coloque a massa do pão de ló e leve para assar em forno quente. Depois de frio, leve à geladeira na própria forma. Deixe gelar de um dia para outro antes de servir.

tia cristina

pudim de leite condensado

ingredientes
1 lata de leite moça
1 lata de leite
3 ou 4 ovos
1 colher (chá) de baunilha

modo de fazer
Bater tudo no liquidificador e colocar em forma caramelizada. Levar para assar em banho maria por aproximadamente 60 min. Só desenformar depois de frio.

tia cristina

pudim de pão

ingredientes
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1/2 xícara de manteiga ou margarina
1 xícara de pão amanhecido
8 colheres de açúcar
2 ovos
2 xícaras de leite
baunilha

opcional
1 xícara (café) de uva passa

modo de fazer
Ferva o leite com o açúcar e despeje sobre o pão. Quando ficar amolecido junte as gotas de baunilha e leve para bater no liquidificador. Junte os ovos, a farinha e a manteiga derretida. Continue batendo até obter uma massa bem homogenia. Assar em banho maria em uma forma de pudim caramelizada com 2 colheres de açúcar.

tia cecília

pumpkin pie da silvia pamplona

massa

1 xícara (chá) de farinha de trigo
1/3 de colher (chá) de sal
1/3 de xícara (chá) de gordura vegetal hidrogenada
3 colheres (sopa) de água

recheio

500 g de abóbora sem casca
2 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 lata de leite evaporado
(se usar leite condensado diminua o açúcar)
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de gengibre em pó
1 colher (chá) de sal
10 cravos-da-índia

modo de fazer

Misture a farinha, a manteiga, o sal e a água em uma vasilha até formar uma massa uniforme (vá adicionando água aos poucos) Arrume a massa já em forma de torta em uma forma de fundo falso e reserve.

Misture a abóbora já cozida e espremida com os ovos, o leite condensando e a canela, o gengibre, o sal e os cravos. A mistura do recheio vai parecer meio líquida, mas é assim mesmo. Despeje tudo na forma, dentro da massa. Leve ao forno preaquecido a 220º C por 15 minutos. Reduza a temperatura do forno para 180º C e deixe mais 30 a 35 minutos Tire do forno e espere esfriar um pouco antes de levar a geladeira.

Sirva gelada.

tia laura

pão de ló

ingredientes

6 ovos
6 colheres rasas de açúcar
5 colheres de farinha de trigo
1 colher de maisena
raspas de limão

modo de fazer

Por na batedeira os ovos inteiros e o açúcar. Ligar a batedeira na maior velocidade e deixar bater até encher a vasilha. Mexendo levemente com uma colher, ir acrescentando a farinha e a maisena. Se quiser, acrescente as raspas de limão. Assar em assadeira untada e polvilhada com farinha. Levar ao forno bem quente e depois abaixar. Tirar do forno e ainda quente desinformar em um pano de prato úmido e enrolar como o rocambole.

recheio

1 xícara de açúcar
1 xícara de água
6 gemas

modo de fazer

Fazer uma calda em ponto de fio com o açúcar e a água. Tirar do fogo deixando esfriar um pouco. Acrescente as gemas bem batidas. Levar ao fogo brando, mexendo sempre até soltar do fundo da panela.

Para rechear o rocambole, desenforme a massa ainda quente em um pano de prato umedecido e enrolar com cuidado, junto com o pano. Deixar esfriar. Depois de frio, desenrolar e colocar o recheio, espalhando uniformemente. Enrolar novamente, sem o pano, e cobrir com açúcar peneirado.

tia laura

pão de ló divino

ingredientes

6 ovos
200 g de açúcar
200 g de farinha de trigo
1 colher sobremesa de fermento
raspas de limão

modo de fazer

Bater as claras em neve. Misturar as gemas uma a uma. Juntar aos poucos o açúcar, a farinha e o fermento. Colocar em uma assadeira muito bem untada e polvilhada com farinha.

cobertura

Despejar por cima a mistura batida no liquidificador:
1 lata de leite condensado
1 lata de leite
4 ovos

Levar para assar em forno brando para cozinhar bem o creme. Depois de frio cortar em quadradinhos.

tia laura

quadrados de chocolate

ingredientes

5 ovos
200 g de açúcar
200 g manteiga
125 g farinha

modo de fazer

Bater as claras, juntar as gemas uma a uma e o açúcar. Juntar a manteiga derretida, o chocolate e por último a farinha Levar ao forno regular em assadeira untada. Cobrir com o glacê de chocolate e cortar em quadrados.

glacê

30 g chocolate em pó (1 colher sopa cheia)
30 g de manteiga ou banha de coco
200 g açúcar
água quente até dar o ponto de jogar sobre o bolo.

quindim de páscoa

ingredientes

2 xícaras de açúcar
5 ovos
1 colher (sopa) de manteiga
1 coco ralado ou 1 pacote de 200 g de sócoco

modo de fazer

Bater tudo no liquidificador e assar em banho maria, em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com na assadeira, colocar as forminhas e levar ao forno quente. Desenformar depois de frio.

quindão

ingredientes

6 ovos
3 gemas
1/2 kg de açúcar
1 coco ralado ou um pacote de sócoco umidecido
1 pires de queijo ralado (meia cura)
1 colher (sopa) de manteiga

modo de fazer

Bater tudo no liquidificador muito bem batido. Levar para assar em banho Maria em forma untada com manteiga e açúcar. Levar ao forno para o banho Maria em uma vasilha com a água já aquecida. Depois de assado deixar esfriar e levar a geladeira depois de frio, ainda na forma. Só desenformar quando já estiver gelado.

Se não quiser por o queijo ralado, acrescente um pouco mais de coco ralado.

tia ida

rocambole

ingredientes

4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de água ou suco de laranja
1 colher (sopa) de fermento
raspas de limão

modo de fazer

Bater as claras em neve. Bater as gemas com o açúcar até ficar branco. Aos poucos juntar a água e a farinha. Por fim, só misturando, o fermento e as claras em neve. Só acender o forno depois de tudo batido. Assar em forno brando numa assadeira untada e polvilhada. Depois que crescer, abaixe o fogo e deixe dourar. Enrolar em pano úmido o rocambole ainda quente. Deixar esfriar. Abrir com cuidado e rechear com doce de leite ou goiabada mole. Polvilhar por cima açúcar com uma peneira.

clássico de natal
vovó rosina

strufolli (tró-tró)

ingredientes

2 xícaras de farinha
1/2 xícara de açúcar
2 ovos
1 colher (café) de licor
1 colher (café) de fermento
1 colher (café) manteiga
1/2 colher (chá) de sal

modo de fazer

Amasse bem e enrole fininho como cigarros. Cortar em pedacinhos pequenos, do tamanho de um milho. Fritar em gordura bem quente.

calda

3/4 xícara de mel
3/4 xícara açúcar
1 dedinho de água
casca de limão

modo de fazer

Misturar bem e levar ao fogo até ferver. Retirar a casca de limão. Despejar as bolinhas já fritas e frias, deixando ferver por mais 5 minutos. Despejar tudo na travessa onde será servido, deixando um copo no meio para fazer o formato de uma rosca. Deixar esfriar.

tarte tartin

ingredientes

170 g de farinha
70 g de manteiga
20 g de açúcar
1 pitada de sal
1 ovo
6 a 8 maçãs (de preferência variedade gold bem amarelinhas)
80 g de manteiga derretida
130 g de açúcar granulado
suco de 1 limão

modo de fazer

Misture a manteiga, a farinha, o açúcar e sal usando a ponta dos dedos. Quando estiver bem misturado e com aspecto de areia, adicione o ovo e ligue tudo, trabalhando a massa o menos tempo possível. Se necessário, adicione uma colher (café) de água para ajudar a dar liga. Deixe descansar 30 minutos na geladeira.

Abra a massa numa superfície enfarinhada. Deite a massa aberta em uma forma redonda, untada e com cerca 24 cm de diâmetro. Descasque as maçãs. Corte em quatro pedaços, retire as sementes e adicione o suco de limão. Misture delicadamente.

Em uma forma redonda, que possa ir no fogão e no forno, junte o açúcar a seco em fogo baixo e deixe caramelizar sem mexer.

Quando o açúcar tiver escuro, arrume as maçãs em forma de coroa, coloque uma ou duas no meio. Junte a manteiga cortada em pedaços. Polvilhe um pouco de canela, se gostar. Tire do fogão e cubra o caramelo e as maçãs com a massa.

Importante: pressione bem a massa contra a forma, para evitar que o suco saia e cubra a massa. O suco deve ficar preso, debaixo da massa.

Asse no forno a 180° C pré aquecidos por cerca 30 minutos. Não desenforme imediatamente, pois corre o risco das maçãs ficarem coladas no fundo. Espere uns bons 10 minutos. Para desenformar, vire a forma de cabeça para baixo em um prato de torta. Sirva quente.

tiramissú

creme mascarpone

100 g de açúcar de confeiteiro
5 gemas
1/2 colher (café) de raspas de limão
350 g de mascarpone

Bata as gemas com o açúcar até formar uma gemada clara. Coloque as raspas de limão. Na velocidade baixa da batedeira, misture suavemente o mascarpone. Reserve.

creme de claras

3 claras
100 g de açúcar refinado
suco de 1/2 limão
1 colher (chá) de rum

Bata as claras em neve (ponto firme de corte) com o açúcar. Misture delicadamente o suco de limão e o rum.

chantily

300 ml de creme de leite fresco
1 1/2 colher (sopa) de açúcar

2 pacotes de bolacha tipo champagne
2 copos (café) amargo (não muito forte)
1 colher (sopa) de rum
Antes de utilizar o creme de leite, deixe por 20 minutos no congelador. Despeje na tigela da batedeira e adicione o açúcar. Bata por 1 minuto na velocidade máxima. Reduza para a velocidade média. Deixe até o ponto desejado.

montagem

Misture o rum ao café. Passe as bolachas na hora da montagem. Num refratário ou fôrma de vidro, faça as camadas:

biscoitos passados no café (sem molhar muito)
creme de mascarpone
claras em neve
chantilly
chocolate em pó para polvilhar
repita as camadas, finalize com o chantilly.

Leve a geladeira por umas 4 horas aproximadamente. Na hora de servir, polvilhe o chocolate em pó.

torta de chocolate sem farinha

ingredientes

1 ovo
30 g açúcar
30 g chocolate em pó
30 g manteiga
Fazer nesta proporção quantos ovos forem necessários.

modo de fazer

Bater as gemas com o açúcar. Acrescentar a manteiga e depois o chocolate. Por fim, misturando levemente, as claras em neve.

Assar em uma assadeira desmontável apenas da massa. Depois de fria, cobrir com a mistura restante. Por para gelar e desenformar na hora de servir.

tia sonia

torta de limão

ingredientes

150 g de margarina
1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro
1 colher (chá) sal
2 gemas
2 xícaras de farinha

modo de fazer

Amassar bem e levar à geladeira por 30 minutos. Abrir na própria assadeira, furar com garfo e assar.

recheio

2 latas leite moça
2 latas creme de leite
suco de limão á gosto
3 claras em neve com 6 colheres de açúcar

Misturar o creme de leite, o leite condensado e o limão. Rechear a massa já assada. Cobrir com as claras em neve, fazendo uns biquinhos para cima. Polvilhar com açúcar e levar ao forno quente só para gratinar. Antes de servir por cima umas raspas de casca de limão.

torta de maçã

ingredientes

150 g de margarina
1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro
1 colher (chá) sal
2 gemas
2 xícaras de farinha

modo de fazer

Amassar bem e levar à geladeira por 30 minutos. Abrir na própria assadeira, furar com garfo e assar.

recheio

2 latas leite moça

torta de ricota

ingredientes

1 ricota fresca
1 lata leite moça
1 lata de leite de vaca
3 ovos
raspas de limão

opcional

passas e frutas cristalizadas

modo de fazer

Bater tudo no liquidificador. Misturar as raspas de limão e se quiser as frutas e as passas. Levar para assar em forma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha.

tia cristina

torta holandesa

massa

200 g bolacha maizena
1/2 xícara de leite

em uma forma com fundo falso, coloque as bolachas de maisena umedecidas no leite.

recheio

250 g margarina
3 gemas de ovo
1 3/4 xícara de açúcar
100 g creme de leite sem o soro
Em uma batedeira, bata a margarina, o açúcar e as gemas por 10 minutos, deixe ficar um creme branco e fofo, e por último acrescente o creme de leite e bata durante 2 minutos.
Deixe na geladeira por 40 minutos.

cobertura

500 g chocolate meio amargo
100 g creme de leite sem o soro
2 pacotes de bolacha calipso

Derreter o chocolate meio amargo no microondas.
Após ter derretido o chocolate, acrescente o creme de leite e bata na mão.

montagem

Coloque as bolachas umedecidas no leite em uma forma falsa, coloque as bolachas calipso em volta da forma, acrescente o recheio batido e ponha na geladeira por 40 minutos. Por último coloque a cobertura e ponha na geladeira por 90 minutos.

Sirva gelado.

torta preguiçosa de banana

modo de fazer

Misturar peneirando:
12 colheres de açúcar (mais ou menos 3 xícaras rasa)
12 colheres de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento royal
1 colher (chá) de sal

Bater no liquidificador:
2 ovos
2 colheres de açúcar
2 copos de leite
1/2 cálice de conhaque

Fatiar 6 bananas nanica em fatias não muito finas, umas quatro fatias por banana. Em um pirex untado arrumar metade das fatias de banana. Por cima, com uma colher, distribuir metade do pó peneirado, ou seja, 12 colheres (sopa). Mais uma camada de bananas e por último o restante do pó peneirado.

montagem

Por cima de tudo despejar o líquido do liquidificador, fazendo alguns furos com o garfo para o líquido penetrar bem até o fundo do pirex. Polvilhar com pouca canela e, se quiser, coco ralado. Leve ao forno pré aquecido até dourar. Testar com um palito para ver se está assada. Sirva fria ou quente.

xarope de uvaia

ingredientes

2 copos de suco de uvaia
1/2 copo de água
2 1/2 copos de açúcar

modo de fazer

Fazer uma calda até o ponto de voar o fio. Juntar o suco de uvaia e deixar ferver por dois minutos. Coar num pano e colocar ainda quente nas garrafas. Colocar a rolha só depois de frio.

salgados

acaçá

ingredientes

2 xícaras de leite
4 colheres (sopa) de creme de arroz (arrozina)
1 vidro de leite de coco
cebolinha picada a gosto para enfeitar
sal a gosto

modo de fazer

Misture todos os ingredientes, menos a cebolinha, em uma panela fora do fogo. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossa. Cozinhe por 2 minutos após engrossar
Despeje no prato de servir e salpique a cebolinha picada

Acompanha o bobó de camarão ou uma moqueca de peixe muito bem.

alcachofra recheada

modo de fazer

Escolher 2 alcachofras bem grandes e lavar bem. Aparar as folhas e cozinhar em agua com sal e algumas gotas de óleo até ficarem macias, ou seja, ao puxar uma folha ela se solta facilmente. Escorrer bem, abrir um pouco as folhas e rechear.

recheio

1 1/2 pão duro ralado no ralo grosso
8 colheres de azeite
2 dentes de alho picado
1 colher de extrato de tomates
cheiro verde picado
azeitonas e alcaparras
parmesão ralado

opcional

aliche ou pinoles

Fritar o pão ralado no azeite com o alho até dourar. Acrescentar os outros ingredientes e misturar até ficar homogêneo. Rechear as alcachofras e levar ao forno para aquecer. Servir em seguida.

tia cristina

arroz com champagne e nozes

ingredientes

2 xícaras de arroz
1 cebola picada
4 colheres (sopa) de óleo
2 cubos de caldo de galinha
3 xícaras de água
1 xícara de champagne
1 xícara de cogumelos picados
3 colheres (sopa) de uva passa branca
3 colheres (sopa) de nozes picadas
1 colher (sopa) de manteiga

modo de fazer

Refogar as cebolas, acrescentar o arroz, o caldo de galinha já dissolvido na água quente, o champagne, os cogumelos e as passas. Salgar a gosto. Cozinhar em fogo brando com a panela semi destampada. Quando estiver quase pronto, acrescente a manteiga e as nozes. Retirar do fogo, tampar e enrolar num jornal para mantes quente até a hora de servir.

babaganoush

modo de fazer

Assar uma berinjela grande até rachar. Retire do forno e ir amassando com um garfo. Tem gente que bate no liquidificador, mas fica melhor amassado no garfo.

Ir acrescentando:
3 colheres (sopa) de azeite
3 colheres (sopa) de suco de limão ou vinagre
4 colheres (sopa) de tahine
1 colheres (café) de orégano
1 colheres (café) de pimenta
1 colheres (café) de alho picado

Sal a gosto.

tia cristina

batata rosti

ingredientes

500 g batatas
1 dente de alho picado
1/2 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de óleo

modo de fazer

Ralar a batata e enxaguar em água corrente um minuto. Secar bem. Passar a batata para uma bacia e acrescentar o alho e o sal. Amasse formando rodelas. Aquecer o óleo junto com a manteiga e fritar as rodelas dos dois lados. Podem ser recheadas a gosto.

beringela recheada

ingredientes

2 berinjelas
1 cebola
1 dente de alho
2 tomates
parmesão ralado
1 ovo

opcional

salsa picada

modo de fazer

Cozinhar as berinjelas cortadas ao meio. Escorrer e remover o miolo cuidando para não atingir a casca. Picar o miolo pois será utilizado no recheio. Fazer um refogado no azeite com cebola picada, o alho e tomate. Guardar metade deste refogado e no restante ainda na panela misturar o miolo da berinjela picado. Juntar salsa picada e um ovo (opcional). Refogar bem e por fim acrescentar queijo parmesão ralado. Na cavidade das berinjelas acrescentar inicialmente um pouco do refogado de tomate, depois acrescentar o miolo já refogado e por último mais refogado de tomate. Polvilhar com parmesão ralado e levar ao forno. Servir quente.

bife a parmegiana

ingredientes

4 bifes de colchão mole ou alcatra
1 ovo
4 fatias de mussarela
farinha de trigo
farinha de rosca
sal e pimenta
molho de tomate
queijo parmesão ralado

modo de fazer

Prepare os bifes à milanesa:
Primeiramente ponha um pouco de farinha de trigo em um prato raso e um pouco de farinha de rosca em outro prato. Em um prato fundo bater o ovo temperando com sal e pimenta. Tempere os bifes com as e pimenta e passe cada um dos deles na farinha de trigo, dos dois lados, deixando a farinha grudar na carne. Em seguida passe rapidamente um a um os bifes no ovo batido e em seguida na farinha de rosca. Aperte bem com as mãos para a farinha de rosca grudar no ovo. Fritar os bifes em uma frigideira funda, com bastante óleo. Deixar escorrer.

Em seguida, prepare o bife a parmegiana:
Em um pirex, arrume os bifes lado a lado, sem sobrepor um no outro. Coloque uma fatia de mozarela sobre cada um deles e leve ao fogo para derreter. Na hora de servir cubra tudo com molho de tomate já pronto, temperado com manjericão. Polvilhe o queijo parmesão ralado e leve ao forno para gratinar.

Sirva com arroz branco.

bobó de camarão

ingredientes

500 g de camarão médio limpo
1 kg de mandioca
4 colheres (sopa) de azeite
4 colheres (sopa) de manteiga
200 ml de leite de coco
1/2 kg de tomates no ponto (fervido e sem casca)
1 pimentão vermelho
2 cebolas médias (bem picadinhas)
3 dentes grande de alho (picadinho ou amassado)
6 folhas de louro
6 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 colher (sopa) de salsa picada
1 colher (sopa) de cebolinha verde picada
1 colher (sopa) de coentro fresco picado (importantíssimo)
sal pimenta do reino pimenta vermelha ou malagueta a gosto
1 cálice de cognac ou pinga mesmo
azeite de dendê a gosto

modo de fazer

Pique os dentes de alho, a cebola, o coentro e a pimenta dedo-de-moça. Corte o pimentão ao meio no sentido do comprimento, retire as sementes e corte em cubinhos. Descasque a mandioca e corte em pedaços grandes. Transfira para uma panela e cubra com água. Leve ao fogo alto e deixe cozinhar até que a mandioca fique macia.

Numa frigideira, coloque o azeite de oliva e leve ao fogo médio. Quando esquentar, acrescente o alho e refogue até dourar. Aumente o fogo, adicione os camarões e refogue por 3 minutos. Regue com o cognqc ou pinga, deixe ferver e desligue o fogo. Reserve. Em outra panela, coloque a manteiga e leve ao fogo médio. Quando derreter, acrescente a cebola, o tomate e o pimentão e s folhas de louro. Refogue por cerca de 5 minutos. Retire as folhas de louro e reserve.

No liquidificador, bata a mandioca ainda quente. Misture o leite de coco e o refogado de cebola, tomate e pimentão até obter um creme homogêneo. Se o copo do liquidificador for pequeno, bata os ingredientes em duas etapas.

Numa panela grande, coloque o camarão refogado, o creme de mandioca a salsinha, cebolinha e leve ao fogo alto. Quando ferver, tempere com sal e pimenta dedo-de-moça picada. Desligue o fogo e adicione o coentro e o azeite de dendê. Misture bem e deixe ferver.

Sirva quente acompanhado de acaçá.

bolinhas de queijos

ingredientes

100 g queijo parmesão ralado
200 g queijo prato ralado
3 claras em neve
2 colheres de maizena
óleo para fritar
sal, pimenta, noz moscada

modo de fazer

Misturar todos os ingredientes e fazer as bolinhas. Esquentar bem a gordura em uma panela funda. Por as bolinhas, uma a uma, sem deixar grudar. Deixe fritar até dourar. Escorra em papel e sirva ainda quente.

bolinho de arroz

ingredientes

1 travessa pequena de arroz cozido
2 ovos
1/4 xícara de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
salsinha picada
queijo ralado

modo de fazer

Misturar tudo deixando por último o fermento. Acrescentar farinha de trigo até formar uma pasta. Fritar em óleo quente

bolinho de bacalhau

ingredientes

250 g de bacalhau
200 g de batata
1/2 cebola
1 colher (sopa) de salsa picada
1 cálice de vinho do porto
3 ou 4 ovos
sal, pimenta e noz moscada

modo de fazer

Cozinhar as batatas com casca, e depois descascar e fazer um purê. Cozinhar o bacalhau, escorrer e retirar a pele e as espinhas. Colocar num pano grosso e esfregar até ficar desfeito em fios. Numa tigela misturar todos os ingredientes, incorporando os ovos inteiros um a um. Misturando bem até apresentar uma consistência ideal. Moldar os bolinhos com ajuda e 2 colheres e fritar em óleo abundante e bem quente.

bolinho de batata e queijos

ingredientes

1 kg de batatas
60 g de presunto cozido cortado em cubinhos
25 g de mussarela de búfala
100 g de queijo provolone
60 g de queijo parmesão ralado
4 ovos batidos
2 colheres de salsa batida
1 colher de manteiga
4 colheres de farinha de rosca
4 colheres de azeite de oliva
sal e pimenta do reino

modo de fazer

Preaqueça o forno a 180º C. Cozinhe as batatas e faça um purê. Misture este purê com o presunto, a mussarela, o provolone, o parmesão, os ovos batidos, a salsa, sal e pimenta do reino. Utilize a manteiga para untar uma forma de 25cms. e polvilhe com um pouco de farinha de rosca.

Despeje a mistura da batata na forma e pressione gentilmente com um garfo. Polvilhe com o restante da farinha de rosca e depois coloque o óleo de oliva. Asse por 30 minutos ou até que a parte de cima fique dourada.

vovó célia

bolo de repolho com salsicha

1 repolho pequeno fatiado fino
1 pacote de salsicha
3 ovos (separar as gemas)
1 colher (sobremesa) de fermento
molho de tomate a gosto

modo de fazer

Refogar o repolho com cebola e alho até começar a murchar Acrescentar as salsichas cortada em rodelas e o molho de tomate. Cozinhar até a salsicha estufar e o repolho cozinhar Retirar do fogo e acrescentar as gemas, misturando bem. Juntar o fermento e as claras em neve. . Acrescentar queijo ralado (opcional). Colocar em um pirex untado e polvilhar parmesão e noz moscada. Levar ao forno quente até gratinar.

vovó célia

bolo salgado

ingredientes

3 ovos (bater as claras em neve separadas)
1 xícara mal cheia de óleo
1 xícara de leite
12 colheres de farinha
3 colheres de queijo ralado
2 colheres de fermento em pó

modo de fazer

Misturar todos os ingredientes e acrescentar:
1 lata de sardinha picada sem o óleo
1 lata de ervilha
2 tomates cru picado em quadradinhos
3 ovos cozidos picadinhos (reserve rodelas para enfeitar)
cheiro verde picadinho a gosto

Untar uma forma de bolo com furo e enfeitar com rodelas de ovo, tomate e tiras de sardinha. Assar em forno pré aquecido

Servir depois de frio.

canelone de abóbora ao creme

ingredientes

500 g de massa para lasanha pré-cozida

recheio

1 dente de alho amassado
1 colher (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de abóbora cozida e espremida
1/2 xícara (chá) de ricota
1/2 xícara (chá) de creme de leite
sal e pimenta-do-reino a gosto

molho

2 colheres (sopa) de maisena
3 xícaras (chá) de leite
2 colheres (sopa) de margarina
1 lata de creme de leite
1 pitada de noz-moscada
50 g de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de salsa picada
sal e pimenta-do-reino a gosto

modo de fazer

Doure o alho na margarina e refogue a abóbora por 3 minutos. Bata no liquidificador por 3 minutos. Abra as massas de lasanha, coloque um pouco de recheio em uma das laterais e enrole como rocambole. Coloque em um refratário.

Para o molho, bata no liquidificador a maisena, o leite e a margarina. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Retire do fogo, misture o creme de leite, a noz-moscada, sal e pimenta. Despeje sobre o canelone e leve ao forno médio por 30 minutos. Retire do forno, polvilhe com o parmesão, salpique a salsa e sirva

carne louca

tia arline

modo de fazer

Fritar da panela de pressão um pedaço inteiro de lagarto ou coxão duro, até ficar dourado. Acrescentar meia cebola e 5 dentes de alho picados e fritar mais um pouco. Juntar água quente até cobrir toda a carne. Se posteriormente for utilizar esta água para um brodo, colocar um pouco mais.

Juntar nesta água:
1 talo de salsão
1 cenoura cortada ao meio
1 tomate cortado em quatro
pimenta do reino
folha de louro
temperos a gosto, não acrescentar sal

Tampar a panela e deixar cozinhar por uma hora ou até a carne ficar bem macia. Retirar a carne da água e deixar esfriar. Depois de fria, desfiar bem fino. Passar por uma peneira a água com todos os ingredientes. Pode ser batido no liquidificador e depois coado. (não bater o salsão pois o sabor fica muito forte). Acrescentar sal a gosto.

Fritar na manteiga, ou azeite, duas cebolas cortadas em rodelas finas, até ficarem transparente. Acrescentar um copo do caldo acima e deixar cozinhar um pouco. Reservar o restante desse caldo para o brodo.

Acrescentar meio copo de vinho seco e meio copo de vinagre. (se não tiver vinho por um copo de vinagre). Se quiser junte pimenta em grãos, louro e um pouco de cheiro verde. Deixar ferver bem.

Em uma vasilha funda ir colocando em camadas a carne desfiada, a cebola e o caldo. A última camada deve ser de cebola. Despejar o restante do caldo por cima, fechar a vasilha e levar à geladeira.

Consumir após 24 horas. É ótima com pão, alface e tomate.

caroline takita levy

cereais com sardinha, damasco e castanha

ingredientes

1 xícara (chá) de 7 cereais camil
3 xícaras e meia (chá) de água fervente
1 colher (chá) de sal
1 lata de sardinha com limão coqueiro
4 damascos secos picados
8 castanhas-do-pará picadas grosseiramente

modo de fazer

Em uma panela, coloque o 7 cereais camil, a água fervente, o sal e misture. Cozinhe em fogo médio, com a panela parcialmente tampada, por cerca de 40 minutos ou até a água secar. Retire do fogo e reserve.

Escorra a sardinha com limão coqueiro e reserve o óleo. Remova as espinhas das sardinhas e corte-as em pedaços menores. Acrescente a sardinha com limão coqueiro e o óleo reservado ao arroz. Adicione os damascos, as castanhas e misture levemente.

Sirva em seguida.

ceviche

ingredientes (1 porção)

180 g de peixe em cubos
(pode ser salmão, linguado, robalo, garoupa)
suco de 1 limão
pimenta dedo de moça picada bem pequeno
gengibre ralado
1 dente de alho ralado
1 cebola roxa cortada em fatias finas
coentro picado
batata doce cozida para acompanhar – suaviza a acidez do prato
alface para decorar
sal

modo de fazer

Temperar o peixe com sal, gengibre, alho suco de limão e a pimenta. Misturar bem e deixar curtir por 10 minutos para que o peixe absorva os sabores. Adicionar o coentro, a cebola e servir imediatamente.

Decorar o prato com folha de alface crespa.

clássico de natal
vovó célia

christmas turkey

Em um peru de 6 a 7 kg fazer um corte com uma faca afiada ao longo da coluna e ir cortando ao redor dos ossos da costela para que a carne se desprenda. Retirar a ossada, conservando apenas os ossos das asas e das coxas.

tempero

1/2 garrafa de vinho rose
1 copo de conhaque
suco de 2 limões
3 colheres de vinagre
2 folhas de louro
2 cebolas / 2 dentes de alho
1 colher (sobremesa) de pimenta em pó
1 colher (sobremesa) de grill maggi
1 colher (sobremesa) de molho inglês
1 colher (sobremesa) de mostarda
1 colher (café) de molho do pimenta
1 ramo de cheiro verde

modo de fazer

Bater tudo no liquidificador e passar por todo o peru, polvilhado com sal. Juntar 6 cravos e deixar descansar por 1 hora.

recheio

1 kg de peito de frango moído
1 kg de lombo de porco moído
150 g de presunto tender tenro wilson moído
6 fatias de bacon moído
1 cebola ralada
200 g passas passadas na água fervente
6 fatias de pão de forma amolecido na água e espremido
6 ovos inteiros
100 g parmesão ralado
2 dentes alho
2 tabletes caldo de galinha
1/2 colher de molho de pimenta
1 xícara de conhaque

modo de fazer

Colocar tudo em uma tigela e amassar bem. Rechear o peru com metade dessa massa.

cobrir com

20 azeitonas verdes sem caroço
1 kg de peito de peru fatiado
100 g picles

Colocar a outra metade do recheio e com as mãos ir modelando para fazer o peru ficar uniforme, com seu formato original. Fechar com palitos e enrolar com linha cordonê. Por em uma assadeira grande e besuntar por inteiro, com uma caixa de margarina. Cobrir com papel de alumínio e assar por 4 horas. Tirar o papel de alumínio e deixar corar.

molho

Retirar o excesso de gordura da assadeira. Juntar uma cebola ralada, um talo de salsão picadinho, cheiro verde e pimenta a gosto . Juntar 2 tabletes de caldo de galinha dissolvido em 3 copos de água. Misturar bem e deixar ferver até que todos os temperos fiquem macios. Coar e servir acompanhando o peru.

Esta receita foi repetida em muitos natais da Família Levy, fazendo sempre o maior sucesso! Feliz natal e bom apetite!

creme de milho

ingredientes

1 lata de milho verde
1/2 cebola picada
1 copo de leite
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de farinha de trigo
sal, pimenta e noz moscada

modo de fazer

Refogar meia lata de milho com a manteiga e a cebola. Acrescentar a farinha e deixar cozinhar até engrossar. Bater no liquidificador o restante do milho com o leite. Pode-se acrescentar um pouco da água da lata de milho. Opcional também, um

pouco de molho inglês e uma pitada de açúcar. Ir despejando aos poucos na panela com o milho refogado, mexendo sempre para não empelotar. Temperar com sal, pimenta e noz moscada.

tia cecília

crepe de espinafre

ingredientes

200 g farinha de trigo
1 ovo
50 g manteiga
300 ml leite longa vida
pimenta do reino e sal a gosto

recheio

300 ml creme leite
400 g ricota
200 g parmesão
200 g espinafre cozido e picado
sal e pimenta do reino a gosto

molho branco

300 ml creme de leite fresco
500 g parmesão ralado
120 g manteiga
20 g maisena

modo de fazer

Bata os ingredientes da massa de panqueca no liquidificador Unte uma frigideira com um pouco de manteiga e faça os discos de panqueca despejando a massa com uma xícara (café). Em separado, misture os ingredientes do recheio e leve ao fogo até formar um creme. Recheie os discos e arrume em um pirex untado com manteiga. Prepare o molho branco levando ao fogo o creme de leite e o parmesão, deixando cozinhar em fogo brando por uns 40 minutos. Coe passando por uma peneira e volte ao fogo engrossando com a maisena. Por fim, finalize misturando a manteiga, mexendo bem.

Despeje o molho branco por cima das panquecas e leve ao forno para gratinar.

tia arline

cuscuz de sardinha

ingredientes

1 xícara de farinha de mandioca crua
farinha de milho amarela
1/2 xícara de óleo
2 cebolas picadas
4 dentes de alho socados
4 tomates picados
2 tabletes de caldo de carne ou peixe
cheiro verde picado
1 lata grande de sardinha
1 lata de ervilha
palmito picado
azeitona picada
sal e pimenta a gosto
ovos cozidos para enfeitar

modo de fazer

Refogar as cebolas, acrescentar o alho e os tomates. Dissolver o caldo de carne nesta mistura. Acrescentar os outros ingredientes e deixar cozinhar. Juntar a salsinha e aos poucos a farinha de mandioca e a farinha de milho até ficar numa consistência para enformar.

Untar uma forma com buraco no meio e enfeitar a gosto, com ovo cozido, palmito, rodelas de tomate e sardinha. Delicadamente colocar a massa do cuscuz ainda quente e ir pressionando com uma colher. Levar para gelar.

Desenformar e servir.

nota

Pode-se trocar a sardinha por camarões, fica delicioso.

tia cecília

cuscuz marroquino

ingredientes

500 g de carne de carneiro em cubos
500 g frango em pedaços (sobrecoxas)
2 linguiças finas
2 cebolas
3 cenoura
1 nabo não muito grande
1 abobrinha
2 tomates
5 dentes de alho
1 colher (chá) de gengibre ralado
1 colher (chá) de pimenta síria
1/2 colher (café) de açafrão
1 vidro pequeno de grão de bico cozido
500 g de trigo para cuscuz marroquino
100 g uvas passas

modo de fazer

Ponha o carneiro em uma panela com 2 litros de água fria e leve ao fogo. Corte os legumes em cubos e os tomates em meia rodelas. Quando a água ferver, junte as cebolas e as cenouras à carne. Tempere com azeite, sal , pimentas e o alho espremido. Deixe ferver novamente e acrescente o nabo.

Em separado, frite as linguiças com azeite. Junte o frango já temperado com açafrão. Depois de cozido, misture à carne de carneiro. Junte os tomates, as passas e a abobrinha e cozinhe por 20 minutos. Por ultimo, o grão de bico.

Misture 1/2 litro de água ao trigo. Tempere com sal e pimentas. Ponha em uma vasilha para cuscuz e ponha para cozinhar no vapor das carnes e legumes por 10 minutos. Verifique se está cozido e despeja na travessa. Misturar uns pedacinhos de manteiga. Mexer bem. Despejar as carnes com legumes em outra travessa e servir bem quente.

empada de pingar

ingredientes

5 ovos
3 colheres sopa de queijo ralado
2 xícaras de farinha
2 colheres (sopa) de fermento
sal

modo de fazer

Bater no liquidificador os ovos, o queijo e o sal, depois despejar em uma vasilha com a farinha e o fermento. Untar as forminhas e pingar um pouco desta massa. Colocar uma colher de recheio de sua preferência e cobrir com um pouco de massa. Levar ao forno para assar até dourar. Recheio pode ser creme de palmito, camarão, frango, queijo da serra da canastra com pimenta preta ou qualquer outro recheio de sua preferência.

tia laura

empadinhas

ingredientes

500 g farinha
2 ovos inteiros
100 g ou 2 colheres de banha
1/2 colher de sal
220 g manteiga mais ou menos até a massa ficar macia

modo de fazer

Misturar tudo e por nas forminhas. Rechear e cobrir com uma tampa de massa. Passar gema e levar ao forno.

recheio

250 g de camarões ou peito de frango
1 cebola pequena picada
5 tomates
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de sal
1 xícara de sal
salsinha a gosto

Cozinhe tudo por uns 20 minutos. Separe os camarões ou o frango e pique. O restante passe por uma peneira. Acrescente leite o suficiente para dar 3 xícaras de líquido. Dissolver no leite 2 colheres (sopa) de maisena encaroçar. Desligue o fogo e juntar a salsinha. Pode-se juntar também palmito.

recheio de palmito

2 colheres de manteiga
1 cebola picada
4 tomates sem pele
1 dente de alho

Refogar tudo e juntar um palmito picado e um pouco de água. Deixar cozinhar. Misturar 2 colheres de farinha e mexendo sempre. Acrescentar um ovo cozido picado, salsinha, azeitona, orégano e pimenta. Juntar 1 copo de leite e deixar engrossar.

escondidinho de espinafre e ricota

ingredientes

1 maço de espinafre
1 abobrinha
1 ricota
1/2 cebola
azeite
1/2 kg mandioquinha
1/2 xícara de leite
parmesão ralado, noz-moscada
sal a gosto

modo de fazer

Separe as folhas do espinafre e reserve. Coloque o caule para ferver, depois bata no liquidificador com o leite. Refogue a cebola no azeite até ela ficar douradinha, em seguida, acrescente a abobrinha cortada bem fininha para facilitar o cozimento, depois as folhas de espinafre cortadas (rasgadas) com as mãos e deixe cozinhar em fogo brando.

Agora adicione a ricota cortada em pequenos pedaços e o caldo do caule de espinafre, deixe cozinhar em fogo brando por alguns minutos e adicione sal a gosto.

purê de mandioquinha

Ferva a batata em pedaços com cebola e sal. Depois de cozida, amasse, adicione o azeite (um fio) e ferva o purê com um pouquinho da água do cozimento da batata. No final acrescente um toque de noz-moscada.

montagem

Em uma travessa, coloque uma camada de purê, outra de recheio e, por fim, outra de purê. Para finalizar coloque o parmesão ralado e leve ao forno por 20 minutos em fogo médio até o queijo gratinar.

tia cecília

esfihas de carne da leyla kalil

ingredientes

1/2 kg de farinha de trigo
2 tabletes de fermento biológico
2 copos de leite morno

recheio

300 g de carne moída
2 cebolas
2 tomates
1 pimenta vermelha picada, sem semente
suco de 2 limões

modo de fazer

Dissolver o fermento no leite morno. Juntar à farinha misturando bem. Acrescentar sal. Amassar até ficar lisa. Fazer várias bolinhas do tamanho desejado e deixar crescer sobre o mármore com farinha cobertas por um pano. Fazer uma bolinha menor e colocar em um copo com água. Quando a bolinha crescer e subir a massa estará boa.

Em quanto isso, prepare o recheio refogando a cebola com o tomate até ficar quase seco. Misture a carne crua e retire do fogo misturando bem. Acrescentar o limão sal e a pimenta.

Amasse as bolinhas com um rolo, no formato da esfiha aberta. Colocar uma colherada do recheio só no meio e apertar. Levar apara assar em forno quente.

falafel

ingredientes

1 e 1/2 xícara de grão-de-bico
1/2 xícara de cebola picada
2 dentes de alho amassados
1/4 de xícara de cebolinha picada
2 colheres (chá) de cominho em pó
1 colher rasa (sopa) de sal
1/2 colher (chá) de coentro em pó
1 colher de (chá) de bicarbonato de sódio ou fermento em pó
3 colher (sopa) de farinha de trigo
pimenta do reino e pimenta calabresa a gosto

modo de fazer

Deixe o grão-de-bico de molho de um dia para o outro. Cozinhe na pressão por 10 minutos, contados a partir do momento em que a panela pegar pressão. Escorra o grão-de-bico e coloque-o em um processador, processe. Se não tiver processador em casa, pode deixar eles cozinharem por mais tempo e amassar com o auxílio do garfo.

Junte os outros ingredientes (menos a farinha de trigo e o fermento) e processe tudo lentamente, até virar um purê. Passe para uma tigela e adicione a farinha de trigo e o fermento. Misture bem e faça bolinhas do tamanho que desejar.

Unte uma assadeira com óleo e coloque as bolinhas. Deixe descansar por 30 minutos. Leve ao forno pré-aquecido a 180º C por 15 minutos. Após esse tempo, vire as bolinhas para dourar do outro lado e asse por mais 15 minutos.

carol takita levy

filet mignon em crosta de castanha

ingredientes

6 medalhões de filé mignon (2 cm de altura ou mais)
com aproximadamente 200 g cada
sal e pimenta-do-reino a gosto
óleo ou azeite de oliva

crosta

7 fatias de pão de forma
1/2 xícara (chá) de castanhas-do-pará picadas
3 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de alecrim fresco picado (sem o talo)
2 colher (sopa) de mostarda ancienne
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva extra virgem

modo de fazer

Pré aqueça o forno a 200º C. Bata no liquidificador as castanhas e depois todos os ingredientes da crosta. Reserve. Tempere com sal e pimenta-do-reino os filés a gosto. Aqueça uma frigideira com óleo ou azeite. Quando estiver quente, coloque sele os filés por 1 minuto para cada lado. Retire a frigideira e coloque em uma assadeira, distribua a massa da crosta sobre cada medalhão. Leve ao forno pré aquecido para terminar a cocção e tostar um pouco as castanhas.

frango ao açafrão

ingredientes

4 coxas de frango
400 ml de caldo de galinha sem gordura
1 pitada de açafrão
3 tomates
3 abobrinhas
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
sal
pimenta

modo de fazer

Ponha as coxas de frango na tigela da panela a vapor. Tempere com sal, pimenta e o açafrão. Ponha a tigela na parte de baixo. Corte os tomates em quatro, as abobrinhas em pedaços grandes sem retirar a pele e os pimentões em fatias. Ponha todos os legumes na tigela superior. Cozinhe a carne e os legumes regados com o caldo no vapor por 40 minutos.

Sirva com cuscuz marroquino.

tia cecília

frango ao escabeche com balsâmico

ingredientes

2 peitos inteiros, sem pele, cortados ao meio longitudinalmente
2 cebolas cortadas em gomos
3 cenouras cortadas em rodelas não muito finas
10 ou 15 dentes de alho com casca
2 xícaras de azeite
1 xícara de aceto balsâmico
tempero a gosto: louro, alecrim, sálvia, sal (não usar orégano)
grãos de pimenta

modo de fazer

Temperar o frango e deixar no tempero por pelo menos 1 hora. Em uma panela funda levar ao fogo o azeite e o azeite balsâmico. Acrescentar as cenouras e a cebola o alho e os grãos de pimenta. Quando a cebola começar a murchar, acrescente o frango, colocando a parte com osso para baixo. Deixar cozinhar por 15 minutos.

Servir fatiado, acompanhado da cebola e cenoura. Enfeitar com riscos feitos com creme balsâmico, tipo Pedro Ximénez.

vovó célia

frango atolado

ingredientes

1 peito de frango grande cozido com temperos e desfiado
2 cebolas
2 tomates
2 dentes de alho
1 lata de milho verde
1 cl. de farinha de trigo dissolvida em 1 copo do caldo em que o frango foi cozido (pode ser substituído por uma lata de creme de leite ou 1 cl. de farinha dissolvida em um copo de leite frio)
1 caixa de requeijão catupiry
azeitona preta picada
salsão, pimentão, alho poró e salsinha a gosto

modo de fazer

Refogar a cebola e o alho, acrescentar os tomates, o pimentão, salsão e alho poro. Acrescentar o frango desfiado e refogar bem. Temperar a gosto com pimenta, sal, salsinha, louro, etc. Acrescentar o creme de leite ou farinha dissolvida no caldo e deixar engrossar um pouco. Forrar um pirex com o catupiry e despejar o frango por cima. Cobrir com queijo ralado e salpicar noz moscada. Levar ao forno até dourar, sem deixar ressecar. Retirar do forno, salpicar batata palha por cima e servir acompanhado de arroz branco.

frango com gengibre, maçã e salsão

ingredientes

1 colher (sopa) de margarina
1/2 cebola picada
3 colheres (chá) de gengibre ralado
1/2 quilo de filé de frango cortado em cubos médios
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de salsão picado
1 maçã verde grande, picada com casca
1/2 xícara (chá) de creme de leite light

modo de fazer

Em uma panela média, derreta a margarina e refogue a cebola e o gengibre por 1 minuto. Acrescente o frango e refogue até dourar. Junte o vinho branco e a água. Cozinhe em fogo médio por 10 minutos ou até ficar macio. Adicione o salsão e a maçã. Cozinhe por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando. Adicione o creme de leite light e misture. Sirva em seguida.

tia cristina

frango indiano - murgh korma

receita adaptada do restaurante godiva

ingredientes

300 g peito de frango cortado em cubos
1 colher (sopa) de gee ou óleo
5 cravos da índia / 5 g de canela em pau
6 sementes de cardamomo
2 cebolas picadas
1 dente de alho picado
1 colher (café) de gengibre moído
1 colher (chá) de curry em pó
4 folhas de louro
2 tomates grandes sem semente picados
30 ml de iogurte natural
30 ml de creme de leite sem soro
1 colher (chá) de castanha de caju picada
1 copo de água
sal a gosto

modo de fazer

Aqueça o gee ou óleo em uma panela e coloque o cravo, a canela e o cardamomo. Acrescente a cebola, o alho e o gengibre e deixe dourar. Junte o frango, o curry, o sal e as folhas de louro. Refogue por uns 4 minutos. Em seguida acrescente o tomate e a água e deixe cozinhar até formar um molho. Junte o iogurte e o creme de leite e cozinhe até incorporar. Retire do fogo e salpique a castanha de caju.

Sirva com arroz branco cozido com leite de coco.

vovó célia

frango xadrez

ingredientes

350 g de filé de frango cortado em quadradinhos
1 galho de salsão sem folhas cortado em cubinho
2 pimentões, um verde e vermelho, sem caroço, em cubos
1/2 cebola grande picada em pedaços
1 ovo batido
1/4 copo de amendoim sem casca
óleo para fritar (pôr uma parte de óleo de gergelim)
sal e pimenta

molho

1/2 colher (chá) de pimenta do reino
2 colheres (chá) de açúcar
1 xícara (café) de molho de soja
1/2 xícara (café) de vinho branco ou saquê
1 colher (sopa) de maisena

modo de fazer

Misture bem os ingredientes do molho: dissolva bem a maisena no saquê e depois acrescente os outros ingredientes do molho. Em separado tempere o frango com pimenta e sal e acrescente o ovo batido. Frite o amendoim no óleo até dourar e reserve. Neste mesmo óleo frite o frango por 5 minutos e reserve.

Frite as cebolas com o salsão até amolecer um pouco. Junte os pimentões por apenas 1/2 minuto e acrescente o frango e em seguida o molho. Cozinhe até o molho começar engrossar, mexendo sempre para não grudar. Tire do fogo e junte o amendoim. Sirva em seguida.

fricassê de frango

ingredientes

500 g de peito de frango
250 ml de caldo de galinha 0% gordura
1 colher (sopa) de maisena
1 colher (sopa) de leite desnatado
1 colher (sopa) de manteiga
300 g de cogumelos de paris
1/2 gema de ovo
1/2 cebola
1 pitada de sal e de pimenta-do-reino
1 pouco de noz moscada moída
1 colher (café) de salsa picada

modo de fazer

Descascar as cebolas e picá-las bem fino. Cortar os peitos de frango em finas tiras. Lavar os cogumelos em água corrente, em seguida escorrer. Esquentar uma panela antiaderente com a manteiga e nela dourar as cebolas e os pedaços de frango. Salpicar com maisena e misturar bem.

Em seguida, despejar o caldo de galinha. Acrescentar os cogumelos, a noz moscada moída, adicionar sal e pimenta-do--reino e prosseguir o cozimento por 5 a 8 minutos. Ao final do cozimento, misturar o leite com a gema de ovo e despejar essa preparação na panela, para engrossar o molho. Salpicar salsa picada na hora de servir.

gazpacho

ingredientes

6 tomates maduros
1/2 pepino pequeno
1 pedaço de pimentão verde
1 dente de alho
miolo de 2 pães franceses "de ontem"
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 colher (sopa) de vinagre
1/2 litro de água
sal

modo de fazer

Remova a casca dura dos pães, deixando somente o miolo em pedaços. Limpe os tomates, retirando os talos, e descasque o pepino, reservando um pedaço para a finalização. Pique os tomates, pepino, alho e pimentão verde e coloque tudo, junta-mente com os pães, o azeite, vinagre, água e sal, em uma jarra de liquidificador e triture tudo, até que fique com a consistência de um creme avermelhado e homogêneo. Transfira o creme para uma tigela, coando-o, e reserve no refrigerador por cerca de 1 hora.

Para servir, pique o pedaço reservado de pepino em pequenos cubos e polvilhe sobre a sopa.

humus

ingredientes

300 g de grão-de-bico
suco de 1 limão
1 dente de alho descascado
100 g de tahine (pasta de gergelim)
azeite a gosto
sal e pimenta-do-reino moída a gosto

modo de fazer

Coloque o grão-de-bico numa tigela e cubra com água. Deixe de molho por no mínimo 4 horas. Escorra a água do molho e transfira os grãos para uma panela grande. Cubra os grãos com 1 litro de água. Leve a panela ao fogo alto e deixe cozinhar por aproximadamente 50 minutos ou até ficar macio, mas tome cuidado para não deixar desmanchar. Quando o grão-de-bico estiver cozido, retire do fogo.

Escorra a água, mas não toda. Uma parte dela será usada para bater os grãos. Retire as cascas dos grãos com as mãos e despreze-as. No processador de alimentos, bata o grão-de-bico descascado, o alho, o suco de limão e o tahine. Tempere com sal e pimenta-do-reino moída. Adicione a água do cozimento aos poucos e bata até obter uma pasta homogênea. O ponto deve ser o de um patê grosso. Retire o homus do processador, coloque num prato.

Se quiser, acrescente azeite sobre a pasta ou decore com páprica picante. Sirva com pão sírio.

kafta de carne

ingredientes

500 g de patinho moído
1 cebola
1/4 de xícara (chá) de folhas de hortelã
1 colher (chá) de cúrcuma
1/2 colher (chá) de canela em pó
1/2 colher (chá) de pimenta síria
1 colher (chá) de cominho
2 colheres (chá) de sal
6 castanhas de caju torradas sem sal
raspas de 1 limão
azeite (para pincelar)
espetos de bambu de 15 cm

modo de fazer

Em um refratário, coloque os espetos de bambu e complete com água. Deixe de molho enquanto prepara a carne - isso evita que eles queimem na hora de grelhar. Rale a cebola na parte fina do ralador.

Transfira para um peneira fina e aperte ligeiramente com as costas de uma colher para tirar o líquido que se formou. Descarte o líquido. Transfira a cebola escorrida para uma tigela e misture as castanhas de caju picadas, as folhas de hortelã picadas fininho, a cúrcuma, a canela, a pimenta síria, o cominho e o sal. Misture bem.

Junte a carne e as raspas de limão e amasse tudo para misturar. Retire um espeto da água. Molhe as mãos e retire uma porção de cerca um quarto de xícara (chá) da carne. Aperte ao redor do espeto para moldar as kaftas, deixando livre cerca de quatro dedos do espeto.

Transfira para uma travessa e repita com toda a carne. Leve uma chapa ou frigideira com grelha ao fogo médio. Quando aquecer, pincele os espetinhos com azeite e coloque na grelha, um ao lado do outro. Quando um dos lados estiver dourado, após cerca de quatro minutos, vire para grelhar por igual. Sirva a seguir.

leitão assado

tia cristina

ingredientes

Para um leitão de uns 8 kg, amassar num pilão:
2 cabeças de alho
1 colher bem cheia de boa pimenta
50 g de toucinho
50 a 100 g de banha de porco
1 folha de louro
um pouco de salsa
um punhado de sal (umas 3 colheres de sopa)
azeite e um pouco de vinho branco (português seco da bairrada)

modo de fazer

Temperar o leitão por dentro e por fora com esta mistura, que deve ficar pastosa. Introduzir o restante na barriga e partes vazias. Levar ao forno (o ideal é o forno de barro) e assar lentamente por 2 horas. As vezes retirar do forno e borrifar o vinho branco. Pode ser água e sal ao invés do vinho. Esses borrifos, feitos com um ramo de louro, servem para não deixar que a pele enrole a arrebente. Deixe dourar e retire do fogo.

tia cristina

macarrão italiano

ingredientes

1/2 kg de mozarela picada (fica melhor com mozarela de búfala)
1/2 cabeça de alho fatiado dourado no azeite
1 kg de tomate italiano picado
1/2 maço de manjericão pacote de pene ou espaguete

modo de fazer

Refogar o alho no azeite e separar. Jogar o tomate no azeite onde foi frito o alho e deixar amolecer. Colocar na travessa onde será servida a massa o manjericão picado e a mussarela picada. Cozinhar a massa ao dente, escorrer e imediatamente colocar na travessa, misturando com os ingredientes e acrescentando o molho de tomate. Polvilhar com o alho frito e parmesão ralado. Servir.

claudinha

macarrão thailandês

ingredientes

1 pacote de macarrão spaguetini n.3
4 colheres (sopa) de óleo de gergelim torrado
7 colheres (sopa) de shoyo
4 colheres (sopa) de vinagre de arroz
4 colheres (sopa) tahine
2 colheres (sopa) pasta de amendoim
2 colheres (sopa) açúcar
2 colheres (sopa) gengibre picadinho
1 colheres (sopa) alho picadinho

castanha de caju picada
hortelã
pepino

modo de fazer

Traga uma grande panela de água para ferver. Adicione macarrão e cozinhe cerca de 5 minutos. Drenar, enxaguar com água fria, drenar novamente e jogar com um respingo de óleo de gergelim torrado. Em uma tigela média, misture o restante 2 colheres (sopa) de óleo de gergelim, o molho de soja, vinagre de arroz, pasta de gergelim, manteiga de amendoim, açúcar, gengibre e o alho. Despeje o molho sobre os macarrão. Transfira para uma tigela de servir e enfeite com pepino, castanha de caju e hortelã fresco.

tia cristina

massa de pizza napolitana

ingredientes

1 xícara de água morna
1 tablete de fermento fresco (15 g)
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sobremesa) de sal
1 colher (chá) açúcar

molho

Ralar um tomate fresco. Não acrescentar sal.

modo de fazer

Misturar tudo e ir acrescentando a farinha de trigo até dar o ponto de massa (umas 700 g). Fazer bolas conforme o tamanho da pizza desejada e colocar numa assadeira polvilhada de farinha de trigo. Cobrir com um pano e deixar crescer por pelo menos uma hora.

forno a lenha

Colocar uma latinha vazia de atum com álcool e por a lenha por cima. Deixar aceso por pelo menos uma hora antes de fazer as pizzas. O forno estará na temperatura correta quando o teto preto ficar cor de tijolo.

tia cecília

mocotó com feijão branco

ingredientes

1 peça de mocotó cortada em rodelas grossas (a mão da vaca)
300 g de feijão branco (tipo grande para dobradinha)
2 cebolas cortadas em pedaços
1 pimentão cortado em pedaços
4 tomates vermelhos cortados em quatro
4 dentes de alhos picados
coentro, salsão
sal, azeite, vinagre
extrato de tomate
limões
temperos secos (condimentos de sua preferência)

modo de fazer

Lave bem as rodelas de mocotós com água, esfregue os limões e deixe de molho com água e o suco dos limões por uns 20 minutos. Após esse tempo, lave as rodelas dos mocotós retirando o excesso do suco dos limões. Tempere os mocotós com sal, tempero seco, um pouco de vinagre, as cebolas, o coentro, o pimentão, os tomates e os alhos e deixe na geladeira tudo bem misturado para pegar sabor.

No outro dia, leve ao fogo na panela de pressão com uma 3 colheres (sopa) de azeite de oliva, o mocotó temperado, adicione o extrato de tomate, quando tiver bem refogado, acrescente água até cobrir os mocotós passando 2 dedos de altura. Tampe a panela, deixe levantar fervura (fazer o barulhinho), abaixe o fogo e deixe cozinhar por 40 minutos.

Deixe esfriar naturalmente (não abra logo a panela), acrescente os feijões que já ficaram de molho em água fervente por uns 20 minutos, se for preciso acrescente água até cobrir tudo, prove e acerte o sal se necessário e volte a tampar a panela e levar ao fogo. Quando levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 15 minutos. Espere novamente esfriar até poder abrir a tampa da panela e sirva.

molho branco e molho bechamel

O molho branco tradicional é feito com maizena, já o bechamel, é feito com farinha de trigo.

molho branco

Refogar 1/2 cebola com 2 colheres (sopa) de manteiga. Acrescentar 1/2 copo de leite. Quando estiver bem quente, acrescente aos poucos uma mistura feita com 1 colher (sopa) de maisena em 1/2 copo de leite, mexendo sempre, até engrossar. Temperar a gosto com sal, pimenta do reino e noz moscada.

modo bechamel

Refogar 1/2 cebola com 2 colheres (sopa) de manteiga. Acrescentar 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e fritar bem. Tirar do fogo e ir acrescentando aos poucos 1/2 copos de leite mexendo bem para não empelotar. Voltar ao fogo ir juntando leite, mexendo sempre, até engrossar. Temperar a gosto com sal, pimenta do reino e noz moscada.

molhos para salada

rúcula ou agrião

1 xícara de rúcula
1/2 xícara de vinagre branco
1/2 xícara de azeite
1 dente de alho, sal
Bater tudo no liquidificador e jogar sobre salada de rúcula, tomate seco, alface americana e mussarela de búfala.

restaurante
américa

1 parte de aceto balsâmico
1 parte de shoyo
1/2 parte de azeite
4 colheres (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de mel ou açúcar mascavo
Misturar tudo.

molho francês 01

1 parte de aceto balsâmico
1/2 parte de vinagre
1 parte de azeite de oliva
1/2 parte de óleo
2 dentes de alho picado bem pequeno
Misturar tudo, acrescentar um pouco de água e guardar numa molheira.

molho francês 02

1 colher (sopa) de mostarda djon (pode ser a com sementes)
suco de um limão
mel (opcional)
sal e pimenta
azeite

Colocar a mostarda em uma vasilha e ir acrescentando um fio de azeite misturando bem para incorporar como se fosse uma maionese. Acrescentar sal, pimenta e o mel (opcional). Juntar o suco de limão misturando bem e um pouco de água.

tia cristina

mousse de salmão defumado

ingredientes

200 g salmão defumado (pode substituir por 1 lata de atum)
1 lata creme de leite
1/2 copo de água
1 pacote de gelatina sem sabor
1 colher (chá) de mostarda
1 colher (chá) de páprica picante
1 colher (chá) de molho inglês
2 colheres (sopa) de maionese
sal e pimenta a gosto
picles picadinho: pepino, cenoura e nabo

modo de fazer

Misture a gelatina na água e leve ao fogo (instruções do pacote) Bata no liquidificador o salmão (ou atum) com o creme de leite e os temperos. Junte a gelatina já dissolvida na água. Despejar em forma de pudim umedecida.

Por último juntar os picles picadinhos e levar para gelar por pelo menos 2 horas. Pode ser servido como patê acompanhado de torradinhas ou como entrada, acompanhado de folhas verdes.

nhoque de semolina

ingredientes

300 g de semolina
1/2 l leite
2 ovos
100 g queijo ralado
150 g manteiga
noz moscada, sal, pimenta

modo de fazer

Ferva o leite e junte a semolina, 50 g de manteiga e os temperos. Cozinhe por 10 minutos. Deixe esfriar, batendo com uma colher de pau. Junte os ovos e só 3 colheres de queijo ralado Despejar no mármore e abrir até ficar com a espessura de um dedo. Com a boca de um copo pequeno, cortar em rodelas. Colocar em um pirex untado e polvilhar com o restante da manteiga e do queijo ralado. Levar ao forno médio até dourar.

tia cristina

ovos cozidos recheados

ingredientes

5 ovos cozidos
1 lata de atum ou sardinha
cebola e salsinha picada
molho de tomate ou molho branco para gratinar

modo de fazer

Refogar 1/2 cebola com 2 colheres (sopa) de manteiga. Acrescentar 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e fritar bem. Tirar do fogo e ir acrescentando aos poucos 1/2 copos de leite mexendo bem para não empelotar. Voltar ao fogo ir juntando leite, mexendo sempre, até engrossar. Temperar a gosto com sal, pimenta do reino e noz moscada. Cortar os ovos ao meio e retirar as gemas.

Em separado, misturar as gemas, o atum e os temperos. Colocar as claras em um pirex untado e rechear com a mistura de gemas. Cobrir com o molho de tomate ou molho branco, salpicar queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

tia clara

panquecas

ingredientes

2 ovos
1 xícara de colheres de farinha de trigo
1 1/2 xícara de leite
1 colher (sopa) de óleo
sal

modo de fazer

Bater tudo no liquidificador bem batido. Com uma xicrinha (café) ir despejando a massa numa frigideira de Tefal bem quente. Deixar corar, virar do outro lado. Depois que todas as massas das panquecas estiverem prontas, rechear uma a uma e ir colocando num pirex. Levar ao forno para aquecer. Na hora de servir, cobrir com molho já quente, queijo ralado e levar ao forno por alguns minutos.

recheio

As panquecas podem ser recheadas de carne moída, creme de espinafre, queijo, palmito ou qualquer recheio de sua preferência. Pode-se fazer também uma lasanha com massas de panqueca. Fica uma delícia!

páprica snitzel

ingredientes

300 g de carne de porco ou vitela temperados
1/4 l creme de leite azedo
1/4 l creme de leite fresco
4 colheres de manteiga
5 g páprica doce
5 g páprica picante
1 colher (sopa) de cebola ralada

sal, pimenta, óleo
farinha de trigo para empanar

modo de fazer

Empane na farinha de trigo a carne já temperada e frite na manteiga com óleo até dourar. Separe. Na manteiga que restou, junte a cebola, o creme de leite e a páprica e deixe engrossar. Junte a carne o suficiente para engrossar e sirva acompanhado de nhoque de semolina.

tia cristina

patê de fígado

ingredientes

500 g fígado de galinha
opcional: deixar uma hora de molho no conhaque
250 g de bacon
1 cebola
1 ovo cozido
100 g manteiga (se preferir usar banha de porco, mas fica forte)
1 copo de vinho branco seco
1 lata de creme de leite
pimenta, louro, tomilho e noz moscada (essencial)
1 pacotinho de gelatina incolor dissolvida em água morna
pimenta do reino
sal

modo de fazer

Fritar o bacon em um pouco de azeite. Acrescentar a cebola picada e fritar até murchar. Juntar o fígado e continuar fritando. Juntar o vinho e os temperos. Deixar cozinhar bem até reduzir o vinho. Bater no liquidificador juntamente com o creme de leite, a manteiga e o ovo cozido. Experimentar o sabor e acrescentar mais temperos se necessário. O sabor da noz moscada é essencial. Acrescentar a gelatina e misturar bem. Por em forma de terrine untada só com água. Levar para gelar. Depois que endurecer aquecer um pouquinho para desenformar. Sirva com torradas, acompanhado de pepino em conserva ou geleia de pimenta.

patê de ricota

ingredientes
1 pacote de ricota fresca (cerca de 500 g)
200 g de manteiga sem sal
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) rasa de açúcar (para controlar a acidez)
1 pitada de pimenta-do-reino

opcional
1/4 de litro de creme de leite fresco
sal a gosto

modo de fazer
Ponha o leite no fogo brando ou em banho-maria e acrescente a manteiga para que derreta sem ferver. Desmanche a ricota com as mãos e coloque-a no liquidificador. Quando a manteiga estiver derretida, retire do fogo e, enquanto começa a bater a ricota, vá derramando lentamente o leite com a manteiga. O resultado será uma massa bem cremosa, quase líquida. Tempere com o açúcar, sal e pimenta, e a base estará pronta. Quanto ao creme de leite, só utilize se quiser mais maciez e leveza. Neste caso, bata o creme de leite até o ponto em que curvando o recipiente, o creme batido acompanha o movimento do recipiente. Cuidado para não bater demais, pois o creme vira manteiga. Quando a massa depois de temperada for levada à geladeira, algumas horas depois, ela endurece em função da presença da manteiga.

sabores
queijo tipo roquefort ou gorgonzola
anchovas ou patê de anchovas
salmão defumado com dill
salsinha e cebolinha picadas
curry ou mango chutney
pesto alla genovese
alho poró e pimentões vermelhos bem picados
azeitonas bem picadas
e o que mais puder inventar

maria helena quinto de cameli

peixe com cenoura e cebola

ingredientes
1 1/2 kg filet de peixe temperado com suco de limão e sal
6 cenouras
2 cebolas
1 colher (sobremesa) de erva doce
noz moscada, sal pimenta
1 copo de azeite
1 copo de vinho branco seco

modo de fazer
Tempere o peixe com sal e suco de limão e deixe descansar por 1/2 hora. Numa forma refratária coloque o azeite, as cenouras em rodelas finas e as cenouras cortadas em rodelas. Leve ao forno até aquecerem bem.

Retire do forno e coloque por cima os filés escorridos. Polvilhe com erva doce, noz moscada e pimenta. Regue com o vinho e leve ao forno. Quando ferver, cubra com papel alumínio e asse por uns 40 minutos, regando de vez em quando. Retire do forno, polvilhe com bastante salsinha picada e sirva na própria forma.

tia cecília

pernil de vitela assada da cecilinha

ingredientes
um pernil de vitela de mais ou menos 3 kg
vinha d'alhos com vinho branco
1/2 kg de toicinho fresco

modo de fazer
Guardar o toicinho na geladeira para endurecer. Lavar a perna da vitela com limão e depois coloca-la na vinha d'alhos virando sempre. Deve ficar aí pelo menos 10 horas. Tirar o toicinho da geladeira e com uma faca muito amolada cortar fatias largas e finas fixando com palitos. Levar ao forno não muito quente regando sempre com um pouco de vinha d'alhos e da gordura.

Estará pronta quando se espetar com um estilete e sair um líquido amarelo. Calcular para cada quilo de vitela 1 hora de forno. Servir com molho picante e salada

vinha d'alhos com azeite

3 copos de vinho branco
1/2 copo de vinagre ou suco de 1 limão
1 copo de azeite
1 colher (chá) de pimenta do reino socada
1 colher (sopa) de sal
2 cebolas em rodelas
2 dentes de alho
1 folha de louro
1 colher de tomilho em pó
1 folha de salsa socada
1 folha de basilicão (manjericão)

Colocar tudo menos o azeite no liquidificador e depois juntar o azeite e empregar.

tia cecília

purê de maçã da liliana

ingredientes

500 g de maçã verdes
75 g de açúcar
casca de limão
1 copo de água

modo de fazer

Lavar as maçãs cortar em 4, retirar os cabinhos, os pedaços estragados, mas não descascar e nem tirar as sementes. Colocar numa panela com a água. Deixar cozinhar tampada por 15 a 20 minutos. Passar na peneira. Acrescentar o açúcar e o limão. Misturar bem. Se desejar colocar um pouco de suco de limão também. (eu coloco - Liliana).

Servir frio.

quibe assado

ingredientes

250 g de trigo para quibe
1/2 kg de patinho moído
1 cebola picada
sal
pimenta síria
salsinha
hortelã

modo de fazer

Colocar o trigo em uma vasilha funda e cobrir com água, ultrapassando uns 3 dedos. Deixar de molho por 1 hora. Espremer bem com as mãos e misturar a carne amassando bem. Misturar a cebola, sal e salsinha. Dividir em três partes iguais. Com uma das partes, forrar um pirex untado com óleo ou manteiga. A outra parte, temperar com hortelã e uma pitada de pimenta síria. Espalhar no pirex sobre a camada já colocada. Por cima de tudo, espalhar a ultima parte. Fazer uns desenhos com a ponta de um garfo, nos dois sentidos. Espalhar um pouco de azeite e levar ao forno para assar. Servir com limão cortado em gomos.

nota

Se não quiser fazer o quibe recheado, colocar toda a mistura de carne e trigo diretamente no pirex e assar.

quibe de abóbora

ingredientes

2 xícaras (chá) de trigo para quibe
5 xícaras (chá) de abóbora
1 xícara e meia (chá) de cebola
2 colheres (sopa) de azeite
3 colheres (sopa) de hortelã
suco de 1 limão
1 colher (sopa) de margarina
sal a gosto

modo de fazer

Deixe o trigo de molho em água quente por pelo menos 30 minutos. Escorra bem e reserve. Cozinhe a abóbora no vapor (ou em água) até ficar macia, amasse bem com um garfo e reserve. Refogue a cebola no azeite, acrescente a abóbora, sal e reserve.

Pique as folhas de hortelã e reserve. Em um recipiente, misture o trigo, a abóbora, a hortelã, o limão e mexa bem. Coloque em um forma untada com margarina. Fazer uns desenhos com a ponta de um garfo, nos dois sentidos. Espalhar um pouco de azeite e levar ao forno para assar por 30 minutos. Servir com limão cortado em gomos enfeitado com folhinhas de hortelã.

quibe vegetariano

ingredientes

250 g de trigo para quibe
2 cenouras raladas finas
1 copo de hortelã picada
1 cebola média cortada em cubinhos pequenos
1 limão
1 colheres (sopa) de shoyu
1 colheres (sopa) de farinha de aveia para dar liga
azeite, sal marinho e pimenta do reino para temperar

modo de fazer

Colocar o trigo em uma vasilha funda e cobrir com água, ultrapassando uns 3 dedos. Deixar de molho por 1 hora. Espremer bem com as mãos. Misture a cenoura, a cebola, a hortelã e tempere com sal, shoyu, azeite, limão e pimenta do reino. Misturar a cebola, sal e salsinha. Acrescente, se achar necessário, a farinha de aveia. Amassar bem ou passar pelo moedor de carne. Untar uma forma e despejar o a mistura, apertando bem. Fazer uns desenhos com a ponta de um garfo, nos dois sentidos. Espalhar um pouco de azeite e levar ao forno para assar. Se preferir, monte bolinhos em formato de quibe e coloque em um tabuleiro untado com azeite.

Asse em forno a 220° C por aproximadamente 30 minutos. Servir com limão cortado em gomos, enfeitado com folhinhas de hortelã.

tia cristina

quiche

ingredientes

500 g de farinha
250 g de gordura – pode ser manteiga ou banha (100 g banha e 150 g manteiga)
1 ovo (clara e gema separados)
água gelada

modo de fazer

Misturar tudo, fazer uma bola e deixar por meia hora na geladeira. Forrar uma assadeira com a massa, cobrir com papel manteiga e encher de feijão, para não deixar crescer.

recheio

3 ovos
1 copo de creme de leite
recheio com o que quiser alho poró, cebola, queijo, espinafre.

modo de fazer

Depois de assada a massa colocar o recheio, polvilhar com nõs moscada e parmesão ralado. Levar ao forno até dourar.

tia cecília

quiche de alho poró

massa

100 g margarina
1 xícara (café) de leite
1 xícara (café) de óleo
1 colher (chá) de pó royal
farinha até dar o ponto de massa podre, soltando das mãos
sal a gosto

modo de fazer

Misturar tudo. Forrar uma assadeira redonda com fundo solto, deixando a massa fina e uniforme. Rechear e polvilhar com queijo ralado e noz moscada. Levar ao forno quente até dourar.

Aferventar o alho poro (pode ser substituído por espinafre ou brócolis) com água e sal. Fazer um molho branco bem temperado com cheiro verde, pimenta, sal e alho. Juntar queijo ralado e deixar ferver até engrossar. Acrescentar o alho poro e rechear a quiche.

maria helena quinto de cameli

ravioli com molho de nozes

ingredientes

600 g ravioli de ricota
3/4 litro de creme de leite
queijo parmesão ralado
nozes raladas

modo de fazer

Em uma panela com bastante água cozinhe os raviólis. Aqueça ligeiramente o creme de leite, sem ferver, e tempere com sal. Quando a massa estiver pronta, escorra bem e misture o creme de leite aquecido. Acrescente bastante queijo ralado e as nozes. Sirva imediatamente.

refogado de cogumelos

ingredientes

6 colheres de azeite de oliva
3 dentes de alho picado
1 kg cogumelos frescos e fatiados (shitake, shimeji paris etc)
1/2 xícara de vinho branco seco
sal e pimenta do reino a gosto
1 colher (sopa) de limão
salsinha picada

modo de fazer

Aqueça o azeite e refogue o alho até dourar. Aumente o fogo e adicione os cogumelos; junte o vinho e deixe evaporar o álcool. Cozinhe por 10 minutos ou até os cogumelos ficarem macios, mas al dente. Se juntar água retire com a concha. Tempere com sal e pimenta. Apague o fogo, ponha o limão e a salsinha.

rocambole frio

ingredientes

4 ovos
1 litro de leite
5 batatas médias
4 a 5 colheres de farinha de trigo
1 cubo de caldo de galinha
salsinha a gosto
sal

modo de fazer

Bater tudo no liquidificador e assar em assadeira retangular grande untada com margarina e farinha. A massa deve ficar fina mesmo depois de assada. Leve para assar em forno médio e deixe assar lentamente. Depois de assada, desenforme em um pano de prato úmido. Recheie e enrole lentamente para não quebrar. Decore com queijo ralado em tiras grossas.

Para o recheio use mussarela e presunto ou se quiser outros recheios à seu gosto. Frango desfiado temperado com maionese, azeitona preta e salsinha fica muito bom.

salada com iogurte

ingredientes

1/2 pepino japonês
2 folhas de alface roxa
2 folhas de alface crespa
8 folhas de mini agrião para enfeitar
2 colheres (sopa) de uvas passas pretas
1 colher (sopa) de amêndoas descascadas
1 colher (sopa) de castanha do pará
1 colher (sopa) de castanha de caju
1 colher (sopa) de cebolinha
1 colher (sopa) de hortelã
1 colher (chá) de sumagre (procure em empórios árabes, lojas de temperos)

molho
2 colheres (sopa) de iogurte desnatado
1 colher (sopa) de azeite sal a gosto.

modo de fazer
Corte o pepino na metade e fatie em meia-lua. Tempere o iogurte com azeite e sal. Misture o pepino com as castanhas, as amêndoas, as passas, a hortelã e a cebolinha picada com o molho de iogurte. Monte uma cama de folhas com as alfaces e disponha a mistura do item 3 sobre ela. Coloque as folhas de mini agrião por cima e salpique o sumagre por todo o prato.

salada de rúcula com maçã

ingredientes
1 maço de rúcula
2 maçãs
1 talo de salsão
1/2 xícara (chá) de noz picada
1/2 xícara (chá) de queijo gorgonzola esfarelado
1 gema de ovo
3 colheres (sopa) de suco de limão
1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
1 colher (sopa) de mel
2 colheres (sopa) de aguardente de maçã, calvados ou macieira
sal a gosto

modo de fazer
Picar as maçãs e o salsão. Juntar as nozes. Lavar as folhas de rúcula e cortar com a mão e colocar numa saladeira. Ao centro, dispor as maçãs, o salsão e as nozes. Espalhar o queijo. Preparar um molho, batendo a gema com sal e suco de limão. Juntar aos poucos o azeite, mexendo sem parar. Juntar o mel e a aguardente de maçã. Servir a salada com este molho.

salgadinhos de queijo

ingredientes
250 g farinha de trigo
200 g manteiga
250 g queijo ralado
4 gemas
1 colher café de bicarbonato
sal

modo de fazer
Misture todos os ingredientes. Abra a massa numa mesa com um rolo. Corte em tirinhas do tamanho do dedo mindinho. Em um dos lados polvilhe queijo ralado. Asse em forno médio até dourarem ligeiramente.

salmão agridoce

ingredientes
600 g de de lombo de salmão fresco
100 g de gergelim branca
100 g de gergelim preta
pimenta-do-reino preta a gosto
2 colher (sopa) de azeite

opcional
1 colher (sopa) de manteiga
mel a gosto
sal a gosto

modo de fazer
Temperar o salmão com sal e a pimenta moída grossa, na hora. Pincelar com mel e empanar nos dois tipos de gergelim já misturados. Levar ao forno quente por 20 minutos. Servir com o molho agridoce.

opcional
Ao invés de assar, o salmão pode ser frito. Em uma frigideira de fundo grosso adicione o azeite e esquente. Doure rapidamente os lombos de atum e no final acrescente a manteiga, se desejar.

molho agridoce

250 ml de shoyo
80 ml de mel
suco de 1 limão

Em panela em fogo baixo, colocar os ingredientes e cozinhar por 15 minutos. No momento de servir, fatiar o peixe e regar com o molho. Servir com uma fatia de limão. Acompanha salada verde ou risoto.

nota

A receita original é com atum, mas aqui foi trocada por salmão.

tia cristina

sardela

ingredientes

5 pimentões vermelhos grandes, sem caroço e partes brancas
1 vidro de aliche pequeno
1 lata de 200 ml de extrato de tomate
100 ml de azeite
3 dentes de alho
1 colher (sobremesa) de pimenta calabresa

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Levar ao fogo e deixar ferver até engrossar. Mecha para não grudar mas deixe a panela tampada pois espirra bastante para fora. Deixar esfriar e levar à geladeira. Deixar curtir por uns dias antes de servir.

creme de pimentão mexicano

ingredientes

7 pimentões vermelhos grandes, sem caroço partes brancas
1 copo bem cheio de açúcar
1 copo de vinagre

modo de fazer

Bater muito bem batido os pimentões no liquidificador. Levar ao fogo com o açúcar e o vinagre. Deixar ferver até engrossar Deixar esfriar e levar à geladeira. Servir sobre cream chease, acompanhado de doritos.

sopa creme de abóbora

ingredientes

1 colher de açúcar mascavo
1/4 colher (chá) de páprica
650 ml de caldo de galinha
140 ml de creme de leite
1 1/2 kg de abóbora
300 g de manteiga
1 cebola picada
sal e pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

modo de fazer

Cortar a polpa da abóbora em cubos. Reservar. Derreter a manteiga em uma panela grande e adicionar a cebola, refogando até dourar. Colocar a abóbora, o caldo de galinha e o açúcar, tampar, levar ao fogo e deixar cozinhar por 30 minutos. Passar tudo no liquidificador ou processador e devolva à panela. Acrescentar a noz-moscada, a páprica, o sal e a pimenta. Depois que ferver acrescentar o creme de leite e servir em seguida com torradinhas (croutons).

sopa creme de abóbora com maçã

ingredientes

2 xícaras (chá) de abóbora japonesa cozida no vapor
2 xícaras (chá) de leite quente
2 colheres (sopa) de cebola picada grossa
1/2 colher (café) de pimenta malagueta
1 colher (sopa) de vinho branco seco
1 colher (sopa) de vinho madeira
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de sal
4 maçãs ácidas, sem casca e sementes, cozidas no vapor
2 pitadas de noz moscada ralada

modo de fazer

Cozinhar em separado a abóbora e a maçã no vapor. Refogar a manteiga com a cebola, até dourar levemente. Refrescar com o vinho, juntar a maçã, a abóbora e o vinho madeira, mexendo sem ferver. Colocar no liquidificador com os ingredientes restantes e bater até ficar cremoso. Se preciso, acrescentar mais leite. Servir quente, em tigelas de porcelana ou vidro refratário aquecidos e sobre um guardanapo dobrado.

sopa creme de ervilha com bacon

ingredientes

2 colheres de (chá) de óleo
1 pacote de ervilhas em grãos secos
150 g bacon picadinho
2 dentes de alho picados
cheiro verde a gosto
sal a gosto

modo de fazer

Deixar de molho a ervilha por 1 hora, cozinhar por 30 a 40 minutos. Depois de cozido deixar esfriar por algum minutos e por no liquidificador bater até se desmanchar, vai colocando água aos poucos cuidado para não por muita água é so virar um creme e reservar. Em outra panela fritar o alho em seguida o bacon e despejar o creme de ervilha que estava reservado. Experimente o sal e sirva com torradas.

sopa creme de ervilha com costelinha

ingredientes

4 colheres de azeite
2 cenouras médias cortadas em cubos
400 g de costelinha defumada
200 g de linguiça calabresa
500 g de ervilha partida
3 cubos de caldo de legumes
2 batatas médias em cubos
1 litro de água fervente
1 cebola média picada
1 alho-poró

modo de fazer

Refogar a cebola, o alho-poró, a linguiça calabresa e a costelinha no azeite. Juntar a água e dos demais ingredientes e deixar cozinhar até que estejam macios e o caldo cremoso
Pode tomar assim, ou passar na peneira.

sopa creme de espinafre

ingredientes

1 colher (café) bem rasa de pimenta do reino moída
5 colheres (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (chá) de sal
2 xícaras (chá) de batata picadas
4 xícaras (chá) de água
1 maço grande de espinafre lavado
1 cebola média picadinha

modo de fazer

Numa panela grande, refogar o azeite com a cebola.
Juntar o espinafre e a batata. Quando o espinafre murchar, adicionar a água e o sal. Deixar cozinhar. Bater no liquidificador com os ingredientes restantes, aquecer. Servir quente.

sopa creme de milho

ingredientes

3 colheres (sopa) de amido de milho
3 colheres (sopa) de azeite
200 g de linguiça ou lombo defumado em pedaços
4 tabletes de caldo de bacon ou carne
1 copo de requeijão cremoso
50 g de bacon picado
1 dente de alho picado
2 latas de milho verde
1 cebola picada
1/2 litro de água
1 litro de leite

modo de fazer

Aquecer o azeite e fritar o alho, cebola, bacon o lombo ou a linguiça. Colocar a água e os tabletes, aquecer e colocar o leite e o milho verde. Deixar ferver e colocar no liquidificador, sem contudo bater o lombo defumado. Passar por peneira e recolocar na panela com o lombo, o amido de milho e esperar ferver. Mexer até tomar consistência. Por último colocar o requeijão e mexer bem. Servir bem quente com crutons.

sopa de cenoura, mel e gengibre

ingredientes

1 colher (sopa) de gengibre ralado
2 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (chá) de mel
800 g de cenoura em cubos
1 litro de caldo de frango ou água
1 cebola picada e 1 dente de alho picado
3 talos de salsão picados e 1 folha de louro
120 ml de creme de leite
salsinha picada para decorar
sal e pimenta

modo de fazer

Cortar as cenouras em cubos uniformes para cozinharem por igual. Fazer todo o pré preparo: picar a cebola, o alho, o salsão e ralar o gengibre. Derreter a manteiga numa panela grande e colocar os cubos de cenoura, a cebola, o alho, o salsão e o gengibre. Misturar bem. Temperar com sal e pimenta, tampar a panela e cozinhar por 20 minutos mexer de vez em quando. Retirar a panela do fogo, colocar 1 litro de água fervente, com cuidado e mexer bem. Juntar o mel, a folha de louro e voltar ao fogo baixo por mais 10 minutos, até que a sopa esteja pronta. Retirar a folha de louro, bater a sopa no liquidificador e passar por uma peneira fina. Voltar para a panela, misturar bem o creme de leite e polvilhar com a salsinha na hora.

sopa de mandioquinha

ingredientes

1 1/2 litros de caldo de carne bem temperado
1/2 quilo de mandioquinha (batata baroa)
pimenta a gosto
sal

modo de fazer

Descascar as mandioquinhas e picar em pedaços não muito grandes. Colocar para cozinhar no caldo de carne a ferver, até desmanchar. Bater no liquidificador.

Servir muito quente polvilhado com salsinha picada.
Acompanha pão torrado.

strogonoff

ingredientes

1/2 kg de alcatra picado para strogonoff
2 colheres de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola ralada
100 g cogumelos cortado ao meio
1/2 copo de leite
1 caixinha de creme de leite
1 cálice de conhaque
catchup
molho inglês
sal e pimenta

modo de fazer

Temperar a carne com sal, pimenta e molho inglês. Misturar a farinha cobrindo todos os pedaços de carne. Em uma panela grande derreter a manteiga e refogar a cebola. Juntar a carne e ir fritando até cozinhar. Juntar o catchup até ficar com uma cor escura. Se gostar, acrescentar mais molho inglês. Ir misturando o leite aos poucos até formar um creme. Se for preciso, acrescente mais um pouco de leite. Deixar cozinhar até ferver e acrescentar os cogumelos. Antes de servir juntar o creme de leite e o conhaque até começar a ferver. Desligue o fogo e sirva imediatamente acompanhado de arroz branco e batata palha.

strogonoff de beringela

ingredientes

1 berinjela grande
1 cebola
6 tomates secos picados
1/2 l leite
1/2 lata de creme de leite

modo de fazer

Cortar berinjelas em cubos e deixar em agua com sal por 1 hora, mais ou menos. Espremer bem e colocar numa forma para ir ao forno por uns 40 minutos. Cortar cebola, refogar na manteiga, colocar a berinjela, tomate seco cortado em pedaços, e meio litro de leite. Pode ser que precise mais porque a berinjela absorve muito leite. Por último, na hora de servir, acrescente o creme de leite.

tia clara

suflê de cenoura

ingredientes

1 xícara de cenoura crua ralada (pode ser substituída por espinafre, chuchu, queijo em cubinhos, camarão, etc)
1/2 cebola
1 colher de manteiga
2 copos de leite
2 colheres rasas de farinha de trigo
4 ovos
2 colheres (sopa) de queijo ralado
sal, nós moscada e pimenta e salsinha a gosto

modo de fazer

Antes de iniciar esta receita, acenda o forno, para ficar bem quente. Bater as claras em neve bem dura, com uma pitada de sal. Refogar a cebola na manteiga e acrescentar a farinha. Fritar um pouco. Em separado misturar as gemas no leite. Tirar por alguns minutos a panela do fogo e ir misturando o leite à cebola na panela. Voltar ao fogo e ir mexendo até começar engrossar, sem deixar empelotar. Juntar a cenoura e os temperos. Retirar do fogo e misturar com as claras em neve. Por em uma forma de suflê untada com manteiga. Levar ao forno bem quente e deixar crescer, depois, abaixar o forno até dourar.

Servir em seguida.

nota

para o suflê de queijo, acrescentar queijo branco fresco meia cura, além do parmesão ralado. Fica delicioso!

tia sonia

suflê de legumes

ingredientes

1 1/2 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 ovos
queijo ralado
leite o quanto necessário
legumes cozidos e picados em cubos

modo de fazer

Derreter a manteiga e torrar a farinha, colocar leite até que fique uma creme. Misturar 2 gemas e os legumes cozidos. Por último as claras em neve e polvilhar o queijo ralado. Colocar para assar em forma untada.

torta de abobrinha

ingredientes

1 1/2 xícara de farinha de trigo
1 1/2 xícara de farinha integral
1 xícara de óleo
2 xícara de leite
2 colheres (sopa) de fermento em pó
3 ovos

modo de fazer

Bata tudo no liquidificador, primeiro os líquidos e depois os sólidos, pra facilitar na hora de bater.

cobertura e montagem

Com um mandoline ou fatiador corte uma ou duas abobrinhas grandes no sentido comprido, fazendo lâminas finas e compridas de abobrinha. Enrole cada lâmina e enfie os rolinhos de abobrinha na massa da torta até preencher toda a forma. Depois de colocar todas as abobrinhas dê uma boa regada de azeite por cima de toda a torta e salpique bastante sal grosso e alecrim. Forno pré aquecido 200° C até que doure a torta – vai demorar entre 30 min e 40 min.

tia sonia

torta de cebola

ingredientes

7 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de banha hidrogenada
1 colher (sopa) de margarina
1 gema
sal

modo de fazer

Para fazer a massa podre, misturar tudo, sem sovar, e forrar uma forma.

recheio

1 kg de cebola cortada na vertical
250 g de manteiga sem sal
5 ovos batidos em claras em neve
1 copo grande ou 2 normais de leite
1 prato (sopa) de parmesão

modo de fazer

Dourar a cebola na manteiga, junte o leite, gema, claras em neve e a cebola dourada. Recheie e leve ao forno quente.

torta de cogumelos

recheio

1 kg de cogumelos variados (cogumelo paris, shiitake, shimeji)
1 cebola média em cubinhos
1 dente de alho bem picadinho
1/4 de xícara (chá) de vinho tinto
1 amarrado de ervas preparado com 1 folha de louro, ramos de salsinha, manjericão e tomilho e folhas e talos de salsão
1 xícara (chá) de creme de leite fresco
1/4 de xícara (chá) de salsinha e cebolinha picadinhas
azeite de oliva espanhol
pimenta-do-reino branca
sal

modo de fazer

Descarte os cabinhos mais duros dos cogumelos e corte o restante em fatias finas. Regue o fundo de uma frigideira grande com azeite, doure a cebola, junte o alho e deixe perfumar. Adicione os cogumelos e espere murchar. Acrescente o vinho, o amarrado de ervas e cozinhe por uns 15 minutos, até amaciar. Junte o creme de leite e, mantendo o fogo alto, deixe ferver por mais uns 10 minutos, até reduzir bem e engrossar. Acrescente a salsinha e a cebolinha, retire do fogo e deixe esfriar (se quiser, prepare na véspera e guarde na geladeira).

massa

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
1/4 de xícara (chá) de azeite de oliva espanhol
1/2 xícara (chá) de água (aproximadamente)
farinha de trigo para polvilhar
azeite para untar
gema para pincelar

modo de fazer

Misture a farinha e o sal numa tigela grande, junte o azeite, esfarele com a ponta dos dedos até obter uma farofa e acrescente água aos pouquinhos, trabalhando até obter uma massa macia e que descole das mãos. Envolva em filme plástico e leve à geladeira por 15 minutos.

Para montar a torta, polvilhe uma superfície com farinha e abra a massa com um rolo até obter um retângulo de uns 45 cm x 30 cm, depois transfira para uma assadeira untada com azeite (ou divida em 8 partes para montar tortinhas individuais). Deixe 5 cm livres de borda em toda a volta, espalhe uma camada uniforme de recheio no centro, dobre as bordas em direção ao centro para fechar as laterais e pincele a superfície da massa com a gema.

Leve a torta à geladeira por 10 minutos, enquanto o forno aquece a 200º C (médio alto) e asse por 30 minutos, até a massa dourar.

tia laura

torta de frango

ingredientes

500 g farinha de trigo
2 ovos
2 colheres (sopa) de banha ou 100 g margarina
1/2 colher (chá) de sal

modo de fazer

Misturar tudo muito bem e se ficar dura, acrescentar um pouco mais de margarina. Forrar uma forma apertando com os dedos para deixar a massa bem fina. Rechear e cobrir com o restante da massa (se preferir, pode abrir com o rolo)

recheio

1 peito de frango cozido com temperos e desfiado
1 cebola picada
leite para dar a liga
1 latas de seleta de legumes sem a água
2 tomates picados
azeitonas verdes picadas
sal e orégano a gosto

modo de fazer

Refogar o frango com a cebola e a farinha. Acrescentar o leite aos poucos até fazer um creme. Misturar os legumes, o tomate e os temperos. Rechear a tora e depois cobrir com massa aberta bem fina (se quiser usar o rolo)Apertar bem para grudar na massa da forma. Pincelar com uma gema. Levar ao forno quente até dourar.

torta de liquidificador

massa

3 ovos
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo
2 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres (sopa) cheias de fermento em pó
1 pitada de sal

cobertura

Frango desfiado, peito de peru, tomates picados, cebola, pimentão, alho-poró, azeitona preta picada, parmesão ralado, ovo cozido picado, salsinha. Pode ter também ervilha, palmito, milho - bem temperados com azeite, pimentas moídas, orégano, alho, etc.

modo de fazer

Essa é a famosa torta de restos da geladeira. Bater os ingredientes da massa no liquidificador. A massa fica líquida mesmo. Untar uma assadeira média e despejar metade da massa. Colocar os recheios a gosto e cobrir com o restante da massa. Se quiser, pode colocar toda a massa na assadeira, cobrir com os recheios e cobrir com uma camada de presunto e mussarela. Porque além de derreter, essa camada deixa a parte de cima da torta bem molhadinha. Polvilhar com queijo ralado, pimenta e orégano. Assar em forno médio. Servir quente ou fria.

tia cristina

torta de palmito

recheio

1 peito de frango desfiado, cozido com água e caldo de galinha
1 cebola
1 vidro de palmito
uma receita de molho bechamel (ver receita pág. 107)

modo de fazer

Refogar a cebola e misturar todos os ingredientes. Juntar o molho bechamel e reservar.

massa

4 xícaras de farinha de trigo
250 g manteiga

modo de fazer

Água gelada aos poucos, até dar o ponto da massa que não gruda nas mãos. Deixar descansar por meia hora. Abrir 2/3 da massa com um rolo e forrar uma assadeira. Assar por 15 minutos. Colocar o recheio. Cobrir tudo com o restante da massa, também aberta com um rolo. Pincelar com uma gema e voltar ao forno até dourar e a massa ficar cozida.

torta de sardinha

massa

3 ovos inteiros
1 xícara queijo branco picado
2 xícara de leite
2 xícara de farinha de trigo
1 xícara de óleo
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de fermento royal

recheio

2 latas de sardinhas
1 cebola grande picada
2 tomates (sem pele e sem sementes)
azeitonas verdes picadas
sal e orégano a gosto

modo de fazer

Bata os ingredientes da massa no liquidificador, unte ligeiramente um pirex e despeje a metade. Coloque o recheio e em seguida o restante da massa. Leve ao forno por mais ou menos 30 minutos ou até dourar, em temperatura média. Se preferir, substituir a sardinha, atum, por frango, camarões etc.

indianos

arroz de coco

ingredientes

100 g arroz basmati
200 ml leite de coco
50 g coco ralado
2 colheres (sopa) de óleo de coco virgem
1 colher (chá) de sementes de mostarda
1/4 de colher de assafétida
2 colheres de lentilhas amarelas (moong dall)
algumas folhas de curry
poucas castanhas de cajú
alguns pimentões vermelhos
sal a gosto

modo de fazer

Mergulhe o arroz por 2 horas. Lave o arroz completamente. Aqueça numa panela o óleo de coco, Tempere as sementes de mostarda, uma vez que começam estalar, adicione moong dall, pimentões vermelhos, folhas de curry, assafétida e castanhas de caju. Deixe tostar por 1 minuto, adicione o coco ralado, tostar por 2 ou 3 minutos ou até que o coco fique torrado (levemente avermelhado). Adicione o arroz. Adicione o leite de coco. Cozinhar por 12 a 15 minutos.

Servir quente.

arroz de lima

ingredientes

1 taça de arroz basmati branco
2 taças de água
1 colher (sopa) lentilhas de urad ou moong dall (amarelas)
1/2 colher (chá) de sementes de mostarda
1 colher (chá) de sementes de cominho
1/2 colher (chá) de pó de curcuma
1/4 colher (chá) de pó de gengibre
1/4 colher (chá) pó de assa-fétida
2 colheres (sopa) de coco ralado
1 colher (sopa) de suco de limão
2 colheres (sopa) de ghee (manteiga indiana)
sal a gosto

modo de fazer

Cozinhar arroz e dall com água por 10 a 12 minutos. Refogue especiarias (exceto o sal e coco) em ghee derretido. Em seguida, misture o refogado de especiarias salteadas (junto com suco de limão) no arroz. Adicione o sal.

Antes de servir você pode adicionar coco ralado e coentros frescos para tornar o prato mais colorido.

biryani (arroz com frango)

Biryani é um prato delicioso com camadas de arroz e especiarias perfumadas lentamente cozido no forno. A carne exige marinar durante a noite para alcançar um sabor maravilhoso.

ingredientes

1 kg de carne de frango cortado em pedaços
500 g arroz basmati
4 cebolas grandes cortadas em fatias finas
2 colheres (sopa) de pasta de gengibre & alho
1/2 xícara de amêndoas sem pele
1/2 xícara de castanhas de cajú
1/2 xícara de sultanas douradas
8 colheres (sopa) de ghee
1 colher (café) de canela em pó
1 colher (café) de cravinho em pó
1 colher (café) de cardamomo em pó
1/2 colher (café) de pimenta preta em pó
1 colher de chilli em pó meio picante ou picante (a gosto)
2 colheres (chá) de coentro em pó
1 1/2 colheres de cominho em pó
1 colher (café) de filamentos de açafrão (dissolvido em 2 colheres (sopa) de leite quente)
suco de 1 limão
1 copo de iogurte natural
2 colheres (sopa) de coentros frescos picados
2 colheres (sopa) de hortelã frescos picados
sal a gosto

modo de fazer

Num recipiente juntar o iogurte com todas as especiarias em pó mencionadas na lista, sal e limão, pasta de gengibre e alho. Misture bem e marinar os pedaços de frango. Guarde no frigorífico algumas horas ou toda a noite.

Lave o arroz, adicione água suficiente, leve ao lume, adicionar o sal, coze o arroz até levantar a fervura. Escorra e guarde de lado. Aqueçe o ghee em uma panela larga e frite duas das cebolas até ficarem caramelizadas. Escorrer e reservar numa toalha de papel. Aqueça novamente o ghee nessa mesma panela e frite restantes da cebola, até ficarem translucidas. Adicione a carne marinada. Cozinhar por 12 a 15 minutos. Untar um prato fundo de cozimento com ghee.

Coloque uma camada de arroz, adicionar frutos secos, regar leite de açafrão, coloque a camada de frango e molho, repita as restantes camadas (2 ou 3 camadas). Por fim decore com a cebola caramelizada, regue um pouco de ghee. Tape se tiver tampa ou com papel de aluminio e aperte bem. Coloque no forno pré – aquecido em 350 F / 180 F, por 20 minutos. Desligue o forno. Biryani está pronto para servir.

caril korma

ingredientes

600 g de peito de frango em pequenos pedaços (cubos)
1 colher (sopa) de cominho moído
1 colher (sopa) de coentro moído
1/2 colher (sopa) de curcuma
1/2 colher de garam masala
4 ou 5 filamentos de açafrão
1 colher (chá) de pó de alho
1 colher (chá) de pó de gengibre
25 g de amêndoas moídas
1 lata de leite de coco 400ml
1 iogurte natural azedo
25 g de manteiga ghee
1 colher (sopa) de óleo de girassol ou de amendoim
2 cebolas médias bem picadas
2 colheres (sopa) de tomate concentrado
suco de 1 limão
coentro fresco picado
amêndoas em lâminas tostadas

opcional

1 colher ou 1/2 (sopa) de chilli em pó

modo de fazer

Corte o peito de frango em pequenos pedaços e deixe num tacho. Junte um copo de água, o alho e o gengibre, tempere com sal. Leve ao fogo brando até o frango estar meio cozido. Reserve.

Em separado, misture em uma taça cominho, coentro, o chilli em pó, curcuma, açafrão e amêndoas moídas, juntando um pouco de água até obter uma pasta. Reserve também. Leve um tacho grosso ou um wok ao fogo médio com a manteiga e óleo. Assim que a manteiga derreter junte a cebola picada, deixe dourar. Misture a pasta de amêndoas e frite uns minutos, mexendo para não deixar grudar (se for necessário junte um pouco de água mas não muita). Junte então o garam masala e deixe cozinhar mais um pouco.

Em seguida, acrescente o tomate, misture bem e junte a água, caldo de frango cozido. Cozinhe mais uns 3 a 4 minutos, mexendo sempre. Em seguida junte o leite de coco, cozinhe por 10 minutos. Finalmente junte o frango e o iogurte, mexa bem e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

Para terminar, adicione o suco de limão, junte alguns coentros picados e deixe apenas alguns minutos em fogo brando, para apurar. Para decorar polvilhe com amêndoas em lâminas torradas, levando – as ao microondas, num pratinho, por apenas 1 minuto ou até dourarem.

Sirva acompanhado com arroz basmati e pão naan.

chana massala (grão de bico)

ingredientes

1 lata de grão de bico, drenado
1 cebola picada
1 colher (chá) de purê de tomate
2 tomates picados
1 colher (chá) de pó de cayena
2 colheres (chá) de coentro moído
1 colher (chá) de cominho moído
1/2 de colher (chá) de pó de curcuma
2 colheres (chá) de pasta de gengibre e alho
2 colheres de kasuri methi (folhas aromáticas de fenugrego)
1 colher (chá) de amchor (pó de manga seca)
2 folhas de louro
1 colher (chá) de sementes de cominho
1 pitada de pó de assafétida
1 colher (chá) de garam masala
1 colher (sopa) de ghee (manteiga indiana)
coentro fresco picados
sal a gosto

modo de fazer

Aquece ghee em um panela de fundo grosso, frite as sementes de cominho, folhas de louro até libertar o aroma, adicione uma pitada de assafétida, adicione cebola picada e deixe refogar por alguns minutos. Adicione pó de cúrcuma e em seguida derramar purê de tomate deixe o misturar com cebola. Adicione tomate picado. Junte o pó de cayena e pasta de gengibre & alho e deixe incorporar bem o molho.

Agora acrescenta 1/2 xícara de água, mexe, deixe cozinhar em cobertura. Mexa de vez em quando e espere até que o ghee separa da mistura de cebola. (é muito importante não misturar todos os temperos ao mesmo tempo pois eles precisam de tempo suficiente para libertar os aromas).

Agora acrescentar pó de coentro, pó de cominho, agita por alguns minutos, permitindo que liberta o aroma de especiarias do refogado. Só então adicione o grão de bico cozido, 1 xícara de água, sal necessário e deixe ferver. Neste ponto, adicione o garam masala e o fenugrego. Quando o molho começar engrossar desligue o fogo e decore com coentros frescos.

Servir com fatias de cebola crua e limão.

chutney verde

Os chutneys verdes são pastosos ou secos com uma textura grossa ou fina. Diversas especiarias são adicionadas e trituradas, geralmente em uma ordem particular. Não há limite para o número de chutneys, como pode ser feita a partir de virtualmente qualquer vegetal, fruto, ervas, especiarias ou uma combinação dos mesmos.

Folhas de coentro são excelentes para a saúde. Chutney verde pode acompanhar com vários pratos, principalmente como dipping.

ingredientes

2 molhos médios de folhas de coentros
1/4 xícara de amendoim torrado
10 pimentões verdes, ou menos se forem jalapenos
2 colheres (chá) de açúcar
1 colher (chá) de sal (aproximadamente)
suco de 2 limões

modo de fazer

Lave bem as folhas de coentro. Em um liquidificador, adicione todos os ingredientes, e um pouco de água se for necessário. Misture até ficar homogêneo. Coloque o chutney em uma tigela. Refrigerar e utilizar conforme necessário.

Esta receita é tradicional, você pode adicionar alho, raiz de gengibre ou coco, pode também juntar algumas folhas de hortelã.

dall palak (lentilhas indianas)

ingredientes

1 xícara de lentilhas
1 xícara de quinoa vermelha
1/2 xícara de cebola picada
2 dentes de alho picado ou 1/8 colher (chá) de alho em pó
2 colheres (sopa) de ghee (ou óleo de coco ou amendoim)
1 colher (chá) de garam masala
1 cenoura picada
1 talo de aipo, cortado em pedaços pequenos
1 xícara de couve, sem talos e rasgado em pequenos pedaços
1 pitada de assafétida em pó (hing)
3 xícaras de caldo de vegetais (baixo teor de sal)
sal a gosto

modo de fazer

Lavar as lentilhas. Derreter ghee em fogo médio. Polvilhe em especiarias e refogue um minuto. Adicione a cebola e cozinhe por alguns minutos até que ele amoleça. Misture as lentilhas até ficar bem revestido. Adicione cenoura, aipo e couve e cozinhe por alguns instantes. Abaixe o fogo alto e adicione o caldo de legumes. Leve para ferver, em seguida cubra e abaixa o fogo. Cozinhar por 20 a 25 minutos.

Para servir, coloque uma concha de quinoa vermelha cozida em taça e despeje a sopa que acabou de fazer.

gajar ka halwa (pudim de cenoura)

Halwa de cenoura é uma sobremesa leve e popular na maioria das regiões da India e é apreciada em todo o mundo. É simplesmente perfeita sobremesa para ser saboreada após o jantar. Não só deliciosa, também é nutritiva.

ingredientes

2 xícaras de cenoura ralada
2 colheres de ghee (manteiga indiana)
2 colheres (sopa) de leite
4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sultanas
1 colher (sopa) de amêndoas picadas
1 colher (sopa) de castanhas de cajú picadas
3 ou 4 açafrão em filamentos (opção)
1 colher (café) de cardamomo em pó

modo de fazer

Aqueça o ghee em uma panela, adicione a cenoura ralada e refogue em fogo médio durante 5 a 7 minutos, agitando continuamente. Adicione o leite, misture e cozinhe por mais alguns minutos. Adicione o açúcar, cozinhe mais 5 ou 7 minutos, por fim adicione o leite em pó cozinhe até a mistura ficar espessa, acrescenta novamente 1 colher (chá) de ghee, os frutos secos, cardamomo e cozinhe por mais 2 minutos.

Halwa está pronto! Sirva quente ou morno.

kashmiri lamb curry

ingredientes

1 kg de carne de cordeiro magra em cubos
125 g de iogurte natural
3 folhas de louro
10 cravinhos
3 paus de canela
5 vagens de cardamomo
3 colheres (chá) de pó de coentro
2 colheres (chá) de pó de cominho
1 colher (chá) de pó de cúrcuma
2 colheres de pó de garam masala
3 colheres de pó de kashmiri chilli
1 colher (chá) de pó de funcho
1/2 colher de pó de macis
2 colheres (sopa) de pasta de gengibre e alho
4 colheres (sopa) de ghee
2 cebolas médias bem picadas
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
2 xícaras de stock (caldo) de cordeiro
150 g de natas batidas
coentro fresco e picado

modo de fazer

Em uma tigela, misture o cordeiro e iogurte e reserve. Isso vai pôr a carne tenra e macia. Aqueça ghee em uma panela funda. Acrescente as especiarias inteiras (canela, cravinho, louro, ardamon, chilli). Frite até que vire ligeiramente de cor mais escura. Adicione cebola e frite até dourar, depois pasta de gengibre e alho e frite por mais 4 minutos. Adicione o extrato de tomate concentrado, frite por 2 -3 minutos. Então adicione todas as especiarias em pó e frite até que o ghee se separe da marsala. Adicione cordeiro e misture bem por alguns minutos. Adicione o stock (caldo) da carne e sal a gosto. Cozinhe até que o molho é reduzido. Mexa com frequência. O molho deve ser grosso quando terminar. Adicione creme de natas no caril, misture bem. Decore com coentros frescos. Sirva com Nan e Basmati Pilav Arroz.

pães biscoitos

tia cecília

biscoitos de cerveja

ingredientes

1/2 kg de farinha
250 g margarina
2/3 copo de cerveja sem gelo
1 pitada de sal

modo de fazer

Amassar tudo muito bem e fazer rosquinhas bem pequenas, cruzando as pontas. Passar no açúcar cristal e levar ao forno aquecido em uma assadeira untada.

biscoitos de gengibre

massa

5 xícaras e meia de farinha de trigo
1 colher de cha de bicarbonato
1 e 1/2 colheres de cha de sal
4 colheres de cha de gengibre moido
4 colheres de cha de canela
1 e 1/2 colheres de cha de cravo da india moido
1 colher de cha de noz moscada moida

modo de fazer

Misturar todos os ingredientes. Na batedeira bater 1 xícara (dois tubinhos) de manteiga sem sal a temperatura ambiente, até ficar cremosa. Adicione 1 xícara de açúcar mascavo escuro (a medida e com o açúcar empurrado com uma colher para ficar bem denso), e bata bem. Adicione 2 ovos e 1 xícara e meia de melado de cana. Combine na velocidade baixa só até misturar. Adicione a mistura dos ingredientes secos um pouco de cada na velocidade baixa. No final, fica uma massa bem grudenta.

Tire a massa da batedeira, divida em 3, enrole em plástico e coloque na geladeira por 1 hora. Retire, e ai usando uma superfície enfarinhada, abra a massa com um rolo ate ficar uma massa de 1 cm de altura. Quando abrir a massa use farinha de trigo pois ela fica grudenta mesmo tendo ficado na geladeira.

Corte usando forminhas com motivo de natal. Coloque num tabuleiro enfarinhado e ponha no freezer por 15 minutos. Depois coloque para assar em forno pré aquecido. Asse por 12 a 14 minutos, mas não deixe ficar escuro. Retire da forma com cuidado (eles quando assados ainda estão moles) e coloque para esfriar sobre um pano. Você vai fazendo em fornadas - em quanto um esta no freezer, o outro esta assando. Deu mais do que 4 dúzias aqui.

para decorar

Bater 2 claras em neve, batidas bem duras mas não secas. Adicionar 4 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro (peneirado) e o suco de uma lima (pode usar limão se não tiver).
Coloque no saco de enfeitar. Eu usei o bico mais fino. Pode adicionar colorantes para fazer de outras cores.

Ótimo para enfeitar a mesa no Natal!

tia laura

brioches

modo de fazer

Preparar à noite:
1 tablete de fermento
1 xícara de leite morno
farinha até formar um angú grosso (mais ou menos 2 xícaras)

No dia seguinte:
450 g farinha
250 g manteiga amolecida
2 colheres (sopa) de açúcar
4 ovos
sal

Mistura-se tudo, fazer bolinhas e pôr em forminhas. Deixar crescer cobertas com um pano por 2 horas em local aquecido. Pincelar com ovo batido e levar ao forno regular.

Ótimos para um lanchinho.

enroladinhos de canela

cinnamon rolls

rendimento 24 unidades

ingredientes
2 xícaras de leite fervido morno
1/2 xícara de água morna
30 g de fermento fresco
1 xícara de açúcar
2 ovos batidos
1/2 xícara de nozes picadas (opcional)
1/2 xícara de uva passa (opcional)
1 xícara de purê de batatas
7 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de margarina
1 colher (chá) de sal

recheio
1/2 xícara de margarina derretida
2 colheres (chá) de canela em pó misturada com 2/3 de xícara de açúcar

modo de fazer
Adicione o fermento à água. Em seguida, a margarina ao leite, acrescentando o sal, o açúcar e depois o purê de batatas e os ovos. Misture na batedeira elétrica (batedor gancho). Adicione a mistura de fermento, seguido das três xícaras de farinha e bata, adicionando o restante da farinha gradualmente. Acrescente as nozes e as passas (estas também podem ser colocadas somente quando abrir a massa), cubra e leve à geladeira de duas a três horas.

Quando dobrar o volume, aperte a massa para murchar e divida-a em duas, abrindo cada uma com um rolo. Espalhe, sobre as massas, a margarina derretida e a mistura de canela com açúcar. Enrole-as como rocambole e corte fatias de 2 cm. Acomode as fatias sobre uma forma untada reservando espaço entre elas para que dobrem de volume (por volta de 1 hora).

Asse em forno pré-aquecido em 180º C por, aproximadamente, 20 ou 25 minutos. Depois de assados cubra com glacê de açúcar.

glacê de açúcar
2 xícaras de açúcar peneirado
2 a 3 colheres (sopa) de leite fervendo

Misture estes dois ingredientes até dissolver o açúcar e aplique sobre o cinnamon roll somente depois de assado.

granola

rendimento 4 kg

ingredientes
400 g de aveia em flocos grossos
300 g de aveia em flocos finos
300 g de germen de trigo cru
250 g de flocos de cevada
250 g de flocos de centeio
200 g de farelo de trigo
150 g de flocos de amaranto
200 g de sementes de girassol
350 g de xerém de caju, a castanha já picada
100 g de linhaça dourada
1 colher (sopa) de canela em pó (opcional)
1 xícara de melado
1/2 xícara de mel
1 xícara de azeite de oliva
300 g de uvas passas pretas
300 g de uvas passas brancas
200 g de damasco seco picado
250 g de flocos de coco seco

modo de fazer
Numa assadeira bem grande, coloque aveias, gérmen de trigo, flocos de cevada, de centeio, farelo de trigo, flocos de amaranto, sementes de girassol, xerém de caju, a linhaça dourada e a canela.

Misture bem usando as mãos. Numa tigela coloque o melado, o mel e o azeite. Mexa bem com batedor de arame ou colher até virar um creme. Despeje sobre os grãos e incorpore à mistura esfregando-a entre as mãos, até virar uma farofa úmida.

Leve ao forno médio e deixe assar por cerca de 1 hora, mexendo a cada 10 minutos para evitar que queime nos fundos, na superfície e nas laterais. Revolva bem e volte ao forno. Deixe até ficar dourada uniformemente e quase seca (se ainda estiver um pouco úmida, não tem problema - ela secará depois de fria).

Tire do forno, junte as passas, o damasco e o coco. Misture bem e espere esfriar antes de guardar em vidros fechados. Se quiser, junte outras frutas secas, nozes, avelãs, amendoim torrado, capuchinhas-do-brasil etc. Ou altere os ingredientes ao seu gosto.

mangulão

pão de polvilho com erva-doce, lembra o pão de queijo

rendimento 30 pães

ingredientes
3 xícaras (chá) de polvilho doce
1 xícara (chá) mal cheia de óleo
1 xícara (chá) bem cheia de leite
1 colher (sopa) rasa de sal
erva-doce a gosto
4 ovos

modo de fazer
Sove o polvilho juntamente com a erva-doce e o sal. Leve o leite e o óleo ao fogo até ferver. Escalde o polvilho. Deixe esfriar e coloque os ovos um a um até o ponto da massa (a massa deve ficar firme, de modo a colocar na assadeira untada, às colheradas, sem que escorra). Asse os pães em assadeira untada por uns 30 minutos ou até dourar.

panetone

ingredientes
1 lata de leite condensado
300 ml de leite
150 ml de óleo
2 ovos
1 pitada de sal
2 tabletes de fermento biológico fresco (30 g)
4 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (665 g)
1 xícara (chá) de frutas cristalizadas (200 g)
1 xícara (chá) de uvas passas escuras (165 g)
raspas da casca de 1 limão
raspas da casca de 1 laranja

modo de fazer
Bater no liquidificador o leite condensado, o leite, óleo, ovos, e os tabletes de fermento. Bater bem até ficar homogêneo. Acrescentar o sal. Em uma vasilha funda coloque farinha de trigo e vá misturando aos poucos até incorporar. Junte as frutas cristalizadas, as raspas de limão e laranja e as passas. Se quiser, acrescente a essência de panetone. Deixe descansar, coberto com um pano por uma hora, ou até dobrar de tamanho. Divida a massa em formas de papel, próprias para panetone e deixe crescer novamente. Ponha uma bolinha de massa num copo com água. Quando a bolinha subir, está bom. Pincele com uma gema e leve ao forno já aquecido por uns 30 minutos, ao até dourar. Retire do forno e pincele com a calda

calda
200 ml de água
300 g de açúcar
suco de 1/2 limão siciliano

Misture os ingredientes e leve ao fogo até formar uma calda em ponto de fio, uns 10 minutos. Deixe esfriar e pincele sobre os panetones.

pão de alecrim e uva passa

ingredientes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 xícaras (chá) de farinha de trigo integral ou farelo de trigo
2 xícaras (chá) de água morna
100 g de uva passa
3 colheres (sopa) açúcar
2 colheres rasas (chá) de sal
5 colheres (sopa) azeite
1 pitada de pimenta síria
2 tabletes de fermento biológico fresco
alecrim fresco de preferência

modo de fazer

Coloque a uva passa de molho em 1 xícara (chá) de água morna com 1 colher de açúcar (isto não deixa as passas perderem o açúcar próprio) , por pelo menos 1 hora, o ideal é colocar de véspera. Dissolva o fermento em 1 xícara (chá) de água morna, acrescente o açúcar restante, 1 xícara de farinha de trigo. Deixe crescer 1/2 hora, no mínimo. Acrescente o azeite, a uva passa com a água em que esteve de molho, alecrim seco ou fresco, a pimenta e uma parte da farinha de trigo. Sove um pouco e, só então, acrescente o sal.

Coloque mais água morna, se sentir que será necessário. Vá colocando o restante da farinha, aos poucos, até dar o ponto. Sove bastante, cerca de 10 minutos. Bata e acaricie com gosto. Divida a massa em formas de bolo inglês untadas ou modele os pães no formato que desejar, mas de preferência grandes para que as passas não escapem. Deixe crescer.

Asse em forno 180º C por cerca de 35 minutos. Nos 15 minutos finais, abaixe a temperatura para cerca de 150º C, garantindo que o pão fique assado por dentro, sem que a casca fique dura. Durante o processo de cozimento do pão, fique por perto para aproveitar o perfume que o alecrim exala. Ao tirar do forno, se gostar, pincele com manteiga.

pão de batata

ingredientes

500 g batatas cozidas e espremidas ainda quente
600 g farinha de trigo
50 g fermento biológico
9 colheres (sopa) rasas açúcar
1 xícara de óleo de milho
1 colher sobremesa de sal
3 ovos

modo de fazer

Bata no liquidificador a mistura de fermento com açúcar, depois os ovos, o óleo e o sal até obter uma mistura bem homogênea. Em seguida coloque em uma vasilha grande as batatas espremidas, deixe amornar e ir colocando aos poucos a farinha de trigo, até obter uma massa bem lisa, macia e homogênea. Molde os pães e coloque-os sobre a assadeira de alumínio untada e enfarinhada. Deixe os pães crescerem até dobrar de volume, pincele com gema e leve ao forno pré aquecido a 180º C e asse até que estejam bem dourados.

tia cecília

pão de mandioquinha

ingredientes

1 kg de mandioquinha cozida
1 kg de farinha de trigo
1 copo de leite morno
100 g fermento biológico
250 g manteiga ou margarina sem sal
5 ovos
2 xícaras de açúcar
1 colher sopa de sal

modo de fazer

Passar a mandioquinha pelo espremedor. Misturar todos os ingredientes menos a farinha. Acrescente a farinha aos poucos e amasse bem até soltar das mãos. Deixar descansar por uma hora. Abrir com o rolo de pães. Leve ao forno quente por 20 min.

pão de manjericão

ingredientes

4 xícaras de farinha de trigo
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 tabletes de fermento para pão
1 xícara de iogurte natural em temperatura ambiente
6 colheres de manteiga ou margarina em temperatura ambiente
2 colheres (sopa) de manjericão fresco picado
1/2 xícara de água morna
2 ovos

modo de fazer

Misture 1 xícara de farinha de trigo, o açúcar, o sal, o fermento, o iogurte, a manteiga ou margarina, o manjericão e a água numa vasilha. Bata com a batedeira em velocidade média, por dois minutos. Junte os ovos e 1/2 xícara de farinha. bata por mais dois minutos em velocidade alta. Acrescente a farinha restante até obter uma massa macia. Cubra e deixe crescer por 40 minutos. Mexa a massa, coloque em duas fôrmas redondas bem untadas, cubra e deixe descansando por cerca de 50 min. Asse em forno preaquecido moderado (180º C) por cerca de 35 minutos ou até que dourem. Retire das fôrmas e deixe esfriar.

tia cristina

pão de minuto

ingredientes

4 xícaras de farinha
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de fermento
1 colher bem cheia de manteiga
2 ovos
leite o quanto baste
sal

modo de fazer

Misture tudo e vá juntando o leite até obter uma massa lisa e macia. Não amassar muito. Fazer as bolinhas e assar em uma assadeira untada e polvilhada com farinha.

pão de queijo mineiro

rendimento

60 a 80 pãezinhos médios

ingredientes

500 g de polvilho doce
500 g de polvilho azedo
600 ml de leite
200 ml de óleo
1/2 xícara de queijo ralado
3 ovos
sal a gosto

modo de fazer

Coloque o polvilho doce, o azedo e o sal em uma tigela grande, reserve. Ferva o leite e o óleo juntos e despeje sobre o polvilho para "escaldar" e mexa bem. Após esfriar coloque os ovos e o queijo. No começo a massa fica grudenta, mas depois de bem sovada ela desgruda da tigela e fica lisa. Faça bolinhas e coloque para assar em forno com a temperatura por volta de 200º C por 30 minutos. Podem ser congeladas ainda cruas.

Perfeito para o lanche com um cafezinho quentinho!

tia arline

pão de queijo para congelar

modo de fazer

Misturar 1/2 queijo meia cura ralado com
1 xícara de parmesão ralado

Ferver uma xícara bem cheia de leite com
50 g de manteiga

Bater 3 ovos com
3 colheres (sopa) de azeite

Misturar 1/2 kg de polvilho doce ou azedo com
1 colher (sopa) de pó royal e
1 colher (chá) de sal
1 batata grande cozida e amassada

Despejar o leite fervente misturar bem. Acrescentar os ovos batidos e os queijos. Amassar bem. Fazer as bolinhas e levar ao congelador numa forma de alumínio. No dia seguinte tirar da forma e por num saquinho plástico, os pães já congelados. Duram 3 meses.

Para fazer, leve ao forno ainda congelados.

silvia levy

pão integral da bá

ingredientes

2 xícaras chá de farinha integral
2 xícaras chá de farinha de trigo
1 xícara (chá) de farinha de centeio
1 xícara (chá) de farinha de milho (flocão)
1 xícara (chá) de aveia em flocos
1 xícara (chá) de trigo para quibe umedecido em 1 xícara de água morna
1 xícara mal cheia de óleo
1 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) de açúcar mascavo
4 tabletes de fermento fleishmann
grão variados: linhaça, gergelim amêndoas, semente girassol

modo de fazer

Misture o fermento com o açúcar em uma xícara de água morna e deixe dissolver. Em separado misture bem os outros ingredientes acrescentando duas xícaras de água até dar a liga. Acrescente o fermento dissolvido e vá misturando até a massa ficar homogênea. Se for necessário, acrescente mais água (ou farinha). Amassar bem a massa que não deve grudar nas mãos, por uns 20 minutos ao menos. Isso é necessário para abrir o glútem das farinhas. Fazer os pães (4 do tamanho médio) e salpique algumas sementes para enfeitar. Colocar no forno pré aquecido e desligado para crescer até o dobro do tamanho. Uns 45 min. Ligar o forno e assar em forno médio por uns 45 min.

Fica muito bom!

tia cecília

pão integral da liliana

ingredientes

3 copos de farinha integral
3 copos de farinha de trigo
1 copo de fibra de trigo
1 copo de aveia em flocos
1 copo de açúcar mascavo
1 embalagem de fermento biológico em pó (10 g)
1 colher (sopa) de sal
1/2 copo de óleo
um punhado de sementes e grãos: gergelim, papoula, linhaça
água morna para amassar

modo de fazer

Misturar tudo numa tigela até ficar com consistência um pouco mole, nem tão dura como massa de pão nem tão mole quanto bolo de liquidificador. Cuide para que o sal não misture diretamente fermento, para tanto, deixe por último.

Deixe descansar (levedar) por uma hora no forno pré aquecido e desligado, até dobrar de tamanho. Depois disso, mexer com uma colher. Não sovar, pois a consistência da massa é mole para isso. Colocar em forma de bolo inglês e salpique com alguns grãos. Levar ao forno quente por 20 minutos, abaixando em seguida até ficar bem assado. Leva aproximadamente 1 hora.

tia clara

petit four

ingredientes

125 g de manteiga
75 g de açúcar
250 g de farinha
2 gemas
1/2 colher de fermento

modo de fazer

Misturar todos os ingredientes. Fazer bolinhas e levar ao forno quente. Quando começar a crescer, fazer um buraco no centro de cada bolinha e rechear com um pedacinhos de goiabada. Voltar ao forno para terminar de assar.

tia cristina

rosca soberba

ingredientes

1 xícara de leite morno
1/2 xícara de açúcar
1 colher (chá) de sal
2 ovos inteiros
2 tabletes de fermento fleischmann
1 xícara de manteiga
1/2 kg de farinha
ameixas, passas e frutas cristalizadas

modo de fazer

Na metade do leite morno dissolver o fermento. No resto do leite morno, dissolver a manteiga e o açúcar. Bater ligeiramente os ovos com o sal e juntar todos os ingredientes (menos as frutas) misturando bem e amassando com a mão até ficar bem lisa. Guardar em uma tigela coberta com um guardanapo durante meia hora, em um lugar morno.

Tornar a amassar ligeiramente e abrir com um rolo numa espessura de 1 cm. Espalhar as frutas e polvilhar com açúcar, canela e pedacinhos de manteiga. Enrolar como rocambole e juntar as pontas fazendo uma rosca redonda.
Com uma tesoura, cortar as fatias sem atingir o final, separando e inclinando cada parte cortada. Deixar crescer novamente durante 1 hora. Pincelar com ovo batido somente a massa nas partes externas das fatias. Levar ao forno quente por mais ou menos 30 minutos.

tia cecília

sequilhos da bina

ingredientes

1 xícara de maisena
2 xícara de polvilho doce
1 xícara de açúcar
1 colher (chá) de fermento royal
3 colheres (sopa) de manteiga
1 ovo

modo de fazer

Misturar tudo até dar liga. Fazer sequilhos e levar ao forno quente. Fazer bem pequenos.

sequilhos com goiabada

ingredientes

1 lata de leite condensado
2 ovos
80 g de manteiga sem sal
500 g de amido de milho, aproximadamente
(pode ser feito meia receita)

modo de fazer

Em uma tigela misturar o leite condensado, os ovos e a manteiga na temperatura ambiente. Mexer bem até ficar uma pasta. Ir juntando aos poucos o amido até ficar uma massa macia. Com as mãos ir amassando até desgrudar das mãos. Fazer bolinhas pequenas e colocar em uma assadeira untada. Com a ponta dos dedos, fazer um buraco achatando as bolinhas. No buraco colocar um quadradinho de goiabada (opcional). Levar ao forno quente por 12 a 15 minutos. O sequilho deve permanecer branco, apenas a parte em contato com a assadeira deverá ficar levemente dourada. Passar um a um no açúcar.

Fica uma delícia com ou sem a goiabada!

bom apetite!

esse livro foi carinhosamente feito por:

transcrição das receitas e
idealização: cecilia levy

projeto gráfico: claudinha
diagramação: goma oficina
por christian salmeron

agradecimentos: tio chico,
mari, chandi, tio gabriel <3

tipografia: univers
gráfica: formacerta

natal de 2017 :)