



Cozinhar é também contemplar

Senhor, eu te louvo pelo alimento que tu nos dás.
E pela água, e pelo fogo, e pelo ar.
Eu te louvo, Senhor, porque tua criação é entrega e amor.
Por minhas mãos, eu nada poderia criar,
Mas tu criaste, Senhor, um mundo que aceita amoroso minhas ações.

Sinto reverência e gratidão diante dos alimentos que preparo,
Pois apenas coloco em contato a manteiga, os ovos e o açúcar,
A farinha, o leite e o fermento.
Eu os misturo e eles se unem obedientes e me concedem a massa para o bolo.
Obrigado, Senhor, pelas bananas que arranjo na forma untada e polvilhada de
farinha de rosca.
Elas recebem o açúcar e a canela, e são envolvidas pela massa cheirosa.
A resistência das coisas é apenas o que deixa ver sua generosa aceitação.
E a massa em contato com o calor cresce e doura e perfuma a casa inteira.

Cozinhar é colocar em contato os elementos,
Contar com suas forças de mistura e atração,
Contar com a energia que produz calor
E pôr em contato a massa com o calor,
E deixar que o calor transforme a massa e a massa gere o bolo para a festa.
Quanta reverência, Senhor, diante de tua criação,
Quanto respeito diante do trigo do qual tiramos a farinha,
E do açúcar que vem da cana ou da beterraba.
Cozinhar é contar humildemente com a docilidade das coisas,
Para servir a alguém que vem ou passa o alimento do corpo,
E o aconchego da alma.

Sempre esperei elogios por cozinhar,
Mas agora percebo que o melhor não está nos elogios (bem-vindos...),
Está em sentir o quanto dependo da docilidade da tua criação, Senhor.
Cozinhar com reverência é rezar também.
Cozinhar com reverência é conhecer a realidade do mundo,
E abrir-se à sabedoria.
Amém.

Álvaro Pimentel



Doces Sabores

TORTINHA DE FUBÁ

Ingredientes:

- 3 ovos
- 3 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água
- 3 xícaras de leite
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 4 colheres de queijo ralado
- 1 colher (rasa) de pó Royal
- 2 colheres de margarina
- 1 xícara e meia de fubá.

Modo de Preparar:

Bater no liquidificador todos os ingredientes acrescentando um por um na ordem descrita acima, despejar em um tabuleiro untado e levar ao forno para assar.

Obs.: A receita é ótima. Depois de assado fica uma espécie de bolo/pudim.

TORTA DE MORANGOS

Ingredientes:

- 2 caixas de morango
- 2 latas de creme de leite sem soro (ou 2 caixinhas)
- 2 latas de leite condensado
- 1 gema
- 1 colher de manteiga (sobremesa)
- 2 barras de 200 gramas de chocolate ao leite ou meio amargo (Nestle ou Garoto)

Brigadeiro branco:

Coloque em uma panela 2 latas de leite condensado, 1 gema e 1 colher de manteiga.

Mexer bem em fogo brando até e cozinhar e dar o ponto de brigadeiro (ver o fundo da panela).

Creme de chocolate:

Dissolver no forno de micro ondas (mais ou menos 1 minuto) ou em banho Maria, o chocolate em barras.

Quando amolecer todo o chocolate, misturar as 2 latas de creme de leite. Mexer bem com a colher para a mistura ficar homogênea. Fica um pouco mole.

Montagem:

Forre um refratário com os morangos partidos em 4 pedaços.

Coloque o brigadeiro branco ainda quente, por cima dos morangos partidos.

Por último acrescente o creme de chocolate ainda mole.

Colocar raspas de chocolate por cima de tudo e enfeitar com morangos partidos ao meio.

Levar para a geladeira e servir no dia seguinte gelado.

Obs.: A receita é ótima!!!!!!

TORTA DE NOZES**Ingredientes:**

250 gramas de nozes

250 gramas de manteiga

250 gramas de amêndoas passadas na máquina (opcional)

6 ovos batidos como para pão de ló

1 colherinha cheia de pó Royal

250 gramas de açúcar

250 gramas de farinha de trigo

Modo de Preparar:**Creme para recheio**

Moer as nozes (um pratinho cheio) e colocar em uma panela.

Acrescentar o açúcar (um pratinho cheio) e 1 copo de leite.

Mexer sem parar (espirra muito).

Quando aparecer o fundo da panela, o doce está pronto.

Bolo:

Bater a manteiga com o açúcar até ficar esbranquiçado. Juntar os ovos, as amêndoas e por último a farinha de trigo e o fermento. Colocar no tabuleiro untado para assar em forno médio. A massa é mais firme e pastosa e não demora no forno.

O tabuleiro deve ser bem untado com manteiga.

Depois de pronto, virar a massa com cuidado para não agarrar e quebrar. Com uma faca, contornar o tabuleiro.

Montagem da torta:

Cortar em 3 pedaços iguais (são 3 camadas de bolo, recheadas com 2 camadas de “creme para recheio”). Recheiar o bolo e cobrir por cima com o recheio.

Enfeitar com alguns pedaços de nozes por cima

Obs.: Receita Maravilhosa!!!!!!

BISCOITINHO DE NATA DA VOVÓ

Ingredientes:

6 colheres (de sopa) de açúcar.
Maisena o quanto for necessário para dar o ponto.
1 colher (de chá) cheia de fermento em pó.
1 copo médio de nata.
2 colheres (de sopa) de manteiga.
2 gemas.
1 colherinha (de café) rasa de sal.

Modo de Preparar:

Bater a manteiga com o açúcar na batedeira. Juntar as gemas, mexendo sempre. Acrescentar os demais ingredientes, adicionando a maisena até a massa soltar das mãos. Amassar bem até virar uma bola. Sovar muito para não ficar com gosto de nata. Fazer os biscoitinhos do jeito que desejar.

Levar ao forno em tabuleiro.

Obs.: Ótimo!!!!!!

TORTA DE BANANA

Ingredientes:

Mistura de farinha:

10 colheres de sopa de farinha de trigo.
10 colheres de sopa de açúcar.
1 colher de chá de fermento.
1 colher de chá rasa de canela.
Misturar tudo e dividir em 3 partes.

Montagem da torta em um pirex de vidro, untado com manteiga:

Montar a torta em camadas, na ordem abaixo, terminando a última camada com a banana. Vão ser 3 camadas de cada.

1ª camada: "Mistura de farinha"

2ª camada: Pedacinhos de manteiga salpicadas pó cima da farinha.

3ª camada: bananas bem maduras (cortadas no comprimento).

Por cima da última camada de banana, jogar 2 ovos inteiros batidos.
Assar em forno médio até dourar. Servir frio.

Obs.: Deliciosa!!!!!!

RECEITAS DA KÁTIA:

FOFURA DE FUBÁ

Ingredientes:

1 xícara de fubá
1/2 xícara (chá) de maisena
2 xícaras de açúcar
4 xícara (chá) de leite
1/2 xícara de queijo ralado
1 1/2 xícara (chá) de coco ralado (1 pacote 100g)
2 colheres de farinha de trigo
2 colheres de margarina
1 colher de fermento
4 ovos

Modo de Preparar:

Bater no liquidificador os ovos, leite, açúcar e margarina. Virar numa tigela e misturar os demais ingredientes.

Obs.: **Assar por 40 minutos.**

DOCE DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:

1 xícara (chá) de água.
1 e 3/4 xícara (chá) de açúcar.
1 e 1/2 xícara (chá) de morangos.
1/2 xícara (chá) de amoras.
1 colher (sopa) de maisena.

Modo de Preparar:

Em uma panela, ferva a água e o açúcar em fogo médio. Junte as frutas e cozinhe por 3 minutos. Dilua a maisena em um pouco de água, despeje na panela e cozinhe por mais 1 minuto mexendo delicadamente. Retire do fogo, deixe esfriar e leve à geladeira. Sirva em taças individuais. (4 porções).

TORTA DE SUCRILHOS COM MORANGO

Ingredientes:

1 caixa de sucrilhos Kellogs(tradicional)
1 vidro de Karo ou 1 xícara de mel

150g a 200g de chantilly
1 caixinha de morango

Modo de preparar:

Leve ao fogo o karo deixe levantar fervura ,apague o fogo, e colocar o sucrilho mexa de forma que envolva o sucrilho todo no karo. Coloque em uma forma redonda com furo e leve para gelar.

Assim que estiver firme desenforme em uma travessa , cobrirtodo com o chantilly e colocar os morangos cortados, de forma que decore.

Obs.1: Para desenformar, basta colocar a forma numa assadeira com água quente, não precisa ser por muito tempo.

Obs.2: Eu prefiro fazer a torta com karo, não fica tão doce quanto o mel.

ROSCA DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de óleo (na mesma medida)
1 lata de água (na mesma medida)
4 ovos
2 tabletes de fermento
1 colher (chá) de sal
Farinha de trigo necessária (mais ou menos 8 xícaras de chá).

Modo de Preparar:

Dissolver o fermento na água morna, junte o óleo, leite condensado, os ovos mal batidos e o sal. Misturar e amassar com a farinha de trigo até a massa soltar das mãos. Sovar bastante, amassando até ficar uma massa lisa e fina. Fazer as roscas ou pães, colocar em tabuleiro untado, abafar com um pano e deixar crescer 2 horas em lugar quente. Na hora de assar pincelar com duas gemas misturadas com 1 colher (sopa) de manteiga, polvilhar com açúcar cristal e levar ao forno quente.

BOLO DE AVEIA E CANELA

Ingredientes:

2 ovos
1/2 xícara de manteiga
1 xícara de açúcar mascavo
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de aveia em flocos

1/4 de xícara de leite
1 colher (chá) de canela
2 colheres (chá) de fermento em pó

Modo de Preparar:

Pré-aqueça o forno a 200 graus C (quente). Unte com manteiga uma forma de 20 cm de diâmetro. Reserve. Na batedeira, bater todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Despeje na forma e asse no forno preaquecido até ficar firme e até que, ao enfiar um palito no centro do bolo, ele saia limpo (cerca de 40 minutos). Retire do forno, espere amornar e desenforme.

BOLO DE LARANJA

Ingredientes:

2 laranjas-pera com casca
2 xícaras de açúcar
3 ovos
1 xícara de chá de óleo menos um dedo
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó

Modo de Preparar:

Cortar em fatias as laranjas-pera, retirando as sementes e o miolo duro. Colocar no liquidificador com o açúcar, os ovos, o óleo e bater bem. Juntar a farinha de trigo e o fermento em pó. Assar em tabuleiro untado e enfarinhado.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes:

4 ovos inteiros
1 lata de leite moça
1 lata e meia de leite comum (a mesma medida)
1 colher (chá) de maisena

Modo de preparar:

Bater tudo no liquidificador. Passar a calda de açúcar na forma e virar o pudim.

Assar em banho-maria (por 1 hora).

BOLO DE MILHO

Ingredientes:

1 lata de milho com água
1 lata de fubá
1 lata (menos cheia) de açúcar
1/2 lata de óleo (menos 1 dedo)
1 lata de leite
3 ovos

Modo de Preparar:

Bater tudo no liquidificador e acrescentar depois uma colher de fermento. Use uma forma pequena. Asse por 40 minutos

TORTA DE CHOCOLATE GELADA

Ingredientes:

6 ovos
250 g de manteiga ou margarina
3 xícaras de açúcar
1 coca cola peq. sem gelo = 200ml
1 xícara de chocolate (muito bom o chocolate em pó da Nestlé)
3 xícaras de f. de trigo
2 colheres de pó Royal
1 lata de ameixa em calda

Modo de preparar:

Bate bem os ovos(gema) açúcar e manteiga. Depois acrescentar o chocolate, a farinha de trigo, a coca e bater. Por último o pó Royal e bate. Misturar as claras em neve no tabuleiro. Rende e cresce bem.

Creme Branco

1 lata de leite condensado
1 colher de manteiga
1/2 caixa de creme de leite
Levar ao fogo e deixa soltar da panela, desligar e acrescentar meia caixa de creme de leite sem o soro. Mexer bem e deixar esfriar.

Creme de Chocolate

1 lata de leite condensado
3 colheres de manteiga ou
1xícara e meia de chocolate (pode usar Nescau)

1 lata e meia de leite
1 colher de maisena

Modo de preparar:

Colocar o leite condensado, a manteiga e 1 lata de leite, Ferver bem. Dissolver a maisena na meia lata de leite e misturar bem até engrossar. Deixar esfriar e montar a torta. O bolo deve ser esfarelado para fazer a montagem em uma forma que solta o fundo.

Como montar:

1ª camada bolo
2ª camada creme de chocolate
3ª camada bolo
4ª camada creme branco
5ª camada ameixa
6ª camada bolo
7ª camada creme de chocolate
Todo montado leve a geladeira por algumas horas.

RECEITAS DA MARÍLIA

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

05 folhas de gelatina vermelha;
03 folhas de gelatina branca;
03 barras de chocolate Nestlé (300g)
1 colher de manteiga sem sal
3 colheres de Nescau
6 ovos
Açúcar
1 lata de creme de leite
Chantilly

Modo de Preparar:

Dissolver em banho-maria com 1/2 xícara de água. Depois de dissolvida, colocar as 03 barras de chocolate Nestlé (300 g.) e 01 colher de manteiga sem sal. Colocar as 03 colheres de Nescau e misturar bem para dissolver tudo.

Separadamente, colocar 06 gemas e 06 colheres de açúcar numa tigela e bater até ficar branco. Virar na panela em banho-maria e deixar cozinhar. Deixe esfriar.

Bata 06 claras em neve e junte à calda já na tigela que for à geladeira, dobrando com uma espátula. Tirar o soro de 01 lata de creme de leite e misturar antes das claras. Servir com chantilly.

PUDIM DE NOZES DA NEIDA

Ingredientes:

01 xícara de nozes moídas (300g);
02 ovos;
02 colheres de sopa de Nescau;
02 latas de leite condensado;
01 lata de leite de vaca.

Modo de Preparar:

Bater no liquidificador.

Fazer uma calda caramelada sem queimar. Banho-maria no forno por 50 minutos.

BOLO DE AMEIXAS DA BACAIA

Ingredientes:

150 g. de ameixa preta;
04 ovos;
01 xícara de leite;
01 xícara de açúcar;
03 xícaras de farinha de trigo;
01 colher de sopa de fermento;
150 g de manteiga.

Modo de Preparar:

Faz-se o doce de ameixas, tiram-se os caroços e deixa-se esfriar. Bater a manteiga com o açúcar, juntar as gemas, o leite, o fermento e a farinha de trigo. Juntar as claras em neve, o fermento, e, por último, o doce de ameixas, sem bater. Levar para assar em forno quente e fôrma untada e polvilhada de farinha.

BOLO DE BANANAS CATURRAS DA GLÍCIA

Ingredientes:

3 bananas para a massa
3 ovos
1 xícara de açúcar
½ xícara de óleo

2 xícaras de farinha de rosca
1 colher de sopa de fermento Royal
1/3 de xícara de leite
1 xícara de castanha do Pará, ou nozes, trituradas.
Canela em pó

Modo de Preparar:

Bater tudo no liquidificador.

Colocar uma camada de massa, cobrir com bananas picadas e 1 xícara de castanha do Pará, ou nozes, trituradas.

Cobrir com o restante da massa.

Cobrir de bananas, salpicar açúcar com canela e levar para assar.

Colocar em tabuleiro untado e polvilhado de farinha de rosca.

Forno médio.

BOLO DE CENOURAS DA BÊ

Ingredientes:

04 xícaras de açúcar;
04 ovos;
1 ¼ xícara de óleo;
01 colher de chá de canela;
½ colher de chá de noz moscada;
03 xícaras de cenoura crua ralada;
01 colher de chá de baunilha;
02 xícaras de farinha de trigo;
02 colheres de chá de bicarbonato;
¾ de colher de sal;
01 xícara de nozes raladas.

Ingredientes para a cobertura:

01 caixa de Philadelphia cream cheese 327 gramas;
250 gramas de açúcar de confeitiro (pacote vem com 500 gramas);
½ xícara de manteiga mole;
02 colheres de chá de baunilha.

Modo de Preparar:

Pré-aqueça o forno, bater o açúcar, os ovos e o óleo até ficar claro e fofo. Adicione o resto dos ingredientes em ordem e misture. Coloque em duas fôrmas redondas de 22 cm, untadas de manteiga. Coloque no forno por mais ou menos 30 minutos ou até ficar assado.

Para fazer a cobertura, basta bater todos os ingredientes na batedeira sem fio, aquela que se carrega na tomada da parede. Coloque o recheio em boa quantidade no meio e, ao colocar a parte de cima do bolo, termine de cobrir com a cobertura (o bolo deve estar de morno para frio). Ao terminar, coloque-o na geladeira. Espere resfriar um pouquinho e está pronto para ser deliciado.

RECEITAS DA ROSÂNGELA

TORTA DE BANANA

Ingredientes:

3 colheres de sopa de margarina
3 Xícara de f. de trigo
3 Xícara de açúcar
4 ovos
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de fermento
3 ou 4 bananas caturra

Ingredientes da Farofa:

1 Xícara de açúcar refinado,
½ Xícara de farinha de trigo,
1 colher de sopa margarina,
Canela em pó à gosto.

Modo de Preparar:

Bater tudo na batedeira, depois colocar em assadeira untada e polvilhada, por cima colocar as bananas em fatias.

Modo de Preparar a farofa (Farofa para polvilhar por cima das bananas)

Misturar mais ou menos 1 xícara de açúcar refinado, meia xícara de farinha de trigo, 1 colher de sopa margarina, canela em pó à gosto. Depois de pronta aspergir por cima das bananas

PÃO TEMPERADO

Ingredientes:

1 kg farinha de trigo
3 xícaras e meia de leite morno
1 colher de sopa de açúcar
4 ovos
1 copo de óleo

1 colher de sopa rasa de sal
1 colher de sopa cheia de fermento de padaria.

Modo de Preparar:

Bater tudo no liquidificador e depois acrescentar a farinha de trigo.

O recheio é misturado na massa, tudo bem picado e à vontade, acrescentar o presunto azeitona tempero verde, etc...

RECEITAS DA SORAYA

BISCOITO ÁUREO

Ingredientes:

- 01 kg de polvilho doce
- ½ kg de açúcar
- 250g de manteiga ou margarina
- 01 ovo
- 01 côco ralado.

Modo de Preparar:

Misturar todos os ingredientes e sove bem, até dar a consistência de enrolar. Faça bolinhas, achate-as na mão com um garfo e leve ao forno só para “secar”, isto é, não precisa corar.

TORTA PRESTÍGIO

Ingredientes:

- 02 latas de leite condensado
- 02 pacotinhos de 100g de coco ralado (escolha aqueles sem adição de açúcar)
- 02 latas de creme de leite
- 01 lata de achocolatado ou chocolate meio amargo em pó.

Modo de Preparar:

1ª camada: misturar o leite condensado com o coco ralado numa panela e leve ao fogo baixo, sempre misturando, até dar o ponto (quando começar a ver o fundo da panela). Despeje num pirex e aguarde.

2ª camada: pegue o creme de leite e tire todo o soro. Depois coloque-o numa vasilha de plástico, juntamente com o achocolatado, numa quantidade que fique da cor do chocolate (mais ou menos ¾ da lata de 400gr), misturar bem até a cor

ficar toda igual e o creme dar uma consistência. Coloque por cima da 1ª camada e leve à geladeira por algumas horas.
Sirva-se e delicie-se!

PÃO DE QUEIJO

Ingredientes:

01 copo de leite
01 copo de água
½ copo de óleo
02 colheres cheias de manteiga ou margarina
01 colher (rasa) de sal
01 kg de polvilho doce
07 a 08 ovos, dependendo do tamanho
500g de queijo canastra, ralado, de preferência no ralo grosso.

Modo de Preparar:

Ferver o leite, a água, o óleo, a manteiga e o sal. Numa bacia, colocar o polvilho e vá escaldando a mistura acima, ainda bem quente sobre o polvilho, mexendo com uma colher. Deixar esfriar um pouco e junte os 07 ovos e vá mexendo, agora com as mãos, até a massa ficar homogênea. Juntar o queijo ralado e misturar novamente.

Está pronto o seu pão de queijo. É só fazer as bolinhas e colocar para assar no forno pré-aquecido.

Obs.: Não precisa untar o tabuleiro.

BISCOITO DE LIMÃO

Ingredientes:

01 xícara de (chá) de Maisena
01 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
01 xícara (chá) de açúcar
01 colher (chá) de fermento em pó
½ xícara (chá) de margarina
01 ovo
Suco de 01 limão (grande)
01 colher de casca de limão ralada.

Modo de Preparar:

Misturar e amasse todos os ingredientes, até obter uma massa homogênea. Enrolar as bolinhas, polvilhando com farinha.

Obs.: Coloque numa assadeira untada e “enfarinhada”.

RECEITAS DO CARLOS**EMPADINHAS 3 PINGOS****Ingredientes:**

5 ovos
2 Xícaras Farinha Trigo
1 Xícara óleo
1 Xícara de leite
3 colheres de queijo ralado
1 colher pó Royal
1 pitada de sal

Modo de Preparar:

Bater todos os ingredientes no liquidificador.

VANILHADO - PUDIM DE LEITE DE VACA**Ingredientes:**

7 ou 8 claras
4 maçãs raladas
16 colheres açúcar (2 colheres para cada clara)

Modo de Preparar:

Bater as claras até ficarem em neve, depois das claras em neve mistura-se a maçã ralada e o açúcar e coloca-se no forno.
Assar em forma de alumínio.
Virar ainda quente e servir com creme a gosto.

PÃOZINHO

Ingredientes:

50 g fermento
2 colheres sopa açúcar cristal
3 copos leite morno
3 ovos
1 colher sopa rasa sal
2 colher sopa margarina
½ copo de óleo

Modo de preparar:

Preparar a massa até dar o ponto de soltar das mãos.

Deixar a massa descansar uns 10 minutos. Fazer os pães e deixar crescer novamente

Quando crescer, pincelar com gema e assar.

Colocar uma bolinha de massa num copo com água. Quando a bolinha subir está na hora de colocar no forno.



Gostosuras salgadas

RECEITAS DA FERNANDA

SALADA DE FRANGO DEFUMADO

Ingredientes:

- 1 frango defumado Sadia desfiado
- 3 maçãs verdes ácidas descascadas e picadas
- 1 lata de abacaxi em calda picadinho (escorrer bem a calda e retirá-la)
- 3 caixinhas de passas sem caroço
- 1 lata de milho verde (escorrer a água e retirá-la)
- 1 lata de creme de leite (sem soro)
- 1 vidro (médio) de maionese
- 1 cebola (média) ralada
- 1 colher de mostarda (facultativa)
- 1 colher de Catchup (facultativa)

Modo de Preparar:

Misturar todos os ingredientes e enfeitar com KIWI em rodela ou cerejas.

Obs.: A receita é maravilhosa!!!! Muito boa mesmo.

TORTA DE CEBOLA

Ingredientes:

Massa:

- 1 e ½ xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 e ½ xícaras de chá de Maisena
- ½ colher de chá de sal
- 2 ovos
- ½ xícara de chá de margarina (100 gramas)

Recheio:

- ½ Kg de cebolas cortadas em rodela finas
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 cubinhos de caldo de carne Knorr
- noz moscada a gosto
- 2 ovos
- 1 xícara de chá de creme de leite
- 2 colheres de sopa de maisena
- Queijo parmesão

Modo de Preparar a massa:

Misturar a maisena, a farinha de trigo e o sal. Junte os ovos e a margarina. Amasse sem sovar, com as pontas dos dedos (de leve) e deixe descansar na geladeira por 10 minutos. Depois forre uma forma desmontável com a massa e reserve.

Modo de Preparar o recheio:

Frite as cebolas na margarina, misturar os cubinhos de caldo Knorr e a noz moscada. Retire do fogo e deixe amornar. À parte, bater os ovos com o creme de leite e a maisena. Acrescente as cebolas.

Montagem da torta:

Coloque o recheio na forma.

Polvilhe com o queijo parmesão ralado a gosto.

Asse em forno médio, por cerca de 20 minutos.

Obs.: Ótima!!!!!!

RECEITAS DA KÁTIA

FRANGO ASSADO

Ingredientes:

1 kg de peito de frango

1 copo de requeijão

1 creme de leite com soro.

1 creme de cebola.

Modo de Preparar:

Forrar um pirex com as tiras. Cortar o peito de frango em tiras (cru e sem tempero). (Tamanho de batata palha). E colocar no pirex. Bater no liquidificador o requeijão, o creme de leite com soro e o creme de cebola. Colocar sobre o frango e asse por 40 minutos.

TORTA DE BACALHAU

Ingredientes:

1/2 de farinha de trigo

250 g de banha

2 ovos

1/2 colher de sopa de pó Royal

Salsa, pimenta do reino, cebola, mostarda, azeitona,

1 pitada de sal.

Modo de preparar:

Desfie ou cortar a banha e misturar os ingredientes, como massa de empada.

Recheio:

Desfie o bacalhau bem miudinho e afogue na manteiga com todos os temperos (salsa, pimenta do reino, cebola, mostarda, azeitona, etc....), deixe um caldo onde foi cozido. Depois de tudo bem cozido e misturado, colocar o creme de leite sem soro, pois deve ficar cremoso.

Divida a massa ao meio; com uma parte, forre um pirex como se fosse um empadão e colocar o recheio todo. Com a outra parte da massa faz-se tirinhas e as coloca como uma grade encima do recheio. Doure com gema e enfeite quando estiver assado.

FRICASSÊ DE FRANGO

Ingredientes:

4 peitos de frango ou 1500g de coxa e sobre coxa

2 cebolas picadas

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 copo de requeijão

1 lata de creme de leite com soro

1 lata de milho verde

Muçarela ralada no ralo grosso

Batata palha

Modo de preparar:

Refogue os peitos de frango com temperos a gosto. Depois de cozido, separe a carne dos ossos e pique em pedaços grandes. Refogue na manteiga com as cebolas, prove os temperos e reserve.

Espalhe o requeijão num refratário, e sobre este colocar o frango. À parte, bater no liquidificador o sal, a pimenta e temperos a gosto, adicionar o creme de leite e o milho verde.

Bata bem, se ficar duro, colocar um pouco da água do milho e despeje sobre o frango. Cubra com muçarela e leve ao forno. Depois de gratinado, cobrir com batata palha e sirva imediatamente.

MOLHO FRIO PARA MASSA QUENTE

Ingredientes:

200 g de bacalhau aferventado e lascado

1/2 xícara de azeite

3 dentes de alho amassados

1 cebola picada

1 colher (chá) de orégano

50 g de tomate seco

50 g de azeitonas pretas picadas

1 pitada de tomilho seco.

1/2 xícara de salsinha bem picada

50 g de parmesão ralado

100 g de muçarela ralada grossa

Modo de Preparar:

Misturar todos os ingredientes e despeje sobre a massa de sua preferência, cozida e ainda quente. Se quiser, faça um molho branco bem gostoso, acrescente este molho e use com a massa de sua preferência. Se quiser como salada acrescente batatas e brócolis cozidos. (Para esta quantidade de molho, utilize meio quilo de massa).

PASTA DE RICOTA (ÂNGELA)

Ingredientes:

250 g de ricota
½ lata de presuntada
Cebolinha, pimenta do reino.

Modo de Preparar:

Bater no liquidificador pingando leite até obter a consistência desejada.

SALADA ROMANA DA YARA

Ingredientes:

6 xícaras Arroz cozido
1 x de milho escorrido
1 xícara de presunto defumado ou cru em cubos
2 talos de aipo picadinho
2 col de salsa picadinha
2 col de cebolinha
2 pimentões vermelhos médios ou 1 grande
½ xícara de azeite
½ de vinagre
2 colheres de mostarda

Modo de Preparar:

Misturar tudo com antecedência, cama de alface
Molho: maionese temperada com mostarda e suco de limão Para 1 x de maionese 1 colher de mostarda e suco de 1/2 limão.

Obs.: Esta salada é diferente e maravilhosa.

QUIBE (IEDA)

Ingredientes:

1 kg de trigo
1 kg de carne moída, mais 200 g para o recheio.
2 ou 3 cebolas grandes
1 ou 2 molhos de hortelã
2 pimentas malaguetas
2 colheres cheias de sal
1 colher de pimenta do reino
1 colher cheia ou 1 pacotinho de cominho
1/2 ou 1 xícara de água

Modo de Preparar:

Lavar o trigo com umas 5 horas de antecedência, escorrer e deixá-lo húmido. Passar todos os ingredientes na máquina de moer carne e juntar a água necessária para um ponto bom da massa. Fazer o recheio refogando a carne moída em bastante cebola picada fina no sentido vertical, azeitonas, 1 pouquinho de massa de tomate, sal e alho, etc. Pique as azeitonas também no sentido vertical. Enrolar os quibes molhando a mão na água com sal. Deixar os quibes ôcos, colocar uma colherinha de recheio e fechar. Fritar em gordura bem quente e aos poucos. O snáuber deve ser colocado no recheio e apenas 1 colher.

BOLINHO SURPRESA (LELENA)**Ingredientes:**

1 bisnaga de pão de molho na água (ou 3 pãezinhos)
½ kg de carne moída
3 ovos
Azeitonas, queijo prato

Modo de Preparar:

Refogar a carne moída (refogada normalmente). Cozinhar 3 ovos, picar azeitonas e queijo prato. Apertar o pão num pano de prato até ficar sequinho, adicionar a carne moída já pronta e retemperar. Fazer bolas do tamanho de uma laranja pequena, rechear com ovo, azeitona e queijo. Dar uma ligeira achatada, passar na farinha de pão. Fritar em panela grossa com muita gordura. Quando corar de um lado, virar do outro. Escorrer e servir com uma gostosa salada.

LAGARTO COM AMEIXA PRETA (MAMÃE)**Ingredientes:**

1 lagarto bem temperado com todos os temperos, de véspera.

Modo de Preparar:

No dia seguinte, põe-se em uma caçarola ½ xícara de azeite e água até cobrir a carne. Deixar cozinhar até ficar macio. Fazer um molho com azeite, cebola batida, alho, azeitonas, tomates, passas ou ameixas, 1 ou 2 colheres de ketchup, um pouco de massa de tomate. Colocar em um pirex, fatias de carne, cortadas em sentido longitudinal, e camadas de molho.

FRANGO COM MILHO DA AMÉLIA

Ingredientes:

2 kg de peito de frango refogado na manteiga com cebola ralada
Desfiar em pedaços grandes.

Modo de Preparar:

Fazer um molho branco e juntar 2 latas de milho verde e queijo parmesão. Juntar o frango enquanto estiver fervendo. Depois de frio juntar 1 lata de creme de leite sem o soro.

Armar no pirex: 1 camada de frango e 1 de muçarela, outra de frango, até terminar, sendo a última de creme. Polvilhar queijo parmesão. Levar ao forno e servir quente.

TORTA DE BACALHAU “VIRICA”

Ingredientes:

1 kg de Bacalhau dessalgado, em lâminas.

800 g de mandioca

400 g de batatas, cozidas e espremidas com garfo. (Sempre, 2 partes de mandioca e 1 parte de batata).

1 gf creme de leite fresco (500g).

Cebola, alho e louro, azeitonas pretas.

Azeite de oliva.

Modo de Preparar:

Refogar azeite com cebola, alho, louro e o bacalhau já aferventado. Se quiser, adicione as azeitonas pretas. Misturar as batatas e a mandioca. Juntar, à mistura, uma garrafinha de creme de leite fresco. (500 g). Colocar em pirex (1 grande e 1 pequeno) e levar a gratinar coberto com queijo parmesão de boa qualidade.

FILE DE FESTA

Ingredientes:

Uma peça de filé

1 colher de sopa de gengibre ralado

1 dente de alho picado

2 xícaras de saquê culinário

2 xícaras de molho de soja

1 copo de iogurte natural

Modo de Preparar:

Levar para ferver a soja, o saque, alho e gengibre. Quando ferver, colocar o filé em fogo baixo, por 20min. Panela tampada. Virar, se preciso. Retirar o filé do líquido e fatiar depois de 3 min. Incorporar o líquido, juntar o iogurte, cobrir o filé.

SALPICÃO DE BERINJELA (BETE DUMONT) - Aperitivo

Ingredientes

4 berinjelas
1 xícara de passas brancas
1 xícara de passas pretas
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
1 xícara de azeitonas verdes
1 xícara de azeitonas pretas
2 ou 3 dentes de alho bem picadinhos
1 cebola batidinha (não precisa ser muito grande)
1 xícara de ameixa preta, picadas
Nozes e cerejas picadas (opcional)
1 lata de azeite
1 garrafa de vinagre de boa qualidade.

Modo de Preparar:

Ralar no ralo grosso, ou cortar no processador as berinjelas. Deixá-las 5 horas de molho no vinagre puro. Escorrer e torcer bem as berinjelas num pano de prato. Depois de bem sequinhas, começar a picar todos os ingredientes e ir ajuntando às berinjelas. Depois de tudo picado, ir adicionando o azeite, e colocar a cebola, o orégano e o alho. Verificar o tempero. Ver se precisa um pouco de sal. Levar à geladeira em pote hermeticamente fechado e ir usando a gosto.

Obs.: Ótimo acompanhamento para torradinhas.

FAROFA CRUA

Ingredientes:

1 pimentão verde ralado
2 cenouras raladas
1 cebola ralada
5 tomates sem pele e sem semente bem picados
100 g de azeitonas
1/2 kg.de farinha de mandioca
Sal, vinagre, azeite doce, salsinha

Modo de Preparar:

Misturar tudo e juntar o azeite até dar a consistência desejada.

ENROLADO DE FORNO**Ingredientes**

500 g de muçarela

500 g de presunto

Catupiry ou requeijão

Tomate em rodela bem finas

Creme de leite fresco

Orégano

Creme de frango

Modo de Preparar:

Colocar primeiro uma fatia de muçarela, uma de presunto e dentro um pouco de creme de frango e enrolar. Fazer camadas até encher o pirex. Colocar por cima o creme de leite e o catupiry, ou requeijão, misturados. Espalhe rodela de tomate, orégano salpicado.

Leve ao forno por + ou - 20 minutos ou até gratinar.

Molho de macarrão com limão siciliano

Refogar bastante cebola em gomos no azeite. Temperar com pimenta malagueta e sal com alho. Juntar ½ copo de champanhe. Acrescentar 1 copo de requeijão, 2 garrafas de creme de leite fresco, suco de 2 limões sicilianos. Engrossar com queijo parmesão e colocar as raspa dos limões sicilianos.

Obs.: Na hora de ir para a mesa juntar 2 molhes de rúcula picada.

MOLHOS PARA SALADAS**DE MOSTARDA E MEL**

1 xícara de mostarda

1 xícara de mel

1 xícara de maionese

sal e molho de pimenta a gosto

Misturar tudo bem, até incorporar todos os ingredientes.

DE MARACUJÁ

Polpa de 1 maracujá com as sementes

¼ de xícara de azeite virgem

sal e pimenta do reino a gosto

½ pote de iogurte desnatado

Misturar bem até incorporar todos os ingredientes e sirva gelado.

DE VINAGRE BALSÂMICO

2 colheres de vinagre balsâmico

2 colheres de azeite

Sal e pimenta do reino a gosto

Queijo parmesão para salpicar sobre a salada

DA SALADA CAESAR

1 dente de alho

3 filés de anchova

sal e pimenta do reino a gosto

1 pote de 200 g de iogurte natural

½ lata de creme de leite

2 colheres de suco de limão

2 colheres de azeite

1 xícara de queijo parmesão e croutons (torradinhas) para polvilhar

Amasse o dente de alho, as anchovas, sal e pimenta. Junte o iogurte, o creme de leite, o suco de limão e o azeite e misturar até incorporar os ingredientes.

Jogue sobre a salada, polvilhe o parmesão e os croutons.

DE HORTELÃ

1 xícara de coalhada pronta

4 colheres de azeite

sal e pimenta do reino a gosto

2 colheres de hortelã picada

Misturar tudo e deixar na geladeira até a hora de servir.

RECEITAS DO ZÉ PIRES

CARNE DE SOL (OU DE LUA)

1 Chã¹ de fora ou Chã de dentro.
1 pc de sal fino

Modo de Preparar:

Pedir para o açougueiro retirar a parte das pelancas, deixar a gordura da carne. Depois de limpar pedir para abrir no meio, sem separar, dizer que é para fazer carne de sol. Depois de aberto, fica como se fosse um grande bife com um dos lados com a gordura e o outro lado o miolo da carne. Pedir para o açougueiro que faça uns sulcos (cortes) na carne sem atravessá-la de mais ou menos 5 centímetros. Se preferir você mesmo(a) pode fazê-lo em casa se tiver uma boa faca.

Ao anoitecer, em casa, pegue a carne e um pacote de sal e passe a vontade nos dois lados, passando bem dentro dos sulcos.

Pendurar a carne em um varal, colocando embaixo uma bacia para pingar o sangue da carne. Ao amanhecer recolher a carne e colocar em um saco plástico dentro da geladeira. Repetir essa ação por duas noites mais e já terá a carne de sol/lua pronta para ser consumida.

Para dessalgar a carne use o mesmo processo que você utiliza para o bacalhau, ou seja, cortar a carne em pedaços que você possa colocar na churrasqueira, ou no espeto, colocar em uma bacia e cobrir com água, preferencialmente deixar na geladeira, trocar a água a cada 4 horas. Durante 24 horas. Depois é só fazer a carne a seu gosto.

ARROZ A CARRETEIRO

(porção para 6 pessoas)

Ingredientes:

4 xc de chá de Arroz
1,5 kg Carne de Sol (de Lua)²

¹ Chã de dentro (chã de fora), também conhecido como colchão mole ou colchão duro.

Alho, cebola, (a gosto)
Noz moscada
Gengibre em pó
Tempero completo
Manteiga³
Açúcar.

Modo de preparar:

Picar a carne em cubinhos, se preferir desprezar a parte que tem gordura, fritar a carne na manteiga, colocar o alho, a cebola bem picadinhos, (ou se preferir bater no liquidificador para não aparecer na comida), colocar um pouco de noz-moscada em pó e um pouco de gengibre (sempre a seu gosto). Quando a carne estiver frita colocar o arroz e fritar bem até ficar soltinho.

Em uma panela à parte colocar o açúcar e derrete-lo até ficar uma calda, colocar um pouco de água fervente e depois jogar sobre o arroz. Veja bem, é só para dar cor ao arroz, não é para o arroz ficar doce. (Se preferir pode dispensar essa parte) Em seguida colocar água até cobrir todo o arroz e deixar cozinhar, vá acompanhando e adicionando água à medida da necessidade.

Acompanha: ovo frito e uma salada de tomate, alface e rúcula.

PERNIL DE PORCO (ASSADO)

Ingredientes:

1 pernil trazeiro de porco,
1 gf vinho tinto de sua preferência,
3 cabeças de Cebola,
1 cabeça de Alho,
Tempero Completo
Salsinha, cebolinha, coentro;
Noz-moscada,
Gengibre.

² Também pode utilizar carne fresca, se preferir.

³ Pode substituir a manteiga por azeite de oliva, ou outro óleo vegetal que preferir

Modo de Preparar: (Para um pernil de 4 kg).

2 molhos de salsinha, 2 molhos de cebolinha e 2 molho de coentro.

Lavar e picar a cebolinha, a salsinha, o coentro, limpar a cebola e o alho e picar, juntar tudo em um recipiente e colocar tempero completo a gosto, colocar a noz-moscada e o gengibre em pó e o vinho tinto. Reservar.

Mesclar em uma bisnaga o vinho com um pouco de noz-moscada. Reservar.

Pegar o pernil, tirar o que tiver de gordura e separar, fazer furos na carne, em cada furo colocar um pouco do vinho com noz-moscada, só para umedecer e em seguida encher cada furo com mistura de temperos e tapar com um pedaço da gordura do próprio pernil que você tinha reservado.

Colocar para assar por umas 2 horas, depois retire e faça sulcos com uma faca afiada e torne a colocar vinho por cima. Volte ao forno e vá acompanhando até ficar no ponto de sua preferência.

Montagem para servir:

Abacaxi ou pêssego em calda

Colocar o pernil assado em uma bandeja, cortar o abacaxi em rodela(ou o pêssego em tiras) e coloca-las ao redor do pernil.

SALMÃO COM ALCAPARRAS E BATATAS

Ingredientes

1 kg de filé de salmão limpo e cortado em tiras largas

Batata inglesa

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 lt de leite

2 vidros de alcaparras (90 g)

2 dentes de alho picados

Manteiga

Modo de preparar:

Tempere os filés de salmão com, sal e pimenta a gosto. Deixe descansar por 30 minutos e colocar os filés em uma panela, cobrindo com o leite e deixar cozinhar até ficar ao dente. Retirar o leite e limpar os resíduos do leite do salmão.

Cozinhe a batata deixando-a firme e cortar em rodela.

Preparar o molho

Coloque a manteiga em uma frigideira e deixe derreter e em seguida adicione toda a alcaparra, apertando para que pegue bem o sabor.

Montagem:

Colocar em uma forma refratária a batata em rodela e em seguida colocar o salmão, esparramar o molho de alcaparra com manteiga por cima de tudo e levar ao forno.

Servir com arroz branco e vinho.

CALDO (SOPA) DE MANDIOCA

Ingredientes:

1 Kg de mandioca descascada e picadinha,
600 g de carne de boi,
300 g de carne de porco,
2 Colheres (sopa) de manteiga,
3 Colher (sopa) de azeite,
1 cebola grande picada,
3 dentes de alho
Pimenta do reino
Tempero completo,
1 molho de coentro picados,
1 molho de cebolinha picadas,
3 tomates grandes picados,
3 lt de água filtrada.

Modo de Preparar:

Refogar no azeite a carne de porco, acrescentar a carne de boi, depois acrescente a cebola, o alho, o coentro e a cebolinha. Juntar a mandioca, o tomate, tempero completo a gosto, a pimenta do reino e por último a água. Deixe cozinhar até amolecer bem a mandioca.

Retirar um pouco da mandioca cozida e bater no liquidificador com o caldo e volte para a panela com uma colher de manteiga. Verificar o tempero e acrescentar, se preferir, um pouquinho de pimenta.

SOPA PARAGUAIA⁴

Ingredientes:

2 cebolas grandes,
2 colheres (sopa) de manteiga,
5 espigas de milho,
200 a 250 ml de leite,
250 ml de água,
4 ovos,
½ kg de queijo (caipira) meia cura
1 colher (sopa) de pó Royal,
6 Colheres (sopa) de fubá mimoso

Modo de Preparar:

Colocar a manteiga em uma panela e dourar a cebola, acrescentar um copo de água e deixar ferver ligeiramente, reservar.

Cortar o milho separando-o do sabugo, bater no liquidificador com o leite. Despejar sobre as cebolas já frias e mexer bem. Separar as gemas e misturar juntamente com o queijo ralado, o fubá mimoso e o fermento, a cebola com o milho verde batido. Mexer bem para ficar bem uniforme. Por último bater as claras até ficar em neve e acrescentar à massa. Levar para assar em uma assadeira untada em forno quente.

CAMARÃO COM CATUPIRY NA MORANGA

Ingredientes:

1 moranga bem alaranjada
2 requeijão em pasta (catupiry na caixinha, ou outra marca) ou 2 copos de requeijão (mais pastoso)
manteiga

Ingredientes para o molho

3 colheres de sopa de manteiga
6 dentes de alho amassados ou bem picadinhos
3 cebolas grandes raladas
1 kg de camarão limpo
1 Limão
50 ml de conhaque

⁴ A sopa paraguaia é um prato típico dos nossos irmãos paraguaios. Apesar de levar o nome de sopa, tem a consistência de uma torta salgada. É deliciosa e muito consumida tanto no Paraguai como também em Mato Grosso do Sul.

Sal,
coentro picado, salsinha, cebolinha (1 molho de cada) e pimenta de cheiro
5 tomates (sem pele)
1 colher de chá de curry
1 lata de creme de leite

Modo de Preparar:

Dourar o alho na manteiga, juntar as cebolas e deixar refogar bem. Acrescentar o camarão temperado com sal e limão (escorrer antes de por na panela para não juntar água), deixar fritar um pouco. Aquecer o conhaque em uma panela, acender e flambar o camarão. Quando apagar a chama, acrescentar o curry, os tomates bem picados, o coentro, a salsinha e a cebolinha, provar o sal e temperar com pimenta de cheiro bem picadinha. Diminuir o fogo e juntar o creme de leite, misturando sempre, até cozinhar sem ferver. Apagar o fogo e deixar descansar um pouco

Preparar a Moranga:

Lavar e enxugar a moranga. Com uma faca afiada, cortar uma tampa na parte de cima, redonda e na diagonal pra dentro, ficando a parte mais larga pra fora. Com uma colher tirar todas as sementes. Passar um guardanapo úmido dentro da moranga. A seguir passe manteiga por dentro e por fora da moranga, enrolar em papel de alumínio e levar ao forno por uns 25 minutos.

Obs.: Se você quiser, ou se a moranga for muito pequena, poderá retirar um pouco da poupa da moranga para obter mais espaço para colocar o molho e o requeijão.

Montar:

Retirar a moranga do forno, retirar o papel de alumínio, a seguir retirar a tampa da moranga. Se o requeijão for daquele pastoso⁵(catupiry), mais consistente, pegar um pedaço e abrir bem, espalhar o requeijão, untando toda a base interna da moranga por dentro, até mais ou menos o meio da moranga, depois recheiar com o molho de camarão, por último colocar outra camada de requeijão, tampar com a tampa tirada da moranga, envolver novamente toda ela papel alumínio e levar ao forno para assar em por 1 hora ou até que a parte de dentro da moranga fique macia.

⁵ Se o requeijão for de copo, colocar esparramando no fundo da moranga e na última camada fazer o mesmo procedimento.

Obs.: Para ir controlando se já está no ponto, retirar com cuidado a tampa e espetar um garfo na polpa da moranga. Se não estiver boa, tampar novamente, fechar bem com o papel de alumínio e deixar no forno por mais um tempo.

Se preferir pode assar em banho-maria em colocando a moranga em uma forma, cuidar sempre para não deixar a água secar.

Servir com arroz branco. Na hora de servir, retirar junto com o camarão e o requeijão parte da poupa da moranga que estará muito saborosa.

PEITO DE FRANGO NA MORANGA

Ingredientes:

1 moranga bem alaranjada

2 requeijão em pasta ou 2 copos de requeijão (mais pastoso)

Ingredientes para o molho

1 quilo e meio de peito de frango cortado em cubinhos

100 gramas de manteiga

3 cebolas ralada ou picadinha

6 dentes de alho amassados ou bem picadinhos

Sal,

Coentro picado, salsinha, cebolinha (1 molho de cada) e pimenta de cheiro

5 tomates (sem pele)

1 vidro de champignon

1 lata de ervilha

1 copo de leite

1 lata de creme de leite

1 tablete de caldo de galinha

Curry

Gengibre em pó

1 colher de sopa de catchup

suco de 1 limão

pimenta de cheiro

queijo ralado

azeite de oliva

sal

Preparar a Moranga:

Lavar e enxugar a moranga. Com uma faca afiada, cortar uma tampa na parte de cima, redonda e na diagonal pra dentro, ficando a parte mais larga pra fora. Com uma colher tirar todas as sementes. Passar um guardanapo úmido dentro da

moranga. A seguir passe manteiga por dentro e por fora da moranga, enrolar em papel de alumínio e levar ao forno por uns 25 minutos.

Obs.: Se você quiser, ou se a moranga for muito pequena, poderá retirar um pouco da poupa da moranga para obter mais espaço para colocar o molho e o requeijão.

Modo de Preparar:

Dourar o alho na manteiga, juntar as cebolas e deixar refogar bem. Acrescentar o peito de frango, picadinho em cubos, temperado com sal e limão deixar fritar um pouco. Acrescentar o curry, o gengibre em pó, os tomates bem picados, o tablete de caldo de galinha e diluir bem, acrescentar o coentro, a salsinha e a cebolinha, adicionar o catchup, o champignon, a ervilha, provar o sal e temperar com pimenta de cheiro bem picadinha. Diminuir o fogo e juntar o creme de leite, misturando sempre, até cozinhar sem ferver. Apagar o fogo e deixar descansar um pouco

Montar:

Retirar a moranga do forno, retirar o papel de alumínio, a seguir retirar a tampa da moranga. Se o requeijão for daquele pastoso⁶(catupiry), mais consistente, pegar um pedaço e abrir bem, espalhar o requeijão, untando toda a base interna da moranga por dentro, até mais ou menos o meio da moranga, depois rechear com o molho do peito de frango e, por último colocar outra camada de requeijão, tampar com a tampa tirada da moranga, envolver novamente toda ela papel alumínio e levar ao forno para assar em por 1 hora ou até que a parte de dentro da moranga fique macia.

Obs.: Para ir controlando se já está no ponto, retirar com cuidado a tampa e espetar um garfo na polpa da moranga. Se não estiver boa, tampar novamente, fechar bem com o papel de alumínio e deixar no forno por mais um tempo.

Se preferir pode assar em banho-maria em colocando a moranga em uma forma, cuidar sempre para não deixar a água secar.

Servir com arroz branco. Na hora de servir, retirar junto com o peito de frango e o requeijão parte da poupa da moranga que estará muito saborosa.

⁶ Se o requeijão for de copo, colocar esparramando no fundo da moranga e na última camada fazer o mesmo procedimento.

CARNE DE SOL NA MORANGA

Ingredientes:

1 moranga bem alaranjada
2 requeijão em pasta ou 2 copos de requeijão (mais pastoso)

Ingredientes para o molho

1 quilo e meio de carne de sol cortada em cubinhos,
2 xícaras (chá) de cebola picada,
6 dentes de alho amassado ou bem picadinho,
1/2 xícara (chá) de pimentão picado,
3 xícaras (chá) de tomates bem maduros picados,
Pimenta de cheiro, a gosto,
Coentro, salsinha e cebolinha picados (1 molho de cada)
6 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 lata de creme de leite,
Noz-moscada moída ou em pó,
Manteiga
Sal (ou tempero completo) a gosto, verificar se com o sal da carne não ficou temperada.

Modo de Preparar:

Dourar o alho na manteiga ou no azeite de oliva, juntar as cebolas e deixar refogar bem. Acrescentar a carne de sol (verificar o processo de dessalgar a carne de sol na receita anexa a este livro), picadinha em cubos, deixar fritar até dourar. Acrescentar a noz moscada em pó, os tomates bem picados, acrescentar o coentro, a salsinha e a cebolinha, temperar com pimenta de cheiro bem picadinha. Deixar cozinhar até a carne ficar macia e com um pouco de caldo. Diminuir o fogo e juntar o creme de leite, misturando sempre, até cozinhar sem ferver. Apagar o fogo e deixar descansar um pouco.

Montar:

Retirar a moranga do forno, retirar o papel de alumínio, a seguir retirar a tampa da moranga. Se o requeijão for daquele pastoso⁷(catupiry), mais consistente, pegar um pedaço e abrir bem, espalhar o requeijão, untando toda a base interna da moranga por dentro, até mais ou menos o meio da moranga, depois rechear com o molho da carne de sol e, por último colocar outra camada de requeijão, tampar com a tampa tirada da moranga, envolver novamente toda ela papel

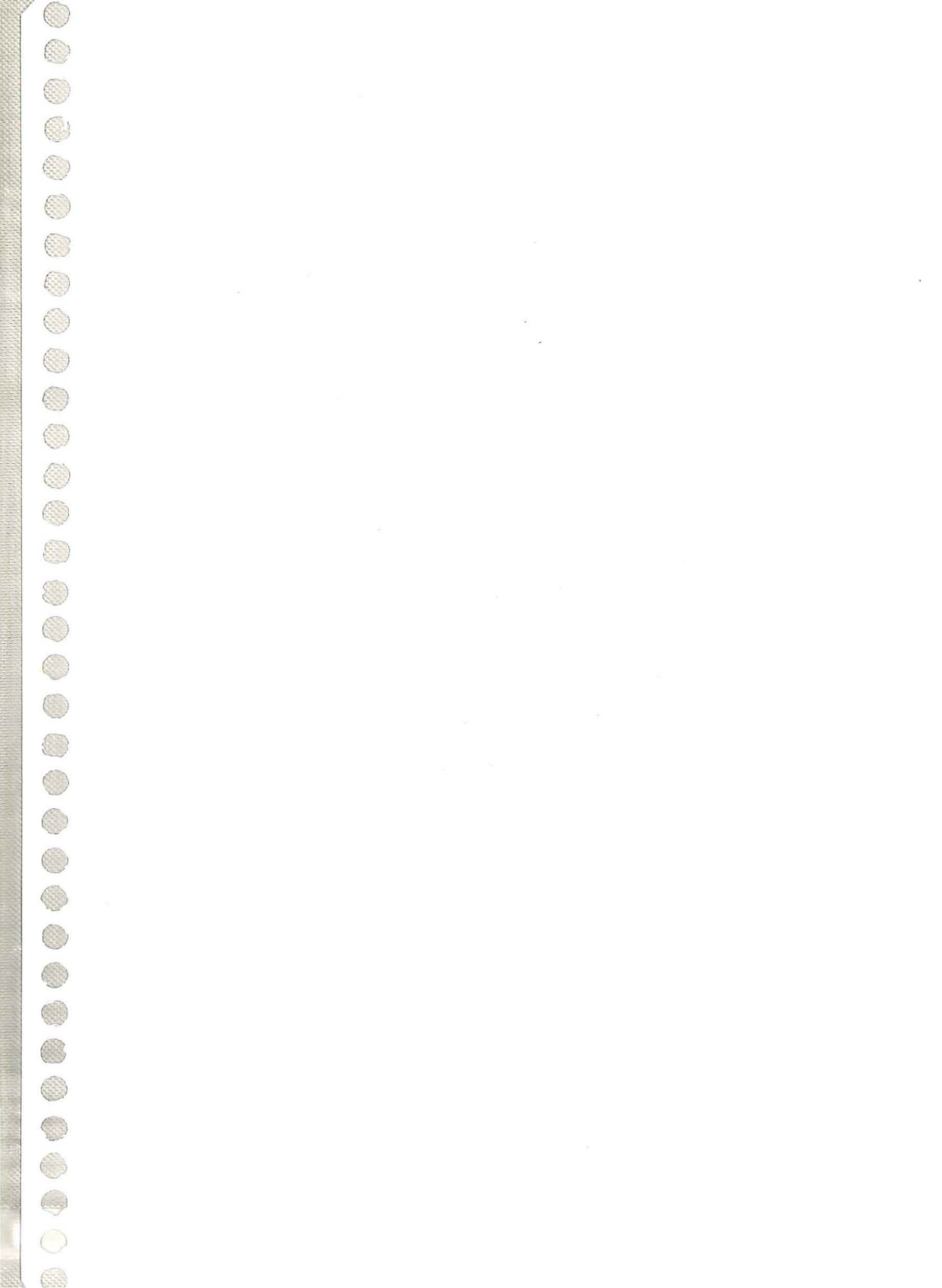
⁷ Se o requeijão for de copo, colocar esparramando no fundo da moranga e na última camada fazer o mesmo procedimento.

alumínio e levar ao forno para assar em por 1 hora ou até que a parte de dentro da moranga fique macia.

Obs.: Para ir controlando se já está no ponto, retirar com cuidado a tampa e espetar um garfo na polpa da moranga. Se não estiver boa, tampar novamente, fechar bem com o papel de alumínio e deixar no forno por mais um tempo.

Se preferir pode assar em banho-maria em colocando a moranga em uma forma, cuidar sempre para não deixar a água secar.

Na hora de servir, retirar junto com a carne de sol e o requeijão parte da poupa da moranga que estará muito saborosa.



RECEITAS CASEIRAS

PARA AMIGOS E AMORES...

PEQUENAS DOSES DE FELICIDADE!



TVX

MARIA

2010