

Instituto Federal Catarinense

Concurso *Mangiare* de Gastronomia Italiana

Videira
2014

Foto: Douglas R. Silva



A background image showing a fire burning inside a brick oven, with bright orange and yellow flames and glowing red bricks.

APRESENTAÇÃO

É com enorme satisfação que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense - Câmpus de Videira, apresenta este trabalho realizado pelo Grupo de Pesquisadores responsável pelo Projeto de Atividades Culturais no Instituto Federal Catarinense – Uma contribuição para manter e cultivar os Costumes e as Tradições de Videira e Região. O livro é resultado do Concurso *Mangiare* de Gastronomia Italiana. Apresenta-se em uma publicação bilíngue, uma forma original e inusitada, até onde se sabe, na historiografia das publicações brasileiras. Reproduz as receitas recolhidas na região de abrangência da pesquisa do projeto, que compreende, além do município de Videira, os vizinhos, quais sejam, Pinheiro Preto, Iomerê, Arroio Trinta e Salto Veloso.

O livro é dividido em duas partes. A primeira contém as receitas escritas na língua portuguesa e a segunda, as receitas escritas em italiano, como forma de cultivar a tradição trazida pelos imigrantes e mantida pelos descendentes que ora residem na região abrangida pela publicação.

Sendo a intenção inserir a comunidade interna e externa ao IFC em atividades culturais voltadas aos costumes regionais, o projeto envolve, além do concurso de gastronomia, a formação de um grupo de estudos da língua italiana e de canto italiano, com atividades desenvolvidas nas dependências do IFC. Ainda, conta-se com a elaboração de uma pesquisa que busca identificar a presença de tradições, costumes e dos dialetos trazidos pelos imigrantes.

Nesse contexto, o grupo de pesquisadores, corando os trabalhos dirigidos à gastronomia, apresenta esta coletânea de receitas de origem italiana, utilizadas pelas famílias de descendentes dos imigrantes que aportaram no Brasil no final de 1800 e início de 1900, no Rio Grande do Sul, escolheram esta região catarinense para viver. Bom proveito!

Videira/ julho de 2014

IFC – Instituto Federal Catarinense



PRESENTAZIONE

É con enorme soddisfazione che l' Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense - Campus di Videira, presenta questo lavoro realizzato dal Gruppo di Ricercatori responsabile del Progetto di Attività Culturali all' Instituto Federal Catarinense. Un contributo per mantenere e coltivare le usanze e le tradizioni di Videira e della sua regione. Il libro é il risultato del Concorso Mangiare di Gastronomia Italiana. Si presenta sottoforma di una pubblicazione bilingue, un modo originale e inusuale, per quel che ne sappiamo, nella storiografia delle pubblicazioni brasiliane. Riproduce le ricette raccolte nella regione sede del progetto, che comprende, oltre al municipio di Videira, quelli vicini, che sono Pinheiro Preto, Iomerê, Arroio Trinta e Salto Veloso.

Il libro é diviso in due parti. La prima contiene le ricette scritte in lingua portoghese e la seconda, le ricette scritte in italiano, come forma di coltivare la tradizione portata dagli immigrati e mantenuta dai discendenti che attualmente risiedono nella regione sede della ricerca pubblicazione.

Per coinvolgere la comunità interna ed esterna al IFC in attività culturali legate alle usanze regionali, il progetto include, oltre al concorso di gastronomia, la formazione di un gruppo di studio della lingua italiana e di canto italiano, con attività realizzate presso l'Instituto Federal Catarinense. Inoltre, include l'elaborazione di una ricerca volta a identificare la presenza di tradizioni, di usanze e dei dialetti portati dagli immigrati.

In questo contesto, il gruppo di ricercatori, completando i lavori legati alla gastronomia, presenta questa raccolta di ricette di origine italiana, utilizzate dalle famiglie di discendenti degli immigrati sbarcati in Brasile nel secolo scorso, in Rio Grande do Sul, che hanno scelto questa regione catarinense per vivere. Buon appetito!

Videira- luglio 2014
IFC – Instituto Federal Catarinense



COMISSÃO JULGADORA

A Comissão Julgadora do Concurso de Gastronomia MANGIARE, responsável pela análise da origem das receitas encaminhadas, foi composta pelas seguintes colaboradoras:

MARIANA ROBERTA DA SILVA, Tecnóloga em Gastronomia, formada pela UNIVILE – Universidade de Joinville.

LOURDES MARIA BERTÉ ZIMMER, expertise em culinária italiana, comerciante na área da alimentação, estabelecida nesta cidade de Videira;

IDINA BARONCELLO, expertise em culinária italiana, moradora da localidade de Baroncello, no interior da cidade de Videira, onde costuma comandar os festivais gastronômicos já famosos da comunidade.

COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione Giudicatrice del Concorso di Gastronomia MANGIARE, responsabile dell'analisi dell'origine delle ricette raccolte, è composta dai seguenti collaboratori:

MARIANA ROBERTA DA SILVA, tecnologa alimentare, laureata presso la UNIVILE- Universtá di Joinville.

LOURDES MARIA BERTÉ ZIMMER, esperta di culinaria italiana, commerciante nel settore alimentare, vive nella città di Videira.

IDINA BARONCELLO, esperta di culinaria italiana, vive a Baroncello, una località rurale nei pressi della città di Videira, dove si occupa di organizzare i festival gastronomici già famosi di questa comunità.



TRADUÇÃO

Elisa Vaccaro – Coordenadora

TRADUZIONE

Elisa Vaccaro- Coordinatrice

Revisão do Texto

Marizete Bortolanza Spessatto

Revisione del Testo

Marizete Bortolanza Spessatto



GRUPO DE PESQUISADORES RESPONSÁVEIS PELO PROJETO

Vera Regina Mazureck - Coordenação Geral
Angela Maria Crotti da Rosa
Cheila Aparecida Beviláqua
Denise Danielli Pagno
Elizângela de Almeida Santos
Fabiana Mara Rubini
Jorge Luiz Taborda Celestino - Coordenador do Concurso de Gastronomia
Juraci Maris Sfredo - Tradutora
Leila Lisiane Rossi - Coordenadora do Grupo de Língua e Canto Italiano
Márcia Elizabete Schüller
Marizete Bortolanza Spessatto – Coordenadora Tradução e Revisão de Textos
Matias Marchesan de Oliveira
Rodrigo Pivetta Werlang
Roseli Schoffen
Silviane Schaffrath

GRUPPO DI RICERCATORI RESPONSABILI DEL PROGETTO

Vera Regina Mazureck – Coordinamento generale
Angela Maria Crotti da Rosa
Cheila Aparecida Beviláqua
Denise Danielli Pagno
Elizângela de Almeida Santos
Fabiana Mara Rubini
Jorge Luiz Taborda Celestino – Coordinatore del Concorso di Gastronomia
Juraci Maris Sfredo - Traduttrice
Leila Lisiane Rossi – Coordinatrice del Gruppo di Lingua e Canto Italiano
Márcia Elizabete Schüller
Marizete Bortolanza Spessatto - Coordinatore Traduzione e revisione
Matias Marchesan de Oliveira
Rodrigo Pivetta Werlang
Roseli Schoffen
Silviane Schaffrath



AGRADECIMENTOS

Prefeitura Municipal de Arroio Trinta
Prefeitura Municipal de Iomerê
Prefeitura Municipal de Pinheiro Preto
Prefeitura Municipal de Salto Veloso
Prefeitura Municipal de Videira
Pró-Reitoria de Extensão do IFC
Secretaria de Turismo e Cultura de Videira-SC

RINGRAZIAMENTI

*Comune di Arroio Trinta
Comune di Iomerê
Comune di Pinheiro Preto
Comune di Salto Veloso
Comune di Videira
Pró-Reitoria de Extensão do IFC
Segreteria di Turismo e Cultura de Videira-SC*



Súmario

Doces

1. BOLACHA CASEIRA	17
1. BISCOTTI CASARECCI	18
2. CAÇAROLA ITALIANA	19
2. BUDINO ITALIANO	20
3. CAPPUCINO DO PAPAI	21
3. CAPUCCINO DEL PAPÁ	22
4. CUCA DE FARINHA DE ROSCA COM BANANA	23
4. TORTA AL PANE GRATTATO CON BANANA	24
5. CUCA DE REQUEIJÃO	25
5. TORTA AL FORMAGGIO SPALMABILE	26
6. CUCA SOVADA	27
6. TORTA IMPASTATA	28
7. GROSTOLI DA NONA	29
7. GROSTOLI DELLA NONNA	30
8. ESFREGOLATO	31
8. "ESFREGOLATO"	32
9. FREGOLA	33
9. "FREGOLA"	34
10. FREGOLA DE AMENDOIM	35
10. "FREGOLA DI ARACHIDI"	36
11. GROSTOLI	37
11. GROSTOLI	38
12. PÉ DE MOLEQUE DE AMENDOIM	39
12. CROCCANTE DI ARACHIDI	40
13. PUDIM DE CARAMELO	41
13. BUDINO DI CARMELLO	42
14. ROCAMBOLE DE LARANJA	43

14. ROTOLO DOCE ALL'ARANCIA	45
15. SALAME DE CHOCOLATE	47
15. SALAME DI CIOCCOLATO	48
16. TIRAMISU	49
16. TIRAMISU	50

Salgados

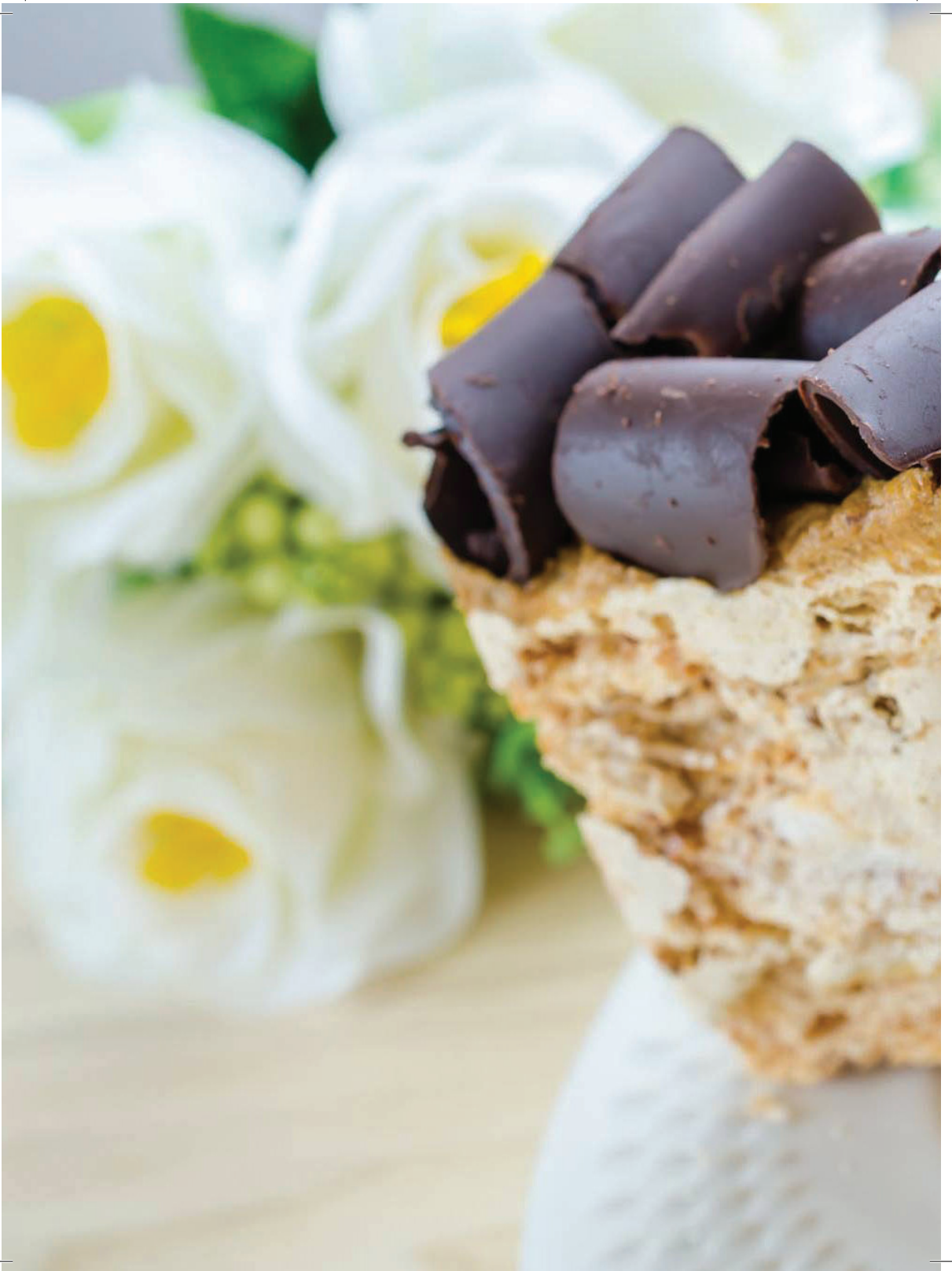
1. ABOBRINHAS AO FORNO	55
1. ZUCCHINE AL FORNO	56
2. AGNOLINE E CAPELETTI	57
2. ANOLINI E CAPPELLETTI	58
3. CAPELETTI À ROMAGNOLA	59
3. CAPPELLETTI ALLA ROMAGNOLA	60
4. CAPPELETTI NA MORANGA	61
4. CAPPELLETTI NELLA ZUCCA	63
5. LEITÃO NA CAÇAROLA	65
5. MAIALE IN CASSERUOLA	66
6. CODORNA ASSADA NA BRASA	67
6. QUAGLIA COTTA ALLA BRACE	68
7. CODORNA RECHEADA COM FAROFA	69
7. QUAGLIA RIPIENA CON "FAROFA"	70
8. COELHO AO VINHO BRANCO	71
8. CONIGLIO AL VINO BIANCO	72
9. COELHO AO MOLHO DE VINHO TINTO	73
9. CONIGLIO AL SUGO DI VINO ROSSO	74
10. CONCHIGLIONE À ITALIANA	75
10. CONCHIGLIONI ALL'ITALIANA	76
11. CROQUETE DE BATATAS	77
11. CROCCHETTE DI PATATE	78
12. ENROLADÃO DE MORANGA	79
12. ROTOLONE DI ZUCCA	81

13. ESPAGUETE À CARBONARA	83
13. SPAGHETTI ALLA CARBONARA	84
14. ESPAGUETE À SICILIANA	85
14. SPAGHETTI ALLA SICILIANA	86
15. FRANGO À FLORENTINA	87
15. POLLO ALLA FIORENTINA	88
16. FRANGO COM CERVEJA	89
16. POLLO CON BIRRA	90
17. FETTUCCINE COM FRANGO E LEGUMES	91
17. FETTUCCINE CON POLLO E VERDURE	92
18. FORTAIA	93
18. FORTAIA/FRITTATA	94
19. FOCACCIA	95
19. FOCACCIA	96
20. FOGAZZA	97
20. FUGAZZA	98
21. LASANHA À BOLONHESA	99
21. LASAGNE ALLA BOLOGNESE	100
22. MACARRÃO ITALIANO	101
22. PASTA ITALIANA	102
23. MACARRÃO FURADO COM GALINHA CAPIRA	103
23. PASTA BUCATA CON GALLINA RUSPANTE	104
24. MASSA DE AGNOLINE	105
24. PASTA DI ANOLINI	106
25. MASSA DE LASANHA BÁSICA	107
25. PASTA PER LA LASAGNA	108
26. MASSA DE PIZZA	109
26. PASTA PER LA PIZZA	110
27. MINESTRONE	111
27. MINESTRONE	112
28. MOLHO CREMOSO DE COGUMELO SHIMEJI PARA MACARRÃO ...	113
28. SUGO CREMOSO DI FUNGHI SHIMEJI PER LA PASTA	114



29. NHOQUE DE BATATA DOCE AMARELA	115
29. GNOCCHI DI PATATA DOLCE GIALLA.....	116
30. NHOQUE DE FARINHA COM BRÓCOLIS	117
30. GNOCCHI DI FARINA CON BROCCOLI	118
31. NHOQUE DE BATATA OU NHOQUE DA FORTUNA	119
31. GNOCCHI DI PATATA O GNOCCHI DELLA FORTUNA.....	120
32. LEITÃO ASSADO	121
32. MAIALE AL FORNO	122
33. PÃO DE ABÓBORA	123
33. PANE ALLA ZUCCA	124
34. PÃO DE UVA	125
34. PANE ALL'UVA	126
35. PÃO DE UVA	127
35. PANE ALL'UVA	128
36. PENNE À ROMANESCA	129
36. PENNE ALLA ROMANA	130
37. PERDIZ AO MOLHO COM POLENTA	131
37. PERNICE AL SUGO CON POLENTA	132
38. PIEN	133
38. "PIEN"	134
39. PIZZA DE SARDINHA	135
39. PIZZA DELLA SARDEGNA	136
40. POLENTA COM BACALHAU	137
40. POLENTA CON BACCALÁ	139
41. POLENTA DE UVA	141
41. POLENTA DI UVA	142
42. POLENTA RECHEADA	143
42. POLENTA RIPIENA	144
43. RADICCI DA NONA	145
43. RADICCHI DELLA NONNA	146
44. RECEITA DA PUÍNA OU RICOTA	147
44. RICETTA DELLA RICOTTA	148

45. RISOTO À ITALIANA	149
45. <i>RISOTTO ALL'ITALIANA</i>	150
46. SALADA ITALIANÍSSIMA	151
46. <i>INSALATA ITALINISSIMA</i>	152
47. SUQUETI FRITO	153
47. <i>"SUQUETI" FRITTI</i>	154
48. SUQUETI RECHEADO	155
48. <i>"SUQUETI" RIPIENI</i>	156
49. TALHARIM COM LEGUMES E SALAME	157
49. <i>TAGLIARINI CON VERDURA E SALAME</i>	158
50. TORTA DE AIPIM	159
50. <i>TORTA DI MANIOCA</i>	160
51. TORTA SALGADA	161
51. <i>TORTA SALATA</i>	162
52. TORTÉI	163
52. <i>"TORTEI"</i>	164
53. TORTÉI DE MORANGA COM MOLHO BRANCO E NOZ-MOSCADA ...	165
53. <i>"TORTÉI" ALLA ZUCCA CON SUGO BIANCO E NOCE MOSCATA</i> .	167
54. TORTÉI DE ROLO	169
54. <i>"TORTÉI" IN ROTOLO</i>	171





Docen



1. BOLACHA CASEIRA

*Iraci Dalmolin Barancelllo
Linha Barancelllo – Videira/SC*

INGREDIENTES:

12 ovos
1 garrafa de leite
100 gramas de sal amoníaco
200 gramas de banha (derretida)
1 ½ açúcar
1 quilo de polvilho
Trigo aos poucos até ficar no ponto

MODO DE PREPARO:

Separar a farinha, o açúcar e o sal amoníaco. Ferver o leite em uma leiteira e colocar o sal amoníaco em outra caneca grande. Colocar o leite fervendo no sal amoníaco, deixar fazer a reação e, em seguida, colocar a mistura de leite e sal amoníaco sobre a farinha aos poucos, mexendo a mistura. Em seguida, coloca-se os demais ingredientes e amassa-se. Essa massa vai para uma máquina de fazer bolacha e as bolachas modeladas seguem para um forno aquecido. Demora em torno de 40 minutos para assar.

Rendimento: 2 quilos

HISTÓRICO DA RECEITA:

A nona Nina sovava e assava as bolachas, colocando-as em uma cesta que ficava presa em um gancho junto ao forro. Quando as visitas chegavam, em torno das quatro horas da tarde, era servido café com leite e bolachas.

1. BISCOTTI CASARECCI

*Iraci Dalmoim Baroncello
Linha Baroncello- Videira/ SC*

INGREDIENTI:

12 uova
1 bottiglia di latte
100 grammi di sale ammonico
200 gr di strutto sciolto
1 ½ kg di zucchero
1 kg di fecola di patate
q.b. farina di frumento per formare l'impasto

PREPARAZIONE:

Separare la farina, lo zucchero e il sale ammonico. In un pentolino fare bollire il latte e in un altro recipiente grande mettere il sale ammonico. Versare il latte bollente sul sale ammonico, lasciare reagire e successivamente versare lentamente la miscela di latte e sale ammonico sopra la farina mescolando il composto. Poi, aggiungere tutti gli altri ingredienti e impastare. Passare la pasta in una macchina per fare i biscotti e cuocere i biscotti in forno caldo. Ci vogliono circa 40 minuti per cuocerli.

Rendimento: 2 kg

STORIA DELLA RICETTA

La nonna Nina impastava e cuoceva i bisoccti e li disponeva in una cesta agganciata vicino al forno. Quando arrivavano visite, in torno alle quattro del pomeriggio, si serviva caffè con latte e biscotti.

2. CAÇAROLA ITALIANA

Vera Porto
Palmas – PR

INGREDIENTES:

5 ovos
4 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
1 pires de queijo ralado
5 colheres (sopa) farinha de trigo
2 copos de leite

MODO DE PREPARO:

Bata as gemas com o açúcar, adicione os outros ingredientes e, por último, as claras em neve. Asse em banho-maria em forma caramelizada.



2. BUDINO ITALIANO

Vera Porto
Palmas- PR

INGREDIENTI:

5 uova
4 ½ tazze (da té) di zucchero
1 piattino di formaggio grattato
5 cucchiaini (da minestra) di farina di frumento
2 bicchieri di latte

PREPARAZIONE:

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere gli altri ingredienti e per ultimi gli albumi montati a neve. Cuocere in forno a bagnomaria in uno stampo rivestito di caramello.

3. CAPPUCINO DO PAPAI

*Vilma Pazin Crotti
Videira – SC*

INGREDIENTES:

400g de leite em pó integral
1 colher (chá) canela em pó
5 colheres (sopa) de chocolate em pó
150 g de açúcar
50 g de café solúvel
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
180 ml de água.

MODO DE PREPARO:

Ferva os 180 ml de água, bata todos os demais ingredientes no liquidificador e despeje num recipiente com tampa. Junte três colheres de sopa de mistura aos 180 ml de água. Pronto. É só servir e beber!

HISTÓRICO DA RECEITA:

Repassado por alguns vizinhos. Essa receita faz muito sucesso nos jantares feitos no inverno.



3. CAPUCCINO DEL PAPÁ

Vilma Pazin Crotti
Videira – SC

INGREDIENTI:

400 gr di latte in polvere integrale
1 cucchiaino (da té) di cannella in polvere
5 cucchiaini (da minestra) di cioccolato in polvere
150 gr di zucchero
50 gr di caffè solubile
1 cucchiaino (da té) di bicarbonato di sodio
180 ml di acqua

PREPARAZIONE:

Bollire i 180 ml di acqua, frullare tutti gli altri ingredienti nel frullatore e versarli in un contenitore col coperchio. Aggiungere tre cucchiaini da minestra del composto ai 180 ml di acqua. Fatto. Ora basta servire e bere!

STORIA DELLA RICETTA:

Rivisitata da alcuni vicini. Questa ricetta ha molto successo durante le cene invernali.

4. CUCA DE FARINHA DE ROSCA COM BANANA

*Maria de Lurdes Zago
Comunidade de Rondinha – Videira – SC*

INGREDIENTES:

6 bananas maduras
3 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de azeite
3 xícaras (chá) de farinha de rosca
1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador as bananas, o açúcar, os ovos e o azeite. Despeje em um recipiente e misture a farinha de rosca e o fermento. Unte uma forma, despeje a massa e polvilhe com canela e açúcar. Cozinhe em forno quente por 35 minutos ou então até a massa não sujar a ponta da faca.



4. TORTA AL PANE GRATTATO CON BANANA

*Maria de Lurdes Zago
Comunit  di Rondinha – Videira – SC*

INGREDIENTI:

6 banane mature
3 uova
2 tazze (da t ) di zucchero
1 tazza (da t ) di olio
3 tazze (da t ) di pane grattato
1 cucchiaio di lievito in polvere

PREPARAZIONE:

Frullare nel frullatore le banane, lo zucchero, le uova e l'olio. Versare in un recipiente e aggiungere il pane grattato e il lievito. Ungere uno stampo, versare il composto e spolverizzare con cannella e zucchero. Cuocere in forno caldo per 35 minuti oppure fino a quando, introducendo la punta di un coltello, questa rimane pulita.

5. CUCA DE REQUEIJÃO

*Olinda Eberle
Comunidade de Rondinha – Videira – SC*

INGREDIENTES:

250 ml de água
1 colher (sopa) de fermento para pão
1 colher (sopa) de gordura
2 colheres (sopa) de açúcar
Farinha até o ponto de poder fazer pequenas bolas com a massa

MODO DE PREPARO:

Sove bem a massa. Preencha o fundo de uma forma com bolas de massa. Reserve.

RECHEIO:

400 gr de nata
400 gr de ricota ou requeijão natural
Açúcar a gosto
1 colher (sopa) rasa de canela em pó
1 colher (sopa) de baunilha

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

Misture esses ingredientes. Se ficar muito enxuto, acrescente um pouco de leite.

MONTAGEM:

Volte a forma cujo fundo está preenchido com a massa e coloque entre as bolas o recheio. Deixe crescer. Quando já estiver pronta para ir ao forno, polvilhe com açúcar. Deixe cozinhar por 45 minutos numa temperatura de 180º.

5. TORTA AL FORMAGGIO SPALMABILE

Olinda Eberle
Comunidade de Rondinha – Videira – SC

INGREDIENTI:

250 ml di acqua
1 cucchiaio (da minestra) di lievito per pane
1 cucchiaio (da minestra) di strutto
2 cucchiai (da minestra) di zucchero
q.b. di farina per formare piccole palline con la pasta

PREPARAZIONE:

Impastare bene la pasta. Riempire il fondo di uno stampo con palline di pasta. Lasciare riposare.

RIPIENO:

400 gr di panna
400 gr di ricotta o formaggio spalmabile naturale
Zucchero a piacere
1 cucchiaio raso (da minestra) di cannella in polvere
1 cucchiaio (da minestra) di vaniglia

PREPARAZIONE DEL RIPIENO:

Mescolare gli ingredienti. Se diventa troppo denso, aggiungere un pó di latte.

PROCEDIMENTO:

Prendere lo stampo con le palline di pasta e versare all'interno il ripieno. Lasciare lievitare. Quando é pronta per essere messa in forno, spolverizzare con lo zucchero. Lasciare cuocere per 45 minuti ad una temperatura di 180°.

6. CUCA SOVADA

Amábilé Bee Olivo

INGREDIENTES:

300gr de manteiga
01 copo de leite
01 copo de suco de laranja
08 ovos
150 gr de baunilha
01 colher (sopa) de sal
01 colher de adoçante
06 a 07 xícaras de fermento caseiro (de batatinha ou farinha)
Farinha ao ponto de pão. (A receita rende 7 a 8 cucas)

MODO DE PREPARO:

Junte todos os ingredientes. Amasse bem e divida a massa em unidades de quilo. Coloque na forma e deixe crescer até que fique leve. Cubra com a farofa e asse em forno quente.

Farofa: Depende da quantidade de farofa que se quer colocar. Junta-se farinha, açúcar, banha e canela a gosto até formar pequenos grumos que são espalhados em cima da cuca quando vai ao forno.

ORIGEM DA RECEITA:

Esta receita foi criada a partir de receitas aprendidas com a Nona Bee.

6. TORTA IMPASTATA

Amabile Bee Olivo

INGREDIENTI:

300 gr di burro

01 bicchiere di latte

01 bicchiere di succo di arancia

08 uova

150 gr di vaniglia

01 cucchiaino (da minestra) di sale

01 cucchiaino di dolcificante

Da 06 a 07 tazze di lievito casareccio (di patate o farina)

Di farina per formare l'impasto (la ricetta rende da 7 a 8 torte)

PREPARAZIONE:

Mescolare tutti gli ingredienti. Impastare bene e dividere l'impasto in parti da chilo. Disporre in una teglia e lasciare lievitare finché diventa soffice. Coprire con la farofa e cuocere in forno caldo.

Farofa: dipende dalla quantità di farofa che si vuole mettere. Mescolare farina, zucchero, lardo sciolto e cannella a piacere fino a formare piccoli grumi che vengono sparsi sopra la torta prima di metterla in forno.

ORIGINE DELLA RICETTA:

Questa ricetta é stata creata a partire dalle ricette imparate dalla nonna Bee.

7. GROSOLI DA NONA

*Clara Woigt Rossi
Videira – SC*

INGREDIENTES:

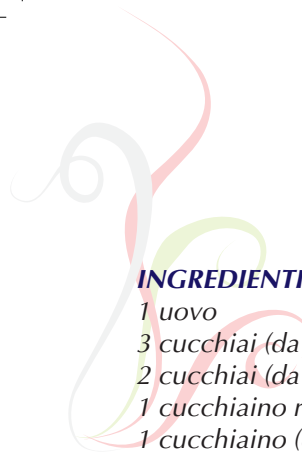
1 ovo
3 colheres (sobremesa) de açúcar
2 colheres (sobremesa) de nata
1 colher (chá) rasa de sal
1 colher (chá) de fermento em pó
½ xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
Óleo para fritar
Canela e açúcar

MODO DE PREPARO:

Bata bem os ovos, a nata e o açúcar. Depois, adicione o sal, o leite e o fermento. Mexa até misturar. Amasse adicionando farinha de trigo até dar ponto de espichar a massa. Deixe descansar por 1 hora. Espiche a massa, corte e frite no óleo quente. Polvilhe com açúcar e canela a gosto.

HISTÓRICO DA RECEITA

Receita ensinada pela Nona Maria Terceira Rossi há, aproximadamente, 30 anos.



7. GHOSTOLI DELLA NONNA

Clara Woigt Rossi
Videira – SC

INGREDIENTI:

1 uovo
3 cucchiaini (da dolce) di zucchero
2 cucchiaini (da dolce) di panna
1 cucchiaino raso (da té) di sale
1 cucchiaino (da té) di lievito in polvere
½ tazza di latte
2 tazze di farina di frumento
Olio per friggere
Cannella e zucchero

PREPARAZIONE:

Sbattere bene le uova, la panna e lo zucchero. Poi, aggiungere il sale, il latte e il lievito. Mescolare bene. Impastare aggiungendo la farina di frumento fino a poter stendere la pasta. Lasciare riposare 1 ora. Stendere la pasta, tagliarla e friggerla nell'olio caldo. Spolverizzare con zucchero e cannella a piacere.

STORIA DELLA RICETTA

Ricetta insegnata dalla nonna Maria Terci Rossi circa 30 anni fa.

8. ESFREGOLATO

*Eva Celestino
Porto Alegre (RS)*

INGREDIENTES:

1 Kg de farinha de fubá
4 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar.

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em uma tigela e amasse com os dedos até formar uma farofa. Após, coloca-se em uma forma untada, pressionando com a palma da mão, até que a massa tome conta de toda a forma. Asse em forno pré-aquecido até dourar.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Quando pequena, nas férias passadas na casa de minha avó paterna, sempre ganhava esfregolato. Era tradição saborearmos essa delícia.



8. “ESFREGOLATO”¹

Eva Celestino
Porto Alegre (RS)

INGREDIENTI:

1 kg di farina di mais
4 cucchiaini (da minestra) di burro
1 tazza (da té) di farina di frumento
1 tazza (da té) di zucchero

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti in una terrina e impastare con le dita fino a che si forma una graniglia. Poi, disporre tutto in una teglia unta, facendo pressione con il palmo della mano per stendere il composto su tutta la teglia. Cuocere in forno preriscaldato fino a doratura.

STORIA DELLA RICETTA:

Quando ero piccola, durante le vacanze passate a casa della mia nonna paterna, mangiavo sempre l’esfregolato. Era una tradizione gustare questa delizia.

¹ Foi mantido o nome original dado à receita, por não ter sido encontrado termo similar para tradução.



9. FREGOLA

Inesia Longo Perazzoli
Linha Santa Bárbara – Interior – Videira – SC

INGREDIENTES:

2 xícaras de açúcar
2 xícaras de amido de milho
4 ovos
2 xícaras de fubá
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de amendoim torrado
Banha

MODO DE PREPARO:

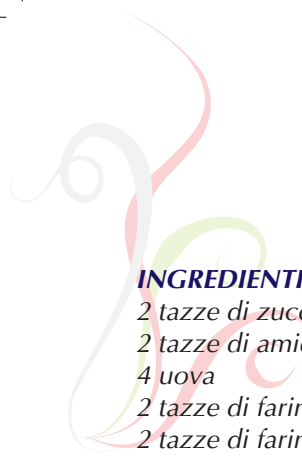
Misture todos os ingredientes e vá acrescentando a banha até que fique uma massa úmida. Coloque em uma forma, socando a massa até que preencha o fundo da forma. Leve ao forno por 30 minutos a uma temperatura de 250 graus (fogo alto).

HISTÓRICO DA RECEITA:

Aprendi a fazer com minha mãe que gostava de preparar o prato, pois era uma receita fácil e todos os ingredientes eram cultivados em nossa lavoura. Atualmente, podem-se utilizar essências como baunilha e raspas de laranja para obter um sabor diferente.

Bom Apetite!!





9. “FREGOLA”²

Inesia Longo Perazzoli
Linha Santa Bárbara – Interno – Videira – SC

INGREDIENTI:

2 tazze di zucchero
2 tazze di amido di mais
4 uova
2 tazze di farina di mais
2 tazze di farina di frumento
2 tazze di arachidi tostate
Strutto sciolto

PREPARAZIONE:

Mescolare tutti gli ingredienti e aggiungere lo strutto sciolto fino a formare un impasto umido. Disporre in una teglia, premendo l'impasto fino a riempire il fondo della teglia. Mettere in forno per 30 minuti ad una temperatura di 250 gradi (fuoco alto).

STORIA DELLA RICETTA:

Ho imparato a farla con mia mamma che amava preparare questo piatto dato che era una ricetta facile e tutti gli ingredienti venivano coltivati nei nostri campi. Oggi si possono utilizzare essenze come la vaniglia e la buccia di arancia grattugiata per ottenere un sapore diverso.

Buon appetito!

² Foi mantido o nome original dado à receita, por não ter sido encontrado termo similar para tradução.



10. FREGOLA DE AMENDOIM

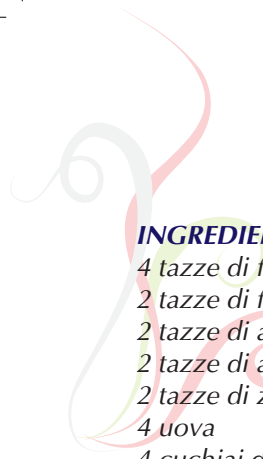
*Terezinha Demori Colombo
Videira – SC*

INGREDIENTES:

4 xícaras de fubá
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de amido de milho
2 xícaras de amendoim torrado
2 xícaras de açúcar
4 ovos
4 colheres de banha
1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em uma bacia, misture tudo e, por último, coloque o fermento e, novamente, misture bem. Coloque tudo em uma forma untada com manteiga e aperte bem até que fique bem firme na forma. Leve para assar até ficar dourado.



10. “FREGOLA DI ARACHIDI”³

Terezinha Demori Colombo
Videira – SC

INGREDIENTI:

4 tazze di farina di mais
2 tazze di farina di frumento
2 tazze di amido di mais
2 tazze di arachidi tostate
2 tazze di zucchero
4 uova
4 cucchiai di strutto sciolto
1 chucchiaino (da té) di lievito in polvere

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti in una terrina, mescolare tutto e, per ultimo mettere il lievito e, di nuovo, mescolare bene. Mettere tutto in una teglia unta di burro e schiacciare bene per fare aderire bene il composto alla teglia. Mettere a cuocere fino a doratura.

³ Foi mantido o nome original dado à receita, por não ter sido encontrado termo similar para tradução.

11. GROSTOLI

*Terezinha Demori Colombo
Videira – SC*

INGREDIENTE

6 ovos
1 xícara de azeite
1 xícara de aguardente
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 colher (chá bem cheia) de fermento em pó
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente, misture todos os ingredientes líquidos. Por último, acrescente a farinha e amasse até dar ponto de esticar a massa. Abra a massa e corte em tiras do tamanho que desejar. Frite em óleo quente.

Dica: Com o grostoli ainda quente, salpique açúcar por cima.

11. GROSTOLI

*Terezinha Demori Colombo
Videira – SC*

INGREDIENTI:

6 uova
1 tazza di olio
1 tazza di grappa
1 tazza di zucchero
1 tazza di latte
1 cucchiaino (da té colmo) di lievito in polvere
Un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

In un recipiente mescolare tutti gli ingredienti liquidi. Per ultimo, aggiungere la farina e impastare fino a che la pasta si può stendere. Stendere la pasta e tagliarla a strisce grandi a piacere. Friggere in olio caldo.

Suggerimento: *finché i grostoli sono ancora caldi spargere sopra lo zucchero.*

12. PÉ DE MOLEQUE DE AMENDOIM

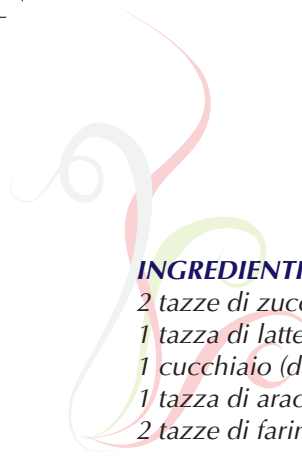
*Terezinha Demori Colombo
Videira – SC*

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara de amendoim
2 xícaras de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO:

Misture o leite, o açúcar e a manteiga. Leve ao fogo até a mistura ficar um caldo grosso depois misture o amendoim e a farinha de mandioca. Mexa até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, despeje em um tabuleiro e corte em pedaços.



12. CROCCANTE DI ARACHIDI

*Terezinha Demori Colombo
Videira – SC*

INGREDIENTI:

2 tazze di zucchero
1 tazza di latte
1 cucchiaio (da minestra) di burro
1 tazza di arachidi
2 tazze di farina di manioca

PREPARAZIONE:

Mescolare il latte, lo zucchero e il burro. Cuocere sul fuoco finché il composto diventa denso poi aggiungere le arachidi e la farina di manioca. Mescolare finché si vede il fondo della pentola. Togliere dal fuoco, versare in una teglia e tagliare a pezzi.

13. PUDIM DE CARAMELO

*Iraci Dalmolin Baroncello
Linha Baroncello – Videira/SC*

INGREDIENTES:

Para o pudim:

4 xícaras de leite

500 gramas de pão

5 ovos

4 gemas

5 claras em neve

300 gramas de açúcar

Para a cobertura:

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO:

Cobertura: Numa tigela, misture o açúcar e a água até dissolver. Transfira para uma fôrma de pudim de cerca de 25 cm de diâmetro. Leve a forma ao fogo baixo e deixe cozinhar por 15 minutos, sem mexer. Desligue o fogo quando formar uma calda caramelo. Tome cuidado para não deixar queimar. Com as costas de uma colher, espalhe o caramelo por toda a forma. Reserve.

Pudim: Numa panela média, dissolva o açúcar no leite. Junte a manteiga e leve ao fogo para aquecer. Quando ferver, desligue o fogo. Corte os pães em fatias. Transfira para uma tigela grande e regue com o leite ainda quente. Deixe descansar por 15 minutos. Com um batedor de arame, bata os ovos numa tigelinha. Junte à tigela as fatias de pão embebidas e misture bem. Transfira metade da massa para a forma caramelizada e cubra com a massa. Coloque a forma numa assadeira, regue com água fervente e leve para cozinhar em banho-maria por 40 minutos ou até o pudim firmar.

Rendimento: 8 porções

HISTÓRICO DA RECEITA:

É uma sobremesa muito antiga e todos os ingredientes encontram-se disponíveis no sítio. Também são preparados vários pudins de caramelo para vender nas festas da comunidade da Linha Baroncello.



13. BUDINO DI CARMELLO

*Iraci Dalmolin Baruncello
Linha Baruncello – Videira/SC*

INGREDIENTI:

Per il budino:

4 tazza di latte
500 grammi di pane
5 uova
4 tuorli
5 chiare montate a neve
300 grammi di zucchero

Per la copertura:

2 tazze (da té) di zucchero
½ tazza (da té) di acqua

PREPARAZIONE:

Copertura: in una terrina sciogliere lo zucchero nell'acqua. Versare in uno stampo da budino di circa 25 cm di diametro. Mettere lo stampo sul fuoco e cuocere a fiamma bassa per 15 minuti, senza mescolare. Spegner il fuoco quando si forma lo sciroppo di caramello. Fare attenzione a non bruciarlo. Con un cucchiaino, spargere il caramello in tutto lo stampo. Lasciare riposare.

Budino: in una casseruola di medie dimensioni sciogliere lo zucchero nel latte. Aggiungere il burro e riscaldare sul fuoco. Quando bolle spegnere il fuoco. Tagliare il pane a fette. Trasferirle in una terrina grande e bagnarle con il latte ancora caldo. Lasciare riposare per 15 minuti. Con uno sbattitore, sbattere le uova dentro una terrina. Mettere dentro la terrina le fette di pane imbevute e mescolare bene. Trasferire metà del composto in uno stampo rivestito di caramello e coprire con restante composto. Mettere lo stampo in una pentola, versare acqua bollente e cuocere a bagnomaria per 40 minuti o finché il budino si solidifica.

Rendimento: 8 porzioni

Storia della ricetta:

È un dolce molto antico e tutti gli ingredienti sono disponibili nelle case di campagna. Vengono anche preparati vari budini per essere venduti nelle feste della comunità di Linha Baruncello.

14. ROCAMBOLE DE LARANJA

*Leticia Claudina Reck
Salto Veloso – SC*

INGREDIENTES MASSA:

6 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha
1 xícara de suco de laranja
1 colher de chá de fermento em pó

PREPARO DA MASSA:

Bata bem os ovos por cerca de oito minutos. Acrescente os demais ingredientes e misture bem até formar uma massa homogênea. Leve para assar por aproximadamente 40 minutos.

INGREDIENTES DO RECHEIO E DA COBERTURA:

Suco de 5 laranjas médias
3 colheres de açúcar
3 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO RECHEIO E COBERTURA:

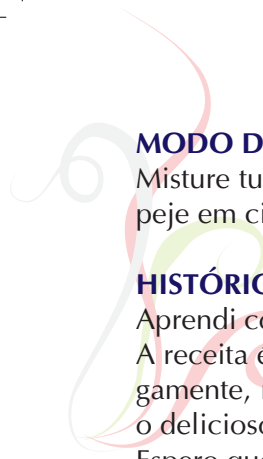
Coloque o suco da laranja e o açúcar em uma panela para ferver. Quando começar a levantar fervura, acrescente o amido de milho dissolvido em um pouco de suco de laranja frio. Deixe cozinhar até engrossar.

MONTAGEM:

Passa a metade do recheio em cima do bolo e enrole. Use o restante do recheio para passar em cima do rocambole.

INGREDIENTES DO MERENGUE:

1 xícara de água
3 colheres de açúcar
1 colher de maizena



MODO DE PREPARO MERENGUE:

Misture tudo e leve ao fogo. Cozinhe até formar um merengue. Despeje em cima do rocambole.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Aprendi com minha mãe que fazia para aproveitar as frutas da época. A receita é simples, porém com um sabor especial das festas de antigamente, nas quais todos se reuniam para as festas da capela e para o delicioso café.

Espero que gostem!

Bom apetite!!



14. ROTOLO DOLCE ALL'ARANCIA

*Leticia Claudina Reck
Salto Veloso – SC*

INGREDIENTI PER LA PASTA:

6 uova
2 tazze di zucchero
2 tazze di farina
1 tazza di succo di arancia
1 cucchiaino da té di lievito in polvere

PREPARAZIONE DELLA PASTA:

Sbattere bene le uova per circa otto minuti. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare bene fino a formare una pasta omogenea. Cuocere per circa 40 minuti.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO E LA COPERTURA:

succo di 5 arancie medie
3 cucchiaini di zucchero
3 cucchiaini di amido di mais

PREPARAZIONE DEL RIPIENO E DELLA COPERTURA:

Fare bollire in una pentola il succo di arancia e lo zucchero. Quando inizia a bollire, aggiungere la maizena sciolta in un pó di succo di arancia freddo. Lasciare cuocere finché si addensa.

PROCEDIMENTO:

Stendere la metà del ripieno sulla torta e arrotolare. Stendere il ripieno rimanente sopra il rolo.

INGREDIENTI DELLA MERINGA:

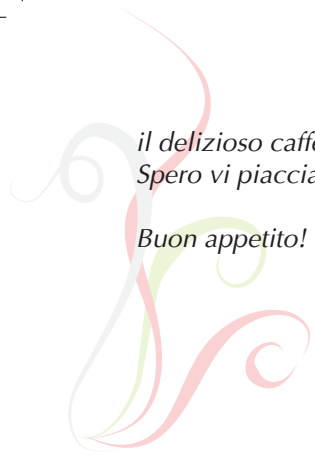
1 tazza di acqua
3 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaio di maizena

PREPARAZIONE DELLA MERINGA:

Mescolare tutto e mettere sul fuoco. Cuocere finché si forma la meringa. Stendere sopra il rolo.

STORIA DELLA RICETTA:

Ho imparato da mia mamma che la faceva approfittando della frutta di stagione. La ricetta é semplice ma con un sapore speciale delle feste di un tempo, durante le quali tutti si riunivano per le feste della parrocchia e per



*il delizioso caffè.
Spero vi piaccia!*

Buon appetito!

15. SALAME DE CHOCOLATE

*Inesia Longo Perazzoli
Linha Santa Bárbara – Interior – Videira – SC*

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
10 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sobremesa) de margarina sem sal
½ pacote de biscoito maisena
Plástico para enrolar

MODO DE PREPARO:

Pique os biscoitos grosseiramente com as mãos em pedaços pequenos. Em uma panela junte a margarina, o chocolate em pó e o leite condensado. Leve ao fogo baixo e vá mexendo até começar a desgrudar do fundo da panela. Ainda como fogo baixo, adicione os biscoitos picados e mexa até incorporá-los à mistura. Retire do fogo. Abra o plástico, despeje a mistura e enrole bem. Leve à geladeira por três horas e fatie para servir como se fosse salame.

HISTÓRICO DA RECEITA:

O salame, originário da Itália, tem algumas variações, como o salame de chocolate. Esse agrada o paladar de todas as idades. A receita foi passada de minha avó paterna para minhas irmãs mais velhas. Aprendi a fazer observando-as preparar o salame. Alguns ingredientes sofreram alterações (como marca de chocolate e de biscoitos). Porém uma das principais características do salame italiano é prepará-lo com o leite condensado caseiro, feito em fogão a lenha, como antigamente.

Bom Apetite!!

15. SALAME DI CIOCCOLATO

*Inesia Longo Perazzoli
Linha Santa Bárbara – Interno – Videira – SC*

INGREDIENTI:

*1 lattina di latte condensato
10 cucchiaini (da minestra) di cioccolato in polvere
1 cucchiaino (da dolce di margarina senza sale)
½ pacco di biscotti maizena
Pellicola per avvolgere*

PREPARAZIONE:

Sbriciolare grossolanamente i biscotti con le mani. In una casseruola mettere la margarina, il cioccolato in polvere e il latte condensato. Cuocere a fuoco basso mescolando fino a quando si stacca dal fondo della pentola. Sempre a fuoco basso aggiungere i biscotti sbriciolati e mescolare per incorporarli al composto. Togliere dal fuoco. Stendere la pellicola, versare il composto e arrotolare bene. Mettere in frigo per tre ore e per servirlo tagliare a fette come se fosse salame.

STORIA DELLA RICETTA:

Il salame, originario dell'Italia, ha alcune varianti, come il salame di cioccolato. Questo soddisfa il palato di tutte le età. La ricetta é stata passata dalla mia nonna paterna alle mie sorelle più vecchie. Ho imparato osservandole mentre preparavano il salame. Alcuni ingredienti sono cambiati (come la marca del cioccolato e dei biscotti). Tuttavia, una delle principali caratteristiche del salame italiano é quella di prepararlo con il latte condensato casareccio, fatto sul fuoco a legna, come una volta.

Buon appetito!!

16. TIRAMISU

Elisabeth Spessatto
Pádua – Itália

INGREDIENTES:

6 ovos médios
500g de nata
400g bolacha *champagne*
120g açúcar
Café para molhar as bolachas (adoçar a gosto)
Cacau amargo em pó para polvilhar o tiramisú

MODO DE PREPARO:

Separar as gemas das claras. As claras devem ser montadas em neve, com a metade do açúcar até obter uma neve bem densa. Às gemas devem ser acrescentado o resto do açúcar e, com a ajuda de uma batedeira elétrica, bater até desmanchar completamente o açúcar. Acrescentar então, a nata. A seguir, misturar as claras em neve ao composto de gemas, açúcar e nata até obter um composto homogêneo. Molhar as bolachas no café morno, tomando cuidado para não molhá-los demais, e organizá-los em um recipiente. A seguir, cobrir as bolachas com um pouco do creme e polvilhar com o cacau em pó. Acrescentar uma outra camada de bolachas banhadas no café (e as primeiras foram posicionadas verticalmente, essas devem ser colocadas horizontalmente, e vice-versa), acrescentando o creme e polvilhando novamente o doce com o cacau em pó. Deixar na geladeira por algumas horas e o doce estará pronto para ser apreciado!

16. TIRAMISU

Elizabeth Spessatto
Padova – Italia

INGREDIENTI:

6 uova medie
500g mascarpone
400g savoiardi
120g zucchero
Caffè per bagnare i savoiardi (zuccherare a piacere)
Cacao amaro in polvere per spolverizzare il tiramisù

PREPARAZIONE:

Separare gli albumi dai tuorli.

Gli albumi devono essere montati a neve, con metà dello zucchero finché non si ottiene una neve ben ferma.

Ai tuorli si aggiunge l'altra metà dello zucchero e, con l'aiuto di un sbattitore elettrico, sbatterli fino a sciogliere completamente lo zucchero. Aggiungere quindi il mascarpone.

Mescolare poi gli albumi a neve al composto di tuorli, zucchero e mascarpone per ottenere un composto omogeneo.

Bagnare i savoiardi nel caffè tiepido, facendo attenzione a non inzupparli troppo, e sistamarli nel recipiente.

Poi, disporre un poco di crema sopra i savoiardi e spolverizzare con un po' di cacao.

Ricoprire con un altro strato di savoiardi imbevuti nel caffè (se i primi sono stati disposti verticalmente, questi ultimi devono essere disposti orizzontalmente, e viceversa), aggiungere la crema e spolverizzare con il cacao.

Mettere in frigo per qualche ora e il dolce sarà pronto per gustarlo!





Salgado



1. ABOBRINHAS AO FORNO

Tereza Cristina Andreatta

Palmas – PR

INGREDIENTES:

8 abobrinhas

1 cebola grande picada

8 tomates sem pele e sem sementes

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

½ xícara (chá) queijo prato picado

4 colheres (sopa) de vinho branco

½ xícara (chá) de azeite extra virgem de oliva

salsa, tomilho, sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO:

Limpe as abobrinhas e corte-as em rodela de ½ cm de espessura. Cozinhe um pouco em água. Refogue a cebola no azeite e junte os tomates, o tomilho, o sal e a pimenta. Deixe em fogo baixo por 30 minutos ou até que o molho esteja bem grosso. Acrescente então a salsa e o vinho branco e retire do fogo. Em uma forma refratária untada, arrume camadas de abobrinhas, o molho de tomate e polvilhe com queijo ralado, repetindo as camadas até a última que deve ser de queijo. Leve ao forno até dourar. Sirva a seguir.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Receita que aprendi ainda pequena com minha mãe, prato muito comum em nossa casa, cuja receita advém ainda do livro de receitas de minha avó, imigrante da Itália que se estabeleceu na região serrana do Rio Grande do Sul.

1. ZUCCHINE AL FORNO

Tereza Cristina Andreatta
Palmas – PR

INGREDIENTI:

8 zucchine
1 cipolla grande tritata
8 pomodori senza pelle e senza semi
1 tazza (da té) di formaggio parmigiano grattugiato
½ tazza (da té) di sottilette sminuzzate
4 cucchiaini (da minestra) di vino bianco
½ tazza (da té) di olio extravergine di oliva
prezzemolo, timo, sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE:

Pulire le zucchine e tagliarle a rondelle di ½ cm di spessore. Cuocerle un pó in acqua. Soffriggere la cipolla nell'olio e aggiungere i pomodori, il timo, il sale e il pepe. Lasciare a fuoco basso per 30 minuti o fino a quando il sugo si addensa. Aggiungere quindi il prezzemolo e il vino bianco e togliere dal fuoco. In una pirofila unta, disporre a strati le zucchine, il sugo di pomodoro e spolverizzare con il formaggio grattugiato, ripetendo gli strati fino a terminare con lo strato di sottilette. Cuocere in forno fino a doratura. Servire caldo.

STORIA DELLA RICETTA:

Ricetta che ho imparato quando ero ancora piccola con mia mamma, piatto molto comune in casa nostra, la cui ricetta compare nel libro delle ricette di mia nonna, immigrata dall'Italia che si stabilí nella regione serrana dello stato di Rio Grande do Sul.

2. AGNOLINE E CAPELETTI

*Vilma M. de Almeida
Itapema - SC*

INGREDIENTES:

MASSA:

1 kg de farinha de trigo

6 ovos

água para dar ponto e sal a gosto (1 pitada)

RECHEIO:

1 peito de frango

2 folhas de louro ou sálvia, cebolinha verde e salsa (um maço)

2 ovos

farinha de rosca (pão ralado) para dar ponto

1 pacote de queijo ralado

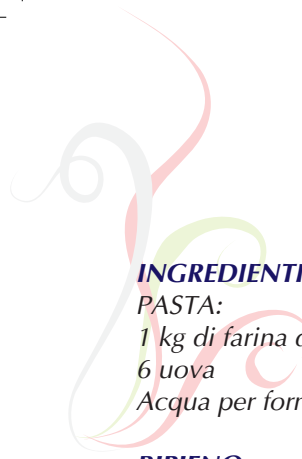
1 pitada de pimenta, noz-moscada e sal

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o peito com a cebolinha verde, a salsa, o louro ou sálvia e sal. Depois de cozido, descarte o caldo e os temperos. Desfie o peito e misture os ovos, o queijo ralado, a noz-moscada e a farinha de rosca até dar ponto. Monte o agnoline ou o capeletti.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Aprendi no clube de mães de Chapecó.



2. ANOLINI E CAPPELLETTI

Vilma M. de Almeida
Itapema – SC

INGREDIENTI:

PASTA:

1 kg di farina di frumento

6 uova

Acqua per formare l'impasto e sale a piacere (un pizzico)

RIPIENO:

1 petto di pollo

2 foglie di alloro o salvia, erba cipollina e prezzemolo (un mazzo)

2 uova

pangrattato per addensare

1 confezione di formaggio grattugiato

1 pizzico di pepe, noce moscata e sale

PREPARAZIONE:

Cucinare il petto con l'erba cipollina, il prezzemolo, l'alloro o la salvia e il sale. Dopo averlo cotto eliminare il sughetto che si é formato e gli odori. Sminuzzare il petto e mescolarlo, alla noce moscata, al formaggio grattugiato, alla noce moscata e al pangrattato finché si addensa. Dare forma agli anolini o ai cappelletti.

STORIA DELLA RICETTA:

L'ho imparata al club delle madri di Chapecó.

3. CAPELETTI À ROMAGNOLA

Elvira Maria Donabel
Videira – SC

INGREDIENTES:

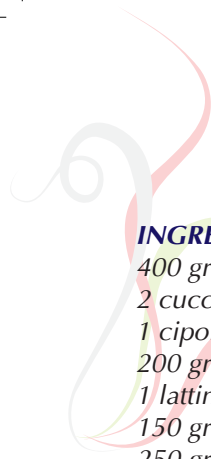
400g de capeletti de carne
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola média picada
200 g de presunto cozido
1 lata de ervilhas escorridas
150g de champignon
250g de creme de leite
Sal e pimenta a gosto
100g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO:

Refoge o presunto e a cebola na manteiga. Acrescente o champignon, as ervilhas e o creme de leite. Quando estiver no ponto de fervura (o creme de leite não deve ferver), retire do fogo e coloque sobre o capeletti cozido em água salgada e fervente *al dente*.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Prato romano, muito consumido no interior do Rio Grande do Sul. Encontrei-a num velho caderno de receitas da família.



3. CAPPELLETTI ALLA ROMAGNOLA

*Elvira Maria Donabel
Videira – SC*

INGREDIENTI:

400 gr di cappelletti di carne
2 cucchiaini (da minestra) di burro
1 cipolla media tritata
200 gr di prosciutto cotto
1 lattina di piselli scolati
150 gr di champignon
250 gr di panna da cucina
Sale e pepe a piacere
100 gr di formaggio parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE:

Soffriggere il prosciutto e la cipolla nel burro. Aggiungere i champignon, i piselli e la panna. Quando stanno quasi per bollire (la panna non deve bollire), togliere dal fuoco e versare sopra i cappelletti cotti al dente in acqua salata e bollente.

STORIA DELLA RICETTA:

Piatto romagnolo, molto consumato all'interno dello stato di Rio Grande do Sul. L'ho incontrata in un vecchio quaderno di ricette di famiglia.

4. CAPPELETTI NA MORANGA

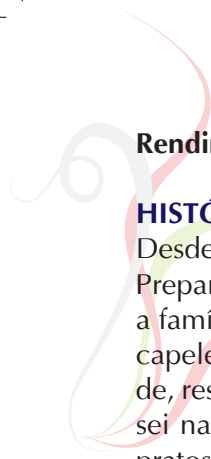
*José Carlos Brancher
Sombrio/SC*

INGREDIENTES:

400g de capeletti de frango caseiro
3 colheres de sopa de óleo de canola
2 dentes de alho picados
1 cebola média
200g de peito de frango cortado em cubos
Sal a gosto
1 cubo de caldo de legumes
2 latas de creme de leite (200 ml)
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
2 colheres de sopa de extrato de tomate caseiro
1 moranga cabotiá
Salsa e cebolinha a gosto.

MODO DE PREPARO:

Lave a moranga, retire a tampa com faca fina bem afiada e levemente inclinada. Remova, com auxílio de uma colher, as sementes. Leve ao forno micro-ondas por 14 minutos. Deixe descansar no próprio forno. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho finamente picados. Junte o peito de frango em cubos e deixe cozinhar por 7 minutos. Adicione o sal a gosto e o extrato de tomate, misture bem e desligue o fogo. Em outra panela, cozinhe o capeletti por 12 minutos. Deixe a massa *al dente* e retire a água. Junte os ingredientes das duas panelas em fogo baixo e adicione o creme de leite, o queijo ralado, a salsa e cebolinha finamente cortados, misture bem e desligue o fogo. Forme um conteúdo bem cremoso. Com auxílio de uma colher grande, introduza os ingredientes dentro da moranga, coloque a tampa e leve ao forno previamente aquecido por 30 minutos. Mantenha a uma temperatura de 200º. Retire a moranga do forno, remova a tampa e sirva bem quente.



Rendimento: serve 6 pessoas.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Desde jovem, ouvia falar e provei muitas vezes sopas de capeletti. Preparei por muitas vezes, especialmente no período de inverno para a família e amigos. No ano de 2013, fui visitar familiares que tinham capeletti e queriam preparar. Como era verão, muito quente na cidade, resolvemos preparar com molho branco, apreciamos muito e pensei na época que poderia ser utilizado para o incremento de outros pratos. A região norte do RS, cidade dos meus familiares, desfruta de excelentes produtos feitos artesanalmente, denominados de caseiros ou coloniais. Comprei 10 kg de produtos e iniciei nos finais de semana quando sou o cozinheiro a preparar pratos à base de capeletti. Na região litorânea apreciam-se muitos pratos com camarões e carne de siri na moranga, utilizando-se espécies variadas de morangas. Numa dessas receitas pensei em criar o capeletti na moranga. Fiz o teste e a família achou interessante, de bom paladar e nutritivo. Baseado nisso, resolvi esporadicamente, para variar o cardápio, fazer também o capeletti na moranga. Hoje venho compartilhar esta receita com os apreciadores de pratos tipicamente italianos.

4. CAPPELLETTI NELLA ZUCCA

José Carlos Brancher
Sombrio/SC

INGREDIENTI:

400 gr di cappelletti di pollo di casa
3 cucchiaini da minestra di olio di colza
2 spicchi di aglio tritato
1 cipolla media
200 gr di petto di pollo tagliato a cubetti
Sale a piacere
1 dado vegetale
2 confezioni di panna da cucina (200 ml)
2 cucchiaini da minestra di formaggio parmigiano grattugiato
2 cucchiaini da minestra di concentrato di pomodoro di casa
1 zucca marina
Prezzemolo e erba cipollina a piacere

PREPARAZIONE:

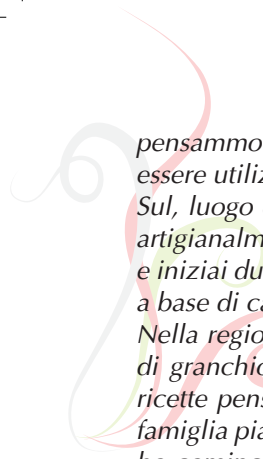
Lavare la zucca, togliere il coperchio della zucca con un coltello fino molto affilato e leggermente inclinato. Togliere, con l'aiuto di un cucchiaino, i semi. Mettere in forno a microonde per 14 minuti. Lasciare riposare dentro il forno. In una pentola, scaldare l'olio e soffriggere la cipolla e l'aglio tritati finemente. Aggiungere il petto di pollo a cubetti e lasciare cuocere per 7 minuti. Aggiungere sale a piacere e il concentrato di pomodoro, mescolare bene e spegnere il fuoco. In un'altra pentola cuocere i cappelletti per 12 minuti. Lasciare la pasta al dente e toglierla dall'acqua. Unire gli ingredienti delle due pentole e a fuoco basso aggiungere la panna, il formaggio grattugiato, il prezzemolo e l'erba cipollina tritati finemente, mescolare bene e spegnere il fuoco.

Formare un composto ben cremoso. Con l'aiuto di un cucchiaino grande, mettere gli ingredienti dentro la zucca, mettere sopra il coperchio della zucca e cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti. Mantenere una temperatura di 200°. Togliere la zucca dal forno, togliere il coperchio e servire molto caldo.

Rendimento: per 6 persone

STORIA DELLA RICETTA:

Da giovane, sentivo nominare e ho provato spesso la minestra di cappelletti. L'ho preparata molte volte, specialmente nel periodo invernale per la famiglia e per gli amici. Nel 2013 andai a visitare dei famigliari che avevano i cappelletti e la volevano preparare. Siccome era estate ed era molto caldo,



pensammo di farli in bianco, lo apprezzammo molto e pensai che poteva essere utilizzato per altri piatti. La regione nord dello stato di Rio Grande do Sul, luogo dove vivono i miei familiari, dispone di eccellenti prodotti fatti artigianalmente, denominati casarecci o coloniali. Comprai 10 kg di prodotti e iniziai durante il fine settimana, quando sono io il cuoco, a preparare piatti a base di cappelletti.

Nella regione litoranea si consumano molto i piatti con gamberetti e carne di granchio nella zucca, utilizzando vari tipi di zucche. In una di quelle ricette pensai di creare i cappelletti nella zucca. Feci una prova e alla mia famiglia piacque considerandolo un piatto saporito e nutritivo. Visti i risultati ho cominciato a fare i cappelletti nella zucca, di tanto in tanto, per variare il menu. Oggi condivido questa ricetta con gli amanti dei piatti tipicamente italiani.



5. LEITÃO NA CAÇAROLA

*Iraci Dalmolin Baroncello
Linha Baroncello – Videira/SC*

INGREDIENTES:

2 Kg de carne de leitão cortados em pedaços grandes
½ litro de óleo para fritura
1 copo de vinagre de maçã
3 dentes de alho
4 tomates médios
1 folha de louro
4 cebolas médias
1 xícara (chá) farinha de trigo para empanar
pimenta preta e sal ao gosto.

MODO DE PREPARO:

Corte a carne do leitão em pedaços médios. Esfregue toda o leitão com o alho socado e o sal. Misture com as cebolas picadas, o louro, 1 colher (chá) de pimenta do reino moída na hora e os tomates. Misture o vinagre com 1 copo de água e regue o leitão e os temperos. Deixe marinar por 5 horas. Esquente bem o óleo em uma caçarola grande, de preferência de ferro, e coloque os pedaços do leitão envolvidos na farinha de trigo para fritar. Vire a carne de vez em quando.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Na receita original, dos tempos do meu avô, usava-se carne de capivara ao invés de leitão. Hoje, mantemos o mesmo modo de preparo, substituindo, apenas a carne. Esta receita foi tirada do caderno de receitas de minha nona, falecida há muitos anos, que a trouxe quando da imigração dos seus pais.

5. MAIALE IN CASSERUOLA

*Iraci Dalmolin Barancelllo
Linha Barancelllo – Videira/SC*

INGREDIENTI:

2 kg di carne di maiale tagliata in pezzi grandi
½ litro di olio da friggere
1 bicchiere di aceto di mele
3 spicchi di aglio
4 pomodori medi
1 foglia di alloro
4 cipolle medie
1 tazza (da té) di farina di frumento per impanare
Pepe nero e sale a piacere.

PREPARAZIONE:

Tagliare la carne di maiale in pezzi di medie dimensioni. Sfregare tutto il maiale con l'aglio tritato e il sale. Mescolare bene con le cipolle tritate, l'alloro, un cucchiaino (da té) di pepe nero macinato al momento e i pomodori. Mescolare l'aceto con un bicchiere di acqua e versare sopra al maiale e agli odori. Lasciare marinare per 5 ore. Scaldare bene l'olio in una casseruola grande, preferibilmente di ferro, e friggere i pezzi di maiale impanati nella farina di frumento. Girare la carne ogni tanto.

STORIA DELLA RICETTA:

Nella ricetta originale, dei tempo del mio nonno, c'era la carne di capibara al posto del maiale. Oggi, manteniamo lo stesso modo di preparazione, solo che com'è cambiata solo la carne. Questa ricetta proviene dal libro di ricette di mia nonna, morta molti anni fa, che la portò al tempo dell'immigrazione dei suoi genitori.

6. CODORNA ASSADA NA BRASA

*Iraci Dalmolin Barancelllo
Linha Barancelllo – Videira/SC*

INGREDIENTES:

10 codornas limpas
300 ml de vinho branco
2 dentes de alho
2 cebolas médias descascadas e picadas
1 galho de alecrim
1 folha de louro
1 fio de azeite de oliva
Sal e pimenta moída na hora a gosto.

MODO DE PREPARO:

Tempere as codornas, juntando-as com o restante dos ingredientes, menos o azeite de oliva. Reserve-as por seis horas ou mais. Tire as codornas do tempero e escorra bem, amarre as perninhas, regue com azeite e leve à churrasqueira, até ficarem douradas. O fogo não pode ser muito intenso. O ideal é assar apenas na brasa, para assar lentamente.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Segundo relatos de meu avô, grande apreciador da carne de codorna, prato que preparava de diversas maneiras e com diversos tipos de tempero, o consumo de codornas deve-se ao hábito dos imigrantes italianos de fazer as famosas passarinhadas, com as pequenas aves que costumavam caçar. A codorna é prato típico da nossa região do vale do rio do Peixe, muito apreciada pelos habitantes do meio oeste catarinense.



6. QUAGLIA COTTA ALLA BRACE

*Iraci Dalmolin Barancelllo
Linha Barancelllo – Videira/SC*

INGREDIENTI:

10 quaglie pulite
300 ml di vino bianco
2 spicchi di aglio
2 cipolle medie pelate e tritate
1 ramo di rosmarino
1 foglia di alloro
1 filo di olio di oliva
Sale e pepe macinato al momento a piacere.

PREPARAZIONE:

Condire le quaglie, mescolandole con gli altri ingredienti, eccetto l'olio di oliva. Lasciare riposare per 6 ore o più. Togliere le quaglie dal condimento e pulirle bene, legare le zampette, bagnarle con aceto e cuocerle alla griglia fino a doratura. Il fuoco non deve essere troppo forte. L'ideale è cuocere solo sulle braci per grigliare lentamente.

STORIA DELLA RICETTA

Secondo i racconti di mio nonno, grande amante della carne di quaglia, piatto che preparava in diversi modi e con diversi tipi di condimento, il consumo delle quaglie si deve all'abitudine degli immigrati italiani di preparare i famosi piatti con i piccoli uccelli che erano soliti cacciare. La quaglia è un piatto tipico della nostra regione della valle del fiume Peixe, molto apprezzata dagli abitanti della regione ovest catarinense.

7. CODORNA RECHEADA COM FAROFA

*Iraci Dalmolin Baroncello
Linha Baroncello – Videira/SC*

INGREDIENTES:

10 codornas limpas
Aproximadamente 200g de carne bovina moída
2 colheres (sopa) de manteiga,
2 pães torrados,
1 cebola picada
1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas, 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
2 ovos batidos
1 ramo de alecrim
1 folha de louro
1 dente de alho amassado.

MODO DE PREPARO:

Em um refratário, prepare as codornas com os temperos e deixe-as marinando por aproximadamente 1 hora. Para o preparo do recheio, leve a carne moída ao fogo, juntamente com a manteiga e a cebola até dourar. Acrescente os pães torrados, a azeitona, o queijo e os ovos. Misture bem e recheie as codornas. Coloque-as em uma assadeira untada com manteiga ou margarina. Cubra-as com papel alumínio e deixe no forno por cerca de 15 minutos para dourar. Sirva a seguir.

HISTÓRICO DA RECEITA:

A codorna é um tipo de ave criada em cativeiro e seu preparo produz um dos pratos mais apreciados pelos moradores do Vale do Rio do Peixe. Sua criação e consumo devem-se ao gosto dos imigrantes italianos por pequenas aves, as famosas passarinhadas. O preparo das codornas recheadas faz parte de um dos pratos mais comuns de festa na região de Videira.

7. QUAGLIA RIPIENA CON “FAROFA”¹

*Iraci Dalmolin Barancelllo
Linha Barancelllo – Videira/SC*

INGREDIENTI:

10 quaglie pulite
circa 200 gr di carne bovina macinata
2 cucchiaini (da minestra) di burro
2 pagnotte di pane tostato
1 cipolla tritata
1 tazza (da té) di olive verdi tritate, 4 cucchiaini (da minestra) di formaggio
parmigiano grattugiato
2 uova sbattute
1 ramo di rosmarino
1 foglia di alloro
1 spicchio di aglio tritato

PREPARAZIONE:

In una pirofila, preparare le quaglie con gli odori e lasciarle marinare per circa 1 ora. Per preparare il ripieno, cuocere la carne macinata assieme al burro e alla cipolla fino a doratura. Aggiungere il pane tostato, le olive, il formaggio e le uova. Mescolare bene e riempire le quaglie. Disporle in una teglia unta con il burro o margarina. Coprirle con un foglio di alluminio e lasciarle in forno per circa 15 minuti per farle dorare. Servire.

STORIA DELLA RICETTA

La quaglia é un tipo di uccello allevato in cattività e dalla sua preparazione ne derivano piatti molto apprezzati dagli abitanti della Valle del fiume Peixe. L'allevamento e il consumo della quaglia si deve alla passione degli immigrati italiani per i piccoli uccelli, i famosi piatti a base di uccelli.

La preparazione delle quaglie ripiene fa parte di uno dei piatti più comuni nelle feste della regione di Videira.

¹ O termo farofa não tem tradução em italiano, por isso foi mantido em todas as receitas nas quais aparece neste livro.

8. COELHO AO VINHO BRANCO

Christiane Berté Zimmer
Videira/SC

INGREDIENTES:

TEMPERO PARA MARINAR: 1,5 Kg de carne de coelho,
1 xícara (chá) de vinagre de álcool ou de suco de limão,
2 copos de água.
Deixe o coelho nessa mistura por 40 minutos para pegar gosto.

TEMPERO FINAL: Passado o tempo de marinação, lave bem o coelho e deixe marinar por mais uma hora em uma bacia, junto com o tempero final, formado por 2 copos de água, 1 copo de vinho branco, 1,5 colher (chá) de sal, 2 dentes de alho, ½ colher (sopa) de alecrim ralado. Após marinar, faça uma mistura de 2 xícara (chá) de farinha de trigo e uma xícara (chá) de fubá de milho.

MODO DE PREPARO:

Depois de deixar marinar pelo tempo recomentado no tempero final, escorra os pedaços de coelho, passe na mistura de farinhas e leve ao fogo médio para fritar. Sirva em seguida.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Papai (*in memorian*) criava coelhos e para ele era o maior prazer convidar seus amigos nos finais de tarde para ouvir, no rádio, o Repórter Esso, enquanto degustavam o coelho frito, acompanhado de aipim cozido e temperado com bacon.



8. CONIGLIO AL VINO BIANCO

Christiane Berté Zimmer
Videira/SC

INGREDIENTI:

CONDIMENTO PER LA MARINATURA: 1,5 kg di carne di coniglio

1 tazza (da té) di aceto di alcool o di succo di limone

2 bicchieri di acqua

Lasciare il coniglio in questo condimento per 40 minuti per insaporirlo.

CONDIMENTO FINALE: passato il tempo per la marinatura, lavare bene il coniglio e lasciarlo marinare per ancora un'ora in una terrina, assieme al condimento finale, formato da 2 bicchieri di acqua, 1 bicchiere di vino bianco, 1,5 cucchiaini (da té) di sale, 2 spicchi di aglio, ½ cucchiaino (da minestra) di rosmarino tritato. Dopo la marinatura, fare una miscela di 2 tazze (da té) di farina di frumento e una tazza (da té) di farina di mais.

PREPARAZIONE:

Dopo averlo lasciato marinare per il tempo raccomandato nel condimento finale, asciugare i pezzi di coniglio, passarli nella miscela delle farine e friggerli a fuoco medio. Servire.

STORIA DELLA RICETTA:

Papá (in memoria) allevava conigli e per lui era una gioia invitare i suoi amici verso sera per ascoltare, alla radio, il Reporter Esso, mentre gustavano il coniglio fritto, accompagnato da mandioca cotta e condita con la pancetta.

9. COELHO AO MOLHO DE VINHO TINTO

Amanda Deschamts
Videira/SC

INGREDIENTES:

- 1 fio de azeite de oliva
- 1 cebola grande cortada em cubos
- 3 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 2 tomates
- 1 coelho cortado em pedaços
- 2 copos de vinho tinto, sal, pimenta e tempero verde a gosto.

MODO DE PREPARO:

Refogue a cebola, o tomate e o alho até dourar. Acrescente a folha de louro e coloque o coelho a cozinhar, adicionando ½ xícara (chá) de água. A seguir, junte os dois copos de vinho e tempere a gosto com o sal, a pimenta e o temperinho verde. Deixe cozinhar por mais ou menos uns 20 minutos. Sirva acompanhado de arroz branco e batatas cozidas.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Esta receita de coelho ao vinho tinto meu avô, *in memoriam*, que se estabeleceu na cidade de Caxias do Sul, na serra gaúcha, quando de sua vinda para o Brasil, fazia todos os domingos para reunir a família. Também preparava nas comemorações locais. Era um prato sempre consumido nos dias de festa na sua casa.



9. CONIGLIO AL SUGO DI VINO ROSSO

Amanda Deschamts
Videira/SC

INGREDIENTI:

1 filo di olio di oliva
1 cipolla grande tagliata a cubetti
3 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
2 pomodori
1 coniglio tagliato a pezzi
2 bicchieri di vino rosso, sale, pepe e odori a piacere

PREPARAZIONE:

Soffriggere la cipolla, il pomodoro e l'aglio fino a doratura. Aggiungere la foglia di alloro e mettere a cuocere il coniglio, aggiungendo $\frac{1}{2}$ tazza (da té) di acqua. Successivamente, aggiungere i due bicchieri di vino e condire a piacere con il sale, il pepe e gli odori. Lasciare cuocere per circa 20 minuti. Servire accompagnato da riso bianco e patate cotte.

STORIA DELLA RICETTA:

Questa ricetta del coniglio al vino rosso mio nonno, in memoria, che si stabilì nella città di Caxias do Sul, nelle montagne, quando é venuto in Brasile, la preparava tutte le domeniche per riunire la famiglia. La preparava anche durante le feste locali. Era un piatto che si mangiava sempre nei giorni di festa in casa sua.

10. CONCHIGLIONE À ITALIANA

Marisa I. D. C. Zuffo
Vista Alegre – Videira – SC

INGREDIENTES:

100 g de macarrão em concha (conchiglione) cozido
1 maço de espinafre cozido e picado
150 g de queijo ricota amassado
1 envelope de tempero em pó sabor legumes
Sal a gosto
Molho de tomate fresco

MODO DE PREPARO:

Cozinhe a massa e reserve-a. Em um recipiente coloque a ricota amassada, o espinafre e o tempero em pó. Mexa muito bem e adicione o sal. Com uma colher de chá, vá recheando as conchas e colocando-as em um prato. Quando todas estiverem recheadas, cubra com o molho de tomate e leve o forno até que o molho cozinhe. Sirva imediatamente.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Receita oriunda da casa de uma tia imigrante da região da Sardenha, copiada do seu caderno de receitas. Embora um pouco trabalhosa, a receita é preparada com ingredientes simples e baratos, dando um gostinho todo especial ao conchiglione.



10. CONCHIGLIONI ALL'ITALIANA

Marisa I. D. C. Zuffo
Vista Alegre – Videira – SC

INGREDIENTI:

100 gr di pasta a conchiglia (conchiglioni) cotta
1 mazzo di spinaci cotti e sminuzzati
150 gr di ricotta schiacciata
1 busta di condimento in polvere al sapore di verdure
Sale a piacere
Sugo di pomodoro fresco

PREPARAZIONE:

Cucinare la pasta e metterla da parte. In un recipiente versare la ricotta schiacciata, gli spinaci e il condimento in polvere. Mescolare molto bene e aggiungere il sale. Con un cucchiaino da té, riempire i conchiglioni e man mano disporli su un piatto. Quando sono stati tutti riempiti, coprire con il sugo di pomodoro e infornare finché il sugo si cuoce. Servire subito.

STORIA DELLA RICETTA:

Ricetta originaria della casa di una zia immigrante dalla regione della Sardegna, copiata dal suo quaderno di ricette. Anche se un pó laboriosa, la ricetta é preparata con ingredienti semplici ed economici, che danno un sapore tutto speciale ai conchiglioni.

11. CROQUETE DE BATATAS

Zelina Vivan Bissani

INGREDIENTES:

1 kg de batatas
1 xícara de queijo mussarela ou parmesão
1 colher (sopa) de manteiga
sal a gosto
2 ovos
500 g de farinha de rosca
1 xícara de farinha de trigo
2 litros de óleo para fritar

Rendimento: 30 unidades

MODO DE PREPARO:

Cozinhe as batatas até ficarem moles. Feito isso, amasse-as até virarem uma mistura homogênea. Em seguida, acrescente a manteiga, o queijo e o sal ao prato e misture-os com a massa. O próximo passo é dar forma aos croquetes, do modo que a pessoa achar melhor. Feito isso, deve-se passar os croquetes na farinha de trigo brevemente. Em seguida, quebre dois ovos em um recipiente, mexendo bem para, então, passar os croquetes rapidamente no ovo mexido. Por fim, coloca-se farinha de rosca em um recipiente e passam-se os croquetes nela para depois serem fritos no óleo bem quente.

HISTÓRICO DA RECEITA:

A receita foi passada de geração em geração. Minha mãe aprendeu com minha avó e passou a mim. Aprendi a fazer o prato ainda cedo, pois era filha de agricultores e tinha tarefas a fazer, uma delas era preparar as refeições. Os croquetes eram tidos como uma refeição especial, pois eram feitos apenas aos domingos, uma vez que éramos em muitos filhos, 12 no total. Então havia uma demanda razoável de batatas a serem utilizadas para o preparo do prato, que era sempre muito aguardado e por isso sempre muito apreciado, ainda que simples.

11. CROCCHETTE DI PATATE

Zelina Vivan Bissani

INGREDIENTI:

1 kg di patate
1 tazza di mozzarella o parmigiano
1 cucchiaio (da minestra) di burro
Sale a piacere
2 uova
500 gr di pangrattato
1 tazza di farina di frumento
2 litri di olio per friggere
Rendimento: 30 porzioni

PREPARAZIONE:

Cuocere le patate fino a che diventano tenere. Fatto questo, schiacciarle fino a che diventano un composto omogeneo. In seguito, aggiungere il burro, il formaggio e il sale al piatto e mescolarle al composto. Il prossimo passo é dare forma alle crocchette, nel modo in cui uno preferisce fare. Fatto questo, si passano le crocchette nella farina di frumento velocemente. In seguito, rompere due uova in un recipiente, sbattendole bene per poi passare rapidamente le crocchette nell'uovo sbattuto. In fine si mette il pangrattato in un recipiente e si passano le crocchette per poi friggerle in olio ben caldo.

STORIA DELLA RICETTA:

La ricetta é stata passata di generazione in generazione. La mia mamma l'ha imparata dalla mia nonna e l'ha passata a me. Ho imparato a fare questo piatto molto presto, dato che ero figlia di agricoltori e avevo delle mansioni da fare, una di queste era preparare i pasti. Le crocchette erano un piatto speciale, perché erano fatte solo alla domenica, dato che eravamo in molti figli, 12 in tutto. Allora bisognava usare parecchie patate per preparare il piatto, che era sempre tanto atteso e per questo molto apprezzato, oltre che semplice.

12. ENROLADÃO DE MORANGA

Marcia Frozza Drechmer
Videira – SC

INGREDIENTES:

MASSA:

- 1 xícara de maisena
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colherinha de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara de leite
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo

RECHEIO:

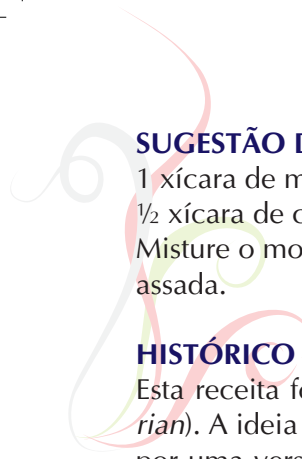
- 500 g de moranga
- 1 cebola média
- Salsa, cebolinha e sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de óleo.

PREPARO DO RECHEIO:

Descasque a moranga, corte em cubos e reserve. Leve ao fogo uma panela com duas colheres (sopa) de óleo para dourar a cebola. Acrescente a moranga e refogue até ficar cremosa. Acrescente a salsa, a cebolinha e o sal. Retirar do fogo e deixar esfriar.

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes e sove bem. Abra a massa com o rolo, formando um retângulo. Espalhe o recheio de moranga, enrole como rocambole, corte em fatias de espessura de dois dedos. Coloque em uma forma untada, deixando um pouco de espaço entre os rolinhos, que devem ser colocados deitados. Leve para assar em forno médio (180°C) por 20 minutos. Antes de retirar do forno, cubra com molho de sua preferência, polvilhe queijo ralado e leve de volta ao forno para derreter o queijo. Sirva quente.



SUGESTÃO DE MOLHO:

1 xícara de molho de tomate pronto

½ xícara de creme de leite

Misture o molho com o creme, aqueça e coloque por cima da massa assada.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Esta receita foi criada por minha mãe (Vadelina Frozza – *in memoriam*). A ideia era substituir o famoso tortéi enrolado e cozido na água por uma versão assada, para agradar o meu pai que gosta muito de tortas salgadas. Assim aprendemos a fazer o enroladão de moranga assado.

12. ROTOLONE DI ZUCCA

Marcia Frozza Drechmer
Videira – SC

INGREDIENTI:

IMPASTO:

1 tazza di maizena
2 taze di farina di frumento
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaio (da minestra) di lievito in polvere
1 tazza di latte
3 cucchiai (da minestra) di olio
1 uovo

RIPIENO:

500 gr di zucca
1 cipolla media
Prezzemolo, erba cipollina e sale a piacere
2 cucchiai (da minestra) di olio

PREPARAZIONE DEL RIPIENO:

Pelare la zucca, tagliarla a cubetti e mettere da parte. Mettere sul fuoco una pentola con due cucchiai (da minestra) di olio per dorare la cipolla. Aggiungere la zucca e soffriggere fino a che diventa cremosa. Aggiungere il prezzemolo, l'erba cipollina e il sale. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

PREPARAZIONE:

Mescolare tutti gli ingredienti e impastare bene. Stendere la pasta con il mattarello, formando un rettangolo. Disporre il ripieno alla zucca, arrotolare come un rotolo, tagliare a fette spesse due dita. Mettere in una teglia unta lasciando un pó di spazio tra i rotolini, che devono essere stesi. Cuocere in forno a temperatura media (180º) per 20 minuti. Prima di toglierli dal forno, coprire con un sugo a piacere, spolverizzare con il formaggio grattugiato e mettere di nuovo in forno per sciogliere il formaggio. Servire caldi.

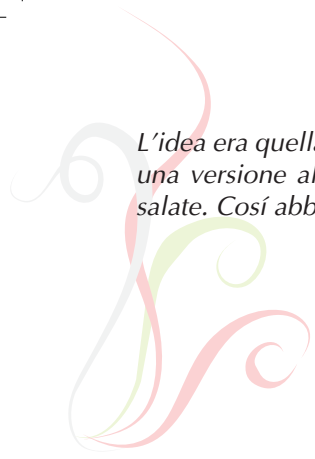
SUGGERIMENTI PER IL SUGO:

1 tazza di sugo di pomodoro pronto
½ tazza di panna da cucina
Mescolare il sugo con la panna, scaldare e versare sopra la pasta cotta.

STORIA DELLA RICETTA:

Questa ricetta é stata creata da mia mamma (Vadelina Frozza – in memoria).





L'idea era quella di sostituire i famosi tortellini arrotolati e cotti in acqua con una versione al forno, per accontentare mio papà che ama molto le torte salate. Così abbiamo imparato a fare il rotolone di zucca al forno.

13. ESPAGUETE À CARBONARA

Marisa I. D. C. Zuffo
Vista Alegre – Videira – SC

INGREDIENTES:

400g de espaguete
100g de bacon cortado em tirinhas bem finas
2 colheres (sopa) manteiga
½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
4 ovos
¼ de xícara (chá) de creme de leite
2 colheres (sopa) de óleo
Sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO:

Bata os ovos numa tigela funda. Junte uma pitada de pimenta, o creme de leite e o queijo parmesão. À parte, frite o bacon no óleo e, após, escorra toda a gordura, secando o bacon em papel absorvente. Cozinhe a massa, escorra e, ainda bem quente, coloque na tigela com os ovos batidos e a manteiga. Cozinhe bem, até que os ovos fiquem bem cozidos, mexendo sempre. Salpique com sal e cubra com o bacon frito. Sirva imediatamente.

HISTÓRICO DA RECEITA:

O espaguete à carbonara dispensa apresentações. Faz parte dos pratos de origem italiana que “invadiram o mundo”. É uma das modalidades do espaguete mais conhecidas, por ser de fácil preparo e muito bom para o paladar.



13. SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Marisa I. D. C. Zuffo
Vista Alegre – Videira – SC

INGREDIENTI:

400 gr di spaghetti
100 gr di pancetta tagliata a striscioline molto fini
2 cucchiaini (da mienestra) di burro
½ tazza (da té) di formaggio parmigiano grattugiato
4 uova
1 di tazza (da té) di panna
2 cucchiaini (da minestra) di olio
Sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE:

In una terrina profonda sbattere le uova. Aggiungere un pizzico di pepe, la panna e il formaggio parmigiano. A parte, friggere la pancetta nell'olio e poi, eliminare tutto il grasso, asciugando la pancetta con la carta assorbente. Cuocere la pasta, scolarla e quando é ancora molto calda, metterla nella terrina con le uova sbattute e il burro. Cuocere bene, fino a che le uova si cuociono bene, mescolando sempre. Salare e coprire con la pancetta frita. Servire immediatamente.

STORIA DELLA RICETTA:

Gli spaghetti alla carbonara non hanno bisogno di presentazioni. Fa parte dei piatti di origine italiana che hanno "invaso il mondo". É una delle versioni piú conosciute degli spaghetti, é di facile preparazione e sono molto gustosi.

14. ESPAGUETE À SICILIANA

Marisa I. D. C. Zuffo
Vista Alegre – Videira – SC

INGREDIENTES:

MASSA:

250g de espaguete	1 colher (sopa) de cebola picada
300g de filé mignon	10 azeitonas pretas
1 colher (sopa) manteiga	20 alcaparras
	1 xícara (chá) de salsinha picada.

MOLHO:

6 tomates	1 colher (sopa) de cebola bem picada
1 colher (sopa) de manteiga	3 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o espaguete *al dente* com bastante água e um fio de óleo, escorra e reserve. Corte o filé em tiras, tempere com sal e coloque para refogar em uma frigideira com a manteiga e a cebola picada. Quando estiver dourado, reserve; para o molho, coloque a manteiga, a cebola picada e o alho e refogue. Em seguida, ponha os tomates picados sem pele e sem semente. Quando estiver no ponto, adicione as azeitonas e as alcaparras. Após dois minutinhos de cozimento, adicione o filé e, após, derrame sobre o espaguete. Aqueça no forno (pode ser no micro-ondas) e sirva de imediato.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Esta receita faz parte da historiografia da culinária italiana, originada na região da Sicília. Tomei conhecimento da mesma ao ir almoçar na casa de um conhecido, cuja esposa era possuidora de um livro de receitas oriundo de parentes moradores, ainda hoje, naquela região, que a presentearam quando de uma visita nos anos 70. Na minha casa, quando preparo esta receita, costumo usar como acompanhamento queijo parmesão ralado, o que foge um pouco da originalidade da receita, mas dá um sabor mais marcante ao prato.

14. SPAGHETTI ALLA SICILIANA

Marisa I. D. C. Zuffo
Vista Alegre – Videira – SC

INGREDIENTI:

PASTA:

250 gr di spaghetti
300 gr di filetto di manzo
1 cucchiaio (da minestra) di burro
1 cucchiaio (da minestra) di cipolla tritata
10 olive nere
20 capperi
1 tazza (da té) di prezzemolo tritato

SUGO:

6 pomodori
1 cucchiaio (da minestra) di burro
1 cucchiaio (da minestra) di cipolla ben tritata
3 spicchi di aglio tritati

PREPARAZIONE:

Cuocere gli spaghetti al dente con abbastanza acqua e un filo d'olio, scolarli e metterli da parte. Tagliare a strisce il filetto, salare e soffriggerlo in una padella con il burro e la cipolla tritata. Quando diventa dorato, metterlo da parte; per il sugo, soffriggere il burro, la cipolla tritata e l'aglio. Successivamente, aggiungere i pomodori tagliati senza pelle e senza semi. Quando é quasi cotto, aggiungere le olive e i capperi. Dopo altri due minutini di cottura, aggiungere il filetto e poi versare sopra gli spaghetti. Scaldare in forno (anche al microonde) e servire subito.

STORIA DELLA RICETTA:

Questa ricetta fa parte della storiografia della cucina italiana, originaria della regione della Sicilia. L'ho imparata andando a mangiare a casa di un conoscente, la cui moglie possedeva un libro di ricette originario dei genitori che abitano, ancora oggi, in quella regione, che la portarono durante una visita negli anni 70. In casa mia, quando preparo questa ricetta, sono solita usare come accompagnamento il formaggio parmigiano grattugiato, che si allontana un pó dalla ricetta originale, ma dá un sapore piú deciso al piatto.

15. FRANGO À FLORENTINA

*Elvira Maria Donadel Celestino
Videira – SC*

INGREDIENTES:

½ frango limpo de peles
1 cenoura pequena
1 cebola pequena
1 ramo de salsa
Grãos de pimenta
2 cravinhos da Índia
400g de espinafre congelado
4 batatas médias
Sal e pimenta a gosto
200ml de leite e 200ml de molho bechamel.

MODO DE PREPARO:

Leve uma panela ao fogo com água temperada de sal, uns grãos de pimenta, a cebola com os cravinhos espetados, a cenoura descascada e a salsa. Quando começar a ferver, junte o frango partido em pedaços e deixe cozinhar em fogo brando até a carne estar bem cozida. Cozinhe em panelas separadas os espinafres e as batatas. Quando os espinafres estiverem cozidos, retire-os e deixe escorrer muito bem, espremendo-os. Quando as batatas estiverem cozidas, reduza-as a purê e junte um pouco de leite, evitando que fique muito líquido. Retifique de sal e tempere com um pouco de pimenta e noz-moscada. Assim que o frango estiver cozido, retire do caldo, deixe arrefecer e desfie-o. Num prato que possa ir ao forno e à mesa, coloque o purê, por cima o frango desfiado e por último os espinafres bem escorridos. Cubra com o bechamel e leve a forno quente até gratinar. Sirva em seguida.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Receita originada, segundo relato de minha avó, na região de Florença, onde a família costumava passar férias. Era comum saborearem o prato, cuja receita foi copiada, por mim, do livro de receitas da família.



15. POLLO ALLA FIORENTINA

Elvira Maria Donadel Celestino
Videira – SC

INGREDIENTI:

½ pollo senza pelle
1 carota piccola
1 cipolla piccola
1 mazzo di prezzemolo
pepe in grani
2 chiodi di garofano dall'India
400 gr di spinaci congelati
4 patate medie
Sale e pepe a piacere
200 ml di latte e 200 ml di besciamella

PREPARAZIONE:

Mettere sul fuoco una pentola di acqua con sale, qualche grano di pepe, la cipolla con i chiodi di garofano infilzati dentro, la carota pelata e il prezzemolo. Quando comincia a bollire, aggiungere il pollo tagliato a pezzi e lasciare cucinare a fuoco lento fino che la carne é ben cotta. Cuocere in pentole separate gli spinaci e le patate. Quando gli spinaci sono cotti, toglierli e scolarli molto bene e strizzarli. Quando le patate sono cotte, fare un puré aggiungere un pó di latte, evitando che rimanga troppo liquido. Controllare se va bene di sale e condire con un pó di pepe e noce moscata. Una volta che il pollo é cotto, toglierlo dal brodo, lasciare raffreddare e tagliarlo a fette. In un piatto che possa andare in forno e in tavola, mettere il puré, sopra il pollo tagliato e per ultimi gli spinaci ben strizzati. Coprire con la besciamella e mettere in forno caldo per farlo gratinare. Servire subito.

STORIA DELLA RICETTA:

Ricetta originaria, secondo i racconti di mia nonna, della regione di Firenze, dove la famiglia era solita passare le vacanze. Era comune gustare il piatto, la cui ricetta venne da me copiata dal libro di ricette della famiglia.

16. FRANGO COM CERVEJA

*Ivaneia Ferreira
Videira – SC*

INGREDIENTES:

1 frango grande (+ ou -) 2 Kg
2 colheres de azeite de oliva
3 colheres de manteiga
2 cebolas picadas
3 colheres (sopa) de aguardente
Sal e pimenta do reino a gosto
1 garrafa de cerveja branca
200g de cogumelos
1 pacote de creme de leite
Um maço de salsinha picada.

MODO DE PREPARO:

Frite o frango com o azeite e a manteiga, deixe dourar bem todos os lados, junte as cebolas picadas, refogando-as. Junte a aguardente, tire do fogo e deixe tomar gosto por cinco minutos. Tempere com sal, pimenta e acrescente a cerveja. Tampe a panela e leve ao fogo baixo por 40 minutos, junte então os cogumelos picados quando o frango estiver bem macio. Passe o frango em pedaços para o prato de servir, mantendo-o em lugar aquecido. Junte o creme de leite ao molho, misture e acrescente aos poucos o restante da manteiga. Despeje o molho sobre os pedaços de frango. Polvilhe com salsa picada e sirva com batatas cozidas.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Esta receita eu aprendi com minha avó, que costumava fazer quando morava em Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, e era sempre um dos pratos preferidos do meu avô nos almoços de domingo.

16. POLLO CON BIRRA

Ivaneia Ferreira
Videira – SC

INGREDIENTI:

1 pollo grande (+ o -) 2 kg
2 cucchiaini di olio di oliva
3 cucchiaini di burro
2 cipolle tritate
3 cucchiaini (da minestra) di grappa
Sale e pepe nero a piacere
1 bottiglia di birra bionda
200 gr di funghi
1 confezione di panna da cucina
Un mazzo di prezzemolo tritato

PREPARAZIONE:

Friggere il pollo con l'olio e il burro, lasciare dorare bene tutti i lati, aggiungere le cipolle tritate, soffriggendole. Aggiungere la grappa, togliere dal fuoco e lasciare che si insaporisca per cinque minuti. Condire con sale, pepe e aggiungere la birra. Chiudere la pentola col coperchio e cuocere a fuoco basso per 40 minuti, aggiungere i funghi tagliati quando il pollo è abbastanza tenero. Disporre i pezzi di pollo su un piatto da portata, tenendolo al caldo. Aggiungere la panna al sugo, mescolare e aggiungere poco a poco il resto del burro. Versare il sugo sopra i pezzi di pollo spolverizzare con prezzemolo tritato e servire con patate cotte.

STORIA DELLA RICETTA:

Ho imparato questa ricetta da mia nonna, che era solita farla quando abitava a Bento Gonçalves, in Rio Grande do Sul, ed era sempre uno dei piatti preferiti di mio nonno durante i pranzi della domenica.

17. FETTUCCINE COM FRANGO E LEGUMES

Cledson Rosalino
Videira – SC

INGREDIENTES:

250g de fettuccine
1 peito de frango cortado em cubinhos
4 fatias de fiambre
1 alho francês,
1 lata pequena de cogumelos
1 Xícara (chá) de ervilhas escorridas
5 colheres (sopa) azeite de oliva
100ml de nata
1 ovo
100ml de leite, sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO:

Leve um tacho com água e sal ao fogo, e assim que começar a ferver introduza a massa e deixe cozinhar até estar *al dente*. Corte o fiambre em tirinhas finas. Corte o alho em rodela e as lave bem. Numa frigideira antiaderente, refogue o frango com um fio de azeite. Tempere com o sal e a pimenta. Adicione as ervilhas, o alho e os cogumelos e deixe estufar tudo em fogo brando. Assim que os legumes estiverem cozidos, mas firmes, adicione o fiambre. Reserve. Assim que a massa estiver cozida, escorra-a e passe-a por água fria. Volte a colocar a massa no tacho e misture o preparado de legumes e frango. Bata o ovo com o leite, a nata e tempere com sal e pimenta. Verta essa mistura sobre a água no tacho, mantendo fogo brando. Vá misturando a massa com o molho, deixando o calor cozinhar o ovo, mais ou menos por uns 2 minutos. Sirva de imediato.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Receita originada, segundo relato de minha avó, na região da Sicília. Copiada do livro de receitas da família.

17. FETTUCINE CON POLLO E VERDURE

*Cledson Rosalino
Videira – SC*

INGREDIENTI:

250 gr di fettuccine
1 petto di pollo tagliato a cubetti
4 fette di prosciutto
1 aglio porro
1 lattina piccola di funghi
1 tazza (da té) di piselli scolati
5 cucchiaini (da minestra) di olio di oliva
100 ml di panna
1 uovo
100 ml di latte
Sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE:

Mettere sul fuoco una pentola con acqua e sale, quando inizia a bollire calare la pasta e cuocerla al dente. Tagliare il prosciutto a striscioline fini. Tagliare l'aglio a rondelle e lavarle bene. In una padella antiaderente, soffriggere il pollo con un filo di olio. Condire con il sale e il pepe. Aggiungere i piselli, l'aglio e i funghi e lasciare stufare tutto a fuoco lento. Una volta che le verdure sono cotte, ma sode, aggiungere il prosciutto. Lasciare riposare. Quando la pasta é pronta, scolarla e raffreddarla sotto l'acqua fredda. Riporre nuovamente la pasta dentro la pentola e aggiungere il preparato di verdure e pollo. Sbattere l'uovo con il latte, la panna e condire con sale e pepe. Versare il composto sulla pasta dentro la pentola sul fuoco basso. Mescolare la pasta con il sugo, lasciando che il caldo cucini le uova, più o meno per circa 2 minuti. Servire subito.

STORIA DELLA RICETTA:

Ricetta originaria, secodo i racconti di mia nonna, dalla regione della Sicilia. Copiata dal libro di ricette di famiglia.

18. FORTAIA

*Nair Zanella Frizzo
Pinheiro Preto- SC*

INGREDIENTES:

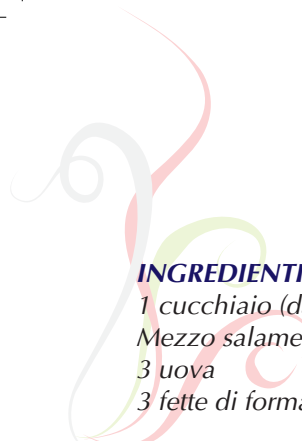
1 colher (sopa) banha
Meio salame
3 ovos
3 fatias de queijo

MODO DE PREPARO:

Derreter a banha, depois fritar o salame. Bater os ovos, cortar o queijo e colocar na frigideira, juntamente com o salame e deixar uns dois minutos.

HISTÓRICO DA RECEITA:

É uma receita italiana, desde os tempos dos avós, que iam para a roça e, chegando perto do meio-dia, iam para casa fazer fortaia para comer com polenta, pois era um prato rápido. Assim, a receita foi passando de geração em geração.



18. FORTAIA/FRITTATA

Nair Zanella Frizzo
Pinheiro Preto- SC

INGREDIENTI:

1 cucchiaino (da minestra) di strutto sciolto
Mezzo salame
3 uova
3 fette di formaggio

PREPARAZIONE:

Sciogliere lo strutto e poi friggere il salame. Sbattere le uova tagliare il formaggio e metterlo nella padella assieme al salame e cuocere circa due minuti.

STORIA DELLA RICETTA:

É una ricetta italiana, dei tempi dei nonni, che andavano nei campi e, verso mezzogiorno, andavano a casa a fare la “fortaia” per mangiarla con la polenta, dato che era un piatto veloce. Così, la ricetta é passata di generazione in generazione.

19. FOCACCIA

*Antonella Brinis
Pádova - Itália*

INGREDIENTES:

500 gr de farinha

250ml de água

1 colher de sopa de levedo de cerveja ou um tablete de fermento biológico

1 colher de açúcar

Sal a gosto

MODO DE FAZER:

Em uma travessa grande, misture a farinha com o sal e o açúcar. (Se for usar o levedo de cerveja, acrescente-o à farinha, se for usar o fermento biológico, coloque-o para desmanchar na água). Acrescente lentamente a água à farinha, mexa bem com as mãos até obter uma massa bem homogênea. Deixe a massa descansar de duas a três horas, em um lugar quente e coberto por um pano úmido. Depois de deixar crescer e descansar a massa, coloque-a em uma forma untada com óleo ou forrada com papel manteiga. Cubra toda a forma com a massa e coloque por cima um pouco de azeite de oliva e um pouco de alecrim. Asse em forno pré-aquecido à temperatura de 200º/250º por cerca 20 minutos.

Bom apetite!!

Obs.: Depois de assada, a focaccia pode ser cortada ao meio e recheada a gosto. Com presunto e queijo, por exemplo.

A mesma massa pode ser usada para fazer pizzas.

19. FOCACCIA

Antonella Brinis
Padova - Italia

Ingredienti:

500 gr farina

250ml di acqua

Una bustina di lievito di birra disidratato o un cubetto di lievito

Un cucchiaino di zucchero

Sale a piacere

PREPARAZIONE:

In una ciotola capiente mescolare la farina con il sale e lo zucchero. (Se si usa il lievito disidratato aggiungerlo alla farina, e se si usa il cubetto si deve, prima di tutto, scioglierlo nell'acqua). Aggiungere lentamente l'acqua alla farina e lavorare bene con le mani fino ad ottenere un impasto ben omogeneo. Coprire l'impasto con un canovaccio umido e lasciarlo riposare e lievitare in un posto caldo per almeno 2/3 ore.

Mettere l'impasto in una teglia unta con un poco di olio o con la carta forno. Coprirla tutta, sistemando con le mani l'impasto e aggiungere poi, un poco di olio di oliva e rosmarino.

Cuocere in forno preriscaldato ad una temperatura di 200° 250° per circa 20 minuti.

Buon appetito!

N. B. : una volta cotta, se si vuole si può tagliare la focaccia a metà e farcirla a piacere. Per esempio con affettato e formaggio.

Lo stesso impasto si può usare come base per la pizza.

20. FOGAZZA

*Maria N. Bortoloso
Videira SC*

INGREDIENTES MASSA:

½ litro de água morna
2 tabletes de fermento biológico (30gr)
2 colheres (sopa) de açúcar
2 ovos inteiros
1 xícara de óleo
1 kg de farinha de trigo (+ou-)

MODO DE PREPARO:

Dissolva o fermento na água morna. Se for fermento seco, misture diretamente na farinha, acrescente os demais ingredientes. Amasse e abra a massa. Corte em círculos e coloque o recheio (Pode ser frango ou carne moída). Modele em formato de pastel. Vire as bordas, formando uma trança e deixe crescer por 20 minutos. Pincele gemas polvilhe queijo ralado e orégano e asse em forno médio (250º) por 15 minutos.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Essa receita como outras aprendi num curso que teve em nossa comunidade da Linha Baroncello, do qual todas as mulheres da comunidade participaram.

20.FUGAZZA

Maria N. Bortoloso
Videira SC

INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

½ litro di acqua tiepida
2 cubetti di lievito (30 gr)
2 cucchiaini (da minestra) di zucchero
2 uova intere
1 tazza di olio
1 kg di farina di frumento (+ o -)

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Se é lievito in polvere, mescolare direttamente nella farina e aggiungere gli altri ingredienti. Impastare e stendere la pasta. Tagliarla in cerchi e mettere il ripieno (puó essere pollo o carne macinata). Chiudere la pasta come dei tortelli. Girare i bordi, formando una treccia e lasciare lievitare per 20 minuti. Spennellare con i tuorli, spolverizzare con il formaggio grattugiato e origano e cuocere in forno medio (250º) per 15 minuti.

STORIA DELLA RICETTA:

Questa ricetta come altre, l'ho imparata durante un corso che si tenne nella nostra comunitá, da Linha Baroncello, al quale tutte le donne della comunitá parteciparono.

21. LASANHA À BOLONHESA

*Marizete Inês Muller da Luz Silva
Videira/SC*

INGREDIENTES:

MASSA: 1 Kg de farinha de trigo
8 ovos e água para dar o ponto
MOLHO: 1 Kg de carne moída
3 colher (sopa) de massa de tomate
2 cebolas médias
500g de queijo mussarela
2 dentes de alho
Tempero verde
Sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO:

MASSA: Misture os ingredientes, acrescentando a água até ficar no ponto de espichar. Estique a massa até que fique bem fina e a seguir corte em pedaços de tamanho regular. Após, cozinhe a massa em água fervente com uma pitada de sal e um fio de azeite, um pedaço de cada vez. Depois de cozida, retire da panela e reserve.

MOLHO: Coloque a cebola, o alho e o tomate para refogar. A seguir, acrescente a carne com temperinho verde, sal e pimenta a gosto. Depois de pronta a carne, reserve.

MONTAGEM DO PRATO: Unte uma travessa de vidro com manteiga ou margarina, colocando uma camada de massa, uma de carne moída e uma de queijo, sucessivamente, até atingir a borda da travessa. Na última camada, cubra com o queijo mussarela e boa quantidade do molho da carne. Asse no forno até dar o ponto.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Esta receita de lasanha à Bolonhesa, como o próprio nome já diz, é originada da Região da Bolonha, na Itália. Tirei a receita do livro da família, herança de minha bisavó que, ao aportar no Brasil, fixou-se na serra gaúcha, na cidade de Bento Gonçalves.

21. LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Marizete Inês Muller da Luz Silva
Videira/SC

INGREDIENTI:

PASTA: 1 kg di farina di frumento

8 uova e acqua quanto basta

SUGO: 1 kg di carne macinata

3 cucchiaini (da minestra) di concentrato di pomodoro

2 cipolle medie

500 gr di mozzarella

2 spicchi di aglio

Odori

Sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE:

PASTA: mescolare gli ingredienti, aggiungendo l'acqua fino a che la pasta si può stendere. Stendere la pasta ben fina e tagliarla a pezzi di grandezza regolare. Poi, cucinare la pasta in acqua bollente con un pizzico di sale e un filo di olio, un pezzo per volta. Dopo averla cotta, toglierla dalla pentola e metterla da parte.

SUGO: soffriggere la cipolla, l'aglio e il pomodoro. Poi, aggiungere la carne con gli odori, sale e pepe a piacere. Una volta cotta la carne, lasciarla riposare.

PREPARAZIONE DEL PIATTO: ungere una pirofila di vetro con burro o margarina, disponendo uno strato di pasta, uno di carne macinata e uno di formaggio fino a raggiungere il bordo della pirofila. Coprire l'ultimo strato con la mozzarella e abbastanza sugo della carne. Cuocere in forno.

STORIA DELLA RICETTA:

Questa ricetta di lasagne alla bolognese, come dice il nome stesso, é originaria della regione della città di Bologna, in Italia. Ho preso la ricetta dal libro di famiglia, eredità della mia bisnonna che, all'approdare in Brasile, si stabilì nelle montagne, nella città di Bento Gonçalves.

22. MACARRÃO ITALIANO

Ana Maria Pesente
Londrina – PR

INGREDIENTES:

1 pacote de macarrão de sua preferência
150g de presunto parma
150g de tomate cereja
300g de queijo de búfala
2 maços de rúcula
½ xícara de azeite de oliva
Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Aqueça o azeite em uma frigideira, acrescente o presunto parma, faça um leve cozimento e acrescente o tomate cereja, cuide para não estourar, reserve. Cozinhe o macarrão, quando esse estiver pronto, coloque em uma travessa, sobre ele coloque o queijo, a rúcula e, por último, o presunto parma com o tomate quente. Mexer um pouco e salpicar queijo parmesão.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Aprendi muito do que sei sobre culinária com minha mãe, Requilde (*in memorian*). Como boa italiana, ela fazia das refeições um momento especial para reunir a família. Depois disso, fui desenvolvendo meus talentos e, hoje, crio e recrio muitas receitas.



22. PASTA ITALIANA

Ana Maria Pesente
Londrina – PR

INGREDIENTI:

1 confezione di pasta a piacere
150 gr di prosciutto di parma
150 gr di pomodori ciliegina
300 gr di formaggio di bufala
2 mazzi di rucola
½ tazza di olio di oliva
Sale a piacere

PREPARAZIONE:

Scaldare l'olio in una padella, aggiungere il prosciutto di parma, cuocerlo brevemente e aggiungere i pomodori ciliegina, attenzione a non farli scoppiare, lasciare riposare. Cuocere la pasta, quando é pronta, versarla in una terrina, mettere sopra il formaggio, la rucola, e per ultimo, il prosciutto di parma con il pomodoro caldo. Mescolare un pó e spolverizzare con formaggio parmigiano.

STORIA DELLA RICETTA:

Ho imparato molto di quello che so sulla cucina con mia mamma, Requilde (in memoria). Da buona italiana, lei faceva dei pasti un momento speciale per riunire la famiglia. Poi, ho sviluppato i miei talenti e, oggi, creo e ricreo molte ricette.

23. MACARRÃO FURADO COM GALINHA CAIPIRA

*Fiorinda Possato Lázzari
Salto Veloso (SC)*

INGREDIENTES:

MASSA:

6 ovos

2 kg de farinha de trigo

Água suficiente para dar consistência à massa

1 colher (de café) de sal

MOLHO:

½ kg de carne de galinha caipira cortada em pedaços

1 colher de banha

1 cebola picada

3 colheres de extrato de tomate

Tempero verde a gosto

Queijo ralado a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o macarrão por aproximadamente 20 minutos. Tempere com o molho já cozido e bom apetite.

HISTÓRICO DA RECEITA:

A receita veio da Itália junto com meus avós e minha mãe. Todas as moças da família aprenderam a fazer. Nos dias de hoje, meus filhos e netos pedem o macarrão furado da nona. A receita é um sucesso na família.

23. PASTA BUCATA CON GALLINA RUSPANTE

*Fiorinda Possato Lazzari
Salto Veloso (SC)*

INGREDIENTI:

PASTA:

6 uova

2 kg di farina di frumento

Acqua q.b. per dare consistenza all'impasto

1 cucchiaino da caffè di sale

SUGO:

$\frac{1}{2}$ kg di carne di gallina ruspante tagliata a pezzi

1 cucchiaio di strutto sciolto

1 cipolla tritata

3 cucchiaini di concentrato di pomodoro

odori a piacere

Formaggio grattugiato a piacere

Sale a piacere

PREPARAZIONE:

Cuocere la pasta per circa 20 minuti. Condire con il sugo già cotto e buon appetito.

STORIA DELLA RICETTA:

La ricetta venne portata dall'Italia dai miei nonni e mia mamma. Tutte le donne della famiglia hanno imparato a farla. Oggi, i miei figli e nipoti chiedono la pasta bucata della nonna. La ricetta é un successo in famiglia.

24. MASSA DE AGNOLINE

*Iraci Dalmolin Baroncello
Linha Baroncello – Videira/SC*

INGREDIENTES:

MASSA: 12 ovos inteiros
2 colheres (sopa) de óleo
Aproximadamente ½ quilo de farinha de trigo
Amassar bem e passar a massa no cilindro.

RECHEIO: 400 gramas de carne moída de frango
Tempero verde (salsinha, manjerona e sálvia)
Caldo de galinha
2 tomates
1 cebola e alho
1 xícara de queijo ralado parmesão
2 colheres de óleo.

MODO DE PREPARO:

Coloque a carne em uma panela, junte a cebola, alho, tomate, temperos verdes e junte água aos poucos até a carne cozinhar bem. Retire do fogo, desosse e passe tudo por uma máquina de moer carne. Acrescente o queijo ralado e, se necessário, acrescente a farinha de rosca. Abra a massa e passe o cortador, deixando-a dividida em pequenos quadradinhos. Coloque recheio e em seguida dobre o quadradinho de modo que o recheio fique bem firme e preso. Cada agnoline fica parecido com um “chapeuzinho”. Os agnolines crus podem ser congelados e duram mais de dois meses. É possível fazer vários pratos com agnoline, porém, o mais difundido é a sopa com galinha caipira e *pien*.

Rendimento: 2 quilos

HISTÓRICO DA RECEITA:

A receita é bastante comum no Sul do Brasil e aquece as famílias no outono e no inverno ao longo de várias gerações.

24. PASTA DI ANOLINI

*Iraci Dalmolin Barancelllo
Linha Barancelllo – Videira/SC*

INGREDIENTI:

PASTA:

12 uova intere

2 cucchiaini (da minestra) di olio

Circa ½ kg di farina di frumento

Impastare bene e passare la pasta nella macchina per tirare la pasta.

RIPIENO:

400 gr di carne di pollo macinata

odori (prezzemolo, maggiorana e salvia)

Brodo di gallina

2 pomodori

1 cipolla e aglio

1 tazza di formaggio parmigiano grattugiato

2 cucchiaini di olio

PREPARAZIONE:

Mettere la carne in una pentola, aggiungere la cipolla, l'aglio, i pomodori, gli odori e aggiungere l'acqua un pó alla volta fino a che la carne si cucina bene. Togliere dal fuoco, disossare e passare tutto nel tritacarne. Aggiungere il formaggio grattugiato e, se necessario, aggiungere il pane grattugiato. Stendere la pasta e dividerla col coltello in piccoli quadrati. Mettere il ripieno e piegare il quadratino in modo che il ripieno rimanga ben sigillato. Ogni anolini é simile ad un "cappellino". Gli anolini crudi possono essere congelati e durano più di due mesi. É possibile fare vari piatti con gli anolini, tuttavia, il più diffuso é il brodo di gallina ruspante e il ripieno.

Rendimento: 2 chili

STORIA DELLA RICETTA:

La ricetta é abbastanza comune nel Sud del Brasile e riscalda le famiglie in autunno e in inverno da molte generazioni.

25. MASSA DE LASANHA BÁSICA

*Iraci Dalmolin Barancelllo
Linha Barancelllo – Videira/SC*

INGREDIENTES:

MASSA: 10 ovos

½ xícara de óleo

Farinha de trigo até o ponto da massa para sovar (mais ou menos ½ quilo).

MOLHO DE FRANGO:

2 peitos de frangos cozidos com um caldo de galinha. Reservar o caldo e desfiar o frango.

½ xícara de óleo

1 caldo de galinha

Tempero verde e sal a gosto

Tomate sem pele

1 cebola

½ lata de extrato de tomate

Queijo ralado para a montagem.

MODO DE PREPARO:

Bata os ovos e o óleo e acrescente a farinha até o ponto de cilindrar. Abra a massa no cilindro e corte em retângulos. Cozinhe a massa em água fervendo por um minuto. Dê o choque térmico em água fria. Seque a massa com uma toalha bem fina e monte a lasanha. O recheio deve ser a gosto. Nesta receita, o recheio é de frango.

Rendimento: 10 porções

HISTÓRICO DA RECEITA:

A receita é comum na família e nela está há várias gerações por ser nutritiva e pela disponibilidade dos ingredientes na colônia ou sítio.

25. PASTA PER LA LASAGNA

*Iraci Dalmolin Barancelllo
Linha Barancelllo – Videira/SC*

INGREDIENTI:

PASTA:

10 uova

½ tazza di olio

Farina di frumento per poter impastare la pasta (piú o meno ½ chilo).

SUGO AL POLLO:

2 petti di pollo cotti nel brodo di gallina. Mettere da parte il brodo e tagliare a fette il pollo

½ tazza di olio

1 dado di brodo di gallina

odori e sale a piacere

Pomodoro senza pelle

1 cipolla

½ lattina di concentrato di pomodoro

Formaggio grattugiato per la finitura

PREPARAZIONE:

Sbattere le uova con l'olio e aggiungere la farina fino a che si possa passare nella macchina per tirare la pasta. Tirare la pasta nella macchina e tagliarla a rettangoli. Cuocere la pasta in acqua bollente per un minuto. Raffreddarla velocemente in acqua fredda. Asciugare la pasta con un panno fino e preparare la lasagna. Il ripieno é a piacere. In questa ricetta il ripieno é di pollo.

Rendimento: 10 porzioni

STORIA DELLA RICETTA:

La ricetta é comune in famiglia e ne fa parte da varie generazioni dato che é nutritiva e perché gli ingredienti sono disponibili nella colonia o nelle case di campagna.

26. MASSA DE PIZZA

*Vilma Pazin Crotti
Santa Lucia Videira – SC*

INGREDIENTES:

1kg de farinha trigo
30g de fermento biológico
3 xícaras de água morna
 $\frac{3}{4}$ xícaras de óleo
1 colher (de chá) de sal
1 colher (de chá) de açúcar

MODO DE PREPARO:

Dissolver o fermento, o sal e o açúcar na água morna. Juntar um pouco de farinha com o óleo. Acrescentar todos os demais ingredientes e colocar o restante de farinha e da água. Mexer até desgrudar das mãos. Abrir a massa e deixar crescer por 30 minutos. Depois é só rechear a gosto e levar ao forno assar.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Nos tempos em que tínhamos as crianças pequenas, a situação era difícil. Por esse motivo, não conseguíamos atender as vontades, tendo que nos virar como podíamos. Minha mãe ensinou esta receita e sempre conta que desde sua época a receita da pizza era a sensação da meninada.

26. PASTA PER LA PIZZA

Vilma Pazin Crotti
Santa Lucia Videira – SC

INGREDIENTI:

1 kg di farina di frumento
30 gr di lievito
3 tazze di acqua tiepida
 $\frac{3}{4}$ di tazza di olio
1 cucchiaino da té di sale
1 cucchiaino da té di zucchero

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito, il sale e lo zucchero in acqua tiepida. Aggiungere un pó di farina con l'olio. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mettere il resto della farina e dell'acqua. Mescolare fino a che si stacca dalle mani. Stendere la pasta e lasciare lievitare per 30 minuti. Poi si farcisce a piacere e si cuoce in forno.

STORIA DELLA RICETTA:

Quando avevamo i bambini piccoli, la situazione era difficile. Per questo motivo, non riuscivamo a soddisfare tutte le richieste, dovendoci arrangiare come potevamo. Mia mamma ci insegnó questa ricetta e racconta sempre che dai suoi tempi la ricetta della pizza dava l'idea che ci fossero tanti bambini.

27. MINESTRONE

Neide Gotardo
São José dos Ausentes – RS

INGREDIENTES:

½ cenoura média descascada cortada em cubos pequenos
½ xícara (chá) de massa para sopa ou arroz
1 cebola pequena picada em pedaços pequenos
1 talo de salsão picado
1 xícara (chá) de repolho picado em tiras bem finas
1 pimentão verde tamanho médio, picado em pedaços pequenos
1 litro de caldo de frango
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
1 xícara (chá) de feijão branco
2 dentes de alho amassados
2 tomates tamanho médio sem pele e sem sementes
2 colheres (sopa) de óleo
300g de carne de porco salgada
3 colheres (chá) de sal
Para acompanhar, queijo parmesão ralado e, para decorar, ervas frescas picadas.

MODO DE PREPARO:

Coloque em uma panela o óleo e a carne de porco (apenas por um minuto, pois a carne não deve dourar). Adicione a cebola, a cenoura, o salsão, o repolho, o pimentão e o alho. Refogue por cinco minutos. Incorpore os tomates, o caldo de frango, o sal e a pimenta-do-reino e o feijão. Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando até os legumes ficarem *al dente*. Obs.: No Brasil, como na casa da minha mãe, o feijão branco era substituído pelo feijão preto, mais utilizado.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Retirada do livro de receitas da família, é um prato das terras altas da Itália, trazido pelos imigrantes e muito consumido durante o inverno rigoroso do Rio Grande do Sul.



27. MINESTRONE

Neide Gotardo
São José dos Ausentes – RS

INGREDIENTI:

½ carota media pelata e tagliata a cubetti
½ tazza (da té) di pasta per minestra o riso
1 cipolla piccola tagliata a pezzetti piccoli
1 gamba di sedano sminuzzato
1 tazza (da té) di cavolo cappuccio tagliato a fettine molto fini
1 peperone verde di grandezza media, tagliato a pezzi piccoli
1 litro di brodo di pollo
1 cucchiaino (da té) di pepe nero
1 tazza (da té) di fagioli bianchi
2 spicchi di aglio tritato
2 pomodori di grandezza media senza pelle e senza semi
2 cucchai (da minestra) di olio
300 gr di carne di maiale salata
3 cucchiaini (da té) di sale
Per accompagnare, formaggio parmigiano grattugiato e, per decorare, odori freschi tritati.

PREPARAZIONE:

Mettere in una pentola l'olio e la carne di maiale (solo un minuto, perché la carne non deve dorare). Aggiungere la cipolla, la carota, il sedano, il cavolo cappuccio, il peperone e l'aglio. Soffriggere per cinque minuti. Aggiungere i pomodori, il brodo di pollo, il sale e il pepe nero e i fagioli. Lasciare cuocere, mescolando ogni tanto fino a quando le verdure sono al dente. N.B.: in Brasile, come anche a casa di mia mamma, i fagioli bianchi venivano sostituiti dai fagioli neri, più usati.

STORIA DELLA RICETTA:

Preso dal libro di ricette della famiglia, è un piatto del nord Italia, portato dagli immigrati e molto consumato durante l'inverno rigido di Rio Grande di Sul.

28. MOLHO CREMOSO DE COGUMELO SHIMEJI PARA MACARRÃO

*Leandro Crestani
Videira – SC*

INGREDIENTES:

Massa indicada é o talharim (500g)

O macarrão deve ser cozido em abundante água fervente, levemente salgada e com um fio de óleo. Nunca cozinhe demais o macarrão e nem use pouca água.

INGREDIENTES MOLHO:

200g de Cogumelo Shimeji pré-hidratado

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

100 ml de leite integral

200 g de bacon em cubinhos

½ cunha de queijo gorgonzola

200 ml de creme de leite (preferencialmente nata de saquinho)

2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

PREPARO:

Em uma panela, primeiro frite a meio termo o bacon picado em cubos. Acrescente a cebola e o alho picados e frite até que a cebola amoleça. Acrescente o cogumelo shimeji (hidratar em água morna 1 hora antes) e deixe cozinhar por 3 minutos. Acrescente a nata, misture bem e, quando quente, acrescente o queijo gorgonzola picado. Em seguida, despeje o leite integral (um dedo acima dos demais ingredientes); se necessário, acrescente uma colher de chá bem cheia de farinha de trigo diluída em um pouco de leite para encorpar. Mexa tudo e cozinhe por mais 3 minutos. Desligue o fogo, coloque por cima a cebolinha verde picada. Tampar a panela e deixe descansar por 5 minutos.

Uma variação deste molho pode ser feita usando mais queijo gorgonzola em substituição ao cogumelo Shimeji. Daí tem-se um molho branco ao queijo gorgonzola.



28. SUGO CREMOSO DI FUNGHI SHIMEJI PER LA PASTA

Leandro Crestani
Videira – SC

INGREDIENTI:

La pasta consigliata sono i tagliolini (550 gr)

La pasta deve essere cotta in abbondante acqua bollente, leggermente salata e con un filo di olio. Non cucinare mai troppo la pasta e neanche usare poca acqua.

INGREDIENTI PER IL SUGO:

200 gr di funghi shimeji idratati

1 cipolla tritata

2 spicchi di aglio tritati

100 ml di latte intero

200 gr di pancetta a cubetti

½ fetta di formaggio gorgonzola

200 ml di panna da cucina, preferibilmente panna in sacchetto

2 cucchiaini (da minestra) di erba cipollina tritata

PREPARAZIONE:

In una pentola, prima friggere a metà la pancetta a cubetti. Aggiungere la cipolla e l'aglio tritati e friggere fino a che la cipolla si ammorbidisce. Aggiungere i funghi shimeji (idratarli in acqua tiepida 1 ora prima) e lasciare cuocere per 3 minuti. Aggiungere la panna, mescolare bene e, una volta calda, aggiungere il formaggio gorgonzola a pezzetti. Successivamente, versare il latte intero (un dito sopra il resto degli ingredienti); se necessario, aggiungere un cucchiaino da té pieno di farina di frumento diluita in un pó di latte per addensare. Mescolare tutto e cucinare per altri 3 minuti. Spegnerne il fuoco, mettere sopra l'erba cipollina tritata. Chiudere la pentola col coperchio e lasciare riposare per 5 minuti.

Una variante di questo sugo può essere fatta usando più formaggio gorgonzola in sostituzione ai funghi Shimeji. Così si ottiene un sugo bianco al formaggio gorgonzola.

29. NHOQUE DE BATATA DOCE AMARELA

Marizete Inês Muller Da Luz Silva
Videira – SC

INGREDIENTES:

MASSA:

3 batatas doces tamanho médio, descascadas, cozidas e amassadas

2 ovos

1 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo.

MOLHO:

5 tomates maduros cortados em cubo

1 cebola média cortada em cubos

3 dentes de alho amassados

sal e pimenta a gosto

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1 ramo de manjerição ou manjerona.

MODO DE PREPARO:

Cozinhe as batatas doces e amasse bem com um garfo até formar o purê. Adicione os ovos, o sal e a farinha até dar o ponto de a massa desgrudar das mãos. Deixe descansar por meia hora. Após abrir a massa na bancada, faça um rolinho com um pouco de farinha e corte em pedacinhos.

MOLHO: Em uma panela, refogue o alho, a cebola e o tomate. Mexa até formar um molho mais espesso. Cozinhe o nhoque com 2 litros de água fervente com sal. Em uma travessa, coloque o nhoque, o molho, o queijo parmesão ralado a gosto e decore com pedacinhos de manjerição.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Retirada do livro de receitas da família, trazido para o Brasil quando da imigração dos meus avós, que se instalaram na região serrana gaúcha.

29. GNOCCHI DI PATATA DOLCE GIALLA

Marizete Inês Muller Da Luz Silva
Videira – SC

INGREDIENTI:

IMPASTO:

3 patate dolci medie, pelate, cotte e schiacciate
2 uova
1 cucchiaino (da té) di sale
2 tazze (da té) di farina di frumento.

SUGO:

5 pomodori maturi tagliati a cubetti
1 cipolla media tagliata a cubetti
3 spicchi di aglio tritato
Sale e pepe a piacere
½ tazza (da té) di formaggio parmigiano grattugiato
1 ramo di basilico o maggiorana.

PREPARAZIONE:

Cuocere le patate dolci e schiacciarle bene con una forchetta fino a formare il puré. Aggiungere le uova, il sale e la farina fino a che l'impasto si stacca dalle mani. Lasciare riposare per mezzora. Dopo aver steso l'impasto sul piano di lavoro, fare un rotolo con un pó di farina e tagliarla a pezzettini.

SUGO: in una pentola, soffriggere l'aglio, la cipolla e il pomodoro. Mescolare fino a formare un sugo più denso. Cuocere gli gnocchi in 2 litri di acqua bollente con sale. In una ciotola, versare gli gnocchi, il sugo, il formaggio parmigiano grattugiato a piacere e decorare con pezzettini di basilico.

STORIA DELLA RICETTA:

Preso dal libro delle ricette di famiglia, portato in Brasile quando i miei nonni immigrarono e si insediarono nella regione montagnosa.

30. NHOQUE DE FARINHA COM BRÓCOLIS

*Vilson Ribeiro dos Santos
Videira - SC*

INGREDIENTES PARA A MASSA:

4 ovos
1 colher (café) de sal
4 colheres (sopa) de água
Farinha de trigo até dar ponto de tirar com colher

INGREDIENTES DO MOLHO:

1 maço de brócolis
½ cebola picada
1 colher de margarina ou manteiga
1 colher de tempero tipo amaciante de carne
4 colheres de extrato de tomate

MODO DE PREPARO:

Para fazer a massa: Bata os 4 ovos com a água e o sal e acrescente a farinha até dar ponto. O ponto é uma massa meio mole, sendo possível tirá-la com colher em forma de bolinhas irregulares para pôr na água fervendo (com um fio de óleo e uma pitada de sal) para cozinhar. A quantidade de massa na colher não deve chegar à metade de uma colher de sopa para o nhoque não ficar muito grande. Deixe cozinhar por uns 10 minutos e escorra.

Preparo do molho: Refogue a cebola na manteiga e acrescente o amaciante de carne e o brócolis; deixe refogar mais um pouco. Acrescente o extrato de tomate e deixe cozinhar por mais uns 10 minutos. Despeje o molho sobre o nhoque, mexa e sirva. Rendimento 4 porções.

30. GNOCCHI DI FARINA CON BROCCOLI

Vilson Ribeiro dos Santos
Videira – SC

INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

4 uova

1 cucchiaino (da caffè) di sale

4 cucchiaini (da minestra) di acqua

Farina di frumento fino a che si può tirare con un cucchiaio

INGREDIENTI DEL SUGO:

1 mazzo di broccoli

½ cipolla tritata

1 cucchiaio di margarina o burro

1 cucchiaio di condimento tipo insaporitore per carni

4 cucchiaini di concentrato di pomodoro

PREPARAZIONE:

Per fare l'impasto: sbattere le 4 uova con l'acqua e il sale e aggiungere la farina fino a formare l'impasto. La pasta deve essere un pó molle, deve essere possibile tirarla con un cucchiaio per formare delle palline irregolari da mettere in acqua bollente (con un filo d'olio e un pizzico di sale) a cuocere. La quantità della pasta nel cucchiaio non deve essere più della metà di un cucchiaio da minestra in modo da non fare gli gnocchi troppo grandi. Lasciare cuocere per circa 10 minuti e scolare.

Preparazione del sugo: soffriggere la cipolla nel burro e aggiungere l'insaporitore per carni e i broccoli; lasciare soffriggere un altro pó. Aggiungere il concentrato di pomodoro e lasciare cucinare per altri 10 minuti. Versare il sugo sugli gnocchi, mescolare e servire.

Rendimento 4 porzioni.

31. NHOQUE DE BATATA OU NHOQUE DA FORTUNA

*Giovana Manenti Mesalira.
Videira - SC*

INGREDIENTES:

1 Kg (+ ou – 6 unidades) de batatas cozidas, descascadas e amassadas.

1 litro de caldo de galinha

2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

Farinha de trigo até dar o ponto de desgrudar das mãos.

MODO DE PREPARO:

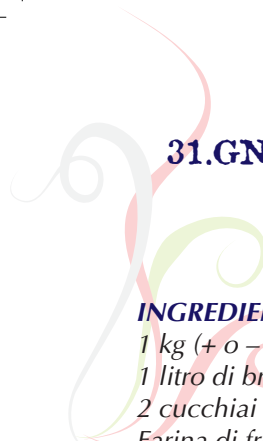
Cozinhe as batatas, deixe esfriar, descasque-as e amasse-as (reserve). Coloque a panela no fogo com a água e o caldo de galinha dissolvido, acrescente as batatas amassadas e deixe ferver, então coloque a farinha de trigo aos poucos, até dar ponto. Vire o conteúdo sobre uma bancada e deixe esfriar um pouco. Sobre a bancada, acabar de amassar a massa. Se necessário, acrescente mais farinha até desgrudar das mãos. Faça rolinhos com a massa e corte os nhoques até a massa acabar.

PARA COZIMENTO DOS NHOQUES:

Coloque a água em uma panela e leve para ferver. Coloque um pouco de sal na água e junte os nhoques. Quando eles subirem à superfície, retire-os com auxílio de uma espumadeira e coloque na travessa onde será servido. Despeje o molho e o queijo por cima.

PARA CONGELAMENTO:

Depois de fazer os rolinhos, coloque-os em uma bandeja enfarinhada e leve-os ao congelador. Quando estiverem congelados, retire-os e armazene em sacos plásticos. Quando quiser cozinhá-los, coloque-os ainda congelados em uma panela de água fervente.



31.GNOCCHI DI PATATA O GNOCCHI DELLA FORTUNA

Giovana Manenti Mesalira.
Videira - SC

INGREDIENTI:

1 kg (+ o - 6 unità) di patate cotte, pelate e schiacciate
1 litro di brodo di gallina
2 cucchiaini (da minestra) di margarina o burro
Farina di frumento fino a che si stacca dalle mani

PREPARAZIONE:

Cuocere le patate, lasciare raffreddare, pelarle e schiacciarle (metterle da parte).

Mettere la pentola sul fuoco con l'acqua e il dado di brodo di gallina sciolto, aggiungere le patate schiacciate e lasciare bollire, quindi mettere la farina di frumento quanto basta per addensare. Versare il contenuto su un piano da lavoro e lasciare raffreddare un pó. Sul piano da lavoro finire di impastare la pasta. Se necessario, aggiungere più farina fino a staccare l'impasto dalle mani. Fare dei rotolini con l'impasto e tagliare gli gnocchi fino a terminarlo.

PER LA COTTURA DEGLI GNOCCHI:

Mettere l'acqua in una pentola e portare ad ebollizione. Mettere un pó di sale nell'acqua e aggiungere gli gnocchi. Quando salgono in superficie, toglierli con l'aiuto di una schiumarola e metterli nella terrina dove verranno serviti. Versare sopra il sugo e il formaggio.

PER IL CONGELAMENTO:

Dopo aver fatto i rotolini, disporli in un vassoio infarinato e metterli in congelatore. Quando sono congelati, toglierli e metterli in sacchetti di plastica. Quando si vuole cucinarli, versarli ancora congelati in una pentola di acqua bollente.

32. LEITÃO ASSADO

*Iraci Dalmolin Barancelllo
Linha Barancelllo – Videira/SC*

INGREDIENTES:

1 leitão de 5Kg
1 ramo de alecrim
2 cebolas médias
1 ramo de salsa
1 ramo de cebolinha
10 dentes de alho
Pimenta e sal a gosto
1 garrafa de vinho branco seco
3 colheres (sopa) de azeite de oliva.

MODO DE PREPARO:

O leitão deve ser limpo e serem retirados todos os pelos. Bata todos os ingredientes num liquidificador. Despeje sobre leitão aberto. Deixe descansar por uma noite. Embale em papel alumínio com a parte brilhante do lado de fora. Asse por duas horas, retire o papel alumínio e deixe dourar por mais uma hora, sempre regando com a marinada. Pode ser servida acompanhada de polenta, salada de *radicci* com bacon. Para beber, vinho tinto seco.

HISTÓRICO DA RECEITA:

No período da colonização do oeste catarinense, os imigrantes italianos deslocaram-se, em sua maioria, da serra gaúcha e instalaram-se na nossa região, onde a alimentação básica, em termos de carne, era proveniente da caça. Nos dias de hoje, foi substituída pela carne suína.

32. MAIALE AL FORNO

*Iraci Dalmolin Barancelllo
Linha Barancelllo – Videira/SC*

INGREDIENTI:

1 maiale di 5 kg
1 ramo di rosmarino
2 cipolle medie
1 mazzo di prezzemolo
1 mazzo di erba cipollina
10 spicchi di aglio
Pepe e sale a piacere
1 bottiglia di vino bianco secco
3 cucchiai (da minestra) di olio di oliva

PREPARAZIONE:

Maiale deve essere pulita e devono venire tolti tutti i peli. Frullare tutti gli ingredienti in un frullatore. Versarli sopra la maiale aperta. Lasciare riposare per una notte. Arrotolarla in un foglio di alluminio con la parte lucida per fuori. Cuocere in forno per 2 ore, togliere il foglio di alluminio e lasciare dorare per un'altra ora, irrorando sempre con la marinata. Può essere servita accompagnata con la polenta, insalata di radicchi con pancetta. Da bere, vino rosso secco.

STORIA DELLA RICETTA:

Durante il periodo della colonizzazione dell'ovest catarinense, gli immigrati italiani si spostarono, per la maggior parte, dalle montagne e si insediarono nella nostra regione, dove l'alimentazione base, in termini di carne, proveniva dalla caccia.

33. PÃO DE ABÓBORA

*Joelma Carminatti Giazconi
Videira – SC*

INGREDIENTES:

2 xícaras de água morna
4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) rasa de sal
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de fermento biológico
2 xícaras de abóbora cozida e amassada
Farinha até dar ponto

MODO DE PREPARO:

Em uma bacia grande, coloque a água, o açúcar, o sal, a manteiga e a abóbora e misture bem. Acrescente o fermento e o trigo até dar ponto. Amasse bem com as mãos, depois deixe a massa descansar até dobrar de tamanho. Após, corte a massa em 4 partes e faça os pães. Coloque em formas untadas com manteiga e novamente deixe a massa crescer até dobrar de tamanho. Asse em forno médio até dourarem (aproximadamente 1 hora).

HISTÓRICO DA RECEITA:

A receita foi elaborada por minha mãe quando, há alguns anos, ela resolveu fazer um pão mais nutritivo, acrescentando abóbora na massa do tradicional pão branco. A receita fez tanto sucesso em toda a família que a “Vó Maria” resolveu fazer o pão com mais frequência. Todos adoram!



33. PANE ALLA ZUCCA

Joelma Carminatti Giazoni
Videira – SC

INGREDIENTI:

2 tazze di acqua tiepida
4 cucchiaini (da minestra) di zucchero
1 cucchiaio raso (da minestra) di sale
2 cucchiaini (da minestra) di burro
1 cucchiaio (da minestra) di lievito in polvere
2 tazze di zucca cotta e schiacciata
Farina per formare l'impasto

PREPARAZIONE:

In una terrina grande, mettere l'acqua, il sale, il burro e la zucca e mescolare bene. Aggiungere il lievito e la farina di frumento fino a formare l'impasto. Impastare bene con le mani, poi lasciare riposare l'impasto fino a che raddoppia di volume. Poi, tagliare l'impasto in 4 parti e formare le pagnotte. Disporre su teglie unte col burro e lasciare ancora lievitare fino a che raddoppia di volume. Cuocere in forno medio fino a doratura (circa 1 ora).

STORIA DELLA RICETTA:

La ricetta venne creata da mia mamma quando, alcuni anni fa, tentó di fare un pane piú nutritivo, aggiungendo la zucca nell'impasto tradizionale del pane bianco. La ricetta ebbe tanto successo in tutta la famiglia che nonna Maria cominció a fare il pane piú spesso. Tutti lo adorarono!

34. PÃO DE UVA

*Iracema Reck
Salto Veloso - SC*

INGREDIENTES:

MASSA:

1 colher (sopa) de fermento granulado	½ colher de sopa de sal
1 xícara de água morna	1 colher de sopa de banha
2 colher (de sopa) de açúcar	6 xícaras de farinha

RECHEIO/COBERTURA:

2 kg de uva debulhada
2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO:

Em uma bacia, coloque uma colher de fermento granulado, duas xícaras de água morna, duas colheres de açúcar e duas xícaras de farinha. Deixe descansar por 15 minutos. Depois acrescente meia colher de sal, uma colher de banha, quatro xícaras de farinha e um pouco de água até dar o ponto para cilindrar. Deixe descansar por 30 minutos, depois sove bastante e divida a massa em duas partes iguais. Em uma forma untada, coloque uma camada de massa fina, espalhe a metade da uva e, em cima da uva, uma xícara de açúcar. Depois, coloque a outra camada da massa, o restante da uva e uma xícara de açúcar. Deixe descansar por mais uma hora.

Obs: Usar uma forma alta, porque a uva se expande. De preferência use forma de vidro para acertar o ponto. O funil no centro é para não ficar cru no meio.

HISTÓRICO DA RECEITA:

O pão de uva é uma tradição que veio do Rio Grande do Sul com minha mãe. Ela contava que criou a receita porque tinha bastante uva e, dessa forma, usando a massa de pão era prático de fazer e todos gostavam. Com o tempo, a receita foi se aperfeiçoando e hoje é assim que eu faço.

34. PANE ALL'UVA

Iracema Reck
Salto Veloso - SC

INGREDIENTI:

IMPASTO:

1 cucchiaio (da minestra) di lievito in polvere

1 tazza di acqua tiepida

2 cucchiaini da minestra di zucchero

½ cucchiaio da minestra di sale

1 cucchiaio da minestra di strutto

6 tazze di farina

RIPIENO/COPERTURA:

2 kg di uva sgranata

2 tazze di zucchero

PREPARAZIONE:

In una terrina, mettere un cucchiaio di lievito in polvere, due tazze di acqua tiepida, due cucchiaini di zucchero e due cucchiaini di farina. Lasciare riposare per 15 minuti. Poi aggiungere mezzo cucchiaio di sale, un cucchiaio di strutto, quattro tazze di farina e un pò di acqua fino a che si possa passare l'impasto nella macchina per tirare la pasta. Lasciare riposare per 30 minuti, poi impastare bene e dividere l'impasto in due parti uguali. In una teglia unta, mettere uno strato fino di impasto, spargere metà dell'uva e, sopra l'uva, una tazza di zucchero. Poi, mettere un altro strato di impasto, il resto dell'uva e una tazza di zucchero. Lasciare riposare per un'altra ora.

N.B.: usare una teglia alta, perché l'uva cresce. Usare una teglia in vetro per vedere il punto di cottura. L'imbuto al centro serve perché l'impasto non resti crudo nel mezzo.

STORIA DELLA RICETTA:

Il pane all'uva è una tradizione portata da mia mamma da Rio Grande do Sul. Raccontava che creò questa ricetta perché c'era tanta uva e, così, usando l'impasto del pane era facile da preparare e piaceva a tutti. Con il tempo, la ricetta è stata perfezionata e oggi è così che io la faccio.

35. PÃO DE UVA

*Nelsi Eberle Zago
Comunidade de Rondinha – Videira – SC*

INGREDIENTES:

250 ml de água
1 colher (de sopa) de fermento para pão
1 colher de gordura
2 colheres de açúcar
Farinha até o ponto de poder espichar.

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes e sove bem a massa. Divida-a em duas partes iguais.
Reserve.

RECHEIO

1 Kg de uva lavada e os grãos separados do cacho.
2 xícaras de açúcar (ou a gosto)
1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

Misture os ingredientes sem desmanchar os grãos. Abra uma parte da massa e cubra o fundo da forma. Espalhe o recheio e cubra-o com a outra parte da massa reservada. Coloque para assar em temperatura de 180º por 45 minutos. Após assada, virar em outro recipiente.
Pode ser servido quente ou frio.

35. PANE ALL'UVA

Nelsi Eberle Zago
Comunità di Rondinha – Videira – SC

INGREDIENTI:

250 ml di acqua
1 cucchiaio da minestra di lievito per pane
1 cucchaio di grasso
2 cucchiai di zucchero
Farina quanto basta per poter formare l'impasto

PREPARAZIONE:

Mescolare tutti gli ingredienti e impastare bene l'impasto. Dividerlo in due parti uguali. Lasciare riposare.

RIPIENO:

1 kg di uva lavata e con i grani separati dal grappolo
2 tazze di zucchero (o a piacere)
1 cucchiaio di burro

PREPARAZIONE DEL RIPIENO:

Mescolare gli ingredienti senza rompere i grani. Stendere una parte dell'impasto e coprire il fondo di uno stampo. Versare il ripieno e coprirlo con il resto dell'impasto messo da parte. Infornare ad una temperatura di 180° per 45 minuti. A cottura terminata, mettere in un altro recipiente.
Puó essere servito caldo o freddo

36. PENNE À ROMANESCA

*Silvane de Almeida Costa
Itapema - SC*

INGREDIENTES:

150 gr de macarrão tipo penne

INGREDIENTES PARA O MOLHO:

1/2 cebola picada;
1 colher de manteiga ou margarina
1 colher de presunto
1 colher de cogumelo
2 colheres de ervilha e milho
2 colheres de queijo parmesão
1 concha de creme de leite
1 concha de molho bechamel
Sal a gosto.

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o macarrão em água, óleo e sal. Escorra e reserve. Refogue a cebola na manteiga ou margarina e, em seguida, junte o presunto, o cogumelo, o milho e a ervilha e refogue. Acrescente o creme de leite, o molho e o queijo parmesão. O molho já estará salgado, mas se desejar acrescente mais sal. Coloque o macarrão nesse molho, misture e sirva.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Aprendi com minha avó, a nona Tereza B.Menegatti, quando eu ainda era adolescente.



36. PENNE ALLA ROMANA

*Silvane de Almeida Costa
Itapema - SC*

INGREDIENTI:

150 gr di pasta tipo penne

INGREDIENTI PER IL SUGO:

½ cipolla tritata

1 cucchiaino di burro o margarina

1 cucchiaino di prosciutto

1 cucchiaino di funghi

2 cucchiaini di piselli e mais

2 cucchiaini di formaggio parmigiano

1 mestolo di panna da cucina

1 mestolo di besciamella

Sale a piacere

PREPARAZIONE:

Cuocere la pasta in acqua, olio e sale. Scolare e mettere da parte. Soffriggere la cipolla nel burro o margarina, e poi, aggiungere il prosciutto, i funghi, il mais e i piselli e soffriggere. Aggiungere la panna, la besciamella e il formaggio parmigiano. La besciamella é già salata ma se si vuole si può aggiungere ancora sale. Versare la pasta nel sugo, mescolare e servire.

STORIA DELLA RICETTA:

Ho imparato con mia nonna, la nonna Tereza B. Menegatti, quando ero ancora adolescente.

37. PERDIZ AO MOLHO COM POLENTA

*Iraci Dalmolin Baroncello
Linha Baroncello – Videira (Sc)*

INGREDIENTES:

5 perdizes	
1 litro de óleo para frituras	3 colheres de azeite de oliva
2 cebolas médias picadas	1Kg de farinha de milho moída fina
2 dentes de alho	1 litro de água
4 tomates sem pele	3 colheres de sal
1 ramo de temperinho verde	pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO:

POLENTA: Ir colocando a farinha de milho na água fervente com uma colher de sal, mexendo sempre até ficar no ponto.

PERDIZ: Corte as perdizes separando em pedaços pequenos. Tempere com o sal, o alho e a pimenta. Separe os peitos para fritar. Separe uma caçarola com óleo, o suficiente para fritar os pedaços de peito. Refogue o restante da carne com sal a gosto, a cebola picada e o alho. Na sequência, acrescente os tomates e o tempero verde picados. Se precisar, acrescente um pouco de água. Junte os peitos fritos e deixe terminar o cozimento. Sirva as perdizes no molho com a polenta, acompanhado de salada de radicci (almeirão) com torresmo fresco temperada com vinagre colonial de vinho tinto.

HISTÓRICO DA RECEITA:

A perdiz, acompanhada de polenta, é um dos pratos mais tradicionais, pois remonta ao tempo da colonização da região, onde a fonte de proteínas animais vinha quase que exclusivamente das pequenas aves que conseguiam caçar. Um dos pratos mais simples e saborosos, que faz parte dos hábitos alimentares dos imigrantes italianos (massa, polenta e carne). Esta receita foi passada pela tradição oral, sendo que ouvi de minha mãe, que a recebeu de minha avó e assim por diante. Desde os meus tempos de criança, este é um dos pratos mais comuns na mesa de minha família.

37. PERNICE AL SUGO CON POLENTA

*Iraci Dalmolin Baroncello
Linha Baroncello – Videira (SC)*

INGREDIENTI:

5 pernici
1 litro di olio da friggere
2 cipolle medie tritate
2 spicchi di aglio
4 pomodori senza pelle
1 mazzo di odori
3 cucchiaini di olio d'oliva
1 kg di farina di mais macinata fina
1 litro di acqua
3 cucchiaini di sale
Pepe a piacere

PREPARAZIONE:

POLENTA: versare piano piano la farina di mais nell'acqua bollente con un cucchiaino di sale, mescolando sempre fino a che é pronta.

PERNICE: tagliare le pernici separandole in pezzi piccoli. Condire con il sale, l'aglio e il pepe. Separare i petti per friggerli. Preparare una padella con olio, quanto basta per friggere i pezzi del petto. Soffriggere il resto della carne con sale a piacere, la cipolla tritata e l'aglio. Successivamente, aggiungere i pomodori e gli odori tritati. Se necessario, aggiungere un pó d'acqua. Aggiungere i petti fritti e lasciare terminare la cottura. Servire le pernici nel sugo con la polenta, accompagnate da insalata di radicchi (cicoria) con ciccioli freschi condita con aceto coloniale di vino rosso.

STORIA DELLA RICETTA:

La pernice, accompagnata dalla polenta, é uno dei piatti piú tradizionali, poiché risale al tempo della colonizzazione della regione, in cui la fonte di protenine animali veniva quasi esclusivamente dai piccoli uccelli che riuscivano a cacciare. Uno dei piatti piú semplici e saporiti, che fa parte delle abitudini alimentari degli immigrati italiani (pasta, polenta e carne). Questa ricetta venne tramandata oralmente, io l'ho sentita da mia mamma, che l'ha ricevuta da mia nonna e avanti cosí. Dai tempi in cui ero piccola, questo é uno dei piatti piú comuni nella tavola della mia famiglia.

38. PIEN

*Isabel Abati Vuelma
Salto Veloso - SC*

INGREDIENTES:

1 kg de carne moída
4 ovos
1 cebola média
3 caldos de galinha
1 xícara de queijo ralado
Noz-moscada a gosto
Tempero verde
Farinha de rosca

MODO DE PREPARO:

Bata os temperos, os ovos e a cebola no liquidificador. Depois acrescente os caldos de galinha dissolvidos em uma xícara de água bem quente. Em seguida, misture todos os ingredientes, colocando farinha de rosca até dar ponto de enrolar. Fica parecido com um salame. Cozinhe na sopa de agnoline ou capeletti e sirva como acompanhamento.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Esta é uma receita típica da culinária Italiana. Foi passada de geração em geração, sendo trazida pela nona quando ela veio do Rio Grande do Sul para Santa Catarina, ainda jovem.

38. "PIEN"

Isabel Abati Vuelma
Salto Veloso - SC

INGREDIENTI:

1 kg di carne macinata
4 uova
1 cipolla media
3 dadi di brodo di gallina
1 tazza di formaggio grattugiato
Noce moscata a piacere
Odori
Pane grattato

PREPARAZIONE:

Frullare gli odori, le uova e la cipolla nel frullatore. Poi aggiungere i dadi di brodo di gallina sciolti in una tazza di acqua molto calda. In seguito, mescolare tutti gli ingredienti, mettendo il pangrattato quanto basta per formare un rotolo. Deve sembrare un salame. Cuocere nel brodo di anolini o cappelletti e servire come accompagnamento.

STORIA DELLA RICETTA:

Questa é una ricetta tipica della cucina italiana. É passata da generazione in generazione, portata dalla nonna quando si spostó da Rio Grande do Sul a Santa Catarina, quando era ancora giovane.

39. PIZZA DE SARDINHA

*Desolinda Beviláquia.
Campo Bom – RS*

INGREDIENTES:

MASSA:

½ Kg farinha de trigo
2 colheres (sopa) fermento de pão,
4 ovos,
1 xícara (chá) de azeite ou banha
1 pitada de sal
1 pitada de açúcar.

COBERTURA:

1 lata de sardinhas
200g de presunto picado
200g de queijo mussarela picado
½ Kg de tomate e orégano a gosto.

MODO DE PREPARO:

Dissolva o fermento de pão e, em seguida, coloque o resto dos ingredientes, amasse até que dê para sovar e, após, estenda a massa com o rolo. A seguir, leve ao forno pré-aquecido, por poucos minutos, sem deixar a massa dourar. Retire do forno e reserve. Após esfriar, espalhe os ingredientes da cobertura por toda a superfície da massa, salpique com o orégano e leve ao forno até que o queijo esteja totalmente derretido. Sirva a seguir.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Esta receita da massa de pizza recebi de um amigo pizzaiolo amador, Paulo Ricardo, aqui de nossa cidade, cujo *hobbie* é preparar e servir pizzas aos amigos.

39. PIZZA DELLA SARDEGNA

*Desolinda Beviláquia.
Campo Bom – RS*

INGREDIENTI:

PASTA:

½ kg di farina di frumento
2 cucchiaini (da minestra) di lievito per pane
4 uova
1 tazza (da té) di aceto o strutto
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero

COPERTURA:

1 lattina di sardine
200 gr di prosciutto tagliato
200 gr di mozzarella tagliata
½ kg di pomodori e origano a piacere

PREPARAZIONE:

Sciogliere il lievito e poi mettere il resto degli ingredienti, impastare fino a che si ottiene un impasto omogeneo e poi tirare la pasta con il mattarello. Successivamente, mettere in forno pre-riscaldato, per pochi minuti, senza lasciare che la pasta diventi dorata. Togliere dal forno e mettere da parte. Una volta raffreddata, porre gli ingredienti della copertura su tutta la superficie della pasta, cospargere con l'origano e cuocere in forno fino a che la mozzarella si scioglie completamente. Servire subito.

STORIA DELLA RICETTA:

Ho ricevuto questa ricetta della pasta per la pizza da un amico pizzaiolo amatore, Paulo Ricardo, qui della nostra città, che ha come hobby preparare e servire pizze agli amici.

40. POLENTA COM BACALHAU

*Elvira Maria Donadel Celestino
Videira – SC*

INGREDIENTES:

MOLHO:

1 Kg de bacalhau seco
1 cebola
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 cravos-da-índia
1 folha de louro
½ taça de vinho branco
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
1 maço de salsinha picada.

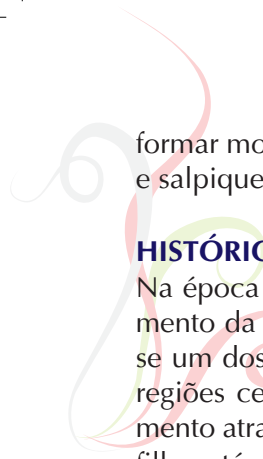
POLENTA:

2 litros de água
400g de farinha de milho (fubá)
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de sal.

MODO DE PREPARO:

POLENTA: Coloque a água para ferver e acrescente o sal e a manteiga. Assim que começar a ferver, vá acrescentando a farinha (fubá), aos poucos, sem deixar de mexer, para não empelotar. Assim que colocar toda a farinha, continue a mexer por mais uns 30 minutos, para a consistência mais pastosa e, após, coloque a polenta na travessa em forma de coroa, deixando o centro livre para o molho.

MOLHO: Deixe o bacalhau de molho por pelo menos por 12 horas, trocando a água várias vezes para tirar o sal. Remova a pele e espinhas e desfie. Refogue a cebola no azeite, acrescentando o bacalhau, o concentrado de tomate, o louro, os cravos, o vinho e a água para



formar molho. No centro da travessa, disponha o molho de bacalhau e salpique com a salsinha para enfeitar.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Na época da imigração italiana para o Brasil, devido ao enfraquecimento da economia italiana, arrasada pela guerra, a polenta tornou-se um dos principais pratos no interior da Itália, principalmente nas regiões centro e norte do País. Esta receita chegou a meu conhecimento através das gerações antigas, passada boca a boca de mãe para filha, até nossos dias.

40. POLENTA CON BACCALÁ

Elvira Maria Donadel Celestino
Videira – SC

INGREDIENTI:

SUGO:

1 kg di baccalá essiccato
1 cipolla
2 cucchiaini (da minestra) di olio di oliva
2 chiodi di garofano
1 foglia di alloro
½ bicchiere di vino bianco
3 cucchiaini (da minestra) di concentrato di pomodoro
1 mazzo di prezzemolo tritato

POLENTA:

2 litri di acqua
400 gr di farina di mais
2 cucchiaini (da minestra) di burro
1 cucchiaio (da minestra) di sale

PREPARAZIONE:

POLENTA: mettere l'acqua a bollire e aggiungere il sale e il burro. Quando inizia a bollire, aggiungere piano piano la farina di mais, senza smettere di mescolare per far sì che non si formino i grumi. Una volta messa tutta la farina, continuare a mescolare per altri 30 minuti circa, per dare una consistenza più pastosa e, poi, versare la polenta in un piatto da portata a forma di corona, lasciando il centro libero per il sugo.

SUGO: lasciare il baccalá in amollo per lo meno 12 ore, cambiando l'acqua varie volte per togliere il sale. Rimuovere la pelle e le spine e sfilettare. Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere il baccalá, il concentrato di pomodoro, l'alloro, i chiodi di garofano, il vino e l'acqua per formare il sugo. Al centro del piatto da portata, disporre il sugo di baccalá e spolverizzare con il prezzemolo per guarnire.

STORIA DELLA RICETTA:

All'epoca dell'immigrazione italiana in Brasile, a causa dell'indebolimento dell'economia italiana, distrutta dalla guerra, la polenta diventò uno dei piatti principali nelle regioni interne dell'Italia, principalmente nelle regioni del



centro e del nord de Paese. Questa ricetta é arrivata fino a me dalle vecchie generazioni, tramandata oralmente da madre in figlia, fino ai nostri giorni.

41. POLENTA DE UVA

*Nelsi Eberle Zago
Comunidade de Rondinha – Videira – SC*

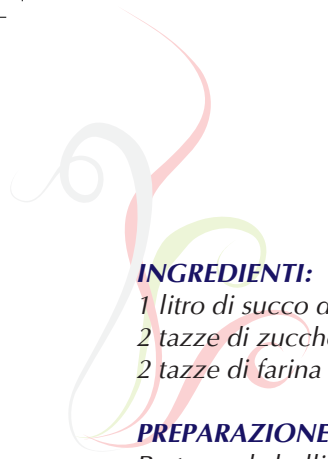
INGREDIENTES:

- 1 litro de suco de uva ou de vinho doce, como preferir
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

Leve para ferver a metade do suco de uva. A outra metade do suco, bata no liquidificador com a farinha e o açúcar. Misture ao suco que está fervendo e mexa sem interrupção por 10 a 15 minutos até formar consistência e cozinhar a farinha. Despeje em um refratário. Pode ser consumido frio ou quente, dependendo do gosto de cada um.





41. POLENTA DI UVA

Nelsi Eberle Zago
Comunidade de Rondinha – Videira – SC

INGREDIENTI:

1 litro di succo di uva o di vino dolce, come si preferisce
2 tazze di zucchero
2 tazze di farina di frumento

PREPARAZIONE:

Portare ad ebollizione metà del succo d' uva. L'altra metà del succo frullarla nel frullatore con la farina e lo zucchero. Aggiungerlo al succo che sta bollendo e mescolare senza interruzione da 10 a 15 minuti fino a dare consistenza e cuocere la farina. Versare in una pirofila.

Puó essere consumata fredda o calda, a seconda del gusto di ogni uno.

42. POLENTA RECHEADA

*Maria Aparecida Mazurek Dalmolin
Pinheiro Preto – Santa Catarina*

INGREDIENTES:

½ kg de carne moída
500gr de nata
½ kg de fubá
1 cebola picada
Sal a gosto
Queijo relado a gosto
2 litros de água
Extrato de tomate
Tempero verde (salsa, cebolinha verde)

MODO DE PREPARO:

Polenta: Coloque a água para ferver com o sal e, quando estiver para levantar fervura, acrescente a farinha de milho e deixe cozinhar. Mexa sempre para formar uma massa homogênea.

Recheio: Cozinhe a nata até dourar e reserve. Frite a carne moída com a cebola e um fio de óleo, coloque o extrato de tomate, o tempero verde e sal a gosto.

MONTAGEM DO PRATO:

Em um refratário, coloque uma camada de polenta e em cima uma de carne, escorra a gordura da nata e coloque a nata frita e o queijo ralado. Coloque outra camada de polenta, outra de molho, outra de nata frita e queijo ralado. Siga até acabar os ingredientes, sendo que a última camada deve ser de nata frita e queijo ralado. Leve ao forno para gratinar.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Aprendi com minha mãe que, na época, no lugar da carne moída, colocava salame desfiado.

42. POLENTA RIPIENA

Maria Aparecida Mazurek Dalmolin
Pinheiro Preto – Santa Catarina

INGREDIENTI:

*½ kg di carne macinata
500 gr di panna
½ kg di farina di mais
1 cipolla tritata
Sale a piacere
Formaggio grattugiato a piacere
2 litri di acqua
Concentrato di pomodoro
odori (prezzemolo, erba cipolina)*

PREPARAZIONE:

Polenta: *mettere a bollire l'acqua con il sale e, quando sta per prendere il bollore, versare la farina di mais e lasciare cuocere. Mescolare sempre fino a formare un composto omogeneo.*

Ripieno: *cuocere la panna fino a doratura e mettere da parte. Cuocere la carne macinata con la cipolla e un filo d'olio, mettere l'estratto di pomodoro, gli odori e il sale a piacere.*

43. RADICCHI DA NONA

*Clara W. Rossi
Videira – SC*

INGREDIENTES:

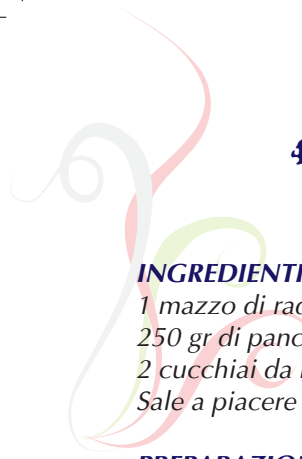
1 maço de radicchi lavado
250 gramas de bacon picado
2 colheres de sopa de óleo
Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Coloque o radicchi em uma panela, cubra com água e deixar ferver por 10 minutos. Tire do fogo, escorra, passe água fria e tire toda a água. Pique fino e reserve. Frite o bacon no óleo até dourar. Jogue o radicchi e refogue por 5 minutos.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Receita aprendida com a nona Maria Terceira Rossi há aproximadamente 30 anos.



43. RADICCHI DELLA NONNA

Clara W. Rossi
Videira – SC

INGREDIENTI:

1 mazzo di radicchi lavato
250 gr di pancetta tagliata
2 cucchiaini da minestra di olio
Sale a piacere

PREPARAZIONE:

Mettere i radicchi in una pentola, coprire con acqua e lasciare bollire per 10 minuti. Togliere dal fuoco, scolare, passare sotto l'acqua fredda e togliere tutta l'acqua. Sminuzzare finemente e mettere da parte. Friggere la pancetta nell'olio fino a doratura. Versare i radicchi e soffriggere per 5 minuti.

STORIA DELLA RICETTA:

Ricetta imparata con la nonna Maria Terci Rossi circa 30 anni fa.

44 . RECEITA DA PUÍNA OU RICOTA

*Alice Coser Deon
Videira – SC*

INGREDIENTES:

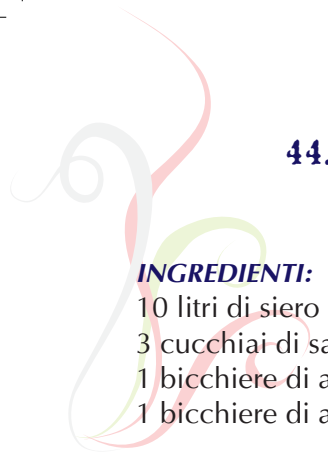
10 litros de soro de leite
3 colheres de sal
1 copo de água
1 copo de vinagre

MODO DE PREPARO:

Aqueça o soro, adicione o sal e, quando começar a ferver, acrescente o vinagre e a água e mexa. Aí, na superfície do soro, começa a surgir uma parte grossa e consistente. Usa-se uma escumadeira e retira-se toda a parte da superfície dando origem aí à puína. Coloque num recipiente que escoe todo o resíduo de soro. Deixe esfriar depois sirva conforme o gosto de cada um (com mel, goiabada...).

HISTÓRICO DA RECEITA:

Dona Alice conheceu a arte de produzir a puína ou a ricota a partir de sua mãe. Antigamente, na década de 40, a vida na roça era bastante difícil. Tudo tinha que ser economizado, não havia fartura. As famílias eram numerosas, com muitos filhos, então, nada era desperdiçado. Do leite, fazia-se o queijo, sobrava o soro e o líquido era aproveitado para fazer a puína. Esse alimento é feito até hoje pela Dona Alice e toda sua família come.



44. RICETTA DELLA RICOTTA

Alice Coser Deon
Videira – SC

INGREDIENTI:

10 litri di siero di latte
3 cucchiaini di sale
1 bicchiere di acqua
1 bicchiere di aceto

PREPARAZIONE:

Riscaldare il siero, aggiungere il sale e, quando inizia a bollire, aggiungere l'aceto e l'acqua e mescolare. A questo punto, sulla superficie del siero, comincia a comparire una parte densa e consistente. Con una schiumarola si toglie tutta questa parte dalla superficie dando origine così alla ricotta. Mettere in un recipiente dove si possa scolare tutto il residuo del siero. Lasciare raffreddare e poi servire a seconda del gusto di ogni uno (con miele, goiabada...).

STORIA DELLA RICETTA:

La signora Alice conobbe l'arte di fare la *puina* o la ricotta da sua mamma. Una volta, negli anni 40, la vita nei campi era abbastanza difficile. Tutto doveva essere risparmiato, non c'era abbondanza. Le famiglie erano numerose, con molti figli, allora niente veniva sprecato. Dal latte, si faceva il formaggio, avanzava il siero e si approfittava del liquido per fare la "puina". Questo alimento viene fatto ancora oggi dalla signora Alice e tutta la sua famiglia lo mangia.

45. RISOTO À ITALIANA

*Rosane Celestino Ávila
Porto Alegre – RS*

INGREDIENTES:

200 g de linguiça
1 cebola grande ralada
1 xícara (chá) de arroz cru, lavado e escolhido
1 pimentão vermelho cortado em tirinhas
2 cenouras cortadas em cubinhos
3 tabletes de caldo de galinha com tomate
1 lata pequena de ervilhas
1 lata pequena de palmito
1 lata pequena de milho
½ xícara (chá) de azeitonas pretas
3 ovos cozidos
1 pacote de queijo ralado

MODO DE FAZER:

Frite a linguiça na sua própria gordura, em fogo brando. Acrescente a cebola, o arroz e refogue. Coloque o pimentão, a cenoura, o milho e o caldo de galinha. Junte $\frac{3}{4}$ de litro de água fervente. Depois de cozido, junte as ervilhas, o palmito em rodela, as azeitonas e os ovos cozidos. Passe para uma travessa e, antes de servir, polvilhe com queijo ralado.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Aprendi com minha mãe, tirada do livro de receitas de minha avó, migrante italiana da região da Calábria.



45. RISOTTO ALL'ITALIANA

Rosane Celestino Ávila
Porto Alegre – RS

INGREDIENTI:

200 gr di salsiccia
1 cipolla grande grattugiata
1 tazza (da té) di riso crudo, lavato e scelto
1 peperone rosso tagliato a striscioline
2 carote tagliate a cubetti
3 dadi di brodo di gallina con pomodoro
1 lattina piccola di piselli
1 lattina piccola di palmito
1 lattina piccola di mais
½ tazza (da té) di olive nere
3 uova cotte
1 confezione di formaggio grattugiato

PREPARAZIONE:

Friggere la salsiccia nel suo stesso grasso, a fuoco lento. Aggiungere la cipolla, il riso e soffriggere. Mettere il peperone, la carota, il mais e il brodo di gallina. Aggiungere $\frac{3}{4}$ di litro di acqua bollente. Una volta cotto, aggiungere i piselli, il palmito a rondelle, le olive e le uova cotte. Versare in un piatto da portata e, prima di servire, spolverizzare con il formaggio grattugiato.

STORIA DELLA RICETTA:

L'ho imparata con mia mamma, presa dal libro delle ricette della mia nonna, immigrante italiana della regione della Calabria.

46. SALADA ITALIANÍSSIMA

*Zilma Luzia Radatz
Joaçaba – SC*

INGREDIENTES:

1 maço de manjeriço
1 colher (sobremesa) de sal
150g de castanhas do Pará
200g de queijo parmesão ralado
300g de tomatinho cereja
400 ml de azeite extravirgem
500g de bolinhas de mozzarella de búfala.

MODO DE PREPARO:

Para o molho, coloque o manjeriço, o azeite, o queijo parmesão, a castanha-do-pará e o sal no liquidificador e bata até formar uma consistência homogênea. Depois coloque a mozzarella de búfala e o tomatinho cereja em um refratário, coloque o molho e misture tudo. Para finalizar e dar um toque especial, salpique algumas folhinhas de manjeriço.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Esta receita perde-se no tempo da minha memória. Era uma constante em minha casa e minha mãe informou, quando perguntada, que tinha aprendido com uma amiga imigrante italiana da região de Nápoles.



46. INSALATA ITALINISSIMA

Zilma Luzia Radatz
Joaçaba – SC

INGREDIENTI:

1 mazzo di basilico
1 cucchiaino (da dolce) di sale
150 gr di castagne del Pará
200 gr di formaggio parmigiano grattugiato
300 gr di pomodorini ciliegina
400 ml di olio extravergine
500 gr di mozzarelline di bufala

PREPARAZIONE:

Per il sugo, mettere il basilico, l'olio, il formaggio parmigiano, le castagne del Pará e il sale nel frullatore e frullare fino a formare un composto omogeneo. Poi mettere la mozzarella di bufala e i pomodorini ciliegina in una pirofila, versare il sugo e mescolare tutto. Per finire e dare un tocco speciale, decorare con alcune foglioline di basilico.

STORIA DELLA RICETTA:

Questa ricetta si perde nella mia memoria. Era sempre presente nella mia casa e mia mamma raccontò, quando le fu chiesto, che l'aveva imparata da un' amica immigrante italiana della regione di Napoli.

47. SUQUETI FRITO

*Alba Rita Beal Mazurek
Pinheiro Preto – SC*

INGREDIENTES:

2 suquetis (caxis) pequenos em que a semente não esteja bem formada. Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Lave bem os suquetis (caxis), corte em rodela de mais ou menos um centímetro, salgue e frite em gordura quente. A fritura não pode ser muito rápida, pois a polpa deve ficar macia.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Na década 40, eu auxiliava a Sra. Romana Pastore nos cuidados (limpeza, decoração) da capela de São José, em Pinheiro Preto, atendida pelos padres camilianos de Iomerê. Ela me deu alguns suquetis pequenos para fritar, gostamos, pedimos a semente e aprendemos novas receitas. O produto nunca saiu da família.

47. “SUQUETI” FRITTI

Alba Rita Beal Mazurek
Pinheiro Preto – SC

INGREDIENTI:

2 “suqueti” piccoli con i semi non ancora maturi
Sale a piacere

PREPARAZIONE:

Lavare bene i “suqueti”, tagliarli a rondelle di più o meno un centimetro, salare e friggere nel grasso caldo. La frittura non deve essere troppo veloce, perché la polpa deve rimanere morbida.

STORIA DELLA RICETTA

Negli anni 40, aiutavo la signora Romana Pastore nelle faccende (pulizia e decorazioni) della cappella di São José, a Pinheiro Preto, gestita dai padri camilliani di Iomerê. Lei mi diede alcuni “suqueti” da friggere, ci sono piaciuti, abbiamo chiesto le sementi e abbiamo imparato nuove ricette. Da allora questo prodotto non è mai più mancato in famiglia.

48. SUQUETI RECHEADO

*Alba Rita Beal Mazurek
Pinheiro Preto – SC*

INGREDIENTES:

1 suqueti (caxi) médio ou grande com a casca ainda mole (para saber se está no ponto, a unha deve entrar quando pressionada). Se a casca estiver dura, a polpa pode estar amarga.

1 cebola picada

2 tomates sem pele picados

INGREDIENTES PARA O RECHEIO: salame picado, ovo, queijo ralado, farinha de rosca ou outro recheio a gosto.

MODO DE PREPARO:

Lave bem o suqueti (caxi), descasque, abra e retire com cuidado as sementes. Salgue e reserve. Prepare o recheio com salame picado, ovo, queijo ralado, farinha de rosca ou outro recheio a gosto. Encha o suqueti, feche e prenda com palitos de dente ou amarre. Coloque numa panela alta o bastante para fechar bem, cozinhe com tomate e cebola refogada. Quando a polpa estiver macia, está cozido.

48. “SUQUETI” RIPIENI

Alba Rita Beal Mazurek
Pinheiro Preto – SC

INGREDIENTI:

1 “suqueti” medio o grande con la buccia ancora morbida (per sapere se é pronta, incidere con l’unghia). Se la buccia é dura, la polpa potrebbe essere amara.

1 cipolla tritata

2 pomodori senza pelle tagliati

INGREDIENTI PER IL RIPIENO: salame affettato, uovo, formaggio grattugiato, pangrattato o altro ripieno a piacere

PREPARAZIONE:

Lavare bene il “suqueti”, sbucciarlo, aprirlo e togliere con cura i semi. Salare e mettere da parte. Preparare il ripieno con il salame affettato, uovo, formaggio grattugiato, pangrattato o altro ripieno a piacere. Riempire il “suqueti”, chiuderlo e fermarlo con uno stuzzicadenti o legarlo. Metterlo in una pentola alta abbastanza in modo da chiuderla bene, cuocere con pomodoro e cipolla soffritta. Quando la polpa é tenera, é pronto.

49. TALHARIM COM LEGUMES E SALAME

Clara W. Rossi
Videira – SC

INGREDIENTES DA MASSA:

2 ovos	1 fio de azeite
2 xícaras de farinha de trigo	1 colheres (sopa) água

INGREDIENTES DO MOLHO:

1 cenoura	1/2 pimentão vermelho
100 g de ervilha	1/2 pimentão amarelo
100 g de brócolis	1 cebola média em cubos
1 tomate médio	1 dente de alho
450 g de salame	5 colheres (sopa) de óleo

MODO DE FAZER A MASSA:

Bata dois ovos com um fio de azeite e a água. Misture a farinha até a massa ficar dura e lisa. Sove e espiche a massa. Aguarde para a massa secar. Enrole e corte o talharim com a faca. Cozinhe a massa em dois litros de água fervente, com uma colher de sopa rasa de sal e um fio de azeite.

MODO DE FAZER O MOLHO:

Cozinhe a cenoura, a ervilha e o brócolis, com sal a gosto. Pique a cenoura e o brócolis cozidos. Adicione os tomates sem pele e os pimentões picados. Frite o salame picado no azeite, doure a cebola em cubos com o alho e misture com os demais ingredientes. Misture tudo com o talharim cozido. Acrescente queijo a gosto.

HISTÓRIA DA RECEITA:

Receita aprendida com a nona Maria Terci Rossi há aproximadamente 30 anos.

49. TAGLIARINI CON VERDURA E SALAME

Clara W. Rossi
Videira – SC

INGREDIENTI PER LA PASTA:

2 uova
2 tazze di farina di frumento
1 filo di olio
1 cucchiaino (da minestra) di acqua

INGREDIENTI PER IL SUGO:

1 carota
100 gr di piselli
100 gr di broccoli
1 pomodoro medio
450 gr di salame
½ peperone rosso
½ peperone giallo
1 cipolla media a cubetti
1 spicchio di aglio
5 cucchiaini (da minestra) di olio

PREPARAZIONE DELLA PASTA:

Sbattere due uova con un filo di olio e l'acqua. Mescolare la farina fino a che l'impasto diventa sodo e liscio. Impastare e tirare la pasta. Aspettare che la pasta si secchi. Arrotolare e tagliare i tagliarini con il coltello. Cuocere la pasta in due litri di acqua bollente, con un cucchiaino da minestra raso di sale e un filo di olio.

PREPARAZIONE DEL SUGO:

Cuocere la carota, i piselli e i broccoli, con sale a piacere. Sminuzzare la carota e i broccoli cotti. Aggiungere i pomodori senza pelle e i peperoni tagliati. Friggere il salame affettato nell'olio, dorare la cipolla a cubetti con l'aglio e aggiungere agli altri ingredienti. Mescolare tutto con i tagliarini cotti. Aggiungere formaggio a piacere.

STORIA DELLA RICETTA:

Ricetta imparata con la nonna Maria Terci Rossi circa 30 anni fa.

50. TORTA DE AIPIM

*Neli Ferrarin
Rio das Antas – SC*

INGREDIENTES:

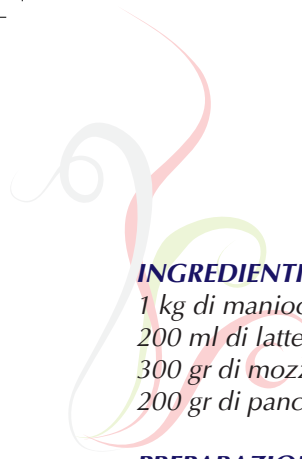
1 kg de aipim bem cozido com sal
200 ml de leite de coco
300 gramas de queijo mussarela fatiado
200 gramas de bacon

MODO DE PREPARO:

Tire os fios do aipim e coloque metade em um refratário. Coloque a metade do queijo e, por cima, a outra metade do aipim. Em seguida, coloque o restante do queijo e o leite de coco. À parte, frite o bacon e coloque por cima de tudo. Coloque no forno para gratinar.

ORIGEM DA RECEITA:

Minha mãe sempre fazia a torta com o queijo e o bacon quando éramos crianças. Depois, já adulta, uma amiga sugeriu que eu colocasse o leite de coco. Assim, esta torta remete a duas lembranças muito boas, a família e as amizades.



50. TORTA DI MANIOCA

*Neli Ferrarin
Rio das Antas – SC*

INGREDIENTI:

1 kg di manioca ben cotta con sale
200 ml di latte di cocco
300 gr di mozzarella a fettine
200 gr di pancetta

PREPARAZIONE:

Togliere i fili della manioca e mettere una metà in una pirofila. Mettere metà del formaggio e, sopra, l'altra metà della manioca. Poi, mettere il resto del formaggio e il latte di cocco. A parte, friggere la pancetta e disporla sopra a tutto. Gratinare in forno.

ORIGINE DELLA RICETTA:

Mia mamma faceva sempre la torta con il formaggio e la pancetta quando eravamo piccoli. Poi, da adulta, un'amica suggerì di mettere il latte di cocco. Così, questa torta mi riporta a due ricordi molto belli, la famiglia e le amicizie.

51. TORTA SALGADA

Olinda Eberle

Comunidade de Rondinha – Videira – SC

INGREDIENTES:

250 ml de água
1 colher (sopa) de fermento para pão
1 colher de gordura
2 colheres de açúcar
Farinha até o ponto de poder espichar.

MODO DE FAZER:

Sovar bem a massa
Dividi-la em duas partes iguais (reservar)

RECHEIO:

6 tomates grandes fatiados
2 cebolas fatiadas
250 gramas de queijo ralado
1 colher de azeite

MONTAGEM:

Misture os ingredientes do recheio e reserve. Em seguida, espiche a massa e forre o fundo da forma. Espalhe o recheio já misturado e cubra com a outra parte da massa. Asse em forno a 180º por 35 minutos. Após a massa pronta, desenforme virando a massa, em que a parte de baixo fique para cima. Sirva quente ou fria.

51. TORTA SALATA

Olinda Eberle
Comunidade de Rondinha – Videira – SC

INGREDIENTI:

250 ml di acqua
1 cucchiaio (da minestra) di lievito per pane
1 cucchiaio di grasso
2 cucchiari di zucchero
Farina quanto basta per poter tirare la pasta

PREPARAZIONE:

Impastare bene la pasta
Dividerla in due parti uguali (lasciare riposare)

RIPIENO:

6 pomodori grandi tagliati a fette
2 cipolle tagliate a fette
250 gr di formaggio grattugiato
1 cucchiaio di olio

PREPARAZIONE:

Mescolare gli ingredienti del ripieno e mettere da parte. Poi, tirare la pasta e disporla sul fondo di uno stampo. Versare il ripieno già mescolato e coprire con l'altra parte della pasta. Cuocere in forno a 180° per 35 minuti. Una volta che la pasta è pronta, toglierla dallo stampo e girarla, in modo che la parte sotto stia sopra. Servire calda o fredda.

52. TORTÉI

Angelina Secco
Videira – SC

INGREDIENTES MASSA:

1 kg de farinha de trigo
4 ovos
Água até o ponto
2 colheres (sopa) de óleo

RECHEIO:

Uma moranga cozida e amassada, temperos a gosto, açúcar, noz-moscada, canela, queijo ralado, farinha de rosca, molho de galinha para cobrir e também queijo ralado a gosto em cima dos tortéi.

MODO DE PREPARO:

Junte os ovos, o óleo, a farinha e a água até o ponto de massa para esticar e cilindre-a. Corte em formato de pastel, recheie e feche com garfo. Cozinhe em água e sal por 15 e 20 minutos ou até que a massa esteja macia. Escorra e coloque o molho de galinha ou de sua preferência e o queijo ralado.

HISTÓRICO DA RECEITA:

Quando eu tinha aproximadamente 10 anos de idade, eu e minha irmã Rosa fomos almoçar na casa de uma amiga da família. Foi lá que conheci o tortéi. Como gostei muito do prato, pedi a receita. A partir daí comecei a fazer o tortei e até hoje é uma receita comum no almoço aos domingos com a família.

52. “TORTEI”

Angelina Secco
Videira – SC

INGREDIENTI PER LA PASTA:

1 kg di farina di frumento
4 uova
Acqua quanto basta
2 cucchiaini (da minestra) di olio

RIPIENO:

Una zucca cotta e schiacciata, odori a piacere, zuccheri, noce moscata, cannella, formaggio grattugiato, pangrattato, brodo di gallina per coprire e anche formaggio grattugiato a piacere sopra i “tortei”.

PREPARAZIONE:

Mescolare le uova, l’olio, la farina e l’acqua fino a che la pasta si può stendere e tirare con la macchina. Tagliarla a forma rettangolare, riempire e chiudere con una forchetta. Cuocere in acqua e sale per 15/20 minuti o fino a che la pasta diventa morbida. Scolare e versare il sugo di gallina o altro di sua preferenza e il formaggio grattugiato.

STORIA DELLA RICETTA:

Quando avevo circa 10 anni di età, io e mia sorella Rosa andammo a mangiare a casa di una amica di famiglia. Fu lá che conobbi i “tortei”. Siccome il piatto mi piacque molto, chiesi la ricetta. A partire da allora cominciai a fare i “tortei” e fino ad oggi é una ricetta comune durante i pranzi della domenica con la famiglia.

53. TORTÊI DE MORANGA COM MOLHO BRANCO E NOZ-MOSCADA

*Ederlei Aparecida Zago
Anta Gorda – Videira – SC*

INGREDIENTES DA MASSA:

2 ovos
2 colheres (sopa) de óleo
500gramas de farinha de trigo
½ colher (sopa) de sal
200 ml de água morna (+/-) o suficiente para dar o ponto na massa

INGREDIENTES DO RECHEIO:

1 moranga média (cabotiá).
1 pitada de pimenta do reino
1 colher de canela em pó
1 colher de sal
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de farinha de rosca

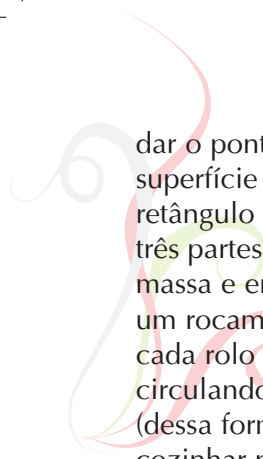
INGREDIENTES DO MOLHO:

100 gramas de manteiga
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de sal
1 1/2 litro de leite
1 colher (chá) de noz-moscada

MODO DE PREPARO:

Cozinhe a moranga até a polpa ficar bem macia (verifique com um garfo). Deixe a moranga esfriar (ela só deve ser temperada depois de fria). Separe a polpa da casca e esmague com um garfo, formando uma pasta. Junte os outros ingredientes do recheio e misture bem até obter uma massa homogênea e reserve.

Numa tigela coloque os ovos, o óleo, a água morna e a farinha e misture bem até a massa ficar homogênea (quantidade suficiente até

A decorative swirl graphic in shades of red, pink, and green, located in the upper left corner of the page.

dar o ponto de esticar. A seguir corte a massa em três partes. Numa superfície polvilhada com farinha, abra com um rolo até obter um retângulo de 30 por 40 cm (faça o mesmo procedimentos com as três partes) e espalhe o recheio. Coloque o recheio nos quadrados de massa e enrole a massa (pelo lado maior) como se estivesse fazendo um rocambole. Pressione as bordas com os dedos. A seguir, enrole cada rolo em uma toalha branca e amarre uma ponta com barbante, circulando o barbante no rolo amarrando novamente na outra ponta (dessa forma o rolo de tortéi não abrirá durante a fervura). Leve para cozinhar numa panela grande com água fervendo, com aproximadamente quatro litros de água e uma colher (sopa) de sal. Deixe ferver por uma hora.

Para finalizar (enquanto ferve a massa do tortéi), prepare o molho branco, dissolvendo a farinha de trigo em 1/2 xícara de leite e reserve. Em uma panela, doure a manteiga, adicione o leite com a farinha, mexa um pouco e acrescente o restante do leite. Após levantar fervura, adicione a noz-moscada. Mexa constantemente até ficar cremoso. Retire da panela, corte o barbante e desenrole o tortéi da toalha. Corte em fatias de 2 cm de espessura cada. Arrume os rolos em refratário e cubra com o molho branco. Polvilhe com queijo ralado e leve para gratinar no forno aquecido por cinco minutos. Sirva com carne de frango ao molho e um bom vinho.

HISTÓRICO DA RECEITA:

O tortéi é um saboroso prato de origem italiana carregado de sabor, cor e maciez. Somos descendentes de italianos e minha sogra aprendeu a fazer essa receita com sua mãe, com ingredientes simples e de maneira tradicional.

53. “TORTÉI” ALLA ZUCCA CON SUGO BIANCO E NOCE MOSCATA

Ederlei Aparecida Zago
Anta Gorda – Videira – SC

INGREDIENTI PER LA PASTA:

2 uova
2 cucchiaini (da minestra) di olio
500 gr di farina di frumento
½ cucchiaino (da minestra) di sale
200 ml di acqua tiepida (+/-) quanto basta per fare l'impasto

INGREDIENTI DEL RIPIENO:

1 zucca marina media
1 pizzico di pepe nero
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 cucchiaino di sale
1 tazza di zucchero
½ tazza di pangrattato

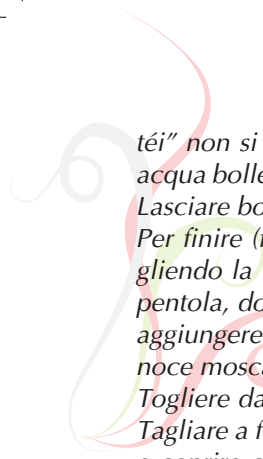
INGREDIENTI PER IL SUGO:

100 gr di burro
5 cucchiaini (da minestra) di farina di frumento
1 cucchiaino (da minestra) di sale
1 ½ litro di latte
1 cucchiaino (da té) di noce moscata

PREPARAZIONE:

Cuocere la zucca fino a che la polpa diventa ben morbida (controllare con una forchetta). Lasciare che la zucca raffreddi (deve essere lavorata solo da fredda). Separare la polpa dalla buccia e schiacciare con una forchetta, formando un composto. Aggiungere gli altri ingredienti del ripieno e mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo e metterlo da parte.

In una terrina mettere le uova, l'olio, l'acqua tiepida e la farina e mescolare bene fino a che l'impasto diventa omogeneo (quanto basta per poterlo stendere). Dopo tagliare la pasta in 3 parti. Su di una superficie infarinata, stendere con un mattarello fino a ottenere un rettangolo di 30 per 40 cm (fare lo stesso procedimento con le altre tre parti) e mettere il ripieno. Porre il ripieno nei riquadri della pasta e chiuderla (da lato maggiore) come se si stesse facendo un rotolo. Schiacciare i bordi con le dita. Poi, arrotolare ogni rotolo in un tovagliolo bianco e legare un lato con lo spago, avvolgendo lo spago nel rotolo legando anche l'altro lato (in questo modo il rotolo di “tor-



téi" non si aprirá durante la bollitura). Cuocere in una pentola grande con acqua bollente, con circa 4 litri di acqua e un cucchiaino (da minestra) di sale. Lasciare bollire per un'ora.

Per finire (finché la pasta dei "torté" bolle), preparare il sugo bianco, sciogliendo la farina di frumento in ½ tazza di latte e mettere da parte. In una pentola, dorare il burro, aggiungere il latte con la farina, mescolare un pó e aggiungere il resto del latte. Dopo aver portato ad ebollizione, aggiungere la noce moscata. Mescolare continuamente fino a che diventa cremoso.

Togliere dalla pentola, tagliare lo spago e srotolare i "tortéi" dal tovagliolo. Tagliare a fette di 2 cm di spessore ogni una. Sistemare i rotoli in una pirofila e coprire con il sugo bianco. Spolverizzare con il formaggio grattugiato e gratinare in forno riscaldato per cinque minuti. Servire con sugo di carne di pollo e un buon vino.

STORIA DELLA RICETTA:

I "tortéi" sono un piatto saporito di origine italiana carico di sapore, colore e morbidezza. Siamo discendenti di italiani e mia suocera ha imparato a fare questa ricetta con sua mamma, con ingredienti semplici e in maniera tradizionale.

54. TORTÉI DE ROLO

*Maria Abati de Bortoli
Salto Veloso (SC)*

INGREDIENTES:

MASSA:

1 Kg de farinha de trigo

6 ovos

Água

RECHEIO:

1 abóbora cabotiá cortada em cubos

1 cebola picada

½ xícara de tempero verde picado (salsinha e cebolinha verde)

1 pitada de noz-moscada

½ xícara de farinha de rosca

Sal a gosto

MOLHO:

8 a 10 pedaços de galinha caipira (pode ser coxa e sobrecoxa ou, se preferir, peito)

1 cebola picada

1 colher de sopa de manteiga

3 tomates sem pele picados

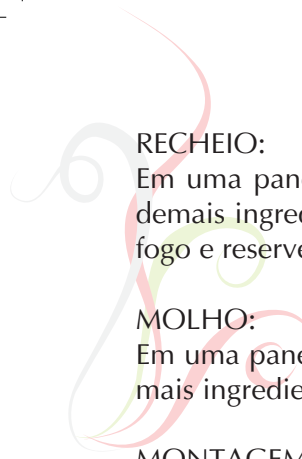
½ xícara de tempero verde picado (salsinha e cebolinha verde)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

MASSA:

Coloque a farinha em uma bacia, junte os ovos e junte tudo sovando com a mão até a massa ficar lisa e firme. Se necessário, acrescente água para dar ponto. Abra a massa com o rolo e deixe-a numa espessura fina. Corte em retângulos grandes.



RECHEIO:

Em uma panela, refogue a abóbora por 15 minutos. Acrescente os demais ingredientes sendo por último a farinha de rosca. Desligue o fogo e reserve.

MOLHO:

Em uma panela, frite a cebola na manteiga. Junte a galinha e os demais ingredientes e deixe cozinhar até formar um caldo consistente.

MONTAGEM:

Sobre os retângulos da massa espalhe o recheio, enrole tipo rocambole e dobre as pontas. Enrole num pano de prato bem limpo de um tecido fino e amarre as pontas. Cozinhe este enrolado no pano em bastante água fervente com sal por aproximadamente 30 minutos. Retire do fogo e retire da toalha. Corte em rodela e coloque em uma travessa e despeje o molho por cima. Por último, salpique um pouco de queijo. Está pronto para servir. Bom apetite!!

HISTÓRICO DA RECEITA:

O tortéi é uma tradição na minha família de descendentes e admiradores da cultura italiana. Uma receita de sucesso devido ao aproveitamento do cultivo abundante da abóbora, combinando com a massa, resultando num delicioso prato servido nas refeições diárias e nas reuniões de família.

54. “TORTÉI” IN ROTOLO

Maria Abati de Bortoli
Salto Veloso (SC)

INGREDIENTI:

PASTA:

1 kg di farina di frumento

6 uova

Acqua

RIPIENO:

1 zucca marina tagliata a cubetti

1 cipolla tritata

½ tazza di odori tritati (prezzemolo e erba cipollina)

1 pizzico di noce moscata

½ tazza di pangrattato

Sale a piacere

SUGO:

8/10 pezzi di gallina ruspante (puó essere coscia, sovracoscia o, se si preferisce, petto)

1 cipolla tritata

1 cucchiaino da minestra di burro

3 pomodori senza pelle tagliati

½ tazza di odori tritati (prezzemolo e erba cipollina)

Sale a piacere

PREPARAZIONE:

PASTA:

Mettere la farina in una terrina, aggiungere le uova e mescolare tutto impastando con la mano fino a che l'impasto diventa liscio e sodo. Se necessario, aggiungere acqua quanto basta. Stendere la pasta con il mattarello fino a farla diventare fina. Tagliare a rettangoli grandi.

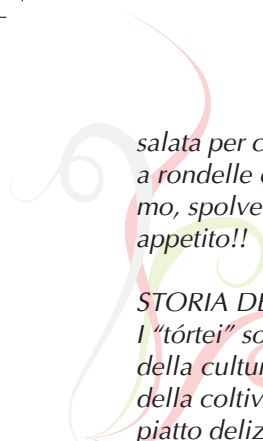
RIPIENO:

In una pentola, soffriggere la cipolla nel burro. Aggiungere la gallina e gli altri ingredienti e lasciare cucinare fino a che si forma un brodo denso.

PREPARAZIONE:

Nei rettangoli di pasta porre il ripieno, avvolgere tipo un rotolo e piegare i bordi. Avvolgere in un canovaccio ben pulito in un tessuto fino e legare i lati. Cuocere il rotolo avvolto nel canovaccio in sufficiente acqua bollente





salata per circa 30 minuti. Togliere dal fuoco e togliere il tovagliolo. Tagliare a rondelle e metterle in un piatto da portata e versare sopra il sugo. Per ultimo, spolverizzare con un pó di formaggio. É pronto per essere servito. Buon appetito!!

STORIA DELLA RICETTA:

I “tórtei” sono una tradizione nella mia famiglia di discendenti e ammiratori della cultura italiana. Una ricetta di successo dovuto al fatto che si approfitta della coltivazione abbondante della zucca, che insieme alla pasta, forma un piatto delizioso servito durante i pasti quotidiani e nelle riunioni di famiglia.

