502 - ALFENIS

Ingredientes:
1 coco grande ralado
3 xícaras de água
1 kg de açúcar

Rale o coco e ponha em uma terrina. Leve as 3 xícaras de água ao fogo e, quando estiver fervendo, derrame sobre o coco ralado e esprema-o em um guardanapo para tirar todo o leite. Leve o caldo obtido ao fogo com o açúcar, tomando o cuidado de não mexer para não açucarar. Quando começar a engrossar, experimente o ponto numa xícara de água fria. Retire imediatamente do fogo e derrame sobre a pedra mármore untada de manteiga. Espere esfriar um pouco e, quando desgrudar facilmente da ponta de uma faca, estará pronto para puxar. Unte as mãos com manteiga e comece a puxar até que a massa fique bem branquinha; faça, então, os cordões e corte-os com uma tesoura. Depois de prontos, enrole-os imediatamente. Estas balas devem ser feitas de véspera para que estejam macias no dia seguinte.

503 - AMENDOIM COBERTO

---

4 xícaras de açúcar
2 xícaras de água
1 colher de sopa de Nescau
1 colher de sopa de fermento
1/2 kg de amendoim

Junte tudo e leve ao fogo mexendo sempre até soltar da panela. Retire do fogo e bata bem até açucarar.

504 - AMENDOIM CROCANTE

---

3 xícaras de açúcar
1/2 xícara de café (feito um pouco forte)
1/2 kg de amendoim cru (com a casca)
1 colher de sopa de chocolate
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de chá de fermento em pó

Coloque numa panela o café e o açúcar e leve ao fogo. Acrescente o amendoim, o chocolate, a canela e o fermento e mexa até a começar a secar. Quando estiver seco, retire do fogo e despeje numa assadeira untada. Leve ao forno bem morno por 15 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar.

505 - AMOR EM PEDAÇO

---

6 ovos
250 g de açúcar
250 g de farinha de trigo
250 g de margarina
1 colher de sopa de fermento
1 pitada de sal

Bata as gemas com o açúcar e a margarina, depois a farinha de trigo, o fermento, o sal e, por último, as claras em neve. Misture tudo e ponha em uma assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo.
Depois de assado, ponha esta calda:
1 1/2 xícara de caldo de laranja
1 xícara de açúcar
Dê uma fervura e jogue por cima do bolo ainda quente.

506 - ARROZ À GREGA

---

3 xícaras de arroz
6 xícaras de água
1 caixa de passas
Queijo parmesão ralado
Manteiga
Óleo
Pimentão, cebola, salsa, cebolinha verde e cenoura
Sal

Leve uma panela ao fogo com água, sal e um pouco de óleo. Quando a água ferver, coloque o arroz lavado e escorrido. Mexa o suficiente, diminua o fogo e deixe a água secar. Aí, então, retire o arroz do fogo, tampe bem e deixe por mais algum tempo até ficar completamente pronto. À parte, leve uma caçarola ao fogo com a manteiga e aí frite as passas. Jogue, em seguida, em uma terrina grande. Junte a cebolinha verde, a cenoura, o pimentão, a cebola - cortados em pequenos pedaços - a salsa e o parmesão. Junte, por fim, o arroz cozido, misturando tudo cuidadosamente.
Sirva com Camarão à grega e Molho tártaro.

507 - ARROZ DE LAVRADOR

---

4 colheres de sopa de azeite
1 cebola
2 tomates
Salsa
Sal a gosto
1 pedaço de chouriça
3 xícaras de arroz
1/2 kg de repolho

Ponha numa panela o azeite, a cebola e os tomates picados, a salsa, o sal e a chouriça cortada em rodelas. Deixe refogar bem. Jogue, então, o repolho cortado em pedaços, bem lavado e escaldado, e refogue mais um pouco. Acrescente 6 xícaras de água. Finalmente, coloque o arroz e mexa com um garfo para ficar cozido por igual. Cozinhe em fogo alto e depois abaixe para acabar de secar.

508 - ARROZ ITALIANO

---

2 xícaras de chá de arroz cru
250 g de queijo mussarela
1 lata de purê de tomates
100 g de toicinho defumado em fatias
1 cebola grande cortada em rodelas finas
100 g de queijo parmesão ralado
3 berinjelas cortadas em rodelas finas e fritas na gordura
1 colher de sopa de molho de pimenta Cica
1 1/2 xícara de água
Sal a gosto

Molho

Coloque um pouco de oléo numa panela, acrescente o toicinho, a cebola, o sal, o molho de pimenta, o purê de tomates e 1 1/2 xícara de água e deixe o molho cozinhar. Depois de pronto, reserve a metade e acrescente à outra 3 xícaras de água mais o arroz. Deixe cozinhar lentamente.

Arrumação do prato

Num pirex untado, coloque uma camada de arroz, as berinjelas fritas, o queijo mussarela, o molho reservado, metade do parmesão, outra camada de arroz e o restante do parmesão. Leve ao forno por 20 minutos.

509 - AZEITONA RECHEADA

---

200 g de manteiga
2 gemas
4 colheres de sopa de leite
1 1/2 xícara de farinha de trigo(até soltar das mãos)
1 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
50 azeitonas

Retire os caroços das azeitonas e recheie cada uma com um pedaço de queijo prato ou de cuia. Cubra as azeitonas com a massa feita com os ingredientes acima. Enrole-as em forma de croquetes, passe-as na clara e, em seguida, no queijo parmesão. Leve ao forno para assar.

510 - BACALHAU AO FORNO

---

1 kg de bacalhau
1/2 kg de batata
1/2 kg de cenoura
2 cebolas grandes
2 tomates vermelhos
1 pimentão
1 colher de sopa de extrato de tomate
Leite de coco
Alho, sal, coentro e azeite doce
Azeitonas

Deixe o bacalhau de molho por 24 horas mudando sempre a água. Escalde numa rápida fervura removendo peles e espinhas. Coe a água onde o bacalhau foi cozido e reserve. Tempere o bacalhau em lasquinhas, com alho, sal e coentro. À parte, coloque uma caçarola no fogo com azeite doce e as cebolas em rodelas. Adicione os tomates sem pele e sem sementes, o pimentão e as azeitonas picadas. Junte o bacalhau, o extrato de tomate, o leite de coco e um pouco da água onde foi cozido o bacalhau. Deixe tudo cozinhar bastante. Fica com farto molho. Prove para ver se o sal está a gosto. Cozinhe as batatas e as cenouras em rodelas.

Molho

2 copos de leite
1 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
1 ovo
1/2 xícara de creme de leite
Noz-moscada, pimenta-do-reino e sal

Bata no liquidificador o leite, o trigo e a manteiga derretida. Leve ao fogo e mexa bastante até engrossar a mistura. Finalmente, junte o creme de leite, a noz-moscada, a pimenta-do-reino, o sal e o ovo batido.

Unte um pirex grande com azeite depois de ter esfregado por dentro dele um dente de alho. Deixa um gosto bom. Arrume em camadas alternadas o bacalhau, a batata e a cenoura. Cubra tudo com molho e leve ao forno para gratinar. Ao sair do forno, enfeite com azeitonas e salsa. Sirva com arroz branco.

511 - BANANA-DA-TERRA CARAMELADA

---

3 bananas-da-terra maduras
1 xícara de água
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de manteiga

Descasque as bananas e ponha numa frigideira. Junte a água, o açúcar e a manteiga. Tampe a frigideira e deixe cozinhar em fogo brando. Logo que estejam cozidas, retire a tampa e aumente o fogo, deixando-as levemente carameladas de todos os lados. Agite a frigideira constantemente para evitar que grudem nela.

512 - BANANAS ENROLADAS

---

1 dúzia de bananas-d'água
250 g de presunto
250 g de mussarela
1/2 xícara de mostarda

Descasque as bananas e corte-as em 3 pedaços. Passe cada pedaço de banana na mostarda. Em seguida, enrole cada pedaço numa fatia de mussarela e de presunto. Coloque num pirex e leve ao forno até derreter a mussarela. Acompanha carnes.

513 - BARQUETES DE COCO

Massa

4 xícaras de farinha de trigo
200 g de manteiga ou margarina
3 gemas
1 xícara de salmoura
Açúcar

Faça uma massa consistente e forre as forminhas de empada.

Recheio

1 lata de leite condensado
5 gemas
1 coco ralado
1 colher de chá de manteiga
Bata todos os ingredientes no liquidificador e recheie as barquetes.

514 - BENGALINHAS VIENENSES

---

1 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa(rasas) de fermento
400 g de açúcar
4 gemas
40 g de manteiga
1 copo de leite
1 pitada de sal e baunilha

Misture todos os ingredientes, amasse-os com o leite e deixe-os descansar. Prepare as bengalinhas, passe-as no açúcar cristal e leve-as a assar em forno moderado. Quando estiverem duras e secas, retire-as do forno.

515 - BIFE À MILANESA

---

5 a 6 bifes

2 colheres de chá de pimenta e cominho
1 dente de alho
2 ovos batidos(claras, depois as gemas)
Farinha de rosca
Sal a gosto

Limpe a carne e corte-a em bifes mais ou menos retangulares. Bata-os com o martelo. Tempere-os com sal, alho e pimenta e cominho. Coloque no liquidificador os seguintes temperos: 1 tomate descascado, 1 rodela de cebola, galhos de coentro, cebolinha verde e 1/3 de xícara de vinagre. Deixe-os neste tempero de preferência de véspera. Aqueça um pouco de óleo na frigideira e passe-os, ligeiramente, um de cada vez. Em seguida, passe-os na farinha de rosca e nos ovos batidos. Leve-os novamente à frigideira com óleo aquecido até que o ovo fique inteiramente cozido. Coloque em papel absorvente. Polvilhe-os com farinha de rosca. Sirva com vagens passadas em manteiga.

516 - BIFE DE ALFACE

---

2 ovos
2 colheres de sopa de farinha de rosca
1 molho de alface
Sal a gosto

Bata as claras em neve e depois coloque as gemas (batidas como para omelete). Depois de bater os ovos, coloque o alface, os temperos, o camarão seco moído e, por último, a farinha de rosca. Misture tudo e pegue com uma colher de sopa, fritando as colheradas em óleo quente como acarajé.

517 - BIFE DE GALINHA À MILANESA

---

1 kg de peito de galinha
1 colher de sobremesa de sal
2 colheres de chá de pimenta e cominho
3 dentes de alho
1\2 xícara de suco de limão
2 ovos mal batidos
3 colheres de sopa de farinha de rosca
1 colher de sopa de queijo parmesão

Desosse os peitos, corte-os em bifes e tempere-os de véspera com limão, sal, alho e pimenta e cominho. No dia seguinte, passe-os na farinha de rosca misturada com o parmesão. Em seguida, no ovo e novamente na farinha. Frite-os na manteiga. Antes de servir, coloque-os no forno por 10 minutos, envolvendo-os em papel alumínio. Depois de prontos, polvilhe-os com farinha misturada com parmesão.

518 - BIRIBAS

---

1 lata de leite condensado
1 coco médio ralado
4 ovos
50 g de passas sem sementes
Raspas de limão

Misture o leite condensado ao coco ralado, acrescente os ovos batidos como para omelete, as raspas de limão e uma pitada de sal. Pingue esta massa em forminhas para empadas untadas, coloque uma passa em cada forminha e leve ao forno. Retire quando estiverem douradas.

519 - BISCOITINHOS

---

1 gema
1 xícara de açúcar refinado
2 xícaras de Maizena
2 colheres de sopa de manteiga
1 pitada de sal
1 coco ralado(retire leite de uma metade e ponha a outra na massa)
350 g (aproximadamente) de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó

Misture o açúcar com a manteiga, a gema, o leite de coco e o coco ralado. Em seguida, adicione o fermento, o sal, a Maizena e a farinha de trigo. Misture tudo até formar uma massa homogênea. Modele os biscoitinhos e leve-os ao forno em assadeira untada.

520 - BISCOITINHOS DA VOVÓ

Misture 1 tablete de margarina(100 g), 1 1/2 xícara de açúcar, 1 ovo e 1 colher de chá de baunilha. Aos poucos, junte 4 xícaras de farinha de trigo(peneirada) e 1 colher de chá de fermento em pó. Misture bem até que a massa fique homogênea. Abra a massa, fina, sobre uma suprfície polvilhada com farinha de trigo e corte os biscoitinhos. Leve ao forno quente por cerca de 7 minutos, não havendo necessidade de untar a forma. Deixe esfriar e se delicie.

521 - BISCOITOS COM SUCO DE LARANJA

---

3 3/4 de xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de manteiga ou margarina
3/4 de xícara de açúcar
1/4 de xícara de suco de laranja
1 gema

Bata tudo até que estejam bem misturados. Asse as tiras com as marcas e depois corte.

522 - BISCOITOS DE BATATA-DOCE

---

2 xícaras de açúcar
2 xícaras de batata-doce cozida e passada no espremedor
600 g de Maizena
400 g de manteiga
2 colheres de chá (cheias) de fermento

Misture tudo, forme os biscoitos e leve ao forno quente. Depois de quente, abaixe o forno.

523 - BISCOITOS DE CERVEJA

1/2 kg de farinha de trigo
250 g de manteiga
1/2 copo de cerveja

Faça os biscoitos como se fossem nhoques. Passe no açúcar cristal e asse.

524 - BISCOITOS DE FARINHA DE ARROZ

---

10 colheres de sopa de farinha de arroz
10 colheres de sopa de araruta
5 colheres de sopa de manteiga
7 colheres de sopa de açúcar
Leite para dar consistência de enrolar à massa

Misture a farinha de arroz com a araruta, faça uma cova no centro e aí deite o açúcar, a manteiga e o leite aos poucos. Vá amassando até ficar em ponto de enrolar e bem macia. Faça então os biscoitinhos e leve-os a assar em assadeira untada com manteiga.

525 - BISCOITOS DE MARIA

---

1 pacote grande de Maizena
3 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de leite de coco
1 gema
6 colheres de sopa(rasas) de açúcar

Junte tudo, amasse muito bem e faça os biscoitinhos em forma de bolinha marcando com um garfo. Leve ao forno quente em assadeira não untada.

526 - BISCOITOS DELÍCIA

---

1 xícara de fubá
1 xícara de açúcar
2 xícaras de araruta
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento
2 ovos
1 pitada de sal

Misture o açúcar com a manteiga, acrescente uma pitada de sal, o fubá, a araruta, o fermento e, por último, os ovos. Amasse-os bem, faça os biscoitos e asse-os.

527 - BISCOITOS "DURYEA"

---

100 g de açúcar
120 g de farinha de trigo
120 g de Maizena
120 g de manteiga
2 ovos
1 colher de chá de fermento em pó
Algumas gotas de baunilha

Misture os ingredientes secos e junte os ovos bem batidos, a manteiga e a baunilha. Trabalhe bem a massa com as mãos. Forme bolinhas e leve-as ao forno em tabuleiro untado durante 10 minutos.

528 - BOCA DE LOBO I

---

1 1/2 copo de farinha de trigo
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
150 g de margarina
1 1/2 colher de chá de fermento
3 dedos de leite(copo)
1 gema
Sal a gosto

Coloque em um pirex 1 1/2 copo de farinha de trigo e a manteiga. Amasse. Em seguida, coloque o ovo, o parmesão, o sal, o fermento e, por último, o leite. Torne a amassar até a massa ficar pegajosa. Unte forminhas com bastante margarina. Passe a margarina nas mãos para pegar a massa e forrar as forminhas. Asse em forno médio por 25 minutos e tire das forminhas depois de frio. Abra ao meio e coloque o recheio a gosto.

529 - BOCA DE LOBO II

---

4 gemas
3 colheres de sopa de manteiga
2 canecas de farinha de trigo
1 1/2 caneca de leite
1 colher de sopa de fermento
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

Misture todos os ingredientes, batendo bem as gemas, a manteiga e o queijo. Acrescente o trigo depois. Formas untadas e polvilhadas. Depois de assadas, corte um talho e recheie a gosto.

530 - BOLACHAS DE QUEIJO

---

250 g de queijo parmesão ralado
250 g de margarina
250 g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento
2 gemas

Amasse muito bem todos os ingredientes. Em superficie enfarinhada, abra a massa com um rolo também enfarinhado na espessura de meio centímetro e corte no formato desejado. Leve a assar em forno moderado em uma assadeira enfarinhada.

531 - BOLACHINHAS ANA PAULA

---

10 colheres de sopa(cheias) de farinha de trigo
9 colheres de sopa(rasas) de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
2 ovos inteiros
100 g de margarina

Misture tudo e com uma colher de cafezinho coloque em assadeira untada e polvilhada. Faça bolinhas pequenas, pois crescem muito.

532 - BOLACHINHAS DE GOMA

---

1 kg de goma (peneirada)
400 g de açúcar
200 g de manteiga
3 gemas
2 cocos(leite sem água)

Bata a manteiga com as gemas e um pouco de açúcar, acrescente a goma, o açúcar e o leite, aos poucos. Polvilhe uma assadeira com farinha de trigo ou goma, sem gordura. Faça as bolinhas do mesmo tamanho e asse em forno quente.

533 - BOLINHAS DE QUEIJO

1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
1/2 xícara de chá de queijo-de-minas ou prato ralado
1/2 colher de chá de pimenta-do-reino
1 lata de creme de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
2 ovos
Sal a gosto

Misture os queijos, os ovos, a pimenta-do-reino e o creme de leite e, em seguida, a farinha de trigo e o fermento. Com o auxílio de duas colheres pequenas, dê o formato de bolinhas e frite em gordura quente.

534 - BOLINHOS DE BATATA

---

400 g de mortadela cortada em cubinho
1 kg de batata passada no espremedor
4 ovos inteiros
50 g de queijo parmesão ralado
1 cebola ralada
100 g de farinha de trigo
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para empanar:

Farinha de rosca
3 ovos
50 g de queijo parmesão ralado

Misture a batata, a mortadela, os ovos, o queijo, a cebola, o sal, a farinha de trigo e a pimenta-do-reino. Forme os bolinhos, passe na farinha de rosca, no ovo e, por último, no queijo ralado. Frite.

535 - BOLINHOS DE FUBÁ E CEBOLA

---

3 xícaras de fubá
1/2 xícara de farinha de trigo
1 1/2 colher de chá de sal
4 colheres de chá de fermento em pó
2 ovos
2 copos(200 g cada) de iogurte natural
1 colher de chá de pimenta-do-reino
1 xícara de cebola picada
Óleo para fritar

Coloque numa tigela o fubá, a farinha de trigo, o sal, o fermento e misture. Acrescente os ovos, o iogurte, a pimenta, a cebola e mexa bem até obter uma massa homogênea. Pingue a massa com uma colher de chá no óleo bem quente e frite até que os bolinhos estejam dourados. Coloque em papel absorvente para tirar o excesso de gordura.

536 - BOLO AICAM

1/2 kg de camarões
1/2 kg de aimpim cozido
1 vidro pequeno de leite de coco
2 ovos
1 colher de sopa de margarina
Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres de sopa de óleo
1 cebola média picadinha
2 tomates médios picadinhos sem peles e sementes
1 dente de alho picadinho
Coentro picadinho
1 pimentão médio picadinho

Faça um refogado com o óleo, a cebola, o alho, os tomates e o pimentão. Junte o camarão, o coentro, tempere com sal e pimenta-do-reino, e deixe cozinhar em fogo brando. Passe o aimpim cozido no espremedor de batatas, juntes as gemas, a margarina, o leite de coco, o

sal e, por último, as claras batidas em ponto de neve. Misture bem e arme o prato. Unte uma forma refratária com margarina e forre o fundo com a metade da massa de aimpim. Coloque o camarão e cubra com a massa restante. Leve ao forno moderado até que a superfície fique dourada.

537 - BOLO AMERICANO

---

2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite de coco sem água
200 g de manteiga
1 colher de sopa de fermento
4 ovos
1 pitada de sal

Bata o açúcar com a manteiga e, quando bem batido, acrescente uma a uma as gemas batendo bem; em seguida, a farinha de trigo e o leite e, por último, as claras batidas em neve. Cubra o bolo com o Glacê de minuto.

538 - BOLO CHIFON

---

4 claras
200 g de manteiga
2 canecas de açúcar
3 canecas de farinha de trigo
1 caneca de leite de coco(sem água)
3 colheres de sopa(rasas) de fermento
1 colher de sopa de baunilha
1 colher de sopa de raspa de limão

Bata bem a manteiga com o açúcar, junte a farinha de trigo, o leite de coco, o fermento, a baunilha e as raspas de limão. Por último, coloque as claras batidas em neve. Forno brando.

Depois de assado, cubra com o seguinte creme:

1 caneca de leite de vaca
2 colheres de sopa(cheias) de Maizena
1/2 caneca de açúcar
1/2 colher de chá de sal

Leve ao fogo até engrossar, retire e junte:

4 gemas previamente batidas
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de geléia de ameixa

539 - BOLO CREMOSO

---

2 colheres de sopa de manteiga
1 l de leite menos um copo
1 lata de leite condensado
100 g de queijo parmesão ralado
3 ovos
1 colher de chá de fermento
1 1/2 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de baunilha

Bata no liquidificador o leite condensado, a manteiga, o queijo ralado, os ovos inteiros, um pouco de leite e o açúcar. Bata um pouco e vá pondo a farinha de trigo aos poucos, um

pouco mais de leite e bata outra vez. Retire um pouco da massa para uma vasilha e continue a por o resto da farinha de trigo e o resto do leite, fermento e baunilha. Bata, junte a outra parte e leve a assar em tabuleiro untado.

540 - BOLO CREMOSO DE BATATA

---

1 kg de batata-inglesa
1 kg de açúcar
1 xícara de chá de farinha de trigo
2 vidros(pequenos) de leite de coco
2 colheres de chá de fermento em pó
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
6 ovos
Sal

Descasque as batatas e leve-as ao fogo numa panela com água suficiente para encobrí-las e 1 colher de sobremesa de sal. Cozinhe até que fiquem macias, sem se desfazerem. Escorra, passe no espremedor de batatas e reserve. Coloque numa tigela o açúcar, as gemas, a manteiga e o purê de batatas. Bata durante 5 minutos. Adicione a farinha de trigo, o leite de coco e o queijo parmesão e bata por mais 10 minutos. Junte as claras em ponto de neve, misture tudo e acrescente o fermento. Torne a misturar delicadamente. Despeje a massa numa forma redonda untada de manteiga. Leve ao forno regular e asse durante 1 hora e 40 minutos. Desenforme depois de frio.

541 - BOLO DE AIPIM I

---

4 xícaras de aipim ralado
3 xícaras de açúcar
200 g de margarina
1 pacote(pequeno) de queijo parmesão ralado
4 ovos
1 pitada de sal

Bata a margarina, o açúcar e a gema, acrescente o aipim, o parmesão e o sal e, por último, as claras em neve. Asse em forma untada. Não esprema o aipim e não coloque leite.

542 - BOLO DE AIPIM II

---

2 colheres de sopa de fermento de pão
3 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de leite morno

Misture tudo e deixe crescer.

Depois, bata no liquidificador:

1 prato pequeno de aipim cozido cortado em cubos
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de manteiga

Depois de tudo batido, jogue no fermento e vá pondo farinha de trigo até não pegar nas mãos.

543 - BOLO DE AIPIM III

---

1 kg de aipim ralado sem espremer
2 xícaras de açúcar
4 ovos
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de queijo parmesão ralado
1 xícara de leite de coco
1 xícara de bagaço de coco
1 colher de chá de fermento em pó

Bata o açúcar com a manteiga, acrescente as gemas, o aipim, o queijo, o bagaço de coco, o leite de coco, o fermento e, por último, as claras em neve.

544 - BOLO DE AIPIM CRU

---

1 kg de aipim ralado e espremido
1 coco ralado(pela parte de trás)
3 ovos batidos(clara em neve)
100 g de manteiga
Água de coco
Açúcar a gosto
Um pouco de sal

Misture bem todos os ingredientes, ponha a massa em forma untada e asse em forno quente.

545 - BOLO DE ARROZ

1/2 kg de arroz
1/2 kg de açúcar
2 cocos pequenos ou 1 bem grande(leite sem água)

Começe a fazer o bolo de véspera.

Ponha o arroz de molho, depois enxuge e passe na máquina(roda fina). Reserve. Faça uma calda do açúcar, com um pouco de água, em ponto de pasta. Ponha o arroz passado na máquina na calda do açúcar e deixe para o dia seguinte. Não precisa deixar na geladeira. O leite de coco sem água também é deixado em uma vasilha para o dia seguinte.
No outro dia, misture o arroz com a calda no leite, ponha 2 colheres de sopa de farinha de trigo, 2 colheres de chá de fermento em pó, sal a gosto e misture bem. Passe manteiga na forma e leve a assar em forno quente.

546 - BOLO DE BANANA I

---

3 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
3 ovos
1 colher sopa de manteiga
1 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento
1 pitada de sal
Canela em pó

Bata o açúcar com a manteiga, junte as gemas, as claras em neve e, por último, a farinha peneirada com o fermento. Adicione o leite e o sal. Forre o fundo de uma forma com açúcar queimado e bananas cruas em fatias, e polvilhe-as com canela e açúcar. Despeje a massa crua por cima e asse em forno quente. Desenforme depois de frio.

547 - BOLO DE BANANA II

Corte 4 bananas nanicas bem maduras em pedacinhos e bata no liquidificador com 1/2 copo de óleo e 3 ovos inteiros. Derrame a mistura numa vasilha de vidro ou louça, misture 3 xícaras de farinha de rosca, 3 xícaras de açúcar e 1 colher de sopa de fermento em pó. Misture bem e coloque em tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha. Asse em forno quente nos 10 primeiros minutos e depois em forno moderado. Depois de assado, retire do forno, polvilhe com açúcar e canela misturados, corte em quadrados e sirva depois de frio.

548 - BOLO DE CASAMENTO

---

8 ovos
1/2 kg de manteiga
4 canecas de açúcar
6 canecas de farinha de trigo
2 canecas de leite de coco
6 colheres de chá de fermento

Bata os ovos com a manteiga e o açúcar até ficar cremoso. Junte, alternadamente, a farinha de trigo(peneirada com o fermento) e o leite. Asse em forno quente em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

549 - BOLO DE CENOURA

---

250 g de cenoura ralada
5 colheres de sopa de farinha láctea
3 colheres de sopa de Nescau
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de manteiga derretida
4 ovos
1 colher de chá de óleo
1 colher de chá de fermento em pó

Misture todos os ingredientes, deixando por último a manteiga derretida. Leve ao forno em forma untada.

550 - BOLO DE CHOCOLATE

---

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de Nescau
1 xícara de leite de coco
1 xícara de manteiga
2 colheres de chá de fermento
4 ovos

Bata o açúcar com a manteiga, depois coloque as gemas, batendo sempre. Peneire junto o Nescau, o fermento e a farinha de trigo e acrescente alternadamente com o leite. Por último, adicione as claras em neve.

Glacê

1 xícara de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de leite
1 xícara de Nescau

Misture tudo e leve ao fogo baixo. Quando estiver espumando quase em ponto de bala, tire do fogo, bata bem e despeje por cima do bolo.

Recheio

Prepare um creme com 200 g de ameixa, um pouco de açúcar e água. Mexa no fogo.

551 - BOLO DE COCA-COLA

---

3 xícaras de farinha de trigo
2 1/2 xícaras de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de Nescau
5 ovos
1/2 colher de sopa de raspa de limão
1 colher de sopa de fermento
100 g de ameixa picada
1 copo de coca-cola

Bata a manteiga com o açúcar, em seguida as gemas, a farinha de trigo, o Nescau, o fermento, as raspas de limão, a coca-cola e as claras em neve. Coloque as ameixas dentro da massa. Leve a assar.

Calda

1 copo de água
3 colheres de sopa de Nescau
1 colher de sopa de manteiga
7 colheres de sopa de açúcar

Dê uma fervura e jogue sobre o bolo já assado, ainda na forma. A calda deve ser rala. Só tire da forma quando estiver bem frio.

552 - BOLO DE FARINHA

---

11 colheres de sopa de farinha de mandioca
11 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de fermento
4 ovos
1 coco(leite sem água)
1 pitada de sal

Bata o açúcar com a manteiga até ficar um creme, junte as gemas, depois a farinha, o leite, o sal, o fermento e, por último, as claras em ponto de neve. Asse em forno quente.

553 - BOLO DE FARINHA DE TAPIOCA

---

6 ovos
3 xícaras de farinha de tapioca
2 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga derretida
1 coco ralado(pela parte de trás)
1 xícara de leite de coco

Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar e bata até alcançar o ponto de suspiro. Junte as gemas e bata mais um pouco. Ponha o leite de coco, o coco ralado, a manteiga e, por último, a farinha de tapioca. Misture bem com a colher de pau. Leve ao forno quente em forma amanteigada e polvilhada com farinha de trigo.

554 - BOLO DE LARANJA I

---

2 ovos (claras em neve)

2 colheres de sopa de manteiga
2 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de caldo de laranja
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata as gemas, junte o açúcar e a manteiga e torne a bater bem. Depois, junte a farinha de trigo, o fermento, o caldo de laranja e, por último, as claras em neve. Despeje em forma untada e asse em forno quente.

555 - BOLO DE LARANJA II

---

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de caldo de laranja
4 ovos
1 colher de chá de fermento

Bata as claras em neve, misture as gemas e o açúcar e torne a bater. Depois, misture a farinha e o fermento e, por último, o caldo de laranja fervente, sempre mexendo. Torna-se uma massa mole. Leve ao forno para assar em forma untada e polvilhada.

556 - BOLO DE MILHO I

---

3 ovos
1 xícara de açúcar
1 vidro pequeno de leite de coco
1 lata de milho verde com água
1 colher de sopa de fermento
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
1 xícara bem cheia de vitamilho

Passe tudo no liquidificador. Asse em forma untada e polvilhada num forno quente por cerca de 40 minutos.

557 - BOLO DE MILHO II

---

1 colher de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa(bem cheias) de vitamilho
3 colheres de sopa(bem cheias) de queijo parmesão ralado
4 ovos
1 garrafa(pequena) de leite de coco
1 garrafa(pequena) de leite de vaca
2 1/2 xícaras de açúcar
1 colher de sopa de fermento
3 colheres de sopa de manteiga
1 pitada de sal

Ponha tudo no liquidificador e bata bem. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com vitamilho. Despeje a massa do bolo e leve ao forno.

558 - BOLO DE NATAL MORENO

---

1 xícara de chá de margarina
5 ovos
2 1/2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de chocolate em pó
1 vidro(220 ml) de leite de coco

1 colher de chá de essência de baunilha
1 pitada de sal
1/2 colher de chá de raspa de limão
2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
150 g de uvas-passas
150 g de frutas cristalizadas picadas
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata em creme a margarina, as gemas e o açúcar. Sempre batendo, adicione o chocolate, o leite de coco, a baunilha, o sal, as raspas de limão e 2 xícaras de farinha de trigo. Coloque as claras batidas em neve, misturando delicadamente. Por último, junte, misturando bem, as passas e frutas polvilhadas com 1/2 xícara de farinha de trigo previamente peneirada com o fermento. Coloque em tabuleiro untado com margarina e forrado de papel. Leve ao forno pré-aquecido e moderado até assar.

559 - BOLO DE NESCAU

---

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 copo de leite
4 ovos
12 colheres de sopa de Nescau
3 colheres de sopa de margarina
1 colher de sopa de fermento

Bata bem a manteiga com o açúcar, junte as gemas e, em seguida, o Nescau. Depois de bem batido, junte a farinha de trigo, o leite, as claras(batidas em ponto de neve) e, por fim, o fermento. Asse em assadeira untada. Depois de frio, corte ao meio, recheie e ponha em cima o glacê.

Recheio

1 copo de leite
1 xícara de chá de Nescau
2 xícaras de açúcar
2 colheres de sopa de margarina

Leve tudo ao fogo. Deve ficar como doce de leite.

560 - BOLO DE PÃO

---

1 1/2 pão(grande)
2 ovos inteiros
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 coco ralado ou 1 vidro(200 ml) de leite de coco
1 1/2 xícara de açúcar
1 colher de chá de sal

Corte o pão em rodelas e deixe por 5 minutos umedecendo com leite. Bata tudo no liquidificador. Ponha em forma untada com manteiga e leve ao forno para assar. A massa fica mole.

561 - BOLO DE PÃO-DE-LÓ

---

4 ovos
1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de leite
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 1/2 colher de sopa de fermento

1 colher de chá de baunilha

Bata os ovos como para omelete e em seguida o açúcar fazendo um suspiro; derreta a manteiga no leite até ferver e desligue o fogo. Misture a farinha de trigo aos ovos com o açúcar e, depois, o leite ainda quente, a baunilha e, por fim, mexendo levemente, o fermento. Asse em forma untada e polvilhada. Depois de assado, fure todo o bolo e jogue uma lata de leite condensado de chocolate.

562 - BOLO DE QUEIJO

---

4 ovos
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de Maizena
3 colheres de sopa de queijo
2 xícaras de açúcar
2 colheres de chá de fermento
1 colher de sopa de manteiga
1 garrafa(pequena) de leite de coco
1 pitada de sal

Bata tudo no liquidificador, coloque em forma untada e asse em forno quente.

563 - BOLO DE REPOLHO

1/2 repolho cortado bem miúdo e cozido em água e sal
3 ovos
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1/2 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento
1 cebola grande
1 pimentão
2 tomates
8 azeitonas
Pó de camarão

Escorra o repolho. Depois de enxuto, coloque as gemas, a farinha de trigo, o queijo, o leite, as claras em neve e, por último, os temperos cortados bem miúdo. Coloque em forma untada, forno quente e, depois de assado, deixe esfriar. Enfeite a gosto.

564 - BOLO DE TAPIOCA I

---

2 xícaras de açúcar
3 xícaras de tapioca
3 colheres de sopa de manteiga
4 ovos
1 garrafa(pequena) de leite de coco
1 coco ralado(pela parte de trás)
1 colher de chá de fermento
1 pitada de sal

Bata o açúcar, a manteiga e as gemas, misture a tapioca, o coco, o fermento e o sal; depois o leite de coco e, por último, as claras em neve. Leve ao forno para assar em forma untada e polvilhada.

565 - BOLO DE TAPIOCA II

---

4 ovos
2 xícaras de açúcar

1 xícara de farinha de trigo
3 xícaras de tapioca
3 colheres de sopa(cheias) de manteiga
1 coco ralado
1 garrafinha de leite de coco
1 colher de chá de fermento em pó

Bata as gemas, o açúcar e a manteiga. Depois de batido, bote a farinha de trigo, o leite de coco e a tapioca misturada com o coco ralado e, em seguida, o fermento e as claras batidas em neve. Leve ao forno.

566 - BOLO DE TAPIOCA III

---

6 ovos
3 colheres de sopa de manteiga
15 colheres de sopa de tapioca
15 colheres de sopa de açúcar
1 coco ralado(pela parte de trás)

Bata as claras em neve, depois as gemas, em seguida a manteiga, a tapioca, o açúcar e o coco ralado. Misture tudo e coloque em forma untada e polvilhada.

567 - BOLO DE VERDURA I

---

2 xícaras de chuchu cortadinho cozido na água e sal
2 xícaras de cenoura cortadinha cozida na água e sal
2 xícaras de batata cortadinha cozida na água e sal
2 xícaras de miolo de pão amolecido em 1 xícara de leite
1 lata de ervilha sem o caldo
1 lata de milho verde
Azeitonas cortadinhas
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
4 ovos

Prepare um molho com: tomate, cebola, pimentão, coentro, sal, cominho e azeite doce. Depois de refogado, jogue as verduras, o pão, a ervilha, o milho, as azeitonas, a manteiga e o parmesão. Bata os ovos, bote um pouco dentro da massa e arrume num pirex untado; por cima cubra com o resto do ovo batido e leve ao forno para corar.

568 - BOLO DE VERDURA II

---

2 cenouras
2 chuchus
2 batatas
1 caneca de leite
1 xícara de Maizena
3 ovos
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento

Cozinhe as verduras em água e sal e, depois, machuque com um garfo. Em seguida, adicione livremente os ingredientes acima. Bata bem, ponha em forma untada e leve ao forno para assar. Não há necessidade de corar. Quando esfriar, coloque num prato. Prepare um ensopado de camarões ou bacalhau que tenha um pouco de caldo e despeje sobre o bolo na hora de ir à mesa.

569 - BOLO DE VERDURA III

Cozinhe em água e sal as seguintes verduras: cenoura, chuchu, batatinha e vagem cortadas bem miudinhas. Escorra e refogue essas verduras em 1 colher de sopa de manteiga. Junte com tomate, cebola, pimentão, coentro e cebolinha também cortados miudinhos. Deixe esfriar e prepare a massa.

Massa

3 ovos
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento em pó

Bata a manteiga com as gemas, junte a farinha de trigo, o fermento, o leite e uma pitada de sal. Misture essa massa com as verduras e, por último, as claras em neve. Leve ao forno e desenforme ainda quente. Sirva com galinha, peixe, camarão, etc.

570 - BOLO DÉA

---

4 ovos
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de Maizena
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 garrafa(pequena) de leite de coco
2 xícaras de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de sopa de manteiga
1 pitada de sal

Bata tudo no liquidificador, coloque em forma untada e asse.

571 - BOLO DELICIOSO

---

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 coco ralado(pela parte de trás)
2 ovos inteiros
4 gemas
1 pitada de sal

Misture tudo com uma colher de pau e asse em forma redonda untada.

572 - BOLO FLORENSE

---

3 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 1/2 copo de leite de vaca
5 ovos
1 1/2 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de fermento

Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma, o açúcar aos poucos e, depois, o leite e a farinha de trigo com o fermento. Ferva o leite com a manteiga e deixe esfriar. Asse em tabuleiro untado e polvilhado. Depois de assado, fure com um garfo e corte em pedaços na própria forma.

Ainda quente, jogue a seguinte calda:

1 lata de leite condensado

1 vidro(pequeno) de leite de coco
1 vidro(pequeno) de leite de vaca

Misture bem todos os ingredientes acima. Jogue no bolo e polvilhe com 1 pacote de coco ralado.

573 - BOLO LUAR DE JUNHO

1/2 xícara de manteiga
1 1/2 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
3/4 de xícara de leite
2 colheres de chá de fermento
1 colher de sopa de suco de limão
4 claras

Misture bem a manteiga, o açúcar, o suco de limão e o sal, adicione o leite alternadamente com o fermento e a farinha de trigo peneirados juntos. Dobre as claras em neve. Asse em camadas.

Recheio

1 1/2 xícara de damascos bem cozidos e passados na peneira. Adicione 1/2 xícara de abacaxi e 2 xícaras de açúcar. Cozinhe até engrossar. Adicione 1/2 xícara de coco ralado. Bote entre as camadas e em cima do bolo.

Glacê

Bote 1 1/2 xícara de açúcar, 2 claras, 1/3 de xícara de damasco cozido e passado na peneira em banho maria(com água fervendo) até engrossar. Despeje sobre o bolo e ponha coco ralado em cima e nos lados.

574 - BOLO MARÍTIMO

Massa

2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de óleo
1/2 xícara de chá de leite
1 colher de sopa(rasa) de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 ovo

Coloque a farinha de trigo numa porcelana, faça uma cova no centro e bote a margarina e o óleo. Começe a mexer a farinha de trigo amassando, depois o leite, o fermento, o sal e o ovo inteiro até o ponto de abrir com o rolo - se necessário, coloque mais farinha de trigo. Abra a massa para rocambole.

Recheio

1 lata(grande) de sardinha ao óleo
1 pimentão verde bem cortadinho
1 cebola grande bem cortadinha
3 colheres de sopa de molho pamarola
3 colheres de sopa de salsa picadinha
1/2 lata de azeitona picadinha

Machuque a sardinha com um garfo, junte todos os ingredientes e espalhe na massa já aberta. Enrole como rocambole, pincele com gema e leve ao forno quente para assar numa assadeira um pouco untada.

575 - BOLO PRATA/OURO

Prata

250 g de manteiga
250 g de açúcar

Bata bem, coloque 6 claras em neve e, em seguida, misture com 250 g de farinha de trigo. Coloque 1 xícara de leite de coco sem água e 1 colher de sopa de fermento com uma pitada de baunilha ou raspa de limão.

Ouro

250 g de manteiga
250 g de açúcar

Bata bem, coloque 6 gemas e, em seguida, misture com 250 g de farinha de trigo. Coloque 1 xícara de leite de coco sem água e 1 colher de sopa de fermento com uma pitada de baunilha ou raspa de limão.

Asse em formas separadas e recheie a gosto.

576 - BOLO REGINA

---

200 g de manteiga
250 g de açúcar
1 colher de sopa de fermento
150 g de tapioca fina
2 cocos ralados(de um apenas o leite)
6 ovos

Bata a manteiga com o açúcar em creme, junte os ovos bem batidos e depois o coco ralado. Junte a tapioca passada na peneira de arame e, por último, o leite de coco. Forma untada. Forno regular.

577 - BOLO SABOROSO

Doce de leite condensado

1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de Nescau
1 colher de sopa de manteiga
1 ovo
3 biscoitos champanhe
1 colher de sopa de Maizena

Junte todos os ingredientes, bata no liquidificador e reserve.

Doce de ameixas

8 ameixas
6 cerejas em calda
2 colheres de sopa de Karo

Deite numa caçarola os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre. Deixe ferver por aproximadamente 2 minutos. Em seguida, bata no liquidificador e reserve.

Bolo

1 1/2 xícara de farinha de trigo
200 g de manteiga
1 lata de creme de leite
3 ovos
1 colher de sopa de fermento
1 xícara(rasa) de açúcar
1 xícara de leite de coco

Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme. Junte, uma a uma, as gemas e continue batendo até esbranquiçar. Em seguida, ponha aos poucos, alternando com o leite de coco e o creme de leite, os ingredientes secos que devem ser peneirados juntos. Ligue tudo muito bem. Acrescente as claras batidas em neve. Divida a massa em duas partes. Coloque a primeira numa forma amanteigada. Espalhe sobre ela o doce de leite. Cubra-o com o restante da massa. Por último, deite o doce de ameixas e leve ao forno em banho-maria.

578 - BOLO SALGADO DE PEIXE

Massa

2 ovos
4 colheres de sopa de margarina
4 colheres de sopa de óleo
18 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de café de sal
2 copos de leite de vaca
2 colheres(rasas) de sopa de fermento

Bata no liquidificador os ovos com a margarina, o óleo e o sal; o leite deve ser adicionado aos poucos. Depois de bem batido, acrescente a farinha de trigo e o fermento(peneirados juntos) e torne a bater muito bem.

Recheio

300 g de filé de peixe(merluza, pescada, etc.)
Limão
1 cebola média
2 tomates
1 pimentão verde
4 colheres de sopa de óleo
1 vidro pequeno de leite de coco
Sal, pimenta-do-reino, salsa e cebolinha a gosto

Tempere com antecedência os filés de peixe com sal e caldo de limão. Deixe descansar por 1/2 hora. Pique os filés de peixe já fritos em pequenos pedaços. Refogue no óleo a cebola bem picada, os tomates(sem peles e sementes) e o pimentão também picados. Acrescente os pedaços de peixe, sal, pimenta-do reino, salsa, cebolinha, 1/2 vidro do leite de coco e 1/2 copo de água. Deixe cozinhar em fogo brando e, quando começar a engrossar, acrescente o leite de coco restante e deixe por mais alguns minutos. Divida a massa em duas porções. Coloque a primeira em uma forma retangular, distribua o recheio sobre ela e cubra com a outra porção de massa. Leve ao forno regular até que a massa fique assada.

579 - BOLO ÚMIDO DE MARACUJÁ

1/2 xícara de chá de margarina
1 1/2 xícara de chá de açúcar
2 ovos
1 pitada de sal
1 xícara de chá de suco de maracujá

1 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de Maizena
2 colheres de chá de fermento

Calda

1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de suco de maracujá

Bata em creme os quatros primeiros ingredientes. Junte o suco de maracujá. Adicione a farinha de trigo, a Maizena e o fermento. Despeje numa forma(média) com furo central untada. Misture o açúcar da calda com o suco de maracujá e leve ao fogo. Deixe ferver em fogo brando por 10 minutos. Desenforme o bolo ainda quente e despeje por cima, aos poucos, a calda quente, deixando penetrar no bolo. Deixe esfriar e sirva.

580 - BOLO VILA VELHA

---

2 xícaras de açúcar
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de leite de coco
1 xícara de Maizena
3 colheres de sopa de margarina
1 colher de fermento
2 pacotes de coco ralado(100 g cada)

Bata os ovos com a manteiga e o açúcar e, em seguida, junte a farinha de trigo, 1 pacote de coco ralado e o fermento, alternados com o leite. Coloque em forma untada e, sobre a massa crua, polvilhe com 1 pacote de coco ralado. Depois de assado, regue com a calda que já deve estar fria.

Calda

2 xícaras de água
1 xícara de açúcar

Leve ao fogo e deixe ferver por uns 3 minutos.

581 - BOMBINHAS DE MORANGO

---

2 xícaras de chá de água
1 colher de sopa de manteiga
1 pitada de sal

Misture tudo e leve ao fogo para ferver. Ao levantar fervura, jogue 1 1/2 xícara de farinha de trigo e mexa para não embolar. Faça o pirãozinho e despeje num pirex. Jogue 5 ovos, um a um e bata até formar uma massa lisa. Coloque num saco de confeitar e vá dispondo em assadeira untada com óleo, bem separadas, em forno pré-aquecido. Asse, desligue o forno e deixe ainda dentro do forno por 10 a 15 minutos para não murchar. Corte ao meio e coloque como recheio Creme de pasteleiro e como cobertura Glacê de fondan.

582 - BRIGADEIRO

---

1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa(rasas) de manteiga
4 colheres de sopa(rasas) de Nescau

Leve ao fogo baixo todos os ingredientes e mexa até a massa desprender do fundo da panela. Retire do fogo, despeje em vasilha de louça e deixe esfriar. Enrole as bolinhas

passando-as em chocolate granulado. Querendo, recheie os brigadeiros com passas sem sementes.

583 - BRIOCHE

Massa

400 g de farinha de trigo
200 g de margarina
4 ovos
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
5 batatas cozidas e passadas no espremedor
Sal a gosto

Fermento

1 xícara de leite morno
1 1/2 colheres de sopa de fermento de pão Itaiquara
1 colher de sopa de açúcar

Recheio

300 g de presunto
300 g de mussarela

Ponha numa porcelana os três ingredientes do fermento, tampe e deixe crescer. Misture todos os ingredientes da massa(os ovos sem bater), menos a batata. Mexa bem com uma colher de pau, em seguida junte ao fermento crescido e continue mexendo. Por último, as batatas ainda quentes. Numa assadeira bem grande, forre o fundo com a metade da massa, ponha as fatias de presunto, em seguida as fatias de mussarela e por cima cubra tudo com o restante da massa. Pincele com 2 gemas misturadas com manteiga e 1 pitada de sal e deixe crescer por 2 horas. Forno quente até dourar. Corte a gosto.

584 - CACHORRO-QUENTE DE ASSADEIRA

---

500 g de farinha de trigo
3 tabletes de fermento de pão(15 g cada)
2 ovos
3 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa(rasas) de açúcar
3 colheres de sopa de óleo
1/2 xícara de chá de leite morno
1 colher de chá de sal

Misture o leite com o fermento e o açúcar. Em seguida, acrescente os ovos, a margarina, o óleo, o sal e a farinha de trigo. Bata como se fosse massa de pão, cubra e deixe descansar por 30 minutos. À parte, refogue as salsichas a gosto com um pouco de óleo. Reserve. Divida a massa em duas partes, abra-a com o rolo de forma que fique do tamanho da assadeira 2 ou 3. Forre a assadeira untada e polvilhada com uma das partes, arrume as salsichas, cubra com a outra parte da massa, pincele com gema e leve ao forno pré-aquecido e moderado até assar. Depois de esfriar um pouco, corte em pedaços grandes. Se quiser, jogue molho de tomates sobre as salsichas.

585 - CAFÉ ITALIANO

---

100 g de café solúvel
400 g de leite em pó
4 colheres de sopa de Nescau

Misture todos os ingredientes e guarde em vaso hermeticamente fechado.

Coloque 3 colheres de chá de café italiano em uma xícara pequena de água fervente. Adoce a gosto.

586 - CAIPIRINHA

---

400 g de farinha de trigo
125 g de açúcar
150 g de manteiga
2 ovos inteiros
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento

Misture tudo, faça bolinhas, passe em açúcar cristal e leve ao forno. Quando estiverem crescidas, faça um furo no centro com um dedal de metal. Depois de frias, coloque um pedacinho de goiabada.

587 - CAJUZINHOS DE AMENDOIM

---

4 claras em neve
Açúcar
1/2 kg de amendoim torrado e moído
Chocolate em pó

Misture todos os ingredientes e adoce a gosto. Condense e faça os docinhos em forma de caju. Passe no açúcar e enfeite com a metade de um amendoim. Coloque em forminhas.

588 - CAMAFEUS

---

250 g de nozes
100 g de amêndoas moídas
1/2 kg de açúcar
4 gemas
1 colher de sopa de água

Leve ao fogo brando até soltar da panela. Quando a massa estiver fria, modele os camafeus e coloque em cada um pedaços de nozes para enfeitar.

589 - CAMARÃO À GREGA

---

1 kg de camarões
1 limão
Alho, sal, coentro, óleo, ovos, farinha de trigo e farinha de rosca

Limpe os camarões crus e tempere com alho, sal, coentro e limão, deixando repousarem, assim temperados, por algum tempo. Quase à hora de servir, retire os camarões do tempero, escorra bem e enxugue bastante. Passe na farinha de trigo, nos ovos mexidos e, finalmente, na farinha de rosca. Comprima com as mãos para ajudar o empanado. Frite em bastante óleo.

Sirva com Arroz à grega e Molho tártaro.

590 - CARAMELIZAR

---

4 copos de açúcar comum
4 copos de açúcar doçúcar granulado
4 copos de água

9 colheres de sopa de vinagre branco
9 colheres de sopa de cachaça

Deixe derreter em ponto de fio, vá mergulhando os docinhos e ponha em assadeira untada. Depois de pronto, ponha em cima uma flor.

591 - CARNE EM CONSERVA

---

1 1/2 kg de paulista
Alho, sal e limão (a gosto)
2 tomates
1 pimentão
2 cebolas
6 azeitonas
1/2 vidro de picles

Limpe o paulista, se possível sem lavar, e tempere com alho socado, sal, limão, pimenta e cominho, furando bem com um garfo. Coloque em uma vasilha bem tampada na geladeira. No dia seguinte, coloque uma panela no fogo, até esquentar bem e recheie a carne, sem gordura, até tostar por fora, virando sempre. Depois leve ao forno, untada com azeite doce ou óleo, até ficar macia(90 minutos mais ou menos). Após tirar do forno, deixe esfriar e enrole em papel laminado. Leve à geladeira. No dia seguinte, corte a carne em fatias bem fininhas(se possível com faca elétrica).

Molho

Refogue a cebola(picadinha) no azeite doce ou óleo. Acrescente o pimentão, a azeitona e, por fim, o tomate. Tire do fogo e acrescente os picles picadinho. Arrume em um pote de conserva uma camada de carne e uma de molho, regando com azeite doce e vinagre até cobrir toda a carne. Conserve em geladeira, só tirando na hora de servir.

592 - CAVACA

---

2 xícaras de farinha de trigo
1 ovo
1 colher de sopa de óleo
1 colher de chá de fermento
Sal
Leite

Prepare a massa, abra com o rolo, corte em tiras e frite em gordura quente. Depois de fritas, passe na canela com açúcar.

593 - CEBOLAS CAPRICHADAS

---

1 pão de forma sem casca torrado
1 envelope de creme de cebola
1 l de leite frio
1/2 lata de creme de leite
1 xícara de chá de queijo prato ralado
1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Despeje o creme de cebola no leite e prepare-o conforme as indicações. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture bem. Numa forma refratária, monte camadas de torradas, creme de cebola e a mistura dos queijos. Termine com creme de cebola e queijo. Leve ao forno para dourar.

594 - CENOURA RECHEADA

---

6 cenouras grandes raspadas e cozidas
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 xícara de leite
2 gemas
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
Sal e pimenta e cominho a gosto

Deixe as cenouras esfriarem e retire o seu miolo com uma faca. Derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e mexa bem. Adicione o leite e continue a mexer em fogo médio até que a mistura engrosse. Acrescente as gemas, mexa bem e retire do fogo. Bote o queijo, o sal e a pimenta e cominho. Com esse creme, recheie as cavidades das cenouras, arrume-as num pirex untado, cubra com catchup e queijo parmesão. Asse em forno quente até que doure.

595 - CHOCOLATE CROCANTE

---

2 xícaras de aveia
1 1/2 xícara de açúcar
200 g de manteiga sem sal
4 colheres de sopa de chocolate em pó
8 colheres de sopa de leite
1 pacote de biscoito "cream cracker"

Leve todos os ingredientes ao fogo, menos o biscoito, por 3 minutos. Arrume uma camada de biscoito, outra de creme, sucessivamente, sendo que a última camada deverá ser de creme. Quando esfriar, leve à geladeira por 2 horas e depois corte.

596 - CHOCOLATE DO DOMADOR

---

1 lata de leite condensado
1 tablete grande do Chocolate Superior Meio Amargo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de baunilha
1 xícara de açúcar

Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo baixo mexendo sempre, até obter o ponto de bala mole - ao colocar um pouco do doce numa xícara com água fria, forma-se uma bala mole. Retire do fogo e bata até perder o brilho. Despeje sobre mármore, deixe esfriar e corte em losangos.

597 - CHOQUITOS CROCANTES

---

200 g de açúcar
200 g de manteiga
2 ovos inteiros

Bata como gemada. Em seguida, triture um pacote de bolacha Maria, deixando alguns pedaços grandes e junte ao creme com 10 colheres de sopa(cheias) de Nescau. Coloque no congelador em forma de canudinhos em papel laminado.

598 - CHUCHU COM MOLHO BRANCO

Descasque 1/2 kg de chuchu, corte em tiras e cozinhe em água e sal. Escorra e arrume num prato que possa ir ao forno. Regue com 1 colher de sopa de manteiga derretida e cubra com Molho branco, polvilhe com parmesão e leve ao forno quente por uns 10 minutos.

599 - CHUS

---

1 1/2 xícara de água
5 colheres de sopa de manteiga
6 ovos
1 colher de café de sal
1 1/4 de xícara de farinha de trigo

Coloque para ferver a água, a manteiga e o sal. Quando estiver fervendo, jogue a farinha de trigo. Mexa em fogo brando até soltar da panela. Deixe ficar morno e coloque os ovos, um a um, mexendo. Coloque esta massa dentro do saco de confeitar bolo sem o bico. Disponha os montinhos em assadeira untada e polvilhada e leve ao forno regular por 45 minutos exatos. Recheie a gosto.

600 - COCADA DE FORNO I

---

700 g de açúcar
1 coco ralado(pela parte de trás)
1 xícara de leite
3 gemas
1 xícara de farinha de trigo

Faça uma calda sem fio com um copo de água(de preferência água de coco) e o açúcar. Despeje o coco com tudo mais. Quando despregar da panela, tire do fogo, ponha num pirex e leve ao forno somente para dourar.

601 - COCADA DE FORNO II

---

1 coco ralado(pela parte de trás)
1/2 kg de açúcar
6 ovos
1 colher de sopa de manteiga
1 copo de leite
1 pires de queijo parmesão ralado

Bata a manteiga com as gemas e o açúcar até formar um creme. Acrescente o coco, o leite, o queijo e, por último, as claras em neve. Coloque em pirex untado e polvilhado e leve ao forno para assar.

602 - COXINHA DE GALINHA

---

2 canecas de caldo de galinha
2 canecas de leite de vaca
2 colheres de sopa de camarão seco
2 canecas de farinha de trigo
1 ovo
1 colher de sopa de óleo
1 colher de sopa de água
Sal a gosto
Óleo para fritar
Farinha de pão
4 peitos de galinha

Faça um ensopado com os peitos e retire as peles e os ossos. Passe 3 peitos pela máquina e reserve 1 para desfiar. Junte a galinha passada com o camarão, o caldo de galinha e o leite, e leve ao fogo. Quando ferver, coloque a farinha de trigo, mexa rapidamente, retire do fogo e deixe esfriar. Modele as coxinhas, colocando no centro da parte interna delas um pedaço de galinha. Passe as coxinhas na mistura de óleo, ovo, água e sal, depois na farinha de pão. Enfie em uma das extremidades um pedaço de macarrão. Frite em óleo quente.

603 - CREME BRANCO

---

1 queijo Catupiry ou Cremelino
1 cebola batida
1 copo de leite
1 pitada de sal
1 ramo de salsa e cebolinha

Bata tudo no liquidificador. Sirva com rosbife ou carne assada ou como aperitivo com batatinha frita.

604 - CREME CHANTILY

---

3 colheres de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de açúcar
1/2 colher de chá de baunilha
1 lata de creme de leite (gelado e sem soro)
1 pitada de fermento em pó

Bata a manteiga, o açúcar e a baunilha até conseguir um creme. Acrescente o creme de leite e o fermento em pó e bata por mais alguns minutos.

605 - CREME DE BATATA

---

1 tablete de caldo de carne dissolvido em 1/2 l de água
10 batatas grandes
200 g de presunto
300 g de mussarela
3 ovos
1 lata de creme de leite
Sal e noz-moscada a gosto
50 gramas de queijo parmesão ralado

Cozinhe as batatas descascadas no caldo de carne, corte em rodelas e reserve. Bata o creme de leite(sem soro) com os ovos, o sal e a noz-moscada. Numa forma refratária, arrume rodelas de batatas, fatias de presunto e fatias de mussarela, cubrindo cada camada com o creme. Por último, coloque o parmesão e leve ao forno para dourar um pouco.

606 - CREME DE GALINHA

---

2 peitos grandes de galinha
3 xícaras de caldo de galinha
1 xícara de farinha de trigo
1 cebola grande
2 colheres de sopa de manteiga
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de catchup
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
8 uvas
1 colher de sopa de passas
1/2 maçã verde fatiada

Ensope, desfie e reserve os peitos de galinha. Frite a cebola picada na manteiga. Junte a farinha de trigo já dissolvida no caldo de galinha. Leve ao fogo mexendo sempre para não encaroçar. Adicione o creme de leite, o catchup, o parmesão e a galinha desfiada. Arrume num pirex: metade do creme, fatias de maçã, uvas cortadas ao meio e passas. Cubra com o restante do creme. Polvilhe parmesão e leve ao forno para gratinar. Nota: junte água ao caldo da galinha o suficiente para adquirir 3 xícaras.

607 - CREME DE MANTEIGA

---

250 g de manteiga
4 gemas
1/2 kg de açúcar
1 pitada de sal

Bata as gemas com a manteiga. Faça com o açúcar uma calda em ponto de pasta e vá derramando no creme, batendo sempre, até que se torne bem úmido. Esplêndido como cobertura de bolos e como recheio de tortas.

608 - CREME DE PASTELEIRO

---

3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 1/2 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de gelatina em pó(sabor morango)

Dissolva a gelatina em um pouco de água e leve tudo ao fogo.

609 - CREME GELADO SERPENTINA

Rocambole

3 ovos inteiros
75 g de açúcar
75 g de farinha de trigo

Bata junto os ovos inteiros e o açúcar. Quando a massa estiver bem batida e esbranquiçada, retire da batedeira, coloque a farinha de trigo peneirada e mexa cuidadosamente, misturando bastante. Leve a assar em assadeira untada com manteiga e farinha de trigo. Depois de assado, vire sobre toalha seca e polvilhada com açúcar. Recheie com doce de goiaba e enrole com auxílio de uma toalha. Corte em fatias finas e revista a terrina que vai levar o creme à geladeira.

Creme

4 gemas
1/2 xícara de açúcar
4 colheres de sopa de farinha de trigo
2 xícaras de leite
1 lata de creme de leite
1 lata de compota de abacaxi
10 folhas de gelatina branca
Sal

Faça um creme com as gemas, o açúcar, a farinha de trigo, o leite e o sal. À parte, desmanche as folhas de gelatina em uma xícara de água fervendo. Depois de fria, junte ao creme. Por fim, coloque o creme de leite(sem soro) e a compota, em pedacinhos. Jogue o creme na terrina já revestida com as fatias de rocombole. Leve à geladeira por 24 horas.

610 - CREME PARA SANDUÍCHE

---

1 lata de creme de leite
3 colheres de sopa de vinagre ou limão
1 colher de sopa de mostarda
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Misture tudo e use.

611 - CROQUETE DE BACALHAU

---

250 g de bacalhau aferventado e resfriado
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa(cheia) de cebola picadinha
1 colher de sobremesa(cheia) de salsa picadinha
1 colher de café de pimenta branca em pó
1 xícara de chá de molho de tomate
1 xícara de chá da água que aferventou o bacalhau
1 xícara de chá de batata cozida e espremida
1 xícara de chá de farinha de trigo
Óleo para fritar

Refogue todos os temperos, coloque a batata e a farinha de trigo, mexa até formar um angu e deixe cozinhar até soltar da panela. Tire do fogo e deixe esfriar. Divida a massa, faça um rolo e vá cortando pedaços dando o formato de croquete. Passe na farinha de rosca, depois no ovo e novamente na farinha de rosca. Frite. Para fazer sonho do bacalhau é só pegar a massa, fazer bolinhas e colocar uma passa dentro.

612 - CROQUETE DE CARNE ASSADA

---

2 xícaras de leite
2 colheres de sopa de Maizena
1 colher de sopa de margarina
Sal a gosto

Faça um molho branco com o leite, a maizena e o sal. Junte 2 xícaras de carne assada passada na máquina. Faça os croquetes, passe no ovo batido e na farinha de rosca, e depois frite.

613 - DELÍCIAS DE PASSAS

---

1 lata de leite condensado
1 lata de açúcar(lata do leite condensado)
1 lata de leite de vaca(lata do leite condensado)
1 colher de sopa(bem cheia) de manteiga ou margarina
2 1/2 copos americanos de passas pretas sem sementes

Misture tudo numa panela, leve ao fogo baixo mexendo até se desprender do fundo, passe para um prato untado e deixe esfriar. Coloque em papel celofane, em quadrados de 10 x 10 cm, uma colherada do doce no centro de cada um, e aperte, fechando como uma peteca e amarrando com fitinhas de cor. Para festa infantil.

614 - DOCINHO CROCANTE

---

1 lata de leite condensado
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
4 gemas
1/2 xícara de chá de noz ou castanha moída

Misture o leite condensado, a manteiga e a farinha de trigo dissolvida no leite. Leve tudo ao fogo e acrescente as gemas, mexendo até desprender do fundo da panela. Junte as nozes ou castanhas, retire do fogo e despeje numa travessa untada para esfriar. Enrole em bolinhas e mergulhe-as na calda.

Calda

1 copo de água
300 g de açúcar
Caldo de 1/2 limão

Leve ao fogo até que, ao mergulhar um pouco de calda num pouco de água fria, a calda se quebre fazendo um estalo. Mergulhe os docinhos nessa calda e, assim que os retirar dela, passe-os pelo crocante.

Crocante

2 xícaras de chá de açúcar
1 prato de amendoim(sem moer) não muito torrado

Leve ao fogo o açúcar até que fique dourado. Acrescente o amendoim, mexa bem e despeje em pedra mármore. Deixe esfriar e passe o rolo de massa por cima para quebrar o amendoim. Passe os docinhos nesse crocante, assim que os retirar da calda, e acondicione-os em caixinhas de papel.

615 - DOCINHO DE ABACAXI E COCO

---

1 abacaxi ralado
1 coco ralado
1/2 kg de açúcar
Açúcar cristalizado

Misture o coco e o abacaxi ralados, junte o açúcar e leve ao fogo mexendo sempre. Quando enxergar o fundo da panela, retire o doce do fogo. Deixe esfriar um pouco e faça bolinhas com essa massa. Passe em açúcar cristal e arrume em forminhas de papel plissado.

616 - DOCINHO DE UVA VERDE

---

1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de leite em pó
1 colher de chá de manteiga
1/2 kg de uva verde

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até desprender do fundo da panela. Deixe esfriar, passe para um prato untado, depois enrole nas uvas e passe em açúcar granulado colorido.

617 - DOCINHO DE VÉSPERA

Massa ou cobertura

3 latas de leite condensado
6 colheres de sopa de Nescau
3 colheres de sopa de margarina

Misture tudo numa panela, leve ao fogo mexendo sempre até soltar do fundo da mesma. Ponha num prato untado e deixe esfriar.

Recheio

1 copo de leite
1/2 lata de leite condensado
1 xícara de coco ralado(pela parte de trás)
100 g de ameixa
100 g de noz
2 gemas

1/2 xícara de vermute
1 colher de sopa(bem cheia) de Maizena

Misture os leites, o coco, as gemas e a Maizena e leve ao fogo mexendo sempre até formar um creme cozido. Retire do fogo e junte o vermute, as ameixas e as nozes trituradas. Abra aos poucos a massa de chocolate e coloque um pouco do recheio. Modele os docinhos e decore com glacê branco e confeito colorido.

618 - DOCINHO VERMELHO

Massa

2 latas de leite condensado
1 coco ralado de costas
4 gemas
2 colheres de sopa de castanha-do-pará ralada
3 colheres de sopa de queijo de cuia(ponha o queijo no final, antes de tirar do fogo)

Misture tudo, leve ao fogo numa panela e mexa até soltar do fundo. Deixe esfriar.

Gelatina

4 folhas de gelatina vermelha
1/4 de caneca de água fervendo

Lave a gelatina antes de colocá-la no prato.

Brigadeiro

1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de Nescau
1 colher de sopa de manteiga

Prepare umas bolinhas pequenas de brigadeiro, cubra essas bolinhas com a massa, passe na gelatina vermelha e no açúcar fino.

619 - DOIS A DOIS

---

2 latas de leite condensado
1 xícara de chá(rasa) de chocolate
2 colheres de sopa(rasas) de manteiga
3 gemas
1 colher de chá de baunilha
1 xícara de café de leite

Misture tudo menos o chocolate e leve ao fogo baixo mexendo até que comece a desprender do fundo da panela(mais ou menos 20 minutos). Retire do fogo a metade da massa e deixe esfriar num prato de louça untado. Acrescente à metade restante, o chocolate peneirado e volte ao fogo por mais 3 minutos. Enrole as duas massas em bolinhas, junte a cada bolinha de chocolate uma de creme e passe no açúcar refinado.

620 - EMPADÃO MAGALI

---

2 colheres de sopa de manteiga
1 gema
1 colher de sopa de água
1 colher de chá de sal
1 caneca de farinha de trigo

Forme a massa e forre um pirex e recheie com o seguinte:

3 ovos inteiros
6 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1/2 frango de ensopado desfiado
1/4 de caneca de caldo de frango
Fatias bem finas de queijo mussarela
3 colheres de sopa de farinha de rosca

Misture tudo: os ovos, o queijo, o caldo e o frango, ponha no pirex forrado com a massa, cubra com a farinha de rosca e coloque as fatias de queijo. Por cima do queijo, bote uns pedaços de manteiga e leve a assar em forno quente. Enfeite com rodelas de ovos cozidos, tomates e azeitonas pretas.

621 - EMPADAS DE AIPIM

---

1 kg de aipim cozido em água e sal e passado na máquina
1 colher de sopa de manteiga
1 gema de ovo

Amasse tudo e forre as forminhas. Recheie a gosto. Cubra com uma rodelinha de massa. Pincele com gema e leve ao forno.

622 - EMPADAS DE LIQUIDIFICADOR

---

5 ovos inteiros
1 xícara de leite
1 xícara de óleo
Sal
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
3 colheres de sopa de queijo ralado

Bata tudo no liquidificador, coloque em forminhas de empadas untadas e recheie a gosto. Asse em forno pré-aquecido.

623 - EMPADAS DE QUEIJO

---

6 colheres de sopa de queijo vermelho
3 colheres de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de leite
1 colher de chá de sal

Adicione farinha de trigo até fazer a massa. Feita a massa, forre forminhas untadas e ponha o recheio mais no meio.

Recheio

150 g de queijo vermelho
2 xícaras de leite
4 ovos

Misture tudo, recheie as forminhas, ponha uma pitada de queijo e leve ao forno quente.

624 - EMPADINHAS

Massa

2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de óleo
2 gemas
1 colher de chá de sal
1 colher de sobremesa de clara

Misture todos os ingredientes e amasse até que fique uniforme. Forre as forminhas com uma camada fina desta massa. Coloque o recheio da sua preferência e o cubra com a massa. Pincele com gema dissolvida no óleo. Asse em forno quente.

Outra massa

3 colheres de sopa de maionese
Farinha de trigo suficiente

A maionese substitui os demais ingredientes. Modele as empadinhas usando o mesmo procedimento.

625 - EMPADINHAS DE BATATA

1/2 kg de batata
2 gemas
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de Maizena
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher de sopa de manteiga

Cozinhe as batatas e passe pelo espremedor. Junte os ingredientes restantes formando uma massa. Forre forminhas de empadas, coloque recheio a gosto e tampe. Pincele com gema misturada com um pouco de óleo e leve ao forno para assar.

626 - EMPADINHAS FRANCESAS

---

3 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de azeite doce
1 ovo
1 gema
1 colher de chá de sal
Farinha de trigo bastante

Misture todos os ingredientes, tendo o cuidado de colocar farinha de trigo aos poucos até soltar das mãos. Forre as forminhas com a massa. Coloque o recheio e um pouco do molho branco, cubra com uma tampa feita com a própria massa, pincele com gema misturada com um pouco de óleo e asse.

Molho branco

1 caneca de leite de vaca
2 colheres de sopa de Maizena
1 colher de chá de manteiga
2 gemas
Sal a gosto

Leve ao fogo e prepare o creme.

627 - EMPANADA I

1/2 copo de leite frio
1 xícara de óleo
1 pitada de sal
2 colheres de sopa de fermento em pó

1 ovo inteiro
Trigo suficiente

Bata no liquidificador: leite, óleo, sal e ovo. Em seguida, vá botando trigo até a massa ficar em consistência não muito dura. Depois de batido, coloque o fermento, mexendo ligeiramente. Coloque a metade da massa em forma untada, acrescente o recheio a gosto, cubra com o resto da massa, salpique queijo parmesão ralado e leve ao forno.

628 - EMPANADA II

---

1 copo de leite ou água morna
1 colher de sopa de fermento Itaiquara
1 colher de sopa de açúcar
1/2 copo de óleo
1 ovo inteiro
Sal a gosto

Coloque o fermento e o açúcar para fermentar dentro do leite. Depois do fermento crescido, misture com o resto dos ingredientes e vá colocando a farinha de trigo até soltar das mãos. Coloque a metade da massa na assadeira, o recheio e cubra com a outra metade da massa. Pincele com gema e deixe crescer por 1/2 hora. Recheie a gosto.

629 - EMPANADA III

---

2 copos de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de óleo
1 pacote(200 g) de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de fermento
3 ovos
Sal

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque a metade da massa em uma assadeira untada e ponha o recheio. Cubra com a metade restante. Leve ao forno para assar.

630 - EMPANADA DE BACALHAU

---

3 colheres sopa de fermento fresco
4 colheres de sopa de açúcar granulado
150 ml de iogurte natural
2 xícaras de leite morno

Deixe descansar por 10 minutos. Depois, ponha:

100 g de manteiga
3 ovos
1 colher de sobremesa de sal
1/4 de xícara de sopa de cebola
Trigo suficiente para uma massa enxuta

Coloque a metade da massa, o recheio de bacalhau e o restante da massa. Pincele com manteiga e gema e leve a assar.

631 - EMPANADA DE CAMARÃO

Farinha de trigo
3 ovos
1 caneca de água morna
1 caneca de óleo com manteiga

1 colher de sopa de fermento de pão
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal

Ponha a água com o fermento e o açúcar para crescer. Bata as claras em neve, bote as gemas, o fermento crescido, o óleo com a manteiga e o sal. Por último, acrescente a farinha de trigo aos poucos até a consistência da massa abrir com o rolo. Ponha a metade numa assadeira untada com óleo, depois o recheio e cubra com o resto da massa. A parte de baixo é que cobre a beirada de cima. Pincele com gema e óleo e asse em forno quente.

Recheio

1/2 kg de camarão
2 cebolas
4 tomates
2 pimentões
Alho, coentro, sal e azeite doce

Faça um ensopado bem gostoso.

632 - EMPANADA DE GALINHA

---

100 g de presunto
100 g de mussarela
1 pão de sanduíche fatiado
1 peito de galinha ensopado e desfiado
3 ovos inteiros
1 xícara de leite de vaca
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sobremesa de mostarda
1 colher de sobremesa de catchup
1 colher de sopa de manteiga derretida

Bata no liquidificador os ovos, o parmesão, o leite, a manteiga, a mostarda, o catchup e o caldo de galinha. Arrume num pirex amanteigado: uma camada de fatias de pão, uma de molho, a galinha desfiada, outra camada de fatias de pão e, por último, mais uma de molho. Em seguida, ponha uma de presunto, deite outra de pão, despeje molho, coloque a de mussarela e cubra com o restante do molho. Polvilhe parmesão. Leve ao forno por 20 minutos.

633 - ENROLADINHO DE FORMA

---

500 g de massa de pastel
250 g de presunto
250 g de mussarela
1/2 lata de milho
2 gemas
1 colher de sopa de óleo

Bata no liquidificador o presunto, a mussarela e o milho(sem água). O recheio tem que ser bem seco. Faça rolinhos e coloque dentro das rodelas de massa de pastel. Enrole, pincele com uma mistura das gemas com o óleo, coloque em forma untada e leve a assar. As rodelas de massa de pastel podem ser compradas já prontas no mercado.

634 - ESFIHAS

---

4 colheres de sopa de fermento fresco
1 colher de sobremesa de açúcar
2 xícaras de chá de leite morno
1 xícara de chá de água morna

Misture todos os ingredientes e ponha para fermentar por 20 minutos. Junte 2 colheres de sopa de margarina(fria) derretida, 2 colheres de sopa de óleo, 1 colher de sopa de sal e 2 colheres de sopa de gordura vegetal(morna) derretida. Adicione farinha de trigo suficiente para se obter uma massa enxuta. Depois, sove por umas 20 vezes. Deixe descansar por 1/2 hora. Recheie com carne moída(ou frango), cebola picada, óleo, sal, pimenta branca e salsa picada, a gosto. Arme as esfihas, pincele com gema e óleo e asse.

635 - ESTRELINHAS DE NATAL

---

150 g de manteiga ou margarina
2 1/2 xícaras de açúcar
2 ovos
Raspas de limão
5 xícaras de farinha de trigo
1 1/4 de xícara de Maizena
1 colher de sopa de fermento em pó
Suco de 1 limão
3 a 4 colheres de sopa de leite
1 pitada de sal

Misture a manteiga, o açúcar, os ovos e as raspas de limão, mexendo até se formar uma pasta espumosa. Peneire a Maizena, o fermento e a farinha de trigo e junte à primeira mistura, amassando de modo que formem uma massa tenra. Deixe a massa descansar e estenda-a com o rolo, estampando as estrelas. Fure o centro de metade das estrelas. Leve as bolachas ao forno em forma rasa untada até ficarem de bom amarelo-claro. Depois de assadas, cubra cada estrela sem furo com marmelada e sobre esta coloque a estrela furada, entremeado-lhe as pontas com a estrela inferior. Polvilhe todas com açúcar em pó.

636 - FATIAS DE MORANGO

---

3 ovos
3 colheres de sopa de água
1 1/2 xícara de açúcar
Raspas de 1/2 limão
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de Maizena
1 colher de chá de fermento

Bata as gemas com a água, o açúcar e as raspas do limão até formar uma espuma espessa. Junte a farinha de trigo, a Maizena, o fermento, as claras em neve e misture bem. Despeje a massa em forma rasa forrada com papel impermeável engordurado. Forno com temperatura média. No centro do doce, coloque creme de morango e ornamente com glacê branco em volta.

637 - FÍGADO EMPANADO

---

500 g de fígado de boi cortados em fatias
5 colheres de sopa(cheias) de farinha de rosca
20 folhas de salsa
Farinha de trigo
1 ovo
80 g de margarina
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Lave, enxugue e pique a salsa, e misture bem com a farinha de rosca. À parte, bata um pouco o ovo com o sal e a pimenta-do-reino. Enfarinhe, com a farinha de trigo, as fatias do fígado, passe no ovo e, após escorrer, passe na mistura de farinha de rosca e salsa, comprimindo um pouco com a mão para que fiquem bem empanadas. Numa frigideira grande, derreta a manteiga e, quando começar a ficar espumante, disponha o fígado e frite

de um lado e do outro, em fogo médio, por 5 a 6 minutos. Escorra as fatias sobre papel absorvente e sirva com a fritada de batata e cebola.

638 - FLAN DE CHOCOLATE

Dissolva 1 envelope de gelatina em pó sem sabor, conforme indicações da embalagem. Misture 3 tabletes picados de chocolate superior meio amargo Nestlé com 1 xícara de chá de água e leve ao fogo em banho-maria para derreter. Coloque numa tigela 1 lata de leite condensado e a mesma medida de água, junte o chocolate derretido, a gelatina e 1 colher de chá de raspa de laranja e misture bem. Despeje em forma para pudim molhada ou em taças individuais e leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Sirva porções do flan acompanhadas do molho inglês.

Molho inglês

Bata bem 2 gemas com 1 lata de leite condensado. Acrescente a mesma medida de leite e 2 colheres de chá de baunilha, misturando bem. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até adquirir consistência(aproximadamente 15 minutos).

639 - FRANGO COM BOLOTAS

---

1 kg de peito de frango cozido desfiado (temperado com sal, alho e cominho)
200 g de queijo prato cortado em quadradinhos

Massa

1 kg de batata
2 gemas
1 pires de queijo parmesão ralado
1 colher de sobremesa de margarina
2 colheres de sopa de farinha de trigo

Cozinhe as batatas na água e sal e passe pelo espremedor. Junte as gemas, o queijo, a margarina, a farinha de trigo e amasse bem. Depois da massa pronta, tire uma colher de sopa bem cheia, achate na mão, coloque um quadradinho de queijo, feche e forme uma bola. Faça assim até terminar a massa. Arrume as bolas em uma assadeira untada com bastante manteiga.

Molho

1 kg de tomate cortado em pedaços miúdos
2 colheres de sopa de óleo
2 colheres de sopa de cebola ralada
2 colheres de sopa de tempero verde cortadinho

Coloque o óleo em uma frigideira e, quando estiver quente, junte a cebola, o tempero verde e os tomates em fogo brando. Quando estiver cozido, junte o frango desfiado, mexa, tire do fogo e joge em cima das bolotas. Polvilhe com bastante queijo parmesão ralado e leve ao forno por poucos minutos.

640 - FRANGO CREMOSO

---

2 cubinhos de caldo de galinha
3 peitos de frangos
2 latas(200 g cada) de milho verde
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de salsinha cortadinha
1 colher de sopa de Maizena

Dissolva o caldo de galinha em 2 1/2 xícaras de chá de água fervente, junte o frango, tampe e cozinhe em fogo baixo por 40 minutos. Retire e desfie a carne, eliminando ossos e pele. Reserve o caldo. Misture o frango com a salsinha e coloque num refratário (médio) fundo. Reserve. Bata no liquidificador uma lata de milho(escorrido) com o caldo que sobrou do cozimento do frango e o creme de leite. Passe por uma peneira, misture a Maizena e cozinhe em fogo baixo até engrossar, mexendo sempre. Despeje sobre o frango e cubra com 1 lata de milho verde (escorrido). Leve ao forno médio por 15 minutos e sirva.

641 - GALINHA COM CREME DE MILHO

---

1 galinha desfiada, cozida e bem temperada
Creme de milho
1 lata de milho verde
2 copos americanos de leite
3 colheres de sopa(rasas) de Maizena
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
Sal a gosto

Bata no liquidificador metade do milho, a água da lata, o leite, a Maizena e o sal. Derreta a manteiga, junte a mistura batida, o restante do milho e mexa até engrossar.

Cobertura

1 copo de requeijão cremoso
3 claras em neve
1 colher de café de sal

Misture o requeijão com as claras e o sal. Num refratário untado, coloque metade do creme de milho e, por cima, o frango reservado. Cubra com o restante do creme de milho e, sobre este, a cobertura de requeijão. Leve ao forno pré-aquecido até gratinar. Sirva sem acompanhamento.

642 - GLACÊ DE CALDO DE LIMÃO

Bata bem 250 g de açúcar refinado, caldo de limão(a gosto) e 2 colheres de sopa de água.

643 - GLACÊ DE CHOCOLATE

Derreta em banho-maria 125 g de chocolate fino picado. Assim que estiver mole, retire do fogo, junte 200 g de açúcar refinado e 1 clara batida em neve. Bata bem com uma colher de pau até obter uma massa bem lisa. Especial para bolos e doces, conforme indicação das receitas. Depois de usado, leve o doce à boca do forno para secar e obter brilho.

644 - GLACÊ DE CHOCOLATE COM MANTEIGA

---

250 g de açúcar refinado
125 g de chocolate em pó
6 colheres de sopa de água
1 colher de sopa de manteiga

Misture bem, bata bem e use.

645 - GLACÊ DE FONDAN

1/2 kg de açúcar glaçúcar
9 colheres de sopa de leite de coco

Misture e deixe derreter em banho-maria.

646 - GLACÊ DE LARANJA PARA TORTAS

Junte o caldo de 2 laranjas e 3 colheres de sopa de açúcar, leve ao fogo para engrossar e despeje quente sobre a torta.

647 - GLACÊ DE LEITE MOÇA

---

1 lata de leite condensado
200 g de manteiga
1 colher de chá de baunilha

Bata a manteiga com batedor de arame até obter um creme esbranquiçado. Acrescente a baunilha. Faça um pequeno furo na lata de leite Moça e despeje aos poucos, sem parar de bater, até obter consistência de glacê. Utilize este glacê na cobertura de bolos, tortas e biscoitos.

648 - GLACÊ DE MINUTO

1/2 xícara de Nescau
1/4 de xícara de leite
1 xícara de açúcar
100 g de manteiga
1 pitada de sal

Dissolva o Nescau no leite, ponha o açúcar, a manteiga e o sal. Leve ao fogo mexendo até ferver. Quando estiver fervendo, deixe 1 minuto sem mexer. Retire do fogo e bata com uma colher de pau até engrossar e amornar.

649 - GLACÊ MÁRMORE

---

2 claras
Suco de 1 limão
1 colher de sopa de água ou álcool
Açúcar pérola até dar ponto

Misture tudo e use.

650 - GLACÊ ORNAMENTAL

Porção grande

6 claras em neve
4 1/2 xícaras de açúcar
1 1/2 caneca de água
Suco de limão

Porção pequena

2 claras em neve
1 1/2 xícara de açúcar
1/2 caneca de água
Suco de limão

Prepare uma calda com o açúcar e a água em ponto de fio. Bata as claras em neve. Depois da calda pronta e ainda quente, vá despejando na clara e continue batendo e colocando o suco de limão.

651 - GLACÊ PARA FAZER FLORES

---

2 claras
1 colher de sopa de suco de limão
1/2 kg de açúcar de confeiteiro

Bata as claras até apenas começar a espumar e coloque o açúcar e o limão.

652 - GLACÊ PARA ORNAMENTAR BOLO

---

2 claras em neve
1 pitada de sal
5 colheres de sopa de açúcar

Bata bem as claras com a pitada de sal e, em seguida, bote as colheres de açúcar, uma a uma. Utilize batedeira elétrica ou batedor de ovos. Depois, tire o batedor e, com uma faca, vá mexendo e colocando mais açúcar até atingir uma consistência tal em que o glacê não desgrude da faca.

653 - HAMBÚRGUER SIMPLES

---

4 colheres de sopa de óleo
4 colheres de sopa de cebola picada
1 colher de sopa de salsa picada
1 colher de sopa de sal
1 xícara de miolo de pão embebido no leite e espremido
1/2 kg de carne moída
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 ovo
1 colher de chá de molho de pimenta
1/2 pacote de creme de cebola

Ponha o óleo para esquentar e bote a cebola, o pão, a salsa, a pimenta, o sal, a carne e deixa refogar. Coloque o queijo, o ovo inteiro e o creme de cebola, retire do fogo e prepare os bifes redondos. Depois, passe em farinha de trigo e frite em gordura quente.

654 - IOGURTE CASEIRO

---

1 l de leite de vaca
4 colheres de sopa de leite em pó
1 copinho de iogurte natural

Ferva o leite de vaca e deixe esfriar. Misture o leite em pó no iogurte natural e num pouco de leite de vaca; depois, junte o restante. Coloque em uma vasilha tampada e enrolada com uma toalha em um lugar abafado por 12 horas. Depois, retire o soro, se formar, e conserve na geladeira.

655 - LASANHA

---

1 pacote de lasanha
200 g de queijo prato ou mussarela
200 g de presunto
1/2 kg de carne
Catchup

Cozinhe a lasanha. Passe a carne crua na máquina com todos os temperos, refogue com óleo e manteiga e adicione água para cozinhar, deixando com um pouco de caldo.

Arrume numa forma ou pirex untado:

1 camada de lasanha
1 camada de carne
1 camada de lasanha
1 camada de presunto
1 camada de lasanha
1 camada de queijo
1 camada de lasanha

Cubra esta última camada com catchup e leve ao forno para derreter o queijo.

656 - LASANHA COM ALMÔNDEGAS

Lasanha

Queijo parmesão ralado
Mussarela
1 lata de Pamarola
1 pacote de lasanha (cozida com água e sal)
3 ovos cozidos

Almôndegas

1 dente de alho ralado
1 cebola ralada
1 xícara de farinha de rosca
1/2 kg de carne moída
2 ovos
Salsa, sal e cominho

Misture tudo e modele as almôndegas (bolas pequenas). Frite e reserve.

Molho branco

2 colheres de sopa de margarina
1 xícara de farinha de trigo
2 1/2 xícaras de leite
Noz-moscada e sal

Leve tudo ao fogo.

Arrumação

Molho branco
Uma camada de lasanha
Almôndegas
Ovos cozidos
Pamarola
Mussarela

Repita a mesma ordem, colocando por último queijo ralado. Leve ao forno por 15 minutos.

657 - LEITE CONDENSADO

---

2 l de leite de vaca
900 g de açúcar
2 colheres de sopa de Maizena
1 colher de sopa de fermento em pó

Dissolva a Maizena, o fermento e o açúcar no leite e leve ao fogo; dê uma mexida, de vez em quando, para não pegar no fundo da panela. Quando a mistura ficar no ponto, isto é, quando ela adquirir a consistência do leite condensado, estará pronto. Após esfriar, acondicione em potes de vidro ou plástico.

658 - LÍNGUA-DE-GATO

---

150 g de farinha de trigo
150 g de fécula de batata
400 g de açúcar
7 gemas
4 claras
1 colherinha (cheia) de essência de baunilha

Bata as claras, junte as gemas e o açúcar e bata mais. Depois, misture a farinha peneirada, em seguida a fécula de batata e, por último, a essência de baunilha. Se a massa ficar muito mole, ponha mais fécula de batata. Depois de tudo bem amassado, ponha a massa no saco de confeiteiro e faça biscoitos em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno moderado.

659 - MACARRÃO

---

500 g de talharim
1 1/2 l de água
3 caixas de caldo de galinha
1 colher de sopa de manteiga
4 ovos
Sal a gosto
Queijo parmesão ralado

Cozinhe o talharim com a água e o caldo de galinha. Quando a água secar, retire do fogo, misture a manteiga e deixe esfriar. Depois de frio, bote os ovos batidos, o sal e queijo parmesão à vontade. Despeje em forma untada e polvilhada com farinha de rosca. Leve ao forno moderado.

660 - MAIONESE DE LEGUMES

Cozinhe 1 batata e 1 cenoura. Pique e coloque no liquidificador juntamente com 1 xícara de leite, 1 colher de sopa de caldo de limão, 1 colher de sopa de vinagre e 1 colher de chá de sal. Ainda com o liquidificador ligado, vá juntando óleo à maionese até ficar consistente.

661 - MANAUÊ COM GLACÊ DE LARANJA

---

2 xícaras de açúcar
2 colheres de sopa de margarina
2 xícaras de milharina
1 xícara de leite de coco (sem água)
2 colheres de chá de fermento
4 ovos

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até ficar cremoso. Junte a milharina alternando com o leite de coco. Acrescente o fermento e, por último, as claras em neve. Leve ao forno em assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo. Quando estiver assado, espalhe, ainda quente, a seguinte cobertura: Rale a casca de 1 laranja, esprema o suco e jogue sobre a casca ralada. Coe e acrescente açúcar até o ponto de mingau.

Corte o bolo em quadradinhos.

662 - MANAUÊ MINEIRO

---

300 g de açúcar
200 g de manteiga
400 g de fubarina
6 ovos
1 garrafinha leite de coco
Passas(opcional)
1 colher de chá de fermento em pó

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas. Em seguida, coloque a fubarina, o fermento, o leite de coco, as passas e, por último, as claras em neve. Assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

663 - MANDIOCA AO FORNO

---

1 kg de mandioca
Sal a gosto
1 xícara de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de leite fervente
1 xícara de leite de coco

Cozinhe a mandioca com água e sal. Escorra, tire as fibras e coloque numa forma refratária. Polvilhe com parmesão e espalhe a manteiga por cima. À parte, misture os dois leites e derrame sobre a mandioca. Leve ao forno quente e deixe até dourar. Sirva quente.

664 - MASSA BÁSICA PARA PANQUECA

---

1 xícara de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 ovo
1 gema
1 xícara de leite
1 colher de sopa de manteiga derretida

Peneire a farinha de trigo com o sal, faça um buraco no centro e adicione o ovo e a gema. Coloque o leite aos poucos; depois, junte a manteiga derretida e bata bem. Deixe a massa descansar por 30 minutos.

665 - MASSA BÁSICA PARA TORTA ABERTA SIMPLES

---

1 1/4 de xícara de farinha de trigo
8 colheres de sopa de manteiga ou margarina gelada(cortada em pedaços)
1 pitada de sal
3 colheres de sopa de água gelada

Misture a farinha e a margarina. Acrescente a água e vá misturando levemente até que toda a água tenha sido absorvida pela massa. Forme uma bola. Amasse levemente uma, duas ou três vezes para distribuir a gordura pela massa. Forme uma bola novamente, polvilhe ligeiramente com farinha de trigo, embrulhe em papel plástico e leve à geladeira por 1 hora. Abra a massa e forre uma forma de abrir. Fure o fundo com um garfo. Cubra com papel impermeável, encha com grãos de feijão cru, leve ao forno moderado pré-aquecido e asse por 15 minutos. Retire o papel com o feijão e recheie.

666 - MASSA BÁSICA PARA TORTA FECHADA

---

3 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de fermento em pó

3/4 de xícara de manteiga ou margarina gelada
7 colheres de sopa de água gelada

Misture a farinha de trigo, o fermento, a manteiga ou margarina em pedacinhos e com as pontas dos dedos faça uma farofa. Junte a água aos poucos. Misture e amasse bem. Embrulhe em papel plástico aderente e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Divida a massa em duas partes, sendo uma parte o dobro da outra. Forre uma forma de abrir com a parte maior. Recheie, abra a massa restante e corte-a em tiras. Cubra a torta, entrelaçando as tiras para dar um visual bonito. Aperte as bordas com os dedos e faça um acabamento com o auxílio de um garfo.

667 - MASSA PARA CANUDINHO

---

1 1/2 kg de farinha de trigo
1 ovo
1/2 colher de sopa de manteiga
1/2 colher de sopa de banha
1/2 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento

Misture tudo para formar a massa. Deixe descansar um pouco. Abra a massa (não muito grossa) com o rolo, corte em tirinhas e modele-as nas forminhas próprias. Frite em óleo bem quente.

668 - MASSA PARA EMPANADA

---

2 1/2 copos americanos de água
330 g de banha de porco
3 colheres de chá de sal
10 copos americanos(1 kg) de farinha de trigo

Ferva a água com a banha e o sal e deixe amornar. Junte o trigo, sovando bem. Deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa(3 mm de espessura) com o rolo em mesa enfarinhada, corte em rodelas, coloque o recheio, feche as bordas pincelando com clara e leve ao forno.

669 - MASSA SALGADA COM ÁGUA QUENTE

Deite um monte com 300 g de farinha de trigo e faça uma cova no centro. Derreta 150 g de manteiga em 1/2 xícara de água quente. Retire a manteiga por cima da água, deite na cavidade da farinha e vá amassando aos poucos com o resto da água quente. Deixe repousar por 1/2 hora e empregue. É uma massa francesa muito boa e prática. Também serve para tortas, tortinhas e barquetes. É melhor para pastelão coberto em prato pirex.

670 - MOLHO BRANCO

---

1 copo de leite
1 colher de sopa de Maizena
Sal a vontade
1 colher de sobremesa de manteiga
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado.

Leve o leite ao fogo, reservando um pouquinho para desmanchar a Maizena. Ao levantar fervura, junte a Maizena dissolvida e vá mexendo para engrossar sem encaroçar. Acrescente o sal, a manteiga e o queijo. Retire do fogo quando estiver no ponto.

671 - MOLHO DE CENOURA

---

6 cenouras cruas
1 cebola
1 xícara de cheiro verde picado
1 folha de louro
Sal e pimenta
Orégano
3/4 de xícara de óleo
3/4 de xícara de vinagre

Bata tudo no liquidificador. Dura até 2 meses se conservado na geladeira.

672 - MOLHO DE IOGURTE

---

1 xícara de chá de maionese
1 xícara de chá de iogurte natural
1 dente de alho machucado
2 cebolas pequenas picadinhas
Pimenta-do-reino a gosto

Misture os ingredientes acima, coloque numa tigela ou molheira e cubra. Conserve na geladeira. Sirva bem frio com salada crua(cenoura, pepino, aipo, ovos, alface).

673 - MOLHO DE TOMATES PARA MACARRÃO

---

1 cebola
1 colher de sopa de massa de tomate
3 tomates
1 colher de sopa de gordura
1 tablete de caldo de carne

Refogue a cebola, a massa de tomate e os tomates na gordura. Junte o tablete de caldo de carne(dissolvido em 1 copo de água fervente) e deixe ferver bem. Passe tudo por uma peneira grossa. Torne a levar ao fogo até adquirir consistência.

674 - MOLHO DE VINHO

Bata no liquidificador 2 cenouras médias picadas, 1 tomate grande, 1 ramo de salsão sem os fios, 1 dente de alho, 1/2 pimentão verde, o suco de 1 limão grande, 1 1/2 colher de chá de sal, 1/2 colher de chá de pimenta vermelha picada, 1 pitada de pimenta-do-reino, 1/4 de xícara de chá de vinho tinto, 1/4 de xícara de chá de azeite e 3/4 de xícara de chá de óleo de milho. Coloque num vidro tampado e leve à geladeira durante 5 dias. Esse molho serve para pincelar a carne enquanto assa ou como molho de acompanhamento.

675 - MOLHO TÁRTARO

---

1 vidro(pequeno) de maionese
1 cebola
Cebolinha verde, pimentão, picles, vinagre e sal

Corte a cebola, a cebolinha verde, o pimentão e os picles bem miudinhos. Junte tudo à maionese, ao vinagre e ao sal necessários.

676 - MORANGOS

---

1 coco ralado (pela parte de trás)
1 lata de leite condensado
100 g de amêndoas descascadas e moídas

5 folhas de gelatina vermelha
Açúcar vésper branco

Misture tudo e leve ao fogo até soltar da panela. Despeje em prato untado, forme morangos, passe na gelatina e logo em seguida no açúcar vésper. Prenda 1 cravo no meio e faça 2 folhinhas com glacê verde.

Gelatina

5 folhas de gelatina em 1/2 xícara de água fervente em panela esmalte.
4 dúzias de cepalas e 1 roda de arame forrado.

677 - MOSAICO DE GELATINA

---

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite(sem o soro)
1 lata de leite de vaca
1 1/2 xícara de água
6 folhas de gelatina branca
5 caixas de gelatina de sabores diferentes

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite de vaca e a gelatina dissolvida na água. Para melhor dissolver a gelatina branca, corte-a em pedacinhos e jogue na água fervendo. Deixe esfriar bastante para juntar aos leites batidos no liquidificador. Depois de misturar bastante, coloque em uma terrina grande e leve à geladeira. Mexa sempre esta mistura para não permitir que a gelatina fique no fundo da terrina. Dissolva, separadamente, cada gelatina de sabores diferentes, seguindo a instrução das embalagens. Depois que estas gelatinas tomarem corpo na geladeira, corte em pequenos pedaços e junte a outra mistura, também incorporada. Passe óleo numa forma recortada e leve à geladeira por 24 horas. Mergulhe a forma em água quente para retirar a gelatina depois de pronta.

678 - MOUSSE DE AMEIXAS

---

200 g de ameixa
1 lata de leite condensado
2 xícaras de leite de vaca
2 colheres de sopa de manteiga
3 folhas de gelatina branca
2 colheres de sopa de chocolate em pó
2 gemas
2 claras em neve

Dissolva a gelatina com água morna. Bata no liquidificador todos os ingredientes, com exceção das claras. Em seguida, misture as claras em neve. Leve ao congelador até adquirir consistência. Conserve na geladeira.

679 - MOUSSE DE CHOCOLATE

---

4 gemas
6 colheres de sopa de açúcar
1 lata de creme de leite
1 tablete(200 g) de chocolate meio amargo picado
4 claras em neve

Batas as gemas com 4 colheres de sopa de açúcar até dobrarem de volume e ficarem esbranquiçadas. À parte, aqueça o creme de leite em banho-maria. Junte o chocolate e misture até obter uma mistura lisa e cremosa. Junte o chocolate derretido às gemas batidas, bata por mais alguns minutos e misture delicadamente as claras em neve batidas com o açúcar restante. Coloque em taças individuais e leve à geladeira por 5 horas. Decore com cerejas, raspas de chocolate e chantily. Rendimento: 10 a 12 porções.

680 - MOUSSE DE MARACUJÁ

---

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
A mesma medida de polpa de maracujá(coloque um pouco de água)

Passe a polpa no liquidificador e coe. Depois, coloque de novo no liquidificador e junte o leite condensado e o creme de leite. Bata, despeje num pirex e ponha na geladeira.

681 - MULATINHO

---

2 xícaras de chá de ameixa preta sem caroço
1 lata de leite condensado
1 xícara de chá de água
1 coco ralado

Ferva as ameixas na água e em seguida bata no liquidificador com os outros ingredientes. Depois, leve ao fogo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela. Despeje num prato untado, deixe esfriar, faça bolinhas e passe-as por confeites coloridos.

682 - NHOQUE À FRIULANA

---

400 g de pão dormido
Leite
100 g de presunto cozido
50 g de presunto cru
80 g de toicinho defumado
1/2 cebola
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 ovos
100 g de queijo parmesão ralado
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Corte o pão em pedacinhos e coloque de molho no leite. Quando estiver bem inchado, esprema e misture com o presunto e o toicinho cortados em quadrados. Frite a cebola na manteiga e junte à mistura de pão. Misture bem com uma colher de pau e acrescente a farinha de trigo, os ovos, o queijo, umas gotas de leite, o sal e a pimenta. Misture bem até formar uma massa homogênea. Faça bolas grandes como laranja, deixe repousar por 1/2 hora e passe pela farinha. Cozinhe em água quente salgada por 1/2 hora. Tempere com manteiga ou suco de tomate e salpique com queijo ralado.

683 - NHOQUE FRITO

1/2 kg de batata
1 colher de sopa(bem cheia) de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 ovo
Sal a gosto

Cozinhe as batatas descascadas em pouca água salgada. Quando estiverem macias, passe pelo espremedor e coloque numa vasilha, adicionado a farinha de trigo, a manteiga, o ovo sem bater e o queijo. Misture bem. Polvilhe a tábua ou a mesa com farinha de trigo e enfarinhe também as mãos. Forme rolinhos finos, da grossura de um dedo mais ou menos. Corte em pedaços de 4 a 5 cm e frite-os em gordura bem quente. Arrume-os em camadas, cobrindo cada camada com queijo parmesão e cenoura crua ralados e misturados.

684 - NOZES GLACÊ

---

200 g de castanha-do-pará
250 g de noz(para colocar pedaços dentro das bolinhas)
1 coco médio ralado(pela parte de trás)
1 1/2 caneca de açúcar(quando fizer no mesmo dia, ponha 2 canecas)
1/2 caneca de água
6 ovos inteiros mal batidos

Leve ao fogo o açúcar e a água até formar uma calda pastosa. Tire do fogo, junte a castanha ralada, o coco e os ovos. Misture tudo e leve ao fogo mexendo sempre até soltar da panela. Depois de frio, prepare as bolinhas. Em seguida, passe na calda caramelada.

Calda caramelada

3 canecas de açúcar
1 caneca de água
2 colheres de sopa de vinagre branco

Leve ao fogo e, depois do ponto, tire do fogo e jogue as bolinhas na calda, uma a uma. Para botar as bolinhas no papel, passe um pouco de manteiga nas mãos e passe nas bolinhas.

685 - OLHO-DE-SOGRA

---

2 sacos(100 g cada) de coco ralado
1 lata de leite condensado
3 gemas
1 xícara de chá de açúcar
250 g de ameixa seca

Faça um doce com o coco ralado, o leite condensado, as gemas e o açúcar, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar. Descaroce as ameixas, corte-as em bandas e recheie-as com a cocada do leite condensado. Coloque em forminhas.

686 - OVOS DE CODORNA

Massa

100 g de margarina ou manteiga
100 g de gordura hidrogenada
3 gemas
2 colheres de sopa(cheias) de creme de leite sem soro
1 colher de café(rasa) de sal
1/2 colher de café de fermento de bolo
Farinha de trigo para amassar

Recheio

Ovos de codorna cozidos, gema para pincelar e queijo parmesão ralado.

Coloque numa tigela a manteiga, a gordura, as gemas e o sal, misture até fazer um creme e depois acrescente o creme de leite. Misture e vá botando farinha de trigo até obter o ponto de soltar da tigela. Tire pedaços, abra na mão, ponha o ovo de codorna e cubra todo com a massa. Asse em tabuleiro sem untar, pincelado com gema e azeite doce e salpicado com parmesão.

687 - PACIÊNCIA

---

400 g de açúcar refinado

400 g de farinha de trigo
6 ovos
1 colher de chá de raspa de limão

Bata as claras em neve(ponto de suspiro). Acrescente o açúcar e continue batendo. Junte as gemas e, por último, a farinha de trigo e as raspas de limão. Para fazer os biscoitos, coloque a massa aos poucos num saco de confeitar e use bico perlê. Leve ao forno em assadeira untada. Retire dela ainda quentes.

688 - PAÇOCA DE FARINHA LÁCTEA

1/2 kg de amendoim torrado
3 xícaras de farinha láctea
10 colheres de sopa de açúcar

Asse o amendoim no forno, não deixando queimar. Passe em seguida na máquina(peça fina) e misture a farinha láctea e o açúcar.

689 - PAÇOCA DE INHAME

1/2 kg de inhame
1 colher de sopa de açúcar refinado e peneirado
3 colheres de sopa de coco ralado

Cozinhe o inhame de véspera e deixe dormir no escorredor. No dia seguinte, rale-o e junte o coco e o açúcar. Misture tudo com um garfo e arrume numa travessa.

690 - PAÇOCA SIMPLES

1/2 kg de amendoim torrado
2 xícaras de chá de farinha de mandioca
10 colheres de sopa de açúcar

Asse o amendoim no forno, não deixando queimar. Passe em seguida na máquina (peça fina), junte a farinha e o açúcar e torne a passar na máquina.

691 - PÃEZINHOS I

---

2 colheres de sopa de fermento granulado
1 xícara de açúcar
100 g de banha derretida
1 colher de sopa de sal
1 xícara de água morna
1 1/2 xícara de leite morno
2 ovos(mal batidos)
1 kg de farinha de trigo

Ponha o fermento, a água morna, o leite morno, o açúcar e 1 xícara de farinha de trigo numa tigela e deixe descansar durante 1/2 hora. Depois de fermentada, ponha os ovos, o sal, a banha e o resto da farinha de trigo. Misture bem, ponha na pedra e bata até abrir bolhas e soltar das mãos. Faça os pães com as mãos untadas de gordura e coloque-os em assadeiras untadas. Deixe descansar durante 2 horas e asse em forno quente.

Recheio

1 copo de leite
1/2 xícara de queijo ralado
1 colher de sopa de manteiga
1 pitada de sal

1 colher de sopa de Maizena

Misture tudo e leve ao fogo para fazer o creme.

692 - PÃEZINHOS II

---

1 xícara de leite morno
2 colheres de sopa de fermento granulado
1 xícara de água morna
5 colheres de sopa de açúcar refinado
3 ovos inteiros
3 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sobremesa de sal
1 kg de farinha de trigo

Misture o leite, a água, o açúcar e o fermento. Abafe por 20 minutos. Junte os ovos, a manteiga e o sal. Vá colocando a farinha de trigo, mexendo como se fosse um bolo até que a massa fique completamente ligada. Despeje-a na pedra mármore e sove por 50 vezes. Deixe a massa descansar durante 1 hora. Pegue pequenas porções e modele os pãezinhos. Coloque-os em assadeira untada, deixando crescer por mais 20 minutos. Querendo, use esta massa para fazer sonhos.

693 - PÃEZINHOS III

---

1 lata de leite condensado
1 lata de água morna
4 ovos inteiros
2 colheres de sopa de manteiga
100 g de fermento de pão (em pasta)
1 colher de chá de sal
950 g de farinha de trigo

Bata no liquidificador: leite, água, ovos, manteiga, fermento e sal. Despeje numa bacia plástica e vá colocando a farinha de trigo e mexendo com uma colher de pau. Deixe a massa crescer abafada por 1 hora. Depois de crescida, forme os pãezinhos e coloque em assadeira untada com manteiga. Depois de assados, passe manteiga e polvilhe com queijo parmesão ralado.

694 - PÃEZINHOS DE CEBOLA

1/2 kg de farinha de trigo
125 g de manteiga amolecida
1 envelope de creme de cebola
1 colher de sopa(cheia) de fermento de pão
250 ml de leite morno
1 gema para pincelar

Peneire numa tigela a farinha de trigo e faça uma cova no centro. Junte aí os demais ingredientes e amasse bem até que a massa solte das mãos. Faça uma bola, cubra com um pano e deixe crescer até dobrar de volume. Abra com o rolo porções da massa em círculo, corte-a em triângulos e enrole cada uma no sentido da base para a ponta. Coloque-os em assadeira untada com manteiga. Pincele com gema e asse em forno médio por aproximadamente 30 minutos.

695 - PÃEZINHOS DE LARANJA

---

1 1/3 de xícara de farinha de trigo
1 1/4 de colher de chá de fermento
3 colheres de chá de raspa de casca de laranja

1/2 xícara de margarina(tire da geladeira 1 hora antes)
1/2 xícara de leite
3 colheres de sopa de açúcar
1 1/2 colher de sopa de margarina derretida

Misture a farinha de trigo e o fermento numa vasilha. Junte 1 colher de chá de raspa de laranja, acrescente a margarina aos pedacinhos e misture com duas facas até obter uma farofa. Faça uma depressão no meio e lá despeje o leite. Misture com uma colher de pau até que a massa se desprenda dos lados da vasilha e amasse umas 5 vezes, levemente, sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo. Com as mãos, abra a massa até obter 0,5 cm de grossura. Corte com um copo ou cortador. Coloque as rodelas numa assadeira não untada, deixando um espaço entre os pãezinhos. Misture as 2 colheres de chá de raspa de laranja restantes, o açúcar e a manteiga derretida e distribua sobre os pãezinhos. Leve ao forno.

696 - PÃEZINHOS DE QUEIJO I

---

1 kg de farinha de trigo
6 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de fermento Itaiquara
1 colher de sopa de sal
2 ovos mal batidos
2 copos de leite de vaca
1 copo de água
100 g de margarina
1 colher de sopa de manteiga

Bote o fermento, o açúcar, o leite e a água(amornados juntos) e deixe fermentar durante 40 minutos. Depois, bote a farinha de trigo, os ovos mal batidos, o sal, a margarina e a manteiga, misture bem a massa e deixe descansar por 40 minutos. Em seguida, faça os pães e deixe descansar 1 hora(colocados nas placas untadas). Não deixe dar pancadas. Ligue o forno 15 minutos antes de assar.

697 - PÃEZINHOS DE QUEIJO II

1/2 xícara de chá de leite quente
2 tabletes de caldo de galinha
1 ovo
1/2 xícara de chá de óleo
1 xícara de polvilho azedo
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de chá de fermento

Bata tudo no liquidificador e coloque em forminhas untadas; não encha muito pois crescem. Leve a assar.

698 - PÃEZINHOS DELÍCIA COM IOGURTE

---

4 colheres de sopa de fermento seco ou tablete
4 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chá de leite morno
1 copo de iogurte natural

Misture e deixe por 10 minutos em lugar abafado. Depois, acrescente 3 gemas, 1 colher de sobremesa de sal, 100 g de manteiga derretida já fria e 1/2 xícara de chá de água fria. Mexa e coloque farinha de trigo(cerca de 6 1/2 xícaras de café ou copos pequenos de extrato). Tabalhe a massa e, em seguida, cubra com um pano e guarde em armário fechado por 20 minutos. Modele os pães e deixe descansar durante 1 hora. Asse, retire do forno, cubra com um pano por 5 minutos, pincele com manteiga e coloque queijo parmesão ralado. O pão não deve corar.

699 - PANETONE I

---

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
2 ovos inteiros
250 g de margarina
250 g de fermento de pão
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de chá de sal
1 kg de farinha de trigo
200 g de passas sem caroços
200 g de frutas cristalizadas

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite de vaca, os ovos, o fermento, a margarina e todos os outros ingredientes menos a farinha de trigo, as passas e as frutas cristalizadas. Depois de tudo batido, coloque em uma vasilha, junte a farinha de trigo, bata bem e deixe descansar por 2 horas coberto por um pano úmido. Depois, torne a bater e coloque as frutas e as passas e ponha em 2 formas altas.

700 - PANETONE II

1/4 de xícara de açúcar
1 tablete(15 g) de fermento de pão ou 1 colher de sopa de fermento seco para pão
3/4 de xícara de água morna
3 gemas
1/2 colher de sopa de baunilha
1 colher de chá de casca ralada de limão
1 colher de chá de sal
3 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de margarina
2/3 de xícara de passas claras sem sementes
1/3 de xícara de frutas cristalizadas
2 colheres de sopa de manteiga derretida

1. Junte 1 colher de chá de açúcar e a água morna ao fermento. Deixe descansar por 10 minutos. Acrescente as gemas batidas à parte. Coloque a baunilha, a casca de limão, o sal e o açúcar restante. 2. Junte 2 xícaras de farinha de trigo e bata bem. Vá juntando a margarina, aos poucos, misturando bem. Adicione a farinha de trigo restante e misture bem. 3. Leve a massa a uma superfície polvilhada e amasse 10 minutos até ficar elástica. Coloque numa vasilha untada, cubra e deixe 1 hora, até dobrar de volume. 4. Abaixe a massa com o punho e coloque numa superfície polvilhada. 5. Adicione as passas e as frutas cristalizadas, misturando bem. 6. Faça uma bola e leve a uma forma redonda de 18,5 cm de diâmetro por 8 cm de altura. 7. Deixe crescer durante por 45 minutos até chegar à beira. Pincele com manteiga derretida e leve ao forno pré-aquecido. Asse durante 45 minutos, pincelando 2 vezes. Se dourar logo, proteja com papel alumínio. Depois de desenformar, pincele todo com manteiga.

701 - PANETONE III

---

6 a 6 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento fresco
4 colheres de sopa de açúcar granulado
1 copo(150 ml) de iogurte natural
1/2 colher de sobremesa de sal
1 xícara de água morna
100 g de manteiga
1 colher de sopa de panil
4 gemas
200 g de frutas cristalizadas

100 g de passas

Misture tudo no liquidificador, ponha em uma tigela, acrescente a farinha de trigo até ficar uma massa enxuta e, depois, sove bastante. Deixe descansar por 30 minutos. Abra com o rolo, espalhe as frutas e enrole como um rocombole. Ponha na forma própria e faça uma cruz em cima.

702 - PANETONE DE NATAL

---

1 1/4 de xícara de açúcar
1 1/4 de xícara de água
1 1/4 de xícara de margarina
200 g de frutas cristalizadas
2 caixas de passas
1 colher de sopa de vermute
2 colheres de sopa de fermento em pó
3 xícaras(cheias) de farinha de trigo
3 ovos
1 gema

De véspera, leve ao fogo o açúcar, a água, a margarina, as frutas cristalizadas e as passas. Deixe ferver durante 10 minutos. Desligue o fogo e jogue, imediatamente, 1 colher de sopa de fermento sobre a calda ainda quente. No dia seguinte, junte o vermute, a farinha de trigo, os ovos e mais outra colher de sopa de fermento. Leve o panetone ao forno em forma untada com manteiga e farinha de trigo e papel arengueiro. Asse em forno regular durante 1 hora. Enfeite a gosto.

703 - PANQUECAS DE BATATAS

1/2 kg de batata
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 ovo
1 colher de chá de sal

Rale as batatas cruas, junte a farinha de trigo, o ovo e o sal. Frite na gordura as colheradas, achatando-as.

704 - PANQUECAS DE QUEIJO

---

1 xícara de chá de farinha de trigo
1 copo de leite
2 ovos
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento em pó
Sal a gosto
Molho de tomate
Queijo parmesão ralado
Mussarela

Dissolva o trigo no leite, junte o sal, o fermento, os ovos e a manteiga derretida. Misture bem. Unte uma frigideira com óleo e vá fritando as panquecas uma a uma, de um lado e de outro. Arrume em cada panqueca um pedacinho de mussarela, enrole-a e vá dispondo em um pirex. Ao terminar, cubra com molho de tomate, polvilhe com parmesão ralado e leve ao forno quente por alguns minutos até o queijo derreter.

705 - PÃO CASEIRO

---

1 kg de farinha de trigo
15 g de fermento para pão(pastoso)

1 1/2 colher de sopa de açúcar
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de sopa de banha ou gordura vegetal

Dissolva o fermento em 1/2 copo de água morna com 1/2 colher de açúcar. Coloque o trigo em uma vasilha fazendo uma cavidade no centro e derrame a mistura de fermento, banha, açúcar e sal. Comece a sovar no centro, adicionando água morna para que a massa fique firme e solte das mãos. Cubra e deixe crescer na própria vasilha até dobrar de volume. Depois de crescida, divida a massa e sove mais um pouco com a farinha de trigo. Coloque em formas de pão untadas com gordura e deixe crescer novamente até dobrar de volume. Leve ao forno quente por aproximadamente 40 minutos(até dourar).

706 - PÃO CRISTO

Soro

4 colheres de sopa de farinha de trigo
4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal
3 copos americanos de água

Divida em três partes iguais.

Pão

Misture para cada parte do soro:

3 ovos batidos
10 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chá de óleo
1 kg de farinha de trigo.

Deixe crescer por 24 horas. Forme 2 pães, pincele com gema e um pouco de óleo e deixe crescer em lugar abafado. Leve ao forno para assar.

707 - PÃO DE ABÓBORA

---

1 lata de leite condensado
30 g de fermento biológico
1 kg de farinha de trigo
4 colheres de sopa de manteiga
2 ovos
500 g de abóbora cozida e passada pelo espremedor
1 pitada de sal

Dilua 1/4 da lata de leite condensado numa tigela com 1/2 xícara de chá de água e dissolva aí o fermento. Acrescente farinha o suficiente para dar consistência de massa para panqueca e cubra para deixar crescer ou, então, até formar bolhas. Junte o restante da farinha e do leite condensado com os demais ingredientes e a massa já crescida. Amasse bem, forme 2 pães e coloque para crescer até dobrar de volume em assadeiras untadas. Leve para assar em forno quente pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

708 - PÃO DE AIPIM

---

2 colheres de sopa de fermento fresco
2 colheres de sopa de açúcar granulado
1 xícara de leite morno
1 xícara de aipim ralado espremido
1 copo de iogurte natural

Depois de fermentado, acrescente:

1/2 xícara de óleo
2 ovos
1 colher de sobremesa de sal
Farinha de trigo(suficiente para uma massa enxuta)

Ponha em forma untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo. Cubra e deixe descansar por 45 minutos. Pincele com ovo inteiro(misturado) e leve ao forno quente para assar.

709 - PÃO DE ASSADEIRA

---

3 ovos
1 kg de farinha de trigo
1 xícara de óleo
1 colher de sopa de manteiga
3 copos de leite morno
100 g de fermento de pão Itaiquara
5 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo, despeje numa porcelana, acrescentando a farinha de trigo, e bata bem. Espalhe esta massa em 3 assadeiras untadas, deixando fermentar durante 1 hora; se quiser, coloque queijo parmesão ralado por cima. Ligue o forno e, exatamente depois de 1 hora e 10 minutos, leve o pão a assar por 15 minutos (aproximadamente).

710 - PÃO DE BANANA

1/2 xícara de manteiga ou margarina
1 xícara de açúcar
2 ovos
1 xícara de banana madura amassada
1/2 xícara de leite
1 colher de chá de extrato de baunilha
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 xícara de chá de castanha-do-pará picada

Numa vasilha, coloque a manteiga e o açúcar e bata bem. Adicione um a um os ovos, batendo bem após cada adição. Acrescente a banana, o leite, a baunilha, a farinha, o bicabornato e as castanhas. Mexa com uma colher de pau e despeje numa forma de bolo inglês untada. Forno moderado.

711 - PÃO DE BATATA I

1/2 kg de batata-do-reino
2 colheres de sopa de Maizena
1 colher de sopa de manteiga
1 ovo inteiro
Sal a gosto

Cozinhe as batatas na água e sal. Passe no espremedor e amasse com os outros ingredientes. Leve ao fogo até soltar da panela. Modele as bolinhas com a massa ainda quente. Pincele com gema. Leve ao forno em forminhas untadas com manteiga. Retire do forno logo que dourar.

712 - PÃO DE BATATA II

Para fermentar:

4 colheres de sopa(45 g) de fermento para pão fresco ou granulado
1 copo de leite morno
2 colheres de sopa de açúcar

Reserve. Bata no liquidificador:

1 copo de leite
2 batatas médias cozidas
1 xícara de cafezinho de óleo
4 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga derretida
1 colher de chá de sal
2 ovos inteiros

Depois de batido, acrescente o fermento e 4 xícaras de farinha de trigo. Asse em forminhas de empada untadas e polvilhadas. Depois de assado, passe manteiga e coloque queijo ralado por cima.

713 - PÃO DE FORMA I

---

2 copos de leite morno
1 xícara de água morna
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
1 ovo inteiro
2 colheres de sopa de fermento Itaiquara
600 g de farinha de trigo

Misture tudo. Em seguida, jogue esta mistura numa forma que esteja untada com manteiga e leve ao forno desligado. Quando a massa estiver bem crescida, acenda o forno. A massa fica um pouco mais dura do que a massa de bolo, porém não é aquela massa dura.

714 - PÃO DE FORMA II

1/2 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
2 ovos
2 copos de leite morno
1/2 copo de água
1 colher de sopa de fermento em pó
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal

Bata tudo no liquidificador, coloque na forma para crescer e asse.

715 - PÃO-DE-LÓ D'ÁGUA

---

4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de trigo
4 colheres de sopa de água

Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, misture delicadamente com a farinha de trigo e, por último, as colheres de água. Leve ao forno em tabuleiro untado.

716 - PÃO DE MANDIOCA

1/2 kg de mandioca cozida
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de óleo
1 colher de sopa de manteiga
3 ovos
50 g de fermento pão
1 kg de farinha de trigo

Amasse bem com um garfo a mandioca cozida e coloque-a no liquidificador com os demais ingredientes, menos a farinha de trigo. Bata durante 5 minutos. Despeje numa bacia e vá juntando a farinha de trigo aos poucos, amassando e sovando. Depois de ter adicionado toda a farinha, sove a massa por mais 10 minutos. Ela deve ficar lisa. Faça, então, pequenas bolas(cerca de 30) com as mãos e vá colocando numa assadeira untada, uma ao lado da outra, sempre com um espaço entre elas, pois crescem muito. Devem ser colocadas num lugar quente, cobertas com um pano, para crescer durante 1 hora. Depois, leve-as a assar, em forno pré-aquecido, durante 30 minutos.

Variação com lingüiça

Refogue 300 g de lingüiça em óleo. Escorra bem e, ao enrolar os pãezinhos, ponha uma rodela no centro de cada um.

717 - PÃO DE MANDIOQUINHA

---

1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de fermento biológico
700 g de farinha de trigo
4 colheres de sopa de manteiga
2 ovos
500 g de aimpim cozido e passado pelo espremedor
1 pitada de sal

Dilua 1/4 da lata de leite condensado numa tigela com 1/2 xícara de chá de água morna. Dissolva aí o fermento e junte farinha de trigo suficiente para dar consistência de massa para panqueca. Deixe descansar em local protegido até crescer ou, então, até formar bolhas. À parte, junte o restante da farinha e do leite condensado com os demais ingredientes. Acrescente a massa já crescida e amasse bem. Forme 2 pães e deixe crescer em assadeiras untadas, até dobrar de volume. Leve para assar em forno quente pré-aquecido por 30 minutos (aproximadamente).

718 - PÃO DE MEL

---

1 lata de leite condensado e a mesma medida de leite
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de chá de cravo torrado e moído
1 colher de chá(rasa) de Nescafé
1 xícara de chá de mel
3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá(rasas) de fermento em pó
2 colheres de chá(rasas) de bicarbonato
1 tablete(200 g) de chocolate meio amargo Nestlé picado

Misture bem os 6 primeiros ingredientes. Peneire juntos a farinha, o fermento, o bicarbonato e junte à primeira mistura, mexendo bem. Despeje em assadeira nº 3 untada e enfarinhada e asse em forno médio por 25 minutos. Retire do forno e espalhe o chocolate sobre o bolo ainda quente. Quando derreter, alise com uma faca e depois de frio corte em quadradinhos. Rendimento: 24 pedaços.

719 - PÃO DE MILHO

---

2 tabletes(30 g) de fermento para pão
1/2 kg de farinha de trigo
4 colheres de sopa de manteiga amolecida
2 ovos
1 lata de leite condensado
200 g de fubá ou farinha de milho peneirada
Sal a gosto

Numa tigela, dissolva o fermento em 1/2 xícara de água morna. Junte 1/2 xícara de farinha de trigo formando um mingau e deixe coberto crescendo por uns 20 minutos. Acrescente a manteiga, o sal e os ovos e mexa bem. Adicione o leite condensado, o fubá e volte a mexer. Por último, junte farinha de trigo suficiente para obter uma massa macia. Amasse bem e coloque numa tigela untada. Cubra e deixe dobrar de volume. Abaixe a massa com o punho e divida-a ao meio. Dê o formato de broa e deixe os dois pães crescerem em assadeiras untadas até dobrarem de volume. Asse em forno pré-aquecido em temperatura moderada por aproximadamente 40 minutos.

720 - PÃO DE MILHO VERDE

---

1 lata de milho verde
1 xícara de chá de leite
60 g de fermento para pão em tabletes
2 ovos
2 colheres de sopa(50 g) de margarina
5 xícaras de chá de farinha de trigo

Lave o milho para retirar o sal. Bata-o no liquidificador juntamente com o leite. Passe para uma tigela grande, acrescente o fermento, o açúcar, os ovos, a margarina amolecida e a farinha de trigo. Sove bem. Cubra com um pano e deixe crescer por 1 hora. Modele os pães e deixe crescer novamente por 30 minutos. Coloque em forma untada e leve ao forno quente por 30 minutos. Rendimento: 30 pãezinhos ou 5 grandes.

721 - PÃO DE MINUTO

---

1 copo de leite morno
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de fermento Flechmann em tablete
1 xícara de farinha de trigo

Misture tudo até dissolver o fermento. Deixe descansar durante 30 minutos. Depois, acrescente:

3 colheres de sopa de manteiga derretida
1/2 colher de sobremesa de sal
1/2 kg de farinha de trigo
1 copo de leite morno
3 ovos inteiros

Misture até tomar consistência. Divida a massa, coloque em formas untadas com manteiga e asse em forno quente por 15 minutos.

722 - PÃO DE QUEIJO

---

3 xícaras de polvilho doce peneirado
3 xícaras de queijo-de-minas ralado
3 ovos
1/4 de xícara de manteiga ou margarina derretida
Sal a gosto
Leite

1. Numa vasilha grande, misture o polvilho doce, o queijo-de-minas ralado, a manteiga (ou margarina) derretida e o sal. 2. Amasse bem com as mãos, acrescentando o leite, aos poucos, até que a massa tenha consistência para ser enrolada. 3. Quando estiver no ponto, forme bolinhas de aproximadamente 4 cm de diâmetro. Coloque-as numa assadeira untada. 4. Leve ao forno bem quente(200°C) e asse os pãezinhos até ficarem crescidos e dourados, com pequenas "rachaduras". Ficam crocantes porém macios.

723 - PÃO DE RAPADURA

Massa

1 lata de leite condensado
1/2 lata(mesma do leite) de óleo
4 ovos
30 g de fermento pastoso
1 kg de farinha de trigo

Recheio

1 xícara de chá(100 g) de rapadura ralada
1 a 2 colheres de sopa de canela em pó

Cobertura

2 gemas para pincelar
1 xícara de chá de açúcar

Bata no liquidificador o leite condensado, a mesma medida de água, o óleo, os ovos e o fermento. Depois, despeje numa tigela e, aos poucos, junte a farinha de trigo. Amasse até ficar bem homogênea, divida a massa em duas partes e abra a metade com o rolo sobre uma superfície enfarinhada. Espalhe a metade da rapadura, polvilhe com canela e enrole como rocambole. Coloque em assadeiras untadas e cubra com um pano, deixando crescer até dobrarem de volume. Antes de levar ao forno, faça alguns cortes na superfície dos pães com uma faca. Pincele com as gemas e salpique açúcar cristal. Asse em forno quente pré-aquecido por 30 minutos(aproximadamente).

724 - PÃO DE SAL

---

1 1/2 copo(grande) de água morna
2 colheres de sopa(cheias) de fermento de pão(tablete ou granulado)
4 colheres de sopa de açúcar

Deixe crescer por 15 minutos, misture e ponha:

1 colher de sopa(rasa) de sal, 1/2 copo(pequeno) de óleo e vá acrescentando farinha de trigo aos poucos até formar uma massa que dê para modelar. Não deixe ficar muito dura, pode até ligar um pouco nas mãos. Modele os pães com as mãos untadas, ponha em assadeira untada e polvilhada e deixe crescer por cerca de 1 hora. Asse em forno quente. Quando retirar do forno, pincele com manteiga ou margarina. Se preferir variar o pão com milho, diminua a quantidade da farinha de trigo e acrescente 1 xícara de farinha de milho.

725 - PÃO DELÍCIA

---

1 lata de leite condensado
1 lata de água(mesma do leite)
100 g de margarina
5 ovos
100 g de fermento Flechmann(tablete)
1,2 kg de trigo

Sal a gosto

Bata todos os ingredientes no liquidificador, despeje numa porcelana e bote a farinha de trigo formando a massa. Modele os pães, deixe descansar por 2 horas e, em seguida, bote para assar.

Recheio

2 copos (grandes) de leite
100 g de queijo parmesão ralado
100 g de manteiga
3 colheres de sopa de farinha de trigo
Sal

Misture tudo e leve ao fogo para fazer o creme. Depois dos pães assados, recheie com um pouco deste creme.

726 - PÃO DOCE DE NATAL

---

2 colheres de sopa de açúcar
4 ovos
50 g de fermento de pão(pasta)
1/2 kg de farinha de trigo
1/2 xícara de manteiga
1/2 copo de leite morno
Açúcar, canela, nozes, passas e frutas cristalizadas
Calda queimada

Misture o fermento com o leite morno e 1 colher de sopa de açúcar e deixe levedar durante 15 minutos. Junte, então, os demais ingredientes, formando uma massa como para fazer pão; os ingredientes devem ser adicionados pela ordem e bem misturados. Deixe a massa descansar por 2 horas. Unte uma forma com canudo no centro e polvilhe com açúcar e canela. Faça com a massa bolinhas do tamanho de nozes e passe, uma por uma, em óleo de cozinha, depois em açúcar com canela e coloque-as na forma umas sobre as outras; em todos os espaços(entre uma e outra bolinha) coloque passas, frutas cristalizadas e nozes. Regue a primeira camada de bolinhas com calda de açúcar queimado, deixando a calda penetrar por entre elas. Esta calda é feita com 1 xícara de açúcar. Coloque outras camadas até terminar a massa. Depois de toda armada, leve ao forno quente.

727 - PÃO HÚNGARO DE LIMÃO

---

30 g de fermento de pão ou 2 colheres de sopa de granulado
1 colher de chá de sal
5 ou 6 xícaras de farinha de trigo
Açúcar
1 1/2 xícara de leite
Manteiga ou margarina
2 ovos
Casca ralada de 2 limões
1/4 de colher de chá de noz-moscada ralada

1º - Numa tigela, misture o fermento, o sal, 2 xícaras de farinha de trigo e 1/2 xícara de açúcar. Numa panela, coloque o leite e 1/4 de xícara de manteiga e leve ao fogo baixo até amornar. 2º - Junte os líquidos à mistura de ingredientes secos, junte os ovos e, em seguida, bata por 2 minutos. Adicione 1/2 xícara de farinha de trigo para obter uma mistura grossa e bata por mais 2 minutos. Mexendo com uma colher de pau, acrescente 2 xícaras de farinha de trigo para fazer uma massa macia. 3º - Sobre uma superfície enfarinhada, amasse-a até que fique elástica. Forme uma bola, coloque-a numa tigela untada e vire para que fique untada por igual. Cubra e deixe crescer até dobrar de volume. 4º - Numa tigela, misture a casca de limão, a noz-moscada e 1/2 xícara de açúcar. Numa panela, derreta 2 colheres de sopa de manteiga. Abaixe a massa, cubra com uma tigela e deixe descansar por 15 minutos.

5º - Corte a massa ao meio e, com a metade, divida em 16 pedaços e forme bolas com cada pedaço. 6º - Pincele as bolas com manteiga derretida e coloque numa forma com furo ao centro. 7º - Salpique por cima das bolas metade da mistura de casca de limão. 8º - Faça as bolas restantes, pincele com manteiga derretida, arrume em cima das bolas que estão na forma e salpique com o resto da mistura de casca de limão. 9º - Cubra a forma com um pano, em lugar abrigado, até dobrar de volume. 10º - Asse por 35 minutos até que o pão esteja dourado e pareça oco quando batido ligeiramente com os dedos. Deixe dentro da forma por 5 minutos. Desenforme e deixe esfriar completamente.

728 - PÃO TRANÇADO

---

1 lata de leite condensado
1 xícara de água
1/2 xícara de óleo
6 tabletes(15 g cada) de fermento de pão
1 kg de farinha de trigo
100 g de uvas-passas
10 ameixas em calda

Bata no liquidificador: o leite condensado, a água, o óleo e o fermento; depois de batido, despeje num pirex e coloque aos poucos o trigo até formar uma massa homogênea. Tire uma bolinha(pequena) de massa e coloque num copo de água. Quando vier à tona, a massa estará boa. Enquanto isso, a massa deve ficar coberta com um pano. Divida a massa em três partes e forme três rolos com o recheio de uvas-passas e ameixas cortadas miudinhas. Faça a trança, pincele com gema, polvilhe com açúcar granulado e leve ao forno para assar.

729 - PÃOZINHO IRACY

1/2 kg de batata
4 ovos
200 g de margarina
1 caneca de leite bem morno
4 colheres de sopa de fermento em pasta (padaria)
1 caneca de açúcar
Sal a gosto
1 kg (aproximadamente) de farinha de trigo

Cozinhe as batatas em rodelas e, ainda quente, passe na peneira e deixe esfriar. Ponha todos os ingredientes numa bacia, as claras em neve e, depois, as gemas. Em seguida, vá botando farinha de trigo suficiente até formar uma massa homogênea, que solte das mãos. Bata muito bem a massa, modele os pães e coloque em assadeira untada e polvilhada para descansar durante 2 horas. Asse em forno quente(assa muito rápido). Depois que tirar do forno, ainda quente, passe manteiga em cima e polvilhe com queijo parmesão ralado.

730 - PÃOZINHO MARGARIDA

---

1 copo de água morna
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de fermento Itaiquara

Deixe inchar por 1/2 hora. Coloque após:

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 ovo inteiro
1 copo de leite
1 colher de sopa de sal
Farinha de trigo suficiente para soltar das mãos

Assadeira untada e polvilhada. Deixe crescer e asse. Em seguida, passe a parte de cima na manteiga e no queijo parmesão ralado.

731 - PÃOZINHO MASSA PODRE

---

250 g de margarina
100 g de queijo parmesão ralado
1 ovo
1 lata de salsicha
5 colheres de sopa de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de sal
Farinha de trigo

Misture o queijo, a margarina e o ovo inteiro e mexa bem com uma colher de pau. Misture a farinha de trigo(suficiente), o fermento e o sal. Bote o leite e amasse bem. Modele os pãezinhos colocando dentro um pedaço de salsicha. Pincele com gema e leve ao forno quente.

732 - PASTA DE ATUM COM REQUEIJÃO

---

1 lata de atum
1 1/2 colher de chá de sal
1 colher de chá de molho inglês
1 xícara de requeijão cremoso
1 colher de sopa de salsa picada

Misture bem todos os ingredientes.

733 - PASTA DE BACON

---

180 g de extrato de tomate
1/2 xícara de maionese
3 ovos cozidos
250 g de bacon frito e escorrido
1/2 pimentão pequeno verde
Sal e pimenta a gosto
Algumas gotas de molho de pimenta

Bata tudo no liquidificador.

734 - PASTA DE QUEIJO E CATCHUP

---

1 vidro de requeijão cremoso
1 caixinha de queijo fundido
1/3 de catchup picante
1/3 de xícara de cebola picada
2 colheres de sopa de picles picado
1 colher de chá de mostarda
6 fatias de bacon frito e esmigalhado

Misture todos os ingredientes, com exceção do bacon, e bata bem. A seguir, junte o bacon.

735 - PASTEL

1/2 kg de farinha de trigo
1 ovo
1 gema
2 colheres de sopa de óleo
1 colher de chá de fermento

Sal a gosto(misture com a água)

Ponha o trigo numa vasilha, faça uma cova no centro, coloque os ingredientes e vá amassando até soltar das mãos. Deixe descansar por 1/2 hora. Abra o rolo, coloque o recheio, arme os pastéis e frite em grande quantidade de óleo.

736 - PASTEL DE GALINHA

Massa

6 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de sopa de banha
1 colher de sopa(rasa) de açúcar
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de fermento em pó
4 gemas
Água morna suficiente para amassar

Recheio

1 peito de frango cozido, desfiado e bem refogado com todos os temperos. Junte um molho branco feito com o caldo da galinha, leite, margarina e queijo ralado.

Arme os pastéis e frite em óleo quente.

737 - PASTEL SIMPLES

---

3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 ovo sem bater
3 colheres de sopa de óleo
1/2 xícara de chá de salmoura morna

Despeje a farinha de trigo numa tigela, faça um buraco no centro e coloque o ovo e o óleo. Mexa para ligar um pouco e vá pondo a salmoura às colheradas até a massa ficar em ponto de amassar. Amasse e sove bem até ficar uma massa lisa e uniforme. Deixe descansar durante 2 horas coberta por um guardanapo. Depois, abra a massa bem fina, ponha montinhos de recheio, dobre a massa por cima e corte os pastéis. Frite-os em bastante gordura quente para que fiquem leves.

738 - PASTEIZINHOS DE FORNO

1/3 de xícara de leite de vaca
3 gemas
4 colheres de sopa de queijo vermelho
Farinha de trigo suficiente para alcançar o ponto de modelagem
200 g de manteiga

Misture as gemas e a manteiga. Junte o queijo, o leite e, por último, a farinha de trigo. Abra a massa na mão, coloque um pedaço de goiabada, dobre-a e una as bordas como um pastel. Coloque em assadeira polvilhada e asse em forno quente, mas não deixe dourar. Ainda quentes, passe-os em açúcar refinado.

739 - PASTELÃO CÉLIA

---

1 colher de sopa de fermento fresco
2 colheres de sopa de açúcar granulado
1 xícara de água morna
1/2 xícara de leite

1/2 xícara de óleo
1 ovo
1 colher de sobremesa de sal

Bata tudo no liquidificador, despeje na tigela e vá pondo trigo até ficar uma massa enxuta. Deixe descansar por 15 minutos. Forre a assadeira e recheie a gosto. Pincele com manteiga e gema e leve a assar.

740 - PATÊ DE ATUM

---

1 lata de atum
3 colheres de sopa de maionese
Pimenta-do-reino, mostarda e orégano a gosto

Esmague bem o atum e misture os demais ingredientes. Deixe resfriar na geladeira e sirva.

741 - PATÊ DE AZEITONA

---

1 xícara de azeitonas pretas sem caroços
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1/2 lata de creme de leite

Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma pasta uniforme. Deixe resfriar na geladeira por 15 minutos e sirva.

742 - PATÊ DE CEBOLA

---

1 envelope de creme de cebola
1 lata de creme de leite

Misture bem os ingredientes.

Variações

Junte ao patê de cebola pronto os ingredientes indicados abaixo e prepare:

Patê americano

2 colheres de sopa de catchup.

Patê tártaro

2 colheres de sopa de picles picado e 1 colher de chá de alcaparras picadas.

Patê condimentado

1 colher de sopa de molho inglês e 1 colher de sopa de mostarda.

743 - PATÊ DE PRESUNTO

---

100 g de presunto
2 colheres de sopa de maionese
1 colher de sopa de mostarda
Pimenta-do-reino a gosto

Amasse bem o presunto e misture os demais ingredientes até formar uma pasta uniforme.

744 - PATÊ DE RICOTA

---

1 maço de cebolinha verde
1 lata de creme de leite
1 xícara de ricota amassada
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Lave e pique muito bem a cebolinha e acrescente os demais ingredientes amassados. Deixe resfriar na geladeira por 15 minutos e sirva.

745 - PAVÊ DE MAÇÃ COM GOIABADA

---

1 pacote de biscoito champanhe
2 maçãs
1 xícara de vermute
1/2 xícara de água
1 xícara de açúcar
1/2 lata de goiabada
1 lata de creme de leite(sem o soro)
2 colheres de sopa de margarina

Corte as maçãs bem finas e ponha numa panela com o vermute, a água e o açúcar. Leve ao fogo e deixe ferver durante 10 minutos. Escorra a maçã da calda. Molhe o biscoito champanhe nesta calda e arrume num pirex. Sobre estes biscoitos, espalhe o creme de goiaba e, em seguida, as maçãs. Enfeite a gosto.

Creme de goiaba

Bata a goiabada com um garfo e misture o creme de leite e a margarina.

746 - PAVÊ DE ROSQUINHAS E PASSAS

---

200 g de rosquinhas de leite
150 g de açúcar refinado
200 g de manteiga sem sal
4 gemas
100 g de passas sem sementes
1 lata de creme de leite
50 g de chocolate granulado

Bata o açúcar com a manteiga até esbranquiçar. Junte as gemas e misture bem. Acrescente o creme de leite sem soro e as passas. Coloque uma camada deste creme num pirex, cubra com outra de biscoitos levemente molhados no leite e assim, sucessivamente, até completar. Decore com o chocolate granulado e leve à geladeira.

747 - PAVÊ ERIDAN

---

1 lata de creme de leite
4 gemas
8 colheres de sopa de açúcar
100 g de margarina ou manteiga
200 g de bolacha Maria ou Maizena

Bata bem o açúcar, a manteiga e a gema. Depois, coloque o creme de leite e bata mais um pouco.

Arrumação do pavê

Coloque num pirex uma camada de creme, outra de bolacha, outra de creme, outra de bolacha e outra de creme. Por último, bote uma calda de ameixa e leve à geladeira.

748 - PAVÊ SONHO DE AMOR

---

1 1/2 xícara de chá(200 g) de ameixas pretas
1 lata de pêssegos em calda
2 pacotes de biscoito champanhe
1 lata de leite condensado
1/2 xícara de chá de suco de limão

Apure no fogo a compota de ameixas deixando a calda engrossar bem. Retire os caroços, pique as ameixas e reserve a calda(1/2 xícara de chá). Pique os pêssegos em pedacinhos, reservando alguns inteiros para decoração. Misture a calda das ameixas com 1/2 xícara de chá de calda de pêssego e umedeça os biscoitos nesta mistura. Bata o leite condensado com o suco de limão até formar um creme. Numa forma refratária, arrume camadas alternadas de biscoitos, creme, pêssegos e ameixas. Cubra tudo com o creme, enfeite com os pedaços de pêssegos e leve à geladeira. Pode-se fazer o pavê só com ameixas ou só com pêssegos.

749 - PAVÊ ZÁS-TRÁS

---

2 pacotes de biscoitos Palito de Coco São Luiz

Primeiro recheio

4 xícaras de chá de leite
4 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa (cheias) de Maizena
2 gemas
1 colher de chá de baunilha.

Reserve 1/2 xícara de leite e ferva o restante com o açúcar. Junte, em seguida, a Maizena e as gemas dissolvidas no leite reservado. Cozinhe por alguns instantes, retire do fogo e junte a baunilha.

Segundo recheio

1 lata de leite condensado
1 coco ralado
2 gemas
1 colher de sobremesa de manteiga.

Leve ao fogo todos os ingredientes mexendo até obter um creme grosso.

Para umedecer os biscoitos:

1 vidro de leite de coco
1 xícara de leite
1 colher de sopa de açúcar.

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo para amornar e, à medida que for usando, passe os biscoitos nessa mistura.

Arrumação do pavê

Forre o fundo e os lados de uma forma com os biscoitos, colocando-os meio inclinado dos lados. Coloque os dois recheios alternandamente. Reserve uma parte do primeiro recheio para decorar o pavê. Leve à geladeira e desenforme depois de 3 horas.

750 - PÉ-DE-MOLEQUE COM RAPADURA

Corte 1 rapadura em pedaços, ponha numa panela com 1 xícara de água e leve ao fogo brando. Quando estiver derretida, retire e coe num guardanapo. Junte 1 colher de

sobremesa(rasa) de manteiga e leve de novo ao fogo brando, deixando ferver até o ponto de bala mole. Junte 1/2 kg de amendoim torrado e sem película, sendo que a metade deve estar moída, e mexa com uma colher de pau até começar a aparecer o fundo da panela. Retire, bata bem e espalhe em mármore untado. Depois de morno, corte em losângulos.

751 - PÉ-DE-MOLEQUE DE SALÃO

Ponha numa panela 1/2 kg de amendoim torrado e moído sem as películas, 1 lata de leite condensado, 1 copo de leite de vaca, 26 colheres de sopa(bem cheias) de açúcar e 1 colher de sopa(cheia) de manteiga. Misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre, até começar a aparecer o fundo da panela. Junte algumas gotas de limão, retire do fogo e bata sempre, com uma colher de pau, até começar a açucarar. Despeje em mármore untado com manteiga e, depois de frio, corte em tabletes.

752 - PEIXE BRASIL

1/2 kg de peixe ensopado
3 ovos
1 colher de sopa de manteiga
1 caneca de farinha de trigo
1 caneca de leite
1 colher de chá de sal
2 colheres de chá de fermento

Bata as claras, as gemas, a manteiga, a farinha de trigo, o sal, o fermento e o leite. Bote um pouco dessa massa num pirex, coloque o peixe catado, rodelas de batatas cozidas, rodelas de ovos cozidos e uma lata de ervilha. Ponha o resto da massa para cobrir, polvilhe com queijo vermelho ou parmesão e leve ao forno. Enfeite com rodelas de tomates, azeitonas, rosas feitas com batata-frita e folhas feitas com pimentão.

753 - PEIXE ESPECIAL PARA A PÁSCOA

---

1 kg de peixe
1/2 kg de camarão fresco
Limão a gosto
Sal, cebola média ralada e coentro
3 tomates em rodelas
4 colheres de sopa de azeite doce
2 dentes de alho

Tempere o peixe com sal, alho, limão e coentro. Ponha o azeite numa frigideira e, quando estiver bem quente, coloque a cebola. Deixe dourar um pouco e jogue os peixes com as rodelas de tomate. Junte água aos poucos e deixe cozinhar em fogo brando. Faça o mesmo com os camarões.

Creme rosado

2 colheres de sopa(bem cheias) de azeite doce
1 colher de sopa(bem cheia) de farinha de trigo
1 colher de sopa de extrato de tomate
3/4 de xícara de leite
1/2 xícara de caldo de camarão
Sal a gosto
1 lata de creme de leite(sem soro)

Prepare este creme como de fosse um molho branco e, depois de pronto e frio, junte o creme de leite e os camarões. Num pirex, arrume o peixe, o molho e em cima um purê de batatas bem fino. Leve ao forno por 5 minutos. Enfeite a gosto.

754 - PEIXE RECHEADO

---

1 peixe dourado (2 kg)
2 colheres de sopa de puracebola
1 colher de sopa de tempero completo
2 pãezinhos amanhecidos(embebidos no leite)
1 ovo cozido
1 lata de palmito
1 1/2 colher de sopa de purotomate
1 colher de sopa de pimenta
1 xícara de chá de leite
3 colheres de sopa de óleo
2 colheres de sopa de mostarda
2 xícaras de chá de vinho branco seco

Leve ao fogo o óleo, junte o pão, a cebola, o tempero, a pimenta, o purotomate, o palmito e o ovo picado. Corte o peixe nas costas, tire as espinhas e tripas, lave bem, depois passe a mostarda, o limão, o alho com o sal, o vinho branco e deixe descansar por 1 hora. Recheie, em seguida, com o creme preparado, coloque palitos para fechar as costas e leve a assar em tabuleiro forrado com papel laminado.

755 - PICADINHO DE CARNE

1/2 kg de carne moída
Sal, limão, manteiga, alho socado, cebola, tomate

Tempere 1/2 quilo de carne moída com sal e limão e deixe repousar por 1/2 hora. Faça um bom refogado com 2 colheres de sopa de manteiga, alho socado, 1 cebola ralada e 2 ou 3 tomates sem peles e sementes. Junte a carne e refogue bem; assim que estiver solta, corada e saborosa, junte a salsa e a cebolinha picadas e as azeitonas. Mexa rapidamente, prove os temperos e espalhe em um prato refratário de tamanho médio.

756 - PIPOCA DOCE

---

2 colheres de sopa de óleo
1 xícara de milho de pipoca
1 xícara de chá de açúcar
2 colheres de sopa(rasas) de Nescau

Leve o óleo ao fogo e, quando começar a esquentar, junte o milho, mexa, junte o açúcar misturado com o Nescau e continue mexendo até a pipoca começar a saltar. Deixe em fogo baixo e sacuda a panela de vez em quando.

757 - PIZZA I

---

2 ovos inteiros
2 copos de leite morno
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de fermento de pão
1 pitada de sal(colherinha de café)

Coloque o leite morno com o fermento no liquidificador e deixe descansar por 10 minutos. Em seguida, coloque o restante dos ingredientes. Bata o quanto baste, depois ponha numa assadeira untada e leve ao forno. Quando estiver assada, coloque o recheio a gosto e volte ao forno por mais uns 5 minutos. Sirva quente com catchup e queijo ralado.

758 - PIZZA II

---

1 caneca de água morna
2 colheres de sopa de fermento Itaiquara
1/2 colher de sopa de açúcar

Misture estes três ingredientes e deixe fermentar por 10 minutos. Em seguida, misture 2 colheres de sopa de óleo, 1 gema, 3 canecas(não muito cheias) de farinha de trigo e sal. Recheio a gosto.

759 - PIZZA III

---

1 colher de sopa fermento granulado
1 colher de sopa de açúcar
2 copos de farinha de trigo
1 copo de leite morno
3 colheres de sopa de manteiga derretida
1 pitada de sal

Misture o fermento, o leite e o açúcar. Deixe crescer por cerca de 15 minutos. Depois de crescido, ponha o sal, a manteiga e a farinha de trigo. Coloque em forma de pizza e recheie a gosto(queijo mussarela, tomate, presunto, cebola ralada e azeitona cortadinha). Polvilhe com parmesão ralado.

760 - PIZZA AMERICANA

---

700 g de farinha de trigo
2 latas pequenas(ou 1 grande) de sardinha
2 colheres de sopa(rasas) de fermento em pó
2 xícaras de leite
1/2 xícara de óleo
1 colher de sopa de margarina
1 colher de chá de sal
1 pitada de pimenta
1 colher de sopa de orégano
1 cebola grande cortada em rodelas
1/2 lata de molho pamarola

Num pirex, junte: margarina, leite, fermento, sal e farinha de trigo(aos poucos), mexendo com uma colher de pau, depois com as mãos, até formar uma massa homogênea. Abra a massa com o rolo, deite o recheio e enrole como rocombole. Depois, corte em rodelas da grossura de um dedo e coloque numa assadeira ligeiramente untada para assar.

Recheio

Frite a cebola no óleo, junte a sardinha amassada com um garfo, o orégano, a pimenta, o molho e uma pitada de sal.

760 - PIZZA ARGENTINA

Massa

3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa(cheia) de fermento em pó
1 colher de chá de sal
100 g de manteiga
1/2 xícara de leite
2 ovos inteiros

Primeiro recheio

150 g de presunto

2 ovos cozidos
1 cebola grande cortada em rodelas bem finas, ligeiramente aferventadas e bem escorridas
100 g de azeitonas verdes picadinhas
200 g de mussarela ralada
1 dente de alho
1 pimenta malagueta bem desfeita
Orégano, azeite e sal

Segundo recheio

1 lata pequena de filés de anchovas
4 a 5 tomates picadinhos sem pele e semente
100 g de azeitonas pretas
1/2 cebola pequena ralada
Orégano, azeite, sal, salsa e pimenta

Cobertura

4 colheres de sopa(cheias) de queijo parmesão ralado
4 colheres de sopa de mussarela ralada

1ª etapa

Bata os ovos, junte a manteiga, o sal e o fermento dissolvido no leite. Misture tudo, vá amassando e juntando farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa fofa que não pegue nas mãos. Divida em duas porções iguais.

2ª etapa

Abra um dos pedaços de massa com as mãos em uma forma redonda(de fundo removível) untada com manteiga. Espalhe por cima o presunto picadinho, os ovos em rodelas, as azeitonas, a mussarela e as fatias de cebola temperadas com a pimenta, o alho, o orégano, um fio de azeite e uma pitada de sal. Cubra com o segundo pedaço de massa aberta com o rolo sobre uma mesa ligeiramente polvilhada. Espalhe por cima os filés de anchova e as azeitonas picadinhas. Ponha em uma vasilha os tomates, a cebola ralada, bastante salsa cortada bem fina, todo o azeite contido na lata de anchovas e um pouco de orégano. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto, misture e espalhe sobre as anchovas e as azeitonas. Regue com um fio de azeite e leve a pizza ao forno quente(por uns 20 minutos). Estando assada, retire um pouco do forno e cubra com o queijo parmesão misturado com a mussarela ralada. Torne a levar ao forno para derreter o queijo e gratinar. Coloque a forma em um prato e abra o arco para que a pizza possa ser servida desenformada. Guarneça ao redor com raminhos de salsa, flores de tomates e rabanetes.

762 - PIZZA DE GALINHA

Galinha ensopada bem temperada e desfiada
Pão de sanduíche fatiado
Tomates em rodelas
Queijo parmesão ralado
200 g de queijo mussarela em fatias
100 g de presunto picadinho

Molho

3 ovos
1 copo de caldo(coado) de galinha
1 copo de leite
2 colheres de sopa de vermute
1 colher de chá de extrato de tomate
1 colher de chá de catchup
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de manteiga

Bata tudo no liquidificador, despeje numa vasilha e junte o presunto.

Arrumação

Num pirex grande untado com manteiga, coloque fatias de pão forrando o fundo. Regue com o molho, coloque uma camada de galinha, uma de mussarela, rodelas de tomate, mais um pouco do molho e queijo parmesão ralado. Repita as camadas, terminando com o queijo, tomates, etc. Leve ao forno para derreter o queijo. O pão deve ficar bem regado.

763 - PIZZA DE PRESUNTO E QUEIJO COM PÃO DE SANDUÍCHE

---

1 pão de sanduíche
200 g de presunto em fatias
200 g de queijo prato em fatias
Molho de tomate
Molho de queijo

Molho de tomate

2 colheres de sopa de margarina
1 cebola média ralada no ralo
4 tomates grandes em rodelas

Leve a manteiga e a cebola ao fogo numa caçarola. Quando dourar, junte os tomates e deixe por mais alguns minutos. Reserve.

Molho de queijo

4 ovos inteiros mal batidos
2 copos de leite
6 colheres de sopa de queijo de cuia ralado
Sal a gosto

Misture tudo e reserve.

Arrumação

Arrume num pirex as fatias de pão passadas na manteiga dos dois lados, o presunto, o queijo, o molho de tomate e o molho de queijo. Leve ao forno.

764 - PIZZA NAPOLITANA

---

1 colher de sopa de fermento granulado
1 colher de sopa de açúcar
1 xícara de água morna
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de sal
Farinha de trigo

Ponha o fermento na água morna, o açúcar numa porcelana, mexa com uma colher de pau e deixe descansar por 1/2 hora. Depois, ponha a manteiga, o sal e a farinha de trigo aos poucos até a massa soltar das mãos. Deixe descansar por 15 minutos. Tire uma bolinha de massa e ponha em um copo com água; quando vier à tona, estará boa para ir ao forno. Recheie a gosto.

765 - PIZZA RÁPIDA

---

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 caneca de farinha de trigo
Leite à vontade

Misture todos os ingredientes formando uma massa consistente, que solte das mãos. Abra a massa em uma forma untada com um pouco de óleo e cubra com fatias de queijo mussarela, rodelas de tomates, orégano ou molho de tomates.

766 - PIZZA SABOROSA

---

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
5 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 1/2 colher de sopa de manteiga
1 xícara de leite de vaca

Misture muito bem com as pontas dos dedos a farinha, o fermento, o sal, a manteiga e, por último, o leite. Depois de ter misturado, ponha numa assadeira untada com manteiga, espalhe a massa e bote no forno durante 8 a 10 minutos. Em seguida, tire do forno e arrume sobre a mesma o queijo mussarela e o molho de tomate.

767 - PUDIM DE ABACAXI

---

10 ovos
450 g de açúcar
1 lata de abacaxi em calda(reserve 3 rodelas para decoração)
1 pacote de coco ralado
1 colher de sopa(bem cheia) de manteiga
1 colher de chá de essência de baunilha
10 ameixas

Coloque no liquidificador: os ovos inteiros, o açúcar, a baunilha, o abacaxi (sem a calda) e bata. Depois, bote a manteiga e bata novamente. Despeje num pirex, coloque o coco ralado e mexa levemente. Unte uma forma (com furo no meio) com bastante manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Forno regular. Enfeite ao redor do pudim com as metades das rodelas (reservadas) de abacaxi e as ameixas.

768 - PUDIM DE AIPIM

---

1 1/2 xícara de açúcar
2 xícaras de leite de coco tirado com água
2 colheres de sopa de manteiga
1/2 kg de aipim cozido com sal
1 colher de sopa de farinha de trigo
4 ovos

Ponha tudo no liquidificador. Asse em forma alta untada com açúcar queimado. Forno quente.

769 - PUDIM DE LARANJA

---

4 laranjas
230 g de açúcar
6 ovos
1 colher de sopa de manteiga

Tire o suco das laranjas. Ponha o açúcar em cima de uma peneira grossa e quebre os ovos por cima. Acrescente o suco das laranjas e a manteiga e passe tudo na peneira, mexendo devagar para não espumar. Asse em forma untada. Forno brando.

770 - PUDIM DE LEITE

---

4 ovos
3 xícaras de leite
1 1/2 xícara de açúcar
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de farinha de trigo

Bata tudo no liquidificador e leve ao forno em banho-maria numa forma caramelada. Pode acrescentar queijo ou coco ralado.

771 - PUDIM DE MAMÃO

---

1 kg de mamão batido no liquidificador
1 xícara de chá de açúcar
4 cravos
6 colheres de sopa de Maizena
1 xícara de chá de água
3 gemas
2 colheres de sopa de manteiga

Cozinhe em fogo brando, durante 5 minutos, o suco do mamão, o açúcar e os cravos. Retire os cravos e coloque o suco no copo do liquidificador, juntando os outros ingredientes, menos a manteiga. Bata durante 1 minuto e leve de novo ao fogo moderado, mexendo sempre até engrossar. Quando estiver bem denso, junte a manteiga, misture e cozinhe por mais 1 minuto. Despeje numa forma umedecida e deixe esfriar durante 1 hora. Desenforme e derrame a calda sobre o pudim.

Calda

2 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de água
1 colher de sobremesa de suco de limão
1 xícara de chá de mamão picado

Ferva o açúcar com a água e o suco de limão até obter uma calda grossa, por cerca de 5 minutos. Adicione o mamão picado e ferva por mais 4 minutos. Sirva quando esfriar.

772 - PUDIM DE PÃO

1/2 xícara de passas
1/4 de xícara de conhaque
6 fatias de pão de forma sem casca
4 colheres de sopa de manteiga
2 xícaras de leite
1/3 de xícara de açúcar
3 ovos
4 gemas
1 colher de chá de extrato de baunilha

Coloque as passas numa vasilha com o conhaque de molho por 1/2 hora. Arrume as fatias de pão amanteigados nos dois lados de uma forma refratária untada. Coloque o leite numa panela e deixe levantar fervura. Retire do fogo, adicione o açúcar e mexa bem até que dissolva. Bata os ovos e as gemas. Acrescente o leite com a baunilha aos poucos e bata bem. Coloque as passas com o conhaque sobre o pão. Cubra com a mistura de ovos.

Depois, coloque a forma dentro de uma assadeira com água fervente e asse em banho-maria por 40 minutos ou até que, ao se enfiar um palito, este saia limpo. Sirva morno ou frio.

773 - PUDIM DE QUEIJO

---

6 ovos
1/2 litro de leite
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 1/2 xícaras de chá de açúcar
1 pires de queijo-de-minas ralado

Bata no liquidificador todos os ingredientes e despeje em forma caramelada. Cozinhe em banho-maria por 45 minutos.

774 - PUDIM DE TAPIOCA I

---

1 xícara de tapioca
1/2 l de leite de vaca
4 colheres de sopa de coco ralado
1 lata de leite condensado
Leite de 2 cocos ralados
6 ovos
1 colher de sopa de manteiga

Coloque de molho a tapioca no leite de vaca, junto com o coco ralado, e deixe descansar por cerca de 5 horas até a tapioca inchar bastante e absorver todo o leite. Em outra vasilha, misture o leite condensado, o leite de coco e junte a farinha de tapioca. Adicione as gemas batidas, a manteiga e as claras em neve. Leve ao forno para assar em banho-maria em uma forma(furada no meio) caramelada até dourar e até que, ao se enfiar um palito no meio, este saia limpo.

775 - PUDIM DE TAPIOCA II

---

1 l de leite de vaca
1/2 kg de tapioca
1 1/2 caneca de açúcar
1 coco ralado(pela parte de trás)
2 colheres de sopa de manteiga
4 ovos
Sal a gosto

Ponha a tapioca para crescer no leite de vaca. Junte os ovos batidos (claras e gemas), o açúcar, o coco, a manteiga e o sal. Misture tudo, ponha em forma untada e leve ao forno quente. Depois de assado, deixe esfriar e vire num prato de vidro.

776 - PUDIM ESPECIAL

---

1 lata de leite condensado
2 xícaras de chá de leite de vaca
3 gemas
2 colheres de sopa de amido de milho
1 pacote(100 g) de coco seco ralado
2 colheres de sopa de queijo parmesão

Bata tudo no liquidificador e despeje num pirex untado com manteiga e polvilhado com açúcar. Leve ao forno pré-aquecido. Tire do forno, bata as 3 claras em neve, acrescente 6 colheres de sopa de açúcar refinado e algumas gotas de essência de limão e continue batendo. Faça um doce de ameixas com: 12 ameixas fervidas em 1/2 xícara de água, 4

colheres de sopa de açúcar e 1/2 cálice de rum, vinho ou licor. Coloque esse doce sobre o pudim. Por cima, bote as claras em neve e leve ao forno para dourar.

777 - PUDIM VELUDO

---

4 ovos
10 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de manteiga
1 pires de queijo vermelho ralado
1 copo de leite de vaca
1 colher de sopa de farinha de trigo

Bata todos os ingredientes no liquidificador, ponha em forma untada com açúcar queimado e leve ao forno para assar. Depois de pronto, cubra com calda de ameixa.

778 - QUADRADINHOS DE AMOR

Recheio

1 coco ralado
1 abacaxi
800 g de açúcar
5 ovos inteiros
1 colher de sopa de manteiga

Junte tudo e leve ao fogo até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, espalhe num prato e deixe esfriar.

Massa

4 xícaras de farinha de trigo
3 ovos
3 xícaras de açúcar fino
3 colheres de sopa de manteiga
1 colher de chá de fermento

Amasse até poder abrir com um rolo ou com a mão. Divida em duas partes e com uma forre o tabuleiro. Deite o recheio e cubra com o resto da massa. Pincele com gema, coloque no forno quente e deixe corar bem. Corte quando estiver bem frio.

779 - QUADRADINHOS DE LARANJA

---

3 ovos
8 colheres de sopa de açúcar
1 caneca de farinha de trigo
1/2 caneca de suco de laranja
2 colheres de sopa de manteiga
1 1/2 colher de chá de fermento

Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar e continue a bater. Coloque a manteiga, a farinha peneirada com o fermento e, aos poucos, o suco de laranja(sem água). Coloque em assadeira untada com manteiga e polvilhada. Asse em forno quente. Depois de assado, vire ainda quente sobre uma toalha polvilhada com açúcar, jogue o glacê sobre o bolo quente, corte em pedaços e coloque em forminhas.

Glacê de laranja

1/2 caneca de suco de laranja
Açúcar fino suficiente

Junte o suco de laranja com o açúcar até formar uma pasta fina que possa ser espalhada sobre o bolo.

780 - QUEIJADINHA

---

1 xícara de chá de coco ralado
1 lata(200 g) de leite condensado
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
2 gemas

Misture bem todos os ingredientes. Despeje em forminhas de papel, que devem estar dentro de forminhas de empada, e asse em forno quente em banho-maria.

781 - QUEIJO CASEIRO PARA SANDUÍCHE

1/2 l de leite
4 colheres de sopa de Maizena
250 g de queijo-de-minas fresco
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de margarina

Amasse o queijo, ponha no liquidificador juntamente com 1 copo de leite e bata bem. Numa panela, ponha o resto do leite, o sal, a Maizena, a margarina e misture. Junte o queijo e leve ao fogo mexendo até ferver. Retire do fogo e ponha em 4 copos de geléia. Depois de frio, cubra com papel alumínio e ponha na geladeira. Sirva em sanduíches, pães e biscoitos.

782 - QUIBE

---

1 kg de farinha de trigo
1/2 kg de carne mole
250 g de cebola
2 pimentões
Hortelã, pimenta-do-reino e sal a gosto

Ponha a farinha de trigo de molho por 1/2 hora e, depois, coloque em uma peneira para escorrer. Passe a carne com todos os temperos na máquina com roda de dentes, misture com a farinha de trigo e passe 2 vezes na roda lisa. Amasse bem até ficar em ponto de enrolar. Faça os bolinhos com uma cavidade e coloque um pouco de carne passada na máquina. Frite em óleo quente com uma cebola dentro.

783 - QUINDIM DUCOCO

---

1 vidro(200 ml) de leite de coco
1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de farinha de trigo
2 ovos inteiros
1 gema

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Depois, coloque em forminhas de empada bem untadas e polvilhadas com açúcar. Ponha as forminhas numa assadeira com água e leve ao forno para assar em banho-maria por 30 minutos. Desenforme depois de frios e coloque em forminhas de papel frisado.

784 - RAPADURINHA DE COCO

---

1 lata de leite condensado
3 latas(mesma do leite) de açúcar

1 colher de sobremesa de manteiga
1 coco pequeno ralado
Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até começar a desprender do fundo panela. Retire do fogo batendo fortemente até que começe a açucarar. Despeje sobre mármore untado e, depois de frio, corte em quadradinhos.

785 - RECHEIO DE PURÊ COM REQUEIJÃO

---

2 1/2 xícaras(550 g) de batatas cozidas e amassadas
1 copo(250 g) de requijão cremoso
Sal e pimenta-do-reino a gosto
8 fatias(220 g) de bacon frito(crocante, escorrido e esmigalhado)

Misture bem todos os ingredientes até obter um purê bem homogêneo. Sirva sobre rodelas de salame, barquetes, bolachas, quadradinhos de massa folhada, etc.

786 - RECHEIO DE TORTA DE FRANGO

---

5 fatias(125 g) de bacon picadas
3 dentes de alho amassados
1 kg de frango
Sal e pimenta-de-reino a gosto
1/2 xícara de água
1 colher de sopa de mostarda
2 colheres de sopa de farinha de trigo
10 ameixas pretas picadas sem caroço
1 receita de Massa básica para torta fechada

Frite o bacon com o alho por alguns minutos e junte o frango já limpo e sem pele. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Deixe refogar bem e acrescente a água. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo. Quando o frango estiver cozido, apague o fogo. Retire os pedaços de frango da panela. Ao molho da panela, acrescente a mostarda e a farinha de trigo dissolvida em um pouco de água. Acenda o fogo e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar. Desosse o frango e pique a carne. Junte a carne picada ao creme da panela. Misture bem, recheie a torta e, por cima, coloque as ameixas. Cubra com a massa cortada em tiras e, apertando levemente, forme uma grade. Asse em forno pré-aquecido.

787 - RECHEIO IMPERIAL

---

1 colher de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de açúcar
Caldo de 2 laranjas
1 colher de chá de Maizena

Leve ao fogo brando os ingredientes misturados, mexendo até engrossar. Use para rechear tortas e bolos.

788 - REFRESCO DE MELANCIA

1/2 xícara de açúcar
3/4 de xícara de água
3 xícaras de melancia picada sem sementes
3 colheres de sopa de suco de limão

Numa panela, misture o açúcar com a água. Leve ao fogo e deixe levantar fervura. Cozinhe durante 5 minutos mexendo sempre. Bata a melancia e o suco de limão no liquidificador. Misture com a calda de açúcar e deixe na geladeira por 2 horas.

789 - REQUEIJÃO CASEIRO

---

1 l de leite talhado
200 g de margarina
200 g de queijo parmesão ralado
200 g de Maizena
1/2 colher de sopa de sal

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo para não embolar. Quando estiver soltando da panela, despeje num pirex para esfriar.

790 - RISOLES

---

2 xícaras de chá de água
2 cubos de caldo de galinha ou carne
1 colher de sopa de manteiga
2 xícaras de chá de farinha de trigo

Leve ao fogo a água, o caldo de galinha e a manteiga. Assim que abrir fervura, junte a farinha de trigo de uma só vez, misturando sempre até formar uma só bola no fundo da panela. Jogue na pedra e, enquanto quente, trabalhe-a, usando um rolo. Abra a massa, corte os risoles, coloque o recheio, monte-os, passe-os por farinha de pão e empane. Reserve para fritar.

791 - RISOTO DE GALINHA

---

1 galinha ou frango
1 lata de ervilha
1 cebola média ralada
3 tomates maduros
2 pimentões
1 colher de sopa de tempero caseiro
1 colher de sopa de massa de tomate
2 colheres de sopa de óleo ou banha
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de vinagre
2 ovos cozidos
100 g de azeitonas
100 g de queijo parmesão ralado
Tempero verde

Refogue a galinha em pedaços numa panela com 1 colher de óleo quente, tempero caseiro, vinagre e pimenta. Cozinhe até ficar macia. Prepare uma receita de arroz simples. Retire a galinha do fogo e remova a carne dos ossos, desfiando. Com 1 colher de manteiga, 1 colher de óleo, 3 tomates picados, a massa de tomate, a cebola ralada e os pimentões bem picados, faça o molho deixando cozinhar durante 15 minutos. Depois, passe o molho na peneira. Leve de novo ao fogo, junte a galinha desfiada e as ervilhas. Deixe ferver um pouco. Arrume numa travessa as camadas de arroz, galinha, ovos cozidos e queijo ralado. Assim, sucessivamente, até completar a travessa.

792 - ROCOMBOLE

---

3 ovos
5 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento
1/2 xícara de açúcar

Bata o açúcar, as gemas e as claras, a farinha de trigo e o fermento - não leva leite nem manteiga. Coloque em assadeira untada e polvilhada. Recheie a gosto.

793 - ROCOMBOLE DE ARROZ

---

2 1/2 xícaras de arroz (sobras)
2 1/2 xícaras de leite
1/2 xícara de chá de óleo
1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
3 ovos inteiros

Bata tudo no liquidificador e despeje numa tigela, acrescentando:

1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Misture e coloque numa assadeira untada e polvilhada. Leve ao forno médio até corar. Vire a massa sobre um pano úmido disposto na mesa e suspenda as beiradas. Recheie com carne, frango ou camarão e uma camada de queijo ralado. Enrole com o pano de prato e, depois de frio, desenrole. Coloque um pouco de molho por cima do rocambole.

794 - ROCOMBOLE DE BATATA

1/2 kg de batata
4 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento em pó
2 ovos
1 colher de chá de manteiga
1 xícara pequena de leite
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Cozinhe as batatas e passe pelo espremedor. Junte as gemas, o leite, a farinha de trigo, os outros ingredientes e, por último, as claras em neve. Leve ao forno em assadeira untada e recheie a gosto.

795 - ROCOMBOLE DE CARNE

---

1 kg de carne moída crua
1 ovo inteiro
2 colheres de sopa de farinha de rosca
1 colher de sopa de óleo
Temperos de carne(cebola, alho, cominho, sal)

Passe a carne na máquina junto com os temperos. Misture os outros ingredientes e abra a massa sobre um plástico. Recheie a gosto(com batata, bacon, presunto, queijo, verduras), enrole como rocambole e leve ao forno num pirex untado. Quando faltar gratinar, coloque o molho.

Molho

1 lata de creme de leite sem soro
3 colheres de sopa de queijo parmesão
1 colher de sopa de farinha de trigo
3/4 de copo de leite

Misture o creme de leite, o queijo, a farinha de trigo e o leite, cubra o rocombole e leve ao forno por 15 minutos.

796 - ROCOMBOLE DE FRANGO

Massa

8 ovos(separados)
5 colheres de sopa de farinha de trigo

Recheio

2 xícaras de frango cozido desfiado
1 xícara de maionese
Salsa, pimentão e cebolinha picados
1 colher de chá de mostarda

Junte a farinha de trigo às gemas e misture bem. Bata as claras em neve até obter picos firmes. Junte às gemas e misture cuidadosamente. Coloque numa assadeira forrada em papel impermeável untado. Leve ao forno pré-aquecido por 20 minutos ou até que, ao se enfiar um palito, este saia seco. Enquanto isso, misture os ingredientes do recheio e reserve. Ainda quente, desenforme o rocambole sobre um pano. Cuidadosamente, retire o papel. Espalhe o recheio por toda a superfície e, com o auxílio do pano, vá enrolando a massa. Sirva frio cortado em fatias.

797 - ROCOMBOLE ROSALINA

---

8 ovos
8 colheres(não muito cheias) de farinha de trigo
8 colheres de açúcar

Bata bem as claras em neve, coloque as gemas, continue batendo e pondo o açúcar aos poucos. Continue a bater e, por último, adicione a farinha e apenas misture, não bata. O rocombole não leva fermento. Depois de assado, vire num pano úmido já borrifado previamente de açúcar. Recheie a gosto.

798 - RODINHAS BICOLORES

1/2 xícara de manteiga
1/2 xícara de açúcar
1 gema batida
4 colheres de sopa de leite
1 1/2 xícara de farinha de trigo
1 1/2 colher de chá de fermento em pó
3 colheres de sopa de chocolate em pó
Baunilha

Faça uma massa com a manteiga, o açúcar, a gema e a essência de baunilha. Junte, alternadamente, o leite e a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó. Depois que a massa ficar lisa e uniforme, divida-a em duas partes. Junte a uma delas o chocolate. Abra a massa branca sobre um guardanapo polvilhado de trigo e, diretamente sobre a mesa, a outra parte da massa que levou o chocolate. Arrume a escura por cima da branca e enrole como se fosse um rocombole. Deixe o rolo envolvido no pano e leve-o para o refrigerador. Depois de 15 minutos, corte o rolo em fatias, arrume as rodinhas em uma assadeira untada e leve ao forno regular.

799 - ROLO DE FRANGO

1/2 kg de peito de frango desossado
4 ovos
4 colheres de sopa de vinho tipo madeira seco
50 g de toicinho fresco
3 fatias(molhadas em água e espremidas) de pão de forma sem casca
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 3/4 de xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de azeitona verde
2 cebolas pequenas picadas

1 clara

Corte o peito de frango em pedaços e passe pela máquina de moer juntamente com os ovos, o vinho, o toicinho e o pão bem espremido. Tempere a gosto com pimenta-do-reino branca. Coloque numa vasilha e acrescente a farinha de trigo, as azeitonas picadas, as cebolas e a clara. Misture bem, forme um rolo sobre papel alumínio untado e embrulhe apertando os lados. Cozinhe numa panela com água fervente por uns 45 minutos. Retire e deixe esfriar. Corte em fatias e sirva.

800 - ROSCA DE REIS

---

1 lata de leite condensado
2 tabletes(30 g) de fermento de pão
4 ovos
1 pitada de sal
8 xícaras de farinha de trigo
Manteiga(para untar a rosca)
3 gemas
1 colher de sobremesa de café forte
2 colheres de sopa de manteiga derretida
Açúcar cristal para polvilhar
8 nozes descascadas

Bata no liquidificador o leite condensado, a mesma medida de água morna, o fermento, os ovos e o sal. Despeje a mistura numa vasilha e acrescente a farinha de trigo. Sove bem a massa, divida em duas partes e faça duas roscas. Coloque em assadeiras untadas. Prepare a cobertura, misturando as gemas, o café e a manteiga. Pincele as roscas com a mistura, polvilhe com açúcar e deixe crescer por 2 horas. Decore com as nozes e asse em forno quente por 40 minutos.

801 - ROSQUINHAS DE QUEIJO

---

200 g de manteiga ou margarina
1/2 kg de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
Leite(dois dedos de um copo)
Sal a gosto

Misture tudo, divida a massa em quatro partes, abra com um rolo e coloque o recheio. Enrole como rocombole e leve ao congelador para endurecer embrulhado em papel celofane. Depois, corte em rodelas e leve ao forno para assar em assadeira untada e polvilhada.

Recheio

200 g de manteiga ou margarina
200 g de queijo parmesão ralado

Misture os dois com um garfo. Divida em quatro partes para recheiar a massa.

802 - SALAMINHO DE CHOCOLATE

---

1 pacote de biscoito de leite
1 tablete(200 g) de chocolate meio amargo
2 ovos batidos
Manteiga para untar

Quebre os biscoitos em pequenos pedaços. Reserve. Enquanto isso, derreta o chocolate em banho-maria, junte os ovos batidos, misture bem e retire do fogo. Acrescente os biscoitos, misturando com cuidado. Passe manteiga no papel alumínio, coloque a mistura e enrole

dando o formato de salame. Leve ao congelador por 30 minutos. Corte em fatias finas sem retirar o papel.

803 - SALGADINHO DORÉ

Massa

4 xícaras de farinha de trigo
200 g de manteiga ou margarina
3 gemas
1 xícara de salmoura

Faça uma massa consistente e forre as forminhas de empada.

Recheio

2 ovos inteiros
3 gemas
1 pitada de sal
1 xícara de leite de vaca
50 g de queijo parmesão ralado
1 lata de presuntada passada na máquina

Misture tudo e encha as forminhas salpicando com um pouco de presuntada. Leve ao forno para assar por 1/2 hora(mais ou menos).

804 - SALGADINHO LANCHE DE SARDINHA

---

1 xícara de óleo
3 ovos
1 colher de chá de sal
1 xícara de queijo parmesão ralado
1 copo de leite
1/2 xícara de Maizena peneirada com 2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa(cheia) de fermento em pó

Bata as gemas com o sal, o óleo, o queijo e o leite. Depois, a Maizena e a farinha de trigo. Por último, as claras em neve. Cubra com sardinha ou outra cobertura a gosto. Leve ao forno moderado por 20 minutos em assadeira untada e polvilhada.

805 - SANDUÍCHE

---

2 pães de forma sem casca
Maionese
Creme de cebola
Tomate, cebola, pimentão e coentro a gosto
Extrato de tomate
Queijo parmesão ralado
Creme de leite

Recheio

Atum, sardinha ou frango desfiado.

Bata os temperos no liquidificador. Refogue com um pouco de óleo. Retire do fogo e acrescente o creme de cebola. Vá acrescentando os pães na bandeja e passando a maionese misturada com o creme de leite sobre eles. Em seguida, coloque por cima o recheio escolhido e depois o queijo ralado - repita a operação quantas vezes for necessário. Depois de pronto, cubra tudo com a maionese e o creme de leite. Enfeite a gosto. Deixe por 2 horas na geladeira.

806 - SANDUÍCHE COLORIDO

Pão de forma cortado ao comprido.

Recheio verde
1 vidro de requeijão
1/2 xícara de salsa e cebolinha picadinhas

Recheio vermelho
1 vidro de requeijão
1/2 xícara de catchup picante
1 colher de sopa de mostarda

Recheio amarelo
1 vidro de requeijão
3 ovos cozidos picados
Sal e pimenta a gosto

Distribua os recheios nas partes do pão e arme o sanduíche. Corte a gosto.

807 - SANDUÍCHE ENROLADO

---

1 pão de forma cortado ao comprido
1 lata de salsicha
250 g de manteiga ou margarina
1 copo de leite
1 pacote(220 g) de queijo parmesão ralado
1 pimentão cortado(ao comprido) em tirinhas
1 tomate cortado(ao comprido) em tirinhas
Azeitonas cortadas em tirinhas

Em cada tira de pão, passe a pasta de queijo(o queijo misturado com o leite e a manteiga) e coloque, alternadamente, a salsicha, o pimentão, o tomate e a azeitona. Enrole como rocombole e embrulhe em papel celofane, apertando as pontas. Prepare tira por tira de pão. Depois de todas preparadas, coloque no congelador e, na hora de preparar a bandeja, corte em rodelas.

808 - SANDUÍCHE MARINALVA

---

1 pão de sanduíche
2 ovos
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de catchup
1 colher de sopa de maionese
1 pitada de sal
1 copo de leite

Bata tudo no liquidificador. Com esta mistura, umedeça o pão de sanduíche cortado.

Arrumação

1 camada de pão umedecido
1 camada de frango ensopado
1 camada de mussarela
1 camada de presunto
1 camada de pão umedecido

Leve ao forno para assar.

809 - SEQUILHOS 1, 2, 3

---

100 g de açúcar
200 g de manteiga ou margarina
300 g de farinha de trigo

Misture a manteiga e o açúcar e coloque a farinha de trigo. Amasse até soltar das mãos. Modele os sequilhos e asse em forno quente. Depois de assados, passe em açúcar misturado com um pouco de baunilha.

810 - SEQUILHOS CATARINA

---

100 g de manteiga
100 g de açúcar
2 ovos
2 colheres de chá de fermento
Farinha de trigo suficiente para enrolar os sequilhos

Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa. Junte os ovos e bata mais um pouco. Coloque a farinha de trigo aos poucos e o fermento. Se gostar de baunilha, coloque 1 colher de chá. Modele os sequilhos com as mãos e passe em açúcar fino. Leve ao forno em assadeira untada. Assa rápido.

811 - SEQUILHOS DE MAIZENA

---

1 lata de leite condensado
4 ovos
200 g de margarina
1 xícara de açúcar
1 colher de sopa(rasa) de fermento
1 kg de Maizena

Amasse tudo e modele os sequilhos. Leve ao forno em assadeira untada.

812 - SOBREMESA DE MELÃO E PÊSSEGO

---

1 melão médio(rodelado em bolinhas)
1 lata de pêssegos
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de leite em pó
2 colheres de sopa de farinha láctea

Bata o pêssego com a calda e bote sobre as bolinhas de melão. Sirva com a mistura do leite com o açúcar e a farinha láctea.

813 - SONHOS DE AIPIM

1/2 kg de aipim
1 ovo inteiro
1 colher de sobremesa de manteiga
1 colher de sopa de farinha de trigo
Salsinha picada
Sal a gosto

Cozinhe o aipim em água e sal. Tire as fibras e passe pelo espremedor. Junte os demais ingredientes e misture bem. Modele os bolinhos como se fossem quibes. Passe-os em farinha de trigo e frite-os em gordura quente. Preferindo, pode recheá-los com um refogado de carne.

814 - SONHOS DE BACALHAU

---

3 xícaras de chá de bacalhau ensopado
3 batatas cozidas
3 ovos
1 colher de sopa de óleo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de farinha de trigo
Salsa, cebolinha e cebola

Moa, na máquina, o bacalhau, a batata, a cebola, a salsa e a cebolinha. Junte o óleo, uma pitada de pimenta-do-reino, o fermento e a farinha de trigo. Bata as claras em neve acrescentando as gemas e misture tudo. Frite os sonhos às colheradas em óleo bem quente.

815 - SONHOS DE BATATA

1/2 kg de batata
3 colheres de sopa de queijo parmesão
3 colheres de sopa de Maizena
1 colher de sopa de manteiga
1 gema
Sal a gosto

Cozinhe as batatas e passe pelo espremedor. Junte os demais ingredientes e misture bem. Modele os bolinhos e deixe descansar por uns 10 minutos. Passe pela farinha de trigo antes de fritar.

Variação

Modele os bolinhos, recheie com carne moída e cozinhe ligeiramente em água fervente. Retire do fogo, arrume em pirex amanteigado. Cubra com molho de tomate, polvilhe com parmesão e leve ao forno por alguns minutos.

816 - SONHOS DE QUEIJO

---

1 copo de água
1 colher de sopa de manteiga
200 g de queijo-de-minas
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
4 ovos
Sal

Leve ao fogo numa panela, a água, a manteiga e o sal. Quando começar a ferver, retire do fogo e misture de uma só vez a farinha de trigo. Leve novamente ao fogo e mexa até a farinha ficar bem cozida. Retire do fogo, deixe esfriar e misture os ovos um a um e o queijo-de-minas cortado em quadrados. Frite as colheradas em bastante gordura bem quente.

817 - SORVETE AMERICANO

1ª camada

3 gemas peneiradas
1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 pitada de sal

Misture tudo e leve ao fogo para engrossar. Depois, coloque num pirex.

2ª camada

2 latas de leite de vaca
6 colheres de sopa de Nescau
3 colheres de sopa de Maizena
4 colheres de sopa de açúcar
1 pitada de sal

Misture tudo e leve ao fogo para engrossar. Depois, coloque em cima da 1ª camada.

3ª camada

3 claras
1 lata de creme de leite gelado
4 colheres de sopa de açúcar

Bata as claras em neve, junte o creme de leite e o açúcar, misture bem e coloque em cima da 2ª camada. Leve ao congelador.

818 - SORVETE DE ABACAXI

---

1 copo de suco de abacaxi
1 1/2 copo de água
1 colher de chá de araruta
7 colheres de sopa de açúcar
2 claras em neve

Dissolva a araruta na água, junte o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre até começar a engrossar. Retire, junte o suco de abacaxi, bata no liquidificador, junte as claras em neve, deite em forma e leve ao congelador. Quando começar a endurecer, torne a bater no liquidificador. Leve novamente ao congelador para tomar o ponto de sorvete.

819 - SORVETE DE COCO

---

1 lata de leite condensado
A mesma medida de leite de coco
1 lata de creme de leite
3 claras em neve

Bata todos os ingredientes no liquidificador, acrescente as claras em neve e leve ao congelador. Querendo, adicione raspas de coco. Remexa o sorvete de vez em quando com um garfo para que gele por igual.

820 - SUCO DE UVA

---

1 kg de uva
4 xícaras de água
1 xícara de açúcar

Coloque numa panela as uvas e a água. Leve ao fogo e deixe levantar fervura. Passe tudo por uma peneira, comprimindo bem as uvas para retirar o suco. Adoce, deixe esfriar e leve à geladeira.

821 - SUFLÊ DE AMEIXAS I

---

6 ovos
1 copo de leite de vaca
12 colheres de sopa de açúcar

200 g (1 lata pequena) de ameixas em calda
4 gotas de baunilha ou 1 pitada de baunilha em pó

Reserve algumas ameixas e o caldo para ornamentar.

Creme

Numa panela, coloque o leite, as 6 gemas e 6 colheres de açúcar. Leve ao fogo mexendo até ferver(não deixe muito grosso). Retire do fogo e deixe esfriar bem.

Claras

Bata bem e, quando estiver em ponto de suspiro, coloque as 6 colheres de açúcar restantes e depois as ameixas sem os caroços cortadas. Bata bem. Num pirex ou forma untada de manteiga, leve a assar até quase começar a tostar. Retire e, em seguida, jogue o creme já frio por cima, depois as ameixas e o caldo reservados.

822 - SUFLÊ DE AMEIXAS II

Creme

6 gemas
6 colheres de sopa de açúcar
1 copo de leite de vaca
1 pitadinha de baunilha(gotas)

Leve ao fogo.

Suspiro

6 claras
6 colheres de sopa de açúcar
1 lata de ameixas em calda

Bata as 6 claras em neve bem firmes. Depois de bem batidas, coloque 6 colheres de sopa de açúcar, bata bem, coloque dentro do suspiro as ameixas sem caroços e misture. Coloque o suspiro numa forma untada e leve ao forno(em menos de 1/2 hora estará pronto). Saindo do forno, coloque por cima o creme que já deve estar frio. Querendo, bote por cima do creme ameixas com um pouco de calda.

823 - SUFLÊ DE BATATA E QUEIJO-DE-MINAS

---

1 kg de batata
1/4 de xícara de manteiga ou margarina
1 cubinho de caldo de galinha Knor
2 cebolas médias bem picadas
1 xícara de queijo-de-minas fresco(ralado no ralo grosso)

Cozinhe as batatas descascadas em água fervente e sal até que estejam macias; depois, escorra e amasse. Frite a cebola na manteiga ou margarina, até que fique macia, junto com o cubinho de caldo de galinha e mexa bem para dissolver. Acrescente a batata amassada e misture bem. Forre uma forma refratária baixa de 25 cm de diâmetro untada com metade do creme de batatas. Coloque o queijo por cima e cubra com a batata restante. Leve ao forno moderado por 20 minutos. Sirva quente com molho de tomate, como prato principal ou como acompanhamento de carne assada.

824 - SUFLÊ DE QUEIJO

---

100 g de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de manteiga

30 g de farinha de trigo
3 claras
2 gemas
1 xícara de leite
Pimenta e sal

Ponha a frigideira no fogo com a manteiga e, quando estiver bem quente, junte a farinha de trigo, depois o leite e deixe cozinhar até despregar da vasilha. Tire, então, do fogo e junte as gemas, o sal e a pimenta. Bata bem, reúna o queijo e, por último, as claras em neve. Coloque num prato que resista ao calor do forno e leve a assar.

825 - SURPRESA DE BATATAS

---

1 kg de batata em purê
3 gemas
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de café(rasa) de noz-moscada

Massa

Ligue o purê com os ingredientes restantes. Abra a massa entre dois plásticos, com a espessura de 2 cm e corte rodelas de 7 cm de diâmetro. Reserve.

Molho

1 pacote de sopa pronta de aspargos ou cogumelos
1 xícara de chá de água
1 lata creme de leite(com o soro)

Dissolva o pacote de sopa na água e leve ao fogo cozinhando até obter um creme denso. Ligue com o creme de leite e utilize imediatamente.

Arrumação

Arrume as rodelas de batata num refratário bem untado, cubra com molho e leve ao forno pré-aquecido para gratinar.

826 - SURPRESA DE BISCOITOS

---

1 lata de leite condensado
2 vezes a mesma medida de leite
4 ovos
1 colher de sopa de chocolate em pó
1 xícara de chá de leite
1 pacote de biscoitos tipo champanhe
4 colheres de sopa de açúcar
1 lata de creme de leite

Misture o leite condensado, o leite e as 4 gemas. Leve ao fogo baixo por cerca de 10 minutos, mexendo até obter consistência cremosa. Coloque numa forma refratária. Dissolva o chocolate no leite e passe os biscoitos pela mistura, colocando-os a seguir sobre o creme. Bata as claras em neve. Junte aos poucos o açúcar e, por último, adicione o creme de leite, misturando bem. Despeje sobre os biscoitos e leve ao congelador por 4 horas.

827 - TALHARIM AO FORNO I

1/2 kg de talharim
3 colheres de sopa de manteiga

250 g de presunto
250 g de queijo prato
150 g de queijo parmesão ralado
1 1/2 xícara de molho de tomate(preparado da maneira desejada)
100 g de azeitonas pretas

1ª etapa

Cozinhe o talharim em bastante água fervente e sal. Depois, escorra e passe na manteiga bem quente. Prepare o molho e reserve.

2ª etapa

Em um pirex untado com manteiga, arrume as camadas de talharim regadas com molho, polvilhadas com queijo ralado e intercaladas com presunto e queijo prato, cortado em pequenos pedaços. A última camada deve ser de talharim coberta com molho e bastante queijo parmesão ralado. Enfeite com azeitonas pretas e leve ao forno por alguns minutos, apenas para derreter o queijo. Sirva no próprio pirex.

828 - TALHARIM AO FORNO II

1/2 kg de talharim
3 xícaras de leite
3 gemas
3 colheres de sopa de manteiga
6 colheres de sopa de queijo parmesão
3 claras em neve
100 g de presunto picadinho
1 pitada de pimenta-do-reino
1 punhado de salsa picadinha
Farinha de rosca

Cozinhe o talharim em água fervendo e sal. Escorra bem. Enquanto espera o talharim cozinhar(não deixe ficar muito mole), junte numa vasilha o leite, as gemas, a manteiga, o queijo, as claras em neve, o presunto, a pimenta e a salsa. Misture ao talharim. Coloque num pirex untado de manteiga. Cubra com queijo ralado, farinha de rosca e leve ao forno brando durante 15 minutos.

829 - TOICINHO DO CÉU

---

500 g de açúcar em calda grossa
150 g de queijo vermelho ralado
50 g de manteiga
80 g de farinha de trigo
6 ovos(sendo 3 sem claras, batidos ligeiramente à parte)

Ponha a manteiga na calda ainda quente. Depois de fria, misture os ovos, o queijo e a farinha de trigo. Misture tudo e leve ao forno quente em tabuleiro untado. Depois de frio, corte os pedacinhos, passe em açúcar cristal e enrole em papel natal.

830 - TORRADINHA DE SÃO JOÃO

Passe sobre fatias de pão de forma cortadas em 4 pedaços uma mistura feita com:

1 lata de leite condensado
2 xícaras de chá de amendoim torrado e triturado

Leve ao forno médio por 15 minutos.

831 - TORTA ALIADA

---

1 lata de goiabada
1 xícara de vinho do Porto ou Cinzano
1 xícara de açúcar
1 colher de sopa de manteiga.

Leve ao fogo os três primeiros ingredientes para dissolvê-los. Quando tirar, acrescente a manteiga.

Massa

250 g de manteiga
6 ovos
3 xícaras de açúcar
350 g de trigo

Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme, junte as gemas uma a uma, depois ponha o trigo misturando sempre e, por último, as claras batidas em neve. Unte o fundo da assadeira, polvilhe e coloque a massa com bastante cuidado para que dê para 6 placas. Ponha a massa e espalhe com uma faca para que fique bem fininha. Retire da assadeira ainda quente e vá arrumando uma sobre a outra passando com economia em cada uma o doce para que a maior quantidade fique na parte de cima. Corte em quadrados pequenos. Se quiser que fique vidrados, prepare uma calda com 2 xícaras de açúcar e 1 xícara de água. Quando der o ponto de fio grosso, coloque 1 colher de sopa de vinagre e deixe no fogo bem baixo. Pegue cada quadrado do doce e vire somente a parte de cima na calda.

832 - TORTA DE ABACAXI I

---

2 canecas de farinha de trigo
2 canecas de açúcar
1 1/2 caneca de Maizena
200 g de mantiega
5 colheres de chá de fermento
5 ovos
1/2 caneca de leite de vaca
1/2 caneca de caldo de abacaxi
100 g de ameixas

Bata a manteiga com o açúcar e junte os ovos inteiros. Coloque o caldo do abacaxi e, depois de bem batido, junte de uma só vez os ingredientes secos peneirados juntos. Por último, coloque o leite. Asse em forma untada, polvilhada e forrada com rodelas de abacaxi. Depois de assado, coloque em prato redondo e complete a ornamentação com ameixas.

833 - TORTA DE ABACAXI II

---

200 g de margarina
4 ovos
6 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de fermento
12 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 xícara de leite
2 abacaxis(prepare um doce em calda de véspera)

Bata a margarina, as gemas e o açúcar. Acrescente, em seguida, a farinha de trigo de 3 em 3 colheradas, o leite e o fermento. Ponha a massa numa forma grande e rasa. Em seguida, coloque as rodelas ou pedaços do doce de abacaxi em cima do bolo mas reserve a calda. Bata as claras em neve com 4 colheres de sopa de açúcar e bote em cima do abacaxi. Leve ao forno quente. Depois de assado, despeje 1 lata de ameixa em calda com a calda do abacaxi reservada.

834 - TORTA DE AMEIXA

---

1 pacote de bolacha champanhe
1 latinha de ameixa em calda
2 maçãs cortadas em tirinhas bem finas
1 lata de creme de leite

Esfarele toda a bolacha champanhe. Prepare uma calda com as ameixas(depois de tirar os caroços, bata no liquidificador o caldo e um pouco de água) e leve a mistura ao fogo com um pouco de açúcar. Depois de pronta, junte a bolacha e divida em duas partes.

Arrumação

Num pirex, coloque uma parte da massa de bolacha, uma camada de maçã, outra camada de massa, outra camada de maçã e, por último, o creme de leite(que antes deve ter sido colocado na geladeira para endurecer). Bote o creme na geladeira.

835 - TORTA DE BATATA E SALSICHA

---

1 gema
2 colheres de sopa de água
5 salsichas(200 g) cortadas em rodelas
450 g de batatas cozidas cortadas em cubinhos
1 xícara(100 g) de queijo prato ralado no ralo grosso
1/4 de xícara de leite
2 ovos
Sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 receita de Massa básica para torta aberta simples

Asse a massa por 15 minutos. Retire do forno e tire o papel com o feijão. Pincele o fundo da massa com a mistura de gema com água. Leve ao forno novamente e asse por mais 10 minutos. Retire do forno e recheie. Misture a salsicha com a batata e coloque dentro da massa. Misture o queijo, o leite, os ovos e tempere com sal e pimenta-do-reino. Despeje sobre a batata e a salsicha. Polvilhe com queijo parmesão e leve ao forno quente pré-aquecido por 30 a 35 minutos.

836 - TORTA DE CEBOLA

---

400 g de farinha de trigo
2 ovos
1 colher de sobremesa de fermento de pão Itaiquara
1 colher de sopa(cheia) de manteiga
200 g de toicinho fumeiro
250 g de cebola
1 copo de água morna
Queijo parmesão ralado
Sal a gosto

Bote o fermento para crescer com 1/2 copo de água e 1 colher de sopa de açúcar por 10 minutos. Depois, jogue a farinha de trigo, 1 ovo inteiro, a manteiga derretida e vá mexendo com as pontas dos dedos sem sovar muito. Cuidado quando botar a manteiga para não escaldar a farinha de trigo. Vá colocando aos poucos o resto da água morna (não precisa ser todo o 1/2 copo). Coloque em forma untada com manteiga e deixe crescer por 2 horas em lugar abafado. Depois de crescida, ponha o recheio por cima e leve ao forno. Se quiser, pode botar a metade da massa, o recheio, cobrir com o resto da massa e deixar crescer.

Recheio

Frite a cebola cortada em rodelas em um pouco de azeite. Em separado, junte 1/4 de copo de leite, desmanche 1 colher de sopa de farinha de trigo, junte com o ovo e o sal. Misture tudo e jogue na cebola que já deve estar fria. Enfeite a torta com pedacinhos de fumeiro, jogue o molho e o parmesão ralado por cima e leve ao forno.

837 - TORTA DE CHOCOLATE

---

2 xícaras de açúcar
2 ovos
2 xícaras de leite
2 xícaras de farinha de trigo
12 colheres de sopa de Nescau ou chocolate em pó
200 g de margarina

Misture tudo e bote para assar em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado e frio, cubra com o seguinte:

1 tablete de chocolate amargo
1 colher de chá de bicarbonato
1 lata de creme de leite(sem soro)
1/2 xícara de açúcar
1 colher de sopa de manteiga

Dissolva o tablete de chocolate em banho-maria. Bata o creme de leite com o açúcar e a manteiga, acrescente o bicarbonato e, depois, misture ao chocolate derretido. Cubra toda a torta e leve à geladeira.

838 - TORTA DE GALINHA

---

1 1/2 xícara de maionese
1 ovo
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
Farinha de trigo suficiente para fazer uma massa enxuta

Deixe descansar coberta por 15 minutos. Arme a torta, recheie com galinha desfiada e temperada a gosto, e leve ao forno para assar.

839 - TORTA DE GALINHA COM VERDURAS

---

1 galinha cozida e desossada
250 g de cenoura cozida em pedacinhos
250 g de vagem cozida em pedacinhos
250 g de chuchu cozido em pedacinhos
250 g de batata cozida em pedacinhos
2 tomates em pedacinhos
2 pimentões em pedacinhos
1 cebola média ralada
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de massa de tomate
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de catchup
1 lata de ervilha
Azeitonas

Leve ao fogo a margarina com a cebola até dourar. Retire e acrescente o pimentão e as 2 colheres de farinha de trigo. Leve ao fogo novamente. Retire mais um a vez e ponha o tomate, a massa de tomate, a mostarda, o catchup, as verduras, as ervilhas e azeitonas. Pronto, coloque num pirex a metade da massa de verdura, em seguida a galinha e novamente a massa de verdura. Decore a gosto.

840 - TORTA DE REPOLHO

---

2 kg de repolho
1 lata(400 g) de sardinha
3 batatas-inglesas médias
5 ovos
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
1 cebola grande
4 tomates picados miúdos
Temperos verdes, pimenta-do-reino e alho
Farinha de rosca, azeitonas e azeite de oliva

Cozinhe o repolho sem os talos e as batatas, e passe pela máquina na peça lisa. Faça um refogado no azeite de oliva com os temperos. Misture os 3 ovos, as sardinhas amassadas e a massa de repolho e batata e junte ao refogado. Coloque a massa em um pirex untado com azeite e, por cima, 2 ovos batidos e a farinha de rosca. Enfeite com rodelas de cebola e azeitonas. Leve ao forno.

841 - TORTA DE TAPIOCA

---

400 g de manteiga
4 xícaras de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo
4 xícaras de tapioca
1 xícara de leite de vaca
1 xícara de leite de coco
1 colher de sopa de queijo
2 colheres de sopa(rasas) de fermento em pó
2 colheres de chá de baunilha
12 ovos

Bata a manteiga com o açúcar, em seguida as gemas e continue a bater. Acrescente a farinha de trigo, o queijo, a baunilha, a tapioca(adicione o leite a ela), o fermento e, por último, as claras em neve. Forma untada com manteiga e farinha de trigo. Forno quente.

Recheio

1 lata de leite condensado
1 pacote de coco ralado
1 colher de sopa de manteiga
1/2 xícara de chá de mel

Prepare uma cocada e recheie a torta.

Cobertura

1 lata de leite condensado

Coloque no fogo em banho-maria até ficar em ponto de doce. Espalhe pela superfície da torta.

842 - TORTA DELICIOSA

---

200 g de margarina
250 g de açúcar
4 ovos
200 g de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento

Bata em creme a margarina com as gemas e o açúcar. Misture a farinha de trigo peneirada com o fermento e, por último, as claras em neve, misturando tudo delicadamente. Asse em forno moderado numa forma redonda com cerca de 25 cm de diâmetro, untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Faça de véspera, recheie e também cubra com o seguinte:

843 - DOCE DE LIMÃO

---

3 limões grandes
1/2 kg de açúcar
65 g de manteiga sem sal
3 ovos

Coloque o açúcar em uma panela com a manteiga, a raspa dos limões e o suco dos mesmos. Bata bem e leve ao fogo. Ferva durante 10 minutos e deixe esfriar. Em separado, bata muito bem os ovos inteiros e misture com a calda já fria. Leve ao fogo novamente até engrossar, mexendo com movimentos de vai-e-vem. Espere esfriar para uso.

843 - TORTA DO PAPAI NOEL

Massa

350 g de farinha de trigo
200 g de manteiga
8 colheres de sopa de água gelada

Misture tudo rapidamente, forre uma torteira, recheie e cubra com a massa. Asse em forno quente por 35 minutos.

Recheio

5 maçãs sem cascas fatiadas
1 limão(suco e raspa)
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de café de canela em pó
1/2 xícara de uvas-passas

Misture tudo e recheie a torta. Depois de assada, polvilhe com açúcar de confeiteiro.

844 - TORTA GELADA DE CHOCOLATE

---

6 ovos
2 xícaras(rasas) de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
12 colheres de sopa de água
4 colheres de sopa(cheias) de Nescau
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata as claras em neve e acrescente 1 xícara rasa de açúcar. Reserve. Bata os ovos e acrescente, aos poucos, os produtos peneirados alternados com a água. Coloque em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse por mais ou menos 50 minutos.

Recheio

200 g de margarina
2 xícaras(rasas) de açúcar
2 colheres de sopa(cheias) de Nescau
1 lata de creme de leite sem o soro(usado para molhar o farelo do bolo)

Bata na batedeira a manteiga com o açúcar até ficar bem cremosa. Junte o chocolate, continue batendo, junte o creme de leite, bata mais um pouco e retire.

Cobertura

2 latas de leite condensado cozido

Depois de arrumado na forma, coloque na geladeira por 3 horas. Desenforme e cubra com o leite condensado.

845 - TORTA POPEYE

---

1 molho(grande) de espinafre cozido com água e sal
18 fatias(cortadas em 4 partes) de pão de forma
1 tablete de caldo de carne(dissolvido em 2 xícaras de chá de água morna)
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
300 g de queijo mussarela
3 colheres de sopa de purê de tomates

Molho

3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de cebola ralada
2 xícaras de chá de leite de vaca
1 colher de sopa(rasa) de sal
1 colher de sopa de margarina
1 pitada de noz-moscada

Derreta a margarina, junte a farinha de trigo, a cebola, o leite, o sal, a noz-moscada, acrescente o espinafre cozido e bem batido na tábua de carne e tire do fogo.

Arrumação

Num pirex, arrume uma camada de pão cortado, molho branco, queijo parmesão ralado, queijo mussarela, purê de tomates e 1 xícara de caldo de carne. Repita a mesma sequência e leve ao forno por 25 a 30 minutos.

846 - TORTA RÁPIDA

---

1 lata de leite condensado
A mesma medida de leite de vaca
1 lata de creme de leite
3 ovos
1 lata pequena de ameixa em calda
12 colheres de sopa de açúcar

Numa panela, coloque o leite condensado, o leite de vaca e 3 gemas. Faça o doce levando ao fogo. Despeje num pirex e reserve. Tire os caroços das ameixas e leve ao fogo com o açúcar. Quando estiver grossinho, deixe esfriar, bata no liquidificador e despeje sobre o doce reservado no pirex. Em seguida, bata as claras em neve com 6 colheres de sopa de açúcar, junte a lata de creme de leite com esse suspiro e espalhe a terceira camada sobre o doce. Leve ao congelador e sirva.

847 - TORTA SALGADA

---

4 ovos
12 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo

1 colher de sopa de fermento

Bata tudo no liquidificador e ponha em assadeira untada. Recheie a gosto. Leva uns 20 minutos(mais ou menos) para assar.

848 - TORTINHA DE QUEIJO

1/2 kg de farinha de trigo
3 ovos inteiros
1 colher de chá de sal
250 g de margarina pouco gelada
2 colheres de sopa de leite

Amasse tudo até ficar bem ligado. Não é preciso descansar. Forre forminhas e recheie com:

6 ovos inteiros
8 colheres de sopa de queijo vermelho ralado
2 copos(1/2 l) de leite
1 caneca de camarão fresco aferventado em água e sal
1/2 xícara de molho de tomate
1 colher de chá de sal

Bata tudo no liquidificador, recheie as forminhas e leve ao forno para assar. Depois de assadas e frias, enfeite com maionese e tirinhas de pimentão e tomate.

Molho de tomate

Leve ao fogo numa panela 2 colheres de sopa de margarina com 1 cebola média ralada. Quando estiver dourada, junte 4 tomates em rodelas e 1 colher de sopa de extrato de tomate, deixe refogar um pouco e retire do fogo.

849 - TRANÇA DE PÃO

---

1 1/2 copo de leite morno
1 1/2 colher de sopa de fermento
3 colheres de sopa de açúcar
2 ovos
1 colher de sopa(bem cheia) de manteiga
Sal e farinha de trigo

Coloque o fermento no leite com o açúcar e deixe descansar por 1 hora. Depois, junte a manteiga, os ovos mal batidos, o sal e a farinha, aos poucos, até o ponto de poder formar os pães. Sove bem a massa, faça as tranças e deixe descansar por 40 minutos. Pincele com gema misturada com um pouco de óleo e leve ao forno.

850 - TRONQUINHOS

---

1 lata de leite condensado
200 g de amendoim torrado e moído
1 pacote de coco ralado

Cozinhe o leite condensado em banho-maria por 2 horas ou na panela de pressão por 30 minutos. Retire da lata, depois de frio, e misture ao amendoim. Enrole os tronquinhos e passe no coco ralado. Coloque em forminhas de alumínio.

851 - UVAS COBERTAS

1/2 kg de uvas verdes
1 coco ralado

2 latas de leite condensado
1 colher de sopa de leite em pó
200 g de açúcar
2 colheres de sopa de Maizena

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até soltar da panela. Ponha num prato untado para esfriar e recheie as uvas.

852 - CAMARÃO AFRICANA

Ingredientes:

1 kg de camarão rosa
½ litro de leite de coco
250 gr de castanha de caju triturado
250 gr de pimentão vermelho
500 gr de cebola roxa
500 gr de arroz
500 gr de fubá de canjiquinha
500 gr de feijão verde
300 gr de bacon
1 maço de salsinha
1 maço de cebolinha verde
200 gr de pimenta malagueta dedo de moça
1 pé de alface crespo
500 gr de nabo
Sal a gosto
20 gr de alho
Papika picante a gosto
4 colheres de azeite de dendê

Modo de preparo:

Refogue o camarão, junto com cebola, alho e azeite de dendê. Coloque a paprica picante e o pimentão vermelho cortado em cubos, deixar apurar, tempere com sal e a pimenta malagueta a gosto. Fubá de canjiquinha (xerem) de milho e feijão verde com leite de coco. Cozinhe o feijão verde junto com o fubá de canjiquinha (xerem) refogando com alho, cebola e cheiro verde, depois acrescente o leite de coco, tempere com sal a gosto.
Arroz com castanhas: refogue as castanhas junto com a cebola e o óleo de milho, acrescente o arroz e deixe cozinhar.

853 - CHESTER C/ FAROFA DE AVELÃS ou PERAS e PESSEGOS RECHEADOS.

Ingredientes:

1 chester grande
06 pessegos frescos

Tempero

2 dentes de alho amassado
1 suco de limão
1 raminho de alecrim
1 copo de vinho branco seco
1 colher de sopa de molho de pimenta
1 colher de sopa de sal
4 colheres de sopa de suco de laranja
Bater tudo no liquidificador

Pasta p/ besuntar o chester e rechear o pêssego

Sal e pimenta a gosto
Casca ralada e suco de limão
Casca ralada de ½ laranja
3 colheres de sopa de caldo de laranja
1 colher sopa de curry
4 colheres de sopa de avelãs ou peras moídas
7 colheres de sopa de manteiga
1 cebola pequena ralada
1 dente de alho amassado
Junte todos os ingredientes e misture bem, leve a geladeira até tomar consistência.

Farofa para recheio e acompanhamento

½ kg de farinha de mandioca crua
2 colheres de sopa de manteiga
1 cebola pequena ralada
50 gramas de presunto de preferência o parma picadinho
1 cenoura pequena crua ralada
150 gr de avelã ou nozes peras moídas
2 maçãs verdes picadas
Sementes de 2 maracujás azedos
10 tâmaras picadas ou ½ xícara de chá de passas s/ semente.

Modo de preparo:

De véspera tira o chester da embalagem, retire os míudos que estão na parte interna deste. Lave-o muito bem e deixe na geladeira numa solução de água c/ limão. (caldo) no dia seguinte 3 horas antes de assá-lo coloque no tempero virando várias vezes. Em seguida recheie c/ a farofa , costure uma as pernas e as asas, besunte com a pasta de manteiga, coloque em uma assadeira, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180 graus) até perceber que a carne está macia. Aumente a graduação do forno para forte, retire o papel alumínio, jogue o molho que se formou sobre a ave. Coloque na mesma vasilha as metades de pêssegos já recheados com a pasta de manteiga e a avelã. Deixe no forno até a ave ficar dourada e os pêssegos assados. Prepare a bandeja onde irá servi-lo colocando o restante da farofa, dispõe a ave no centro, as metades de pêssego em volta.

Preparo da farofa:

Derreta a manteiga, junte a cebola e deixe amaciar, coloque a farinha e vá mexendo sempre até a mesma ficar torradinha. Junte os outros ingredientes, coloque o sal e misture bem.

854 - RISOTO DE FUNGHI SECCHI COM MOLHO DE QUEIJO

Risoto

2 xícaras de chá de arroz cru
50 g de funghi secchi deixado de molho em água por 3 horas
100 g de bacon em fatias cortado em pedaços bem pequenos
2 tabletes de caldo de carne ou 1 litro de caldo caseiro
1 xícara de café de vinho branco seco
1 xícara de chá de cebola bem picada
4 colheres de sopa de manteiga
¾ de xícara de creme de leite fresco
½ xícara de chá de queijo parmesão ralado
Sal se necessário

Creme de queijo

200 g de queijo fundido
1 xícara de café de leite
1 pitada de noz moscada

Modo de preparo

Derreta 2 colheres de sopa de manteiga e frite a cebola apenas para murchar. Junte o bacon e frite mais um pouco. Junte o funghi escorrido, reservando a água onde ficou de molho. Acrescente o arroz e refogue bem. Coloque o vinho e deixe evaporar. Junte os cubos de caldo de carne ou metade do caldo caseiro, acrescente a água reservada do funghi. Deixe cozinhar tomando cuidado para não cozinhar de mais. Deve ficar al'dente. Enquanto cozinha o arroz faça o molho.

Modo de preparo do molho

Coloque numa panelinha, o queijo cortado em pedaços, o leite e a noz moscada mexendo sem parar. Deixe o fogo baixo. Quando o arroz estiver cozido, porém durinho, coloque o creme de leite, as 2 colheres de sopa de manteiga restantes e o parmesão. Coloque em cada prato uma porção e uma colherada de molho de queijo.

855 - MANEZINHO PELADO (PRATO TÍPICO DE GOIÂNIA)

Ingredientes:

1 prato fundo de mandioca ralada crua
1 prato raso de açúcar
3 colheres de sopa de manteiga
½ copo de óleo
½ prato de queijo ralado
4 ovos
200 ml de leite de coco

Modo de preparo

Misture tudo muito bem e coloque em forma untada. Leve para assar por mais ou menos 1 hora.

856 - SURPRESA DE MORANGOS

Ingredientes:

3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
3 claras em neve
4 xícara de chá de creme de leite fresco
1 lata de leite condensado
2 pacotes de gelatina sem sabor
1 xícara de chá de água para dissolver a gelatina
1 xícara de chá de morangos

Calda

1 xícara de chá de açúcar granulado
1 xícara de chá de água

Modo de preparo

Bater as claras em neve, depois acrescentar o açúcar formando um merengue, junte o creme de leite gelado batido grosseiramente; acrescente o leite condensado e a gelatina já dissolvida. Despeje essa mistura em forma ou assadeira untada com óleo e passada por água fria, jogando os morangos no liqüidificador e junte a calda. Desenforme a gelatina e coloque a calda em volta.

857 - RABANADA DE CAMARÃO

Ingredientes

8 fatias de pão de forma sem cascas
2 ovos, leite, sal, pimenta do reino e óleo para fritar

Recheio

1 kg. De camarão médio
1 lata de creme de leite
6 tomates maduros
1 cebola grande picada
2 dentes de alho amassados
Salsa picadinha
2 colheres de sopa de óleo

Modo de preparar

Aferverte os tomates, tire a pele e as sementes, refogue o alho e a cebola no óleo. Quando murchar acrescente os tomates bem picados. Deixe refogar bem, acrescente o camarão, tempere de sal, deixe por uns dois minutos e acrescente o creme de leite . Desligue o fogo.

858 - RABANADA

Tempere o leite com sal e pimenta, bata bem os ovos. Passe as fatias de pão primeiro no leite, Depois nos ovos batidos e frite em óleo não muito quente. Reserve.

Montagem
Arrume as rabanadas em uma travessa refratária e coloque o molho por cima. Sirva em seguida.

859 - SALADA DE UVA

Ingredientes

1 kg. De uva rubi
500 gr. De pepino cortado em cubos hortelã
1 copo de iogurte
2 colheres de creme de leite
1 copo de maionese

Modo preparar

Corte as uvas ao meio e retire as sementes. Corte os pepinos e deixe numa peneira por 1 hora, Junte com os demais ingredientes misturando bem. Sirva gelada. Rendimento: para 06 pessoas

860 - SUCO DE MELÃO E GOIABA

Ingredientes

½ melão maduro

Goiabas vermelhas
Ml. De água

Modo de preparar
Bata no liqüidificador as goiabas com casca, juntamente como o melão e água. Coe e sirva.
Rendimento: 800 ml.
Porção: 270 ml.

861 - SORVETE CREMOSO (PROCESSO À QUENTE)

Ingredientes

1 litro de leite
1 xícara de chá de açúcar
¼ xícara chá de glucose liquida
½ xícara chá de leite em pó
¼ xícara de gordura vegetal hidrogenada
1 colher sopa de liga neutra
2 colheres de sopa de pó para sabor
1 colher de cá de emulsificante

Modo de preparar

Colocar 300 ml. De leite em um panela. Juntar a glicose a gordura mexendo sempre. Até começar a evaporar. Colocar no liqüidificador para bater por 1 minuto e ½ a parte. Misturar o leite em pó, o açúcar e a liga neutra, colocar na mistura do liqüidificador e bater por mais 1 minuto e ½ juntar 700 ml. De leite congelado e bater por mais 2 minutos. Total 5 minutos, dividir a massa e levar ao freezer por 4 horas. Após 4 horas, colocar na batedeira para bater junto com o sabor desejado e o emusificante por 5 minutos. Obs.: Dissolver o sabor em 2 colheres de sopa de leite antes de bater na batedeira.

862 - CALDA CASEIRA

---

250 ml. De leite
1 xícara chá de açúcar
2 colheres de sopa de mel
50. Gr. De margarina
100 gr. De chocolate em pó
100 gr. De chocolate cobertura

Modo de preparar

Levar ao fogo o leite com o açúcar e o mel, a margarina e o chocolate em pó deixe até levantar fervura, coloque o chocolate cobertura e deixe por mais 2 minutos. Deixe esfriar e guarde em geladeira. Rendimento: 02 potes de sorvete

863 - FRANGO NOBRE

Ingredientes

1 kg de sobrecoxas
1 xícara chá de farinha de trigo
4 colheres sopa de azeite
1 cebola média cortada em 4 partes
2 dentes de alho
1 folha de louro
1 buque garni
Sementes de mostarda
1 pimenta de cheiro
1 xícara de chá de vinho branco seco
2 cubos de caldo de galinha
1 lata de creme de leite com soro

Modo de preparar

Empane os pedaços de frango sem pele na farinha de trigo. Aqueça o azeite e frite até dourar os 2 lados. Junte o vinho, os temperos, abaixe o fogo, tampe e cozinhe até reduzir 1/3 do líquido, retire os pedaços de frango e mantenha-os aquecidos, retire os temperos do molho

que restou na panela, junte o creme de leite, deixe aquecer e coloque sobre os pedaços de frango. Sirva com arroz branquinho e salada. Porção para 5 pessoas

864 - LAGARTO DOURADO

Ingredientes
1 lagarto de 2 ½ kg aproximadamente
1 tablete de caldo de carne
1 xícara (chá) de óleo
Sal e pimenta

Modo de preparar

Frite o lagarto inteiro no óleo bem quente, dourando todos os lados e deixando no fogo por aproximadamente 40 minutos. Reserve o óleo e deixe o lagarto esfriar. Após leve o lagarto para A geladeira por 12 horas, depois corte em fatias bem finas.

Molho especial

4 cebolas grandes picadas
5 dentes de alho espremidos
4 colheres (sopa) bem cheia de mostarda
4 colheres (sopa) de molho inglês
2 xícaras (chá) de "catchup" picante
1 ½ xícara (chá) de salsinha picada
1 lata de molho de tomate
½ copo de vinho branco seco
Orégano, sal e temperos a gosto
Óleo reservado do lagarto

Modo de preparar

Doure o alho e a cebola no óleo do lagarto e junte os demais ingredientes, deixando apurar por 15 minutos.

865 - KANTEM

INGREDIENTES:

8 copos americano de água
2 colheres de sopa de kantem em pó
3 copos americano de açúcar (até o risco)
Corante artificial irokô (vermelho, verde, amarelo, alaranjado etc.)

MODO DE FAZER:

1. Coloque no fogo a água e o kantem. 2. Após a fervura, coloque o açúcar e o corante a gosto. 3. Deixe 20 min. No fogo brando. 4. Desligue o fogo e retire a espuma que se formou com uma colher apropriada. 5. Coloque na forma e deixe esfriar. 6. Sirva cortado em cubos.

SUGESTÃO:

Pode-se acrescentar frutas fatiadas (morango, kiwi, abacaxi etc.) Depois que o kantem - na fase líquida - estiver frio.

866 - COZIDO DE CAMARÃO E TOFU

INGREDIENTES:

200g de camarão descascado

1 pitada de sal
1 colher de chá de sakê
1/2 colher de sopa de gengibre ralado
2 tofu
Alho e cebolinha a gosto
1 pitada de tempero branco

PREPARO DO MOLHO:

1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de sakê
1/2 colher de chá de óleo de gergelim
1 colher de maizena

MODO DE FAZER:

1. Tempere os camarões. 2. Corte o tofu em pedaços grandes, ferva rápido na água e escorra. 3. Numa frigideira grande, coloque 4 colheres de óleo, refogue com alho e cebolinha. 4. Coloque o camarão e assim que mudar de cor, acrescente os tofu e todos os ingredientes do molho até ficar cremoso. 5. Espere esfriar e sirva acompanhado de arroz branco

867 - KARE RICE

INGREDIENTES:

200 g de carne de porco cortada em cubos
200 g de carne de vaca cortada em cubos
3 batatas médias
2 cenouras pequenas
1 cebola
1 colher de sopa de maizena ou farinha de trigo
1 colher de sopa de curry (peça orientação com os promotores de venda da Ginza quanto à graduação de sabores)
1 pitada de tempero branco

MODO DE FAZER:

1. Corte todos os legumes em cubos pequenos. 2. Frite bem as carnes com pouco óleo e refogue junto com a cebola. 3. Coloque os legumes, tempere com sal à gosto e ADITEN. 4. Adicione de 2 a 3 litros de água e cozinhe. 5. Quando os legumes estiverem no ponto, prepare numa xícara de chá, a maizena e o curry com um pouco de sal, até se dissolver. 6. Acrescente na panela e mexa até engrossar. 7. Sirva bem quente, acompanhado de arroz branco e fukuginzukê (conserva de cebola).

868 - MACARRÃO CHOP-SUEI

INGREDIENTES:

1 kg de macarrão oriental MARUTKA
200 g de frango em tirinhas
200 g de carne de boi em tirinhas
200 g de camarão seco (opcional)
2 cenouras em tirinhas
250 g de cogumelos em fatias
2 talos de salsão em tirinhas
1/2 maço de brócolis
1 cebola em tirinhas
1/2 cabeça de couve-flor
1 xícara de chá de broto de bambu em fatias
2 folhas de acelga cortada
2 talos de cebolinha picada

1 colher de chá de gengibre ralado
1 colher de sopa rasa de sal
1 colher de sobremesa de tempero brnco ADITEN
5 colheres de sopa de molho shoyu SAKURA
2 xícaras de chá de água
2 colheres de chá de açúcar
10 colheres de sopa de óleo

MODO DE FAZER:

1. Frite o macarrão em 6 colheres de sopa de óleo. 2. Aqueça duas colheres de sopa de óleo e frite a cebola. 3. Acrescente a cebolina, a cenoura, os cogumelos, o salsão, o brócolis, a couve-flor, a acelga e o broto de bambu em fatia. 4. Refogue tudo em fogo forte, junte sal e ADITEN. Reserve. 5. Tempere as carnes e o camarão com gengibre, sal e ADITEN. 6. Frite em duas colheres de sopa de óleo e adicione a maizena já dissolvida em água, o shoyu e o açúcar. 7. Assim que ferver junte os legumes já preparados. 8. Misture bem. 9. Coloque sobre o macarrão cozido. 10. Sirva quente acompanhado de arroz branco IMPERIAL.

869 - ACELGA EM CONSERVA À MODA ORIENTAL

INGREDIENTES:

1 kg de acelga

MOLHO:

6 colheres de sopa de sakê
6 colheres de sopa de shoyu
1/2 xícara de chá de açúcar
1 colher de chá de tempero branco
1/2 xícara de vinagre
3 dentes de alho
1 pedaço de gengibre
1 pimenta malagueta
3 colheres de café de sal
3 talos de cebolinha picados

MODO DE FAZER:

1. Passe a acelga na água quente e esprema tirando a água. 2. Corte em tamanho de 5 cm e coloque em travessa pirex. 3. Refogue todos os temperos do molho. 4. Despeje o molho pronto em cima da acelga.

870 - HARUMAKI

MASSA:
250 g de farinha de trigo
2 copos de água
1 colher de chá de sal
1 colher de óleo

RECHEIO:

300 g de carne de porco ou frango desfiado
1 prato de repolho picado (polvilhado com sal e espremido)
Cebolinha e gengibre picados a gosto
Tempero branco ADITEN
1 colher de sopa de shoyu SAKURA
1 colher de sopa de maizena
1 colher de sopa de sakê TAKARA MIRIN
1 colher de sopa de açúcar

Sal a gosto

MOLHO AGRIDOCE (OPCIONAL):

3 colheres de sopa de vinagre
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de shoyu SAKURA
1 colher de sobremesa de massa de tomate
1 colher de sobremesa de catchup

MODO DE FAZER (MASSA):

1. Misture e bata bem todos os ingredientes, fazendo uma massa mole e conserve na geladeira até o dia seguinte. 2. Espalhe uma camada fina de massa numa frigideira untada e aquecida. 3. Asse moderando o fogo e coloque uma sobre a outra num prato.

MODO DE FAZER:

1. Tempere a carne com shoyu, maizena, sakê, açúcar e sal.
2. Aqueça um pouco de óleo, frite a carne até que fique bem soltinha e reserve.
3. Aqueça mais um pouco de óleo, refogue o repolho e acrescente a carne, a cabolinha e o gengibre.
4. Tempere com sal, shoyu, açúcar .
5. Misture bem e, se necessário, junte a maizena dissolvida em água.
6. Recheie a massa, enrole e cole com a cola feita com farinha de trigo e água.
7. Frite em óleo bem quente até dourar.
8. Sirva quente.

871 - MOLHO AGRIDOCE

---

3 colheres de sopa de vinagre
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de shoyu
1 colher de sobremesa de massa de tomate
1 colher de sobremesa de catchup

872 - CARNE DESFIADA

INGREDIENTES:

1 moyashi
3 cebolas
1/2 pimentão verde
1/2 pimentão vermelho
1 maço de cebolinha verde (corte no tamanho de 3 cm)

TEMPERO DA CARNE:

1 colher de sopa de sakê
1 colher de sopa de óleo
1/2 colher de sopa de maizena
1 clara de ovo
1 colher de sopa de shoyu
1 colher de café de tempero branco

MODO DE FAZER:

1. Corte a carne, o pimentão e o moyashi em pedaços bem finos, juntamente com a cebolinha verde.
2. Coloque a clara de ovo, maizena, sakê, óleo e 1 colher de sopa de shoyu numa tigela e tempere a carne misturando bem.

3. Coloque 1 colher de sopa de óleo no fogo baixo e esquente até fumegar.
4. Adicione o moyashi, o pimentão, a cebola e mexa bme.
5. Tire-os em seguida.
6. Acrescente 4 colheres de sopa de óleo no tacho apropriado (à venda na Ginza) e junte a carne já temperada, revirando-a bem.
7. Tempere-os com sal e tempero branco a gosto.
8. Misture tudo e retire numa travessa.
9. Sirva acompanhado de arroz branco.

873 - CARNE DE PORCO EM TIRAS COM PIMENTÕES

INGREDIENTES:

500 g de lombo de porco
3 pimentões médios
100 g de broto de bambu
6 talos de alho poró
4 fatias de gengibre fresco
42 colheres de sopa de amido de milho
3 colheres de sopa de óleo
2/3 de xícara de chá de caldo de galinha
2 colheres de sopa de sakê
1 colher de sopa de shoyu
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de chá de tempero brnaco ADITEN
1 colher de café de pimenta branca
1 colher de sobremesa de amido de milho dissolvido em 2 colheres de sopa de água

MODO DE FAZER:

1. Corte a carne em fatias finas e depois em tiras.

874 - PASTEL DE FORNO VEGETARIANO

Massa

½ k de farinha de trigo
300 g de margarina vegetal
1 lata de creme de leite
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de café de fermento em pó

Modo de preparo

Coloque os ingredientes em um refratário, e vá amassando delicadamente até obter uma massa lisa e bem macia. Deixe a massa descansar por 10 minutos abra amassa, monte o pastel. Pincele e leve para assar.

Recheio

3 colheres de sopa de azeite
1 cebola média picada
2 tomates picados e sem semente
½ lata de palmito picado
1 lata de milho verde
3 colheres de sopa de salsinha picada
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
2 xícaras de chá de queijo branco picado

Modo de preparo

Refogue a cebola no azeite, e depois junte o tomate o palmito e o restante dos ingredientes. Engrosse com o leite e a farinha de trigo deixe esfriar e coloque o queijo.

875 - CARNE SECA NA MORANGA

---

1 moranga grande
3 colheres de sopa de óleo
1 k de carne seca magra
1 cebola
3 tomates grandes maduros
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 copo de requeijão
2 dentes de alho
Salsa e cebolinha verde picada
200 g de mussarela fatiada
Sal

Modo de preparo

Deixe a carne seca de molho em água fria de véspera e troque a água por várias vezes para eliminar o sal. Corte uma tampa da moranga, tire as sementes e reserve uma boa parte da polpa. Lave bem a casca e leve a moranga com a tampa em uma panela e cubra com água e sal a gosto. Cozinhe até que esteja macia, porém firme. Escorra e reserve. Retire as sementes dos tomates e dos pimentões e corte em cubinhos. Corte do mesmo moda a carne seca e a polpa da moranga. Pique bem fininha a salsa e a cebolinha Verde . Refogue a cebola no óleo junte a carne seca e deixe fritar um pouco, acrescente o tomate e os pimentões e refogue por mais ou menos uns cinco minutos. Junte 2 copos de água quente e deixe cozinhar até a carne amaciar e o molho engrossar. Coloque a polpa da moranga picada, bastante salsa e cebolinha. Forre o interior da moranga com fatias de mussarela e coloque pedaços de requeijão. Vire o refogado dentro da moranga, coloque o requeijão e cubra com fatias de mussarela e tampe a moranga e leve ao forno pré aquecido por 35 minutos. Sirva com arroz.

876 - ROLÊ DE FRANGO

---

1 k de coxa de frango desossada
100 g de bacon em fatias
150 g de presunto em fatias
20 g de sal
10 ml de mostarda
10 ml de molho inglês
1 limão
1 galho de tomilho
3 dentes de alho amassados
3 maçãs médias
1 k de mandioquinha (ou batata baroa)
1 copo de leite
50 g de queijo parmesão ralado
500 g de beterraba

Modo de preparo

Levar a beterraba ao fogo para cozinhar. Temperar as coxas de frango com sal, mostarda, molho inglês, limão, alho e tomilho. Deixe neste tempero por 1 hora. Rechear as coxas de frango com presunto e maçã em fatias,. Envolvê-las com uma fatia de bacon, prender com um palito. Leve para assar em forno pré aquecido por 30 minutos. Descascar as mandioquinhas e fazer um purê com leite e queijo parmesão. Descascar as beterrabas, corta-las em cubos, refoga-las na manteiga com cheiro verde picado. Montar as coxas de frango em uma travessa e ao lado o purê de mandioquinhas e as beterrabas.

877 - BOLO FLORESTA NEGRA

---

200 g de chocolate amargo
400 g de chocolate ao leite

Modo de preparo

Pique o chocolate amargo e coloque em uma vasilha e leve para derreter em banho maria, Acrescente o chocolate ao leite picado e dissolva bem. Fazer a modelagem.

Calda

Calda de cereja (de um vidro)
Água filtrada o suficiente para tirar o doce da calda

Misture os dois ingredientes

878 - ARROZ DE FORNO

---

5 xícaras de chá de arroz cru bem lavado
4 colheres de sopa de óleo
3 dentes de alho
1 cebola média
Sal a gosto
10 xícaras de chá de água fervente
2 colheres de sopa de creme de leite sem soro
5 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
2 gemas passadas pela peneira
½ copo de leite
Margarina para untar
Farinha de rosca para polvilhar
2 ovos cozidos e fatiados

Recheio

½ k de camarões médio limpos
Caldo de limão
4 colheres de sopa de azeite
6 tomates sem pele e sem sementes
1 cebola média picada
3 dentes de alho
1 folha de louro
Sal e pimenta a gosto
½ maço de cheiro verde picado
200 g de azeitonas verdes picadas
1 lata de ervilhas
1 vidro de palmito

Modo de preparo

Refogar o arroz do modo tradicional, juntar o creme de leite, o queijo ralado, as gemas dissolvidas no leite e misturar bem o arroz que deve ainda estar quente. Untar uma assadeira com margarina e polvilhar com farinha de rosca. Colocar a metade do arroz, levar ao forno médio de 25 a 30 minutos. Desenformar e decorar a gosto e servir.

879 - PAVÊ DE FRANGO

---

1 ½ k de anti coxas de frango
3 colheres de sopa de óleo

4 tomates sem pele e sem sementes
1 amarrado de cheiro verde
1 folha de louro
3 tabletes de caldo de galinha
3 pãezinhos amanhecidos cortados em fatias
3 xícaras de chá de água fervente
2 colheres de sopa de margarina
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 xícaras de chá de leite morno
1 xícara de chá de creme de leite
1 pitada de noz moscada
2 xícaras de chá de queijo parmesão ralado

Modo de preparar:

Aqueça o óleo e doure bem o frango dos dois lados. Acrescente os tomates, o amarrado de cheiro verde, o louro, as 3 xícaras de água fervente, dois cubinhos de caldo de galinha e mexa bem para dissolver o caldo de galinha. Tampe e cozinhe em fogo baixo por 30 minutos. Retire da panela e desfie. Em um refratário untado com margarina, acomode as fatias de pão, espalhe por cima o refogado e reserve. A parte, derreta a margarina e doure a farinha de trigo. Adicione o leite aos poucos mexendo até obter um creme e junte o outro tablete de caldo de galinha. Misture até dissolver, retire do fogo, junte o creme de leite e a noz moscada. Cubra o refogado com o creme, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

880 - LULA E CAMARÃO COM MOLHO ROSÊ

---

1 k de lulas
1 k de camarão
2 cebolas
3 dentes de alho amassados
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de orégano
3 colheres de sopa de azeite

Modo de preparar:
Fazer um refogado com azeite, alho e cebola picada. Adicionar ao refogado a lula, o camarão e misturar bem. Temperar com sal e orégano.

881 - MOLHO ROSÊ

½ litro de creme de leite
3 colheres de sopa de catchup
2 colheres de sopa de mostarda
2 colheres de sopa de farinha de trigo
½ xícara de chá de leite para dissolver a farinha de trigo
300 g de champignon

Juntar todos os ingredientes formando um molho rosê. Mistura-lo ao refogado da lula e camarão.

882 - BOLO MEXE E REMEXE

Numa vasilha com tampa coloque os seguintes ingredientes na ordem:

1 ½ xicara de leite de coco
3 ovos inteiros
1 xícara de óleo
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de fubá
1 colher /s de sementes de erva-doce

1 xícara de queijo parmesão ralado
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher /s de fermento em pó

Tampe a vasilha e vá chacoalhando bem. Leve para assar em assadeira untada e enfarinhada, média, por aproximadamente 30 minutos.

883 - GEMADA SANTO ANTONIO

---

4 gemas
1 colher /s de açúcar de baunilha
½ lata de leite condensado
250 ml de leite
100ml de vinho do porto
2 colheres /s de chocolate em pó

Bata as gemas com o açúcar de baunilha até espumar. Acrescente o leite condensado, o leite,
O chocolate, misture bem e leve num fogo bem baixinho, mexendo até cozinhar. Retire, junte o
Vinho do porto e sirva a seguir.

884 - SALTENHA

---

2 gemas
1 xícara de água
1 colher de café de sal
1 colher de sobremesa de colorau
1 colher de sopa de vinagre branco
Farinha de trigo até soltar das mãos

Misturar tudo e deixar descansar.

Recheio

500 g de carne moída refogada com temperos a gosto.
Depois de refogada acrescentar:
½ xícara de chá de azeitonas verdes bem picadas
1 xícara de chá de uvas passas
2 ovos cozidos e picados
1 colher de sopa bem cheia de molho de pimenta
½ xícara de chá de cheiro verde

Modo de preparar:
Abrir a massa, cortar e rechear. Pincelar com ovo e assar.

885 - MACARRÃO PREMIADO

---

500 g de macarrão talharim
1 colher /s de óleo
Deixe cozinhar ao dente

Molho

½ copo americano de azeite
4 dentes de alho picado
1 k de tomates maduros batidos no liquidificador
2 colheres /s de orégano
1 colher de chá de açúcar
150 g de mussarela

Sal

Modo de preparar:
Frite o alho no azeite até dourar. Junte os tomates, o orégano, sal, a pimenta e o açúcar. Deixe apurar por 15 minutos. Junte a mussarela picada e o macarrão, misture bem e sirva em seguida.

886 - BOLO SALGADO DE ATUM

---

4 ovos inteiros
½ xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 lata de atum
1 cebola picada
2 tomates picados sem sementes
1 lata de milho verde
Orégano e sal a gosto

Modo preparar:

Misture todos os ingredientes, unte uma forma e polvilhe com farinha de rosca. Leve ao Microondas de 8 a 10 minutos em potência alta.

887 - CERVEJA CASEIRA

Lúpulagem

Após a filtração, acrescente o lúpulo e o açúcar, deixe ferver, nesta mesma fase coloca-se o Clarex, apenas 20 gramas, antes de adicionar dissolva bem, em um pouco d'água (tratada), Mexendo bastante para não empelotar.

Tampe a panela e deixe ferver por 1 hora e 20 minutos. Após a fervura coa-se novamente.

Decantação

Leve o mosto coado para o tanque de fermentação (não adicione o restante da água), deixe decantar por mais ou menos 8 horas, durante este tempo as partículas em suspensão irão depositar-se no fundo do tanque, devido a ação de clarex. Após o término deste tempo, com muito cuidado para não movimentar os sedimentos do fundo do tanque, transfere-se com a manguerinha já clarificado para um balde ou panela. Os sedimentos deve-se jogar fora.

888 - LAGOSTA AO FORNO

(Esta receita pode ser preparada ainda com camarão grande capiatã também conhecido como camarão da Malásia, ou lagosta de água doce.)

INGREDIENTES:

2 kg de batata-inglesas
1 litro de leite
Manteiga
Sal a gosto
2 kg de lagosta
Óleo o quanto baste
2 ovos crus
1 colher (chá) de mostarda
1 colher (chá) de molho inglês
100 ml de ketchup
Queijo parmesão ralado, o suficiente

PARA O MOLHO BRANCO

Margarina
1 cebola cortada em rodelas
2 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo
1 litro de leite
1 lata de creme de leite
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

PREPARO

Faça um purê de batata bem grosso, com leite, manteiga e sal. Forre uma travessa refratária, grande e retangular. Reserve.

Cozinhe a lagosta em água e sal e corte em pedaços grandes. Reserve.
Prepare a maionese: coloque o óleo no liqüidificador, até cobrir toda a hélice. Junte os ovos, a mostarda, o molho inglês e uma pitada de sal. Ligue e desligue umas três vezes, rapidamente. Em seguida, com o liquidificador sempre ligado, vá pingando óleo até a maionese endurecer . Acrescente o Ketchup. Misture a maionese com a lagosta e coloque por cima do purê de batata. Reserve. Prepare o molho branco: refogue a cebola na margarina e deixe dourar, sem escurecer. Acrescente a farinha de trigo, misture bem e vá despejando o leite aos poucos, em fogo baixo, para não embolar. Quando estiver bem homogêneo, retire do fogo e bata no liquidificador para desmanchar a cebola. Misture o creme de leite e o queijo parmesão. Coloque o molho branco sobre a lagosta, cubra com queijo parmesão e leve ao forno para assar.

889 - CAMARÃO COM PALMITO, AO FORNO

INGREDIENTES:

Molho Branco
1 xícara de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de manteiga
2 kg de camarão
1/2 xícara de azeite de oliva
Alho picado bem miudinho
Cebola ralada
1 lata de creme de leite
1 lata de palmito cortado em rodela
Queijo parmesão ralado para polvilhar

PREPARO

Faça um molho branco bem gostoso. Retire-o do fogo e acrescente o queijo parmesão e a manteiga. Reserve. Refogue o camarão no azeite de oliva, com o alho e a cebola. Junte o camarão refogado ao molho branco e vá colocando, aos poucos, o palmito e o creme de leite, misturando tudo muito bem. Arrume em uma fôrma refratária untada, polvilhe bastante queijo parmesão por cima e leve ao forno para gratinar.

PARA O MOLHO BRANCO:

1 cebola em rodelas
Margarina e manteiga, o suficiente
2 copos de leite
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
Sal a gosto

PREPARO DO MOLHO BRANCO:

890 - ARRUMADINHO DE FEIJÃO VERDE

(Este é um prato completo. Ideal para piquenique, pois pode ser preparado com antecedência.)

INGREDIENTES

1 kg de feijão verde
Sal
Alho e cebola picados, a gosto
1/2 kg de charque (carne seca)
1/2 kg de carne-do-sol (de boi ou de porco)
1/2 kg de lingüiça
Óleo
Farinha de mandioca , o suficiente

PREPARO

Cozinhe o feijão em água temperada com pouco sal. Depois de cozido, mantenha por mais um tempo na água do cozimento, deixando inchar os caroços. Escorra o feijão e refogue com alho e a cebola. Escalde o charque, a carne-do-sol e a lingüiça. Corte as carnes em lascas. A lingüiça, em pedacinhos. Frite no óleo em uma frigideira grande. Reserve uma parte das carnes para colocar sobre o prato. Misture o restante ao feijão, acrescentando a farinha de mandioca.

891 - XINXIM DE GALINHA

INGREDIENTES

1 galinha grande cortada pelas juntas
1 xícara de camarão refogado e picado
1 punhado de amendoim torrado e castanha moídos
1 pedaço de gengibre ralado
Azeite de oliva o suficiente
2 colheres (sopa) de azeite de dendê

PREPARO
Retire a pele da galinha, escalde em água fervente, tempere e leve para cozinhar. Em uma frigideira ou panela de barro refogue no azeite de oliva o camarão, o amendoim, a castanha e o gengibre. Junte o refogado à galinha e deixe ferver ligeiramente. No final acrescente o dendê.Doure ligeiramente a cebola com a margarina e a manteiga. Coloque no liqüidificador o leite e a farinha de trigo. Junte a cebola refogada. Bata tudo muito bem. Leve essa mistura ao fogo e cozinhe até formar um creme grosso.

892 - TORTA DE TEMPERO

(Esta receita de torta vegetariana, maravilhosa e completa, que muito lembra o sabor de empadão, é de Natália Dâmaso, filha do compadre Angeolino, comerciante e fazendeiro em Taperaguá (Marechal Deodoro). Parecida com um suflê de verduras, acompanha qualquer tipo de prato salgado.)

INGREDIENTES

8 tomates bem picadinhos
2 pimentões bem picadinhos
2 cebolas picadas miudinhas
6 azeitonas picadas miudinhas
4 ovos batidos
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento em pó
1 xícara de óleo (ou meia xícara de óleo e meia de margarina)
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Sal a gosto
Cheiro-verde a gosto

PREPARO

Corte as verduras bem miudinhas, junte os ovos batidos, a farinha de trigo peneirada com o fermento, o óleo e o parmesão. Tempere com sal, acrescente o cheiro-verde cortadinho e misture tudo muito bem. Coloque essa mistura em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno quente. Depois de assada, deixe esfriar e desenforme.

893 - FAROFA RICA

(Para acompanhar assados.)

INGREDIENTES

3 xícaras de fubá de milho
1/2 xícara de leite quente
100 g de margarina
2 fatias de bacon fritas cortadinhas
3 ovos cozidos e picados
1 xícara de cheiro-verde picadinho
6 azeitonas picadas
1/2 lata de ervilhas
Sal a gosto

PREPARO
Faça um cuscuz com o fubá de milho previamente umedecido com o leite e temperado com o sal. Cozinhe no vapor ou na cuscuzeira. Coloque a margarina numa tigela, junte o cuscuz ainda quente e esfarele fazendo uma farofa. Acrescente o bacon, os ovos, o cheiro-verde, as azeitonas e as ervilhas.

894 - BOLO DE MACAXEIRA

(A exemplo de outras iguarias da culinária nordestina, como a tapioca, o beiju e a pamonha, este bolo equilibra em seu sabor tanto o sal quanto o açúcar. Seu resultado é tão sutil que não se sabe definir com exatidão se é doce ou salgado).

INGREDIENTES

2 kg de macaxeira crua (aipim)
2 cocos
Açúcar e sal a gosto
4 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga

PREPARO

Rale a macaxeira, envolva-a em um pano e esprema ligeiramente. Reserve. Passe os cocos no liqüidificador, junto com um pouco de água. Cuide para que o leite dos cocos fique bem grosso. Reserve. Bata as claras em neve e acrescente as gemas, misturando bem. Reserve. Misture o leite dos cocos com a macaxeira e adicione delicadamente as claras batidas com as gemas. Acrescente a manteiga e tempere com o açúcar e o sal. Coloque em uma fôrma untada e leve para assar em forno médio.

895 - BOLO DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite (sem o soro)

250 g de manteiga (ou margarina)
3 xícara de açúcar
4 ovos
50 g de queijo parmesão ralado
2 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de maisena
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara de creme de goiaba
Queijo parmesão ralado para polvilhar

PREPARO

Leve ao liqüidificador o creme de leite, a manteiga, o açúcar, os ovos e o queijo parmesão. Ligue e desligue rapidamente o liqüidificador quatro vezes seguidas. Despeje a mistura em uma vasilha. Aos poucos, acrescente a farinha, o fermento e a maisena, previamente peneirados juntos. Misture delicadamente, sem bater. Coloque a massa em uma assadeira untada e polvilhada. Leve para assar. Assim que retirar do forno, cubra o bolo com um pouco de creme de goiaba e polvilhe com o queijo parmesão. Espere esfriar e corte em quadrados, na própria assadeira.

896 - DOCE DE BATATA DOCE COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

2 kg de batata-doce
2 kg de açúcar
Leite puro de três cocos (sem água)

PREPARO

Cozinhe as batatas. Descasque-as ainda quente e passe em um espremedor. Junte o açúcar e o leite de coco. Leve ao fogo e vá mexendo com uma colher de pau. O ponto ideal é quando o doce começa a soltar do fundo da panela. Despeje em uma vasilha, desprezando as sobras para não açucarar.

897 - MANJAR DE COCO COM GOIABA EM CALDA

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 coco grande ralado
4 colheres (sopa) de maisena
Açúcar a gosto
1 pitada de sal
Doce de goiaba (ou de ameixa) para enfeitar

PREPARO

Ferva o leite e junte o coco ralado. Misture bem e deixe mais um pouco no fogo. Leve ao liqüidificador e vá batendo aos poucos. Coe em uma peneira fina. Acrescente a maisena, o açúcar e uma pitada de sal. Volte ao fogo, sem para de mexer, para cozinhar bem a maisena. Continue mexendo até formar um mingau grosso. Coloque em uma fôrma molhada -- de preferência em forma de gomos ou ornada com desenhos de cachos de uva. Deixe esfriar. Leve à geladeira. Depois que estiver gelado, desenforme em um prato redondo de cristal. Enfeite toda a volta do prato com um doce de goiaba (ou ameixa) em calda.

898 - IMBUZADA SERTANEJA

INGREDIENTES

2 kg de imbus verdosos

1/2 litro de leite
Açúcar a gosto

PREPARO

Lave muito bem os imbus e escorra. Leve ao fogo uma panela com água suficiente para cobrir os frutos. Quando começar a ferver, jogue-os dentro. Espere abrir fervura novamente, apague o fogo e deixe esfriar. Os imbus devem ficar apenas escaldados. Depois de frios, escorra a água. Em seguida, vá machucando o fruto com a mão e retirando os caroços. Leve a massa obtida ao liqüidificador, juntando o leite e o açúcar. Passe em peneira fina, até adquirir uma consistência cremosa, parecida com vitaminas de frutas. Sirva gelado.
A imbuzada pode ser congelada. Nesse caso, deixe a massa mais grossa e o suco ainda mais cremoso. Congele em porções pequenas, para ser usado aos poucos -- da mesma forma como se faz com as polpas de frutas. Na hora de usar, leve a quantidade desejada diretamente ao iqüidificador, acrescentando um pouco de leite.

899 - PATÊ DE FÍGADO

INGREDIENTES

1/2 kg de fígado de galinha
1 cebola
2 dentes de alho
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de óleo
6 fatias de bacon
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de molho inglês
1 colher (sopa) de Ketchup
1 tablete de caldo de galinha
1 colher (sopa) de noz-moscada ralada
1 colher (chá) de pimenta-do-reino ralada
Sal a gosto
Mostarda a gosto

PREPARO

Limpe os fígados, parta-os em quatro pedaços e escalde-os bem. Doure a cebola e o alho na manteiga e no óleo. Acrescente o bacon cortado. Depois de tudo refogado, coloque os fígados , o leite, o molho inglês, o Ketchup e o caldo de galinha. Tempere com noz-moscada, pimenta-do-reino, e sal. Deixe cozinhar, em fogo brando, até ficar quase seco. Retire do fogo e leve ao liqüidificador, batendo aos poucos. Coloque uma bisnaga de mostarda quando ainda estiver batendo.

900 - NHOCÃO DE CAMARÃO

Ingredientes

5 batatas médias cozidas e amassadas
5 xícaras/chá de farinha de trigo
3 gemas
1 colher/chá de açafrão
3 colheres/sopa de margarina
Sal a gosto

Recheio

500 g. De camarões sete barbas
2 colheres/sopa de alho amassado
1 colher/café de curry
½ copo de requeijão

6 colheres/sopa de cebola picada
1 colher/sopa de maisena dissolvida no leite
6 colheres/sopa de azeite

Molho

500 g. De moranga cozida e batida no liqüidificador
½ copo de requeijão
2 colheres/sopa de alho picado
½ maço de salsa picada
1 lata de creme de leite s/ soro
500 g. De camarões miúdos ou médios
6 colheres/sopa de azeite

Modo de fazer:

Misture bem todos os ingredientes da massa e reserve. Para o recheio, aqueça o azeite, acrescente o alho e a cebola e, em seguida, os ingredientes restantes, deixando por último a maisena, para engrossar o molho. Para este, aqueça o azeite, frite o alho e, em seguida, acrescente os ingredientes restantes.

901 - PEITO DE FRANGO RECHEADO COM QUEIJO

Ingredientes

2 peitos de frango
8 fatias de queijo ementhal
2 pacotinhos de açafrão
100 g. De funghi chileno pré-cozido
100 g. De manteiga
½ litro de creme de leite fresco
Vinho branco o suficiente
Farinha de trigo o suficiente
½ litro de caldo de carne
Sálvia e alecrim a gosto
Óleo de milho o necessário
1 porção de espinafre cozido
3 colheres/sopa de mlho bechamel
2 colheres/sopa de queijo ralado
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer

Abra os peitos de frango em forma de bife, inclusive batendo um pouco. Tempere com sal e pimenta e, depois recheie com as fatias de queijo e espinafre cozido e cortado miúdo. Enrole e amarre com barbante, usando palito também, se necessário for para fechar bem os rolinhos. Numa frigideira, coloque manteiga e um pouco de óleo, e coloque a carne para fritar, virando de vez em quando para dourar. Acrescente o vinho branco e um pouco de caldo de carne, deixe reduzir e leve, em seguida, ao forno por 10 minutos, aproximadamente, para cozinhar por dentro. Para o molho, coloque em outra frigideira o funghi, o molho bechamel, o creme de leite eo queijo ralado. Tempere com sal e pimenta e deixe apurar. Voltando aos rolos de peito de frango, passe-os na farinha de trigo antes de fritar e coloque na manteiga o óleo da fritura alguns galhos de sálvia e alecrim. Após retirá-los do forno, corte-os em fatias e sirva com o molho já preparado.

902 - MOUSSE DE CHESTER E RICOTA

Ingredientes

300 g. De ricota fresca
500 g. De peito de chester defumado

4 colheres/sopa de cebola picada
1 colher/chá de molho de pimenta
1 colher/sopa de molho inglês
4 colheres/sopa de salsa picada
1 copo de iogurte natural
1 lata de creme de leite
1 envelope de gelatina incolor sem sabor
6 colheres/sopa de água

Molho

1 xícara/chá de maionese
3 colheres/sopa de catchup
1 cebola pequena
2 colheres/sopa de salsinha picada
2 colheres/sopa de molho inglês

Modo de fazer:

Hidrate a gelatina e leve ao fogo em banho-maria até dissolver por completo. Passe a ricota pela peneira. Reserve. Bata o chester no multi -processador. Bata o creme de leite, o iogurte, o molho inglês, a pimenta, a cebola e a salsa no liqüidificador. Misture com chester, a ricota e a gelatina, e tempere a gosto. Para o molho, misture bem todos os ingredientes e sirva com a mousse.

903 - FILÉ DE PESCADA COM MOLHO DE CAMARÃO

Ingredientes

4 filés de pescada
Farinha de trigo o suficiente
2 ovos batidos
Óleo para fritar
½ cebola picada
Alho moído e alho inteiro
250 g. De camarões
Molho napolitano o suficiente
Salsinha picada
Sal e pimenta-do-reino

Modo de fazer:

Tempere os filés com sal e pimenta-do-reino. Em seguida, passe na farinha de trigo e, depois, nosso ovos batidos. Leve para fritar. Reserve os filés fritos. Refogue no azeite a cebola, os alhos moídos e inteiros e os camarões. Adicione o molho napolitano e tempere com sal e pimenta. Por último salpique a salsinha e sirva sobre os filés de pescada

904 - BOLO DE CHOCOLATE E MEL

Ingredientes

½ xícara/chá de manteiga
1 xícara/chá de açúcar
2 ovos (claras em neve)
2 colheres/sopa de mel
4 colheres/sopa de chocolate em pó
½ xícara/chá de leite
1 ¼ xícara/chá de farinha de trigo
½ colher/sopa de fermento em pó
½ lata de leite condensado
½ xícara/chá de leite

3 colheres/sopa de chocolate em pó
½ colher/sopa de manteiga
Nozes, amêndoas, castanha do pará e cerejas para decoração

Modo de fazer

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme fofo. Junte o mel e continue a bater. Peneire o chocolate, a farinha e o fermento, e vá colocado na batedeira alternando com o leite. Coloque as claras em neve e misture delicadamente com a mão. Leve ao forno quente nos primeiros 10 minutos e, depois, forno médio até assar, em forma untada e enfarinhada. Desenforme morno e cubra com o glacê leve ao fogo o leite condensado, o leite, o chocolate em pó e a manteiga até ficar um creme espesso. Cubra o bolo e salpique com as frutas secas picadas.

905 - CAMARÃO CREOLE

---

1 ½ kg de camarões grandes (limpos)
6 colheres (sopa) de manteiga
1 ½ kg colher (chá) de tempero creole (vide receita abaixo)
1 colher (chá) de alho picado
3 colheres (sopa) de molho inglês
Suco de 1 limão
1 xícara (chá) de cheiros (salsinha e cebolinha)

Tempero Creole:
2 colheres (sopa) de sal
1 colher (sopa) de pimenta caiena
1 colher (sopa) de orégano seco
1 colher (sopa) de cebola em pó
2 colheres (sopa) de alho em pó
1 colher de tomilho seco
3 colheres de páprica suave

PREPARO:
Numa frigideira que possa ir ao forno espalhe metade da manteiga e disponha os camarões numa só camada. Polvilhe com o tempero creole e leve ao forno médio (180 C) por 3 minutos. Retire, vire os camarões e volte ao forno por mais 3 minutos. Desligue o forno, coloque a frigideira na beira do fogão em fogo alto. Acrescente o alho, a manteiga restante e o molho inglês. Refogue por 4 minutos, regue com o suco de limão, salpique salsinha e cebolinha verde.
Acompanha fatias de baguette aquecida.

Tempero Creole:
Misture todos os ingredientes. Guarde num vidro fechado (dura por 6 meses).

Rendimento: 4 porções.
Tempo de preparo: 25 min.

906 - MACARRÃO COM CAMARÃO

---

02 colheres de sopa de azeite
02 dentes de alho amassados
02 cebolas grandes picadas
01 pimentão grande bem picadinho
02 tomates grandes picados sem sementes
Azeitonas pretas, sem caroço à gosto
Salsa picada
500 gramas de camarão pequeno e limpo
Pimenta do reino e sal
01 vidro de 200 ml de leite de coco
02 colheres de sopa de maisena

01 copo americano de água
500 gramas de macarrão

Modo de fazer:

Em uma panela coloque: o azeite, alho, cebola , deixe dourar. Depois que dourou coloque o pimentão, os tomates, sal e a pimenta do reino, deixe refogar um pouco. Depois que refogou coloque o camarão, leite de coco, a maisena dissolvida na água e a salsinha. Em um refratário coloque um pouco do molho e uma parte do macarrão já cozido, e siga esse procedimento.
Obs.: Cozinhe um pouco o camarão com água, antes de colocá-lo no molho.

907 - CAMARÃO ROSADO AO CURRY

1/5 kilo de camarões rosados limpos
5 colheres de azeite
4 dentes de alho picados
Pimenta-do-reino a gosto
1 cebola média picadinha
1/5 maço de coentro ou salsinha
1/5 pote de Curry Indiano
2 colheres de mostarda
Sal a gosto

Modo de Fazer:

Lavar os camarões, tirar a casca e fervê-los. Escorra e reserve. Numa panela em fogo médio frite o alho picado com a cebola no azeite, logo acrescente os camarões delicadamente p/ não quebrá-los. Salpique a pimenta, a salsa/coentro e o sal a gosto. Deixe reforgar por 10 minutos. Acrescente a mostarda misturando devagar e em seguida coloque o Curry. De uma misturadinha ou balance a panela muito bem e está pronto! Servir com arroz bem cozido e temperado também com Curry e para beber Vinho Tinto.

908 - TORTA DE CAMARÃO

---

2 tomates
2 cebolas
Cheiro verde
Cebolinha
Pimenta de cheiro
Sal e pimenta do reino
10 camarões

Modo de fazer:

Refogar todos os temperos. Triturar os camarões e refogar rapidamente depois colocar um pouco de farinha de trigo e fazer os bolinhos. Assar no forno

909 - CAMARÃO EMPANADO

1a. Parte

20 camarões médios
1 litro de água
½ cebola picada
2 dentes de alho picado
2 tomates picados
100 g de margarina
Sal, salsinha e demais temperos a gosto
4 gemas

300 g de farinha de trigo

2a. Parte

Óleo para fritura
Ovos e farinha de rosca para empana-los

Modo de preparar

Refogue na margarina: a cebola, o alho, o tomate, o sal, a salsinha e demais temperos. coloque os camarões e a água. cozinhe e reserve o caldo. leve o caldo ao fogo, e quando estiver fervendo, encorpore as gemas e a farinha de trigo, formando um creme. após tudo pronto, espere esfriar um pouco e empane os camarões. passe-os pelo ovos batidos e em seguida pela farinha de rosca. após tudo pronto, frite-os em óleo quente.

910 - BRIGADEIRO

---

1 ½ xícara de chá de leite em pó desnatado
1 colher de sopa de multi adoçante
6 colheres de sopa de achocolatado diet
½ xícara de chá de leite desnatado
1 colher de sopa de margarina light
½ xícara de chá de água

Numa panela leve todos os ingredientes ao fogo até desgrudar da panela. Recheie o rocambole e enrole.

911 - FRANGO INDONESIANO

Ingredientes

150 g de amendoim
200 g de bacon
500 g de batata palha
30 g de bouquet garni
2 cebolas
200 g de coco ralado
500 g de creme de leite
10 g de curry (em pó)
1 k de filé de frango
400 g de manga
200 g de margarina
4 tomates
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de água

Modo de preparar

Tempere os filés com sal e pimenta.
Derreta a manteiga e nela frite os filés cortados em tiras. Junte a cebola bem picada e deixe fritar um pouco. Acrescente os tomates batidos no liqüidificador e deixe cozinhar até engrossar. Retire o frango e passe o molho em peneira fina. Volte ao fogo e um pouco antes de servir, junte o creme de leite e o curry. Deixe ferver por 5 minutos e sirva imediatamente.

Rendimento: para 6 pessoas

912 - RECEITA TROPICAL ISLA MARGARITA

Ingredientes para duas pessoas:

100gr de camarão
100gr de polvo
100gr de lula
150gr de filé mignon
150gr de carne de frango sem pele
40gr de champignon
1 pimentão grande
1 cebola
Azeite
Alho moído
Sal e pimenta

Modo de Fazer:

Corte o polvo em dois e a lula em rodelas. O frango e o mignon corte em cubinhos. Corte também o pimentão em tiras e a cebola em rodelas não muito finas. Junte tudo numa tigela, acrescente o champignon, um pouco de azeite, três colheres de sopa da alho moído com azeite, sal e pimenta da reino. Misture tudo e leve à frigideira ou à chapa. Frite por 15 minutos, mexendo sempre. Agora, é só por num prato, acompanhado de tomate, cebola e batata frita.

913 - CAMARÃO COM LARANJA

---

1 Kg de camarão descascado e limpo
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
2 colheres (sopa) de óleo
2 dentes de alhos amassados
½ xícara de vinho branco seco
4 colheres (sopa) de suco de laranja
2 laranjas descacadas, partidas em gomos, sem semente
Sal
Pimenta-do-reino
¼ de xícara de nozes tostadas e picadas

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões. Numa panela, aqueça a manteiga (ou margarina) e o óleo e frite os camarões por 2 minutos. Adicione o alho, o vinho, o suco de laranja e o gomos de laranja. Frite por mais 2 minutos, mexendo de vez em quando. Adicione sal e pimenta a gosto. Sirva sobre arroz. Salpique com as nozes, para dar um tom mais profissional.

914 - CAMARÃO À NEWBOURG

Ingredientes
1 cebola (média) picadinha
1 dente de alho amassado
2 colheres (sopa) de margarina
1 kg de camarão (médio) limpo
½ xícara (chá) de purê de tomate
1 garrafa de cerveja
1 colher (sopa) rasa de farinha de trigo
Sal e pimenta-do-reino, a gosto
½ xícara (chá) de creme de leite

Modo de preparo

Refogue a cebola e o alho na margarina. Junte o camarão, o purê de tomate e cozinhe por 5 minutos. Acrescente a cerveja com a farinha, mexendo até engrossar. Tempere com sal e pimenta. Acrescente o creme de leite e misture bem. Sirva com arroz.

Rendimento: 6 porções

915 - CAMARÃO COM CHUCHU

Tempere o camarão com sal a gosto,
Pimenta, coentro, caldo de limão.
Doure a cebola média batidinha
E um dente d'alho usando bom azeite.

Refogue os camarões até ferver.
Junte os chuchus lavados, sem a casca,
Cortados em cubinhos e os tomates,
Que devem ser maduros, amassados.

Agora ponha um copo d'água quente,
Pimenta-malagueta, prove o sal
E deixe cozinhar em fogo brando.

Junte a salsinha quando for servir.
Chuchu, sendo um legume sem caráter,
Adere inteiramente ao camarão.

Ingredientes
1 kg de cabeça de peixe
1 limão
2 litros de água
2 tomates grandes e maduros, sem sementes
1 cebola grande
1 molho de salsa e cebolinha
1 colher de sopa de azeite
Sal
4 galhinhos de coentro
1 colher de chá de molho de pimenta
1 copo de cachaça

916 - BOBÓ DE CAMARÃO

(6 a 8 porções)

INGREDIENTES
2 kg de camarões frescos
Sal e pimenta-do-reino
Suco de 2 limões
2 cebolas grandes
1 folha de louro
4 galhos de coentro
1/2 maço de salsa
2 colheres (sopa) de azeite-de-dendê
2 dentes de alho
1/2 kg de tomates sem pele e sem sementes
3 cocos
1 kg de mandioca
1 xícara (chá) de castanhas de caju picadas

COMO FAZER

Limpe e lave bem os camarões. Reserve as cascas. Tempere os camarões com sal, pimenta-do-reino e suco de limão lave as cascas. Coloque-as para ferver uma panela, junto com uma cebola cortada ao meio, o louro, um pouco de coentro e metade do maço de salda, tudo coberto de água. Deixe ferver até que o líquido fique reduzido à metade. Coe e reserve o caldo. Aqueça o azeite-de-dendê numa panela grande e refogue nela uma cebola picada e o alho socado, até dourar. Refogue junto os camarões. Acrescente em seguida os tomates e os

pimentões picados. Tire o leite puro dos cocos. Junte à panela de camarões metade do leite puro do coco e metade do caldo das cascas. Acrescente a mandioca e deixe ferver em fogo alto, retire os camarões e mantenha-os aquecidos, colocando-os por exemplo numa vasilha sobre a boca de uma panela fervendo. Diminua o fogo e deixe a mandioca cozinhar até ficar quase desmanchando. Para conseguir isso, é Importante que você use mandioca nova, que se desmancha facilmente junte, aos poucos, o restante do caldo dos camarões e do leite de coco, mantendo sempre a consistência de molho. Quando tudo estiver bem cozido, junte as castanhas de caju, a salsa picada, os camarões e o azeite-de-dendê.

917 - BATATA GRATINADA

Num pirex, ponha rodelas de cebola crua(só para não grudar). Coloque por cima rodelas de batata previamente cozida e já descascada. Jogue cheiro verde por cima. Aqueça 1 copo de requeijão no micro-ondas por 1 minuto e despeje sobre as batatas. Coloque queijo parmesão por cima, leve ao forno para gratinar e pronto!

918 - BATATA NEVADA

Massa

500g de batata cozida e amassada
½ xícara(chá) de maionese
½ xícara(chá) de queijo parmesão ralado
2 gemas
3 colheres(sopa) de amido de milho
Sal e pimenta do reino a gosto

Misture bem todos os ingredientes. Faça bolas(passe um pouco de amido nas mãos para enrolar as bolas) e ponha uma porção do recheio dentro de cada uma. Coloque num refratário untado.

Recheio

1 lata de atum escorrido
2 colheres(sopa) de queijo parmesão ralado
2 colheres(sopa) de maionese
2 colheres(sopa) salsa picadinha

Misture bem todos os ingredientes. Reserve.

Cobertura

2 claras
2 colheres(sopa) de maionese

Bata as claras em neve e misture a maionese com cuidado. Espalhe sobre a massa e leve ao forno médio por 20 minutos.

Variação

Substitua o atum por carne moída refogada, carne de galinha ou pedaços de queijo e presunto.

919 - BOLO DE CANELA EM PÓ

---

2 colheres(sopa) de canela em pó
2 copos de açúcar
2 copos de trigo
200 g de margarina
2 ovos

1 pitada de sal
1 colher(chá) de bicarbonato
2 xícaras de maçã cortada em cubos
4 colheres(sopa) de água quente

Bata bem a margarina com o açúcar e os ovos. Junte a canela em pó e o restante dos ingredientes. Por último, a água quente. Bata bem. Leve a assar em forma untada e polvilhada.

920 - CARNE ENROLADA

---

800 g de carne de vaca moída e bem limpa
1 pacote de creme de cebola Knor
6 colheres de óleo
2 tomates
250 g de presunto
250 g de queijo mussarela
2 colheres de maionese
100 g de azeitona

Misture bem a carne, o creme de cebola e o óleo. Abra bem firme sobre o plástico. Cubra com o queijo e o presunto. Pique o restante dos ingredientes, misture com a maionese e jogue em cima do presunto. Enrole com o auxílio do plástico, apertando bem. Passe massa de tomate no rocambole e leve ao forno em forma untada com 3 colheres de óleo e meio copo de água.

921 - BACALHAU ASSADO NO FORNO E MIGAS DE GRELOS

Para o bacalhau:

4 postas de bacalhau
4 dentes de alho
2 cebolas
2 folhas de louro
3,5 dl de azeite novo
Leite
1 colher(sopa) de pão ralado
1 colher(sopa) de queijo ralado
1 colher(chá) de colorau

Para as migas:

3 pãezinhos
1/2 molho de grelos de nabo tenrinhos
4 dentes de alho
Azeite
Sal e pimenta

Corte as cebolas ás rodelas. Estale os dentes de alho inteiros no azeite. Tempere com pimenta e colorau. Numa assadeira deite a cebolada. Passe o bacalhau pela mistura de pão e o queijo ralados e coloque com cuidado cada uma das postas sobre a cebolada. Leve ao forno bem quente. Logo que o bacalhau comece a ficar tostadinho regue com o próprio azeite. Entretanto, prepare as migas de grelos. Demolhe o pão em água morna e regue com um fio de azeite. Tempere de sal e pimenta. Lave os grelos, escorra bem e introduza em azeite quente onde fritou já 4 dentes de alho. Junte o pão desfeito e bem escorrido. Vá voltando com a colher de pau. Sirva o bacalhau na assadeira e acompanhe com as migas de grelos numa travessa e enfeite com azeitonas.

Receita portuguesa para 4 pessoas.

922 - BOLO DE FUBÁ MACIO

---

2 ovos
2 colheres(sopa) de margarina
2 colheres de óleo
1 copo de leite
2 xícaras de açúcar
2 copos de fubá
2 copos de farinha de trigo
1 colher de Royal

Coloque os ovos e o açúcar para bater e, em seguida, o óleo e a margarina.
Depois, bata muito bem o restante dos ingredientes.

Mousse rápida de limão

Num copo de liquidificador, misture o suco de 1 limão, 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite e 1 caixa de gelatina de limão dissolvida em um copo de água quente. Bata durante 5 minutos e coloque para gelar. Esta receita eu uso muito quando recebo convidados e não tenho tempo de fazer uma sobremesa muito elaborada.

924 - CAÇAROLA MINEIRA

---

750 ml de leite
13 colheres(sopa) de açúcar
7 colheres(sopa) de farinha de trigo
3 ovos
7 colheres(sopa) de queijo ralado

Meça o leite no liquidificador, acrescente os demais ingredientes, bata bem,
coloque em forma untada e leve ao forno para assar(300°).

925 - PÃO DOCE COM RECHEIO DE GELÉIA DE MORANGO

1/2 xícara de açúcar mascavo
2 tabletes de fermento fleisch
1 xícara de água morna
1/2 xícara de margarina amolecida
1 colher(café) de sal
2 ovos
1 xícara aveia em flocos
3 1/2 a 4 xícaras de farinha de trigo

Dissolva o fermento em água numa tigela grande. Adicione o açúcar mascavo, a margarina, o sal, os ovos, a aveia e uma xícara e meia da farinha. Bata bem. Vá juntando a farinha até fazer uma massa fácil de sovar. Sove por 5 minutos. Coloque a massa numa tigela untada, vire a parte untada para cima e cubra. Deixe crescer ate dobrar de volume. Divida em duas. Abra a massa e recheie com a geléia de morango ou outra de sua preferência. Asse em forno quente ate ficar dourado. Se quiser, coloque por cima um glacê feito com 1 xícara de açúcar de confeiteiro e 2 ou 3 colheres(sopa) de água ou leite, misturando até ficar liso. Jogue por cima enquanto o pão doce estiver morno. Esta é uma receita americana.

926 - TORTA DE MARACUJÁ

Faça uma farinha no liquidificador com 200 g de bolacha doce(maria ou maizena), depois misture com 100 g de manteiga e faça uma farofa grossa. Forre uma forma com essa farofa e leve ao forno por 20 minutos. Prepare no liquidificador 1 lata de leite Moça e suco(sem água) de 1 maracujá grande; depois, coloque 1 lata de creme de leite sem o soro e bata bem. Retire a torta do forno, coloque o recheio dentro e reserve. Bata 3 claras em neve e adicione 6 colheres de açúcar até formar um suspiro. Leve ao forno para dourar. Sirva bem gelada.

927 - BISCOITINHOS AMANTEIGADOS DE LARANJA

---

4 xícaras de chá de farinha de trigo
3 colheres de chá de fermento em pó
½ colher de chá de sal
200g de manteiga ou margarina
1 xícara de chá de açúcar
1 ovo
1 colher de chá de raspa de laranja

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa, junte o ovo e a raspa de laranja e continue batendo até ligar tudo muito bem. Acrescente então a farinha reservada, amassando até obter uma massa bem homogênea. Faça pequenas bolas enrolando-as com as mãos enfarinhadas e coloque-as em tabuleiro sem ser untado. Asse em forno, com calor moderado por 10 a 15 minutos.

928 - BOLO DE MILHO VERDE

---

2 xícaras de chá de açúcar
300g de manteiga ou margarina
6 gemas
2 latas de milho verde
2 vidros(pequenos) de leite de coco
2 xícaras de chá de fubá
2 xícaras de chá de farinha de trigo
6 claras em neve

Fazer um creme com o açúcar, a manteiga e as gemas. Depois de muito bem batido, juntar o milho pouco batido no liquidificador com o leite de coco. Adicionar as farinhas e, no fim, as claras em neve, mexendo sem bater. Assar em forma de buraco no centro untada com margarina e polvilhada com farinha. Forno quente nos primeiros 10 minutos, passando depois para moderado. Desenforme depois de quase frio.

929 - BOLO FORMIGUEIRO

300g de açúcar refinado
300g de manteiga
300g de farinha de trigo
100g de coco seco
200g de chocolate granulado
6 gemas
2 colheres de chá de fermento em pó
6 claras

Bata o açúcar, a manteiga e as gemas bem cremoso. Ponha uma parte do trigo já misturado com o fermento e uma parte do coco e misture. Depois, coloque o restante do trigo e coco e continue misturando. Em seguida, bote o chocolate granulado e, por último, as claras em neve. Leve a assar em forma com furo no centro.

Cobertura

100g de manteiga
200g de chocolate em pó
100g de chocolate granulado

Leve ao fogo brando a manteiga e o chocolate, depois jogue sobre o bolo assado(e ainda quente) e salpique o chocolate granulado.

930 - BRIGADEIRÃO

---

2 latas de leite condensado
1 vidro pequeno de leite de coco
1 colher de manteiga
4 ovos

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em uma forma untada. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 50 minutos. Estará pronto quando você enfiar um palito e o mesmo sair limpo. Coloque o doce na geladeira até ficar bem gelado, vire para uma bela travessa e decore com chocolate granulado ou confeitos coloridos.

931 - CHURROS

---

2 xícaras de chá de água
1 pitada de sal
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
2 xícaras de chá de farinha de trigo
6 ovos
Açúcar e canela suficientes para passar os churros
Óleo para fritar

Leve ao fogo a água, o sal e a manteiga ou margarina. Logo que ferver, jogue a farinha peneirada, e mexa com uma colher de pau até formar uma bola que não grude na panela. Retire do fogo e mexa até esfriar um pouco. Adicione então os ovos, um de cada vez, e sempre batendo bem. Logo que todos os ovos estejam incorporados e a massa estiver bem homogênea, coloque-a no saco de confeitar preparado com o bico de pitanga. Frite a massa deitando-a em círculo com o começo no centro da panela até chegar às paredes da mesma. Vire essa espiral de massa, deixe alourar e retire para escorrer sobre papel absorvente. Repita a operação até terminar a massa restante. Corte em pedaços do tamanho desejado, passe pelo açúcar com a canela misturados e sirva quente.

932 - DOCINHO DE CENOURA

1/2 kg de cenoura cozida e passada no liquidificador
1 coco ralado
4 ovos inteiros
2 canecas de açúcar
2 colheres de sopa de queijo ralado
2 latas de leite condensado

Leve ao fogo até soltar da panela, enfeite com uma tira de ameixa e passe no açúcar granulado
Ou caramele.

933 - DOCINHO DE MILHO VERDE

---

1 lata de leite condensado
1 lata de milho verde escorrido
1 colher de sopa de manteiga
Açúcar granulado suficiente para enrolar os docinhos

Bata no liqudificador o leite condensado com o milho. Deite numa panela, acrescente a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre até soltar do fundo. Passe esta massa para um prato untado com manteiga, deixe esfriar e enrole os docinhos em forma de pequenas bolinhas, passando uma por uma no açúcar. Colocar em forminhas e deixar descobertos para cristalizarem. Decore com grãos de milho.

934 - ENSOPADO DE VEGETAIS

---

2 colheres(sopa) de manteiga
3 cebolas médias
2 dentes de alho
1/2 xícara(chá) de molho de tomate
1/2 xícara(chá) de água
1 xícara(chá) de milho verde cozido
1 xícara de ervilhas
Sal e pimenta-do-reino a gosto
4 batatas descascadas
2 xícaras de queijo parmesão ralado
1 xícara de leite

Faça um refogado com a manteiga, a cebola e o alho. Adicione as batatas e mexa. Ponha o molho de tomate, a água, o milho, as ervilhas, o sal e a pimenta. Tampe e cozinhe em fogo brando por meia hora. Junte o queijo ralado, o leite e dê uma misturada. Cozinhe por mais 5 minutos. Sirva numa travessa.

935 - FEIJOADA

---

1 kg de feijão mulatinho
200g de carne seca
200g de carne de porco salgada
500g de carne de boi fresca(não precisa ser mole)
150g de toicinho de fumeiro
2 chouriças(calabresa)
1 pé de porco salgado
3 folhas de louro

De véspera, coloque a carne seca, a carne de porco, o toicinho, a chouriça e o pé de porco de molho em bastante água. Cate o feijão e reserve. Faça um tempero, batendo tudo no liquidificador, com os seguintes ingredientes: 3 cebolas, 3 tomates, 5 dentes de alho, 1 pimentão, 4 galhos de hortelã(as folhas), 1 colher de café de pimenta e cominho, 1 colher de sobremesa de extrato de tomate e 1/3 de copo de vinagre de vinho branco. Coloque num recipiente fechado e guarde na geladeira. Tempere com um pouco deste tempero e uma pitada de sal a carne fresca e guarde também na geladeira.

No dia seguinte, coloque numa panela grande: o feijão bem lavado, 1 colher de sobremesa de sal, as carnes que ficaram de molho - depois de escorrida a água, colocada outra e levada ao fogo para escaldar(não precisa ferver), jogada a água fora e espremidas bem), a carne fresca temperada, as folhas de louro, metade do tempero reservado e água suficiente para cobrir tudo e levar ao fogo para começar o cozimento. Depois de 1:30, coloque o resto do tempero, verifique o sal e se é preciso de mais água para terminar o cozimento. Não devem ficar as carnes muito moles e nem muito cheio de caldo o feijão.

936 - FRANGO AO PARMESÃO

---

1 kg de frango em pedaços
100g de manteiga
1 xícara de chá de farinha de rosca
50g de queijo parmesão ralado
2 colheres de sopa de cebolinha verde picada

Tempere o frango na véspera a seu gosto. Retire a pele. Em uma panela pequena, coloque a manteiga e leve ao fogo por alguns segundos para derreter e despeje em um prato fundo. Em outro prato fundo, coloque a farinha de rosca, o queijo parmesão e a cebolinha, misturando bem. Passe os pedaços de frango na manteiga derretida e depois na mistura da farinha de rosca. Coloque os pedaços de frango num refratário retangular e espalhe por cima o restante da manteiga derretida que sobrou. Cubra com papel de alumínio e leve ao forno alto por 35 minutos. Retire o papel e leve ao forno novamente por mais 10 minutos.

Rendimento: 6 porções.

937 - FRANGO DESFIADO AO FORNO

---

2 colheres(sopa) de óleo
1 cebola pequena picada
2 xícaras(chá) de frango desfiado
2 xícaras(chá) de pão de forma sem casca cortado em cubinhos
1 xícara(chá) de leite
3 ovos cozidos picados
1 xícara(chá) de maionese
3 colheres(sopa) de cebolinha verde picada
Sal a gosto
Queijo parmesão ralado a gosto para polvilhar

Refogue a cebola no óleo até que fique ligeiramente dourada. Junte o frango e mexa por 3 minutos. Tempere com sal a gosto. Retire do fogo e reserve. Umedeça o pão no leite e deixe descansar por 2 minutos. Misture o pão com o frango, os ovos, a maionese, a cebolinha e verifique o sal. Coloque a mistura numa forma retangular e polvilhe com queijo parmesão a gosto. Leve ao forno médio até aquecer e dourar ligeiramente. Sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções.

938 - PÃO DE AMEIXA

---

4 colheres de sopa de açúcar
6 xícaras de chá de farinha de trigo
2 ovos
1 ½ xícaras de chá de leite
2 colheres de sopa de fermento em pó
100g de margarina
600g de ameixas sem caroços
2 xícaras de chá de nozes moídas
Açúcar e canela misturados para polvilhar

Junte todos estes ingredientes e faça uma massa bem ligada e macia. Abra-a com rolo e corte em quadrado de 5 centímetros. Coloque uma ameixa em cada um, enrole e arrume numa forma retangular, pequena e alta, desencontrando as camadas até encher a forma, polvilhando cada camada com as nozes moídas. Asse com calor moderado até estar bem crescido e tostado. Retire do forno e polvilhe com o açúcar misturado com a canela.

939 - PAVÊ DE ABACAXI

Massa

2 xícaras(chá) de açúcar
4 gemas
1/3 de xícara(chá) de glucose de milho
1 ½ xícaras(chá) de maisena
½ xícara(chá) de farinha de trigo
1 colher(chá) de fermento em pó
1 xícara(chá) de suco de laranja
4 claras em neve

Bata o açúcar com as gemas e a glucose. depois misture a maisena, a farinha de trigo e o fermento peneirados juntos, alternando com o suco de laranja. mexa sem bater e adicione as claras em neve. misture delicadamente. asse num tabuleiro untado em forno quente. desenforme, deixe esfriar e corte em fatias finas. reserve.

Recheio

1 ½ xícaras(chá) de manteiga sem sal
2/3 de xícara(chá) de glucose de milho
1 colher(chá) de suco de limão
1 abacaxi bem maduro e picadinho

Bata a manteiga até ficar clara e cremosa. Adicione a glucose e o limão sem parar de bater. Quando obtiver um creme bem firme, estará pronto.

Montagem

Reserve um pouco de creme e de abacaxi para decorar. forre uma forma retangular com papel alumínio. coloque uma camada de fatias de bolo. espalhe recheio e sobre este uma porção de abacaxi. repita a mesma operação até terminarem os ingredientes. deixe na geladeira até o dia seguinte. desenforme, retire o papel alumínio e decore com o creme e o abacaxi reservados.

940 - QUIBEBE

---

500 g de carne-seca(charque) sem gordura
2 colheres(sopa) de azeite de oliva
3 cebolas médias(300g) picadas
3 dentes de alho amassados
1/2 colher(sopa) de pimenta-dedo-de-moça picada
1 kg de abóbora sem sementes nem fibras cortada em cubos
1 colher(sopa) de salsa picada

Na véspera, deixe a carne-seca de molho em bastante água. escorra, coloque-a numa panela, cubra com água, leve ao fogo alto e ferva. depois, escorra e desfie cuidadosamente. à parte, faça um refogado com o azeite, as cebolas e o alho. junte a carne-seca e a pimenta, misture,tampe e deixe cozinhar, acrescentando água aos poucos até a carne ficar macia. adicione a abóbora, cozinhe bem e espere espessar. junte a salsa e dê uma boa misturada. tire do fogo, coloque num prato e leve à mesa.

941 - QUINDIM DE IAIÁ

1/2 kg de farinha de trigo
3 ovos
4 colheres de sopa(cheias) ou 200g de manteiga

Amasse todos os ingredientes depois abra a massa e corte-a. Forre forminhas untadas com manteiga e enche-as com doce de coco. Leve ao forno.

942 - DOCE DE COCO

---

1 coco
1 kg de açúcar

Rale o coco. Com o açúcar, faça a calda e em seguida junte o coco à calda e leve ao fogo para cozinhar. Quando estiver em ponto de fio brando, o doce estará pronto.

943 - SUFLÊ DE ESPINAFRE

2 colheres de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de cebola picada
1 colher de chá de alho amassado
1 maço de espinafre cozido e picadinho
Sal a gosto

Refogue os todos os ingredientes e reserve.

Creme

2 colheres de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 xícaras de chá de leite
1 cubo de caldo de galinha
1 pitada de noz moscada
3 ovos
1 colher de sopa de pó royal
Queijo ralado para polvilhar

Aqueça a manteiga, junte a farinha de trigo, retire do fogo e, aos poucos, acrescente o leite mexendo sempre. Adicione o caldo de galinha a noz moscada e as gemas. Volte ao fogo até engrossar e reserve. Bata as claras em neve, junte ao creme, misturando levemente com orefogado de espinafre e acrescente o pó royal. unte um refratário e enfarinhe, disponha a massa, salpique queijo e leve para assar por cerca de 30 minutos em fogo médio.

Rendimento: 4 porções

944 - TORTA DE BACALHAU

250g de gordura hidrogenada
500g de farinha de trigo
2 ovos inteiros
1 colher de sopa de margarina
1 colher de chá de sal
1 colher de café de fermento em pó
2 colheres de sopa de leite liquido

Misture toda essa massa e ponha num saco plástico, dentro da geladeira, durante mais oumenos 4 horas. À parte, ponha 300 gramas de bacalhau desfiado(escaldado para tirar o sal) e refogado com os seguintes temperos cortados miudinhos: cebola, tomate, alho, pimentão, coentro, junto com 3 colheres de sopa de azeite doce, 1 copo de leite líquido, 1 colher de sopa de farinha de trigo e 3 claras em neve. Cozinhe este recheio por 5 minutos e deixe esfriar. Unte uma forma refratária com a massa e coloque este recheio por cima junto com umas colheradas de requeijão cremoso e queijo ralado por cima. Não coloque a tampa da massa.

945 - ZAATAR CASEIRO (TEMPERO SÍRIO)

200g de orégano em pó
300g de farinha de trigo
150g de gergelim
20g de ácido cítrico
200g de coentro em pó
50g de colorau
80g de sal

Misture bem todos os ingredientes, ponha num vidro esterilizado e bem seco, e guarde em lugar Fresco e seco. Dura bastante tempo. O Zaatar é excelente para acompanhamentos de pratos Sírios, pão sírio, coalhada (o chanclich, por exemplo, que são bolas de coalhada envoltas em Zaatar) e, principamente, com azeite(pão, quibes etc.).

946 - MAMINHA RECHEADA

INGREDIENTES:

1 ½ Kg de carne (maminha) em uma peça
1 ½ xícara (chá) de suco de maracujá aquecido

Recheio:
Colheres (sopa) de cebola picadinha
2 colheres (sopa) de Óleo
1 maço de escarola aferventado e picado
1 cubinho de Caldo de Carne.
200g de linguiça fresca picada
2 pãezinhos amolecidos em ½ xícara (chá) de leite
4 colheres (sopa) de queijo ralado
4 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadinhas
2 ovos batidos
MODO DE FAZER:
Tempere a carne com o caldo de carne, dissolvido no suco de maracujá. Deixe tomar gosto por 2 horas.

Recheio:
Refogue a cebola no óleo. Junte os demais ingredientes, misture e cozinhe por 5 minutos. Deixe esfriar.

Faça furos na carne e coloque o recheio (reserve o tempero). Coloque em uma assadeira, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio por 1 hora e 30 minutos, regando com o tempero reservado. Corte a carne em fatias e sirva com o molho da assadeira peneirado.

Rendimento: 6 a 8 porções.

947 - LOMBO DE PORCO À DINAMARQUESA

INGREDIENTES:

2 maçãs
1 1/2 kg de lombo de porco
1 pitada de gengibre em pó
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
2 xícaras de caldo de carne
6 colheres (sopa) de creme de leite
1 colher (sopa) de geléia de ameixa
150g de ameixas-pretas
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo:
Cubra a ameixa preta com água numa panela. Leve ao fogo e deixe levantar fervura. Retire do fogo. Deixe esfriar. Retire os caroços. Descasque as maçãs, retire as partes das sementes e corte em cubinhos. Esfregue a parte interna da carne com sal, pimenta e gengibre. Espalhe a maçã e as ameixas-pretas sobre a carne e enrole. Amarre com um barbante. Aqueça o forno em temperatura moderada (180º). Derreta a manteiga ou margarina numa assadeira. Frite a carne até que doure de todos os lados. Se houver muita gordura retire um pouco. Despeje o caldo de carne quente por cima. Leve ao forno por umas 2 horas ou até que a carne esteja assada, acrescentando mais caldo conforme se fizer necessário. Retire a carne da assadeira. Junte a geleia e tempere a gosto com sal e pimenta-do-reino. Sirvas com molho.

Rendimento: 4 porções.

948 - PERNIL DE VITELA ASSADO

INGREDIENTES:

1 pernil de vitela ou porco de 6 a 7 1/2 kg
2 dentes de alho amassados
1 colher (chá) de pimenta do reino
2 cebolas cortadas em rodelas

1 xícara de caldo de carne
1 xícara de vinho tipo Madeira ou Xerez seco

Modo de Preparo:
Esfregue a carne com o alho amassado e a pimenta. Preaqueça o forno em temperatua moderada (170º). Numa assadeira, espalhe as rodelas de cebola numa só camada. Coloque a carne sobre as cebolas, com a parte gordurosa, voltada para cima. Misture o vinho e o caldo e despeje sobre a carne. Asse, calculando 24 minutos por quilo, mais ou menos 2 1/2 horas para 6 kg.Enquanto o pernil assa, molhe-o de vez em quando com o molho da assadeira. Se as cebolas começarem a escurecer, junte um pouco de água. Quando a carne estiver macia, coloque-a numa travessa aquecida. Passe o molho que ficou na assadeira por uma peneira e junte um pouco de caldo, caso esteja grosso.

Rendimento: 12 porções.

949 - CARNE DE PORCO COM GELÉIA DE AMEIXA

INGREDIENTES:

1 colher (sopa) de óleo
1 kg de carne de porco magra cortada em cubinhos de uns 2 cm
1/2 xícara de cebola bem picada
3 colheres (sopa) de catchup picante
3 colheres (sopa) de molho de soja
2 colheres (chá) de gengibre ralado ou em pó
2 colheres (sopa) de suco de limão
1 xícara de geléia de ameixa
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo:
Aqueça o óleo numa frigideira grande. Acrescente a carne de porco temperada com sal e pimenta-do-reino a gosto. Deixe dourar bem. Junte a cebola e frite até que esteja macia. Adicione os ingredientes restantes e mexa levemente. Tampe e cozinhe lentamente por 35 minutos ou até que a carne esteja macia. Se o molho engrossar muito, junte um pouco de água. Sirva com arroz.

Rendimento: 4 a 6 pessoas.

950 - FRANGO AGRIDOCE

INGREDIENTES:

1 peito de frango picado em pedaços
3 colheres (sopa)de óleo de amendoim
1 lata de abacaxi em calda
4 colheres (sopa) de vinagre
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde picado
2 cebolas picada
1 colher (chá) de maisena
5 colheres de molho de soja (Shojo).
Sal, pimenta moída, gengibre ralado a gosto

Modo de Preparo:

Tempere os pedaços de frango com sal, pimenta e gengibre. Aqueça o óleo num frigideira grande e frite o frango até dourar. Junte as cebolas, os pimentões verde e vermelho, e deixe fritar bem. Corte os pedaços de abacaxi (reserve a calda) e misture-os ao frango, deixando fritar também. Misture a metade da calda de abacaxi ao shojo, ao vinagre e à maisena. Misture bem, junte ao frango e deixe ferver. Diminua a chama e deixe até adquirir consistência. Sirva a seguir com arroz branco.

Rendimento: 3 porções.

951 - GUISADO DE CARNE COM FEIJÃO BRANCO

INGREDIENTES:

01 xícara (chá) de feijão branco
03 cubinhos de Caldo de Bacon
01 Kg de carne (fraldinha ou acém) em cubos
1/2 xícara de vinho branco seco aquecido
Pimenta-do-reino, a gosto
04 colheres (sopa) de óleo
01 cebola (grande) picada
03 tomates (sem pele nem sementes) picados
02 erva-doces (pequenas) cortadas em fatias finas
01 colher (sopa) de Manjericão

Modo de Preparo:

De véspera, deixe de molho o feijão em 03 xícars de água. Junte 01 cubinho de Caldo de Bacon e cozinhe em fogo baixo por 20 minutos, até ficar "äl dente". Reserve. Tempere a carne com o Caldo de Bacon restante, dissolvido no vinho, e a pimenta. Em uma panela de pressão, doure a carne no óleo. Junte a cebola e 02 xícars (chá) de água fervente. Tampe e cozinhe, em fogo baixo, por mais 10 minutos. Polvihe com manjericão. Sirva quente.

Rendimento: 10 porções.

952 - BOBÓ DE FRANGO

INGREDIENTES:

01 Kg de peito de frango em cubinhos
Suco de limão
03 cubinhos de Caldo de Galinha
03 colheres (sopa) de óleo
02 cebolas (médias) picadinhas
01 xícara (chá) de purê de tomate
01 xícara de mandioca cozida
01 xícara (chá) de leite de coco (200ml)
Pimenta-do-Reino, a gosto
02 colheres (sopa) de coentro picadinho

Modo de Preparo:

Tempere o frango com suco de limão e o Caldo de Galinha Knorr amassado. Deixe tomar gosto por 30 minutos. Refogue bem o frango no óleo, mexendo sempre. Acrescente as cebolas, o purê de tomate e cozinhe, em fogo baixo, por 20 minutos. Reserve. Bata a mandioca no liquidificador com 01 xícara (chá) de água e o leite de coco. Junte ao frango reservado e leve ao fogo,mexendo até ferver. Acrescente a pimenta - do reino e o coentro. Sirva Quente.

Rendimento: 10 porções.

953 - ROSBIFE COM ERVAS

INGREDIENTES:

1 lagarto de uns 2 kg, aproximadamente
2 colheres (sopa) da mistura de ervas para assados

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
2 xícaras de água
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Tempere o lagarto com 1 colher (sopa) da mistura de ervas e com sal a gosto. Aqueça o forno em temperatua quente. Derreta a manteiga ou margarina numa panela grande e doure a carne de todos os lados. Coloque uma assadeira, com 2 xícaras de água e com a colher (sopa) restante da mistura de ervas, na parte inferior do forno. Coloque a carne sobre a grade do forno e asse por cerca de 1 hora, ou mais, se desejar, acrescentado mais água, se necessário.

Rendimento: 7 porções.

954 - PEIXE AO ESCABECHE

INGREDIENTES:

1 kg de filés ou postas de peixe
1 cenoura cortada em rodelas
1 cebola cortada em rodelas
5 a 6 dentes de alhos cortados em fatias
1 xícara de vinagre
1 pimentão vermelho picado
1/2 xícara de água
1 folha de louro
Óleo para untar
Farinha de trigo
Sal e pimneta-do-reino a gosto

Modo de Preparo:

Lave e seque bem os peixes. Passe em farinha de trigo e frite em bastante óleo uns 2 a 3 minutos até que dourem. Escorra sobre o papel absorvente e coloque numa forma funda de barro ou vidro. Frite a cenoura, a cebola, o alho e o azeite até que a cebola comece a dourar. Junte o vinagre, a água, o sal, a pimenta-do-reino, o louro e o pimentão. Deixe levantar fervura e cozinhe lentamente por uns 10 minutos. Despeje sobre o peixe e deixe descansar na geladeira por 2 horas antes de servir.

Rendimento: 4 a 6 porções.

955 - ROSBIFE DE NATAL

INGREDIENTES:

3 kg de contrafilé
4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
Sal e pimenta a gosto

INGREDIENTES: Molho

1 colher (sopa) de curry
1 colher (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de manteiga
2 gemas
4 colheres (sopa) de água fria
1 colher (sopa) de extrato de tomate
1 xícara de creme de leite fesco, de lata ou caixinha, azedado com 1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de Preparo: carne

Retire toda a gordura da carne. Esfregue toda a superfície com sal e pimenta. Aqueça a manteiga ou margarina numa panela grande onde possa caber a carne. Caso você não tenha panela suficientemente grande, corte a carne em dois pedaços. Frite a carne, virando-a até que doure todos os lados. Se você preferir uma carne mais crua, ela está pronta nesse momento. Se preferir a carne bem passada, coloque-a, já frita, sobre a grade do forno e embaixo coloque uma assadeira com água. Asse a carne em cima da grade até atingir o ponto desejado. Corte em fatias e sirva com molho.

Modo de Preparo: molho

Numa frigideira, misture o curry, a farinha e a manteiga. Cozinhe mexendo por 2 minutos. Numa vasilha bata ligeiramente as gemas com o vinagre. Retire a frigideira do fogo, junte a água fria e acrescente a mistura das gemas. Leve ao fogo lento novamente e cozinhe mexendo até que engrosse. Retire do fogo. Junte o extrato de tomate e o creme de leite azedo. Verifique o sal. Dá 1 1/2 xícara.

Rendimento: 10 porções.

956 - FRANGO COM LARANJA E PIMENTÃO

INGREDIENTES:

600g de peito de frango sem pele e sem osso, cortado em pedaços de uns 3cm
1/3 de xícara de vinho branco mais 2 colheres (chá)
1 colher (de sopa) mais 1 colher (de chá) de óleo
1/2 xícara de pimentão verde em tiras
1/4 xícara de cebolinha verde cortada diagonalmente
Casca de 1/2 laranja, sem a parte branca, cortada em tiras e aferventada
1 dente de alho bem picado
1 colher (sopa) de molho de soja
1 colher (chá) de maisena
1 colher (sopa) de água
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (chá) de vinagre
4 cebolinhas verde para enfeitar

Modo de Preparo:

Numa vasilha, misture o frango com 3 colheres (sopa) de vinho. Deixe descansar em temperatura ambiente por 30 minutos. Numa frigideira grande, aqueça o óleo em fogo médio e acrescente o pimentão, a casca de laranja, o alho, e frite mexendo rapidamente (uns 30 minutos) até que estejam cozidos mas ainda crocantes. Retire o frango do tempero com uma escumadeira. Acrescente à frigideira, aumente o fogo e frite por 15 minutos até que doure. Ao tempero que ficou na vasilha, junte o vinho restante, o molho de soja, a maisena dissolvida na água, o açucar e o vinagre. Despeje na frigideira e cozinhe mexendo até que engrosse.

Rendimento: 6 porções.

957 - PERU COM FRUTAS

INGREDIENTES:

1 xícara de manteiga ou margarina
1/2 xícara de salsinha picada
1 cebola grande bem picada
1 peru de 5 a 6 kg
Sal e pimenta-do-reino a gosto

INGREDIENTES : Acompanhamentos

6 damascos secos
1/2 xícara de passas sem semente
4 ameixas sem caroço
8 fatias de bacon
1 cebola grande picada
250g de lingüiça fresca ou calabresa (sem a pele) moída
5 xícaras de cubinhos de pão amanhecido ou de forma
1/2 kg de batata-doce cozida descascada e picada
2 colheres (chá) de casca de limão ralada
1/2 xícara de caldo de galinha
1 ovo
Manteiga para untar
Sal e pimeneta-do-reino a gosto

INGREDIENTES : para decorar

Manteiga ou margarina
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de água
1 colher (chá) de vinagre
200g de batata-doce cozida cortada em rodelas
200g de ameixas-pretas sem caroço
200g de damasco

Modo de Preparo:

Numa tigela, misture a manteiga, a salsinha e a cebola, o sal e a pimenta-do-reino. Levante a pele do peito do peru e perfure a carne com um garfo. Cubra o peito debaixo da pele com a pasta da manteiga, reservando um pouco. Passe o restante por todo o peru. Asse em forno preaquecido e quente (200º) por 2 horas ou até a carne ficar macia.

Modo de Preparo: Acompanhamento

Coloque o damascos, as passas e as ameixas em água fervente e ferva por 5 minutos. Escorra e pique os damascos e as ameixas. Frite o bacon uma frigideira até ficar crocante. Escorra sobre o papel absorvente e esmigalhe. Na gordura do bacon, frite a cebola rapidamente. Retire com uma escumadeira e frite a linguiça até dourar ligeiramente. Escorra sobre o papel absorvente. Reserve tudo. Tempere o pão com sal e pimenta-do-reino. Junte a batata-doce, a casca de limão, o bacon, a lingüiça, a cebola e as frutas. Mexa bem e umedeça, com o caldo da galinha. Junte o ovo e misture até ligar. Espalhe numa assadeira untada e leve ao forno preaquecido moderado (180º) por uns 30 minutos ou até que , enfiando um palito, este saia limpo. Corte em quadrados e sirva com peru.

Modo de Preparo: para decorar
Unte uma superfície de trabalho com manteiga ou margarina. Numa panela, misture o açucar, a água e o vinagre. Leve ao fogo e mexa até dissolver o açúcar. Cozinhe sem mexer até obter uma calda em ponto de bala dura. Retire a panela do fogo e mergulhe rapidamente um a um os ingredientes restantes. Retire com um garfo e coloque na superfície untada. Deixe esfriar e solte com ajuda de uma faca. Corte os excessos de caramelo com uma tesoura e decore o peru.

Rendimento: 12 porções.

958 - LENTILHA COM COSTELINHA DE PORCO

INGREDIENTES:

1/2 kg de lentilha
4 cubinhos de Caldo de Bacon
1 cebola (média) picadinha
1/2 kg de costelinha de porco

4 colheres (sopa) de Óleo
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
2 cenouras em cubinhos
2 tomates (sem pele nem sementes) picados
Modo de Preparo:

Em uma panela de pressão, cozinhe a lentilha com 2 cubinhos de Caldo de Bacon, Dissolvido em 4 xícaras (chá) de água fervente, por 20 minutos. Reserve. Doure a cebola e a costelinha no óleo. Junte o Caldo de Bacon restante, o vinho, as cenouras, os tomates e cozinhe em fogo baixo, até a costelinha ficar macia. Junte a lentilha reservada e cozinhe por 10 minutos. Sirva quente

Rendimento: 6 porções.

959 - GALINHA MINEIRA

INGREDIENTES:

4 cubinhos de Caldo de Galinha
1 xícara (chá) canjiquinha (xerém)
1 cebola (média) picada
1 Kg de frango (coxa e sobrecoxa)
2 colheres (sopa)de salsa picadinha

Modo de Preparo:

Em uma panela, dissolva 2 cubinhos de Caldo de Galinha em 1 litro de água fervente. Junte a canjiquinha e cozinhe em fogo baixo por 25 minutos. Reserve. Doure a cebola e o frango no óleo. Acrescente o Caldo de Galinha restante, mexendo de vez em quanto. Junte os tomates, 2 xícaras (chá) de água fervente e cozinhe, em fogo baixo, até o frango ficar macio. Junte a canjiquinha reservada e cozinhe por mais 5 minutos. Polvilhe com a salsa. Sirva quente.

Rendimento: 8 porções.

960 - ESCABECHE DE FRANGO

INGREDIENTES:

1 Kg de peito de frango cortado em filés finos
3 cubinhos de Caldo de Galinha
1 xícara (chá) de Óleo
3 dentes de alho amassados
2 cebolas (grandes) cortadas em rodelas finas
3 tomates (sem pele nem sementes) picadinhos
1 folha de louro
½ xícara (chá) de vinagre

MODO DE FAZER:

Tempere o frango com 2 cubinhos de Caldo de Galinha, dissolvidos em 3 colheres (sopa) de água fervente. Frite no óleo quente até dourar. Retire e escorra sobre papel absorvente. Reserve. No mesmo óleo, doure o alho e a cebola, junte os tomates, Caldo de Galinha restante, a folha de louro, o vinagre e cozinhe por 10 minutos. Em uma tigela com tampa, faça camadas alternadas de frango e molho. Deixe esfriar e leve à geladeira.

Rendimento: 6 porções.

961 - BISTECA COM MANDIOQUINHA

INGREDIENTES:
1 kg de bisteca de porco
6 colheres (sopa) de suco de limão
4 cubinhos de Caldo de Carne
4 colheres (sopa) de Óleo
1 cebola (média) picadinha
3 tomates (sem pele nem sementes) picados
500 g de mandioquinha em rodelas
2 colheres (sopa) de salsa picadinha

MODO DE FAZER:
Tempere as bistecas com o suco de limão e o Caldo de Carne, dissolvido em 2 colheres (sopa) de água fervente. Deixe tomar gosto por 1 hora. Frite as bistecas no óleo, dourando dos dois lados. Junte a cebola, os tomates, 1 xícara (chá) de água fervente e a mandioquinha. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo, até a mandioquinha ficar macia (cerca de 10 minutos). Polvihe com a salsa. Sirva quente.

Rendimento: 8 porções.

962 - FRANGO DOURADO

INGREDIENTES:
3 cubinhos de Caldo de Galinha
4 colheres (sopa) de vinho branco seco
1 colher (sopa) de Mostarda
1 frango (cerca de 1 1/2 Kg) cortado ao meio
1/2 xícara de óleo
1/2 Kg de batata (pequena) com casca bem lavada, cozida "al dente"
15 cebolas (pequenas) 2 colheres (sopa) de salsa picadinha

MODO DE FAZER:

Amasse bem o Caldo de Galinha com vinho e a mostarda. Tempere o frango por dentro e por fora e deixe tomar gosto por 1 hora. Coloque-o em uma assadeira, regue com óleo e cubra com papel alumínio. Leve ao forno médio por 35 minutos. Retire o papel alumínio, junte as batatas, as cebolas e deixe no forno por mais 25 minutos, virando de vez em quando. Polvilhe com salsa. Sirva quente.
Rendimento: 4 a 6 porções

963 - FRANGO AO LEITE

INGREDIENTES:
1 Kg de peito de frango em cubinhos
3 cubinhos de Caldo de Galinha
4 colheres (sopa) de margarina
1 cebola (média) picadinha
1 tomate (sem pele nem sementes) em cubinhos
1 colher (sopa) de Molho Inglês
2 xícaras (chá) de leite
2 espigas de milho-verde cozido em pedaços
250g de vagem cozida picada
1/2 xícara (chá) de salsa picadinha

MODO DE FAZER:
Tempere o frango com 2 cubinhos de Caldo de Galinha, dissolvidos em 4 colheres (sopa) de água fervente. Deixe tomar gosto por 1 hora. Doure o frango na margarina e junte a cebola, o tomate e o molho inglês, refogando bem. Acrescente o leite, o Caldo de Galinha restante e cozinhe, em fogo baixo, por 20 minutos. Junte o milho, a vagem e a salsa, misturando bem. Sirva Quente.

Rendimento: 6 porções.

964 - FRANGO A PASSARINHO

INGREDIENTES:
1 frango (cerca de 1 1/2 kg) cortado em pedaços pequenos 3 cubinhos de Caldo de Galinha, Óleo para fritar 4 dentes de alho picadinhos 1/2 xícara (chá) de salsa picadinha.

MODO DE FAZER:
Tempere o frango com o Caldo de Galinha, dissolvido em 2 colheres (sopa) de água fervente. Deixe tomar gosto por 2 horas. Frite o frango em bastante óleo, até dourar de todos os lados. Escorra sobre papel absorvente. À parte, frite o alho com 2 colheres (sopa) de óleo e espalhe sobre o frango. Polvilhe com salsa. Sirva a seguir.

Rendimento: 4 porções.

965 - STROGONOFF DE ALMÔNDEGAS

INGREDIENTES:
1 cubinho de Caldo de Carne 1/2kg de carne moída
1 cebola (média) ralada 1 colher (sopa) de hortelã picadinha
1 ovo 1 pãozinho francês embebido em leite
2 colheres (sopa) de queijo ralado 1/2 xícara de farinha de trigo
Óleo, para fritar

MOLHO:
1 cebola (média) picadinha
1 colher (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de purê de tomate
1 cubinho de Caldo de Carne
1 colher (chá) de açúcar pimenta-do-reino, a gosto
1 colher (sopa) de Mostarda
2 colheres (sopa) de catchup
1 colher de Molho Inglês
1/2 xícara (chá) de cogumelos em fatias
1 xícara (chá) de creme de leite fresco.

MODO DE FAZER:
Dissolva o Caldo de Carne Knorr(R) em 2 colheres (sopa) de água fervente. Misture os demais ingredientes. Faça bolinhas e frite. Molho: Doure a cebola na margarina . Junte o purê de tomate , 1/2 xícara (chá) de água, o Caldo de Carne, o açúcar e a pimenta. Cozinhe em fogo baixo por 15 minutos. Junte as almôndegas, a mostarda, o catchup, o molho inglês, os cogumelos e deixe no fogo por 15 minutos. Acrescente o creme de leite e mexa bem.
Rendimento: 8 a 10 porções.

966 - AÇORDA DE BACALHAU

INGREDIENTES:
1/2 kg de bacalhau 2 cebolas (médias) picadinhas
1xícara (chá) de azeite 3 tomates (sem pele nem sementes) picadinhos
2 cubinhos de Caldo de Bacon
3 pãezinhos amanhecidos fatiados e torrados
4 dentes de alho picadinhos
2 colheres (sopa) de salsa picadinha.
MODO DE FAZER:
De véspera, coloque o bacalhau de molho, trocando a água várias vezes. Cozinhe o bacalhau e desfie-o , retirando as espinhas. Reserve . Refogue a cebola em 1/2 xícara (chá) de azeite , junte os tomates e 1 cubinho de Caldo de Bacon. Em um refratário untado , faça uma camada de fatias de pão ligeiramente molhadas no Caldo de Bacon restante, dissolvido em 1 xícara (chá) de água fervente e já frio. Cubra com o bacalhau. Frite o alho no azeite restante e junte a salsa. Espalhe sobre o bacalhau. Leve ao forno por 10 minutos. Sirva quente.

Rendimento: 6 a 8 porções.

967 - PICADINHO INDIANO

INGREDIENTES:

1 cebola (média) picadinha
500 g de carne (alcatra, coxão-mole) em tirinhas
3 colheres (sopa) de margarina
2 tomates (sem pele nem sementes) picados
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 cravos-da-Índia Kitano
1 colher (café) de canela em pó Kitano
1 colher de (sopa) de Curry Kitano
2 cubinhos de caldo de carne Knorr
1 maçã descascada e cortada em cubinhos
1 banana-nanica picada
1/2 xícara (chá) de coco ralado
1/2 xícara (chá) de uva-passa branca
1/2 xícara (chá) de iogurte natural
1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picadinho

MODO DE FAZER:
Doure a cebola e a carne na margarina. Acrescente os tomates e refogue bem. Junte a farinha, os cravos-da-índia, a canela, o curry e mexa bem. Acrescente o Caldo de carne Knorr, dissolvido em 4 xícaras (chá) de água fervente, e cozinhe em fogo baixo, até a carne ficar macia. Junte os demais ingredientes, mexendo bem por mais 10 minutos. Polvilhe com o cheiro-verde e sirva a seguir.

968 - ABÓBORA PRECIOSA

INGREDIENTES:
1/2 Kg de filé de pescada 3 cubinhos de caldo de legumes Knorr
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco aquecido
1 xícara (chá) de farinha de trigo Óleo Mazola, para fritar
1 Kg de Abóbora em cubos
2 colheres (sopa) de margarina
1/2 xícara (chá) de leite 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE FAZER:

Tempere o peixe com 1 cubinho de caldo de legumes Knorr, dissolvido no vinho. Passe na farinha e frite. Cozinhe a abóbora com 1 xícara (chá) de água, escorra e amasse em uma panela, coloque a margarina, a abóbora, o leite e o caldo de legumes restante leve ao fogo baixo, mexendo bem. Junte a farinha, o queijo e continue mexendo por 10 minutos em uma forma refratária (grande), faça camadas de purê de abóbora e de peixe, terminando o purê Polvilhe com o queijo.
Leve ao forno médio por 10 minutos.

969 - CROQUETE DE FRANGO

INGREDIENTES:

01 frango
01 xícara de miolo de pão molhado em leite
01 ovo inteiro
01 colher (sopa) de manteiga
Salsa e cebolinha, picadas

Sal e pimenta-do-reino
Alho socado
Óleo para fritura

MODO DE FAZER:

Ensope o frango com todos os temperos. Quando pronto, retire do molho, tire todos os ossos e pique a carne em pedacinhos. Volte tudo de novo para o molho e junte a xícara de pão bem esmagado, o ovo, a manteiga, a salsa e cebolinha. Leve outra vez ao fogo até a massa despregar da panela. Deixe esfriar e faça os croquetes. Passe-os por farinha de rosca e frite-os, na hora de servir, em óleo quente.

970 - SOPA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES:

1/2 xícara de vinho branco seco
2 e 1/2 xícaras de água
1 folha de louro
1/2 colher (chá) de tominho
1/2 colher (chá) de erva doce
400g de peixe magro sem pele (namorado)
8 camarões médios descascados e limpos
8 mexilhões bem escovados
1 tomate médio, sem pele e sem sementes, picados
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Salsinha picada para enfeitar

Modo de Preparo:

Numa panela grande, misture o vinho, a água, o tominho, a erva doce e a folha de louro e deixe levantar fervura. Abaixe o fogo e cozinhe lentamente por 3 minutos. Corte o peixe em pedaços e acrescente à panela, junto com o camarão, os mexilhões e o tomate. Cozinhe lentamente por 3 a 5 minutos até que o peixe fique cozido, o camarão esteja cor-de-rosa e os mexilhões abertos. Retire a folha de louro e tempere a gosto. Enfeite com a salsinha

Rendimento: 4 porções.

971 - SOPA DE QUEIJO E CEBOLA

INGREDIENTES:

1 1/2 xícaras de cebola picada
4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de páprica doce
5 xícaras de caldo de galinha

2 xícaras de queijo tipo itálico ou suiço ralado grosso
1/2 colher (chá) de molho inglês
3 colheres (sopa) de salsinha picada
Algumas gotas de molho de pimenta
Creme de leite fresco batido
Cebolinha verde picada
Sal e pimenta do reino branca a gosto

Modo de Preparo:

Refogue a cebola na manteiga ou margarina com a panela tampada, mexendo de vez em quando, até que fique macia. Junte aos poucos a farinha e os temperos. Cozinhe por 1 minuto, mexendo sempre. Junte o caldo aos poucos e mexa até que fique cremoso. Junte o

queijo e mexa até que derreta. Junte o molho inglês, o molho de pimenta e a salsinha. Verifique o tempero e passe pelo liquidificador.Enfeite com colheradas de creme de leite batido e polvilhe com cebolinha verde picada.
Rendimento: 6 porções.

972 - TORTA DE BRÓCOLIS E COUVE-FLOR

INGREDIENTES:

Massa:
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de margarina
1 gema
1 cubimho de Caldo de Legumes

Recheio:
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de margarina
1 cubinho de Caldo de Legumes
3 xícaras (chá) de leite aquecido
5 colheres (sopa) de queijo ralado
1 maço de couve-flor (pequeno) cozido "al dente"
1 maço de brocolis (pequeno) cozido "al dente"
1 ovo
2 colheres (sopa) de leite.

MODO DE FAZER:

Massa:
Misture a farinha, a margarina, a gema e o Caldo de Galinha dissolvido em 3 colheres (sopa) de água fervente, até obter uma massa uniforme. Deixe descansar por 15 minutos. Coloque em uma fôrma desmontável (média) e leve ao forno médio por 15 minutos. Reserve.
Recheio: Doure a farinha na margarina. Junte o Caldo de Legumes, dissolvido no leite, mexendo sempre. Acrescente 3 colheres (sopa) de queijo. Despeje sobre a massa reservada. Cubra com couve-flor e brócolis. Bata o ovo com leite e cubra os legumes. Polvilhe com o queijo restante e leve ao forno quente por mais 10 minutos.

Rendimento: 6 porções.

973 - OVOS GRATINADOS

INGREDIENTES:
6 Ovos

Molho Branco:
1 cebola (pequena) picada
2 Colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 cubinho de caldo de galinha
2 xícaras (chá) de leite aquecido
½ xícara (chá) de mussarela ralada grossa.

Molho Vermelho:
1 cebola (pequena) picada
2 colheres (sopa) de óleo
6 tomates (grandes) maduros picados
2 cubinhos de Caldo de Galinha
½ colher (sopa) de Orégano
½ xícara (chá) de mussarela ralada grossa.

MODO DE FAZER:

MOLHO BRANCO:
Doure a cebola na margarina, junte a farinha e o caldo de galinha, dissolvido no leite, mexendo até engrossar. Acrescente o creme de leite, mexa e coloque em um refratário (grande) untado.

MOLHO VERMELHO:
Refogue a cebola no óleo, junte os tomates, o Caldo de Galinha, o orégano e deixe até os tomates desmancharem.
Faça cavidades sobre o molho branco e quebre os ovos em cima. Cubra com molho vermelho e polvilhe com mussarela. Leve ao forno médio por 15 minutos.

Rendimento: 6 porções.

974 - SANDUÍCHES QUENTES

INGREDIENTES:

1/4 de xícara de picles picados
1 xícara de queijo prato ou fundido amassado
3 colheres (sopa) de maionese
8 fatias de presunto cozido
16 fatias de pão de forma
8 rodelas de tomate

Modo de Preparo:
Passe manteiga dos dois lados do pão. Numa tigela pequena, misture os picles com a maionese e o queijo, e espalhe esta mistura sobre as 8 fatias de pão. Coloque o presunto e as rodelas de tomate por cima. Cubra com as 8 fatias restantes, formando os sanduíches. Toste os sanduíches num tostador, até que o pão fique dourado.

Rendimento: 8 porções.

975 - SANDUÍCHES DE SARDINHA

INGREDIENTES:

Óleo
Salsa e cebolinha verde
01 cebola de cabeça
Louro
Cominho
06 tomates
Pimenta-do-reino (se quiser)
01 lata de sardinha
02 colheres (sopa) de vinagre
01 pão de forma

MODO DE FAZER:

Refogue em óleo a cebola batidinha e o alho socado com um pouco de sal. Depois da cebola ficar dourada, junte os tomates, o louro, o vinagre e o cominho. Ponha pimenta, se quiser. Deixe ferver mais uns 10 minutos, depois dos tomates ficarem desmanchados. Quando o molho estiver pronto, retire do fogo e junte uma lata de sardinhas amassadas com garfo. Adicione também todo o azeite da lata. Misture e use como recheio para sanduíches ou canapés.

976 - CACHORRO-QUENTE

INGREDIENTES:

1/2 quilo de salsichas
04 ou 05 tomates maduros
02 cebolas grandes , em rodelas
02 pimentões grandes, em tirinhas
Salsa e cebolinha verde
Sal e pimneta-do-reino
Gordura ou margarina

MODO DE FAZER:

Afervente ligeiramente as salsichas e escorra-as. Corte os tomates em pedacinhos pequenos. Esquente numa panela a gordura escolhida. Despeje aí - ao mesmo tempo - os tomates e os pimentões picados e as cebolas em rodelas, e pimenta verde, se gostar. Tampe a panela e deixe até as cebolas e os pimentões amaciarem. Junte as salsichas, deixe em fogo brando e panela tampada mais uns 10 minutos. Empregue assim: abra os pãezinhos próprios, chamados para "cachorro-quente". Ponha um pouco de molho e um salsicha, em cada um, e sirva quentinho.

977 - BOLINHOS DE AIPIM COM QUEIJO

INGREDIENTES:

1/2 quilo de aipim
100g de queijo cremoso
Sal
Óleo

MODO DE FAZER:

Descaque o aipim e deixe de molho em água fria algumas horas. Cozinhe-o e passe pelo espremedor. Amasse bem com as mãos, misturando o queijo, também amassado. Junte o sal e uma colher (sopa) de gordura vegetal. Faça bolinhas e frite-as em gordura vegetal quente, no momento de servir.

978 - PANQUECAS DE RICOTA

INGREDIENTES:

3 ovos
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 xícara de leite desnatado

RECHEIO

300g de ricota passada pela peneira
2 colheres (sopa) de salsinha picada
2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
2 sardinhas em latas com molho de tomates e amassadas
Sal a gosto

MOLHO

4 tomates sem pele nem sementes batidos no liquidificador
2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

Modo de Preparo:

Para as panquecas, bata todos os ingredientes no liquificador. Deixe descansar por 20 minutos. Utilize uma frigideira pequena não aderente e use 2 colheres (sopa) de massa para cada crepe. Gire a frigideira rapidamente para espalhar bem a massa. Frite por 40 segundos

até que a superfície da panqueca esteja seca. Vire a frigideira sobre um pano limpo e deixe o crepe cair. Misture os ingredientes do recheio. Espalhe sobre as panquecas. Enrole e coloque numa forma refratária. Por cima disponha o purê de tomate e leve ao forno por uns 30 minutos para aquecer bem.

Rendimento: 12 panquecas.

979 - PÃO DE CEBOLA

INGREDIENTES:

04 copos de farinha de trigo
01 colher (chá) de sal
01 colher (sopa) de açúcar
03 colheres (sopa) rasas de fermento
01 tablete de margarina
01 xícara de cebola batidinha
01 colher (sopa) cheia de margarina ou gordura
01 colher (chá) cheia de orégano
01 colher (chá) rasa de sal

MODO DE FAZER:

Reserve os 04 últimos ingredientes. Peneire os ingredientes secos. Junte a gordura vegetal, esfregando para misturar. Adicione o leite e mexa para fazer uma massa fácil de ser trabalhada na táboa. Sove a massa ligeiramente, algumas vezes, para alisar. Divida a massa em 2 partes e abra com 1 a 1 e 1/2cm de espessura. Misture a colher de margarina, a cebola batidinha, o orégano e o sal. Espalhe essa mistura por cima de cada parte da massa, sem chegar até as bordas e enrole formando 2 pães. Coloque-os em tabuleiro untado e deixe crescer de 20 a 30 minutos. Forno quente. Quando estiverem quase assados, passe por cima um pouco de leite para dar brilho e deixe acabarem de assar.

980 - PÃO DE MILHO

INGREDIENTES:
01 xícara de fubá
01 xícara de farinha de trigo
04 colheres (chá) de fermento
05 colheres (sopa) de açúcar
01 colher (chá) de sal
01 e 1/2 de leite
02 colheres (sopa) de margarina derretida
01 ovo

MODO DE FAZER:
Misture bem os ingredientes secos. Adicione o leite, a margarina e o ovo batido. Bata tudo muito bem. Forma untada. Forno quente durante mais ou menos 25 minutos.

981 - MACARRÃO PRIMAVERA

INGREDIENTES:

1 dente de alho picado
2 cenouras cortadas em rodelas finas
1 pacote (500g) de macarrão tipo talharim
1 xícara de caldo de galinha
1 xícara de creme de leite
100g de manteiga ou margarina
250g de ervilhas tortas sem fio
Noz-moscada a gosto

Cebolinha verde picada
Sal e pimenta-do-reino a gosto
2 cenouras cortadas em rodelas finas

Modo de Preparo:
Aqueça a manteigas ou margarina e frite o alho por uns 3 minutos. Junte a cenoura, o alho-poró e a ervilha torta.Tempere com sal e pimenta-do-reino e cozinhe por uns 10 minutos mexendo de vez em quando. Cozinhe o macarrão. Retire os legumes da panela e coloque nesta mesma panela o caldo de galinha, o creme de leite e a noz-moscada. Deixe cozinhar até reduzir o caldo à metade. Retire do fogo e misture com o macarrão escorrido e os legumes. Coloque numa travessa e junte as cebolinhas picadas.

Rendimento: 6 porções.

982 - MACARRÃO AO UÍSQUE

INGREDIENTES:

500g de macarrão (tipo pequeno)
1/2 xícara de uísque
2 dentes de alho picado
100g de presunto cru
30g (2 colheres de sopa) de manteiga ou margarina
500g de tomate maduro sem pele e sem semente
1 raminho de manjericão ou salsinha
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo:

Descaque os dentes de alho, pique e coloque de molho no uísque, deixando macerar por 10 minutos. Ponha no fogo bastante água para cozinhar o macarrão. Enquanto espera a fervura, continue a preparar os ingredientes. Corte o presunto em quadradinhos e leve ao fogo uma frigideira com a manteiga; quando derreter, junte o presunto e deixe tostar por alguns instantes; então, adicione o uísque, coando para reter o alho. Aumente o fogo por alguns momentos, para que o uísque evapore, depois acrescente o tomate, tempere com sal e pimento-do-reino a gosto e cozinhe por cerca de 20 minutos em fogo baixo, mexendo de vez em quando. Assim que água ferver, ponha o macarrão e escorra quando estiver al dente. Coloque numa sopeira aquecida, tempere com o molho e bastante manjericão picadinho.Mexa bem para misturar os ingredientes e, se quiser, salpique pimenta-do-reino. Preferindo, em vez de picar o manjericão "rasgue" as folhas com as mãos: assim ficara mais cheiroso. Se não tiver manjericão ou salsinha, substitua pela erva de sua preferência. Desejando, sirva com queijo ralado.

Rendimento: 4 porções.

983 - MACARRÃO MEDITERRÂNEO

INGREDIENTES:
2 abobrinhas (médias) em rodelas cortadas ao meio
Óleo para fritar
1 cebola (média) picada
3 colheres (sopa) de azeite
6 tomates (sem pele nem sementes) em gomos
2 cubinhos de Caldo de Legumes
8 filés de anchovas picadinhas
3 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas
3 colheres (sopa) de Orégano
500 g de talharim cozido " al dente "
½ xícara (chá) de queijo ralado

MODO DE FAZER:

Frite as abobrinhas no óleo. Escorra sobre papel absorvente e reserve. Doure a cebola no azeite, junte os tomates, o Caldo de Legumes e refogue por 5 minutos. Acrescente a abobrinha reservada, as anchovas, as azeitonas e o orégano, mexendo sem parar por 5 minutos. Despeje sobre o talharim escorido e polvilhe com queijo.
Sirva quente.

Rendimento: 6 porções.

984 - MACARRÃO COM LOMBO E AMENDOIM

INGREDIENTES:
½ Kg de lombo de porco em tiras
4 colheres (sopa) de margarina
2 cubinhos de caldo de carne
½ xícara (chá) de leite aquecido
1 xícara (chá) de pepino picado
Pimenta-do-reino a gosto
½ xícara de (chá) de amendoim torrado
500g de talharim cozido "al dente"
MODO DE FAZER:
Doure a lombo na margarina. Junte o caldo de carne, dissolvido no leite, misture bem. Acrescente o pepino, a pimenta-do-reino, o amendoim e deixe no fogo por 5 minutos. Despeje sobre o macarrão escorrido.
Sirva quente.

Rendimento: 4 a 6 porções.

985 - MACARRÃO CHOP SUEY

INGREDIENTES:
½ xícara (chá) de óleo
2 colheres (sopa) de molho de soja
1 cubinho de Caldo de Carne
1 clara de ovo
1 colher (sopa) de Amido de Milho Maizena
250g de carne em tirinhas (alcatra, coxão-mole, etc.)
4 folhas de acelga japonesa em tiras
2 cenouras (médias) em tirinhas
1 xícara (cha') de cebola em tiras
1 xícara (chá) de cebolinha verde picada.

MOLHO:
2 cubinhos de Caldo de Carne
5 colheres (sopa) de molho de soja
2 colheres (sopa) de Amido de Milho
500 g de macarrão (espaguetinho fino) cozido "al dente"
½ xícara de óleo

MODO DE FAZER:

Misture os 5 primeiros ingredientes e junte a carne. Deixe tomar gosto por 15 minutos. Frite a carne e junte a acelga. Mexa, deixe por 2 minutos e retire do fogo. À parte, refogue as cenouras e a cebola, deixando "al dente". Junte a carne, a cebola e misture. Mantenha aquecido.

MOLHO:

Leve ao fogo todos os ingredientes com 2 xícaras (chá) de água, mexendo até Engrossar. Acrescente a carne e o legumes. Em uma frigideira (grande), frite o macarrão no Óleo. Coloque em uma travessa (grande) e cubra com o molho.

Rendimento: 6 porções.

986 - TALHARIM AO MOLHO DE RICOTA

INGREDIENTES:
1/2 xícara (chá) de cebola picadinha
3 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
5 xícaras de leite
2 cubinhos de Caldo de Legumes Knorr(R)
2 xícaras (chá) de ricota passada pela peneira
1 xícara (chá) de iogurte natural
1/2 xícara (chá) de salsa picadinha
500g de talharim cozido "all dente"
1/2 xícara (chá) de queijo ralado
MODO DE FAZER:

Doure a cebola na margarina.. Junte a farinha, mexendo bem. Acrescente, aos poucos, o leite, mexendo sempre até engrossar. Junte o Caldo de Legumes, a ricota e misture bem. Acrescente o iogurte e deixe no fogo por 5 minutos. Junte a salsa e despeje sobre o talharim escorrido. Polvilhe com o queijo. Sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções.

987 - TORTA DE FRANGO

INGREDIENTES:

Massa:
4 xícaras de farinha de trigo para Bolo
2 colheres (chá) de sal
1/2 xícara de manteiga ou margarina
1 e 1/2 xícara de leite

Recheio:
3 xícaras de peito de frango cozido e desfiado
1/2 xícara de cebolinha verde picada
1 xícara de maionese
1/2 xícara de iorgute
2 colheres (sopa) de suco de limão
Maionese para cobrir.
MODO DE FAZER:

Para fazer a massa, coloque a farinha numa vasilha e acresente a manteiga ou margarina cortada em pedacinhos. Misture com a ponta dos dedos até obeter uma farofa. Junte o leite aos pucos até obter uma massa de consitência homogênea e fácil de abrir. Divida a massa em 4 partes e abra cada parte numa superfície polvilhada com farinha de trigo, formando um círculo de 25cm de diâmetro. Coloque cada círculo numa assadeira untada e leve ao forno moderado preaquecido (180°) por uns 20 minutos. Retire do forno e deixe esfriar completamente. Para o recheio, misture todos os ingredientes numa tigela. Coloque um círculo da massa num prato e cubra com 1/3 do recheio. Repita as camadas, termindando com a massa. Cubra com uma camada fina de maionese e leve à geladeira até a hora de servir. Dá 8 a 10 porções.

988 - PROFITEROLES

INGREDIENTES:

1/2 xícara de manteiga ou margarina

1 xícara de água
1 xícara de farinha de trigo Dona Benta Especial para Bolo
4 ovos.

MODO DE FAZER:
Coloque a manteiga ou margarina numa panela e leva ao fogo até levantar fervura. Acrescente a farinha de uma só vez e mexa com uma colher de pau até formar uma bola que se solte dos lados da panela. Retire do fogo e junte os ovos um a um, mexendo muito bem. Coloque num saco de confeitar com bico tipo pitanga e faça profiteroles de uns 3 cm de diâmetro em assadeiras untadas. Leve ao forno quente preaquecido (200°) por uns 15 a 20 minutos até que cresçam e dourem. Retire do forno e deixe esfriar. Corte uma tampinha em cada bombinha e recheie.
Dá uns 65 profiteroles

989 - RECHEIO SALGADO DE ATUM

---

1 lata de atum
1/3 xícara de maionese
1/3 xícara de picles picado.

Numa vasilha, misture bem todos os ingredientes e recheie cada profiterole com 1 colher (chá) da mistura.

RECHEIO DE SORVETE

1 1/2 xícara de sorvete de sua preferência
100g de chocolate meio amargo picado.
Recheie cada profiterole com 1 colher (chá) de sorvete. Derreta o chocolate em banho-maria e sirva morno com os profiteroles.

990 - ANEL DE QUEIJO

INGREDIENTES: massa para as bolinhas

1 xícara de água fria
1/2 xícara de manteiga cortada em pedacinhos
1/2 colher (chá) de sal
1 xícara de farinha de trigo
4 ovos grandes

INGREDIENTES: para os anéis

1 receita de massa de bombinhas
1 xícara de queijo tipo prato ou suiço, ralado no ralo grosso
1 ovo batido
Pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo: Massa

Numa panela coloque água, a manteiga e o sal. Deixe levantar fervura e derreta a manteiga. Retire do fogo e acrescente a farinha peneirada toda de uma vez. Mexa rapidamente com uma colher de pau. Acrescente os dois ovos restantes e bata bem.

Modo de Preparo: Anel

Unte uma assadeira grande e retire o excesso. Coloque uma forma redonda de 22cm invertida sobre a assadeira para marcar um círculo. Aqueça o forno em temperatua quente (220º). Prepare a massa de bombinhas, acrescentando a pimenta junto com a farinha e o queijo tipo prato ralado, logo depois os ovos. Faça montinhos usando 1/4 de xícara como medida, dentro do círculo. Os montinhos devem tocar um no outro. Pincele com ovo batido. Asse por 30 minutos. Fure o anel em vários lugares com a ponta de uma faca afiada, para

deixar o vapor escapar. Asse por mais 5 minutos. Sirva morno ou em temperatura ambiente como salgadinho, cortado em pedacinhos. Ou corte o anel pela metade (no sentido horizontal) e recheie com carne ou peixe cremoso. Nesse caso sirva quente, como prato principal. Rendimento: 20 salgadinhos.

991 - NHOQUE PORÇÃO PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES:
1 quilo de batata (tamanho médio)
1 colher de sopa (rasa) de manteiga
2 gemas de ovo
3 coleres (sopa) de leite
Farinha de trigo
Molho de tomate de sua preferência
Queijo ralado
MODO DE FAZER:
Cozinhar as batatas e amassá-las, ainda quentes com garfo e acrescentar os demais ingredientes, com exceção da farinha de trigo, até obter uma massa homogênia. Misture a farinha de trigo, aos pouco até a massa despregar das mãos. Separe a massa em partes e faça rolinhos compridos, cortando-os em pedacinhos, com um faca. Ferva numa panela separada, àgua com sal e despeje, aos poucos, a massa já cortada nessa àgua fervente. Aguarde até subir à tona, recolha os pedacinhos com um escumadeira e reserve-os. Cozida toda a massa, arrume em um pirex na seguinte ordem: o nhoque, o molho de tomate e o queijo ralado, alternando-a de modo que a última camada seja de molho de tomate e queijo ralado. Leve ao forno quente até que o queijo derreta. Sirva-se, bom apetite e "fortuna".

992 - MACARRÃO AO MOLHO DE PRESUNTO E BERINJELA

INGREDIENTES:
1 cebola (média) picadinha 6 tomates (sem pele nem sementes) picados
6 colheres (sopa) de óleo 2 cubinhos de caldo de Bacon Knorr
2 Berinjelas (médias) em cubinhos 200 g de presunto em cubinhos
1 colher (sopa) de Orégano Kitano
1 colher (sopa) de manjericão Kitano
500 g de macarrão curto (gravatine, penne, etc.) cozido "al dente"

MODO DE FAZER:
Refogue a cebola e os tomates com 2 colheres (sopa) de óleo. Junte o caldo de bacon knorr, dissolvido em 1/2 xícara (chá) de água fervente, cozinhe em fogo baixo por 10 minutos. Reserve. Em uma panela grande, frite as berinjelas com o óleo restante, mexendo até ficarem macias. Junte ao molho reservado e cozinhe por 5 minutos. Acrescente o presunto, o orégano, o manjericão e cozinhe por 2 minutos. Sirva quente sobre o macarrão previamente escorrido.

Rendimento: 10 porções.

993 - SALADA DE PARAFUSO E PEITO DE PERU DEFUMADO

INGREDIENTES:
1 Pacote de Parafuso Premiata
1 xícara de maionese
1 xícara de iogurte natural
2 colheres (sopa) manjericão picado
1 dente de alho picado
3 xícaras de peito de peru defumado cortado em cubinhos
1 xícara de pimentão verde cortado em cubinhos
1 cenoura cozida firme cortada em rodelas
2 tomates sem pele sem sementes cortados em cubinhos
3 colheres (sopa) de salsicha picada
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER:
Cozinhe o macarrão de acordo com as intruções da embalagem e passe em água fria. Coloque numa vasilha, acrescente os ingredientes restantes e misture muito bem. Leve a geladeira até a hora de servir.
Dá 4 a 6 porções.

994 - NINHO COM MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES:
1 pacote de Ninho
4 colheres (sopa) de azeite
3 cebolas médias picadas
2 dentes de alho picados
8 tomates maduros sem pele e sem sementes cortadoes em pedaços
1 colher (chá) acúcar
1 xícara de vinho branco
500g de camarão descascado e limpo
2 colheres (chá) de molho inglês
2 colheres (sopa) de salsinha picada
Sal a gosto
MODO DE FAZER:
Numa panela média, aqueça o azeite, junte a cebola e o alho e refogue até que estejam dourados. Acrescente os tomates, o sal e o açúcar, abaixe o fogo e cozinhe por 25 minutos com a panela tampada . Em outra panela coloque o vinho e leve ao fogo até levantar fervura, junte o camarão e cozinhe por 3 minutos. Acrescente à panela com o molho de tomate, junte o molho inglês e a salsinha e cozinhe por mais 5 minutos. Cozinhe o macarrão conforme instruções da embalagem e sirva com o lolho. Dá 4 a 6 porções.

995 - ESPAGUETE COM MOLHO DE AZEITONAS

INGREDIENTES:
1 pacote de Espaguete Premiata
4 colheres (sopa) de azeite
1/3 de xícara de azeitonas pretas sem caroço cortados em tirinhas
1/3 de xícara de azeitonas verdes sem caroço cortados em tirinhas
4 colhers (sopa) de cebola picada
1 colher (sopa) de salsinha picada
1/2 colher (chá) de casca de laranja ralada
1/2 colher (chá) de orégano
Sal e pimenta do reino a gosto
MODO DE FAZER:
Numa vasilha misture todos os ingredientes menos o macarrão. Cozinhe o macarrão conforme instruções da embalagem e misture com o molho. Sirva a seguir.
Dá 4 a 6 porções.

996 - EMPADÃO DE MILHO E REQUEIJÃO

Ingredientes:

Massa:
1 e 1/4 xícara (chá) de requeijão cremoso (250g)
2 colheres (sopa) de leite quente
2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio:
1 tablete de caldo de galinha
1 xícara (chá) de leite quente
2 fatias de bacon picadas
1 colher (sopa) de cebola
2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 e 1/4 xícara (chá) de milho verde em conserva escorrida
2 gemas
1 e 1/4 xícara de creme de leite (300g)
Cobertura
2 claras
1 colher (sopa) de salsa picada
2 colheres (sopa) de queijo tipo parmesão ralado
1 colher (sopa) de farinha de rosca Fama
Rendimento: 8 a 10 porções

MODO DE FAZER:
Unte uma forma de aro removível e reserve. Coloque o forno para aquecer em temperatura moderada (180°).
Massa: Em um recipiente fundo, junte o requeijão , a margarina e a farinha de trigo e amasse até obter uma massa lisa homogênea e que desprenda das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha de trigo. Forre o fundo e as laterias da fôrma reservada, fure a massa com o auxílio de um garfo e leve ao forno para assar por cerca de 30 minutos ou até que esteja levemente dourada. Retire do forno e reserve. Não desligue o forno.
Recheio:Dissolva o caldo de galinha no leite quente. Em uma panela, doure o bacon em sua própria gordura e frite a cebola. Acrescente aos poucos a farinha de trigo e mexa sempre. Junte o leite reservado, abaixe o fogo para brando e misturando sempre deixe até engrossar. Retire bem, reserve.
Cobertura:Bata na batedeira as claras em neve. Reserve.
Montagem:Distribua o recheio sobre a massa, cubra com as claras em neve, polvilhe o queijo parmesão e a farinha de rosca. Leve ao forno para para fratinar por cerca de 20 minutos ou até que douro. Retire do forno, remova o aro e seiva em seguida. Dica: O recheio poderá ser substituido por franco, carne, etc.

997 - PICANHA RECHEADA COM ABÓBORA

Ingredientes:
1 picanha
2 dentes de alho espremidos
1 colher (chá) de sal
10 fatias de bacon
250g de abóbora crua
3 colheres (sopa) de óleo
3 xícaras de água

Modo de Preparo:
Faça um furo no centro da carne, em toda a sua extensão, no sentido do omprimento. Tempere a carne, por dentro e por fora, com mistura de alho e sal. Corte as fatias de bacon em pedaços e a abóbora em fatias finas. Recheie a carne e costure a abertura. Numa panela, aqueça o óleo e doure a carne de todos os lados. Acrescente a água e cozinhe acrescentando mais água conforme se fizer necessário.

Rendimento: 20 fatias.

998 - TARTELETES DE CAMARÃO

INGREDIENTES:
250g de farinha de trigo 3 colheres (sopa) de margarina 2 gemas 3 ou 4 colheres (sopa) de água salgada

Modo de Preparo: Massa: Refogue os camarões com óleo, salsa, tomates, cebola e sal. Passe-os pela máquina ou no processador. Com a água das cabeças faça um creme engrossado com maisena (uma colher de chá de farinha para cada copo de caldo) e junte os camarões.

Modo de Preparo: Massa: Faça uma cova no meio da farinha. Deite dentro a margarina e as gemas. Misture. Depois, alternadamente, junte a farinha de trigo e a água salgada. Amasse

sem sovar e deixe a massa descansar 1 hora. Abra então pequenos pedaços de massa com a mão ou com rolo. Forre as forminhas de tarteletes. Asse em forno quente. Depois de assadas e frias ponha dentro de cada uma um pouco de Molho Branco e acabe de encher com recheio de camarão.

999 - CODORNAS ASSADAS

Ingredientes:
4 codornas 250ml de café preparado forte e frio (sem açúcar) 1 colher (sopa) de azeite de oliva 1 pimenta vermelha picada 3 colheres (sopa) de mel 6 grãos de coentro 6 grãos de pimenta-do-reino Sal a gosto Suco de limão.

Preparo:
Coloque as codornas em uma tigela de louça com café, o azeite, o suco de limão, o coentro, as pimentas e o sal. Misture bem, cubra com papel-filme e leve à geladeira por cerca de 10 horas. Pré-aqueça o forno (250ºC), coloque as codornas com todos os temperos em uma assadeira coberta com papel-alumínio e deixe assar por aproximadamente 10 minutos. Abaixe o forno para aproximadamente 180ºC, retire o papel e deixe assar por mais 10 minutos, regando 3 ou 4 vezes com o molho da assadeira. Sirva quente.

1000 - MEDAGLINE DE FILET COM ERVAS DO JARDIM

Ingredientes:
800g de filet
4 fatias de bacon
4 folhas de alho-poró compridas
1 colher de chá de ervas picadas (alecrim, tomilho, orégano, salsinha e basílico)
3 fatias de pão de fôrma fresco ralado
1 colher de chá de cebola picada
1 colher de chá de alho picado
30g de queijo parmesão italiano ralado
50ml de azeite
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo: Corte o filet em medalhões de aproximadamente 180g. Enrole com folhas de alho-poró e depois com a fatia de bacon. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Em uma sauté quente, grelhe os medalhões, deixando-os malpassados. Sirva com tagliatelle ao triplo burro (tagliatelle cozido e temperado com manteiga, queijo parmesão italiano e sal). Coloque sobre o medalhão o molho de carne ou molho roti. Para a farofa de ervas: Sautear no azeite até dourar o alho e a cebola. Acrescentar as ervas em seguida a farinha de pão e o queijo ralado fazendo um mistura homogênea e úmida. Coloque a farofa de ervas sobre os medalhões. Leve ao forno a 180ºC por 3 minutos. Dourar a farofa.

1001 - BACALHAU FRESCO AO MOLHO DE CAPIM-LIMÃO

Ingredientes:

1Kg de filet de mero (bacalhau fresco)
100ml de azeite extravirgem
Sal e pimenta-do-reino
50g de cebola picadinha
250 ml de vinho branco seco
200ml de caldo de peixe

Para o molho:
50 ml de vinho branco seco
30g de manteiga
5 camarões
30g de cebola
300ml de creme de leite

50g queijo parmesão italiano
6 folhas de capim-limão

Preparação do peixe:

Cortar o mero em 5 pedaços e temperar com sal e pimenta-do-reino. Dispor o peixe sobre um tabuleiro, acrescentar a cebola, o vinho e o azeite. Cozer no forno a 180ºC por 25 minutos. (Tempo de cocção depende da altura do peixe).

Preparação do molho:

Refogar na manteiga a cebola e os camarões, deglaçar com vinho branco, acrescentar o creme de leite e o queijo parmesão. Deixar reduzir 30%, acrescentar o capim-limão e deixar ferver até adquirir um sabor suave da erva aromática. Retirar as folhas de capim-limão e retirar o tempero. Retornar com os camarões e servir quente.

1002 - BOLO DE CARNE

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:
1kg de carne moída magra

1 xícara de miolo de pão dietético de dois dias em pedacinhos
1 xícara de leite desnatado
1 ovo, desprezando metade da gema
1 cebola média bem picada
1/2 xícara de cenoura, aipo, pimenta fresca, bem picados
Uma pitada de orégano
Uma pitada de sal
500gr de purê de tomate puro
1/2 colher de chá de azeite para untar a forma

Preparo:
Em uma vasilha larga, misture todos os ingredientes, exceto o tomate, até que fique uma massa homogênea e úmida. Unte uma forma de pão retangular e disponha a massa formada sem apertar muito. Despeje o purê de tomate por cima. Leve ao forno médio/baixo por uma hora, retire e sirva em fatias.

1003 - ENSOPADO DE COELHO COM CHAMPIGNONS E ABOBRINHA

Rendimento: 8 porções
Ingredientes:
1 colher de sopa de azeite de oliva
2 coelhos cortados em pedaços
2 dentes de alho amassados
1/2 limão
1 colher de chá de gengibre fresco ralado
1 colher de sopa de molho de soja
1/3 de xícara de salsão fatiado fino
1/2 xícara de champignons frescos cortados em fatias finas
1 xícara de abobrinha italiana cortada à juliana
2 xícaras de maizena
4 colheres de sopa de água

Preparo:
Esquente o azeite em uma panela ou wok chinês. Adicione os pedaços dos coelhos após esfregados sumo de limão, o alho e o gengibre. Frite os pedaços até ficarem dourados. Coloque o molho de soja, o salsão, o champignon e a abobrinha. Cubra a panela e deixe refogar por uns 10 a 12 minutos. Adicione a maizena na água e, vagarosamente despeje na panela, mexendo sem parar. Cozinhe o fogo e sirva quente.

1004 - CARNE RECHEADA

Rendimento: 5 porções

Ingredientes:
600g de patinho
150g de cenoura
5 ovos
5g de caldo de carne
50g de cebola
2,5g de alho

Preparo:
Temperar o patinho com alho, a cebola e o caldo de carne batidos no liqüidificador.

Recheio:
Cozinhar os ovos e misturá-los com a cenoura cozida cortada em cubos e enrolar na forma de rocambole. Assar por aproximadamente uma hora e meia e cortar em fatias.

1005 - ARROZ DE CARRETEIRO

INGREDIENTES:
4 pessoas
1/2 kg de Charque
250 g de arroz
2 cebolas
1 dente de alho
salsa

PREPARO:
Corte o charque em cubinhos e deixe de molho n'água de um dia para outro, ou por 1 hora em água bem quente. Jogue fora a água que deve ter absorvido boa parte do sal e reidratado a carne.Em uma boa panela de ferro (fundamental) frite o charque em sua própria gordura, se for magro junte um pouco de óleo.Acrescente a cebola picada e o alho esmagado e refogue bem. Junte o arroz (eu não lavo), mexa bem e deixe tomar o gosto dos ingredientes.Acrescente água fervente que cubra um dedo gordo acima do arroz. Misture com a colher de pau, baixe o fogo e tampe.O arroz de carreteiro se come bem molhadinho, por isso se no fim do cozimento estiver seco, acrescente mais água quente e tampe a panela, com o fogo desligado para terminar de cozer no próprio calor.Sirva na própria panela com salsa picadinha por cima.Variações: Se o charque for muito magro, alguns pedaços de toucinho vão suprir essa falta. É comum se acrescentar batatas picadas ao carreteiro, para tirar um pouco do sal e para fazer uma refeição mais completa.Além da salsa picada, pode-se enfeitar o dito cujo com ovo cozido picado

1006 - PUDIM SALGADO AO VAPOR SUAVE (Chawan Mushi)

É uma espécie de pudim, no entanto salgado, que derrete na boca, deixando um sabor inigualável. Vale a pena experimentar!

3 ovos
4 camarões pequenos e limpos (sem as vísceras e descascados, deixando apenas a cauda e o último segmento junto dela)
80g de sobrecoxa sem pele e em pedaços de 3cm
4 *shiitake* frescos sem os talos
1 vagem cortada na diagonal e cozida
Sal e *shoyu* a gosto

Caldo

3 xícaras de água
½ colher de chá de sal
1 colher de chá de *shoyu*
1 colher de chá de *sakê*
1 pacote de *hondashi*

Modo de Preparo

Leve os ingredientes do caldo ao fogo até que o sal dissolva e deixe esfriar. Coloque algumas pitadas de sal no frango. Misture e reserve. Tempere os camarões com ***shoyu***. Misture e reserve. Com o auxílio de uma faca, desenhe levemente um 'X' na parte externa de cada ***shiitake*** para enfeitar e reserve. Num recipiente, misture bem os ovos. No entanto, jamais chegue a bater para que não faça espuma. Acrescente aos ovos o caldo reservado e misture delicadamente. Passe essa mistura por uma peneira bem fina ou coe com um pano limpo. Divida os camarões, a carne de frango, a vagem e os ***shiitake*** — com os 'X' virados para cima — em quatro partes iguais e coloque cada parte em uma xícara ou em uma tigela de vidro resistente ao calor. Acrescente delicadamente a mistura dos ovos nas xícaras (ou tigelas) deixando um espaço de 1cm até a borda. Caso haja alguma espuma, é necessário retirar com uma colher. Coloque para cozinhar 2 recipientes de cada vez no ***mushiki***, utilizando de 1cm a 1,5cm de água. Se você não possuir um ***mushiki***, utilize uma panela de banho-maria comum. Embrulhe a tampa da panela em um pano de prato, para evitar que as gotas de água da parte interna da tampa pinguem sobre o ***Chawan Mushi***. Importante: prenda as pontas do pano de prato com um pregador de roupas, para não deixar que elas se queimem. Leve ao fogo alto até que a água comece a ferver. Imediatamente, abaixe bem o fogo. Caso contrário, seu ***Chawan Mushi*** poderá virar um autêntico queijo suíço, todo furadinho. O segredo desta receita está em dar uma consistência uniforme ao prato. Cozinhe assim durante 10 a 12 minutos, ou até que, ao enfiar um palito no ***Chawan Mushi***, não saia mais líquido do orifício formado.

Rendimento: 4 porções.

Este prato combina muito bem com um tempura (Empanados).
Ótimo para ocasiões especiais, pelo seu aspecto colorido e requintado.

1007 - TORTA DE FRANGO DE PÃO DE FORMA

---

12 fatias de pão de forma
5 ovos inteiros
1 xícara de queijo ralado
2 copos de leite
Frango desfiado
Presunto picado
Cogumelos cortados e passados na manteiga
Maionese
Temperos picados a gosto

Coloque a metade dos pães em uma forma, esparrame o recheio já misturado, e derrame por cima os ovos batidos misturados com o leite quente, o queijo e o creme de leite. Leve ao forno quente.

1008 - SALPICACÃO DE NATAL ESPECIAL

---

2 latas de milho
1 lata de abacaxi
100 g de castanha de caju amassada
200 g de uva-passa branca
3 maçãs verdes descascadas e passadas no ralo(formato de lagrimas)
1 vidro de 500 g de maionese
2 latas de creme de leite sem soro
2 colheres de catchup picante
1 colher de mostarda
1 colher de molho inglês
3 cebolas grandes raladas
1 colher(sopa) de sal
1 frango defumado

Pique o abacaxi, ponha na peneira e deixar escorrer por 2 horas. Besunte o frango com manteiga e leva ao forno uns 15 minutos para a pele soltar após desfiar. Depois, misture todo os ingredientes. Faça de preferência na véspera. Rende muito.

1009 - MOLHO - LOW FAT PUTANESCA

Rendimento: 6 porções
Este tradicional molho de tomate para massas foi modificado para redução de gorduras sem perda de seu magnífico sabor. Dia a Dia já experimentou. Prove você agora...

Ingredientes:
2 colheres de chá de azeite de oliva
1 cebola média picada.
4 dentes de alho amassados
2 cenouras cortadas em cubinhos
2 pacotes de 500 gr de puro purê
2 colheres de sopa de vinho branco
2 colheres de sopa de manjericão picado
2 colheres de sopa de azeitonas pretas picadas
2 colheres de chá de alcaparras em conserva
6 xícaras de "fusilli" cozido ao dente
2 colheres de sopa de salsa picada
2 colheres de sopa de queijo parmesão

Preparo:
Numa frigideira esquenta-se o azeite, sem ferver. A meio fogo adiciona-se a cebola e o alho e deixa-se por cinco minutos. Adicionar as cenouras em cubos e deixar mais cinco minutos. Adicionar o puro purê e o vinho branco e deixar até ferver. Reduzir o fogo e deixar cozinhar o molho por 15 minutos. Adicionar o manjericão, as azeitonas, alcaparras e cozinhar por mais cinco minutos. Junte a massa cozida ao molho. Sirva os pratos(fundos) e polvilhe com o queijo e a salsa.

1010 - CAPPELLETI DE CARNE

Ingredientes

Para Massa
800 g de farinha de trigo
8 ovos

Para o Recheio
200 g de frango assado
150 g de vitela assada
100 g de lombo de porco assado
2 colheres de chá de manjerona picada
1 pitada de tomilho
1 pitada de noz-moscada
1 colher de sopa de manjericão fresco picado
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
2 ovos
Sal a gosto

Para o Molho
125 ml de azeite de oliva
1 cebola picada
500 g de tomates picados, sem pele nem sementes
2 colheres de sopa de salsa picada
125 ml de vinho branco seco

3 colheres de sopa de funghi secchi hidratado no vinho e picado grosso

Modo de Preparo

Faça a massa, misturando a farinha e os ovos, amasse bem e abra uma massa muito fina (com máquina ou rolo de cozinha). Para o recheio misture as carnes e passe-as pelo moedor duas vezes. Junte os ovos, o queijo, a noz-moscada, o manjericão, a manjerona, o tomilho e o sal e misture bem. Receie os cappelletis com a mistura acima e cozinhe por 6 minutos em água temperada com sal. Refogue a cebola picada no azeite, junto o funghi secchi picado e a salsinha. Depois de 5 minutos, junto o vinho e deixe evaporar. Coloque então o tomate, deixe apurar. Para montar os pratos, coloque os cappelletis nos pratos, polvilhe com o queijo parmesão, despeje o molho e enfeite com folhas de manjericão fresco.

1011 - SALMÃO GRELHADO COM MOLHO DE PIMENTAS SECAS

Rendimento: 6 porções
Cada porção: 100 g de salmão e 2.1/2 colheres de molho
Esta receita é pobre em colesterol.

Ingredientes:
700 g de files de salmão fresco (ou postas finas)
2 colheres de chá de azeite de oliva
2 colheres de sopa de suco de limão fresco

Para o molho:
2 colheres de chá de azeite
1 cebola média picada
1 xícara de pimentas secas vermelhas bem picadas
2 colheres de sopa de leite em pó desnatado
1 colher de chá de orégano seco
Pimenta do reino moída na hora e sal a gosto

Preparo:
Misture o suco de limão com o azeite de oliva e esfregue bem nos filés e deixe descansar por 10 minutos. Para fazer o molho esquente o azeite numa frigideira média em fogo baixo. Coloque a cebola e deixe por 5 minutos. Liquidifique o purê de cebola com as pimentas picadas secas. Adicione o leite desnatado e o orégano. Tempere com pimenta do reino e mexa bem. Coloque os filés de salmão numa grelha a 15 cm do fogo ou fonte de calor e deixe grelhar por 10 a 13 minutos até ficar macio. Esquente o molho em uma panela. Para servir, despeje uma colher do molho no prato raso, adicione o filé por cima (100 g) e cubra com outra colher do molho. Repita a operação para as outras porções.

1012 - GALINHA MEXICANA

Rendimento: 6 porções
Cada porção: 130 g
Este prato, quando preparado de acordo com a receita, é pobre em colesterol.

Ingredientes:
3 peitos de frango de granja sem pele, retiradas as cartilagens cuidadosamente e cortados em metades.

Para a marinada:
1/2 xícara de suco de limão fresco
1 colher de sopa de azeite de oliva
1/2 xícara de cebola bem picada
1/2 xícara de pimenta vermelha seca e picada
2 dentes de alho amassados
2 colheres de sopa de manjericão picado
1 colher de chá de orégano seco

Guarnição:
Fatias de lima.

Preparo:
Em uma panela larga junte todos os ingredientes da marinada. Adicione os peitos de frango e deixe marinar por várias horas, ou mesmo de um dia para outro. Para cozinhar, escorra a marinada. Coloque as metades de peito sobre uma grelha, a uma distância de 12 cm do fogo ou fonte de calor e deixe assar por uns 8 minutos ou até sumir qualquer cor rosada. Passe a marinada no liquificador, coe e salgue se necessário, e cozinhe por 5 minutos. Sirva os filés em cada prato (130 g em cada) e despeje uma colher do molho bem quente por sobre.
Acompanhe com uma seleção de saladas verdes.

1013 - ESPETINHO DE FRANGO E LEGUMES

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:
1 de xícara de suco de lima
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de salsinha picada
1 colher de chá de tomilho seco
1 dente de alho amassado pimenta do reino moída na hora
2 peitos de frango sem ossos ou pele em cubinhos de 4cm.
1 abóbora fresca pequena cortada em cubinhos de 4 cm
1 abobrinha pequena cortada em pedaços de 3 cm 4 tomates
cereja

Preparo:
Em uma vasilha, junte o suco de lima, azeite, salsa, tomilho, alho, pimenta e mexa bem. Adicione os pedaços de frango, de abóbora, de abobrinha, misturando bem ao líquido deixando na geladeira por 2 horas. Em um espeto, alterne pedaços de frango de frango, abóbora e abobrinha. Deixe grelhar a 10 cm. do fogo por 10 minutos, virando sempre. Adicione pedaços dos tomates no espeto um minuto antes de pronto, deixando grelhar. Remova os espetos do fogo e sirva-os, salpicados de molho inglês. Acompanhamento: 2 colheres de sopa de arroz.

1014 - FILÉS DE LINGUADO COM TOMATE

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:
1 tomate grande picado
1 colher de sopa de cebola picada
1 colher de chá de tomilho
1 de colher de chá de manjericão seco 550 gr de filés de
linguado
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de suco de limão
1 xícara de água
1 limão cortado em fatias

Preparo:
Junte o tomate, cebola, tomilho e manjericão. Disponha os filés em uma vasilha rasa e esfregue-os com o azeite. Despeje com uma colher a mistura de tomate sobre os filés. Adicione o suco de limão e a água. Cozinhe lentamente os filés por 8 a 10 minutos. Transfira para uma travessa de servir e guarneça com as fatias de limão

1015 - COQUETEL DE CAMARÕES

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:
20 camarões médios grandes
Um buquê de temperos com louro,
1 pimenta dedo de moça,
2 cravos da Índia, folhas de manjericão,
_ colher de chá de
tomilho,
sementes de mostarda
coentro amassadas,
um limão em fatias,
um dente de alho
10 xícaras de água
sal e pimenta do reino a gosto

Preparo:
Junte e amarre os temperos em um saquinho de algodão e jogue-o na água numa panela, deixando ferver. Despeje os camarões descascados e deixe por 5 minutos. Drene os camarões e esfrie-os, reservando 1/2 xícara do caldo.

Para o molho:
O caldo reservado
1 lata de 500 gr. de tomates pelados (tipo italiano) esmagados juntamente com seu suco.
2 ou 3 envelopes de adoçante
1 colher de chá de molho inglês
1 xícara de creme azedo (à base de iogurte)
sal e pimenta do reino a gosto

Preparo do molho:
Junte tudo, mexa bem e leve ao refrigerador por 2 horas. Sirva os camarões frios cobertos pelo molho gelado.

1016 - FRANGO COM MAÇÃ AO CURRY

Rendimento: 5 porções

Ingredientes:
5 filés de peito600g
5g de margarina
25g de cebola
5g de farinha de trigo
5ml de leite
200g de maçã
2,5g de curry
7,5g de caldo de galinha

Preparo:
Lavar bem o frango com vinagre e cortar em cubos pequenos. Esquentar a margarina e juntar o frango picado, refogando bem. Acrescentar a cebola batida no liqüidificador, o caldo de galinha, curry e sal. Cozinhar por 15 minutos. Acrescentar a maçã picada em cubos, a farinha e o leite batidos no liqüidificador. Cozinhar por aproximadamente 15 minutos.

1017 - FRANGO AO PARMESÃO

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:
3 peitos de frango sem osso e pele dividido em metades
1/2 xícara de migalhas de pão de forma dietético
1/3 de xícara de queijo parmesão ralado
1 colher de chá de orégano

Pimenta do reino moída na hora a gosto
2 ovos
1/3 de xícara de azeite de oliva
1 xícara de vinho branco seco

Preparo:
Bata as metades de peito até ficarem bem finas. Misture as migalhas de pão, queijo, orégano e a pimenta, e deixe de lado. Bata bem os ovos em um prato raso. Mergulhe os peitos de frango nos ovos batidos e passe na mistura das migalhas, cobrindo os dois lados. Aqueça o azeite em uma frigideira e adicione o vinho, deixando ferver e raspando os resíduos para juntarem-se bem com o vinho. Despeje o molho sobre os filés de frango e sirva.

1018 - CAÇÃO GRELHADO

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:
500g de postas finas de cação
3 colheres de sopa de suco de limão fresco
Pimenta do reino moída na hora a gosto
2 colheres de chá de azeite de oliva
1 colher de sopa de hortelã fresca picada
1 colher de chá de coentro fresco picado
1 dente de alho amassado

Preparo:
Lave bem as postas finas de cação e esfregue-as com suco de limão. Polvilhe a pimenta do reino sobre elas. Deixe na geladeira por 2 horas. Junte o azeite, a hortelã, o coentro e o alho e esfregue as postas com a mistura. Grelhe a fogo médio cada posta por 6 a 8 minutos, virando uma vez. Transferir para uma travessa e servir.

1019 - CARNE RECHEADA

Rendimento: 5 porções

Ingredientes:
600g de patinho
150g de cenoura
5 ovos
5g de caldo de carne
50g de cebola
2,5g de alho

Preparo:
Temperar o patinho com alho, a cebola e o caldo de carne batidos no liqüidificador.

Recheio:
Cozinhar os ovos e misturá-los com a cenoura cozida cortada em cubos e enrolar na forma de rocambole. Assar por aproximadamente uma hora e meia e cortar em fatias.

1020 - REPOLHO ROXO COM MAÇÃS

Rendimento: 5 porções

Ingredientes:
700g de repolho roxo
200g de maçã
5g de limão

Preparo:

Lavar o repolho e picar bem fininho. Picar as maçãs em cubos médios e colocar o suco de limão. Refogar o repolho por 5 minutos junto com a maçã e sal

1021 - SALADA DE ATUM

Rendimento: 4 porções

Ingredientes:
2 latas de atum em pedaços (não moído) conservado em água
e sal, sem azeite
(a lata costuma ser rosa). Reserve a água das latas.
2 tomates salada picados em cubos de 1cm
4 talos de salsão picados em rodelas finas
1 cebola média picada
1 cenoura aferventada e picada em cubinhos
1/2 copo de iogurte desnatado
1 colher de sopa de maionese light
1 colher de sobremesa de mostarda francesa (não é doce)
5 gotas de tabasco
Algumas gotas de molho inglês
Sal a gosto
1/2 colher de salsinha fresca e picada
4 fatias de pão italiano, torradas após umedecidas na água do
atum

Preparo:
Retire o atum das latas em pedaços grandes e junte-os com os ingredientes sólidos, misturando-os bem sem quebrar o atum. Disponha em uma tigela. Junte os demais ingrediente, menos a salsinha, batendo até formar um molho homogêneo e despeje-o sobre a tigela, cobrindo tudo, após experimentar o sal. Salpique a salsinha por cima e sirva acompanhada das torradas, embebidas na água do atum antes de levada ao forno.

1022 - CATAPLANA DE PINTADO COM FRUTOS DO MAR

Ingredientes: para 10 pessoas

1 copo de azeite de oliva extra virgem
1/2 kg de cebola em rodelas
5 dentes de alho grandes
**1 pimentão vermelho e 1 verde cortado em tiras finas
1 dose de vinho do porto
2 doses de brandy
2 copos de vinho branco seco
1 litro de molho de tomate feito sem pele e sem semente engrossado com uma
lata de massa de tomate
3 colheres de catchup
**tabasco à vontade
1/2 kg de lulas limpas e cortadas em rodelas
1/2 kg de camarão para molho
1/2 kg de mariscos
2 kg de pintado cortado em cubos grandes
sal quanto baste
2 latas de creme de leite
coentro picado

Preparo:

Em uma panela grande com tampa, coloque o azeite, a cebola para dourar e o alho. A seqüência da colocação dos ingredientes está **listada** acima. Antes da colocação dos frutos do mar, deixe cozinhar um pouco para que o molho se homogeneize. Depois de

colocado o pintado, tempere e procure não mexer mais. Tampe a panela e cozinhe por alguns minutos. Por fim despeje o creme de leite e o coentro e abafe para soltar seu aroma.

1023 - CALDO DE PIRANHA

A piranha é talvez o peixe mais comum nos nossos rios e lagos. Não é nada agradável estar pescando um outro peixe e fisgar piranhas. Mas ela pode e deve ser aproveitada na receita mais típica do Pantanal. Provei várias vezes este caldo em Corumbá, onde aprendi executar esta alquimia. Dizem que este caldo tem efeito afrodisíaco.

Ingrediente para muitas pessoas

3 Piranhas grandes inteiras
3 Cebolas inteiras
3 Dentes de alho grandes
3 Tomates
3 Xícaras de chá de azeite
3 Colherinhas de café de pimenta do Reino moída
3 Pimentas malaguetas
3 Litros de Água

Preparo

Limpe e escame as piranhas, lavando-as com um jato de vinagre. Não repique a piranha para não cortar os espinhos, tornando-os perigosos. Coloque todos os ingredientes num panelão e deixe ferver por 3 horas. Vá adicionando água se reduzir demais. Após o cozimento, coe muito bem apertando os espinhos contra a peneira. Sirva em copos de porcelana ou de barro.

Obs - Devemos respeitar o número 3 na receita que funcionará 3 vezes mais, após o caldo você se multiplicará por 3.

1024 - LINGUADO DOS MEUS SONHOS

Ingredientes: para duas pessoas

2 filets de linguado (600g)
sal a gosto
1/2 litro de leite
2 colheres de manteiga
1 1/2 colher de farinha de trigo
1 vidro (60g) de champinhon
1 colher de sobremesa de "poivre rose"
1 pitada de noz-moscada

Preparo

Tempere os filets de linguado com sal e reserve. Numa frigideira derreta a manteiga e dê uma leve torrada na farinha. Junte o leite, o sal e a pitada de noz-moscada e se empelotar (como sempre acontece), bata tudo no liqüidificador. Em outra frigideira, num pouco de manteiga, deite os cogumelos fatiados, a pimenta rosa e retorne o molho branco batido. Mantenha em fogo brando até dar o ponto e reserve. Grelhe os filets de linguado delicadamente em uma panela elétrica dos dois lados e por fim cubra o creme branco servindo em seguida com arroz ao chanpagne e amêndoas.

1025 - ROBALO THAILANDÊS (SNOOK LEMON GRASS)

Ingredientes: para duas pessoas

2 filets de robalo de bom tamanho

3 dentes de alho amassados
suco de 1/2 limão
1 colher de curry
1 pimenta dedo de moça crua e picada
1/4 de xic de cebolas picadas
1 colher de raspas de limão (ou menos)
10 folhas de manjericão
1/2 xic de água

Preparo:

Tempere, empane levemente os filets e grelhe em uma panela elétrica ou chapa. Reserve. Em uma panela deite um fio de azeite, frite a cebola, o alho e vá adicionando todos os outros ingredientes. Deixe ferver coberto por 3 a 4 minutos e sirva sobre o filet. (Se quiser, pode passar o molho por um processador para ficar liso). Este prato deve ser acompanhado de arroz ao jasmim (coloque duas xícaras de chá de jasmim na água do arroz).

1026 - PAELLA A LA VALENCIANA

Ingredientes: para 20 pessoas

1 Tacho próprio para fazer paella
1/2 copo de azeite e 1/2 copo de óleo
2 Cebolas picadas
1 Cabeça de alho picada
200g de ervilhas frescas
500ml de molho de tomate feito em casa
1Kg de camarão sem casca
1Kg de marisco sem casca
1Kg de lulas limpas cortadas em anéis
1Kg de polvo pré cozido e picado
1Kg de pernil de porco picado e bem cozido em bastante água já enriquecida de açafrão
1Kg de sobrecoxas de frango desossados cozidas iguais ao porco
1Kg de filet de badejo picado em cubos e temperado
2Kg de arroz limpo e lavado
água do cozimento das cascas dos camarões se necessário
2Kg ou mais de camarões pistola para enfeitar
Pimentões sem casca (morrones) para enfeitar.

Preparo
Siga a lista dos ingredientes e vá colocando no tacho naquela ordem. Depois de tudo colocado, ferva o arroz para cozinhar e quando estiver quase cozido, retire do fogo coloque três galhos de alecrim para dar um sabor mais selvagem, cubra com um cobertor até que seque bem. Sirva uma porção generosa como você, regada à azeite espanhol.

1027 - MOLHO DE CAMARÃO

Ingredientes: para uma boa porção.

6 tomates maduros
1 colher de extrato de tomate
1 cebola grande ralada
4 dentes de alho
2 colheres de azeite de dendê
2 colheres de azeite de oliva
sal e pimenta malagueta à gosto
1 xic de cheiro verde picado
11/2 kg de camarão miúdo sem casca
1/2 kg de camarão seco sem casca

Preparo

Numa panela funda, deite o dendê e o azeite, a cebola, o alho, o cheiro verde. Refogue um pouco e acrescente os tomates picados sem pele e sem sementes e o extrato de tomates. Se precisar adicione um pouco d'água. Junte os camarões frescos e o camarão seco moído. Tempere com o sal e a pimenta malagueta. Sirva sobre peixe empanado com arroz branco.

1028 - RECEITA DE PEIXE TIN-SUIN (AGRIDOCE)

Ingredientes

3 ou 4 pescadas brancas
10 rodelas finas de gengibre
2 colheres de sopa de vinho branco ou saquê
2 pés de cebolinha verde picada
sal e Ajinomoto a gosto

Ingredientes para empanar

2 ovos batidos
2 colheres de sopa de polvilho doce ou Maizena
4 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de água
2 colheres de chá de fermento em pó
meia colher de chá de sal

Ingredientes para o molho agridoce

2 cebolas
2 cenouras
2 pimentões verdes
2 pimentões vermelhos
4 pés de cebolinha verde
4 rodelas de gengibre

Ingredientes para o molho

2 xícaras de chá de caldo de peixe
2 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de shoyu
4 colheres de sopa de vinagre
4 colheres de sopa cheia de catchup
2 colheres de sopa de Maizena

Preparo

1) Tire os filés de peixe, deixando a pele junto; tempere-os com sal, gengibre, vinho e cebolinha, e deixe descansar por meia hora. 2) Misture os ingredientes da massa para empanar. Acrescente o fermento no fim. Passe os filés nessa massa mole e frite-os com bastante óleo. O fogo deve estar brando para que o peixe fique bem cozido por dentro e tostado por fora. Frite os peixes sempre no tacho. Ponha-os sobre um papel absorvente e depois numa travessa. 3) Corte a cebola, a cenoura, os pimentões, a cebolinha e o gengibre em tirinhas longitudinais bem finas. 4) Prepare o molho, misturando a água ou o caldo com o açúcar, shoyu, vinagre, catchup e a maizena, e leve ao fogo para engrossar. 5) Coloque 1 colher de sopa de óleo no tacho e deixe-o esquentar bem. Frite o gengibre, a cebola, a cenoura, os pimentões e a cebolinha. Mexa bem e, em seguida, misture o molho já engrossado com verduras. Derrame esse molho com verduras em cima do peixe frito. 6) Sirva quente.

1029 - COQUILLES SAINT-JAQUES

---

6 colheres de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de cebolinha verde picada
1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 Kg de camarão limpo
1/2 xícara de vinho branco seco
180 g de cogumelo em conserva escorridos e cortados em fatias finas
1 xícara de creme de leite
Sal e pimenta a gosto
3 colheres de sopa de queijo ralado
3 colheres de sopa de farinha de rosca

Derreta 4 colheres de sopa de manteiga. Adicione a cebolinha e frite até que fique macia, sem dourar. Acrescente a farinha de trigo e mexa bem. Adicione o vinho e cozinhe até reduzi-lo à metade. Acrescente os camarões e os cogumelos e cozinhe em fogo alto por 3 minutos. Abaixe o fogo e junte o creme de leite, tempere com sal e pimenta, mexendo até engrossar. Despeje em formas refratárias e salpique com o queijo ralado e a farinha de rosca. Coloque pedaços de manteiga por cima e leve ao forno até dourar.

1030 - ABADEJO COM MOLHO BRANCO E ALCAPARRAS

---

1 quilo de filé de abadejo
2 limões e sal à gosto
1/2 lata de creme de leite
2 colheres (sopa rasa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa rasa) de alcaparras
4 colheres (sopa) de manteiga
1/2 litro de leite

Rendimento: 4 porções

MODO DE FAZER

Tempere o peixe com limão e sal à gosto. Passe manteiga nos filés, coloque em um pirex e leve ao forno por 20 a 30 minutos, de vez em quando regue o peixe com o seu próprio caldo.

MOLHO BRANCO : Derreta 2 colheres de manteiga, misture um pouco de sal e a farinha de trigo. Mexa sem parar e sem deixar empelotar, coloque o creme de leite, o leite e mexa até engrossar. Retire o peixe do forno, misture a alcaparra no molho branco e despeje sobre o peixe. Leve ao forno para esquentar. Sirva com arroz branco.

1031 - LAGOSTA AO LEITE DE CÔCO

---

1 quilo de filé de lagosta
1 cebola pequena batidinha
4 colheres (sopa) de vinho branco seco
1/2 vidro de leite de côco
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 colher (sopa) de farinha de trigo
2 tomates aferventados e passados por uma peneira
1/2 colher (sopa) de catchup
1/4 de lata de creme de leite
Pimenta-do-reino e sal à gosto
Rendimento: 4 porções

MODO DE FAZER

Tempere a carne da lagosta com sal, pimenta do reino e vinho branco e deixe marinar. Em uma panela ponha a cebola e a manteiga e leve ao fogo baixo para refogar. Junte a carne da lagosta e refogue mais um pouco. Polvilhe com farinha de trigo e deixe dourar. Adicione os tomates, o catchup, o leite de côco e deixe em panela tampada no fogo até que a lagosta esteja cozida. Caso necessário ponha um pouco de água. Por fim, misture o creme de leite e retire do fogo. Sirva com arroz branco.

1032 - BOBÓ DE CAMARÃO

---

1 quilo de camarão
3 tomates picados
2 cebolas grandes picadas
1 xícara (chá) de cheiro verde
1 xícara (chá) de leite de côco
2 colheres (sopa) de azeite
Sal à gosto
1 colher (sopa) de coloral
1/2 quilo de mandioca limpa
Rendimento: 6 porções

MODO DE FAZER

Coloque numa panela duas colheres (sopa) de azeite, o coloral, as cebolas e os tomates picados e sal à gosto, ferva por dez minutos. Caso necessário, acrescente um pouco de água, junte o camarão já limpo e ferva por 5 minutos. Cozinhe a mandioca (`a parte) até que fique bem mole, bata no liqüidificador e misture a moqueca de camarão, adicione o leite de côco e o cheiro verde, deixe ferver. Sirva com arroz branco.

1033 - MOQUECA DE CAMARÃO

1 quilo de camarão grande e limpo
4 colheres (sopa) de azeite
Sucos de 2 limões
Sal e pimenta-do-reino à gosto
1 xícara de leite de côco (opcional)
4 tomates picados
2 cebolas picadas
2 colheres (sopa) de coloral
2 colheres (chá) de coentro
Rendimento: 5 porções

MODO DE FAZER

Tempere o camarão com o suco de limão, sal e pimenta-do-reino à gosto. Deixe pegando tempero por 30 minutos. Refogue a cebola com o azeite, o sal e o coloral, acrescente os tomates, o camarão e a água, se necessário. Ferva por 7 minutos. Acrescente o leite de côco e deixe ferver por mais 5 minutos. Sirva com arroz.

1034 - CASQUINHAS DE SIRI

1/2 quilo de carne de siri
3 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de cebola ralada ou bem picada
2 tomates picados, sem pele e sem sementes
1/2 colher (sopa) de maizena
2 ovos cozidos picados
1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
1/2 xícara (chá) queijo ralado
Sal e pimenta-do-reino à gosto
Rendimento: 10 casquinhas

MODO DE FAZER

Ponha a manteiga numa panela, junte a cebola e leve ao fogo. Refogue até que a cebola doure. Acrescente a carne de siri moída e refogue mais alguns minutos, sempre mexendo. Adicione os tomates, tempere com sal e pimenta-do-reino. Engrosse com maizena. Deve ficar como um pirão consistente. Tire do fogo, junte os ovos cozidos, misture e recheie as 10

casquinhas de siri. Cubra com uma camada de farinha de rosca e outra de queijo ralado. Leve ao forno até que o queijo derreta e doure de leve.

1035 - STROGONOFF DE CAMARÃO

---

1 quilo de camarão limpo
2 cebolas bem picadas
2 latas de creme de leite (sem soro)
1 cálice de conhaque
4 colheres (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de catchup
1 vidro (200g) de cogumelo
Sal e limão à gosto
Rendimento: 4 porções

MODO DE FAZER

Tempere o camarão com sal e limão. Refogue as cebolas, junte os camarões até cozinhar, escorra o caldo e misture o cogumelo. Misture o creme de leite, o catchup, o conhaque e junte ao camarão. Mexer bem, sem deixar ferver. Servir com batata palha ou batata sotê e arroz.

1036 - FRIGIDEIRA DE PEIXE, CAMARÃO E ABÓBORA

Ingredientes
(porção: 8 pessoas)
600g abadejo cortado em cubos
400g camarão pequeno e limpo
500g abóbora paulistinha cortada em cubos
5 dentes de alho amassados
½ colher (sobremesa) sal
1 colher (café) pimenta dedo de moça batida
1 pitada de pimenta-do-reino
½ limão
2 colheres (sopa) coentro picado
4 colheres (sopa) óleo
4 tomates (sem peles e sementes)
1 cebola grande cortada em quadradinhos
1 colher (sopa) manteiga
6 ovos
1 colher (sopa) queijo parmesão ralado
rodelas de pimentão vermelho e cebola, para enfeitar

Modo de preparo
Tempere a abóbora com o alho, a metade do sal e as pimentas. À parte, o peixe e os camarões, com o restante do sal, o limão e uma colher de coentro. Aqueça a abóbora com o óleo, junte os tomates e a cebola. Deixe cozinhar, em fogo brando, até ficar macia. Em outra panela, refogue o peixe e o camarão na manteiga, por cerca de 5 minutos. Junte ao refogado de abóbora e cozinhe por 3 minutos. Bata as claras em neve e acrescente as gemas, uma a uma, sem parar de bater. Junte metade dos ovos batidos ao refogado, mexa bem e cozinhe por 2 minutos. Desligue o fogo e adicione a outra colher de coentro. Passe para uma frigideira, cubra com o restante dos ovos, polvilhe queijo ralado e leve ao forno quente para dourar. Enfeite com o pimentão, a cebola e sirva.

1037 - SALPICÃO DE VERÃO

Salada de frango, batata, salsão,
azeitona verde, cebola, Creme de
Leite e mostarda

3 peitos de frango com osso (1kg)

2 tabletes de Caldo de Galinha
3 colheres (sopa) de azeite
4 colheres (sopa) de vinagre
2 colheres (sopa) de salsa picada
1 xícara (chá) de salsão em tiras
1 cebola em tiras (opcional)
meio quilo de batatas, cozidas e cortadas em cubos
meia xícara (chá) de azeitonas verdes
1 lata de Creme de Leite
suco de 1 limão
meia colher (sopa) de mostarda em pasta
1 colher (sopa) de Fondor

Coloque em uma panela, os peito de frango, duas xícaras (chá) de água, os tabletes de Caldo de Galinha e leve ao fogo até ferver. Abaixe o fogo e deixe cozinhar até que o frango fique macio. Retire do fogo, espere esfriar, desfie o frango e misture-o com o caldo que restou do cozimento. Tempere com o azeite, o vinagre e a salsa. Misture o salsão, a cebola, as batatas e as azeitonas. Em uma tigela, misture o Creme de Leite, o suco de limão, a mostarda e o Fondor. Acrescente ao restante dos ingredientes. Coloque em uma saladeira e enfeite com folhas de salsão e azeitonas verdes. Rendimento: 8 porções

DICA:
Uma variação moderna para o salpicão é a substituição da batata cozida por batata palha. Neste caso acrescente a batata só perto da hora de servir ou coloque apenas na parte de cima do prato como se fosse uma cobertura. Para esta receita utilize 300g de batata palha.

MICROONDAS:
Se desejar, cozinhe os peitos de frango no microondas. Coloque-os em um recipiente refratário de bordas altas, com uma xícara e meia (chá) de água e os tabletes de Caldo . Leve ao microondas por cerca de 15 minutos em potência alta, mexendo a cada 5 minutos. Retire do microondas e deixe aproximadamente 5 minutos em tempo de espera.

1038 - FRANGO AO MOLHO DE ERVAS
FRANGO AO MOLHO DE IOGURTE E ERVAS

---

meio quilo de filés de frango
1 colher e meia (chá) de sal
4 colheres (sopa) de manteiga
1 dente de alho amassado
1 colher (sopa) de vinho branco seco

1 pote de Iogurte Natural
2 colheres (sopa) de salsa picada
2 colheres (sopa) de cebolinha
picada
1 colher (sopa) de orégano fresco

Tempere os filés como uma colher (chá) de sal e deixe-os tomar gosto por cerca de 10 minutos. Derreta em uma frigideira três colheres (sopa) de manteiga, frite os filés de frango e reserve-os em local aquecido. Na mesma frigideira, derreta a manteiga restante, doure o alho e junte o vinho branco. Retire do fogo, misture o Iogurte, meia colher (chá) de sal, a salsa, a cebolinha e o orégano. Coloque o molho sobre os filés de frango reservados. Sirva a seguir. Rendimento: 5 porções

DICAS:
Querendo, substitua o orégano fresco por uma pitada de orégano seco.
Para que o Iogurte não talhe, misture-o ao restante do molho sempre fora do fogo.

1039 - CREME DELICADO DE CAMARÃO
SOPA CREME DE CAMARÃO COM CALDO DE CAMARÃO

---

1 colher (sopa) de manteiga
meio quilo de camarões pequenos e limpos
1 cenoura em tirinhas
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 litro de leite
2 tabletes de Caldo de Camarão
2 gemas
1 colher (sopa) de cebolinha verde picada

Aqueça a manteiga e refogue os camarões e a cenoura. Junte a farinha de trigo e doure-a levemente. Aos poucos, acrescente o leite, mexendo sempre para não formar grumos. Deixe ferver, junte os tabletes de Caldo , as gemas batidas e misture bem até ficar homogêneo. Polvilhe a cebolinha verde e sirva a seguir. Rendimento: 4 porções

1040 - FILÉ AO MOLHO MADEIRA

_____

Bifes de filé mignon temperados. Molho à base de Caldo de Carne , vinho madeira e champinhon

Filés:
2 colheres (sopa) de manteiga
1kg de filé mignon em bifes
1 colher (sopa) de Gril
Molho:
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de farinha de trigo
meia xícara (chá) de vinho madeira
1 tablete de Caldo de Carne
meia xícara (chá) de champinhon fatiado

Em uma frigideira, aqueça a manteiga e frite aí os filés. Após fritá-los de um lado, vire-os e polvilhe parte do Gril. Repita a operação do outro lado. Passe os filés para uma travessa onde serão servidos e mantenha-os aquecidos. Para o molho, aqueça na mesma frigideira a manteiga e doure ligeiramente a farinha de trigo. Aos poucos, vá acrescentando meia xícara (chá) de água e o vinho, mexendo sempre para não formar grumos. Junte o Caldo de Carne, os champignons e deixe ferver até o tablete dissolver. Sirva a seguir sobre os filés reservados. Rendimento: 5 porções

DICAS:
O vinho madeira é um vinho de sabor forte produzido na Ilha da Madeira, em Portugal. Caso não o encontre, substitua-o por vinho tinto seco. Esta receita de molho madeira é uma adaptação da receita original. O molho madeira é feito com aparas e ossos de vitela, cozidos por muitas horas, com água e temperos e quando adquire consistência, ele é coado e acrescido do vinho madeira.

1041 - RATATOUILLE

_____

Refogado de legumes, temperado com Caldo de Galinha

meia xícara (chá) de azeite
4 cebolas cortadas em rodelas finas
3 tomates grandes picados, sem pele e sem sementes
2 pimentões vermelhos cortados em pedaços grandes
2 berinjelas cortadas em pedaços grandes
1 dente de alho amassado
1 amarrado com salsa, cebolinha, alecrim e manjericão
2 tabletes de Caldo de Galinha, esfarelados
3 abobrinhas raspadas e cortadas em pedaços grandes
2 colheres (sopa) de azeitona preta picada
1 colher (sopa) de salsa picada

Aqueça o azeite e frite a cebola em fogo baixo por cerca de 10 minutos. Junte o tomate, misture e tampe a panela. Deixe refogar até que o tomate se desmanche. Acrescente o pimentão, a berinjela, o alho, o amarrado de temperos e o Caldo . Mexa delicadamente. Tampe a panela e cozinhe, sempre em fogo baixo, por aproximadamente 45 minutos. Junte a abobrinha, a azeitona e cozinhe por mais 45 minutos, com a panela tampada. Após esse tempo, retire o amarrado de temperos e deixe a panela destampada para reduzir o molho que se formou. Polvilhe com a salsa e sirva. Rendimento: 4 porções

1042 - SALMÃO MEDITERRÂNEO

Salmão temperado com fondor, assado no papillote com molho de creme de leite e alcaparras

Salmão:
1kg de salmão em peça única
1 colher (sopa) de Fondor
suco de 1 limão
Molho:
1 lata de Creme de Leite
2 gemas
1 colher (sopa) de suco de limão
2 colheres (sopa) de salsa
1 colher (chá) de Fondor
2 colheres (sopa) de alcaparras

Salmão:
Corte o salmão ao meio e novamente, em três, formando retângulos. Tempere com Fondor, suco de limão, e deixe descansar por cerca de 10 minutos. Embrulhe cada pedaço em papel de alumínio, coloque em um recipiente refratário e leve ao forno alto (200°C) por cerca de 15 minutos.
Molho:
Misture em uma panela o Creme de Leite, as gemas, o suco de limão, a salsa, o Fondor, as alcaparras e leve ao fogo baixo sem deixar ferver. Sirva os filés de salmão cobertos pelo molho. Rendimento: 6 porções
DICA:
Se desejar, substitua o salmão por linguado.

MICROONDAS:
Corte o salmão ao meio e novamente, em dois, formando retângulos. Tempere com suco de limão, o Fondor e deixe descansar por cerca de 10 minutos. Embrulhe cada pedaço em papel-manteiga, coloque em um recipiente refratário e leve ao microondas em potência alta por cerca de 10 minutos. Retire do microondas e deixe cerca de 3 minutos em tempo de espera. Enquanto isso, prepare o molho. Coloque em um recipiente refratário, o Creme de Leite, as gemas, o suco de limão, a salsa., o Fondor, as alcaparras e leve ao microondas por cerca de 1 minuto, mexendo na metade do tempo. Sirva o peixe acompanhado pelo molho de creme e alcaparras.

1043 - ARROZ NA MANTEIGA VERDE

Arroz com caldo de galinha ,manteiga e ervas

2 colheres (sopa) de óleo
2 xícaras (chá) de arroz, lavado e escorrido
2 tabletes de Caldo de Galinha
2 colheres (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de salsa picada
2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
2 colheres (sopa) de manjericão picado

Aqueça o óleo e refogue bem o arroz. Junte quatro xícaras (chá) de água fervente e os tabletes de Caldo. Deixe ferver, diminua o fogo e cozinhe com panela parcialmente tampada por cerca de 15 minutos. Retire do fogo e deixe descansar por aproximadamente 10 minutos. Misture à parte, a manteiga, o queijo, a salsa, a cebolinha e o manjericão. Envolva o arroz com essa pasta, misturando-o bem. Sirva a seguir. Rendimento: 6 porções

1044 - SALADA COLORIDA AO MOLHO DE IOGURTE

Salada de alface, grão-de-bico, cenoura, beterraba com molho de iogurte

meia xícara (chá) de grão-de-bico
3 colheres (chá) de sal
1 cenoura média
1 beterraba
meio pé de alface pequeno
1 pote de Iogurte Natural
1 colher (sopa) de hortelã fresca
meia colher (chá) de pimenta síria
1 colher (chá) de azeite

Coloque o grão-de-bico em uma panela de pressão com duas colheres (chá) de sal dissolvidas em cerca de dois litros de água. Leve ao fogo e deixe-o cozinhar por cerca de 10 minutos após o início da fervura. Enquanto o grão-de-bico cozinha, rale e reserve separadamente a cenoura e a beterraba. Lave as folhas de alface, corte-as em tiras e reserve. Bata em um liqüidificador, o Iogurte, a hortelã, a pimenta síria, o azeite e uma colher (chá) de sal. Em uma saladeira arrume em camadas, a alface, a cenoura, a beterraba e o grão-de-bico. No momento de servir, coloque o molho de Iogurte sobre a salada ou sirva-o em uma molheira. Rendimento: 6 porções

DICAS:
Querendo, substitua a hortelã pela mesma quantidade de salsa.
Querendo, substitua o grão-de-bico pela mesma quantidade de queijo prato em cubos.

1045 - MEDALHÃO DE LOMBO REQUINTADO

Medalhões de lombo, recheados com pão, azeitona, presunto e orégano com molho de vinho branco

Lombo:
1 lombo de porco com cerca de 1 quilo e meio, cortado em bifes grossos (4cm)
1 colher (sopa) de manteiga
1 tablete de Caldo de Carne
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (chá) de molho inglês
suco de 1 limão
Recheio:
1 tablete de Caldo de Carne
2 xícaras (chá) de pão de fôrma sem casca, em cubinhos
meia xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
meia xícara (chá) de presunto picado
meia colher (sopa) de orégano
Molho:
1 cebola picada
1 xícara (chá) de vinho branco seco
meia colher (sopa) de farinha de trigo

Inicie preparando o recheio: leve ao fogo uma xícara (chá) de água até ferver. Dissolva o tablete de Caldo de Carne e regue os cubinhos de pão até que amoleçam. Misture as azeitonas, o presunto, o orégano e reserve. Retire uma apara de cada extremidade do lombo e reserve. Corte o lombo na diagonal, em bifes grossos, formando medalhões. Com uma faca, faça um talho profundo na lateral de cada medalhão. Com o auxílio dos dedos, aumente

o espaço interno, formando uma espécie de bolsa onde será colocado o recheio. Coloque o recheio reservado em um bico de confeitar e, sem exagerar, preencha a bolsa lateral dos medalhões. Feche a abertura com um pedaço das aparas reservadas e amarre com um barbante em volta. Arrume-os em uma assadeira e reserve. Em uma panela, aqueça a manteiga e dissolva o tablete de Caldo de Carne até que fique uma pasta. Misture com a mostarda, o molho inglês e o suco de limão. Besunte com a pasta os medalhões e deixe tomar gosto por cerca de 30 minutos. Depois desse tempo, cubra os medalhões com papel de alumínio e leve ao forno médio (180°C) por cerca de 40 minutos. Retire o papel e deixe o lombo dourar. Passe os medalhões para uma travessa e, na assadeira que assou o lombo, acrescente a cebola, o vinho branco e a farinha de trigo, juntamente com meia xícara (chá) de água, mexendo até engrossar. Sirva acompanhando os medalhões. Rendimento: 6 porções

DICAS:
Medalhões são bifes grossos com cerca de 4 centímetros de altura, com formato ligeiramente ovalado. Para isso, corte o lombo em diagonal. O talho na lateral do lombo deve ser pequeno, para que o recheio não escape. A técnica de preparo desse molho é chamada de demi-glacê, que é feito com as raspas da assadeira onde foi assada a carne, acrescido de vinho ou água e um pouco de farinha de trigo para aveludar o molho.

1046 - SALMÃO AO MOLHO DE ERVAS

Posta de salmão grelhada ao molho de creme de leite light e ervas

meio quilo de filé ou postas de salmão fresco
meia colher (sopa) de Fondor
1 colher (sopa) de suco de limão
1 colher (sopa) de manteiga
1 cebola cortada em cubos
1 lata de Creme de Leite Light
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (chá) de sal
meia colher (sopa) de cebolinha verde picada
meia colher (sopa) de salsa picada

Tempere os filés de salmão com o Fondor e o suco de limão e deixe tomar gosto por cerca de 10 minutos. Grelhe os filés em uma frigideira grande e reserve-os em local aquecido. Na mesma frigideira, derreta a manteiga e doure a cebola. Retire do fogo, junte o Creme de Leite, a mostarda, o sal, a cebolinha verde, a salsa e misture. Sirva a seguir sobre os filés de salmão. Rendimento: 5 porções
DICA:
Se desejar, substitua o salmão por linguado ou badejo.

1047 - FILE DE BADEJO AU BASILIC

Ingredientes para 10
Porções

2 kg de file de Badejo

Molho

2 litros de caldo de peixe
100 ml de vinagre
100 ml de azeite
500 gr de tomate casse
1 maço de manjericão
picado

1048 - PURÊ DE BATATAS

---

1 Kg de batata
1 concha de caldo de peixe
300 ml de creme de leite
Alecrim
Ingredientes para 01
porção:

01 posta de cherne de 200 gr
50 gr de tomate casse
1/10 de maço de manjericão
10 ml de azeite
10 ml de vinagre
100 gr de batata
30 ml de creme de leite

Modo de Preparo

Grelhar o file de Badejo temperado de sal e pimenta-do-reino. Juntar todos os ingredientes do molho e levar ao fogo para reduzir e dar uma liga com roux.

Purê de Batatas
Cozinhar a batata na água. Passar na peneira. Juntar o creme de leite e uma concha de molho de manjericão. Juntar o alecrim.

1049 - CARNEIRO - CATAPLANA DE BORREGO (CARNEIRO)

Ingredientes (para 2 pessoas) :

800 gr de borrego (carneiro) ;
250 gr de batatas ;
100 gr de chouriço ;
100 gr de bacon ;
2 cebolas médias ;
1 dente de alho ;
2 dl de vinho branco ;
1 pimento ;
2 tomates maduros ;
1 folha de louro ;
1 colher (sopa) manteiga ;
2 colheres (sopa) azeite ;
salsa q.b. ;
pimenta q.b. ;
piri-piri q.b. ;
sal q.b..

Confecção :
Faça a marinada do borrego (carneiro) (ou cabrito) com o vinho e a pimenta, três horas antes de cozinhar. Unte a cataplana com a manteiga, deite dentro a carne e as batatas com a cebola às rodelas, o tomate, o alho, o louro e o pimento picados, o azeite e o piri-piri; com o bacon e a salsa, decore a seu gosto. Leve a cataplana a lume brando e deixe cozer durante cerca de 45 minutos.

1050 - TRILOGIA DE CREMES

Ingredientes
(6 porções)

Para a creme brulée
200 ml de leite
1 fava de baunilha cortada ao meio, no sentido do comprimento

10 gemas
100 g de açúcar
700 ml de creme de leite fresco
Açúcar de confeiteiro para polvilhar
Para o creme de canela
200 ml de leite
4 paus de canela
10 gemas
100 g de açúcar
700 ml de creme de leite fresco
Canela em pó e açúcar de confeiteiro, misturados em quantidades iguais, para polvilhar
Para o creme de capim-santo
200 ml de leite
10 folhas de capim-santo picado (na falta, substitua por erva-cidreira)
10 gemas
100 g de açúcar
700 ml de creme de leite fresco
Mel para colocar sobre o creme
Preparo da creme brulée

Junte o leite com a fava de baunilha, leve ao fogo , levante fervura e retire. Reserve o leite com a fava de baunilha, por aproximadamente cinco horas, para ficar aromatizado. Bata bem as gemas com o açúcar, até obter uma coloração esbranquiçada. Retire fora a fava de baunilha e misture o leite aromatizado ao creme de leite e às gemas batidas. Divida o creme em fôrmas individuais e asse em forno baixo, em banho-maria, por aproximadamente dez minutos. Antes de servir, polvilhe com o açúcar de confeiteiro e queime com um maçarico.

Preparo do creme de canela

Junte o leite com os paus de canela, e leve ao fogo, levante fervura e retire. Reserve o leite com os paus de canela, por aproximadamente cinco horas, para ficar aromatizado. Bata bem as gemas com o açúcar até obter uma coloração esbranquiçada. Retire fora os paus de canela e misture o leite aromatizado ao creme de leite e às gemas batidas. Divida o creme em fôrmas individuais e asse em banho-maria, em forno baixo, por aproximadamente dez minutos. Antes de servir, polvilhe com a mistura de açúcar e canela em pó.

Preparo do creme de capim-santo

Junte o leite com o capim-santo, leve ao fogo, levante fervura e retire. Reserve o leite com o capim-santo, por aproximadamente cinco horas, para ficar aromatizado. Bata bem as gemas com o açúcar, até obter uma coloração esbranquiçada. Retire fora o capim-santo e misture o leite aromatizado ao creme de leite e às gemas batidas. Distribua o creme em fôrmas individuais e asse em forno baixo, em banho-maria, por aproximadamente dez minutos. Antes de servir, cubra a superfície das fôrmas com mel.

1051 - COZIDO MANOUCHE QUATRO ESTAÇÕES

Ingredientes
(6 porções)

150 g de feijões grandes, vermelhos
4 pedaços de osso de pernil de porco, com um pouco de carne e gordura
6 pedaços grandes de carne de porco, do pernil
4 alhos-porós cortados em pedaços grandes
4 talos de salsão com as folhas cortados em pedaços grandes
8 dentes de alho inteiros com a pele
4 cenouras cortadas em pedaços grandes
8 batatas cortadas em pedaços grandes
1 xícara de chá de arroz branco
3 litros de água fria aproximadamente
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
Preparo

Deixe os feijões de molho de um dia para o outro. Em um caldeirão, coloque os ossos, os pedaços de carne, os feijões escorridos, metade do alho-poró, do salsão e dos dentes de alho. Tempere moderadamente com sal, pimenta e cubra com metade da água fria, ou mais, se for necessário. Cozinhe em fogo baixo por cerca de uma hora e meia. Vá retirando a espuma que se forma na superfície durante o cozimento. Após esse tempo, acrescente as cenouras e o restante do alho-poró, do salsão e do alho. Coloque mais água fria e cozinhe por mais uma hora e meia, aproximadamente, incorporando na última meia hora, as batatas e, após dez minutos, o arroz. Ajuste o sal, a pimenta e, quando tudo estiver pronto, sirva bem quente, no próprio caldeirão.

1052 - RISOTTO DI VONGOLE

Ingredientes
(4-6 porções)
1 kg de vôngoles, com as conchas
2 dentes de alho bem picados
60 ml de óleo de oliva
30 g de manteiga
½ cebola picada
380 g de arroz
100 ml de vinho branco seco
1 ¼ litro de caldo de peixe
Salsinha picada a gosto
Decoração
Folhas de coentro
Preparo

Lave muito bem os vôngoles, em várias águas. Em uma panela, aqueça metade do óleo de oliva e aloure o alho, cuidando para não queimar. Incorpore os vôngoles e deixe em fogo baixo, com a panela tampada, até as conchas abrirem. Sacuda a panela de vez em quando. Apague o fogo e retire os vôngoles. Se quiser, conserve alguns dentro das conchas. Reserve. Passe o caldo que ficou na panela por uma peneira bem fina, mais de uma vez, para retirar todos os resíduos. Reserve. Em uma panela, aqueça metade da manteiga com um fio de óleo de oliva. Junte a cebola e, quando murchar, acrescente o arroz. Mexa muito bem, incorpore o vinho e deixe evaporar. Vá adicionando aos poucos o caldo de peixe quente, à medida que o arroz for secando. Mexa seguidamente. No final do cozimento quando o arroz estiver al dente, acrescente os vôngoles com o caldo que ficou reservado. Deixe mais um ou dois minutos no fogo, retire e acrescente a manteiga e o óleo de oliva restantes. Pulverize a salsinha e sirva imediatamente. Decore com folhas de coentro.

1053 - ASPARGOS COM LAGOSTIM

Asperges vertes et langoustines en petit rôtie, salade mimosa aux truffes

Ingredientes
(4 porções)

Para os elementos de base
20 aspargos verdes
50 g de manteiga
20 lagostins (caudas)
1 ovo cozido duro
1 ovo cru
20 rodelas de trufas negras (montagem)
Óleo de oliva o quanto baste para fritar as caudas dos lagostins
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
Para a salada
Algumas folhas de alface lollo rosso
Algumas folhas de chicória frisée
Algumas folhas de mâche

Alguns ramos de cerefólio
Algumas ciboulettes
Para a vinaigrette de trufas
2 échalotes cortadas finamente
40 ml de vinagre de jerez
80 ml de óleo de amendoim
6 g de trufas cortadas em tiras (podem ser adquiridas em conserva)
20 ml da água das trufas
1 alho-poró pequeno, cortado em cubos
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
Preparo dos elementos de base

Limpe e lave os aspargos. Separe-os em dois maços, amarre-os e cozinhe-os em pé em água fervente com sal, rapidamente. Escorra-os e, antes de servi-los, passe-os em uma frigideira, com 50 g de manteiga quente. Retire as cascas das caudas dos lagostins. Quase no momento de servi-los, tempere-os com sal, pimenta e frite-os no óleo de oliva quente. Corte o ovo duro em pequenos pedaços. Reserve. Numa frigideira antiaderente, faça com o ovo cru uma pequena omelete. Corte-a em tiras bem finas. Reserve.

Preparo da salada

Lave as folhas e as ervas. Pique finamente as ciboulettes. Preparo da vinaigrette de trufas Em uma caçarola, coloque as échalotes e o vinagre de jerez. Reduza no fogo até secar o vinagre. Adicione o óleo de amendoim e as trufas, com a água. Junte o alho-poró, tempere com sal, pimenta e aqueça.

Montagem

Disponha a salada nos pratos e, nas bordas, coloque os aspargos passados na manteiga. Distribua os lagostins fritos em formato de pirâmide, sobre a salada. Complete com o ovo picado, as finas tiras da omelete e a vinaigrette de trufas. Sirva com as rodelas de trufas.

1054 - CAMARÕES À TOCORORO

Ingredientes
(4-6 porções)

Para a torta de milho
500 g de milho verde já debulhado (retire o milho das espigas, com a ajuda de uma faca)
1 ovo
60 ml de creme de leite fresco
100 g de cebola picada
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa, rasa, de manteiga
250 g de queijo fresco (pode ser usado um queijo Minas)
Sal e pimenta-do-reino branca moída na hora, a gosto
Manteiga para untar a travessa
Para as favas e os camarões
500 g de favas frescas
1 cebola inteira, espetada com dois cravos
1 cebola picada 2 tomates, sem pele e sem sementes, picados
50 ml de óleo de oliva para refogar as favas
36 camarões do tipo rosa médio
500 ml de óleo de oliva
Suco de dois ou mais limões
Salsinha picada a gosto
Sal e pimenta-malagueta picada a gosto

Decoração Folhas de bananeira, Fatias de limão, Preparo da torta de milho

Bata no liqüidificador o milho com o ovo, o creme de leite fresco e uma colher de sopa de manteiga. Em uma panela, aqueça uma colher de sopa rasa de manteiga e refogue a cebola,

sem deixar queimar. Adicione o queijo e o composto de milho batido. Tempere com sal, pimenta e coloque numa travessa refratária untada com manteiga. Asse em forno pré-aquecido a 1800C, por aproximadamente 40 minutos, até dourar.

Preparo das favas e dos camarões

Cozinhe as favas em água com sal e uma cebola espetada com dois cravos, para aromatizar. Quando estiverem macias, escorra-as e refogue-as no óleo de oliva, com os tomates. Tempere com sal, pimenta e no último momento, junte a salsinha. Reserve. Numa panela, aqueça 500 ml de óleo de oliva. Tempere os camarões com sal e jogue-os rapidamente no óleo. Escorra-os, coloque-os em um recipiente e borrife-os com o suco de limão.

Montagem

Em uma travessa, disponha harmoniosamente as favas, a torta de milho e os camarões sobre folhas de bananeira. Decore com as fatias de limão e sirva imediatamente.

1055 - BIFE A CAVALO

Ingredientes
(2 porções)

Bife a cavalo
Ingredientes (2 porções)
2 bifes de contrafilé, de aproximadamente 200 g cada
4 ovos
Óleo de milho o quanto baste
Sal e pimenta-do-reino moída na hora, a gosto
Guarnição

Salada de alface
Acompanhamento

Arroz
Feijão
Batatas fritas
Preparo

Aqueça muito bem uma chapa ou frigideira e unte-a com óleo. Coloque o bife na chapa, observando o ponto em que a carne será servida. Vire-o do outro lado e tempere-o com sal e pimenta. Deixe-o pelo tempo que for necessário, vire-o novamente, tempere-o com sal, pimenta e retire-o do fogo. Mantenha-o aquecido. Repita o procedimento com o outro bife. À parte, preencha o fundo de uma frigideira pequena com óleo, aqueça-o e frite um ovo de cada vez, deixando a clara levemente crocante nas extremidades e a gema mole. Pulverize com sal. Sirva cada bife com dois ovos escorridos e guarneça com a salada. Acompanhe com arroz, feijão e batata frita.

1056 - FOLAR

Massa de massa sovada. Depois de ter levedado formam-se pequenos bolos colocando dentro 1 ovo até 5 ovos, dependendo do tamanho do bolo que se pretende. Faça com a massa umas tiras em forma de cruz por cima e deixe levedar até ao dobro do tamanho. Leve ao forno a cozer.

Folar (Flores)

Ingredientes:

4 kg farinha
1 kg açúcar
50 grs fermento padeiro

1 kg manteiga
2 limões
1 cl. aguardente
noz-moscada
sal
leite
24 ovos
gema de ovo para dourar

Desfaz-se o fermento em água morna, mistura-se com um pouco de farinha e deixa-se levedar. Batem-se os ovos com o açúcar, rega-se com o leite a ferver em fio mexendo sempre para não cozer os ovos. Mistura-se a farinha e o fermento com a manteiga amolecida, a casca dos limões e a noz moscada. Amassa-se muito bem e deixa-se levedar, abafando com um cobertor. Depois de umas 2 a 3 horas formam-se bolos que se doiram com gema de ovo. Por cima põem-se ovos cozidos com casca. Formam-se umas tiras que se decora por cima.. Pode-se também cozer em formas untadas.

1057 - AMENDOINS / AMÊNDOAS DE SOBREMESA

Ingredientes:

1 c. amendoins/amêndoas cruas
1 c. açúcar
1 c. água

Coloca-se tudo num tacho e vai-se mexendo sempre sem parar, o açúcar vai tomando ponto e só quando o açúcar estiver todo derretido e de cor castanha é que se despeja para um tabuleiro untado com manteiga mexendo com dois garfos para ficarem soltos. Faz o mesmo com amêndoas.

1058 - POMBA PASCAL

Ingredientes:

500 grs farinha
125 grs manteiga
5 gemas
125 grs açúcar
1,5 dl leite
30 grs fermento de padeiro
1 limão
1/2 cl café sal

Decoração

1 clara
50 grs açúcar cristalizado
50 grs miolo de amêndoa pelada

Misture o fermento com o leite morno e um pouco de farinha e deixe levedar cerca de 15 minutos em lugar aquecido. Bata a manteiga com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada. Junte as gemas uma a uma batendo entre cada adição. Junte o sal e fermento. Peneire a restante farinha para uma tigela e junte a casca de limão ralada e o preparado anterior. Amasse tudo. Coloque numa tigela polvilhada de farinha. Deixe levedar e leve ao forno até aloirar.

1059 - MOLOTOV

Ingredientes:

7 claras em castelo
Mistura-se com 1 copo de açúcar caramelizado
1 cl café de baking soda
panela untada

Vai ao forno bem quente Cubra com doce de ovos.

1060 - TORTA DE MAÇÃ

Ingredientes:

Massa

1/2 copo de manteiga
1/2 copo açúcar
1 1/2 farinha
1/2 copo nozes

Mistura-se com a mão. Coloca-se na forma untada metade da massa

Recheio

5 copos maçãs picadas
2 cls sopa farinha
1/2 copo açúcar
1/2 cl chá canela

Cobre-se com o resto da massa.

Ferve-se 1/2 litro leite e 1/2 litro água. Quando levantar fervura junta-se 1/2 Kg farinha dissolvida num pouco de leite Cozer mexendo com a colher de pau. Deixar arrefecer e juntar 9 ovos um a um batendo sempre Com 2 colheres de sobremesa faça pequenas bolas e frite em óleo bem quente.

1061 - CHARLOTE

Ingredientes:

Unte a forma, forre com papel vegetal. Misture 1/2 dl rum com calda de 1 lata de ananás. Molha-se 1/2 Kg palitos à lá reine e forra o fundo e lados. Bata 0,5 l natas com 400 grs açúcar, 250grs chocolate raspado, pica-se o ananás e mistura-se ás natas. Deita-se na forma e cubra com palitos.
Vai ao congelador durante 3 horas

1062 - SALOIAS

Ingredientes:

250 grs farinha
1 cl sopa banha
água

Amasse e unte as formas. Rola-se a massa fininha e forre as formas.

Recheio

1 requeijão
2 palitos à la reine
canela
250 grs açúcar

6 gemas
2 ovos.

Amasse bem esta mistura e deita-se nas formas e vai ao forno cerca de 30 minutos.

1063 - PUDIM DE QUEIJO FRESCO

Ingredientes:

200 grs queijo fresco
2 dl natas
1 cl café em pó dissolvido numa cl água morna
4 cls sopa açúcar

Bate-se tudo até obter uma mistura espumosa e junte o açúcar. Sirva bem frio.

1064 - PÃO DE NOZES E PASSAS

Ingredientes:

1 cp nozes picadas
1 cp passas
1/2 cl fermento
1 1/2 cl bicarbonato
2 ovos
3/4 cp água fervendo
1 cp açúcar
1 1/2 farinha

Junte as nozes, passas, soda, fermento e água, mistura-se tudo e deixa-se 15 minutos. A parte misture os restantes ingrediente e por fim as duas massas. Vai ao forno em forma untada.

1065 - TORTA

Ingredientes:

8 claras em castelo
8 cls sopa açúcar
4 cl sopa farinha
4 cl sêmea fermento
raspa de limão

Junta-se tudo e vai ao forno.

Bolachas

Ingredientes:

125 grs manteiga
125 grs açúcar
250 grs farinha
1 ovo

Junta-se tudo muito bem e cortam-se bolachas.

1066 - PÃO DE BANANA E NOZ

Ingredientes:

2 1/2 c farinha
1/2 c açúcar
1/2 c açúcar mascavo
3 1/2 cl chá bicarbonato
3 cls sopa óleo
1/2 c leite
11/4 banana picada
1 ovo
1 c nozes picadas

Mistura-se tudo e vai ao forno em forma untada.

1067 - DOCE DE TRAVESSA

Ingredientes:

2 c açúcar
8 gemas
sumo 2 limões
miolo 1/2 pão
1 l leite

Talha-se o leite com o limão e depois de ferver junta-se o miolo de pão. Retira-se para lentamente juntar as gemas já bem misturadas. Vaza-se numa travessa e polvilha-se com canela.

1068 - QUEIJADAS DE ANANÁS

Ingredientes:

1 ovo
300 grs farinha
100 grs açúcar refinado
100 grs banha
50 grs manteiga
1 cl café fermento

Amassa-se muito bem molda-se às formas, sem untar.

Recheio:

400 grs açúcar em ponto alto
400 grs ananás picado
2 gemas
2 ovos

Açúcar em ponto de pasta, mistura-se o ananás e deixa-se 5 minutos. Depois de arrefecer junta-se os ovos batidos Encha as formas e leve ao forno.

1069 - BOLO DE LIMÃO

Ingredientes:

1/2 c margarina
1/2 c açúcar
4 gemas
raspa de limão
2 c. chá farinha
1 cl sopa fermento

4 claras em castelo
1/2 c chá frutas cristalizadas (opção)

Bata a margarina e junte o açúcar indo gradualmente juntando os outros ingredientes e as claras em neve. Vai ao forno em forma untada.

Recheio:

1 lata leite condensado
8 cls sopa açúcar
sumo de limão
1 cl. chá raspa de limão
1 c açúcar

Bate-se até obter um creme. Corta-se o bolo em camadas e recheia-se polvilhando com açúcar. Leve ao frigorífico antes de servir.

1070 - CARNEIRO COM MOLHO DE ALCAPARRAS

Coze-se o carneiro com 2 dentes de alho ou mais, 2 paus de cravo ou cravinho, 6 grãos de pimenta preta, 1 folha de louro, 1 galhinho de tomilho, sal, vinagre ou vinho branco.

Molho

Desfaz-se 1 cl de sopa de farinha ou mais num pouco de caldo onde cozeu o carneiro e ferve-se com um pouco de manteiga, junta-se por último as alcaparras que se deixa ferver um pouco e põe-se na travessa por cima do carneiro.
(Faz-se assim língua de vaca, que fica ótima)

1071 - CABRITO ASSADO

Ingredientes:

1/2 cabrito
cebolas
alho
pimenta
massa tomate
pimenta branca
pimentão doce
1 cp. Vinho cheiro
2 cps vinho branco
2 cls sopa banha
sal

Parte-se o cabrito e tira-se bem a gordura (bedum). Leva-se a ferver durante uns 15 minutos e retira-se da água. Coloca-se numa assadeira com os ingrediente bem misturados e 2 cps água. Vai ao forno a assar com batatas ou sem.

1072 - PERNA DE BORREGO (CARNEIRO) (SANTA MARIA)

Ingredientes:

1 perna de borrego (carneiro)
1 cp. Vinho branco
cebola
colorau
alho
massa de pimento
polpa de tomate

louro
orégãos
pimenta branca e vermelha
50 grs manteiga
6 cls sopa azeite
sal

Mistura-se bem os temperos e cobre-se a perna, com as cebolas às rodelas. Deixa-se assim até ao dia seguinte. Assa-se virando para tomar cor de todos os lados, regando e adicionando mais água ou vinho se necessitar.

OMELETA PASCAL

Ovos postos na Sexta feira Santa. Bata e faça uma omeleta. Sirva com toucinho e salsichão ou outros enchidos fritos.

PERNIL

Deixar marinar em vinho tinto, aguardente e ervas aromáticas durante 2 dias 1 perna de borrego (carneiro) ou carneiro. Injetar a marinada e assar no forno. Servir com o molho feito da marinada e pedaços de ananás.

1073 - CANJIQUINHA

Ingredientes:
2 kg de costelinhas de porco
2 cebolas bem picadas
3 tomates picados sem sementes e sem pele
Tempero a gosto (alho, sal, pimenta, cheiro verde, etc.)
500 gr de Canjiquinha

Modo de Preparo:
Coloque a canjiquinha de molho na água por uma hora e reserve. Corte a costelinha de porco em pedaços pequenos (no açougue, peça para que cortem em tiras de aprox. 6 cm e depois termine de cortar em pedaços menores. Tempere a carne a seu gosto e frite-a até que fique dourada. Depois de fritar retire o óleo da panela, deixando apenas o suficiente para refogar os temperos. Acrescente a cebola, o tomate e os demais temperos, refogando-os bem. Escorra a canjiquinha e adicione na panela com a carne e os temperos. Frite um pouco, coloque água e deixe cozinhar em fogo médio. De vez em quando verifique se não precisa acrescentar mais água. Cozinhe como um arroz.

1074 - ARROZ CHINÊS

Ingredientes:
2 copos de arroz 250 gr de presunto picado
Azeitonas picadas
1 copo de queijo ralado
2 colheres de manteiga
3 tomates picados
1 cebola ralada
1 lata de ervilha ½ copo de óleo
5 copos de água
1 xícara de uva passas Sal e alho socado

Modo de Preparo:
Misture tudo cru, coloque numa forma refratária e leve ao forno médio por mais ou menos uma hora. Sirva quente.

1075 - FRANGO CANADENSE

Ingredientes do purê:
½ Kg de batatas
½ xícara de leite fervendo
1 colher de margarina

Modo de preparo do purê: Cozinhe as batatas com casca e sal. Descasque e esprema as batatas ainda quente em seguida adicione a margarina e bata até ficar leve e reserve.

Ingredientes do frango:
1 cebola ralada
1 colher de margarina
Tempero a seu gosto (alho, pimenta, cheiro verde etc...)
1 Kg de peito de frango
1 lata de Ervilhas
1 lata de creme de leite

Modo de preparo do frango: Cozinhe o peito de frango com sal e 1 colher de óleo. Em seguida desfie bem e refogue-o com os demais temperos na margarina. Quando estiver bem refogado, adicione as Ervilhas e o creme de leite batido, mexa bem e reserve.

Ingredientes do molho branco:
1 colher de margarina
½ cebola ralada
1 copo de leite de vaca
1 colher de farinha trigo
Sal a seu gosto

Modo de preparo do molho branco: Derreta a margarina em fogo brando, doure a cebola e acrescente a farinha de trigo, mexa bem até dourar. Em seguida adicione o leite frio aos poucos e acrescente também ½ copo do caldo que cozinhou o frango. Deixe ferver e desligue. Depois de frio bata no liqüidificador.

Montagem:
Forre o pirex no fundo e nos lados com o purê de batatas. Em seguida coloque o creme e o frango refogado por cima. Leve ao forno para gratinar. Sirva quente.

1076 - PEIXE AO MOLHO

Ingredientes:

3 colheres de sopa de azeite
1 peixe à sua escolha, cortado em postas
1 tomate picado sem pele
Cheiro verde picadinho
1 cebola picada Sal, alho, pimenta, limão a gosto
1 lata de Ervilhas

Modo de Preparo:

Tempere o peixe a seu gosto e reserve-o. Em uma panela, coloque o azeite e a cebola, quando dourar acrescente o tomate, as Ervilhas e os temperos restantes. Em seguida, adicione o peixe já temperado, refogando-o por 10 minutos. Acrescente água suficiente para fazer o molho e cozinhar o peixe. Sirva quente acompanhado do pirão .

1077 - ERVILHA NA MANTEIGA

Ingredientes:

1 cebola pequena picadinha
2 colheres (sopa) de margarina
½ tablete de caldo de galinha

1 lata de Ervilhas

Modo de Preparo:

Frite a cebola na margarina e em seguida acrescente o tablete de caldo de galinha e as Ervilhas .
Doure até secar e use para decorar pratos assados.

1078 - GRATINADO RÁPIDO

Ingredientes:

½ xícara (chá) de maionese
½ xícara (chá) de leite de vaca
1 lata de Milho Verde
1 lata de Ervilhas
2 colheres de queijo parmesão ralado.

Modo de Preparo:

Numa tigela misture a maionese e o leite. Acrescente Milho Verde e a Ervilha escorridos. Coloque tudo numa forma refratária média e polvilhe com o queijo parmesão, levando em seguida ao forno para gratinar.

1079 - TZAZIKI (PARA CARNEIRO ASSADO)

Ingredientes:
1 pepino pequeno pelado
1/2xicara de oregano moído
1/4 do suco de 1limão
sal a gosto
1 copo de yogurt natural
1/2 colher de chá de pimenta do reino

Modo de preparar

Descasque o pepino tire as sementes e pique em cubos bem pequenos. Ponha logo isto em um recipiente e ao sal do aderir ao gosto, pimenta e orégano. Para derramar o yogurt e para misturá-lo para adicionar ao suco e a este da limão! Para servir com o cordeiro (carneiro) como a sustentação.

1080 - QUICHE DE ESPINAFRES OU ESPARGOS

MASSA

250 g de farinha de trigo
125 g de margarina de culinária
1 ovo
Água(o suficiente)
1 pitada de sal

RECHEIO

1 molho de espinafres (que podem ser congelados) ou de espargos (estes podem ser enlatados)
4 cebolas médias
1 pacote de natas
4 ovos
Leite (o suficiente)
Sal a gosto

Prepara-se a massa juntando todos os ingredientes e amassando bem em cima de uma pedra fria polvilhada com farinha. A água morna só se junta aos poucos se a massa estiver muito rija e até a tornar moldável. Forra-se com esta massa uma forma de tarte de fundo amovível. Entretanto prepara-se o recheio. Cozem-se os espinafres ou os espargos (pode ser na véspera para ficarem bem escorridos) e reserva-se. Entretanto refoga-se numa frigideira até ficar loirinha a cebola partida em rodelas muito fininhas com um pouco de margarina e/ou óleo. Introduz-se os espinafres ou os espargos e deixa-se saltear com a cebola mexendo sempre. Tempere a gosto. Introduz-se este preparado na forma previamente forrada e junta-se então os ovos, as natas e o leite previamente batidos. Coze-se em forno alto (220º C) durante mais ou menos 60m. Esta quiche pode ser servida como entrada ou como prato principal numa refeição vegetariana.

1081 - CIABATTA DE AZEITONA

Ingredientes:

500 gr de farinha de trigo
20 gr de fermento de pão
02 colheres de sopa de óleo
½ colher de sopa de sal
½ colher de sopa de leite em pó
½ colher de sopa de açúcar
350 ml de água aproximadamente

Recheio

Ingredientes:

300 gr de azeitonas verdes picadas
150 gr de catupiry
50 gr de queijo ralado

Modo de preparo:

Faça uma esponja com 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Deixe descansar por uns 15 minutos. Após o descanso, adicione o restante dos ingredientes da massa e faça uma massa bem macia. Coloque-a num tacho retangular, cubra com um plástico e espere o crescimento durante uns 40 minutos. Após este descanso, espalhe um pouco de farinha sobre a mesa e coloque a massa. Faça os modelos, recheando com os ingredientes acima, coloque em assadeiras untadas, espere o crescimento por mais uns 30 minutos e leve para assar.

Temperatura do forno: 220º C
Duração do forno: 20 a 30 minutos aproximadamente
Quantidade: 03 ciabattas

1082 - MOLHO DE MACARRÃO COM TOMATES

Ingredientes:
350 gr de carne moída
01 fio de um bom azeite
100 gr de lingüiça em rodelas
½ cebola picada
02 dentes de alho
02 vidros de molho de tomate (sabor azeitonas)
01 colher de sopa de orégano
02 vidros de água (mesma medida de molho de tomate)

Modo de preparo:

Coloque na panela um bom fio de azeite e refogue a carne e a lingüiça, junte um a um os outros ingredientes, tampe a panela e deixe cozinhar por 02 horas aproximadamente, ou até que o azeite suba para a borda da panela.

Molho Branco

Ingredientes:
02 colheres de sopa de manteiga
02 colheres de sopa de farinha de trigo
½ litro de leite
sal e noz moscada à gosto
01 caixa de "cream cheese"
Modo de preparo:
Leve ao fogo a manteiga e doure nela a farinha de trigo.
Misture bem devagar o leite e engrosse.
Junte os temperos e, por último, misture uma caixa de "cream cheese".

Montagem:
Coloque em um pirex um pouco de molho vermelho, uma camada de pão sírio, uma camada de molho branco, mussarela ralada, nova camada de pão, mais uma camada de molho vermelho, pão, molho branco e mussarela. Termine com a camada de mussarela e alterne sempre as camadas. Leve ao forno por 20 a 25 minutos.

Obs: A montagem deve ser feita pelo menos 03 horas antes de servir.

1083 - MÉDAILLONS DE FILÉ COM MASCARPONE E PINOLI

Ingredientes:

04 colheres de sopa cheias de manteiga
02 cebolas bem picadas
80 ml de vinho tinto
80 ml de vinho do porto
200 ml de caldo de carne
sal e pimenta
60 gr de pinolis
01 colher de chá de maisena, se necessário
04 bifes de filé mignon de 200 gr cada um
200 gr de mascarpone
04 fatias de pão de forma cortado em círculo
02 dentes de alho esmagados
50 ml de azeite de oliva

Modo de preparo:

Primeiro, faça o molho. Refogue a cebola em 01 colher de manteiga e deixe murchar. Junte o vinho tinto e deixe reduzir. Acrescente o vinho do porto e o caldo e deixe ferver até reduzir a menos da metade. Junte mais uma colher de manteiga, pouco a pouco.

Bifes

Modo de preparo:

Misture o mascarpone com as 02 gemas. Frite os bifes, virando uma única vez colocando sal e pimenta a cada virada. Cubra com o creme de mascarpone e leve ao forno pré-aquecido. Enquanto o queijo gratina, faça as torradas assim: coloque o azeite em uma frigideira e frite o pão com o alho. Sirva os medalhões sobre as fatias de pão e cubra com o molho de vinho do porto. Acompanhe com champinhon passado na manteiga.

Obs.: Receita para 04 pessoas.

Obs: Medaillons: bifes de filé pequenos, porém altos

1084 - PERNIL DE CORDEIRO (CARNEIRO) COM MOLHO DE HORTELÃ

---

ingredientes:

01 kg e 80 gr aproximadamente de perna de cordeiro (carneiro)
01 cebola média picada
sal e pimenta a gosto
01 copo de leite
folhas de hortelã
alecrim

modo de preparo:

deixe o cordeiro (carneiro) marinar de um dia para o outro em todos os temperos cortados. retire o cordeiro (carneiro) e reserve-o. no molho junte mais folhas de hortelã e bata tudo no liqüidificador. despeje o molho sobre a perna de cordeiro (carneiro) e besunte-o bem. arrume o cordeiro (carneiro) na assadeira e asse por 03 horas e meia em forno moderado coberto com papel alumínio. depois de assar retire o cordeiro (carneiro) da assadeira acrescente um pouco de água á forma e despeje sobre o cordeiro (carneiro). sirva acompanhado com molho de hortelã.

1085 - MOLHO DE HORTELÃ

---

01 maço de hortelã fresco (só as folhas)
01 colher de sopa de açúcar
01 pitada de sal
1/3 de copo de vinagre de uva

modo de preparo:

triture o hortelã com açúcar e sal até formar uma pasta. junte o vinagre e sirva separadamente.

1086 - MASSA PROFISSIONAL DE RISOLI

---

ingredientes:

1/2 xícara chá de óleo
01 cebola ralada
02 tabletes de caldo de frango
1 litro de leite
sal á gosto
3 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de maisena
1 gema
1 clara
farinha de rosca para empanar

modo de fazer:
refogar a cebola no óleo, colocar o leite e o caldo de galinha. deixar levantar fervura, acrescentar de uma só vez a farinha de trigo e a maisena para não empelotar, colocar 1 gema bem batida e misture bem na massa, deixe esfriar e molde os rissoles, e recheie a gosto. depois de recheado, passe na clara de ovo e na farinha de rosca e frite.

1087 - SANDUÍCHE DE METRO COM SALAME

---

ingredientes:

01 pão de 80 cm ou 1 metro
maionese a gosto
250 à 300 gr de fatias de salame
folhas de alface fatiadas
fatias de tomate temperadas com sal, azeite e orégano
300 a 350 gr de fatias de queijo prato

modo de preparo:

parta o pão no sentido comprimento, passe maionese nos dois lados do pão, coloque o alface, salame, tomates, queijo. cubra com a outra parte do pão e decore com azeitonas, quadradinhos de queijo, cerejas e alface ao redor.

1088 - COSTELINHA DE CORDEIRO (CARNEIRO) COM HORTELÃ

---

ingredientes

1. 200 gr de costelinha de cordeiro (carneiro)
1 xícara de cebola ralada
1 colher de sopa de alho picado
2 colheres de sopa de mostarda
1 copo de vinho tinto
1 xícara de folhas de hortelã inteiras
1 xícara de folhas de hortelã picadas
½ xícara de azeite
sal e pimenta
1 xícara de creme de leite

modo de preparar

lave bem as costelinhas e enxágüe num pano de prato. faça uma marinada com todos os ingredientes com exceção de 1 xícara de folhas de hortelã picadas e o creme de leite. coloque numa forma refratária e leve ao forno pré aquecido completamente tampado por papel manteiga ou de alumínio. diminua o forno e asse por 2 horas. destampe o refratário e deixe corar por 15 minutos. retire do forno. reserve as costelinhas e bate o molho da assadeira no liqüidificador com a xícara de folhas de hortelã reservada. leve ao fogo, junte o creme de leite e deixe ferver em fogo baixo até engrossar um pouco. sirva sobre as costelinhas e acompanhe com purê de castanhas.

1089 - PURÊ DE CASTANHAS

---

passe no processador ou máquina de moer 1 kg de castanhas cozidas e sem pele. coloque numa panela duas colheres de manteiga até que derretam. junte a castanha moída e junte leite até uma consistência cremosa porém firme.

1090 - INSTALATA DI NAPOLIS

---

ingredientes

04 xícaras chá de pão italiano sem a casca e cortado em cubinhos
1 xícara chá de berinjela cortada em cubinhos, cozidas em água e sal
4 tomates médios sem sementes cortado em cubinhos e temperados a gosto
1 xícara chá de salsão bem picadinho
1 colher de sopa de alcaparras em conserva picadinhas
½ xícara chá de azeitonas pretas picadas
5 dentes de alho cru bem espremidos
1 xícara de chá de parmesão ralado no ralo grosso
1 xícara de chá de nozinhos de muzzarella cortado em cubinhos
3 colheres de sopa de manjericão fresco picado
sal e pimenta do reino branco a gosto

modo de preparar

coloque todos os ingredientes numa tigela grande, tempere com sal e pimenta, misturando tudo muito bem. coloque numa saladeira já decorada e despeje molho por cima.

molho

¾ xícara chá de azeite de boa qualidade
2 colheres sopa de suco de limão coado
2 dentes de alho espremidos
2 colheres de sopa de vinagre balsâmico (encontrado em grandes supermercados)

modo de fazer
misture todos os ingredientes num marinex médio e empregue
para decoração: folhas de alface, azeitonas pretas inteiras, tomates cereja

1091 - BOLO NATALINO DE FRUTAS

---

ingredientes

¾ xícara de frutas cristalizadas
2/3 xícaras de cereja cristalizadas ou 125 gr de cereja em calda escorrida e picada
½ xícara de ameixa preta seca picada, sem caroço
½ xícara de uva passa preta
½ xícara de nozes picadas
1 ½ xícara de farinha de trigo
1 xícara de manteiga, temperatura ambiente
¾ xícara de açúcar
4 ovos
1 colher de chá de fermento em pó
1 pitada de sal
½ xícara de vinho licoroso
glacê
1 xícara de açúcar de confeiteiro
¼ xícara de leite
misturar os ingredientes e jogar sobre o bolo
modo de preparar

colocar as frutas de molho no vinho e reservar bater as claras em neve e reservar bater o açúcar, a manteiga e as gemas misturando bem. adicionar a farinha, o sal, o fermento, e as frutas reservadas com o vinho. a seguir, adicionar as claras em neve, misturando devagar. levar para assar em forma de anel untada e polvilhada, por 40 minutos em fogo alto. retirar do forno deixar esfriar e colocar a cobertura. decorar à gosto.

1092 - CHARUTINHO DE UVA

---

ingredientes

300 gr carne moída
½ kg arroz
03 tomates maduros picadinho
½ maço salsinha
06 galhos de hortelã
01 cebola e meia (mais ou menos)
05 dentes de alho amassados
sal e pimenta à gosto
200 gr de grão de bico
01 kg folha de uva

modo de preparar

deixar grão de bico de molho por algumas horas, retirar a casquinha e passar o rolo de macarrão para quebrar um pouco. juntar ao arroz e misturar todos os outros ingredientes. temperar a gosto, misturar bem, rechear e enrolar as folhas de uva. colocar em uma panela, colocar água até cobrir e cozinhar por 20 minutos.

1093 - QUEIJADINHA

---

ingredientes 1º parte

400 gr de côco seco sem açúcar
100 gr de margarina
100 gr de farinha de trigo
450 gr de açúcar
100 gr de queijo ralado
5 ovos
1 copo de água ou leite aproximadamente

modo de preparar
misture todos os ingredientes e estenda em forminhas de papel, utilizando um saco de confeitar com um bico crespo.

temperatura do forno: 220º c.

duração: 20 minutos

ingredientes 2º parte: pasta flora
250 gr de farinha de trigo
100 gr de açúcar
150 gr de margarina
suco de 1 limão

modo de preparar:
misture todos os ingredientes e faça uma massa. leve-a para gelar e em seguida use-a

acabamento: geleia de damasco.

1094 - CORDEIRO (CARNEIRO) MARROQUINO

---

ingredientes:
01 pernil de cordeiro (carneiro) com osso
05 dentes de alho amassados
01 colher de sopa de tempero sírio
01 copo de manteiga derretida
01 xícara de café de azeite
01 colher de sopa de sal
papel alumínio
02 litros de água
200 gr de amêndoas torradas
200 gr de snoubar (pinole) torradas

modo de preparo: (pernil)
temperar o pernil com alho, tempero sírio, manteiga, azeite e sal. embrulhar com papel alumínio e colocar em uma assadeira. colocar a água até o nível da metade do pernil, assar no forno em temperatura de 150º a 200ºc por 02 horas mais ou menos até assar bem. depois de pronto cortar em fatias o pernil.

ingredientes: (arroz marroquino)
700 gr ou 03 copos de arroz tipo solto 500 gr de capa de filé moída uma vez 01 colher de sopa de canela em pó 200 gr de manteiga 01 colher de chá de sal

modo de preparo - (arroz marroquino)
refogar a carne com a manteiga e a canela, juntar o arroz e mexer por pouco tempo. juntar a quantidade de água e o sal. com fogo baixo cozinhar o arroz. modo de preparo: (molho)

osso de pernil que foi assado (ingredientes):
01 cebola média cortada juliana
02 litros de água
01 colher de sopa de sal
½ colher de sopa de tempero sírio
01 colher de sopa de caldo de carne em pó
01 colher de sopa de maisena

em uma panela colocar o osso com a cebola picada, tempero sírio, caldo de carne, sal e a água e deixe cozinhar um bom tempo. coar o molho e juntar a maisena, deixe ferver novamente até engrossar.

modo de servir:
em uma travessa grande colocar em etapas: o arroz marroquino fatias de pernil em cima do arroz pouco do molho preparado e por fim espalhar as amêndoas e as pinoles por cima.
obs: deve ser servido bem quente e pode ser acompanhado com iogurte natural ao lado.

1095 - TAJEM DE FRANGO

---

ingredientes:
01 kg de peito de frango cortado em cubinhos
01 colher das de sopa de açafrão
sal a gosto
01 colher das de café de pimenta branca
01 cebola picada
06 dentes de alho amassados
01 colher das de sopa de açúcar
01 xícara das de café de óleo
01 xícara das de café de água de rosas
01 litro de água
500 gr de ameixas seca
200 gr de amêndoas torradas

modo de preparo:
em uma panela coloque o óleo, doure a cebola e o alho. junte o frango, o açafrão, o sal e a pimenta, doure bem. coloque água para cobrir o frango e deixe cozinhar até engrossar o caldo. enquanto o caldo do frango engrossa, em uma frigideira coloque ameixa e espalhe o açúcar. junte a xícara de água de rosas e cozinhe um pouco. montagem: em um prato ou travessa, espalhe o frango as ameixas e as amêndoas torradas. sirva com arroz marroquino.

rendimento: 06 porções

1096 - COSTELETAS DE CORDEIRO (CARNEIRO) COM GRATIN DE AIPIM

Ingredientes

3 costeletas de Cordeiro (carneiro);
150 g de aipim ;
60 g de creme de leite;
30 g de cebola roxa ;
1 galho de alho poró;
1 ovo ;
sal à gosto ;
pimenta à gosto;
1 tomate;
1 beringela pequena ;
1 abobrinha ;

1 dente de alho;
1 colher de sopa de azeite;
5 azeitonas calabresa;
1 galho de tomilho;
30 gr de manteiga;
1 galho de estragão.

Modo de Preparo

Em uma frigideira, preparar as costeletas de cordeiro (carneiro) souté acrescentando sal e pimenta à gosto. Descascar e cozinhar o aipim. Escorrer a água deixando-o bem seco. Puxar a cebola e o alho na manteiga. Quando estiverem bem dourados adicionar o creme de leite e, em seguida, o aipim. Misturar bem, dentro da panela. Retirar do fogo e misturar bem a gema de ovo a fim de que a mesma cozinhe. Bater a clara em neve e misturá-la junto. Colocar numa forma pequena e levar ao forno, a 170 graus para gratinar.

Fazer um ratatouille com os legumes cortados em pequenos pedaços. Puxar, primeiramente, a cebola e o alho no azeite e colocar pouco a pouco os legumes. Refogar até que fiquem cozidos. Acrescentar as folhas de tomilho para dar gosto. Na frigideira que foram grelhadas as costeletas, puxar um pouco de manteiga, colocar as folhas de estragão picadas e depois, distribuir por cima do carneiro.

Montagem de Prato

Montar o prato arrumando as costeletas como um leque. Em
volta das costeletas, colocar o gratin de aipim e mini ratatoulle.

Servir com um bom vinho tinto.

1097 - CARPACCIO DE BETERRABA

Tempo de preparo: 20 minutos
4 pessoas

Ingredientes:
2 beterrabas grandes
200 gramas de lulas limpas em anéis
2 copos de vinho branco seco
3 colheres de sopa de azeite de oliva extra-virgem
2 colheres rasas de sopa de vinagre
Tiras finas de casca de limão para decorar o prato
Sal, pimenta e wasabi (raiz forte japonesa)

Modo de fazer:

Cozinhe as beterrabas, descasque-as e leve à geladeira. Ferva as lulas pré - temperadas no vinho durante 3 minutos. Guarde na geladeira. Corte as beterrabas geladas em fatias finíssimas, distribuindo-as sobre os pratos. Disponha as lulas no centro, enfeitando-as com as tiras de casca de limão. Emulsione o azeite com vinagre, sal e pimenta e regue os pratos.

1098 - ENVOLTINI DE BERINJELA

Tempo de preparo: 20 minutos
Para 4 pessoas

Ingredientes:
2 berinjelas
1 xícara de farinha de trigo
50g de manteiga
250g de spaghetti
100g de ricota defumada

4 colheres de sopa de azeite de oliva
300 ml de molho de tomate
Sal, pimenta e folhas de manjericão

Modo de fazer:

Corte as berinjelas finamente no sentido longitudinal. Tempere com sal e pimenta. Passe as fatias na farinha de trigo e frite-as na manteiga até que dourem. Cozinhe o spaghetti até ficar al dente. Enquanto isso, esquente o molho de tomate. Escorra a massa e adicione o azeite de oliva. Coloque o molho de tomate sobre os pratos, envolva a massa com as fatias de berinjela. Acrescente a ricota defumada em cubos e decore com folhas de manjericão.

1099 - FILÉ DE CORDEIRO (CARNEIRO) AO VINHO DO PORTO

Tempo de preparo: 30 minutos
para 4 pessoas

Ingredientes:

4 filés de cordeiro (carneiro) - de 120g cada
2 cenouras
2 abobrinhas
20 ovos de codorna
150 ml de vinho do Porto
100 g de manteiga
2 colheres de sopa de vinagre branco
Sal e pimenta à gosto.

Modo de fazer:

Doure os filés em 50 g de manteiga e reserve em lugar quente. Na mesma frigideira, adicione o vinho do Porto e mexa bem com uma colher de pau. Coloque as 50g de manteiga restantes e continue mexendo até que o molho adquira consistência. Passe o molho por uma peneira fina e corrija o tempero. Faça os ovos de codorna pochê da seguinte forma: numa frigideira grande, coloque os 300 ml de água, sal e vinagre até atingir fervura. Quebre os ovos de codorna um a um, retirando-os cuidadosamente com uma escumadeira.
Preparação do prato: disponha o filé no centro do prato, 5 ovos de codorna à sua volta e decore com fios de cenoura e abobrinha crus.

1100 - COXA DE PATO COM DOIS FEIJÕES

Tempo de preparo: 30 minutos
Para 4 pessoas

Ingredientes:

4 coxas de pato
1 garrafa de vinho tinto
Ervas de Provence
100 g de feijão preto
100g de feijão branco
2 dentes de alho
2 folhas de louro
20 tomates cereja maduros
sal e pimenta

Modo de fazer:
Cozinhe os feijões separadamente em água, sal e louro. Cozinhe as coxas de pato previamente temperadas no vinho do Porto com as ervas de Provence e o alho (sem tirar a casca). Coloque os tomates cereja em água fervente e salgada durante 2 minutos, dentro de

uma peneira. Preparação do prato: retire os dentes de alho, coloque a coxa de pato no centro do prato, dispondo os feijões nas laterais. Regue com o azeite. Enfeite com os tomates.

1101 - SINFONIA DE CHOCOLATE COM DUAS CALDAS

(SINFONIA DI CIOCOLATTO ALLE DUE SALSE)

Tempo de preparo: 15 minutos

Ingredientes para a montagem do prato:

200g de mousse de chocolate branco
200g de mousse de chocolate escuro

Caldas:
1 xícara de purê de morango, framboesa ou amora (basta bater as frutas lavadas no liqüidificador, sem acrescentar água)
1 xícara de creme inglês (feito com leite, gemas, açúcar e lascas de baunilha seca).

1102 - RÃ COM MOLHO AMOR

---

1 cebola picada
1 cenoura picada
2 dentes de alho picados
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de azeite
Suco de 1 limão
1/2lata de molho tomate c/ pimentão
1 colher de chá de maizena
sal, ervas finas, manjerona, pimenta do reino
1 copo de vinho tinto seco.

Modo de Fazer:

Tempere as rãs com o sal, ervas, manjerona, pimenta e o suco de limão e deixe descansar por 30 min. Derreta a manteiga, junte o azeite e doure os alho e a cebola, quando estiver semi-dourados, tampe a panela e deixe refogar em fogo baixo por 5 min, acrescente a cenoura e deixe por mais 10 min. Coloque as rãs sem o caldo, doure as, depois acrescente o caldo, o vinho e o molho de tomate, deixe cozinhando em fogo médio por 25 min. separe um pouco do molho e dissolva a maizena, junte tudo para engrossar o molho da panela. Dá para 3 pessoas.

1103 - BERINJELA COM MOLHO DE ATUM

Ingredientes

2 berinjelas (grandes) em fatias no sentido do comprimento
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
óleo para fritar
sal a gosto
3 tomates (sem pele e sem semente) picadinhos
2 latas de Atum Sólido em Óleo Comestível (340g)

Molho

1 colher (sopa) de cebola ralada
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de margarina
2 1/2 xícaras (chá) de leite

sal a gosto
1 xícara (chá) de muzzarela ralada grossa (100g)

Modo de preparo

Deixe as berinjelas de molho em água e sal, por 15 minutos. Retire da água, seque com papel absorvente, passe na farinha e frite em óleo bem quente, dourando dos lados. Reserve. Misture o Atum com os tomates. Reserve.

Molho

Doure a cebola e a farinha na margarina. Acrescente, aos poucos, o leite, o sal, mexendo sem parar, até engrossar. Num refratário (médio) untado, faça camadas de molho, atum com tomate e berinjela, terminando com atum e tomate. Cubra com a muzzarela e leve ao forno (quente) por 15 minutos. Rendimento: 6 porções

1104 - MOLHO PARA SALADA

Ingredientes

4 colheres, de sopa, de óleo ou azeite de oliva.
1 ½ (uma e meia) colher, de sopa, de caldo de limão.
1 colher, de sopa, de açúcar.
1 colher, de chá, de sal.
Modo de Fazer

Misturar açúcar, sal e limão.
Bater até dissolver o sal e o açúcar.
Juntar o óleo, bater mais e servir sobre hortaliças cruas ou cozidas.

Espetinhos
8 postas de peixe
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1/2 xícara de vinho branco
1 xícara de caldo de peixe
1 cebola cortada em fatias
Salsinha picada a gosto
3 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de polpa de tomate
Manteiga para untar

Modo de Fazer:

Unte uma assadeira e coloque as postas de peixe. Tempere com sal, pimenta e por cima, despeje o vinho e o caldo de peixe. Arrume a cebola entre as postas e por cima espalhe a salsinha. Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido (220°) por cerca de 10 minutos, até que o peixe esteja assado. Retire as postas de peixe e mantenha-as aquecidas. Coe o líquido da assadeira e despeje numa panela. Leve ao fogo alto e ferva até que fique espesso. Acrescente a manteiga em pedacinhos, a polpa de tomate, a salsinha e a pimenta a gosto. Misture bem e sirva sobre as postas de peixe.

1105 - CENOURINHA AO MOLHO BRANCO

Serve para acompanhar carne de vaca ou de porco.

Ingredientes

1 xícara de leite.
2 colheres (de sopa) de manteiga.
2 colheres (de sopa) de farinha de trigo.
1 colher d(de chá) de sal.

4 cenourinhas de tamanho médio.
1 colher (de sopa) de queijo ralado.
Modo de Fazer

Lave e raspe as cenourinhas. Corte-as em pedaços médios. Ferva água com sal. Junte as cenourinhas e deixe cozinhar até ficarem macias. Prepare molho branco com os outros ingredientes. Coloque as cenourinhas numa travessa e despeje o molho por cima. Salpique o queijo ralado por cima do molho. Sirva quente.

1106 - COZIDO COM VEGETAIS AO MOLHO

Ingredientes:

4 bifes de alcatra sem gordura (100g cada)
2 xícaras (chá) de purê de tomate
1/2 xícara (chá) de vinagre
1 xícara (chá) de água
200g de vagem
4 cenouras cortadas em rodelas
2 colheres (sopa) de salsa picada
1 folha de louro
1 colher (sopa) de azeite
1 cebola cortada em rodelas
sal e orégano a gosto

Em uma panela de pressão, coloque primeiro a cebola, depois os bifes, a vagem, o louro e a cenoura. Polvilhe com o sal e o orégano. Misture o purê de tomate com o vinagre e a água e despeje esse molho por cima dos bifes. Regue com o azeite. Deixe cozinhar na pressão por 30 min. Sirva quente e polvilhado com a salsa.

Rendimento 4 porções de 154 calorias.

1107 - PEITO DE PERU COM MOLHO DE PÊSSEGO

---

2 peitos de peru com osso de 2 kg cada
1/2 xícara de manteiga - 120 g
Sal e pimenta-do-reino a gosto
2 xícaras de caldo de galinha - 480 ml

Para o molho

1 lata de pêssego em calda - 450 g
1/2 colher (sopa) de gengibre ralado
4 colheres (sopa) de molho de soja
Algumas gotas de molho de pimenta

Modo de Fazer:

Tempere os peitos de peru com sal e pimenta. Divida a manteiga ou margarina entre os dois peitos, espalhando-a debaixo da pele. Leve ao forno preaquecido moderado cobrindo os peitos levemente com papel de alumínio e asse por umas 2 horas molhando com caldo de galinha conforme seja necessário. Quando já estiver quase macio, retire o papel para deixar dourar. Prepare o molho · Bata no liqüidificador ou processador os pêssegos com o gengibre, o molho de soja e o molho de pimenta. Se estiver muito grosso, junte um pouco de calda da lata. Leve ao fogo e deixe levantar fervura. Sirva um pouco do molho em volta dos peitos e o restante em separado. Rende 15 porções

1108 - ESPAGUETE AO MOLHO DE ALHO PORÓ

---

1 pacote de espaguete

2 maços de alho poró
1 vidro pequeno de champignons
1 lata de creme de leite sem soro
Azeite extra virgem
Queijo parmesão ralado
Sal a gosto

Modo de fazer:

Cozinhe a massa do espaguete al dente. Para o molho: corte o talo do alho poró em rodelas finas. Coloque em uma frigideira um fio de azeite, refogue o alho poró, acrescente os champignons escorridos, o creme de leite, sal a gosto. Coloque a massa em um refratário, despeje o molho, polvilhe um pouco de parmesão, leve ao microondas para derreter o queijo e sirva.

1109 - FILET AO MOLHO MOSTARDA

Ingredientes:

4 bifes médios (120g) de filet mignom
1/4 de cebola ralada
1 dente de alho picado
sal a gosto
1 colher de chá rasa de margarina light
2 xícaras (150 ml cada) de leite desnatado
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de mostarda
1 colher de café rasa de páprica.

Temperar os bifes com a cebola, o alho e o sal, e reservar.

Colocar em 1 panela 1 xícara de leite desnatado. À parte, dissolver a farinha na outra xícara de leite. Juntar à mistura ao leite da panela já fervido. Abaixar o fogo e mexer bastante até formar um creme. Juntar então a mostarda e a páprica. Colocar a margarina em uma frigideira e grelhar os filets. Juntar então o creme aos filets e deixar no fogo por mais 1 minuto.
Rendimento 4 porções de 265 calorias.

1110 - MACARRÃO COM ALMÔNDEGAS AO MOLHO DE TOMATE

---

1 pacote de macarrão (500g)
800g de carne moída
1 xícara (chá) de migalhas de pão
2 ovos
1 colher (chá) de orégano seco
2 dentes de alho picados
½ xícara (chá) de cebola picada
1 colher (chá) de noz-moscada
sal
pimenta do reino
4 colheres de (sopa) de óleo
3 xícaras (chá) de purê de tomate
parmesão ralado

Modo de Fazer:

Numa tigela grande, misture a carne moída, as migalhas de pão, os ovos, o orégano, o alho, a cebola, a noz-moscada, o sal e a pimenta-do-reino à gosto. Faça bolinhos, do tamanho de uma noz. Esquente o óleo em uma frigideira grande em fogo brando, frite os bolinhos até dourar. Retire a gordura da frigideira e acrescente o purê de tomate, 2 xícaras (chá) de água, sal e pimenta-do-reino. Diminua o fogo, tampe e cozinhe as almôndegas com o molho por

mais de 10 minutos. Enquanto isso cozinhe o macarrão e escorra. Arrume o macarrão numa travessa e despeje o molho por cima. Sirva com parmesão separadamente.

1111 - MASSA CASEIRA AO MOLHO ITALIANO

---

1 pacote de massa caseira cozida "al dente"
250 gr de carne "agulha" cortada em dados pequenos
2 colheres de tempero base
1 colher (sopa) de manteiga
4 tomates maduros picados
1 colher (sopa) de extrato de tomate
1 tablete de caldo de galinha
Sal e pimenta a gosto

Modo de fazer:

Dourar a manteiga e o tempero base. Juntar o resto dos ingredientes e adicionar água aos poucos, até que a carne esteja cozida. Com este molho, temperar a massa já cozida e polvilhar com queijo ralado.

1112 - ESCALOPE DE VITELA AO MOLHO RÔTI, COM CERVEJA, SHIITAKE E BATATAS GRATIN

Ingredientes

(4-6 pessoas)

Para a vitela

750 gramas de carré de vitela
1 copo de cerveja para marinar
50 gramas de farinha de trigo
20 gramas de paprika
300 gramas de shiitake, bem lavados
Óleo de oliva e manteiga, o quanto bastante para fritar o shiitakee os escalopes
Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
Para o gratin de batatas

1 1/2 kg de batatas
8 ovos
1/2 litro de creme de leite
50 gramas de queijo parmigiano ralado
1 pitada de noz-moscada
Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
Manteiga para untar a forma
Para o molho

1/2 litro de creme de leite
1/2 copo de Cerveja
1/2 litro de molho rôti (*)
1 colher de sopa de manteiga
Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
Decoração

1113 - CAMARÕES AO MOLHO DE LARANJA E PIMENTA VERDE

Modo de fazer
Preparo da vitela

Corte o carré de vitela em escalopes (reserve as aparas para o molho rôti). Tempere os escalopes com sal, pimenta e deixe-os marinar na cerveja de um dia para o outro. Retire-os e empane-os na farinha com a paprika. Aqueça o óleo com a manteiga em uma frigideira grande e frite o shiitake. Retire e reserve aquecido. Na mesma frigideira, frite os escalopes, retire-os e mantenha-os aquecidos. (Reserve a frigideira com os resíduos da fritura, para o molho rôti)

Preparo do gratin de batatas

Corte as batatas em rodelas finas, cozinhe-as sem deixar desmanchar, escorra-as e coloque-as em uma fôrma untada com manteiga. Bata no liqüidificador os ovos com o creme de leite, tempere com sal, pimenta, noz-moscada e misture o queijo ralado. Despeje esse preparado sobre as batatas, cubra com papel alumínio e leve ao forno para gratinar.
Preparo do molho

Leve ao fogo brando o creme de leite e, após dez minutos, adicione a cerveja e o molho rôti. Verifique o sal, a pimenta, deixe cozinhar por mais alguns minutos e bata no liqüidificador, com manteiga.

Finalização

Retire as batatas do forno e corte-as com a ajuda de uma forminha ou copo, para obter formatos arredondados. Distribua os escalopes nos pratos e disponha o shiitake ao lado, com o gratin de batatas. Coloque o molho quente sobre os escalopes e decore os pratos com as flores feitas de cenoura e as ramagens.

(*) Para o molho rôti, coloque na mesma frigideira que fritou os escalopes, cebola, alho, louro, tomilho e salsão picados. Leve ao fogo mexendo com uma colher de pau, junte as aparas de vitela, doure e acrescente 200 ml de vinho tinto. Mexa para soltar da frigideira, reduza, acrescente 500 ml de água, sal e pimenta. Reduza, coe e utilize.

1114 - TALHARIM COM GORGONZOLA E AZEITONAS

INGREDIENTES

500 gramas de talharim
1 colher (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de manteiga
1 caixinha de Molho Branco
2 colheres (sopa) de leite
200 gramas de queijo gorgonzola esmigalhado
sal
pimenta-do-reino
azeitonas verdes

MODO DE PREPARO
Cozinhe o macarrão numa panela grande com 4 litros de água temperada com sal. Escorra a água, despeje uma 1 colher (sopa) de óleo sobre o macarrão para não grudar. Reserve-o. Numa outra panela, derreta a manteiga e acrescente o Molho Branco o leite e o queijo. Misture bem, e ainda no fogo, tempere com sal e pimenta a gosto. Quando o queijo estiver todo derretido, retire o molho do fogo e despeje sobre o macarrão. Misture o molho no macarrão com auxílio de dois garfos. Acrescente as azeitonas verdes e sirva quente. Rendimento: 4 porções Tempo de preparo: 20 minutos

1115 - ARROZ LOUCO

Ingredientes:

01 kg de arroz
½ dúzia de ovos
01 cebola picada

100 gr de bacon desidratado
250 gr de lingüiça (bem fininha)
01 pacote de queijo ralado
orégano e sal a gosto
01 pacote de batata palha
01 colher de sopa de leite - (para os ovos mexidos)

Modo de preparo:

Preparar o arroz e reservar. Fazer os ovos mexidos e, em seguida, acrescentar ao arroz. Fritar o bacon, a lingüiça, a cebola separadamente e também misturar ao arroz. Por último, colocar a batata palha, polvilhar com queijo ralado e levar ao forno para gratinar.

1116 - CANELONI AO MOLHO BRANCO

---

1 pacote de massa para caneloni
150g de presunto fatiado
150g de queijo lanche fatiado
200g de queijo muzzarela ralado 1 litro de molho branco ou bechamel
Manteiga para untar
Farinha de rosca para polvilhar.

Unte uma forma refratária com manteiga e polvilhe com a farinha de rosca. Passe as lâminas da massa para caneloni em água quente. Acomode em cada lâmina uma fatia de queijo e uma de presunto. Enrole e vá acomodando na forma um caneloni ao lado do outro. Coloque por cima o queijo ralado e o molho branco. Cubra com papel de alumínio e leve o forno médio por 30 minutos. Sirva quente.

1117 - FILÉ MIGNON AO MOLHO DE REQUEIJÃO

Ingredientes

1 kg de filé cortado em 4 bifes grossos
5 dentes de alho socados
1 colher (sobremesa) de sal
1 pitada de pimenta-do-reino
1 colher (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de conhaque ou uísque
1 pote de 400g de requeijão culinário
1 lata de milho verde
folhinhas de salsão para enfeitar

Modo de fazer

Tempere os filés com alho, sal, pimenta-do-reino e óleo. Deixe marinar por 30 minutos. Coloque os bifes em uma grelha e deixe até que fiquem bem grelhados dos dois lados. Coloque os bifes grelhados em uma travessa, conservando-os quentes (deixe a travessa no vapor de uma panela). Em uma frigideira derreta a manteiga; acrescente o uísque ou conhaque e risque um fósforo. Deixe evaporar por uns segundos. (Logo o fogo se apaga. Se isso não acontecer, coloque uma tampa sobre a frigideira). Acrescente ao caldo que se formou na frigideira, o requeijão cortado em pedacinhos. Mexa até que o requeijão se dissolva. Coloque esse molho bem quente sobre os bifes de filé mignon. Enfeite com milho verde e salsão.

1118 - TORTA DE BACALHAU COM CAMARÃO

Massa

2 ½ xícaras de chá de farinha de trigo
½ xícara de chá de maisena
1 colher de chá de sal
½ xícara de chá manteiga
½ xícara de chá de cerveja gelada
1 colher de chá de suco de limão
1 gema para pincelar

Peneire a farinha de trigo com a maisena e o sal, coloque a manteiga, a cerveja e o suco de Limão aos poucos. Faça uma massa que dê para abrir com o rolo e forre uma forma com fundo
Desmontável.

Recheio

250 g de bacalhau desfiado (já demolhado)
250 g de camarão
1 cebola picada
1 tomate sem semente picado
1 xícara de chá de creme de leite ou requeijão
3 colheres de chá de óleo
Salsinha, pimenta, orégano e sal a gosto.

1119 - SUSHI - CURSO (COZINHA JAPONESA)

Estamos iniciando nossa seção de receitas com um curso de culinária, um curso de Sushi. Prato famoso que hoje virou parte da dieta do brasileiro, o Sushi é uma receita antigo do Japão e que é muito saudável e com poucas calorias, onde os principais ingredientes são o arroz, o peixe e legumes. Nossa primeira aula será para a confecção do arroz, o mais importante ingrediente dos famosos enrolados (makis), tipos de Sushi muito apreciados.
O Shari, ou o arroz para o Sushi é o principal e mais cuidadoso ingrediente no que diz a preparação do prato, vamos abaixo explicar como confeccioná-lo :

Ingredientes :
1 garrafa de vinagre de arroz Tozan (750 ml)
3 copos de açúcar
1/2 colher de sopa de sal
1/2 colher de chá de aji-no-moto
1 Kg de arroz Nishiki, Yanagi ou Califórnia (do tipo grão longo)
Saquê de cozinha

Preparo :
a) Lavar bem o arroz, deixando-o escorrer numa peneira por cerca de uma hora.
b) Em uma panela com um litro de água (para cada quilo de arroz use um litro de água, se você resolver cozinhar dois quilos, use dois litros de água), colocar um pedaço de alga desidratada (Kombu) de 10cmx10cm
c) Levar ao fogo alto depois de deixar temperado por cerca de dez minutos no caldo de Kombu com duas colheres de sopa de Saquê de cozinha.
d) Quando levantar fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais cinco minutos
e) Desligar o forno e deixar descansar por mais doze minutos, não destampando a panela para que o arroz cresça por igual.
f) Passar o arroz para uma vasilha grande (recomenda-se de madeira) para temperar o Shari, e poder misturá-lo a vontade sem amassá-lo.
g) Verter o tempero sobre o arroz e misturá-lo com uma colher de pau de acordo com a figura abaixo.

h) Abanar com uma ventarola ou ventilador (de preferência) enquanto seca o arroz até ela ficar com um brilho. Deixar esfriar

Procedimento para a confecção do tempero do Shari :

Misturar numa panela o vinagre, o açúcar, o sal e o aji-no-moto e levá-lo ao forno. Mexer com uma colher de pau até o açúcar dissolver sem deixar levantar fervura. O resultado será um molho agridoce de cor clara que será usado para temperar o arroz.
Obs: As quantidades acima descritas podem ser mudadas afim de conseguir um tempero mais doce ou acre no arroz, fica a gosto do Suhimen que o está fazendo.

Curso de Sushi - Lição II
Olá, estamos de volta para a segunda lição de nosso curso de Sushi, estamos agora nesta segunda parte ensinando a fazer os enrolados (makkis), vamos fazer o Tekkamaki (enrolado de Atum).

Ingredientes :
Para 4 enrolados :
2 1/2 copos de shari (arroz preparado conforme a lição 1)
4 folhas de nori (alga desidratada comprada em qualquer loja especializada)
1 pedaço de filé de atum cortado em tiras (um pedaço de cerca de 300 gramas)
raiz forte (você pode comprar em forma de pasta já pronta) (opcional)
água avinagrada (1 copo de água com 2 colheres de chá de vinagre de arroz)
1 esteira para enrolar sushi (sudare)
1 pequena toalha

Procedimento :
1) Coloque uma das folhas de nori sobre a esteira. (Fig.1)
2) Molhe suas mãos na água avinagrada e pegue o arroz espalhando sobre a alga, dando um espaço de cerca de 3 a 4 cm a partir do topo da folha de alga (fig.2) Faça isto cobrindo até a borda inferior da alga.(fig.3) (para limpar suas mãos despeje cerca de um quarto da água avinagrada sobre a toalha)

SRC="sushi2.gif MACROBUTTON HtmlResImg

3) Coloque o peixe cortado sobre o arroz no sentido horizontal (se quiser você pode colocar um pouco de raiz forte sobre o arroz) (fig.4)

4) Enrole tudo junto no sentido do canto superior até alcançar a ponta superior da folha de alga. Ajuste gentilmente a forma do enrolado, de forma que a sobra da folha de alga, "feche" o enrolado. (fig.5 e 6)

Para o Corte :
5)Com uma faca bem afiada, passe a lâmina na toalha avinagrada (fig7), afim de que ela fique molhada. Corte o enrolado em oito pedaços (fig.8).

SRC="sushi3.gif MACROBUTTON HtmlResImg

Observe como fica bonito o prato.

SRC="sushi4.gif MACROBUTTON HtmlResImg

Festa do Sushi !

Kani Maki - Sushi de Kani

Para dois enrolados

2 porções de arroz preparados conforme a lição I
2 tiras de kani cortadas ao meio

Procedimento : Enrole conforme a lição II e coloque as tiras de Kani em cada um dos enrolados. Faça uma concavidade no centro e passe raiz forte (wasabi) no arroz no formato de uma pequena tira antes de enrolar, se preferir.

Kappa Maki (Kyuri-pepino)

Para dois enrolados

Procedimento : Cortar o pepino (kyuri) em diagonal em quatro ou seis tiras. Polvilhe sal, lave e tire o excesso de água com o pano. Enrolar conforme mostrado na lição II.

Oshinkomaki (Takuan - conserva de nabo)

Para dois enrolados

1 tira de nabo em conserva cortada bem fina (largura de um dedo)
Procedimento : Enrolar conforme mostrado na lição II

Sopas e Outros Pratos

Nesta lição começarei com uma das mais conhecidas a Missoshiru !

Missoshiru (sopa clássica !)

4 Porções

1 pacote de Hondashi (tempero a base de peixe)
5 copos de água
3 colheres de sopa de Misso
1/2 colher de chá de aji-no-moto

Procedimento :
Numa panela coloque a água com o Hindashi. Deixe ferver. Acrescente o Misso passando-o numa peneira e em seguida acrescente o Aji-no-moto. Não deixe ferver por muito tempo.
Servir com Tofu (queijo de soja), Broto de feijão ou ainda pedacinhos de Cheiro Verde.

Sopas :

Sopa Clara com Ovos (Tamago No Suimono)

Ingredientes
3 ovos batidos
2 fatias de gengibre fresco
2 colheres de sopa de cebolinha picada
2 colheres de sopa de shoyu escuro
1 colher de sopa de maizena (para encorpar - opcional)
2 envelopes de dashi-no-moto de 10 grs
água

Procedimento :
Ponha no fogo uma panela com 5 xícaras de água, coloque o dashi-no-moto, o gengibre, o shoyu e a maizena, mexa bem deixa e deixe ferver. Coloque os ovos batidos aos poucos sobre o caldo fervente, mexendo para dissolver os mesmos. Coloque em tigelas (Kuan Lans - tigelas de plástico japonesas a venda em qualquer loja de produtos orientais) e decore com as cebolinhas picadas, jogando-as por cima.
Sirva quente.

Sopa de Frango com Cogumelos (Tori To Shiitake Shiru)

Ingredientes :
1 xícara de carne de frango em pedacinhos (de preferência peito)
1 xícara de cogumelos secos (Shiitake)
1 colher de sopa de suco de limão

2 colheres de sopa de sake de cozinha
2 colheres de sopa de farinha de trigo
caldo de frango (ver abaixo)
sal

Caldo de Frango (Niwatori no Dashi)
300 grs de ossos e peles de frango
3 fatias de gengibre fresco
2 colheres de sopa de cebolinha picada
1 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de aji-no-moto
água

Procedimento para o Caldo de Frango :
Ponha no fogo uma panela e coloque 6 xícaras de água e deixe ferver. Coloque os ossos, a pele do frango, o gengibre. a cebolinha. o sal e o aji-no-moto, deixando cozinhar por vinte minutos. Retires as peles e os ossos e o caldo está pronto para ser usado. Se quiser guardá-lo, ponha na geladeira num recipiente com tampa, com tempo máximo de armazenamento de uma semana.

Procedimento para Sopa :
Tempere o frango com sal e um pouco de água por 10 minutos.
Tire e passe na farinha de trigo.
Aqueça uma panela até a água ficar fervente e mergulhe o frango (não deixe amolecer muito !), reservando-o em seguida. Coloque em seguida o cogumelo seco na água para amolecer.
Ponha no fogo uma panela com 5 xícaras de caldo de frango, deixando-o ferver.. Coloque em seguida o cogumelo, o suco de limão, o sake e por último o frango, cozinhando em seguida por mais 3 minutos.
Sirva quente em tigelas decoradas.

Macarronada Japonesa (Yaki Soba)

Ingredientes :
500 grs. de macarrão soba
200 grs de frango (presunto) cozido cortado em pequenos cubinhos
200 grs de camarão limpo
1/2 xícara de champignons cortados
2 colheres de sopa de shoyu
2 colheres de sopa de cebolinha picada
caldo de frango (ver receita)
sál, água e óleo

Procedimento:
Cozinhe o macarrão soba como macarrão tradicional e reserve. Esquente 3 colheres de sopa de óleo numa panela e coloque o camarão e frite. Acrescente o caldo de frango, o shoyu, o cogumelo, o frango, a cebolinha, 1 pitada de sal e cozinhe até o caldo diminuir, juntando o macarrão em seguida. Mexa até ficar bem misturado.
Sirva quente.

Culinária para quem não gosta de cozinhar !
Lição I

Muita gente tem falado comigo que acha cozinhar uma coisa muito chata, algo que eu discordo totalmente (o chato é lavar as panelas !). Pensando nisto, eu resolvi criar um pequeno curso para aqueles famosos *sem-jeito* e que trocam o açúcar pelo sal. Meu objetivo aqui é poder mostrar as pessoas que a cozinha não é um bicho de sete cabeças, nem o inferno que muitos falam por aí. Nesta primeira lição iremos dar os conceitos iniciais para aqueles que nunca tiveram a chance de tentar a sorte como mestre cucas.

Utensílios Básicos :

O que você precisa para montar uma boa cozinha ? Ao contrário do que vemos por aí, não temos que adquirir uma centena de tralhas para cozinharmos ou fazermos maravilhas, como muitos dizem. Vamos então descrever nosso kit básico para nossa cozinha :
Facas - Facas são um ponto importante dentro da cozinha. Ao comprar suas facas procure comprar as de aço carbono (uma dica que Jeff Smith dá no seu livro Frugal Gourmet, que eu segui e não me arrependi !), são ótimas para afiar. Sempre procure comprar as que sejam confortáveis e caibam bem em sua mão. As básicas seriam as seguintes : Uma faca para descascar, uma para desossar, uma faca longa e o famoso facão com 25 cm de comprimento. (ah, não esqueça de um bom afiador !).
OBS : Não esqueça de comprar um bom cutelo, é ótimo para cortar peças grandes de carne ou outras com ossos !.
Panelas - O terror das donas de casa, mas sem elas nada se faz na cozinha. As ideais são as velhas panelas de alumínio onde duas regras devem ser obedecidas : nunca guardar comida nelas e sempre mante-las limpas. Panelas com teflon são proibidas, pois começam depois de um certo tempo soltar esta substância na comida. Evite comprar panelas com cabo de madeira ou plástico, elas jamais podem ir ao forno !
Pratos refratários e assadeiras - compre as de vidro ou de porcelana refratária com tampa.
Liqüidificador - Essencial para bater misturas, escolha um de seu gosto. (em certos casos substitui uma batedeira !)
Processador - A terceira mão da cozinha ! Corta, moe, tritura, pica, bem faz tudo. (desde que você aprenda a usá-lo corretamente !). Existem boas marcas no mercado, escolha a sua.

Ítens do dia a dia

Socador de Carne - Bom para amaciar carnes em geral. Compre um com cabeça de ferro e cabo de madeira.
Tábua de carne - Ideal para cortar carnes, legumes e verduras. Consiste numa grande tábua de madeira com apoios, em formato retangular.
Pilãozinho de madeira - Excelente para amassar o alho e outros temperos, você encontra em qualquer loja de produtos para culinária.
Colheres e espátulas de madeira - Na minha cozinha não entra colher de alumínio ou teflon ! Permite você mexer a comida sem soltar qualquer substância na água do cozimento !
Saleiro - Eu tenho dois, um grande para tirar quantidades razoáveis para temperar pratos e um pequeno do tipo de mesa para apurar o gosto na hora que eu estou cozinhando um prato
Açucareiro - Um grande de plástico que uso para meus doces.
Escorredor de macarrão e arroz - essencial para escorrer massas e lavagem de arroz antes de seu cozimento.
Saladeiras / molheiras - Essencial para saladas e molhos, eu acho muito bonitas as de madeira que dão um charme todo especial..

Ítens pessoais :

Existe uma pequena lista de ítens que eu uso para dar um toque a minha cozinha, são eles :
Panelas de Ágata - Panelas de ferro revestidas de esmalte tipo as da vovó, excelente para molhos e cozimentos especiais. Eu tenho umas quatro diferentes, inclusive uma frigideira que uso para fazer crepes. A comida nelas fica com sabor diferente.
Moedor de Pimenta - Tenho um para moer pimenta na hora. Apesar de eu não usar muita pimenta em minha comida, o meu moedor complementa meus apetrechos de cozinha
Embalagens de vidro com tampa (tipo de café em pó, maionese, etc...) - eu uso para guardar meus temperos e especiarias, tenho um monte delas.

Bom acima apresento os ítens básicos, na próxima lição falaremos de óleos, temperos e verduras.
Para terminar vou apresentar um molho de queijo que está fazendo muito sucesso em alguns almoços que tenho feito na casa de amigos. Fica excelente com macarrão ou como recheio de lasanhas.

Molho aos Quatro Queijos

Ingredientes
1 Vidro de requeijão
150 gramas de parmesão ralado
100 gramas de queijo provole ralado

50 gramas de queijo Gorgonzola ralado
1 pacote de creme de leite pequeno (tipo Parmalat)
½ copo de leite
2 dentes de alho cortados em cubinho
1 cebola pequena cortada em cubinhos
1 colher de sobremesa de manjericão seco
2 colheres de sopa de azeite
sal e pimenta branca a gosto

Procedimento :
Numa panela aqueça o azeite e coloque o alho e a cebola, deixando-os dourar. Em seguida coloque o leite, seguido do requeijão. Misture bem até que requeijão fique numa consistência cremosa. Coloque em seguida o parmesão, o provolone e por último o gorgonzola, misturando sempre. Quando os queijos estiverem derretidos, acrescente o creme de leite, o sal e a pimenta a gosto.
Por último coloque o manjericão e misture bem.
Sirva com macarrão ou recheio de lasanha.

Culinária para que não gosta de cozinhar
2º lição - Temperos, Especiarias e afins

Nesta lição iremos falar dos temperos e as especiarias mais comuns em cozinha. Existem uma infinidade delas, mas como nosso objetivo aqui é ensinar o básico, falaremos inicialmente nas mais usadas e de fácil compra. Lembre-se não precisa sair comprando tudo de uma vez, apenas o essencial, a medida que vamos fazendo nossos pratos.

Açafrão - Excelente para temperar arroz e outros pratos. Vendido em pó, na cor amarelada dá um sabor e cheiro aos pratos fantástico !

Açúcar - Um dos bálsamos do paladar. Apesar de muitos dizerem que seu excesso faz mal (que é uma verdade !), o açúcar hoje já é um elemento de nossa sociedade. Pode ser achado da forma branca, mascavo ou de confeiteiro.

Alho - Além de ser remédio e alimento é o mais popular dos temperos existentes. Compre alho fresco em forma de uma grande *réstia* ou em *cabeças*. como são vendidos. É um tempero essencial no refogado básico que faremos em muitas receitas. Não compre pastas prontas, nem alho industrializado (o gosto da comida fica muito *sem graça* !), pois nunca sua comida ficará com aquele *toque*.
Para guardar o alho coloque-os pendurados num canto da cozinha um numa cestinha em lugar seco. E nunca, NUNCA , molhe o alho !

Canela - Casca de árvore, excelente para dar gosto a doces em geral. Aconselha-mos a comprar em pó.

Coentro - Vendida em forma de erva ou semente seca. Excelente para temperar peixes ou cozidos

Cominho - Vendido seco ou em pó. Cuidado com o Cominho é um tempero forte que usado em excesso *mascara* o sabor da comida.

Creme de Leite - Usado em vários pratos. De preferência compre os frescos vendidos em delicatessens e lojas de laticínios.

Curry (Caril na Bahia) - Mistura de várias especiarias. Comprado em pó, usado e muito na culinária indiana e na baiana.

Gengibre - Comum em pratos orientais, sobretudo os chineses. Comprado em raiz ou em pó dá um gosto muito bom a frango e peixe.

Leite de Coco - Usado em pratos baianos e em muitos feitos com frutos do mar. Excelente para certos doces nordestinos.

Louro - Como minha avó usava louro para temperar o feijão preto. Comprado em folhas secas, muito usado em cozidos, sopas e ensopados.

Manjericão - Comprado em folhas frescas ou em pó seco. Essencial na culinária italiana.

Mostarda - Vendida em grãos, ou as importadas alemães e inglesas (forte sabor !). Usada em muitos pratos e em saladas.

Molho de soja (shouyu) - Na cor clara e escura . Usado em pratos orientais diversos, desde do Yaki Soba até o molho agridoce chinês.

Orégano - Comprado seco em mercados populares. Excelente para massas, pizzas, molhos e saladas.

Pimentas - Falando de pimentas, todo mundo lembra da comida baiana. Existem vários tipos de pimenta : a da Jamaica, a malagueta, do reino (geralmente em pó), Caiena, a branca e a calabresa.

Salsa - Vendida em folhas frescas ou secas, excelente para pratos italianos.

Óleos, Manteiga e Azeite - Para fazermos refogados, temperar, fritar ou dourar alimentos. Existem vários tipos desde o óleo de amendoim, de soja, gergelim (usado em pratos orientais). Já a manteiga é ideal para certos pratos e doces (a margarina, bem... isto não existe na minha cozinha.). O Azeite é o meu preferido para dar sabor a vários pratos, gosto muito da marca Galo, portuguesa e o Bertolli, italiano.

Queijos - Essencial em muitas receitas. Compre sempre frescos e cuidado alguns tem um sabor muito forte (Grogonzola por exemplo). Listarei o que mais usam em minha cozinha : Ricota, Parmesão, Gorgonzola, Mussarela, de Minas, Provolone, Requeijão, Cream-Cheese, Gruyer e Emental.

Sal - Parece incrível, mas muita gente usa o sal em excesso par temperar a comida. Eu uso o sal marinho, simplesmente para dar um leve sabor ao alimento, nada exagerado. Geralmente eu deixo um saleiro na mesa para meus convidados apurarem o prato ao seu gosto.

Tofu - Queijo feito de Soja. Muito similar ao queijo normal. Compre fresco em lojas especializadas. Usado em muitos pratos orientais.

Vinagres - Usado para temperar certos alimentos. Vamos listar os mais usados por mim : Branco (de vinho), Tinto (de vinho), de Arroz (usado no preparo de Sushis e outros pratos orientais)e Balsâmico (muito forte, usado em saladas).

Vinhos e Saquês - Usados para dar certos sabor aos alimentos. Uso muito o sherry seco, o vinho branco seco (peixes e aves) e o Saquê de cozinha (muitos dos meus pratos tem este ingrediente como toque especial !).

Receita da lição :
Aproveitando vou ensinar a fazer uma massa ideal para tortas de ricota, surpresa cremosa de chocolate e outros pratos interessantes. Ela fica crocante e com um sabor muito gostoso. Vamos mostrá-la abaixo:

Massa para tortas diversas :
2 pacotes de biscoitos de maizena
2 xícaras de açúcar
Meio tablete de manteiga
1 colher se cafézinho de canela em pó
Preparo:
Moa os dois sacos de biscoito num liqüidificador, até virar uma farinha bem fina. Coloque numa vasilha misturado o açúcar e a canela. Derreta a manteiga e adicione e com uma colher de pau mecha até os ingredientes assumirem uma consistência de liga. Pegue um tabuleiro circular de mais ou menos 30 cm de diâmetro, unte com manteiga e vá colocando a massa, espalhando-a sobre a superfície. Quando o tabuleiro estiver coberto com a massa, coloque o recheio da torta de ricota e leve ao forno.

Dica se quiser assar a massa ela deve ser cozida de 20 a 30 minutos num forno. Ela fica numa consistência crocante e caramelizada.

Culinária para que não gosta de cozinhar
3º lição - Receitas Simples

Vamos aqui nesta lição enumerar uma série de receitas simples, das quais você pode começar a fazer no seu dia a dia. Iniciaremos mostrando coisas que você pode fazer para seu dia a dia. Vamos lá !

Refogado :

2 dentes de alho grandes amassados ou cortados em cubinho
1/2 cebola pequena cortada em cubinhos
2 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de saquê de cozinha.
Sal

Procedimento :

Coloque o azeite para esquentar, acrescentando em seguida o alho e a cebola. Mexa com uma colher de pau e em seguida acrescente o sal e o saquê de cozinha. Ideal para temperar arroz, feijão, etc...

Omelete Clássico

3 ovos
sal e pimenta branca a gosto
3 colheres de chá de manteiga

Procedimento :

Em uma tigela bata os ovos com o sal e a pimenta, o suficiente para que estes ingredientes se misturem. Em fogo baixo leve a frigideira, esquentado-a bem, adicionando em seguida a manteiga.
Quando a manteiga estiver derretido e começar a borbulhar, coloque a mistura dos ovos batidos. Com uma espátula delicadamente empurre a mistura dos cantos para o centro da frigideira. Faça isto de modo que a porção liquida da mistura escorra e frite. Faça isto por 2 ou 3 vezes até que a omelete cresça e desgrude das laterais e fique fofa.
Deixe fritar por três minutos e finalmente enrole um terço da omelete usando uma espátula estreita. Enrole mais um vez a omelete e delicadamente incline a frigideira, para que a omelete deslize suavemente para o prato. Sirva em seguida.

Maionese Caseira

2 gemas
1 colher de chá de mostarda de Dijon
1 colher de chá de vinagre de vinho branco ou de suco de limão
sal e pimenta do reino branca a gosto
250 ml de azeite

Procedimento
Coloque numa tigela as gemas, o sal, a pimenta, a mostarda e 1/8 da colher de chá do vinagre ou suco de limão. Com um batedor manual acrescente o azeite inicialmente gota a gota e depois em fio, sempre batendo até a maionese adquirir a consistência desejada. Adicione o vinagre / limão que restou. Guarde em vidros com tampas herméticas fora da geladeira.

Receita da Lição:

Salada de Kani

1 pacote de Kani (encontrado em qualquer supermercado ou casa de produtos orientais)
Suco de 1/2 limão
1 colher de sobremesa de mostarda de Dijon
2 colheres de sopa de azeite
Folhas de alface para decorar

Procedimento :
Desfie o Kani numa vasilha, deixando-o em tirinhas bem finas. Num copo misture o limão, a mostarda e o azeite. Em seguida coloque a mistura sobre o Kani misturando bastante para que o mesmo "pegue" o gosto. Lave as folhas de alface e as coloque num prato formando uma espécie de ninho. Coloque o Kani temperado no centro deste ninho. sirva em seguida.

Culinária para que não gosta de cozinhar
Especial - Receitas de Natal

Mousse de Legumes e Queijo :

1 1/3 xícara de queijo gorgonzola picado (diminua a quantidade, se quiser ficar com um sabor mais leve)
1 1/2 xícara de cream cheese ou requeijão
3/4 de xícara de maionese
2 xícaras de cenoura picada
2 xícaras de salsão picado
1 1/2 xícara de creme de leite fresco
3 envelopes de gelatina branca em pó
1/4 de xícara de água
2 colheres das de sopa de suco de limão
sal e pimenta a gosto
Opcional
1 1/2 xícara de nozes picadas

Procedimento :

Deixe de molho, por 5 minutos, a gelatina na água misturada com o suco de limão. No processador de alimentos, coloque os queijos e a maionese, e bata até ficar homogêneo. Passe para uma tigela, juntando o salsão e a cenoura (se usar as nozes as misture juntamente).
Derreta a gelatina em fogo brando em banho-maria, mexendo sempre e em seguida acrescente a mistura do queijo. Tempere com sal e pimenta.
Bata o creme de leite até ponto de chatilly e acrescente a mistura, misturando-a sem bater, com movimentos de baixo para cima.
Unte com óleo ou azeite uma forma de pudim com cerca de 22 cm de diâmetro e despeje a mistura nivelando-a em seguida. Cubra com filme plástico e leve a geladeira por cerca de 4 horas, ou até ficar firme.
Desenforme e decore a gosto.

Salada de Vagem e Cebola

350g de vagem roliça, sem as pontas
1 cebola média em rodelas finas
2 colheres das de sopa de alcaparras em vinagre, escorridas
6 colheres das de sopa de azeite de oliva virgem extra
suco de 1 limão
1/2 colher das de chá de pimenta calabresa em flocos (opcional)
uma pitada de açúcar
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres das de chá de salsinha fresca picada
1 colher das de chá de hortelã fresca picada

Procedimento :

Cozinhe as vagens em água fervente salgada por 3 ou 4 minutos, de maneira que ainda fiquem crocantes. Escorra e resfrie sob água corrente. Coloque numa tigela com a cebola e as alcaparras. Faça uma marinada, colocando o azeite, o suco de limão, a pimenta calabresa (opcional), o açúcar, o sal e a pimenta do reino, numa pequena tigela. Bata ou agite misturando muito bem
Acrescente a salada as ervas e regue com o molho. Misture bem e sirva em seguida.

Peru à Brasileira (Tradicional)

1 peru limpo com cerca de 4 Kg
2 cebolas grandes cortadas em pedaços pequenos
1/2 colher das de sopa de molho de pimenta
1 colher das de sopa de mostarda tipo francesa
1 garrafa de vinho branco seco
3 xícaras de caldo de galinha
1 xícara de manteiga derretida
sal a gosto
manteiga derretida para injetar

Procedimento
Préaqueça o forno em temperatura média (180º C). Coloque num liqüidificador as cebolas, os alhos, o molho de pimenta, a mostarda, 1 xícara de vinho, 1 xícara de caldo de galinha, a manteiga, o sal e bata bem em seguida. Passe para uma vasilha, juntando o vinho e o caldo de galinha restantes e misture bem. Recheie o peru e coloque-o numa assadeira sem untar. Segure a pele do peito do peru com uma mão e, com a outra, empurre-a para soltar da carne. Fure a carne com um garfo e, com o auxílio de um injetor de tempero, injete a manteiga derretida em vários pontos do peito do peru. Esfregue o tempero preparado na superfície do peru e injete um pouco na carne. Puxe a pele de volta, cobrindo novamente o peru, e costure com linha grossa. Cubra com papel alumínio e leve ao forno por cerca de 3 horas, regando o peru a cada 20 minutos com o milho que cair na assadeira. Quando o papel já estiver cozido, retire o papel de alumínio e deixe no forno até dourar.

Cebolas Caramelizadas

12 cebolas pequenas
2 colheres das de sopa de manteiga
1/2 colher das de chá de sal
2 colheres das de sopa de açúcar mascavo

Procedimento
Descasque as cebolas, fure o centro de cada uma com um espeto e cozinhe em vapor por 20 a 30 minutos, até ficarem macias. Enxugue-as em papel toalha. Derreta a manteiga em fogo médio, juntando o sal e o açúcar mascavo, misture e cozinhe por 1 a 2 minutos. Acrescente as cebolas, mexa a panela para ficarem todas revestidas por igual e cozinhe em fogo mínimo por 10 minutos ou até ficarem caramelizadas. Tire do fogo e passe para uma travessa levando a mesa. Acompanha o peru ou o chester.

Mousse de Acerola (sobremesa tropical)

1 pacote de polpa de acerola congelada
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite

Procedimento
Coloque os ingredientes num liqüidificador e bata-os bem. Coloque numa forma de pudim e cubra com filme plástico, deixando na geladeira por 3 horas, ou até ficar firme. Sirva em seguida.
Obs : faça com outras polpas de frutas, fica excelente.