

Gastronomia
brasileira para
catering em feiras



BRAZIL

Aperitivos

Recheio Alemão

SUL
(SC)



Barquete de salpicão



Quiche de queijo coalho

NORDESTE



Coxinha

SUDESTE



Pão de queijo

SUDESTE



Patê de baru e gorgonzola

CENTRO-OESTE



Empada

SUDESTE



Aperitivos

Pastel



Esfirra



Quibe



Mandioca frita NORDESTE



Bolinho de mandioca com carne seca NORDESTE



Tomate ao pesto



Palmito com pimenta biquinho



Aperitivos

Pão de batata-
doce recheado



Torrada com
barreado

SUL



Chips de
banana



Sanduíche
Brasileirinho



Queijo coalho
com melão de
café NORDESTE



Pratos salgados

Pato no tucupi

NORTE
(PA)



Tambaqui assado

NORTE



Tacacá

NORTE
(PA)



Maniçoba

NORTE
(PA)



Vatapá paraense

NORTE
(PA)



Casquinho de caranguejo

NORTE
(PA)



Peixe frito com molho de açaí

NORTE



Pratos salgados

Acarajé

NORDESTE



Vatapá

NORDESTE



Caruru

NORDESTE



Bobó de camarão

NORDESTE



Baião-de-Dois

NORDESTE



Arrumadinho

NORDESTE



Moqueca

NORDESTE



Pratos salgados

Rabada

NORDESTE



Buchada de bode

NORDESTE



Escondidinho de carne-de-sol

NORDESTE



Dadinho de tapioca com queijo-coalho

NORDESTE



Paçoca de carne seca

NORDESTE



Sarapatel

NORDESTE



Cuscuz

NORDESTE



Pratos salgados

Galinhada com pequi

CENTRO-OESTE



Empadão Goiano

CENTRO-OESTE



Caldo de piranha

CENTRO-OESTE



Sopa paraguaia

CENTRO-OESTE



Feijoada

SUDESTE



Cuscuz paulista

SUDESTE



Moqueca de banana

SUDESTE



Pratos salgados

Tutu de feijão

SUDESTE



Picadinho

SUDESTE



Angu

SUDESTE



**Pamonha
salgada
recheada**

CENTRO-
OESTE
(GO)
SUDESTE
(MG)



Feijão tropeiro

SUDESTE



**Tainha
recheada**

SUL
(SC)



**Lambe-lambe
de mariscos**

SUL
(SC)



Pratos salgados

Eisbein (joelho de porco)

SUL



Arroz carreteiro

SUL



Barreado

SUL



Polenta frita

SUL



Polenta cremosa com molho

SUL



Pierogi

SUL



Borscht

SUL



Pratos salgados

Xis

SUL
(RS)



Costela no
bafo

SUL
(RS)



Farofa de
quiabo

CENTRO-
OESTE



Beiju (tapioca)
com recheio
salgado

NORDESTE



Churrasco

SUL



Moqueca
capixaba

SUDESTE



Paçoca de
pinhão

SUL
(RS)



Pratos salgados

Matambre

SUL
(RS)



Bauru

SUDESTE
(SP)



Pão no bafo

SUL
(PR)



Vaca atolada



Creme de abóbora



Xinxim de galinha

NORDESTE



Sanduíche de Carne Louca



Doces e sobremesas

Beiju (tapioca)
com recheio
doce

NORDESTE



Cartola

NORDESTE



Doce-de-Espécie

NORDESTE



Cocada

NORDESTE



Cocada cremosa

NORDESTE



Bolo Souza Leão

NORDESTE



Bolo de Rolo

NORDESTE



Doces e sobremesas

Bolo de macaxeira

NORDESTE



Mousse de cupuaçu com ganache de chocolate

CENTRO-OESTE



Cheesecake de buriti

CENTRO-OESTE



Brigadeiro de pequi

CENTRO-OESTE



Crepe de jatobá recheado

CENTRO-OESTE



Canjica

SUDESTE



Curau

SUDESTE



Doces e sobremesas

Cuca

SUL



Doce de abóbora cremoso

SUL



Pamonha doce

CENTRO-OESTE (GO)
SUDESTE (MG)



Quindim

SUL



Sagu com vinho ou suco de uva

SUL



Paçoca de amendoim

SUDESTE (MG)



Bolinho de chuva



Doces e sobremesas

Bolo de tapioca



Bananada



Bananinha



Pé de Moleque



Mousse de maracujá



Geleia de mocotó



Açaí e cupuaçu

NORTE



Doces e sobremesas

Brigadeiro

SUDESTE



Beijinho de coco



Casadinho de brigadeiro



Furrundu

CENTRO-OESTE (MT)



Bombocado



Rapadura

NORDESTE



Sequilhos



Doces e sobremesas

Goiabada



Romeu e Julieta



Biscoito casadinho



Doce de jaracatiá

SUDESTE
(SP)



Queijadinha



Manjar de coco



Pudim



Doces e sobremesas

Balas de Coco

SUDESTE
(SP)



Bebidas alcóolicas

Caipirinha

SUDESTE



Consertada

SUL
(SC)



Batida de coco



Sucos de frutas

Cupuaçu

NORTE

**Abacaxi com
hortelã**

Açaí

NORTE

Guaraná

NORTE

Jabuticaba

SUDESTE E
CENTRO-
OESTE
(SP, MG, GO)

Graviola

Mangaba

Sucos de frutas

Mandacaru

Graviola

Bacuri

Goiaba

Caju

Acerola

Maracujá

Sucos de frutas

Umbu

Melancia

**Manga com
coentro**

Seriguela

Pitanga

Morango

Mexerica

RECEITAS



BRAZIL



Açaí e cupuaçu

INGREDIENTES

1kg de polpa de açaí puro

200 ml de xarope de guaraná

1 banana bem madura

400g de polpa de cupuaçu

2 colheres (sopa) de coco fresco ralado
sem a casca marrom

MODO DE PREPARO

Bata a polpa de açaí congelada, a banana picada e o guaraná no liquidificador até formar um creme liso e homogêneo. Reserve.

Para o creme de cupuaçu, bata a polpa de cupuaçu com a água e uma colher de sopa de coco fresco até formar um creme.

Cubra o açaí com o creme de cupuaçu, decore com a outra colher de sopa de coco fresco e outras frutas e sementes de sua preferência, como banana e chia. Sirva o quanto antes.

Dica: caso não queira consumir tudo, pode congelar um pouco ou fazer picolé, dispondo em forminha própria.



Acarajé

INGREDIENTES

- 1 litro de azeite de dendê para fritar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 dente de alho
- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 300 g de cebola em pedaços
- 1 kg de feijão fradinho quebrado

MODO DE PREPARO

Numa bacia grande, coloque o feijão e lave várias vezes, até sair toda a casca. A seguir, deixe de molho por 3 horas. Escorra o feijão, coloque no liquidificador, junte a cebola, o gengibre, o alho e o sal e bata até obter uma pasta. Antes de fritar, bata novamente a pasta com uma colher, até ficar bem fofinha. Numa panela grande, aqueça bem o azeite-de-dendê. Com a ajuda de duas colheres, molde os bolinhos e frite-os no azeite.

Sirva-os recheados com vatapá e camarão.

O Ofício das Baianas de Acarajé é Patrimônio Imaterial Brasileiro. Vendido nas ruas de Salvador (BA), desde o fim da escravidão, tornou-se um símbolo da Bahia, assim como as baianas que o preparam.



Angu

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (café) de sal
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 6 xícaras (chá) de água quente

MODO DE PREPARO

Em uma panela aquecida coloque a manteiga e derreta. Coloque o sal, o fubá e enquanto mistura, vá acrescentando a água quente. Cozinhe até o angu estiver bem cremoso.

Sirva ainda quente com frango e quiabo ou bacon e couve refogada.



Arroz Carreiteiro

INGREDIENTES

- 600 g de charque em cubos
- 3 dentes de alho
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates maduros firmes e picados
- 1 pimentão-verde médio picado
- 2 xícaras de arroz
- Salsa picada
- Óleo.

MODO DE PREPARO

Cozinhar o charque em cubos e reservar. Refogar o alho e a cebola, depois o tomate, em seguida adicione o charque e o arroz. Refogar bem e colocar a salsa picada. Completar com água dois dedos acima do refogado. Tampar a panela após levantar fervura e abaixar o fogo. Deixar cozinhar até o arroz estar cozido.



Arrumadinho

INGREDIENTES

- 500g de charque
- 250g de feijão verde
- 50g de farinha de mandioca
- 4 dentes de alho bem picadinhos
- 2 tomates
- 1 cebola picada
- 1/2 maço de coentro picado
- Sal a gosto
- Azeite e vinagre para o vinagrete que acompanha o prato

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão em um litro de água com sal a gosto. Ferva a charque em dois litros de água para retirar o sal. Depois de levantar fervura, deixe cozinhar por mais dez minutos. Depois de cozida, corte-a em cubinhos e refogue no óleo. Cuidado para que não fique muito frita ou crocante. Para fazer a farofa, refogue na manteiga os quatro dentes de alho bem picadinhos. Quando estiverem dourados, acrescente a farinha. Misture tudo e está pronta a sua farofa. O prato é servido com vinagrete: pique o tomate, o coentro e a cebola e tempere com sal, azeite e vinagre. O arrumadinho fica pronto ao decorar o prato: coloque o feijão embaixo de tudo. A farofa por cima do feijão. Depois, a charque cobrindo o feijão e por cima de tudo o vinagrete.



Baião de Dois

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

2 xícaras de feijão-de-corda

1 xícara de manteiga de garrafa

1 xícara de queijo coalho ralado grosso

1 pimenta-de-cheiro amarela

1 pimentão-verde picado

Salsa picada

Coentro picado

1 cebola picada

4 dentes de alho picados

MODO DE PREPARO

Cozinhe os feijões em água e sal. Frite a cebola, o pimentão e o alho. Acrescente as ervas e os feijões cozidos (sem o líquido). Acrescente o arroz e duas colheres de sopa do caldo do feijão. Acrescente o queijo, misture e sirva.



Balas de Coco

INGREDIENTES

200 ml de leite de coco (integral)

200 ml de água

1 kg de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

A Panela tem que ser de alumínio.

A pedra tem que ser mármore ou, no mínimo, granito e tem que estar bem gelada. Se necessário, colocar um saco plástico com pedras de gelo, no mármore, até ficar bem frio.

Colocar o leite de coco, a água e o açúcar na panela e mexer bem (fora do fogo) até dissolver o açúcar.

Com um pincel molhado em água, limpar as bordas da panela, pois se ficarem cristais de açúcar, a bala pode açucarar.

Levar ao fogo e não mexer mais. A calda vai subir e depois começar a reduzir. Quando estiver borbulhando e começar a amarelar, abaixe o fogo e comece a testar o ponto.

O Ponto: com a ponta de uma colher, tire um pouco de calda, e jogue sobre uma xícara, com água em temperatura ambiente, fazendo movimentos circulares. A calda cai em fios. Pegue esses fios com os dedos e tente quebra-los. Se quebrar como se fosse vidro, está no ponto. Caso contrário, continue testando até chegar ao ponto, sempre trocando a água da xícara

Vire no mármore untado com margarina (não use manteiga, pois a bala ficará rançosa, diminuindo sua durabilidade). É importante que não raspe a panela, apenas vire-a no mármore e deixe escorrer a calda, se não ela pode açucarar.

Quando as beiradas da massa começar a endurecer (cuidado para não se queimar), comece a virar a massa no mármore, colocando na parte que está mais fria. Quando ficar na temperatura da mão, comece a puxar (esticar/estique várias vezes), até que fique bem branquinha e riscada. Então, corte com tesoura e deixe secar espalhadas sobre o mármore ou um tabuleiro. Após secar (elas já não grudam uma nas outras, mas ainda estão duras), coloque-as em recipiente tampado para amolecer.



Bananada

INGREDIENTES

1 kg de banana-nanica

700 g de açúcar cristal

1 xícara (chá) de água

¼ de xícara (chá) de caldo de limão

MODO DE PREPARO

Descasque as bananas e corte-as em rodela.

Coloque o açúcar e a água numa panela grande e leve ao fogo médio. Cozinhe a calda até que fique grossa.

Acrescente as bananas e o suco de limão na panela e mexa. Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, por cerca de 90 minutos ou até que o doce comece a ficar com uma coloração mais escura.

A partir deste ponto, mexa constantemente. Tome muito cuidado para não se queimar, pois o doce tende a espirrar da panela. Se for preciso, embrulhe um pano de prato na mão e no braço para se proteger dos respingos.

Cozinhe por mais 30 minutos ou até que o doce solte do fundo da panela. Nesta altura, ele deverá estar marrom-escuro.

Desligue o fogo e transfira o doce para uma tigela refratária. Cubra com filme e deixe esfriar.



Bananinha

INGREDIENTES

- 7 bananas-nanicas bem maduras em rodela
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 caixa de gelatina (sabor de sua preferência)
- Manteiga para untar
- Açúcar cristal para polvilhar e envolver

MODO DE PREPARO

Numa panela, misture a banana com o açúcar e a gelatina e leve ao fogo médio até ferver.

Abaixe o fogo e comece a mexer sem parar até desgrudar do fundo da panela (uns 15 minutos).

Transfira para uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com açúcar cristal (deixe com cerca de 1,5 cm de altura) e espere esfriar completamente.

Desenforme, corte em cubos e envolva em açúcar cristal.



Barquete de salpicão

INGREDIENTES

1 pacote de barquetes assadas prontas ou discos de massa de pastel assados

SALPICÃO

1 peito de frango

2 cenouras cruas e raladas

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

1 vidro de palmito

2 maçãs sem casca cortadas em cubinho

Meio abacaxi

100g de uva-passa sem semente

100g de azeitonas

5 talos de salsão

1 cebola

1 vidro (500g) de maionese

1 pacote (200g) de batata-palha

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango e desfie.

Coloque em um recipiente e adicione a cenoura ralada, milho, ervilha, palmito picadinho, maçã em cubinhos, abacaxi em cubinhos, uva passa, azeitona picadinha, os talos de salsão picado e a cebola picada.

Mexa bem e depois coloque a batata palha.

Mexa novamente e coloque a maionese.

Encha as barquetes.



Barreado

INGREDIENTES

- 2,5 kg de carne fresca
(peito, coxão mole, patinho)
- 250 g de toucinho fresco
- 3 tomates sem pele
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picado
- 2 folhas de louro
- Cominho
- Pimenta-do-reino
- 1 molho de salsinha
- 1 molho de cebolinha
- Folhas de alfavaca
- 200 ml de vinagre
- Sal a gosto.

MODO DE PREPARO

Na véspera, limpar e cortar as carnes em pedaços pequenos, adicionar todos os ingredientes, menos o toucinho e deixar descansar. No dia seguinte, forrar a panela com toucinho e levar ao fogo para derreter. Colocar as carnes temperadas. Tampar a panela com uma folha de bananeira, previamente aquecida na chapa para amolecer e amarrar as bordas com um barbante grosso. Colocar a tampa e “barrear” com uma mistura de cinza de fogão, farinha-de-mandioca e água fervendo. Levar ao fogo forte nas 2 primeiras horas, passando para um fogo mais brando depois, num total de 8 horas. O fogão tem que ser a lenha. Quando a folha de bananeira estiver bem escura, estará pronto o barreado.



Batida de coco

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de coco

Cachaça (a medida da lata de leite condensado ou a gosto)

10 cubinhos de gelo (a gosto também)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes na coqueteleira ou no liquidificador por três minutos.



Bauru

INGREDIENTES

- 1 pão francês
- 70g de rosbife (em fatias)
- 3 rodela de tomate
- 1 pepino pequeno (em conserva, fatiado fino)
- 300ml de água
- 100g de manteiga
- 2 fatias de queijo prato (45g)
- 2 fatias de queijo gouda (45g)
- 2 fatias de queijo estepe (45 g)

MODO DE PREPARO

Com uma faca, corte 1 pão francês ao meio - no sentido horizontal. Retire o miolo da parte superior. Na metade de baixo do pão, coloque as fatias de rosbife, 3 rodela de tomate, 4 fatias de pepino em conserva e reserve.

Junte as fatias de queijo na seguinte ordem: 1 fatia de queijo prato, 2 de queijo gouda, 2 de queijo estepe e 1 de queijo prato. Reserve.

Coloque uma assadeira pequena na boca do fogão, acenda o fogo baixo e despeje 300 ml de água quente e 100 g de manteiga. Quando a manteiga estiver derretida, coloque as fatias de queijos na água para derreterem juntos. Vá mexendo levemente os queijos até que derretam por igual. Coloque imediatamente na metade do pão sem miolo e feche com a outra metade com o rosbife. Corte ao meio e sirva em seguida.



Beijinho de coco

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite condensado

½ colher (sopa) de manteiga

½ xícara (chá) de leite

50 g de coco ralado desidratado

manteiga para untar as mãos

coco ralado seco para cobrir os docinhos

cravos-da-índia para decorar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo baixo. Com uma colher de bambu (ou espátula) mexa bem por aproximadamente 20 minutos, até o doce desgrudar do fundo da panela.

Retire a panela do fogo e transfira a massa de doce para um prato. Deixe esfriar antes de enrolar.

Para enrolar os docinhos: num prato fundo, coloque o coco ralado; abra as forminhas de brigadeiro numa travessa; unte as mãos com um pouco de manteiga, com uma colher de chá, retire porções da massa e enrole em bolinhas; passe as bolinhas no coco ralado seco e transfira para as forminhas. Para finalizar, espete um cravo no centro de cada docinho.



Beiju (*tapioca*)

INGREDIENTES

- 1 xícara de polvilho doce
- 5 colheres (sopa) de água
- 1 pitada de sal.

MODO DE PREPARO

Numa tigela de tamanho médio, colocar o polvilho e, aos poucos, acrescentar a água, misturando com a ponta dos dedos. Misturar bem até obter uma farofa úmida. Passar a farofa na peneira para deixá-la mais fina. Aquecer uma frigideira em fogo alto. Colocar $\frac{1}{4}$ de xícara de farofa peneirada. Espalhar com uma colher até cobrir todo o fundo. Deixar por um minuto até ver os grãos se unirem. Virar e deixar cozinhar um minuto ou até a massa ficar bem seca. Repetir a operação com o restante da massa.

Os recheios podem variar, salgados ou doces.



Biscoito casadinho

INGREDIENTES

BISCOITO

100 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1/2 xícara de açúcar refinado

1 ovo

1 colher de chá de extrato de baunilha

1 pitada de sal

raspas de 1/2 limão siciliano ou tahiti

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de amido de milho

RECHEIO

200 gramas de goiabada

1/4 de xícara de água

MODO DE PREPARO

Biscoito: Com uma espátula, misture a manteiga com o açúcar somente até que ambos estejam combinados. A ideia não é dissolver o açúcar nem aerar a manteiga. Acrescente o ovo, o extrato de baunilha, a pitada de sal e as raspas do limão. Mexa até ficar homogêneo e então peneire a farinha e o amido de milho nessa mistura. Não é necessário bater demais essa massa, só misture até que ela se forme e esteja homogênea. Disponha a massa entre duas folhas de papel manteiga e abra com um rolo com aproximadamente 0,5cm de espessura. Leve à geladeira por 2 horas. Depois, com a ajuda de um cortador redondo da sua preferência (o meu tem 2cm de diâmetro, mas você pode fazer maior, se quiser), corte várias rodela de massa. Transfira as rodelinhas de massa para uma forma com papel manteiga e leve ao congelador por 20-30 minutos até que ela congele por completo. Enquanto isso, pré-aqueça o forno a 160°C. Quando ela sair do congelador, asse os biscoitinhos por aproximadamente 10 a 15 minutos. Disponha os biscoitos em uma grade para secar e assim que esfriarem, monte os casadinhos com a goiabada e passe-os no açúcar de confeiteiro.

Recheio: Corte a goiabada em cubos e leve para ferver com a água em uma panelinha. Misture bem e desligue o fogo.

Recheie os casadinhos enquanto a goiabada estiver morna.



Bobó de camarão

INGREDIENTES

500 g de camarão médio, limpo

1 kg de mandioca

4 colheres (sopa) de azeite

3 dentes de alho

4 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola

1 pimentão vermelho

200 ml de leite de coco

4 colheres (sopa) de azeite de dendê

sal e pimenta-dedo-de-moça a gosto

2 colheres (sopa) de coentro fresco

MODO DE PREPARO

Numa tábua, pique os dentes de alho, a cebola, o coentro e a pimenta dedo-de-moça. Corte o pimentão ao meio no sentido do comprimento, retire as sementes e corte em cubinhos. Descasque a mandioca e corte em pedaços grandes. Transfira para uma panela e cubra com água. Leve ao fogo alto e deixe cozinhar até que a mandioca fique macia. Numa frigideira, coloque o azeite de oliva e leve ao fogo médio. Quando esquentar, acrescente o alho e refogue até dourar. Aumente o fogo, adicione os camarões e refogue por 3 minutos. Reserve. Em outra panela, coloque a manteiga e leve ao fogo médio. Quando derreter, acrescente a cebola e o pimentão. Refogue por cerca de 5 minutos. Reserve. No liquidificador, bata a mandioca ainda quente, o leite de coco, o azeite de dendê e o refogado de cebola com pimentão até obter um creme homogêneo. Se o copo do liquidificador for pequeno, bata os ingredientes em duas etapas. Numa panela grande, coloque o camarão refogado, o creme de mandioca e leve ao fogo alto. Quando ferver, tempere com sal e pimenta dedo-de-moça picada. Desligue o fogo e adicione o coentro. Misture bem e sirva quente.



Bolinho de chuva

INGREDIENTES

2 ovos

$\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

$\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

óleo para fritar

açúcar e canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Numa tigela, junte os ovos, a manteiga, o açúcar e o sal e misture muito bem.

Acrescente alternadamente à mistura o leite e a farinha de trigo, mexendo sempre com uma colher.

Junte o fermento e misture bem.

Numa panela média, coloque bastante óleo e leve ao fogo alto para aquecer.

Quando o óleo estiver quente, abaixe o fogo.

Com duas colheres de sobremesa, modele os bolinhos. Encha uma das colheres com a massa e passe de uma colher para a outra, até que a massa fique com um formato arredondado.

Com cuidado, coloque pequenas porções de bolinhos no óleo quente. Deixe fritar até que os bolinhos fiquem dourados.

Com uma escumadeira, retire os bolinhos e coloque sobre um prato forrado com papel-toalha.

Num prato fundo, coloque açúcar e canela em pó e misture bem. Passe os bolinhos por essa mistura até envolvê-los completamente. Sirva a seguir.



Bolinho de mandioca com carne seca

INGREDIENTES

RECHEIO

1/2 kg de carne seca dessalgada

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de alho picado

1 cebola picada

2 tomates sem sementes picados

1 xícara (chá) de cheiro verde

Sal se necessário

MASSA

2 kg de mandioca cozida e amassada

1 gema de ovo

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Recheio: Cozinhe a carne na panela de pressão com água, escorra a água e desfie a carne. Numa panela, coloque o óleo, refogue o alho, junte a carne seca desfiada, a cebola, os tomates, o cheiro verde e acerte o sal. Deixe por mais ou menos 3 minutos. Não deixe juntar água, pois o recheio tem que ficar seco. Reserve.

Massa: Numa tigela coloque a mandioca, a gema e o queijo ralado, misture tudo muito bem com as mãos.

Montagem: Pegue um pouco de massa (mais ou menos 1 colher de sopa) faça uma bola e espalme. Coloque o recheio (1 colher de sobremesa), feche o bolinho em formato de bola ou de comprido. Frite em óleo bem quente.



Bolo de macaxeira

INGREDIENTES

- ½ xícara de leite
- 100g de coco ralado
- 200 ml de leite de coco
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa de trigo
- 3 ovos inteiros
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 kg de macaxeira (mandioca, aipim)

MODO DE PREPARO

Bata a macaxeira junto com o leite de coco e o leite no liquidificador, e reserve. Depois bata também no liquidificador o açúcar, o trigo, a manteiga e os ovos, misture com a macaxeira triturada. Acrescente o coco ralado e mexa bem (reserve 1 colher de sopa do coco ralado para salpicar em cima do bolo antes de ir ao forno). Leve para assar em forno médio, por aproximadamente 45 minutos, ou até o palito sair seco.

Dica: Este bolo demora um pouco para dourar em cima, mas por dentro ele assa rápido. Para evitar que ele queime, abaixe a temperatura do forno para dourar.



Bolo de Rolo

INGREDIENTES

150 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1 xícara de açúcar

4 gemas

1 xícara de farinha de trigo

4 claras batidas em neve

Margarina para untar

Açúcar cristal

200 gramas de goiabada

4 colheres (sopa) de água

Patrimônio Imaterial de Pernambuco.

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bater a manteiga e o açúcar até virar um creme esbranquiçado. Juntar as gemas, uma a uma. Em seguida, acrescentar aos poucos a farinha de trigo. Desligar a batedeira. Juntar as claras em neve à massa em pequenas quantidades. Misturar delicadamente com o auxílio de uma espátula. Cobrir uma assadeira (com 50 cm de comprimento por 30 cm de largura) com papel manteiga pincelado com margarina. Colocar um quarto da quantidade total da massa na assadeira. Espalhar com uma espátula (a massa deve ser bastante fina). Assar em forno quente (observação: a massa deve ser retirada do forno ainda branca e não dourada). Polvilhar o açúcar cristal sobre um pano de prato grande. Enquanto isso, em uma panela, amolecer a goiabada com a água. Depois de assada, virar a massa sobre o pano de prato. Espalhar com uma espátula uma camada fina da goiabada. Enrolar (iniciando da largura e não do comprimento) delicadamente apertando bastante a massa e compactando-a. Reservar. Repetir o processo de feitura de mais uma massa. Espalhar novamente o recheio de goiabada. Colocar a primeira massa em cima da segunda e enrolar. Repetir o processo até que se tenha usado toda a massa. Ao servir, cortar em fatias bem finas acompanhadas, se desejar, de sorvete de creme.



Bolo de tapioca

INGREDIENTES

2 litros de leite fervente

400 ml de leite de coco

600 g de coco ralado sem açúcar

1 kg de açúcar

1 kg de tapioca granulada

1 colher (sopa) de sal

coco ralado para colocar por cima

2 litros de leite fervente

MODO DE PREPARO

Numa tigela, coloque 1 kg de tapioca granulada, 1 kg de açúcar, 600 g de coco ralado sem açúcar, 1 colher (sopa) de sal, 2 litros de leite fervente e 400 ml de leite de coco. Misture até os ingredientes se incorporarem. Adicione mais 2 litros de leite fervente e misture bem até ficar homogêneo.

Transfira a massa para um recipiente plástico, coloque bastante coco ralado por cima e leve para gelar por 4 horas. Retire da geladeira, corte em quadrados e sirva em seguida.



Bolo Souza Leão

INGREDIENTES

- 18 gemas
- 6 xícaras de leite de coco puro
- 1 kg de açúcar
- 1 kg de massa de mandioca
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Sal a gosto.

MODO DE PREPARO

Com o açúcar, faça uma calda em ponto de fio. Junte a manteiga e depois as gemas. Acrescente a massa de mandioca lavada, espremida e peneirada. E, por fim, leite de coco e sal a gosto. Passe toda a mistura em peneira muito fina, várias vezes. Coloque em fôrma untada com manteiga e forrada com papel impermeável, também untado. Asse em forno regular.

Patrimônio Imaterial do estado de Pernambuco.



Bombocado

INGREDIENTES

½ lata de leite condensado

2 ovos

100 g de coco ralado

50 g de açúcar

25 g de queijo parmesão ralado

25 g de manteiga

75 g de farinha de trigo

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 160º C (temperatura baixa)

Unte 6 forminhas para quindim com manteiga. Reserve.

Num recipiente, coloque todos os ingredientes e mexa até obter uma mistura homogênea.

Despeje o creme dentro de cada forminha. Leve ao forno preaquecido por 25 minutos, ou até que a superfície esteja dourada.

Retire do forno, desenforme e sirva.



Brigadeiro tradicional

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- ½ medida de lata de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Com um pincel, unte um prato com um pouco de manteiga. Reserve.

Separe as forminhas umas das outras com cuidado e disponha numa travessa pequena. Reserve.

Numa panela, misture o leite e o chocolate em pó. Leve ao fogo baixo e mexa bem, até dissolver o chocolate.

Junte o leite condensado, a manteiga e, quando ferver, calcule 15 minutos cozinhando, sem parar de mexer, ou até aparecer o fundo da panela. Retire a panela do fogo e transfira o brigadeiro para o prato untado. Deixe esfriar.

Numa tigela, coloque o chocolate granulado e deixe ao lado do prato com a massa de brigadeiro.

Espalhe um pouco de manteiga na palma das mãos e, com a ajuda de 1 colher de chá, faça bolinhas de 2,5 cm. Passe as bolinhas pela tigela com o chocolate granulado, envolvendo cada uma muito bem. Em seguida, coloque as bolinhas nas forminhas. Sirva a seguir.



Borscht

INGREDIENTES

- 8 beterrabas
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 cebolas
- 2 cenouras
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de caldo de limão
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C (temperatura média). Embrulhe as beterrabas em papel-alumínio, coloque-as numa assadeira e leve ao forno para assar por 1 hora ou até que elas fiquem macias. Para verificar o ponto, espete-as com uma faca. Elas deverão ser facilmente perfuradas. Em seguida, retire as beterrabas do forno e deixe esfriar. Rale as cenouras, as cebolas e as beterrabas separadamente. Reserve. Numa panela grande, derreta a manteiga, refogue as cebolas e as cenouras em fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos. Acrescente a beterraba, o açúcar, 500ml de água e aumente o fogo até levantar fervura. Em seguida, reduza o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos ou até que todos os vegetais estejam bem macios. Desligue o fogo e deixe esfriar. Transfira o cozido para o liquidificador e bata com o caldo de limão. Tempere a sopa com sal e pimenta-do-reino.

Para servir fria, leve à geladeira por no mínimo 1 hora. Misture o creme de leite na hora de servir. Para servir quente, leve a sopa ao fogo e deixe ferver. Decore com raminhos de endro.



Brigadeiro de pequi

INGREDIENTES

- 1 lata de leite de condensado
- 6 colheres de sopa de polpa de pequi
- 1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado e o pequi com a manteiga. Leve ao fogo baixo. Assim que começar a despregar da panela, retire do fogo e espere esfriar. Faça brigadeiros, passando-os no açúcar, coco ralado ou castanha de pequi picada.



Buchada de bode

INGREDIENTES

Vísceras de 1 bode (bucho, tripas, fígado, pulmão, coração e língua)

2 cebolas

2 pimentões

2 tomates

2 colheres (sopa) de cominho

1/2 maço de hortelã

2 colheres (chá) de pimenta-do-reino

2 colheres (sopa) de colorau

Azeite

Sal a gosto

10 dentes de alho

1/2 maço de coentro

Agulha e linha (para costurar os travesseirinhos de bucho)

MODO DE PREPARO

Pique os miúdos (tripas, fígado, pulmão, coração, passarinha e língua) em cubinhos e transfira para uma vasilha. Pique as cebolas e coloque metade na vasilha com os miúdos e a outra metade em outro recipiente. Faça o mesmo com os pimentões, os tomates, o alho, a hortelã e o coentro. Pique e coloque metade com os miúdos e a outra metade no recipiente com a cebola e reserve. Adicione aos miúdos uma colher de colorau, uma de pimenta-do-reino, uma de cominho, sal a gosto e misture bem. Reserve. Corte o bucho em 6 pequenos pedaços, para formar pequenos travesseirinhos. Costure todas as laterais com a agulha e a linha, deixando apenas um lado aberto, por onde deve preencher com os miúdos temperados até a borda. Costure a parte aberta para que o recheio não vaze. Corte pequenos pedaços do restante do bucho, amarre com a tripa, fazendo várias voltas ao redor para que o bucho mesmo não se solte. Reserve. No fundo de uma panela, arrume os travesseirinhos. Adicione o restante do colorau, do cominho, da pimenta-do-reino, sal a gosto e a reserva preparada de tomate, pimentão, cebola, coentro, hortelã e alho. Em seguida, na panela que contém a buchada, coloque as trouxinhas envoltas em tripa, regue com azeite e adicione água em temperatura ambiente até cobrir por completo os travesseirinhos. Deixe cozinhar por uma hora em fogo baixo. Sirva em seguida.



Caipirinha

INGREDIENTES

60 ml de cachaça

1 limão (corte ao meio e depois em fatias finas)

2 colheres (chá) de açúcar (ou 3 cubos)

MODO DE PREPARO

Macere levemente as fatias de limão com o açúcar em um copo baixo (macerar demais deixa o drinque amargo).

Encha o copo com gelo e coloque a cachaça. Misture e finalize com fatias de limão.



Caldo de piranha

INGREDIENTES

2 kg de piranha (limpa)

2 tomates grandes

4 cebolas grandes

1 pimentão pequeno

2 folhas de louro

1 molho de salsa

1 molho de cebolinha

Folhas de coentro

Folhas de hortelã

3 limões

1 colher (café) de Ajinomoto

Água (para cobrir as piranhas)

Pimenta-malagueta (opcional)

1 xícara de óleo

Colorau

Ajinomoto e sal a gosto.

MODO DE PREPARO

Retirar as escamas do peixe e cortá-lo em pedaços grandes. Temperar com sal, pimenta e limão. Deixar por 2 horas. Colocar óleo num caldeirão grande e levar ao fogo. Quando estiver quente, jogar as piranhas, dando uma rápida refogada. Em seguida, colocar água fervente até a metade do caldeirão, tampar e deixar cozinhar por 2 horas ou até ficarem bem cozidas. A seguir, coar todo o caldo e reservar. Retirar todas as espinhas da piranha, cuidadosamente. Bater no liquidificador a carne e o caldo até tudo ficar bem cremoso. Reservar. Em outra panela, aquecer óleo e, quando estiver quente, acrescentar o tomate, o pimentão, a cebola, a salsa, a cebolinha, o coentro, a hortelã e o louro. Refogar bem e colocar o caldo batido. Acrescentar o sal, colorau e Ajinomoto. Servir bem quente, com molho de pimenta-malagueta.



Canapé de palmito e pimenta-biquinho

INGREDIENTES

- Palmito de açáí
- Pimenta biquinho
- Folhas de manjeriçã

MODO DE PREPARO

Corte os palmitos em rodela (cerca de 2cm). Espete a pimenta biquinho e o palmito, com uma molha de manjeriçã entre eles.



Canjica

INGREDIENTES

250g de milho próprio para canjica

1l de leite

Canela em pau

Opcionais

Leite condensado

Coco ralado

Amendoim torrado

MODO DE PREPARO

Deixe o milho da canjica de molho na água de preferência de um dia para outro. Cozinhe em água suficiente na panela de pressão por mais ou menos 20 minutos com a canela em pau e, se quiser, as casquinhas de limão ou laranja. Depois de cozido, acrescente o leite quente e o açúcar (ou leite condensado) e deixe ferver mais um pouco (querendo, pode-se pôr também coco ralado e amendoim torrado).



Cartola

INGREDIENTES

- 8 bananas maduras
- 400g de queijo de manteiga ou queijo coalho (4 fatias de 100g)
- 200g de açúcar granulado
- 50g de chocolate ou cacau em pó
- 10g de canela em pó
- 30ml de manteiga da terra

MODO DE PREPARO

Preparar a cobertura da cartola juntando o açúcar, a canela e o achocolatado em pó. Reservar. Descascar as bananas e parti-las no sentido longitudinal. Em uma frigideira média (antiaderente), colocar parte da manteiga da terra e dourar as bananas, baixar o fogo e deixar dourar o outro lado. Reservar. Numa frigideira a parte, colocar um pouco de manteiga, deixar aquecer e colocar o queijo para dourar.

Montagem: Numa travessa colocar as fatias de bananas fritas e cobrir com parte da cobertura. Colocar o queijo de manteiga derretido e polvilhar o restante da cobertura. Servir quente.



Caruru

INGREDIENTES

600g de quiabo (cerca de 60 unidades)

1 cebola

¼ de xícara (chá) de camarão seco
descascado

1 ¼ de xícara (chá) de castanha-de-caju
torrada

1 xícara (chá) de amendoim sem casca

1 ½ xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de gengibre ralado

2 colheres (sopa) de azeite de dendê

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela grande, coloque o quiabo e cubra com água e 1 colher de (sopa) de vinagre. Deixe de molho por 10 minutos, retire o quiabo e espalhe num pano de prato limpo para secar. Enquanto isso, descasque e pique fino a cebola. Numa tábua, corte e dispense o topo do quiabo. No sentido do comprimento, corte o legume em quatro partes; mantenha as partes juntas e fatie. Leve uma panela ao fogo médio. Quando aquecer, junte o azeite de dendê e refogue a cebola por 5 minutos. Junte os cubinhos de quiabo, tempere com sal e refogue por 15 minutos, mexendo de vez em quando. Enquanto isso, no liquidificador, bata o camarão seco com o amendoim, a castanha e ½ xícara (chá) de água, até formar uma pasta. Depois dos 15 minutos, junte ao quiabo a pasta de camarão, o gengibre ralado, o restante da água e misture bem. Abaixar o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar por mais 30 minutos, mexendo sempre para não queimar. Verifique o sabor e, se necessário, ajuste o sal. Sirva bem quente.



Casadinho de brigadeiro

INGREDIENTES

BRIGADEIRO BRANCO

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

BRIGADEIRO TRADICIONAL

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Brigadeiro tradicional: Em uma panela de fundo grosso, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate e leve ao fogo médio. Vá mexendo até dar o ponto de brigadeiro – quando solta do fundo da panela.

Unte um prato com um pouquinho de manteiga e despeje o brigadeiro já pronto para esfriar.

Brigadeiro branco: O mesmo procedimento do brigadeiro tradicional, porém, sem o chocolate.

Montagem: Na palma das mãos, passe um pouquinho de manteiga para bolear os casadinhos sem que grudem nas mãos. Pegue quantidades iguais de brigadeiro branco e brigadeiro preto e faça bolinhas separadas de cada um. Com as bolinhas já prontas, coloque-as lado a lado e enrole-as novamente de modo a junta-las e formar uma bolinha de duas cores. Para finalizar, passe o casadinho em açúcar cristal e coloque nas forminhas para servir.



Casquinho de caranguejo

INGREDIENTES

250 g de caranguejo

1 tomate médio

1 cebola média

1 pimenta verde

1 pimenta de cheiro

2 limões

3 dentes de alho

½ pimentão verde grande

Temperos verdes (alfavaca, chicória, cheiro verde, cebolinha e salsa) a gosto

8 casquinhos de caranguejo

200 g de farinha d'água de mandioca

50 g de manteiga

Azeite de oliva a gosto

Sal a gosto

Azeitonas pretas em bandas, salsa e alface para decorar.

MODO DE PREPARO

Lavar o caranguejo em água corrente e 1 limão. Temperar o caranguejo com limão, sal e azeite a gosto. Em uma caçarola com azeite quente pôr para refogar, o alho picadinho, a cebola bem miudinha, o tomate em cubinhos, o pimentão em tirinhas, os temperos verdes e a pimenta verde todos bem picadinhos e sal a gosto. Quando a cebola estiver começando a dourar acrescentar a pimenta de cheiro levemente amassada e o caranguejo já temperado e deixar refogar por, mais ou menos, 7 minutos.

Farofa: Em uma frigideira colocar para torar, mexendo sempre a farinha d'água de mandioca. Quando a farinha estiver dourada, tirar do fogo, acrescentar a manteiga e sal a gosto.

Dividir o caranguejo refogado pelos 8 casquinhos. Cobrir com a farofa e decorar com bandas de azeitonas pretas e folhinhas de salsa. Em pratos de sobremesa decorado com uma folha de alface e meio limão, colocar um par de casquinho.



Cheesecake de buriti

INGREDIENTES

MASSA

1 pacote de biscoito de maisena
Manteiga (até o ponto de massa)

RECHEIO

3 gemas
200g de ricota
200g de cream cheese
1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de maisena
Raspas de limão
1 colher de chá de essência de baunilha

CALDA

100g de doce de buriti
Água filtrada

MODO DE PREPARO

Massa: Triturar os biscoitos em processador ou liquidificador. Colocar a farinha de biscoito em uma bacia e adicionar a manteiga gradativamente até obter o ponto de massa. Espalhar a massa em uma forma de fundo falso (incluindo as laterais da forma), de maneira uniforme e levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos.

Recheio: Bater todos os ingredientes no liquidificador. Despejar na massa pré-cozida e levar ao forno por 25 minutos.

Calda: Derreter o doce de buriti com água (o quanto achar necessário). Despejar sobre o recheio. Levar à geladeira por 3 horas.



Chips de banana

INGREDIENTES

- 4 bananas da terra não muito maduras
- 500 ml de óleo para fritar
- 1 colher (chá) de cominho em pó
- 1 colher (sopa) de raspas de limão
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as bananas no mandolim, em fatias finas.

Numa panela ou frigideira de fundo largo coloque o óleo e vá fritando as rodela aos poucos, até dourarem. Transfira para um prato forrado com papel-toalha.

Passe as banana fritas para uma travessa e polvilhe com as raspas de limão e o cominho. Tempere com sal e pimenta-do-reino e sirva a seguir.



Churrasco

INGREDIENTES

Cortes de carne a gosto (bovina, suína, linguiças e galeto)

Sal grosso

MODO DE PREPARO

Tempere a peça de carne apenas com sal grosso. Espete nos espetos para churrasco e asse na brasa até o ponto desejado.

Sirva com vinagrete e pão de alho.



Cocada

INGREDIENTES

400 g de coco fresco ralado grosso

2 ½ xícaras (chá) de açúcar

1 ½ xícara (chá) de água

¼ de xícara (chá) de leite condensado

óleo para untar a assadeira

MODO DE PREPARO

Unte uma assadeira grande com óleo. Reserve.

Numa panela, dissolva completamente o açúcar na água antes de levar ao fogo. Basta mexer até que o açúcar não esteja mais visível. Leve a panela ao fogo médio e não mexa mais a calda. Quando começar a ferver, passe um pincel com água na borda da panela, para retirar os cristais que se formam e não queimar as bordas. Deixe cozinhar até a calda ficar em ponto de fio médio. (Mergulhe uma colher, levante e verifique se forma um fio.)

Adicione o coco ralado à panela com a calda e misture bem com uma colher. A seguir, junte o leite condensado e continue mexendo até que a mistura comece a desprender do fundo da panela, como se fosse um brigadeiro. Desligue o fogo.

Com uma colher de sopa, distribua colheradas de cocada sobre a assadeira untada. Deixe a cocada esfriar endurecer um pouco.

Com a ajuda de uma espátula, retire as cocadas da assadeira e transfira para um prato. Sirva fria.



Cocada cremosa

INGREDIENTES

400ml de leite de coco

120g de açúcar

400g de coco ralado

1 gema de ovo sem pele

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite de coco e o açúcar mexendo bem até reduzir pela metade. Acrescente o coco e mexa sem parar até que incorpore bem e fique homogêneo, mas ainda cremoso. Por fim, desligue o fogo e coloque a gema, enquanto mexe rapidamente sem parar para misturar bem.



Consertada

INGREDIENTES

50 gramas de gengibre

50 gramas de cravo da Índia

50 gramas de canela em pau

50 gramas de erva doce

2 litros de cachaça

2 litros de café coado bem forte e sem açúcar

5 xícaras de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Coloque as especiarias e o açúcar em uma panela, caramelize a mistura. Adicione o café e deixe ferver. Acrescente a cachaça. Novamente, espere o ponto de fervura. Desligue o fogo. Deixe o líquido esfriar. Peneire o líquido, despejando a consertada numa garrafa de vidro. Feche bem. Dica: quando for caramelizar o açúcar e as especiarias não os deixe escurecer em demasia.

Bebida tradicional de Bombinhas, Santa Catarina.



Costela no bafo

INGREDIENTES

- 1 peça de costela de boi
- 1 xícara de vinho branco
- ½ xícara de manjericão picado
- ½ xícara de salsa picada
- 4 dentes de alho amassados
- 1 colher (sopa) pimenta-do-reino em grãos moída grosseiramente
- 2 colheres (sopa) de orégano fresco
- 1 folha de louro
- Sal a gosto
- 1 kg de batatas cortadas em cubos grandes
- 2 cenouras médias cortadas em pedaços grandes
- 2 cebolas médias cortadas em gomos

MODO DE PREPARO

Limpe a costela do excesso de gordura, coloque-a numa vasilha grande e reserve. Em outra vasilha coloque o vinho, o manjericão, a salsa, o alho, a pimenta, o orégano, o louro e o sal. Misture bem e despeje sobre a costela. Cubra com filme plástico e deixe marinar por 30 minutos. Pré-aqueça o forno médio (180°C). Coloque a costela numa assadeira a qual comporte toda a peça dentro e despeje a marinada por cima. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido médio por 4 horas ou até ficar um tanto cozida. Retire do forno. Acomode os legumes em volta da carne e volte ao forno por mais uma hora, ou até eles amaciarem. Retire o papel-alumínio e deixe por mais 30 minutos ou até a costela dourar. Durante todo o cozimento vá regando com o molho que se forma na assadeira. Corte a costela em fatias e sirva acompanhada dos legumes.



Coxinha

INGREDIENTES

½ xícara de chá de leite

2 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de farinha de trigo

3 colheres de sopa de farinha de rosca

1 kg de mandioca cozida sem sal e
amassada

1 colher de chá de sal

2 gemas

RECHEIO

500g de frango cozido, temperado e
desfiado

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca em uma tigela acrescente a farinha de trigo, a farinha de rosca, as gemas, o sal e o leite. Misture bem sem sovar a massa, deixe descansar um pouco. Se precisar acrescente um pouco mais de farinha de rosca na massa. Pegue uma colher bem cheia de massa, coloque na palma da mão, abra a massa e coloque um pouco de recheio. Feche no formato de uma coxa de frango, passe na farinha de rosca depois na gema batida com leite e novamente na farinha. Frite em óleo não muito quente. Sirva quente.



Creme de abóbora

INGREDIENTES

- 1 kg de abóbora moranga
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- ½ cebola
- 1 dente de alho
- 1 litro de caldo de legumes
- ½ xícara (chá) de creme de leite fresco
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a abóbora sob água corrente. Sobre uma tábua, descasque-a e corte ao meio. Retire as sementes e corte a abóbora em cubos. Pique a cebola e o alho.

Numa panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo baixo. Quando derreter, acrescente a cebola e refogue, mexendo sempre, até ela ficar transparente. Junte o alho picado e mexa por 1 minuto. Adicione os cubos de abóbora e refogue por mais 1 minuto.

Em seguida, coloque o caldo de legumes quente e tampe a panela. Quando começar a ferver, deixe cozinhar por 20 minutos ou até que os cubos de abóbora fiquem macios. Retire do fogo e bata no liquidificador por 1 minuto.

Volte o creme de abóbora para a panela e leve ao fogo baixo. Acrescente o creme de leite fresco e deixe ferver novamente. Desligue o fogo.

Coloque a sopa numa tigela ou numa minimoranga. Sirva a seguir.



Crepe de jatobá recheado

INGREDIENTES

- 01 copo de leite
 - 02 colheres de sopa de manteiga
 - 02 colheres de sopa de óleo
 - 02 ovos
 - 03 colheres de sopa de açúcar
 - 01 pitada de sal
 - 01 colher de chá de fermento
 - 2 xícaras de farinha de trigo
 - 1/2 xícara de jatobá peneirado
- RECHEIO
- (brigadeiro com jatobá)
- 1 lata de leite condensado
 - 1 colher (sopa) de farinha de jatobá
 - 6 colheres (sopa) de cacau em pó
 - 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes líquidos no liquidificador, depois acrescentar os ingredientes secos. Transferir a massa batida para uma vasilha, cobrir com filme plástico e levar à geladeira para descansar por 10 minutos. Esquentar a frigideira com azeite ou manteiga, colocar de uma a três colheres de sopa ou uma concha de massa sobre a frigideira de modo que ela fique fina. Cozinhar até ficar consistente. Montar os crepes com recheio a gosto e sirva-os.

Brigadeiro: Misture todos os ingredientes frios. Depois leve ao fogo. Quando despregar do fundo da panela, retire e deixe esfriar.



Cuca

INGREDIENTES

FAROFA DA PARTE SUPERIOR

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

150 g de manteiga ou margarina

5 colheres de sopa de canela ou
chocolate em pó

RECHEIO

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 gemas

2 colheres de sopa de amido de milho

2 colheres de sopa de manteiga

6 colheres de açúcar (para untar o prato)

MODO DE PREPARO

Farofa: Misture os ingredientes até formar uma farofinha e reserve.

Recheio: Bata no liquidificador as gemas, a maisena e o leite condensado; leve ao fogo acrescentando a margarina, até formar um creme consistente; retire do fogo e acrescente o creme de leite sem o soro; reserve.

Montagem: Em um prato refratário untado e com uma camada fina de açúcar, forre o fundo do prato com a metade da farofa; sobre a farofa coloque todo o creme; cubra com o restante da farofa; leve ao forno até dourar a farofa praticamente uns 15 minutos. Retire do forno e sirva quente ou em temperatura ambiente.

Pode-se acrescentar ingredientes para incrementar a cuca com alguns “sabores” como banana, doce de leite, goiabada e romeu e julieta.



Curau

INGREDIENTES

4 espigas de milho (cerca de 3 xícaras de chá de grãos debulhados)

2 xícaras (chá) de leite

$\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de açúcar

canela em pó a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

Descarte a palha, o cabelo e lave bem as espigas de milho sob água corrente. Para debulhar as espigas: na tábua (ou dentro de uma assadeira grande), apoie a espiga de milho de pé e com uma faca corte os grãos de milho para debulhar (se preferir, utilize um extrator de grãos próprio para milho). No liquidificador, bata o milho com o leite até triturar bem. Sobre uma panela, passe o leite batido por uma peneira, pressionando com as costas de uma colher para extrair bem todo o líquido – descarte o bagaço. Misture o açúcar, leve ao fogo médio e mexa com um batedor de arame até começar a ferver. Abaixar o fogo e continue mexendo por mais 5 minutos, até formar um creme grosso – o curau engrossa de repente, se começar a empelotar ou grudar no fundo da panela, retire do fogo e mexa vigorosamente com o batedor. Com uma concha, distribua o creme em seis tigelas individuais e leve para a geladeira. Deixe esfriar por pelo menos 1 hora. Sirva polvilhado com canela em pó.



CUSCUZ

INGREDIENTES

250 g de farinha de milho flocada para cuscuz (flocos de milho)

50 g de coco ralado

3 colheres de açúcar

1 pitada de sal

Água

Leite

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de milho flocada, o coco ralado, o açúcar e o sal. Acrescente a essa mistura um pouco de água de modo a formar uma farofinha úmida. Se ficar muito seco, coloque um pouquinho mais de água e misture novamente. Deixe descansar por uns 10 minutos. Enquanto isso ponha uma cuscuzeira em fogo médio com água para aquecer. Passados os 10 minutos, coloque na cuscuzeira a mistura que ficou descansando e cozinhe por cerca de 20 a 30 minutos. Quando estiver quase pronto, regue o cuscuz com o leite, abaixe o fogo e espere 5 minutinhos antes de desligar.

Pode ser servido com acompanhamentos doces ou salgados.



Cuscuz paulista

INGREDIENTES

- 1 pacote (500 g) de farinha-de-milho em flocos
- 1 xícara (chá) de farinha-de-mandioca
- 1 xícara (chá) de água morna com 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de salsa
- 1 colher (sopa) de cebolinha-verde picada
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1/3 xícara de azeite de oliva
- 1 cebola grande picada
- 1 kg de tomates maduros, sem pele e sem sementes
- 1 pimenta dedo-de-moça grande, bem picada
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1 kg de camarões pequenos, descascados e já cozidos
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 pote (500 g) de palmitos escorridos e cortados em pedaços
- 5 camarões grandes, descascados e cozidos, para enfeitar
- 4 ovos bem cozidos, descascados e cortados em rodelas
- 2 latas pequenas de sardinhas em óleo comestível, escorridas e limpas
- 2 tomates maduros, firmes, com pele e sementes, cortados em rodelas
- 2 ou 3 folhas de couve inteiras

MODO DE PREPARO

Peneirar a farinha-de-milho. Peneirar a farinha-de-mandioca e misturar as duas. Umedecer com a água salgada morna. Juntar os temperos verdes e misturar bem. Deixar descansar por uma hora. Numa panela, colocar o óleo e o azeite, acrescentar a cebola, o tomate e as pimentas, e cozinhar, em fogo médio, durante 15 minutos. Juntar os camarões ao molho e cozinhar somente até levantar fervura. Retirar do fogo. Despejar somente o líquido da panela sobre a farinha e misturar bem, até formar uma farofa úmida. Refogar os palmitos. Decorar o fundo e os lados da panela superior do cuscuzeiro com os pedaços de palmito, os camarões grandes, as rodelas de ovo cozidas, as metades de sardinha e as rodelas de tomate. Ir enchendo a panela com camadas de farinha alternadas com camadas de camarões, palmitos, rodelas de ovos, sardinhas e assim por diante, até terminar os ingredientes. Encher a panela inferior do cuscuzeiro com água até a metade. Cobrir o cuscuz com as folhas de couve. Encaixar uma panela na outra e cobrir o cuscuzeiro com um pano de prato limpo. Tampar e levar ao forno médio. Quando as folhas de couve estiverem cozidas (cerca de 30 minutos), o cuscuz estará pronto. Retirar do fogo, escorrer a água do cuscuzeiro e deixar descansar 10 minutos. Desenformar com cuidado e servir.



Dadinho de tapioca com queijo-coalho

INGREDIENTES

- 1 ¼ de xícara (chá) de tapioca granulada
- 250 g de queijo de coalho
- ½ litro de leite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta branca

MODO DE PREPARO

Forre com filme uma assadeira pequena, de cerca de 20 x 25 cm. Numa tigela grande, rale o queijo-de-coalho. Junte a tapioca e misture. Tempere com sal e pimenta. Leve o leite para ferver e misture à tigela com a tapioca, mexendo bem, com cuidado para não formar grumos, até que todo leite tenha sido incorporado. Não deixe endurecer muito. Transfira a mistura para a assadeira preparada e espalhe com a colher. Para deixar a superfície lisa, cubra com filme e aplaine com as mãos. Deixe esfriar e leve à geladeira por pelo menos 3 horas. Forre o fundo de uma assadeira com papel-manteiga. Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Transfira a massa para uma tábua, retirando o plástico. Com uma faca, corte em tiras de 2 cm, e as tiras, em cubos. Leve para assar por 40 minutos ou até dourar. Se preferir, frite em óleo quente. Nesse caso, fica pronto num piscar de olhos. Cuidado para não queimar. Sirva com molho de pimenta agridoce.

Receita do chefe Rodrigo Oliveira, do Mocotó.



Doce de abóbora cremoso

INGREDIENTES

- 1 kg de abóbora de pescoço descascada e cortada em cubos
- 2 xícaras (chá) de açúcar demerara
- 5 cravos-da-índia
- 1 canela em rama

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque os cubos de abóbora, o açúcar, os cravos e a canela em rama. Misture, tampe e leve ao fogo baixo. Deixe cozinhar por 30 minutos, até que a abóbora fique macia e solte água para formar uma calda. Mexa de vez em quando com uma espátula para não grudar no fundo.

Passados os 30 minutos iniciais, abra e mantenha a panela em fogo baixo. Deixe cozinhar por mais cerca de 40 minutos para a abóbora desmanchar e a calda secar - mexa de vez em quando, pressionando os cubos de abóbora com a espátula para formar uma pasta. Atenção: no final do cozimento o doce ainda deve estar úmido, ele absorve a calda e fica mais firme ao esfriar.

Desligue o fogo, transfira o doce para um pote de vidro (ou compoteira) e deixe amornar. Feche e leve para a geladeira. Sirva puro ou acompanhado de queijo branco.



Doce-de-Espécie

INGREDIENTES

MASSA

2 xícaras de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de óleo

½ colher (chá) de sal

½ xícara de água

RECHEIO

3 xícaras de coco ralado grosso

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

Herdada dos açorianos, a guloseima é encontrada somente na cidade histórica de Alcântara, no estado do Maranhão.

Tem o tamanho e o formato de uma tartaruginha e se tornou uma tradição na cidade, ao ser distribuída pelos moradores durante a Festa do Divino.

MODO DE PREPARO

Recheio: Colocar todos os ingredientes numa panela e levar ao fogo alto mexendo sem parar. Depois que a calda começar a ferver, mexer de vez em quando. Quando a mistura estiver bem cremosa, desligar o fogo, passar para um tabuleiro untado com manteiga e deixar esfriar.

Massa: Colocar a farinha de trigo numa tigela e juntar o óleo, o sal e a água. Misturar até que a massa fique homogênea. Em seguida, polvilhar farinha de trigo sobre uma superfície de trabalho. Abrir a massa com um rolo até ficar bem fina. Com a ajuda de um copo, cortá-la em discos. Polvilhar uma assadeira com farinha de trigo e colocar os discos de massa.

Montagem: No meio de cada disco de massa, colocar uma colher de sopa generosa da cocada já fria. Decorar cada docinho com tiras finas da massa, fazendo um laço. Colocar os doces em forno quente e assar por aproximadamente 20 minutos.



Doce de jaracatiá

INGREDIENTES

500g de caule de jaracatiá

200g de açúcar refinado

400 ml de água

Cravo a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela de cobre, dissolva o açúcar na água e cozinhe até ponte de fio, acrescente o cravo e o jaracatiá ralado e cozinhe em fogo baixo até o doce ficar translúcido - o ponto pode ser o de calda ou o de corte.



Eisbein (joelho de porco)

INGREDIENTES

- 2 joelhos de porco sem sal
- 4 cebolas médias cortadas em gomos
- 1 xícara (chá) de cheiro-verde picado
 - 3 dentes de alho descascados
 - 3 folhas de louro
 - 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de páprica doce
- 1 colher (sopa) de grãos de pimenta-do-reino
- 3 colheres (sopa) de vinagre de maçã

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande os joelhos de porco, as cebolas, $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de cheiro-verde, o alho, o louro, o sal, a páprica, a pimenta-do-reino e o vinagre. Junte 6 litros de água fervente ou até cobrir os joelhos de porco. Tampe e cozinhe por 4 horas (ou uma hora na panela de pressão mais 40 minutos de forno) ou até a carne ficar bem macia (desmanchando e saindo dos ossos). Durante o cozimento retire a espuma que forma na superfície. Retire do fogo. Tire os joelho de porcos e separe somente a carne.

Sirva com repolho roxo refogado e batatas cozidas com alecrim. Disponha o restante do cheiro-verde. Decore com tomilho.



Empadinha de frango

INGREDIENTES

MASSA

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de gordura vegetal

Sal a gosto

RECHEIO

400 g de frango

1 litro de caldo de galinha

2 dentes de alho picados

1 cebola picada

2 tomates picados

1 ½ colher (sopa) de farinha de trigo

250 ml de leite

3 colheres (sopa) de azeite

2 gemas

1 xícara (chá) de salsinha picada

12 azeitonas verdes sem caroço

sal e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Massa: Numa tigela grande, coloque a farinha, a manteiga e a gordura vegetal. Misture com as mãos até obter uma farofa grossa. Acrescente os ovos e o sal e amasse até formar uma massa homogênea. Embrulhe em filme plástico e deixe descansar enquanto prepara o recheio.

Recheio: Numa panela, leve o caldo de frango ao fogo médio. Quando começar a ferver abaixe o fogo. Coloque o frango e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos. Escorra o caldo e guarde-o para uma sopa. Desfie o frango com a ajuda de um garfo procurando não deixar pedaços grandes. Reserve. Coloque o azeite numa panela e leve ao fogo para esquentar. Acrescente a cebola e refogue por 2 minutos. Coloque o alho picado e refogue-o por mais 1 minuto. Junte o tomate e refogue por mais 3 minutos. Acrescente o frango desfiado e refogue por mais 1 minuto. Junte a farinha de trigo e misture bem. Regue o leite, de uma vez, e mexa rapidamente. Tempere com sal, noz-moscada e salsinha. Quando engrossar, desligue o fogo. Quando o recheio estiver pronto, prepare as forminhas com a massa. Separe uma porção de massa e aperte contra o fundo e a lateral de uma forminha. Não deixe a massa muito grossa. Retire o excesso e repita o procedimento com todas as forminhas. Reserve um pouco da massa para fazer as tampinhas. Coloque o restante da massa sobre um pedaço grande de filme plástico. Cubra com outra folha e abra a massa com um rolo. Este processo é fundamental para a massa não quebrar. Corte 12 rodela um pouco maiores que o diâmetro das forminhas. Reserve.

Recheie as forminhas e acrescente uma azeitona em cada empada. Tampe com um disco de massa e aperte a junção com a ponta dos dedos. Coloque as gemas dentro de um recipiente e bata com um garfo. Pincele a superfície da massa com a gema batida. Preeaqueça o forno em temperatura média (180 graus). Deixe as empadinhas assarem por 20 minutos ou até que fiquem douradas. Retire do forno e espere esfriar para desenformar.



Empadão Goiano

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 400 g de banha de porco ou gordura vegetal
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 ovos
- 1 copo “americano” de água fria
- 1 colher (sopa) de sal, dissolvido na água.

RECHEIO

- 1 kg de pernil
- 1 guariroba (tipo de palmito amargo) picada e aferventada
- 1 kg de linguiça
- 1 kg de peito de frango
- 1 queijo fresco (picado em cubos)
- 300 g de azeitonas verdes

MOLHO

- 1 kg de tomate
- 1 cebola ralada
- 1 colher (sopa) de óleo
- 2 a 3 colheres (sopa) de farinha de trigo (para engrossar)
- Caldo do cozimento do frango

MODO DE PREPARO

Massa: Numa vasilha, colocar a farinha e o sal. Fazer uma depressão no meio. Colocar a banha, a manteiga, 2 ovos e a água. Misturar com a ponta dos dedos. Polvilhar uma superfície com farinha de trigo e amassar a mistura até obter uma consistência maleável. Embrulhar em papel alumínio e guardar na geladeira até o dia seguinte.

Recheio: Fritar a linguiça e o pernil separadamente. Refogar e desfiar o frango, reservando o caldo. Fazer um molho de tomates, cebola e caldo de frango. Engrossar com a farinha de trigo e colocar as azeitonas. Reservar.

Abrir a massa, colocar nas formas, sem untar. O recheio deve estar frio. Colocar o recheio um a um, depois o queijo e por último o molho. Tampar a forma com a massa. Pincelar com gema de ovo. Assar em forno preaquecido, em temperatura média, até dourar.



Escondidinho de carne-de-sol

INGREDIENTES

- 300g de creme de macaxeira
- 100g de queijo de coalho picado
- 1 cebola grande
- 300g de creme de leite
- 250g de carne de sol desfiada
- 100g de manteiga sem sal
- Parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Corte a carne de sol em pedaços médios. Coloque numa panela com água e deixe ferver. Escorra. Repita esse processo por três vezes. Desfie e reserve. Cozinhe a macaxeira com sal, sem deixar muito mole. Tire o fio central e passe no processador. Leve ao fogo a macaxeira, a manteiga e o creme de leite, mexendo e deixe ferver por 5 minutos. Corte a cebola em rodela, frite na metade da manteiga, junte a carne de sol e refogue. Coloque em refratário uma camada da macaxeira, outra de charque e cubra com a macaxeira restante. Polvilhe parmesão ralado e por cima o queijo de coalho picado. Leve ao forno quente, para gratinar.



Esfirra

INGREDIENTES

- 1kg de trigo
- 2 copos americanos de água morna
- 1 copo americano de óleo
- 60g de fermento biológico
- 1 colher de sopa de sal
- 3 colheres de açúcar
- 1/5 kg de carne moída temperada e cozida
- 2 gemas para pincelar
- Orégano para salpicar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque os ingredientes secos para o preparo da massa, faça uma cova e coloque o óleo. Acrescente a água morna e sove bem com as mãos. Ao ficar bem macia, deixe descansar por 1 hora. Com o recheio já pronto e frio, após a massa ter descansado, divida-a em 30 bolinhas, colocando-as em tabuleiro polvilhado.

Modele-as, abrindo com o rolo e recheando, fazendo um formato de triângulo. Passe para um tabuleiro pincelado com óleo, arrumando-as e deixando espaço para crescerem. Pincele com a gema e salpique orégano. Deixe crescer por 1 hora. Em forno pré-aquecido, leve ao forno em temperatura alta, por 15 minutos.



Farofa de quiabo

INGREDIENTES

- 300 g de quiabo
- 2 xícaras (chá) de farinha de milho flocada
- 1 cebola
- 2 ovos cozidos
- 100 g de manteiga
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e seque bem os quiabos com um pano de prato limpo. Descarte as pontas e corte cada um em fatias de cerca de 2 cm, na diagonal. Descasque e pique fino a cebola. Descasque e corte os ovos cozidos em cubos médios. Leve uma frigideira grande com a manteiga ao fogo médio. Quando derreter, junte a cebola, tempere com uma pitada de sal e refogue por cerca de 3 minutos, até murchar. Junte o quiabo e refogue por 5 minutos, mexendo de vez em quando (não mexa muito para não soltar muita baba e amolecer). Junte a farinha aos poucos, mexendo com a espátula para incorporar. Desligue o fogo, tempere com sal e pimenta a gosto, misture os ovos cozidos e transfira para uma travessa.

Sirva com frango caipira.



Feijão tropeiro

INGREDIENTES

- 1 kg de feijão roxo
- 1 xícara (chá) de farinha-de-mandioca
- 1 kg de linguiça
- 2 dentes de alho socados
- 3 cebolas em rodelas
- 1 kg de toucinho para torresmo
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
- Sal a gosto.

MODO DE PREPARO

Cozinhar feijão até ficar macio (deixar os grãos inteiros). Deixar escorrer o caldo numa peneira. Picar o toucinho, temperar com sal e fritar até começar a amarelar. Reservar a gordura. Refogar a linguiça numa panela com um pouco d'água e tampar. Destampar logo que a água secar, para corar. Na gordura do torresmo (1/2 xícara de chá) bem quente, refogar o alho, as cebolas, os ovos e o feijão (sem o caldo) e refogar mais um pouco. Adicionar a farinha, o torresmo e a cebolinha. Arrumar numa travessa grande. Enfeitar em volta com rodelas de linguiça.



Feijoada

INGREDIENTES

- 1 kg de feijão preto
- 800 g de carne-seca
- 400 g de lingüiça
- 600 g de costela defumada
- 600 g de lombo assado
- 4 paios
- 4 folhas de louro
- 5 dentes de alho
- 1 kg de toucinho (peça inteira)
- Sal a gosto.

MODO DE PREPARO

Retirar o sal das carnes. Escolher o feijão, lavar e colocar pra cozinhar com as folhas de louro. Acrescentar as carnes em pedaços grandes. Depois colocar os embutidos (eles cozinham rapidamente). Retirar as carnes à medida que ficarem cozidas. Deixar esfriar e picar em pedaços grandes. Dourar o alho em óleo e colocar no feijão. Corrigir o sal, se necessário. Retirar a metade do feijão e bater no liquidificador. Colocar as carnes em vasilhas separadas e cobrir com caldo de feijão. Deixar ferver.

Torresmo: Enrolar o toucinho em canudo, amarrar com um barbante e congelar. Cortar na maquina de frios em fatias finas. Pré fritar os pedaços de toucinho, retirando-os antes de dourar. Colocar os torresmos em uma vasilha, despejar o restante da gordura na panela. Deixar fritar e levar à geladeira. Antes de servir, colocar os torresmos em gordura quente, deixar fritar e escorrer.

Acompanhamento: farofa, couve frita e laranjas tipo baía.



Furrundu

INGREDIENTES

3 mamões verdes

2 rapaduras

Gengibre, cravo e canela

MODO DE PREPARO

Rale os mamões e lave bem, até retirar todo o leite. Leve o mamão ralado ao fogo com a rapadura, gengibre, cravo e canela. Deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. A média é de 40 minutos de cozimento.

Sugestão: servir com queijo fresco.



Galinhada com pequi

INGREDIENTES

- 200 g de arroz
- 150 g de linguiça
- 80 g de gueroba picada
- 80 g de polpa de pequi
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sobremesa) de açafreão
- ½ cebola ralada
- 4 folhas de louro
- 2 tomates sem pele e sem semente, cortados em cubos
- 200 g de peito de frango grelhado e cortado em tiras
- 10 azeitonas verdes
- ½ molho de cheiro-verde picado
- 8 pimentas-de-bode
- 2 colheres (sobremesa) de caldo de galinha
- 2 colheres (sobremesa) de creme de galinha
- 2 colheres (sopa) de ervilha
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 litro de água fervente.

MODO DE PREPARO

Dourar o alho e a cebola no azeite. Em seguida, acrescentar o tomate, o açafreão, o creme de galinha, o caldo de galinha, o sal, o pequi, a gueroba, as folhas de louro, o arroz e a água e deixar cozinhar por uns 20 minutos. Depois, colocar por cima o frango grelhado, a linguiça, a pimenta-de-bode, a ervilha, azeitonas verdes e o cheiro-verde.



Geleia de mocotó

INGREDIENTES

- 300g de açúcar refinado
- 1 mocotó bovino limpo
- 1/2 L de leite integral

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque o leite, o açúcar e o mocotó e cozinhe em fogo baixo por cerca de duas horas, até que o mocotó se dissolva. Passado esse tempo, tire a panela do fogo e espere a pressão sair totalmente. Volte ao fogo com a tampa aberta e vá adicionando água aos poucos, mantendo em fogo baixo, até o mocotó espesse. Quanto mais tempo de cozimento, mais espesso ele fica. Para servir em barra para corte, espere o mocotó esfriar.



Goiabada

INGREDIENTES

30 goiabas vermelhas ou brancas
cortadas ao meio

1 kg de açúcar

MODO DE PREPARO

Atenção: Esta receita requer 12 horas para esfriar.

Retire as sementes das goiabas, bata no liquidificador e peneire (descarte o bagaço).

Transfira para um tacho grande, junte as metades de goiaba e o açúcar e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até se soltar do fundo.

Despeje em tabuleiro ou fôrma retangular forrada com plástico grosso e deixe esfriar de um dia para o outro (12 horas) antes de cortar em tabletes.



Lambe-lambe de mariscos

INGREDIENTES

- 3kg de mariscos na casca
- 1,5 kg de arroz parboilizado
- 2 tomates grandes
- 1 cebola grande
- 4 dentes de alho
- 1 colher de sopa de colorau
- 1 colher de sopa de açafrão
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Tempero verde

MODO DE PREPARO

Limpe os mariscos com uma escova, deixando-os com a casca bem limpa. Em uma panela grande coloque a cebola picada para refogar, alho e em seguida o tomate. Depois de refogados, junte o colorau e o açafrão, mexendo bem. Coloque os mariscos com a casca, sobre os temperos já refogados. Feito isso, coloque o arroz por cima do marisco por toda a panela. Acrescente um litro de água e abafe a panela com uma tampa. Mexa sempre até que o marisco abra e o arroz entre na casca, buscando trazer o arroz que está no fundo da panela para cima até ficar com pouco caldo e o arroz cozido. Desligue e no final jogue o tempero verde por cima, abafe, e sirva-se.



Mandioca frita

INGREDIENTES

900 g de mandioca fresca, descascada e cortada em pedaços de 1 cm por 1,3 cm por 13 cm

2 colheres de sopa de vinagre branco

3 xícaras de óleo de canola

1 colher de sopa de sal kosher

MODO DE PREPARO

Encha uma tigela grande com 8 xícaras de água e o vinagre branco. Adicione os pedaços de mandioca e remova por 30 minutos para remover o amido.

Aqueça o óleo de canola a 150 °C.

Em uma panela grande, ferva 5,6 litros de água e sal. Adicione os pedaços de mandioca e cozinhe, por cerca de 6 minutos, até ficarem macias e quase translúcidas. Usando escumadeira, retire as mandiocas da água e coloque sobre uma toalha limpa para escorrer; deixe os pedaços de mandioca esfriarem.

Divida as mandioca em 3 porções.

Coloque a primeira porção no óleo quente. Branqueie durante 2 minutos, retire do óleo e transfira para uma grelha ou grade de resfriamento, sobre uma assadeira para escorrer o excesso de gordura. Repita o mesmo processo com as outras 2 porções restantes de mandioca.

Aqueça o óleo de canola até chegar a temperatura de 182 °C.

Novamente trabalhando em 3 porções, frite os pedaços de mandioca, por cerca de 3 minutos, até ficarem douradas e crocantes. Usando uma escumadeira, retire as mandiocas do óleo quente e coloque em um prato revestido de toalha de papel. Repita o mesmo processo com as 2 porções restantes de mandioca.

Sirva imediatamente.



Maniçoba

INGREDIENTES

- 2 paneiros de folhas de mandioca (maniva)
- 2 kg de toucinho branco
- 2 kg de toucinho defumado
- 2 kg de pé de porco salgado
- 2 kg de orelha de porco salgada
- 2 kg de língua de porco salgada
- 2 kg de rabo de porco salgado
- 2 kg de lombo de porco salgado
- 2 kg de costela de porco salgada
- 1 ½ kg de paio
- 1 ½ kg de chouriço
- 1 1/2 kg de linguiça de porco
- 4 kg de bucho de boi
- 4 kg de charque

MODO DE PREPARO

Pique as folhas de mandioca sem os talos e moa muito bem em uma máquina de moer carne, até dar 6 kg. Num panelão com bastante água, leve a maniva moída ao fogo brando e deixe ferver durante 72h. Mexa de vez em quando, dando pelo menos três boas mexidas por período, manhã, tarde e noite; isto é feito para que as folhas não grudem na panela. Coloque sempre água, pois a massa não pode ficar seca. Quando for dormir, complete a água de novo e deixe o fogo mais baixo possível. Passada 72h, acrescente o toucinho branco e o toucinho defumado inteiros. Deixe ferver por mais 24h, sempre em fogo brando e completando a água e dando no mínimo três boas mexidas por período. Com a maniva continuando a ferver na tarde do quarto dia, à parte, ponha as carnes salgadas e o charque de molho para tirar o excesso de sal. Ficam de fora apenas o paio, o chouriço, a linguiça e o bucho de boi. No quinto dia, corte em pedaços do tamanho de servir o bucho de boi e escale muito bem para tirar todo o cheiro. Corte também em tamanho de servir as carnes salgadas, lave bem e afervente, junte tudo e ponha no panelão em que a maniva continua fervendo por mais 48h, desligando o fogo quando for dormir. No sexto dia cortar em rodela o paio, o chouriço e a linguiça e colocar para ferver. No sétimo dia a maniçoba já está pronta e fica como se fosse uma feijoada. A cor da maniva que no início do cozimento é verde bem vivo vai se transformando até ficar um verde muito escuro quase preto.

Sirva com arroz branco, farinha d'água de mandioca e uma pimenta de cheiro.



Manjar de coco

INGREDIENTES

- 120 gramas de amido de milho
- 2/3 de xícara de açúcar refinado - aproximadamente 120 gramas
- 200 ml de leite de coco
- 1 litro de leite integral
- 400 gramas de ameixa seca sem caroço
- 1 xícara de açúcar cristal
- 1 xícara de água se a ameixa estiver seca demais
- 2 xícaras de vinho tinto
- 1 canela em pau
- 7 cravos

MODO DE PREPARO

Manjar: Em uma panela coloque o amido, o açúcar e o leite de coco. Misture bem até não ficar nenhuma pelotinha.

Acrescente o leite, misture e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar e você ver o fundo da panela.

Coloque o creme em uma forma molhada e deixe esfriar.

Quando esfriar, leve à geladeira por 12 horas.

Calda: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio/baixo até que a calda reduza pela metade.

Desligue o fogo, transfira para um potinho e deixe esfriar na geladeira.

Desenforme o manjar em um prato bonito e sirva com a calda de ameixa.



Matambre

INGREDIENTES

- 1 peça de matambre (corte de carne)
- Sal a gosto
- 150 ml vinagre de vinho branco
- 2 colheres (chá) de orégano
- 6 unidades de pimenta dedo-de-moça
- 6 dentes de alho
- 1 xícara (chá) de salsinha picada
- 6 folhas de louro
- 1/2 xícara de chá de pimentões verdes picados
- 1 xícara (chá) de cebolinha verde picada
- 3 xícaras de chá de pão amanhecido demolhados no leite
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de colorau
- 3 unidades de ovo cozido e descascado
- 1 ovo inteiro cru
- 2 xícaras de chá com mix de verduras (espinafre, acelga, couve, repolho)
- 1 pimentão vermelho previamente escaldado em água quente (só para amolecer)

MODO DE PREPARO

Estenda o matambre sobre uma superfície previamente limpa com a parte da carne para cima e a gordura para baixo, conserte-o como um retângulo e retire a gordura em excesso salpicando sal a gosto; Passar no moedor (ou picar bem miudinho) o alho, cebolinha, orégano, pimenta dedo de moça, salsa, louro, colorau e vinagre (se no moedor ou processador não deixar essa mistura muito líquida), colocar esta mistura na carne uniformemente; Enrole a carne, coloque em um saco plástico, feche e leve a geladeira até o próximo dia nesta marinada. No dia seguinte estenda novamente o matambre, distribua uniformemente os temperos sobre ele. Em uma tigela coloque os pães demolhados no leite (retire o excesso de leite) o ovo cru, o mix de verduras e o queijo ralado e misture bem e espalhe sobre o matambre. Finamente com uma faca corte em tiras os pimentões vermelhos e os ovos cozidos pelas metades e espalhe sobre o Matambre. Enrole cuidadosamente o matambre, amarre-o com barbante (feche bem as pontas). Embrulhe o matambre com papel alumínio de churrasco pelo menos com 06 voltas e pontas bem amarradas.

No forno: coloque no forno cerca de duas horas a 180°C. Após este tempo retirar o papel alumínio deixar dourar por mais meia hora a 180°C.

Na churrasqueira: asse em brasa não muito forte por 3 horas virando de 15 em 15 minutos. Após retire o alumínio dourar por mais 30 minutos.

O matambre tem origem da Espanha, a qual é chamado de "mata hambre", significando em nosso idioma "mata fome". Este corte de carne fica localizado na estrutura muscular do boi, protegendo assim a costela, um corte bem peculiar nos pratos gaúchos.



Mousse de cupuaçu com ganache de chocolate

INGREDIENTES

MOUSSE

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 de polpas de cupuaçu

GANACHE

- 200g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Mousse: Bata no liquidificar todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea e reserve.

Ganache: Aqueça o chocolate picado no microondas em potencia alta por um minuto ou derreta em banho-maria. Misture o creme de leite e mexa bem até ficar bem liso, brilhante e morno.



Mousse de maracujá

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 caixinhas de creme de leite (400 g)
- 5 maracujás azedos

MODO DE PREPARO

Corte 4 maracujás ao meio e, com uma colher, raspe a polpa dentro do copo do liquidificador. Tampe e pulse algumas vezes apenas para soltar a polpa da semente, sem bater muito. Passe a polpa por uma peneira e descarte as sementes.

Lave e seque o copo do liquidificador. Junte o leite condensado, o creme de leite e a polpa coada. Bata todos os ingredientes até virar um creme bem liso e perfumado (cerca de 8 minutos).

Transfira para um refratário bonito e leve à geladeira por 6 horas para firmar. Espalhe a polpa de um maracujá sobre a musse e sirva a seguir.



Moqueca

INGREDIENTES

- 600 g de peixe limpo em postas
- 1 limão
- 5 colheres (sopa) azeite de dendê
- 2 dentes de alho em lâminas
- 2 cebolas em tiras
- 1 pimentão vermelho sem pele cortado em rodela
- 1 pimentão amarelo sem pele cortado em rodela
- 1 pimentão verde sem pele cortado em rodela
- 1 pimenta dedo de moça em rodela
- 160 g de tomate sem pele e sem semente
- 2000 ml de leite de coco
- 10 g de coentro cortado grosseiramente
- Sal e pimenta-do-reino preta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de barro já quente, coloque parte do azeite de dendê e refogue o alho. Adicione depois a parte das cebolas, pimentões e tomates. Deixe-os murchar um pouco. Coloque o peixe temperado com sal, pimenta e suco de limão. Em seguida, acrescente o caldo de peixe e o resto da cebola, pimentão e tomate. Tampe e deixe cozinhar. Para finalizar, coloque o restante do azeite de dendê, do leite de coco e o coentro. Ajuste o tempero e sirva com pirão e arroz branco.



Moqueca capixaba

INGREDIENTES

- 300 g de sementes de urucum
- 1 litro de óleo
- 1 ½ kg de badejo cortado em postas
- 3 tomates
- 3 cebolas
- 1 maço de coentro
- ½ maço de cebolinha
- 2 dentes de alho picados
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 30 ml de tintura de urucum
- 100 ml de caldo de peixe
- caldo de 2 limões
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque o óleo e as sementes de urucum. Leve ao fogo baixo e deixe ferver, mexendo sempre para misturar. Quando o óleo começar a ficar avermelhado e as sementes ligeiramente pretas, retire do fogo. Deixe esfriar e coe. Reserve. Coloque as postas de peixe num recipiente e tempere com sal e o suco de limão. Enquanto prepara os outros ingredientes, deixe o peixe marinando na geladeira. Com uma faca afiada, corte os tomates ao meio e retire as sementes. Pique as metades em pedaços pequenos. Descasque as cebolas e corte cada uma delas ao meio. Em seguida, apoie cada metade numa tábua e corte em cubos. Lave as folhas de coentro, de cebolinha sob água corrente e seque bem. Pique as ervas. Leve uma panela grande ao fogo baixo e acrescente o azeite e o óleo de urucum e deixe aquecer. Em seguida, acrescente a cebola e refogue por 2 minutos. Com uma escumadeira, retire metade da cebola e reserve. Adicione metade do tomate picado e mexa bem com uma colher de pau. Em seguida, coloque as postas de peixe sobre a cebola e o tomate. Cubra as postas com a cebola reservada e o tomate restante. Acrescente o coentro, o sal e o caldo de peixe. Tampe a panela e deixe cozinhar, em fogo baixo, por 10 a 15 minutos, sem mexer. Verifique os temperos e se o peixe está cozido.



Moqueca de banana

INGREDIENTES

3 tomates picados e sem sementes

1 cebola média

Metade de 1 molho de salsa

Metade de 1 cebolinha

Metade de 1 molho de coentro

2 a 3 bananas da terra picadas em rodela

1 colher (sopa) de colorau

Sal e alho a gosto

Azeite

2 copos (100 ml) de água

Opcional: Leite de coco, dendê e pimenta;

MODO DE PREPARO

Esquentar a panela de barro, colocar o azeite e bota o sal, o alho e a cebola para dourar. Em seguida, colocar o colorau e jogar o tomate e os temperos. Deixar ferver um pouco e, depois, coloca a água. Deixar cozinhando até os temperos dissolverem e o molho engrossar. Por último, joga a banana. Quando ferver, prova o sal e deixa cozinhando por, no máximo, 15 minutos.



Paçoca de amendoim

INGREDIENTES

200g de amendoim sem casca torrado

140g de açúcar refinado

2g de flor de sal

MODO DE PREPARO

Triture o açúcar por 1 minuto (liquidificador ou processador). Adicione o amendoim e bata por mais 10 segundos. Coloque a mistura em uma tigela, acrescente a flor de sal e mexa com as mãos para incorporar bem.

Forre uma assadeira com papel manteiga. Use um aro para dar o formato das paçoquinhas, colocando a mistura dentro dele e prensando com um pilão.

Leve ao forno a 140 °C graus por 10 minutos. Retire do forno, espere esfriar e sirva.



Paçoca de carne seca

INGREDIENTES

500 g de carne-seca

1 cebola grande

2 dentes de alho

$\frac{1}{3}$ de xícara (chá) de farinha de mandioca torrada

$\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de manteiga de garrafa
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne-seca em cubos de 7 cm – é o tamanho é ideal para dessalgar a carne. Coloque numa tigela e lave bem sob água corrente.

Cubra os cubos de carne com 5 xícaras (chá) de água fria e deixe na geladeira durante 12 horas – troque a água da carne-seca pelo menos 2 vezes durante a dessalga.

Escorra a água e transfira a carne para a panela de pressão, cubra com água até completar metade do volume da panela, tampe e leve ao fogo alto. Assim que a panela começar a apitar, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 30 minutos.

Enquanto a carne cozinha, descasque e pique fino a cebola e o alho.

Passado o tempo de cozimento, desligue o fogo, Espere toda a pressão sair antes de abrir a panela (se preferir, levante a válvula com um garfo para acelerar o processo). Escorra a água e descarte o excesso de gordura da carne. Transfira os cubos para o processador e bata no modo pulsar até ficar bem desfiada.

Leve uma frigideira, de preferência antiaderente, ao fogo médio. Quando aquecer, adicione a manteiga de garrafa, junte a cebola, tempere com uma pitada de sal refogue por 2 minutos até murchar. Junte o alho e mexa por 1 minuto para perfumar.

Acrescente a carne-seca e refogue por cerca de 10 minutos, até ficar bem dourada. Junte a farinha de mandioca torrada, aos poucos, mexendo por 2 minutos apenas para aquecer. Prove e, se necessário tempere com sal. Sirva a seguir, fica uma delícia com salada de pimentão.



Paçoca de pinhão

INGREDIENTES

1kg de pinhão cozinho

1kg de carne de gado assada

1kg de lombo de porco assado

500g de salsichão assado (pode acrescentar frango)

200g de bacon

Cebolinha a gosto

Alho a gosto

Temperos a gosto (como cebolinha e salsa)

Pimentões coloridos

Manjeriço ou hortelã-pimenta são ótimos para dar um frescor diferenciado ao prato

INGREDIENTES SUBSTITUTIVOS PARA RECEITA VEGETARIANA

Cogumelos Shimeji in natura

Azeitonas picadas e sem caroço (pode-se utilizar a água da azeitona para refogar pinhão com ervas)

Palmito

Nozes trituradas

Brócolis

Tomate seco picado

MODO DE PREPARO

Triture o pinhão cozinho ainda quente em um liquidificador. Acrescente na mistura do pinhão a carne de gado, o lombo e o salsichão (picados e pré-assados ou fritos). Refogue em uma panela com pouco óleo, acrescente o bacon triturado e deixe-o soltar bastante gordura, adicione a cebola picada antes do bacon secar, pois a mesma contribuirá para umedecer novamente o bacon e ficará um leve caldo onde será adicionado o alho e mais temperos, por último, até dourarem uniformemente. Junte os ingredientes triturados e deixe fritar até dourar. As carnes podem ser fritas ou assadas para que deem o aspecto de crocância no paladar.



Pamonha

INGREDIENTES

6 espigas de milho verde

½ xícara de chá de leite de coco

Banha de porco

Açúcar (se for pamonha doce)

Sal (se for pamonha salgada)

Reservar boas palhas de milho para fazer os saquinhos das pamonhas e também para amarrá-las.

MODO DE PREPARO

Descasque e rale as espigas de milho, raspando os sabugos com uma colher. Acrescente o leite, a banha quente em quantidade suficiente para uma massa consistente e tempere com açúcar ou com sal. Coloque a massa em cada saquinho feito com a palha, amarre-os e leve-os para cozinhar em um caldeirão com água fervente. Cubra com sabugos para que as pamonhas afundem na água, proporcionando cozimento homogêneo.

Pode-se acrescentar, a cada uma, pedaços de queijo fresco (pamonha doce ou salgada) ou linguiça (pamonha salgada).



Pão de batata-doce recheado

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de batata-doce cozida e amassada (1 batata grande)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de leite morno
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- farinha de trigo para polvilhar a bancada

Os recheios podem ser variados: requeijão, patês, queijos temperados, carnes etc.

MODO DE PREPARO

Numa tigela pequena misture o fermento e o açúcar com $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) do leite morno até dissolver. Deixe descansar por cerca de 5 minutos, até começar a espumar. Numa tigela grande, misture a farinha com o sal. Acrescente a batata-doce e misture bem. Abra um buraco no centro e junte o fermento dissolvido. Numa tigela pequena quebre 1 ovo e então junte aos ingredientes – se ele estiver estragado você não perde a receita. Misture com uma espátula, do centro para a borda, para incorporar. Acrescente o restante do leite morno aos poucos, misturando bem com a mão. Assim que a farinha tiver absorvido os líquidos, junte a manteiga e amasse bem – parece que não vai dar certo, a manteiga demora para ser absorvida pela massa, mas é assim mesmo, continue amassando. Aperte, amasse, estique e amasse novamente até ficar com a textura macia e úmida – marque 10 minutos no relógio! Se preferir, sove a massa na bancada ou na batedeira com o gancho. Modele uma bola, volte a massa para a tigela e cubra com um pano de prato. Deixe descansar por 1 hora em temperatura ambiente, ou até dobrar de tamanho. Unte com manteiga uma assadeira grande de cerca de 30 cm x 40 cm (se preferir, utilize uma assadeira antiaderente). Assim que tiver crescido, transfira a massa para a bancada e modele os pães: corte a massa em 10 porções e enrole cada uma no tamanho de bolas de tênis; transfira para a assadeira untada, deixando espaço entre cada um para crescer e achate levemente a superfície – isso serve para que os pães cresçam de maneira mais uniforme. Cubra com o pano de prato e deixe crescer por mais 40 minutos. Quando faltar 20 minutos para dar o tempo de crescimento do pão, preaqueça o forno a 200 °C (temperatura média). Numa tigela pequena, quebre o outro ovo. Junte 2 colheres (chá) de água e misture bem com um garfo. Com um pincel, passe a mistura de ovo batido sobre os pães. Leve os pães ao forno para assar por cerca de 30 minutos, até crescer e dourar. Retire do forno e, com cuidado, desenforme sobre uma grelha – se permanecerem na fôrma ou sobre uma superfície lisa podem acumular vapor e amolecer. Deixe esfriar antes de servir.



Pão de Queijo

INGREDIENTES

- 1kg polvilho azedo
- 1 copo americano de água
- 1 copo americano de óleo
- 400g de queijo meia-cura ralado
- 5 ovos grandes ou 6 ovos pequenos
- Leite ou água para amolecer a massa
- Manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho em uma vasilha e reserve. Aqueça o óleo e a água no fogo, em seguida, jogue essa mistura sobre o polvilho. Junte os ovos à massa e comece a mexer. Acrescente aos poucos o queijo ralado e continue mexendo. Amoleça a massa com um pouco de leite ou água, até a massa ficar em ponto de enrolar. Unte as mãos com manteiga e faça bolinhas. Dispor os pães sobre uma forma untada com manteiga e coloque para assar em forno médio (180°C) pré-aquecido por cerca de 20 a 30 minutos.



Pão no bafo

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de açúcar;
- 1 colher de sopa de sal;
- 1 ovo;
- 1/2 xícara de banha de porco;
- 1/2 litro de leite morno;
- 60 gr de fermento biológico.

REFOGADO

- 3 kg de costelinha de porco cortada em pedaços pequenos;
- 1 kg de costelinha defumada;
- 150 gr de calabresa;
- 1 talo de alho-poró;
- 1 talo de salsão;
- 1 cebola;
- 1 cenoura;
- 3 dentes de alho;
- 1/2 copo de cerveja escura;
- 1 repolho;
- pimenta dedo de moça, alecrim, folha de louro e sal a gosto;
- raspas de limão.

MODO DE PREPARO

Primeiro misture o fermento com o leite morno e o açúcar. Mexa. O leite morno ajuda a ativar o fermento mais rápido. Depois, em outra vasilha, misture o trigo, os ovos, a banha. Acrescente nessa mistura o fermento e o sal. Amasse até a massa ficar bem homogênea, desgrudando das mãos. Cubra e deixe ela crescer por pelo menos uma hora. Massa crescida faça bolinhas. Enquanto os pãezinhos descansam mais um pouco, refogue todas as carnes no azeite de oliva. Coloque uma pitada de sal e mexa. Em seguida, adicione a cerveja e um pouco de água. Abaixar o fogo e deixe cozinhar com a panela fechada. Depois da carne cozinhada, coloque o repolho. Em cima do repolho acomode as bolinhas de pão. Tampe a panela e deixe no fogo por 40 minutos.



Pastel

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 ovo

¼ de xícara (chá) de água

1 ½ colher (sopa) de óleo

2 ½ colheres (sopa) de cachaça

1 colher (chá) de sal

farinha de trigo a gosto para polvilhar a bancada

Os recheios para pastel podem ser os mais diversos. Os mais tradicionais são queijo e carne.

MODO DE PREPARO

Numa tigela grande misture a farinha de trigo com o sal. Numa tigela pequena, quebre o ovo e bata com o garfo para misturar a clara com a gema.

Abra um buraco no centro da farinha e junte o ovo, a água, o óleo e a cachaça. Com um garfo, comece misturando os ingredientes líquidos à farinha, com movimentos do centro para fora. Assim que a farinha tiver absorvido os líquidos, comece a misturar a massa com as mãos para incorporar bem os ingredientes – de início a massa parece um pouco seca, mas é assim mesmo. Amasse bem até que a mistura fique lisa e macia.

Com uma faca, corte a massa ao meio para ficar mais fácil de abrir – mantenha a metade que não for aberta embalada num plástico para não ressecar.

Transfira a outra metade da massa para a bancada levemente enfarinhada – é bem pouca farinha mesmo, como vai óleo na receita, ela gruda pouco. Com o rolo de macarrão abra a massa formando um retângulo de cerca de 40 cm x 20 cm e 2 mm de espessura. Enquanto abre a massa, vá girando e virando, para que ela não grude na bancada.

Corte ao meio um saquinho próprio para alimentos e cubra a massa aberta. Enrole a massa sobre ela mesma, formando um rocambole – este truque, usado pelas pastelarias, evita que a massa grude nela mesma. Embale esse rolinho com outro saco, feche e leve para a geladeira por no mínimo 2 horas. O descanso da massa é essencial para que os pastéis não abram na hora de fritar. Repita com a outra metade da massa.

Após o descanso da massa, pode montar os pastéis com o recheio de sua preferência e fritar. Veja o passo a passo do pastel de carne e do pastel de banana.



Patê de baru com gorgonzola

INGREDIENTES

- 1 xícara (150g) de queijo gorgonzola
- 1/3 xícara (80g) de creme de leite
- 1 xícara (100g) de baru

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Servir como petisco em torradinhas, massa, carnes ou em pedaços de pêra ou como molho para massas.

Dica: Quando for servir com a pêra, para evitar que ela escureça, corte-a apenas quando estiver perto de servir.



Pato no tucupi

INGREDIENTES

- 1 pato médio limpo
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho amassados
- 1 xícara de vinho branco
- 1/3 de xícara de suco de limão
- 3 litros de tucupi
- 1 pimenta-de-cheiro picada
- 1 molho de folhas de alfavaca
- 2 molhos de folhas de jambu

MODO DE PREPARO

Temperar o pato com a cebola, o alho, o vinho branco, o suco de limão, sal e pimenta. Cobrir com filme plástico e deixar descansar na geladeira até o dia seguinte. Aquecer o forno em temperatura média. Transferir o pato com o tempero para uma assadeira e levar ao forno, regando-o às vezes com o molho, por cerca de 1 hora, até dourar e ficar macio. Retirar do forno e deixar esfriar. Cortar o pato em pedaços e reservar. Colocar o tucupi, a pimenta-de-cheiro e a alfavaca em uma panela. Levar ao fogo médio até ferver. Retirar metade do tucupi fervido e reservar. Na panela com o tucupi restante, colocar os pedaços de pato e deixar ferver até que a carne fique bem macia. Transferir para uma travessa. Passar o jambu na água fervente e acrescentá-lo à travessa com o pato. Aquecer o tucupi reservado e derramar sobre o pato. Servir com molho de pimenta-de-cheiro e farinha-de-mandioca bem grossa.



Pé de Moleque

INGREDIENTES

400 g de amendoim torrado e sem casca

4 xícaras (chá) de açúcar

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o açúcar e o amendoim sem casca e leve ao fogo baixo até o açúcar derreter por completo e formar um caramelo.

Se o seu amendoim tiver casca, leve antes ao fogo em uma frigideira com o amendoim para torrar até soltar a casca.

Desligue o fogo e adicione o leite condensado e a manteiga.

Mexa rapidamente para dissolver o leite condensado e a manteiga por completo, até ficar tudo homogêneo.

Distribua pequenas colheradas do doce sobre o mármore já untado com manteiga. Faça isso antes que ele esfrie, e nivele com a ajuda de uma espátula ou rolo de massa.

Deixe esfriar e corte em losangos.



Peixe frito com molho de açaí

INGREDIENTES

PEIXE

100g de tilápia cortada em tiras (por pessoa)

100g de farinha de trigo

2 ovos batidos

100g de farinha panko

Óleo para fritar

MOLHO

100g de polpa de açaí

1 colher (café) de sal

Suco de 1/2 limão

1 colher de chá de azeite

MODO DE PREPARO

Peixe: Temperar as tiras de tilápia com sal. Empanar o peixe na farinha de trigo, ovo e panko e fritar até dourar.

Molho: Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter um creme homogêneo.

Sirva a seguir com o peixe frito e farinha de mandioca.



Picadinho

INGREDIENTES

- 300 g de contrafilé picado na ponta da faca
- 50 g de cebola picadinha
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa de colorau
- 20 g de manteiga
- 2 colheres de sopa de azeite extravirgem
- Sal e pimenta moídos na hora
- 30 g de salsinha picada
- 1 tomate picado
- 8 colheres de sopa de caldo de legumes não industrializado

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, coloque o azeite e a manteiga, em seguida junte a carne. Frite por aproximadamente três minutos, mexendo devagar. Coloque a cebola, o alho, tempere com o sal e a pimenta. Refogue por alguns minutos e adicione o colorau, salsinha e tomate. Junte o caldo de legumes para ficar molhadinho. Deixe reduzir por uns 4 minutos em fogo baixo. Desligue e sirva.

Pode ser servido com arroz, feijão, salada de tomates (ou outra de sua preferência), farofa, pastéis, ovo frito e banana frita.



Pierogi

INGREDIENTES

MASSA

450g farinha de trigo

100g de óleo

1 gema de ovo

400 ml de água fervendo

1 colher (de chá) de sal

RECHEIO

300g de ricota

5 batatas médias cozidas e amassadas

Salsinha e cebolinha verde a gosto

Sal a gosto

Cebola a gosto

Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Massa: Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, a gema de ovo, o óleo e o sal e misture bem. Depois, acrescente a água fervendo em volta da massa. Vá mexendo com a colher. Assim que a massa estiver mais consistente, nem muito mole e nem muito dura, sove bem e abra a massa com o rolo e corte círculos, com um copo ou xícara.

Recheio: Em outra vasilha, coloque a batata cozida amassada e a ricota. Mexa bem com as mãos, acrescente a salsinha, a cebolinha verde, a cebola e um pouco de pimenta.

Pegue a massa que estava reservada e cortada em círculos, coloque o recheio e feche bem apertando as bordas com as mãos. Se preferir, utilize um garfo para unir as bordas da massa. Em uma panela, coloque água fervendo, um fio de óleo e sal a gosto. Aos poucos, vá colocando os pierogis na água, por aproximadamente três a quatro minutos. Conforme forem boiando, tire-os com uma escumadeira e coloque em uma travessa para servir. Regar o pierogi com um molho de sua preferência.



Polenta cremosa com molho

INGREDIENTES

480 ml de leite integral

480 ml de água

1 ½ colher de chá de sal

1 xícara de fubá

1/2 colher de chá de pimenta-do-reino

4 colheres de sopa de manteiga sem sal

115 g de queijo ralado grosso

MOLHO

2 colheres de sopa de azeite

1 cebola picada

2 dentes de alho amassados

300g de carne moída

Sal a gosto

300 ml de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Leve o leite, água e sal para ferver numa panela grande. Acrescente a polenta aos poucos, mexendo sempre. Abaixar o fogo e cozinhe tampado por 20 minutos, mexendo a cada 3-4 minutos para não grudar no fundo da panela. Retire a panela do fogo e misture a pimenta e a manteiga. Misture o queijo aos poucos. Em uma panela aqueça o azeite refogue o alho e a cebola. Frite a carne moída e adicione o molho de tomate e o sal. Cozinhe por alguns minutos até o molho criar consistência. Sirva em cima da polenta quente.



Polenta frita

INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 300g de polentina ou farinha de milho
- 500 ml leite
- 50g de manteiga
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- Óleo para fritar
- Queijo parmesão.

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferver 1 litro de água, adicionar a polentina ou farinha de milho mexendo sempre. Adicionar o leite. Mexer até começar a soltar da panela. Juntar a manteiga, corrigir o sal e adicionar a salsa. Dispor em um refratário coberto com plástico filme, levar a geladeira e deixar de um dia para o outro. Cortar a polenta em bastões e fritar em óleo quente. Ralar parmesão sobre as polentas ainda quentes e servir.



Pudim

INGREDIENTES

1/4 de xícara de água

1 xícara de açúcar

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

2 ovos grandes

1 colher de chá de pasta de baunilha ou

2 colheres de sopa de extrato de baunilha ou 1/2 fava de baunilha

MODO DE PREPARO

Coloque a água e o açúcar para ferver e deixe lá até que fique com uma cor âmbar.

Jogue o caramelo nas forminhas ou na forma e caramelize a forma por completo.

Bata todos os outros ingredientes no liquidificador.

Com a ajuda de uma peneira,coe o líquido dentro das forminhas. Isso é uma DICA para evitar a formação de bolhas de ar dentro do pudim. Se você gostar dessas bolhas não precisa fazer esse passo.

Coloque as forminhas dentro de uma forma maior e preencha com água morna até a metade (Banho-maria). Cubra a forma com papel alumínio, com a parte brilhante virada para dentro.

Leve para assar a 170oC por 20 minutos (se as formas forem pequenas) ou por 30 (se a forma for grande). Retire o papel alumínio e termine de assar. Esse tempo vai depender da quantidade de pudim na sua forma e do tamanho dela também. As minhas pequenas levaram um total de 1 hora e 15 minutos para assar.

DICA: O importante é que ao colocar uma faquinha no pudim, ela saia lisa. Ou se preferir, é só balançar o pudim e ver se está firme, mas se movendo como uma gelatina consistente.

Retire do forno e leve para gelar.

Esquente as forminhas na boca do fogão para desenformar.



Queijadinha

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata ou caixinha de leite condensado

100 g de manteiga

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de queijo meia cura ralado

200 g de coco seco ralado

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, passe as gemas pela peneira, junte as claras e bata com um batedor de arame por cerca de 30 segundos. Junte o Leite MOÇA e a manteiga, misture bem e adicione a farinha de trigo, o queijo e o coco aos poucos, mexendo até ficar homogêneo. Coloque forminhas de papel dentro de formas de empada. Despeje a massa e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até dourar. Reserve. Em uma panela, misture o açúcar com 1 xícara (chá) de água e leve ao fogo baixo sem mexer. Espere engrossar até obter ponto de fio. Distribua sobre as queijadinhas. Sirva.



Queijo coalho com melaço de café

INGREDIENTES

- 1 pacote de queijo coalho
- 2 colheres (sopa) de grãos de café
- 1 copo de melado de cana

MODO DE PREPARO

Aqueça em forno médio, durante 5 minutos, os grãos de café para deixá-los bem sequinhos. Em uma tigela, misture-os com o melado de cana e coloque em banho-maria durante 10 minutos. Reserve na geladeira por 4 horas para apurar o sabor do café. Tire da geladeira meia hora antes de preparar os canapés.

Corte o queijo coalho em quadradinhos e coloque-os na chapa ou frigideira para grelhar. Jogue o melado com café em temperatura ambiente por cima do queijo e sirva.



Quibe frito

INGREDIENTES

500g de trigo para quibe

2 cubos de caldo de carne

500ml de água quente

1kg de carne moída 2 vezes

1 xícara (chá) de hortelã picada

1 cebola ralada

Azeite, sal e pimenta síria a gosto

2 xícaras (chá) de coalhada seca (ou outro queijo a gosto)

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo em uma tigela, cubra com o caldo de carne dissolvido na água quente e deixe descansar por 1 hora ou até absorver toda a água e esfriar.

Escorra, transfira para uma tigela maior e misture com a carne, a hortelã, a cebola, azeite, sal e pimenta.

Com as mãos úmidas, abra pequenas porções do quibe, divida a coalhada entre elas e feche, modelando os quibes. Frite em óleo quente, aos poucos, até dourar.

Escorra sobre papel-toalha e sirva.



Quiche de queijo coalho

INGREDIENTES

MASSA

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 ovo

3 colheres (sopa) de manteiga

Sal a gosto

2 a 4 colheres (sopa) de água para dar o ponto

RECHEIO

3 ovos

1 xícara (chá) de creme de leite fresco

100 g de parmesão ralado grosso

300 g de queijo coalho ralado grosso

MODO DE PREPARO

Massa: Peneire a farinha com o fermento e adicione o ovo, a manteiga ou margarina e sal. Enquanto amassa, vá acrescentando a água aos poucos até formar uma bola macia. Deixe em repouso por 20 minutos.

Abra a massa com o rolo e forre todo o interior de uma fôrma de fundo removível com 20 cm de diâmetro. Fure a massa em diversos pontos para não estufar enquanto assa e reserve na geladeira por 15 minutos.

Distribua a mistura de queijos e cubra com a mistura de ovos e creme de leite.

Leve ao forno médio preaquecido (200°C) por cerca de 30 minutos ou até que o recheio esteja firme e a superfície, ligeiramente dourada. Aguarde uns 10 minutos para desenformar e servir.

Recheio: Bata os ovos com o creme de leite. Reserve. À parte, misture o parmesão com o queijo coalho.



Quindim

INGREDIENTES

250g de coco ralado fresco

500g de açúcar

60g de manteiga derretida

18 gemas

Glucose de milho.

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misturar o coco, o açúcar e a manteiga. Misturar com as mãos até que o coco solte líquido o suficiente para dissolver o açúcar. Reservar durante 1 hora. Enquanto isso, untar as formas com glucose. Adicionar as gemas peneiradas, misturando com uma espátula. Colocar a mistura das gemas nas forminhas, enchendo até o topo. Deixar descansando 30 minutos, antes de ir pro forno. Pré-aquecer o forno a 180 graus e levar os quindins para assar em banho-maria. Quando estiverem dourados, está pronto. Desenformar quando estiver frio.



Rabada

INGREDIENTES

- 1 rabo de boi em pedaços
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite
 - 1 cebola fatiada
 - 1 cenoura em rodela
 - 1 alho-poró em pedaços
- 1 talo de salsa com as folhas
 - 3 dentes de alho
- 1 pimenta dedo-de-moça inteira
- 1 laranja com casca cortada em rodela grossas
- 1 pedaço de abacaxi de 2 cm
 - 1 anis estrelado
- 1 xícara (chá) de soja (shoyu)
 - 1 xícara (chá) de cachaça
 - Água

MODO DE PREPARO

Lave bem com água corrente 1 rabo de boi em pedaços e com uma faca retire o excesso de gordura. Tempere com sal e pimenta-do-reino moída a gosto e reserve. Numa panela de pressão (de 10 litros) em fogo médio, aqueça 1 colher (sopa) de azeite e coloque a cebola, a cenoura, o alho-poró, o salsa, o alho, a pimenta dedo-de-moça, a laranja, o abacaxi e o anis-estrelado e refogue bem até os legumes ficarem macios (5 minutos) Adicione o rabo de boi temperado, o molho shoyu, a cachaça e a água e misture, abaixe o fogo, tampe a panela e após pegar pressão conte 1 hora. Desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente. Abra a panela, retire os pedaços de rabo de boi e coe o caldo. Volte o caldo para a panela e com uma concha retire o excesso de gordura. Leve o caldo ao fogo médio até reduzir pela metade (15 minutos). Ajuste o sal e se necessário, coloque 1 colher (sopa) de açúcar para ficar mais suave. Com um garfo desfie o rabo de boi e descarte os ossos. Sirva a carne carne desfiada com o caldo reduzido.



Recheio Alemão

INGREDIENTES

(para 10 kg de recheio)

4 kg de moela de frango moída

1 kg de gordura de frango

2 nozes moscadas raladas

6 dúzias de ovos caipira

2 colheres de fermento em pó

Salsa e cebolinha a gosto

Sal a gosto

1 ½ de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, colocar os ovos, fermento, salsa e cebolinha, sal e a farinha de rosca na moela e misturar tudo muito bem. Separar em partes de aproximadamente meio quilo colocando-as em um saco de plástico (cada) apropriado para fervura. Ter o cuidado de retirar o ar dos sacos, após colocado o recheio, deixando uma folga, pois ele tende a crescer. O saquinho deve ser bem amarrado. Após ensacado, cozinhe em uma panela (ou quantas necessárias) com água fervente, em fogo brando, por aproximadamente 3h (se for todo o conteúdo em apenas uma panela. Quantidades menores, em panelas menores, o tempo é menor.

O recheio pode ser servido puro, em fatias, ou dentro da galinha cozida.

O recheio é servido em todas as festas religiosas de São Pedro de Alcântara e nos municípios vizinhos de colonização alemã da região da grande Florianópolis, entre eles, Angelina, Águas Mornas, Antônio Carlos, São Bonifácio e Anitápolis. É comum nos lares alcantarenses. No município de São Pedro de Alcântara, no mês de outubro, realiza-se, no salão de festas da igreja matriz, a Festa do Recheio.



Romeu e Julieta

INGREDIENTES

Queijo e Goiabada, em fatias ou cremosos

MODO DE PREPARO

Um pedaço de queijo, uma fatia de goiabada e pronto.



Sagu com vinho

INGREDIENTES

- 01 xícara de sagú (fécula de mandioca)
- 700ml de vinho tinto a sua escolha
- 500ml de água
- 03 xícaras de açúcar
- 01 pau de canela
- 03 cravos da Índia

MODO DE PREPARO

Para hidratar o sagú (Pulo do gato): Em uma travessa de vidro coloque o sagú, metade do vinho e deixe descansar por 1 hora. Em uma panela, coloque a água para ferver e acrescente o sagú hidratado no vinho. Mexa bem, deixe cozinhar mexendo algumas vezes, por 5 minutos. Acrescente o restante do vinho e deixe cozinhar até as bolinhas começarem a ficar transparentes. Adicione a canela, os cravos e o açúcar. Mexa bem e cozinhe mexendo para não grudar no fundo da panela. Quando as bolinhas estiverem na sua maioria transparentes, desligue e deixe estriar.

Pode ser servido morno ou frio com creme de baunilha e canela em pó ou com leite.



Sanduíche brasileiro

INGREDIENTES

Fatias de pão de forma sem casca

PATÊ BASE

200 gramas de ricota fresca

150 gramas de manteiga

250 ml de leite fervendo

50 gramas de queijo tipo parmesão

1 colher das de sobremesa rasa de gelatina em pó incolor (dissolver conforme instruções da embalagem)

Sal e temperos a gosto

PATÊ DE ERVAS

1 copo de patê base sem gelar

½ xícara das de chá de ervas frescas, salsa, cebolinha, manjericão

Sal e temperos a gosto

PURÊ DE MANDIOQUINHA

1 copo de mandioquinha cozida e passada ainda quente pela peneira

100 gramas de manteiga

2 colheres das de sopa de patê básico sem gelar

Sal, noz moscada e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Patê base: Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar com consistência cremosa e leve para gelar.

Patê de ervas: Bata todos os ingredientes no liquidificador, leve para gelar e utilize.

Purê de mandioquinha: Bata em batedeira todos os ingredientes até ficar um purê bem cremoso e utilize.

Montagem: Em uma forma coloque quatro fatias de pão e cubra com o purê de mandioquinha. Cubra com mais uma camada de pão e espalhe uma camada de patê de ervas. Cubra com as fatias de pão restantes e leve para gelar. Desenforme, corte em 48 quadrinhos e decore com purê de mandioquinha ou a gosto.



Sanduíche de Carne Louca

INGREDIENTES

- 1 kg de acém cortado em 3 partes no sentido da largura
- 1 colher (sopa) de alho amassado
- 1 xícara (chá) de cebola picada
- 4 folhas de louro
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 pimenta dedo-de-moça sem sementes picada
- 1 xícara (chá) de vinho tinto seco
- 500 ml de água
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- ½ xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- ½ xícara (chá) de azeitonas pretas picadas
- ½ xícara (chá) de alcaparras
- 1 xícara (chá) de cebola fatiada bem fina
- ½ xícara (chá) de pimentão verde fatiado bem fino
- ½ xícara (chá) de pimentão vermelho fatiado bem fino
- Salsa picada (opcional)

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão coloque a carne, o alho, a cebola picada, o louro, o caldo de carne, a pimenta dedo-de-moça, o vinho, a água e o molho inglês, tampe a panela e leve ao fogo médio por 1 hora, contando após pegar pressão.

Depois desse tempo, desligue o fogo, retire a pressão, abra a panela e coloque a cebola fatiada e os pimentões. Volte a panela ao fogo baixo e, com uma colher de pau, mexa até a carne ficar totalmente desfiada e os temperos incorporados. Adicione as azeitonas e as alcaparras e salpique a salsa. Retire do fogo e sirva em seguida dentro de um pão italiano (ou francês), sem a tampa.



Sarapatel

INGREDIENTES

Miúdos de porco (fígado, bofe, língua, goela e coração)

Limão (a gosto)

4 tomates picados com sementes

1 pimentão vermelho picado

1 pimentão verde picado

1 pimentão amarelo picado

2 cebolas grandes picadas

5 dentes de alho picados

1 maço de cheiro verde picado

Coentro (a gosto)

Hortelã (a gosto)

2 colheres (chá) de pimenta-do-reino

2 colheres (sopa) de colorau

Sal (a gosto)

1/2 xícara de óleo

1/4 de xícara de vinagre

4 pimentas de cheiro

MODO DE PREPARO

Leve os miúdos de porco ao fogo com bastante água, suco de limão e limões cortados ao meio. Espere ferver, troque a água e ferva novamente. Pique os miúdos e reserve.

Em uma vasilha, acrescente os tomates, os pimentões, as cebolas, o alho, cheiro verde, coentro e hortelã. Reserve.

Em uma panela, acrescente os miúdos picados e todos os outros ingredientes. Refogue por 5 minutos e acrescente 1 litro de água. Cozinhe por mais 2h até que os miúdos fiquem bem macios.



Sopa paraguaia

INGREDIENTES

- 500g de fubá
- 2 litros de leite (integral)
- 800g de queijo meia cura
- 3 cebolas grande picadas
- 2 colheres de óleo
- 6 ovos

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola até que fique transparente, acrescente o leite já aquecido e deixe ferver junto. Em um recipiente a parte coloque o fubá. Aos poucos vá misturando o leite fervente com o fubá, mexendo sempre para não empelotar, após misturar todo o leite com o fubá, deixe descansar um pouco (para esfriar). Acrescente os ovos já batidos ao mingau de fubá e mexa bem. Por último acrescente o queijo e coloque em uma assadeira untada com bastante óleo. Leve ao forno por 40 minutos.



Sequilhos

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de amido de milho

150 g de manteiga em temperatura ambiente

1 xícara (chá) de açúcar

$\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de farinha de trigo

3 ovos

amido de milho para polvilhar

manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar as assadeiras

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Unte duas assadeiras com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.

Na tigela da batedeira, coloque o açúcar e a manteiga. Bata até formar um creme. Acrescente um ovo de cada vez, batendo apenas para misturar - a cada adição, desligue a batedeira e raspe a lateral da tigela com uma espátula.

Numa tigela, misture a farinha com o amido de milho. Adicione essa mistura de secos ao creme da batedeira em etapas, batendo entre cada adição apenas para misturar - se necessário, raspe a lateral da tigela com a espátula. Atenção: a massa fica um pouco mole, mas é normal.

Polvilhe a bancada com amido de milho. Separe a massa em porções e modele rolinhos de cerca de 1 cm de espessura. Com uma espátula (ou faca), corte cada rolinho em fatias de 2 cm - se necessário polvilhe a bancada com mais amido de milho.

Distribua os biscoitos na assadeira, deixando cerca de 1 cm de espaço entre cada um. Com um garfo, pressione ligeiramente a superfície dos biscoitos para marcar.

Leve a assadeira ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos, até que os biscoitos sequem e fiquem levemente dourados na base - eles devem ficar com um tom mais para o creme.

Retire do forno e deixe os biscoitos esfriarem completamente antes de embalar ou armazenar num pote com fechamento hermético. Eles permanecem fresquinhos por até 1 semana.



Tacacá

INGREDIENTES

- 1 litro de tucupi
- 3 dentes de alho
- 1 maço de chicória
- 1 maço de alfavaca
- 1 maço de jambu
- ½ kg de camarão seco com casca
- ¼ kg de goma de tapioca
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o Tucupi com o alho, a chicória e a alfavaca, para aromatizar. Coloque uma panela com água no fogão até esta atingir o ponto de ebulição. Acrescente o sal. Neste ponto coloque o jambu nesta água, após 20 segundos retirar as folhas desta água e colocar em um recipiente com gelo e água. Reserve. Os camarões devem ser lavados e dessalgados em água gelada, retiradas as suas barbas e antenas, reservar. Em uma panela colocar 2 litros de água, sal, 2 dentes de alho e 3 folhas de chicória para ferver. Dissolver a goma de tapioca em um pouco de água fria, em um recipiente à parte. Quando a infusão feita acima atingir o ponto de ebulição, retire o alho e as folhas, acrescentar a goma, bater sem parar, para que não se formem grumos. Servir com os camarões, a goma e algumas folhas de jambu.



Tainha recheada

INGREDIENTES

1 tainha bem gorda limpa (sem escamas e barbatanas)

Ova da tainha

1 cebola

1 tomate

Tempero verde (salsa e cebolinha)

Alho a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpeza da Tainha: Lavar bem o peixe retirando toda areia da praia, faça um corte na barriga do peixe separando a ova e os miúdos (moela e fígado). Retire toda a gordura e o sangue.

Salgue o peixe a gosto, espalhando o sal por todo o corpo do peixe, e reservar enquanto prepara o recheio. Cozinhe a ova, a moela e o fígado do peixe em uma panela com pouco de água e uma pitada de sal. Refogue a cebola e o alho, acrescente tomate e os miúdos picados (moela e fígado) e ova do peixe sem a pele, formando uma espécie de farofa. Retirar do fogo, recheiar o peixe, preenchendo toda a barriga com a farofa de ova e costurar para que não vaze o recheio. Coloque o peixe numa forma untada com óleo ou manteiga. Regue o peixe com azeite de oliva ou manteiga para que o mesmo fique bem dourado e crocante. Levar ao forno por 45 minutos a 50 minutos a 250°C.



Tambaqui assado

INGREDIENTES

- 1 Tambaqui médio
- 100 ml de azeite de oliva
- 2 dentes de alho
- 3 limões
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- Sal a gosto.

MODO DE PREPARO

Limpar o tambaqui e temperar com alho, pimenta-do-reino, azeite, colorau, sal e limão. Deixar descansar por 30 minutos. Colocar na grelha para assar e regar com o tempero toda vez que virá-lo. Servir com molho de pimenta, tucupi e farinha-de-mandioca.



Tomate ao pesto

INGREDIENTES

30 tomates cereja

Metade de um abacate médio, descascado, sem sementes e picado

2 colheres de sopa de pesto de manjericão (pesto, azeite de oliva, castanhas do Pará, caju ou nozes)

1 colher de chá de suco de limão

Folhas verdes para decorar (alecrim, manjericão etc)

MODO DE PREPARO

Corte as pontas mais arredondadas dos tomatinhos (normalmente a parte de baixo). Importante manter as pontas retas para que seja mais fácil de mantê-los de pé na hora de servir.

Com a parte de traz de uma colher, ou uma faca, remova as sementes dos tomatinhos. Forre uma assadeira com papel toalha. Inverta os tomates nas toalhas. Deixe descansar por 30 minutos para drenar.

Recheio: bata, em um processador ou liquidificador, todos os demais ingredientes até que forme um creme consistente. Ajuste sal e pimenta.

Recheie cada tomatinho até em cima, decore com folhinhas de alecrim ou manjericão para finalizar e sirva. Ou salpique queijo ralado e um fio de azeite e gratine no forno alto por 10 minutos.



Tutu de feijão

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de feijão cozido e temperado

1 xícara (chá) do caldo do feijão temperado

¼ de xícara (chá) de farinha de mandioca

½ cebola picada fino

1 dente de alho picado fino

1 colher (sopa) de azeite

4 tiras de bacon

MODO DE PREPARO

Forre um prato com duas camadas de papel-toalha. Distribua as fatias de bacon, uma ao lado da outra, sem encostar. Cubra com mais duas camadas de papel-toalha e leve ao micro-ondas por 2 minutos, em potência alta. Retire e verifique: se o bacon ainda não estiver dourado, leve para rodar por mais 30 segundos. Retire as folhas do prato para as fatias não grudarem ao esfriar. Reserve. No liquidificador, bata o feijão com o próprio caldo. Numa panela, aqueça o azeite e junte a cebola picada. Refogue, mexendo com uma colher, até murchar e começar a dourar. Junte o alho e refogue por mais 1 minuto. Junte o feijão e misture bem. Em seguida, acrescente a farinha e vá mexendo até dar o ponto. Transfira para uma tigela. Quando o bacon esfriar, pique fininho com a faca ou soque no pilão, até formar uma farofa. Sirva o tutu com a farofa de bacon, arroz e couve refogada.



Vaca atolada

INGREDIENTES

- 1,5 kg de costela bovina
- ¼ de xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 cebolas picadas fino
- 2 dentes de alho descascados e assados
- 2 tomates descascados e sem sementes, picados
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 1 litro de água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 mandiocas descascadas e cortadas em rodela de cerca de 2 cm
- folhas de salsinha fresca

MODO DE PREPARO

Numa tigela, tempere as costelas com sal e pimenta-do-reino. Salpique a farinha de trigo e misture.

Leve uma panela de pressão com o óleo ao fogo médio. Quando aquecer, frite as costelas, em etapas, até dourarem por todos os lados. Não amontoe as costelas no fundo da panela, para que não criem água (o que vai impedi-las de adquirir o dourado). Retire da panela e transfira para um prato.

Refogue a cebola na mesma panela. Regue com ¼ de xícara (chá) de água e raspe bem o fundo da panela (esse fundinho é que dá o sabor à receita). Junte os tomates, o vinagre e cozinhe por 5 minutos. Retorne as costelas à panela e regue com o litro de água. Tampe a panela, e após começar a apitar, conte 35 minutos.

Desligue o fogo e, quando toda a pressão sair, abra a panela. Se quiser acelerar, coloque a panela sob água corrente fria (ou levante a válvula com um garfo, mas saiba que isso costuma encurtar a vida útil da panela de pressão).

Adicione a mandioca e complete com 1 xícara (chá) de água. Deixe cozinhar por 20 minutos, mexendo de vez em quando para o fundo não queimar. Na hora de servir, salpique folhas de salsinha fresca.



Vatapá

INGREDIENTES

CALDO DE CABEÇA DE PEIXE

1 cabeça de peixe

1 xícara (chá) de água

2 cebolas grandes

3 dentes de alho

2 tomates grandes

1 maço de coentro

Caldo de 1 limão

2 pimentas-de-cheiro

¼ de colher (chá) de cominho em pó

1 pitada de sal

VATAPÁ

500g de pão amanhecido

2 xícaras (chá) de água

1 cebola grande

1 colher (sopa) de gengibre ralado

1 xícara (chá) de camarão seco sem casca

¾ de xícara (chá) de amendoim cru /
pele

1 xícara (chá) de castanha-de-caju
torrada

1 ½ xícara (chá) de leite de coco (360 ml)

¾ de xícara (chá) de azeite de dendê

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Caldo: Descasque e pique grosseiramente as cebolas e os dentes de alho. Lave, seque e corte os tomates em quatro partes. Lave e seque o maço de coentro, retire as folhas e descarte os talos. Meça 1 xícara (chá) de folhas, pressionando bem. No liquidificador, junte a cebola, o alho, o tomate, o coentro, o caldo do limão e tempere com sal e cominho. Regue com a água e bata apenas para triturar grosseiramente os ingredientes. Numa panela, coloque a cabeça do peixe, as pimentas-de-cheiro inteiras e regue com a marinada. Leve ao fogo médio e, quando começar a borbulhar, tampe a panela e baixe o fogo. Deixe cozinhar por 20 minutos. Desligue o fogo e passe o caldo pela peneira. Reserve. Coloque a cabeça do peixe numa tábua e, com um garfo, retire toda a carne. No liquidificador, bata a carne com o caldo. Transfira para uma tigela, cubra com filme e leve à geladeira. Vatapá: Numa tábua, corte os pães em fatias. Transfira para uma tigela bem grande e regue com as 2 xícaras (chá) de água. Enquanto isso, descasque e pique fininho a cebola. Descasque e rale o gengibre. Reserve. No processador de alimentos ou liquidificador, triture metade do camarão seco e transfira para uma tigela. No mesmo processador de alimentos ou liquidificador (não precisa limpar depois de processar o camarão), bata o amendoim e a castanha-de-caju com 1 xícara (chá) de leite de coco. Transfira para outro recipiente. No processador de alimentos ou liquidificador (ainda não precisa lavar!), coloque o quanto couber de pão amolecido (sem lotar) e bata até formar uma papa lisa. Transfira para um recipiente e repita o procedimento com o restante do pão. Numa panela grande, leve o azeite de dendê ao fogo médio. Quando aquecer, refogue a cebola e o camarão seco triturado, mexendo sempre. Assim que a cebola murchar, cerca de 5 minutos, junte a papa de pão e misture bem. Junte à panela a pasta de castanhas, o camarão seco inteiro (reserve alguns para decorar), o gengibre ralado, o caldo de peixe e o leite de coco restante. Vá mexendo, até a mistura começar a soltar do fundo da panela. Caso passe do ponto, regue com um pouco de água fervente. Verifique o sabor e, se necessário, acerte o sal. Transfira para o recipiente onde o vatapá será levado à mesa, regue com 1 colher (sopa) de azeite de dendê e decore com algumas folhas de coentro e 3 ou 4 camarões. Sirva com arroz e farofa.



Vatapá paraense

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão seco pilado
- 1 kg de camarão seco médio e grande
- 2 kg de pão francês dormido
- 600 ml de leite de coco
- 250 ml de azeite de dendê
- 2 cebolas picadas
- 2 tomates picados
- 5 dentes de alho picados
- 3 pimentas verdes picadas
- 1 pimenta de cheiro amarela
- ½ maço de cheiro-verde
- 6 folhas de chicória picada
- 6 folhas de alfavaca picada
- Água o quanto baste

MODO DE PREPARO

Lavar o camarão seco pilado em água corrente, por duas vezes e escaldá-lo por uma vez. Reservar camarão e água. Dessalgar o camarão seco médio e grande por alguns dias em água gelada (como se dessalga bacalhau). Esmigalhar o pão dormido e colocar de molho em água e no leite de coco para amolecer, reservar. Refogar com o azeite de dendê a cebola e o alho. Quando o alho começar a dourar, juntar os tomates, a pimenta verde, a alfavaca, a chicória, o cheiro verde e a pimenta de cheiro, sem tirar o cabinho e tendo o cuidado de não amassar para dar gosto sem passar o ardume. Colocar os camarões pilados neste refogado, mexer, remexer, pôr parte da água do cozimento e levantar fervura, juntar o pão amolecido para engrossar, deixar cozinhar, acrescentar os camarões médios e grandes para tomarem gosto. Corrigir o sal se necessário.

Servir com arroz branco e farinha d'água de mandioca. Separar alguns camarões grandes para decorar.



Xinxim de galinha

INGREDIENTES

- 2 kg de frango cortado pelas juntas
- 1/2 xícara (chá) de amendoim torrado e moído
- 1/2 xícara (chá) de castanha de caju moída
- 1/2 xícara (chá) de azeite de dendê
- 02 colheres (sopa) de suco de limão
- 01 colher (sopa) de gengibre ralado
- 01 colher (chá) de pimenta do reino moída
- 250 g camarão seco, descascado e moído
- 04 dentes de alho amassados
- 1/2 maço de coentro picado
- 02 cebolas grandes picadas
- 01 xícara (chá) de leite de coco
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixar o frango pré-cozinhando um pouco na água, adicionar o suco de limão para tirar o cheiro forte do frango.

Na panela de barro, colocar os tomates picados grosseiramente, a cebola picada grosseiramente, os pimentões, o gengibre, a castanha de caju triturada, o amendoim, o camarão seco triturado (reservando alguns inteiros para no final decorar o prato), colocar a pimenta dedo de moça picada, adicionar o frango, o leite de coco, o coentro, adicionar um pouco de água, levar ao fogo e tampar deixando ferver para pegar bem o gosto dos ingredientes.

Depois de ferver um pouco, colocar o azeite de dendê e mexer delicadamente para não despedaçar o frango.

Depois do azeite de dendê em mais ou menos 15 minutos o prato está pronto. Nesse tempo mexer aos poucos.

Por fim, adicionar o camarão seco para decorar e dar mais sabor.



Xis

INGREDIENTES

Pão de hambúrguer de 20cm

Batata palha

Proteína (carne, frango, linguiça, coração de galinha, lombo de porco, presunto, fricassê ou stroganoff)

Ovo frito

Queijos

Salada (desde alface e tomate, a rúcula, grãos de milho verde e ervilha, alguns podem até conter purê de batata ou mandioquinha)

Molhos (de maioneses artesanais, temperadas com ervas finas, sabor queijo a agridoce)

MODO DE PREPARO

A montagem do Xis é algo bem simples, a partir dos ingredientes separados, é possível preparar diversas combinações na composição do lanche.

Dicas que podem proporcionar mais apreciação às diversidades do prato: utilizar pães pequenos de aproximadamente 7 cm com maiores variações de recheio; e realizar cortes em fatia das carnes, facilitando a mordida na degustação.

A característica do Xis é o “prensado” do sanduíche.

O Xis é um lanche típica da região Sul do Brasil, e é muito comum encontrá-lo em lanchonetes, bistrôs e ambulantes, logo, por conter muitos ingredientes, este lanche substitui os tradicionais pratos de refeição comum que em comparação até mesmo de preço são bem acessíveis e peculiares entre os locais de comercialização.