

Torta de Maçã da Vovó Donaldda!



Torta de Maçã da vovó Donaldda!

Quem já experimentou a culinária americana sabe que os pratos são bem exagerados em todos os sentidos... em tamanho e em gostosura! E essa torta tradicional americana foi um dos melhores doces que comi por lá e aqui em São Paulo num restaurante que eu adoro! Sempre vale a pena deixar um espaço no estomago para a torta de maçã que eles e consegui encontrar essa receita que ficou muito parecida com a deles.

Dizem que essa receita é da Vovó Donaldda (no original, Elvira Coot, ou Grandma Duck).

Ela é uma personagem que surgiu nas histórias em quadrinhos Disney. Esta simpática e bondosa senhora é avó do Pato Donald e vive em um sítio nos arredores de Patópolis com seu

sobrinho-neto Gansolino. É trabalhadora, uma ótima cozinheira e estava sempre com quitutes prontos para servir os netos. E essa torta era a preferida de todos os personagens como agora é a nossa sobremesa favorita aqui de casa, pois além de deliciosa, é fácil de preparar. Deixei a massa e o recheio prontos de um dia para o outro e montei a torta apenas na hora de ir ao forno para ser servida quentinha com uma bola de sorvete de creme. Essa é para o nosso “bico”!!



INGREDIENTES DA MASSA:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 xícara de gordura vegetal em pedaços
- 3 colheres de sopa de margarina ou manteiga gelada e picada
- 6 colheres de sopa de água gelada

MODOS DE FAZER:

1. Você poderá usar um processador ou fazer manualmente.

2. Misture a farinha de trigo, o açúcar, a gordura vegetal e a manteiga e com duas facas incorpore tudo até virar uma farofa.
3. Vá adicionando a água aos poucos e empregue até soltar das mãos.
4. Faça uma bola, embrulhe com papel laminado e leve à geladeira.

Ingredientes do Recheio:

- 6 maçãs médias sem casca e cortadas em quadrados pequenos
- 1 xícara de açúcar misturado com 3 colheres de chá de canela em pó
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de noz moscada
- suco de 2 limões

MODO DE FAZER:

Fatie as maçãs e coloque o suco de limão.

Adicione a farinha de trigo, a noz moscada e o açúcar com canela.

Misture tudo, tampe bem e deixe na geladeira até a hora de montar a torta.

Montagem:

Divida a massa em duas partes iguais e abra uma parte com o rolo para ser colocado no fundo de uma forma de mais ou menos 20 cm de diâmetro.

Adicione as maçãs deixando-as mais altas no centro da torta.

Cubra com a outra parte da massa aberta e aperte as bordas.

Pode-se pincelar com um ovo ligeiramente batido e leve ao forno a 200°C por 40 minutos mais ou menos. A massa deve estar dourada e o recheio borbulhando.



Beirute de Kafta!



Sabia que o beirute é um sanduíche inventado pelos paulistanos em homenagem à colônia Sírio Libanesa da cidade? Pois é...o

beirute é comida originada da miscigenação e mistura de influências culturais vistas numa metrópole cosmopolita como São Paulo.

Hoje decidi fazer um Beirute de Kafta que nada mais é do que a carne moída temperada com as especiarias típicas dos países árabes. Mas existem no mercado os temperos sírios prontos com todos esses ingredientes para facilitar a vida da gente. Se tiver dificuldade em encontrar, coloque os típicos como cominho, canela em pó e hortelã, que ficará muito bom também. Experimente essa delícia das “mil e uma noites paulistanas”!



Passo a passo!

Ingredientes:

2 Pães Sírios

500 g de carne moída 2 vezes (pode ser: patinho, coxão mole ou fraldinha)

1/2 cebola pequena picada

3 colheres de sopa de hortelã picada

1 colher de sopa de gengibre ralado

1 colher de chá de pimenta síria

2 colheres de chá de Zatar

1/2 colher de chá de Sal

Azeite para besuntar

Queijo Minas padrão ralado ou muçarela

Folhas de alface

Rodelas de tomates ou tomatinhos cereja

Modo de Fazer:

Temperar a carne com todos os ingredientes, menos o azeite. Deixar descansar por pelo menos 1 hora na geladeira. Após esse tempo, divida a carne em duas partes iguais e abra os bifés um pouco maiores do que o diâmetro do pão sírio. Besunte os dois lados com azeite e leve para a frigideira bem quente para grelhar ao ponto desejado. Ao virar, coloque os tomates e queijo para derreter (ponha uma tampa por cima). Retire, coloque no pão sírio aberto ao meio e adicione as folhas de alface. Se desejar, acrescente maionese, molho de pimenta síria, coalhada seca etc.

Shiitake com Alho Poró!



O shiitake é nutritivo, rico em proteínas e aminoácidos essenciais. Ajuda no controle da pressão arterial, redução no nível do colesterol e fortalece o sistema imunológico. E aliado a todos esses benefícios, ele é uma delícia e super prático, podendo ser preparado de diversas maneiras.

Essa receita é uma variação do popular “shiitake com shoyu”, pois adicionei alho poró e cream cheese. Ficou muito bom, serve como uma refeição completa e combina muito bem com o arroz japonês (aquele empapadinho). Rápido, leve e saboroso!

Ingredientes:

200 g ou 1 bandeja de Cogumelo Shiitake

2 xícaras de alho poró cortados em rodela

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

2 colheres de sopa de azeite

Sal e pimenta do reino a gosto

3 colheres de sopa de Shoyu

2 colheres de sopa de saquê

2 colheres de sopa de cream cheese

Modo de Fazer:

Lavar e secar o shiitake e dividir em pedaços menores. Numa frigideira grande, refogue a cebola e alho picados no azeite e adicione o shiitake, sal, pimenta e deixe cozinhar por 1 minuto. Em seguida, coloque o alho poró, o saquê e o shoyu. Cozinhe por mais 1 ou 2 minutos, até o saquê reduzir um pouco. Adicione o cream cheese e misture rapidamente. Sirva com arroz japonês!

**Bolo Pelado ou Naked
Cake...muito prazer!**



Naked Cake ou Bolo Pelado!

Naked Cake, Bolo Pelado, Bolo Aparente, Bolo Nú ou qualquer outra maneira de chamar, não importa, pois essa delícia acaba rapidinho quando chega à mesa. O fato dele não ter cobertura e o recheio ficar aparente, meio que “desmilinguindo”...Huuuummm...dá uma vontade louca de se lambuzar inteiro num super pedaço dessa gostosura doce misturada ao sabor azedinho das frutas vermelhas.

Esse bolo da foto, eu fiz para o aniversário de 22 anos da minha filha e como estávamos na praia com a família toda, cada pessoa comeu só um pedaço, mas tenho certeza que todos (inclusive eu) ficaram com vontade de “quero mais um”. Tá bom, prometo que da próxima vez faço um bolo bem maior!

A massa é o famoso Pão de Ló que aprendemos a fazer com a nossa avó, mãe, tia etc. É muito fácil de fazer e pode ser guardado embrulhadinho num pano de prato de um dia para o outro que não resseca e continua macio.

Existem muitas variações do Naked Cake, embora pra mim, ainda o melhor é esse com recheio de doce de leite e frutas vermelhas. Fica parecendo um “Bem casado” gigante com frutas. Vale experimentar e fazer...super simples e rápido!

Ingredientes da massa de Pão de Ló:

8 ovos

250 g de farinha de trigo

250 g de açúcar

50 ml de água

1 colher de chá de essência de baunilha

15 g de emulsificante (opcional)

Modo de fazer:

Bata as claras em neve e adicione as gemas uma a uma até ficar bem cremoso. Acrescente o açúcar aos poucos, depois a farinha de trigo, essência de baunilha e o emulsificante. Bata um pouco mais até aumentar o volume. Divida em duas assadeiras redondas (20 cm de diâmetro) untadas com manteiga e farinha de trigo. Leve ao forno pré aquecido a 180° C por 35 minutos ou até o palito sair seco. Reserve.

Ingredientes do Recheio e Cobertura:

500 g de doce de leite

150 ml de creme de leite (pode ser o fresco ou de caixinha)

2 colheres de chá de canela em pó

Frutas vermelhas e variadas ao seu gosto

Modo de fazer:

Misture o doce de leite com o creme de leite e a canela até

incorporar bem.

Montagem:

Retire as massas das fôrmas e remova a película do lado do bolo que ficará em contato com o recheio. O ideal é que estejam planos e se necessário, corte a saliência com uma faca de cortar pão. Regue um pouco de suco de laranja no miolo dos bolos (cuidado para não encharcar) e recheie com o doce de leite e as frutas vermelhas deixando-as mais aparente nas laterais. Feche com a outra parte do bolo, espalhe uma fina camada de doce de leite na cobertura e enfeite com as frutas ao seu gosto. Se não puder comer imediatamente, leve à geladeira para que ele fique mais firme. Se preferir, peneire açúcar de confeitiro por cima. Delícia!

Ceviche de Pescada Branca!



Ceviche de Pescada Branca!

Cebiche, ceviche, cerviche ou **seviche**, pode chamar como quiser esse prato de origem peruana baseado em peixe cru marinado em suco de limão. Pois é o limão que cozinha a carne do peixe e dá aquele gosto refrescante à esse prato que os peruanos tem o maior orgulho. Em Lima existem muitas cevicherias...pudera, é uma delícia e pode ser preparado de várias maneiras, mas o essencial é que o peixe deve ser preferencialmente branco e sem gordura e com uma carne firme, bem fresco e manuseado com muita higiene nas mãos. Deve ser cortado bem fininho, assim como os seus temperos.

Você pode fazer com robalo, mas acabei optando pela pescada por ter um sabor mais leve e sem espinhos quando cortados em filés. Ficou uma delícia e vale super a pena experimentar especialmente nesse calorão, pois é um prato super refrescante que poderá ser servido como entrada ou prato principal, você decide!

Ingredientes:

½ kg de filé de pescada branca

1 cebola roxa

1 pedaço de pimentão vermelho, amarelo e laranja

1 pimenta dedo de moça

1 a 2 limões espremidos

1 colher de sopa de vinagre de vinho branco

2 colheres de sopa de salsinha ou coentro picados

1 colher de sopa de hortelã picada

1 colher de chá de tomilho limão

2 colheres de sopa de azeite

Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de fazer:

Lavar e secar bem os filés de pescada que devem estar bem frescos. Cortar em tiras bem fininhas e colocar numa travessa de vidro. Acrescentar a cebola roxa e os pimentões cortados em rodela bem fininhas e adicionar o suco dos limões para marinar. Acrescentar o restante dos ingredientes e servir gelado acompanhado de um pãozinho branco.