

Doce de Ricota



Doce de Ricota

A vovó Ruth lembrou dessa receita de doce de ricota que ela costumava fazer quando éramos crianças. Super fácil de fazer e muito gostoso! Se quiser pode acrescentar, além das uvas passas, frutas cristalizadas também. Vamos a ela...

Ingredientes:

4 ovos

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

3 colheres de sopa de maisena

5 colheres de sopa de açúcar

500 g de ricota fresca

Modo de Fazer:

Separe as gemas das claras e bata em neve. Coloque as gemas no liquidificador junto com os outros ingredientes e bata bem.

Coloque numa forma untada e adicione 100 g de uvas passas e leve ao forno por mais ou menos 45 minutos. Se quiser, jogue uma calda de chocolate por cima do seu pedaço e bom apetite!!

Salada Caprese



Salada Caprese

Não é certo se a salada ao estilo de Capri tem sua origem nessa linda ilha italiana, mas ela ficou famosa quando foi servida lá mesmo ao Rei Farouk do Egito nos anos 50 e ele gostava de comer como recheio do sanduíche!

Existem muitas maneiras de apresentação dos ingredientes que são os tomates com mussarela de búfala e manjericão. Os tomates podem ser fatiados, picados ou inteiros como no caso dos “babys tomatinhos”, assim como a mussarela. Fica a seu critério e gosto. O fato é que essa salada é deliciosa e sempre acaba num minuto, não importa a quantidade que você faz, pois a combinação dos ingredientes é maravilhosa!

Ingredientes:

2 caixinhas de tomates cerejas lavados e cortados ao meio

200 g de mussarela de búfala pingo de leite cortadas ao meio

folhas de manjericão a gosto

azeitonas pretas a gosto (opcional)

Tempero:

sal e muito azeite extra virgem

pimenta do reino moída (opcional)

Modo de fazer:

Arrume tudo dentro de uma travessa bem bonita, tempere e delicie-se. Pegue um pedaço de pão italiano para raspar o caldinho do tempero no final...hummm!

Salada Verde Com Pera



Salada Verde com Pêra

Em homenagem a minha filha Patrícia, vou publicar essa saladinha especial, pois ela adora todo o tipo de saladas. Ela sempre foi uma garotinha muito sociável e gostava que as amiguinhas fossem lá em casa. Sempre que alguma delas recusava o convite, ela logo se convidava para ir na casa da amiga sem nenhum constrangimento. O importante para ela, era estar junto para brincarem e se divertirem. Algumas mães adoravam levar a Pat, pois na hora da refeição, ela comia um prato cheio de saladas de todo tipo com o maior gosto e servia de exemplo para as suas filhas que nem sempre eram muito fãs dos vegetais e legumes. Mas ela nunca foi arrogante por gostar mais que as amigas...ela simplesmente gostava e ainda gosta muuuito! Hoje em dia é seu prato favorito para o jantar e tem a vantagem de ser leve, nutritivo e manter o corpo sempre esbelto.

Por isso estou sempre à procura de inovações além da salada de alface e tomates e essa receita é super simples e uma delícia!

Pat, essa é prá você que está longe de casa...e logo virá mais!

Ingredientes:

1 maço de Rúcula (pode ser a normal ou a Baby)

1/2 maço de alface lisa

3 folhas de Radicchio (ou qualquer folha roxa)

1 pera descascada e cortada em lâminas finas

Lascas de queijo parmesão

1/2 xícara de nozes picadas grosseiramente (pode ser a pecã)

Molho:

1/2 limão espremido

1 colher de sobremesa de vinagre balsâmico

3 colheres de sopa de azeite

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de mostarda

1 colher de chá de mel

3 colheres de sopa de água

Modo de fazer:

Lave bem todas as folhas e deixe de molho numa travessa grande coberta com água e 1/2 xícara de vinagre tinto por 5 minutos. Enxague rapidamente e seque com um pano de prato limpo ou no secador manual de verduras. Rasgue grosseiramente as folhas e coloque numa travessa misturando para que fiquem coloridas. Acrescente as fatias de pera, as lascas de parmesão e as

nozes. Tá pronto...é só colocar o molho bem misturadinho! Buen provecho!

Guacamole



Guacamole

Guacamole é um acompanhamento das deliciosas comidas mexicanas e muito fácil de fazer. Com pimenta ou sem pimenta, a escolha é sua! Buen provecho!

Ingredientes:

- 1 abacate ou 2 avocados (são abacates pequenos e mais firmes)
- 1 cebola picada

- 1 tomate picado
- 1/2 limão espremido
- 1/2 xícara de cheiro verde ou coentro picadinho
- 1 pimenta dedo de moça picada sem as sementes (opcional)
- sal e pimenta do reino a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite

Modo de fazer:

1. Picar o abacate e temperar com todos os ingredientes.
2. Colocar numa travessa e servir com Doritos.

Humm!!

Bolo de Chocolate com Brigadeiro



Bolo de Chocolate com Brigadeiro

Comemorar os aniversários é a maneira mais gostosa de reunir a família e amigos para agradecer pelo maior dom Divino: a VIDA!! E juntar todo mundo para jogar conversa fora, se divertir e comer coisinhas especiais feitas com carinho, não tem preço.

E festa de aniversário que se preze, em qualquer idade, tem que ter bolo e brigadeiro. Um jeito legal de agradar é fazer um bolo de chocolate com recheio e cobertura de brigadeiro...todo mundo adora! Essa é a receita de hoje do bolo de aniversário de ontem da minha filha Patrícia. Foi aprovado por todos que comeram...prove você também!

Ingredientes:

- 6 ovos
- 6 colheres de sopa de margarina
- 2 xícaras de açúcar

- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de chocolate 1/2 amargo derretido
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer:

1. Bata as gemas com a margarina, o açúcar e a baunilha até ficar esbranquiçado.
2. Acrescente o leite, o chocolate derretido e todos os ingredientes secos aos poucos e alternadamente.
3. Por fim, misture as claras em neve delicadamente, coloque em fôrma untada e leve ao forno para assar por mais ou menos 35 minutos até o palito sair seco.

Brigadeiro para recheio e cobertura:

- 3 latas de leite condensado
- 1/2 lata de leite
- 6 colheres de sopa de margarina
- 10 colheres de sopa de chocolate em pó (do padre)

Modo de fazer:

1. Colocar todos os ingredientes numa panela
2. Levar ao fogo e mexer até começar a desgrudar do fundo. É um brigadeiro um pouco mais mole do que o de enrolar.

Montagem:

1. Desenformar o bolo depois de frio, cortar ao meio e molhar as duas metades com suco de 2 laranjas com um pouco de licor de laranja ou cereja (bolo deve ser bem molhadinho).
2. Recheiar com um pouco menos da metade do brigadeiro e cobrir com o restante dele.
3. Jogar confeitos por cima e está pronto para acender a velinha!