

Lasanha da Nonna



Lasanha da Nonna

Essa lasanha foi minha mãe que me ensinou e ela aprendeu com a sua sogra, que era minha vó italiana, D. Núncia, que era mãe do meu pai e de mais outros 9 filhos. Deu para entender?...rs!

Sabia cozinhar de verdade todas aquelas iguarias da culinária italiana e repassou muitas das receitas e o gosto de cozinhar, para as noras e filhas que até hoje cozinham divinamente.

O meu molho de tomates é uma adaptação mais moderna, menos trabalhosa e que fica gostoso também, pois uso tomates pelados em lata, além dos tomates frescos.

E lasanha boa é aquela que tem muito molho e muito queijo, para ser devorada quentinha saindo do forno. Tudo proporcional...massa, queijo e molhos que podem ser variados ao gosto do freguês.

A receita básica para mim é a mais gostosa, pois tem sabor de infância das ocasiões especiais em que a lasanha era esperada com água na boca.

Confira e delicie-se!

Ingredientes para o molho de tomates:

- 2 latas de molho de “tomates pelados” sem tempero
- 2 tomates maduros e firmes
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 1 cenoura cortada ao meio
- 1 talo de salsão
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá rasa de sal
- pimenta do reino
- 1 galho de manjericão
- 1 folha de louro

Modo de fazer:

1. Bata uma lata de molho no liquidificador, junto com os 2 tomates e 1 dente de alho.
2. Reserve.
3. Amasse com um garfo os tomates da outra lata e reserve. (Lave com um pouco de água filtrada os restinhos de molho que sobram dentro das latas e adicione no liquidificador junto com os tomates).
4. Numa panela, coloque o azeite, alho, cebola e as cenouras

(servem para tirar a acidez dos tomates e deixar o molho mais nutritivo), e refogue até as cebolas estarem transparentes.

5. Adicione os tomates batidos e amassados, o salsão, o sal, louro, pimenta e assim que começar a ferver, abaixe o fogo com a panela tampada e deixe lá por 15 a 20 minutos, até engrossar e pegar gosto.

6. Quando o molho estiver quase pronto, verifique o sal e coloque mais um pouco se necessário, juntamente com o galho de manjeriço lavado.

7. Deixe ferver mais uns 2 minutinhos, desligue o fogo e retire os pedaços de cenouras, salsão e manjeriço.

Ingredientes para o molho branco:

- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa rasa de farinha de trigo
- 3 xícaras de leite
- 1 xícara de creme de leite (opcional)
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 pitada de noz moscada ralada

Modo de fazer:

1. Coloque a manteiga numa panela e leve ao fogo.
2. Adicione a farinha de trigo e incorpore bem.
3. Adicione o leite aos poucos sem parar de mexer para não empelotar.
4. Acrescente o sal e noz moscada e deixe ferver um pouco para terminar de engrossar sem parar de mexer.
5. Desligue e adicione o creme de leite. Adicione mais sal, se

necessário.

Para a lasanha:

- 1 1/2 pacote de lasanha pré cozida (daquelas que vão direto ao forno)
- 1/2 kg de muçarela ralada

Montagem:

1. Coloque num refratário a primeira camada de molho de tomates, depois a massa, molho e queijo.
2. Na segunda camada, coloque a massa, molho branco e queijo e vá fazendo outras camadas até terminarem os ingredientes, finalizando com molho de tomates, muçarela e parmesão ralado.
3. Leve ao forno por mais ou menos 25 minutos para ficar gratinado e com o queijo bem derretido.

Prontinho!

Scones para o Chá da Tarde



Scones para o Chá da Tarde

Originário da China, o chá foi introduzido na Europa pelos portugueses no século XVI. Um dos hábitos mais tipicamente britânicos, o “chá das cinco”, foi introduzido na corte inglesa por Catarina de Bragança, princesa portuguesa, filha de D João IV, quando esta se casou com Carlos III da Inglaterra. O dote de Catarina deve ter sido um dos mais exóticos e suntuosos da História: 500 mil libras em ouro, o livre comércio da Inglaterra com as possessões portuguesas na Ásia, na África e nas Américas, a cidade de Bombaim e uma caixa de chá...o dote de Catarina foi determinante para o futuro imperial da Inglaterra e o chá iria mudar para sempre a vida de seus súditos, tornando-se um elemento indissociável da sua personalidade e da sua maneira de ser. Ao ritual do “chá das cinco” estão associados os tradicionais *Scones* e a *Marmelade*, esta última também introduzida por Catarina de Bragança.

Comemos os scones e tomamos o chá da tarde, num ambiente super gostoso ao lado de pessoas queridas, em Oxford, uma cidade linda da Inglaterra. É delicioso, macio e derrete na boca. Por

isso fui atrás da receita que ficou bem parecida com aquele que comemos lá. Só faltou estarmos todos juntos novamente...mas com esse docinho tão especial, não faltará companhia para degustá-lo.

Coma com uma boa manteiga e geleias de frutas. Ah...lógico, não esqueça de tomar o chá!

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 3/4 de colher de chá de sal
- 1/3 de xícara de açúcar
- 6 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 3/4 de xícara de leite ou creme de leite fresco*
- 1/3 de xícara de uvas passas pretas
- 1/3 de xícara de nozes picadas

Modo de fazer:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa vasilha e adicione a manteiga gelada e picadinha e forme uma farofa com as mãos.
2. Adicione as nozes, as passas e o leite ou creme de leite fresco gelado.
3. Amasse rapidamente, pois é importante que a massa esteja bem fria antes de ir ao forno.
4. Abra a massa com as mãos na forma de um disco de aproximadamente 25 cm de diâmetro e corte em 8 pedaços como numa pizza.
5. Pincele leite por cima de cada pedaço em uma forma untada.

6. Leve para assar em forno pré aquecido a 230° C por 10 minutos.

***Dica:** Misturei o creme de leite fresco com o leite em 3/4 de xícara. Mas você poderá usar um ou outro. Você pode trocar as nozes e passas por damascos secos, frutas cristalizadas, amêndoas etc. Se quiser também, pode dividir a massa em até 12 pedaços e fazer bolas irregulares.

Sopa Cremosa de Grão de Bico!



Sopa Cremosa de Grão de Bico!

Aprendi a gostar de sopa com a minha vó Zulmira, pois como boa filha de portugueses, ela sabia fazer caldos como ninguém. Até bem velhinha, deixava a sopa prontinha pra quando chegássemos em casa após um dia cheio...tem coisa melhor?

Sopa sempre é um alimento nutritivo, reconfortante e delicioso. No inverno é uma delícia bem quentinho e no verão as sopas frias são refrescantes e ainda podemos usar os ingrediente disponíveis em casa, sem complicação. E foi o que fiz hoje...grão de bico, legumes, uma sobra de carne moída e...ora pois! Ficou uma delícia!

Ingredientes:

2 colheres de sopa de azeite

1 cebola picada

1 dente de alho picado

2 folhas de louro

1/2 colher rasa de sobremesa de sal

1 tomate sem pele picado

1 talo de salsão com as folhas

1 cenoura picada

2 batatas picadas

1 abobrinha picada

2 mandioquinhas picadas

1 xícara de grão de bico escolhido e lavado

*Sobras de carne refogada (opcional)

Salsinha picada

Fatias de pão (português ou francês ou ciabata)

Queijo parmesão ralado

Modo de fazer:

Refogue na panela de pressão, a cebola e o alho no azeite e acrescente os tomates, os legumes e o grão de bico. Cubra com água e adicione o louro, o salsaão e sal. Feche a panela e deixe cozinhar por 20 minutos após a pressão. Após desligar a panela, espere acabar toda a pressão para abrir e retire o talo de salsaão, as folhas de louro e bata com o mix ou liquidificador aos poucos até dissolver todos os ingredientes. Volte para a panela e coloque mais ou menos *1 xícara de carne moída já refogada ou*frango cozido desfiado ou *linguiça de frango frita em azeite. Verifique o sal e no final, adicione umas 2 colheres de sopa de salsinha bem picadinha e desligue. Coloque no fundo do prato uma fatia de pão, depois a sopa, queijo parmesão e um fio de azeite. Prontinho!

Torta Suflê de Abobrinha



Torta Suflê de Abobrinha

Tem gente que torce o nariz para a abobrinha, especialmente as crianças. Não sei exatamente o porquê...talvez por ser um alimento saudável e os papais sempre insistirem para que seus filhos comam, com razão. Se bem preparada, com certeza a criançada vai gostar pois é um legume delicioso, barato e versátil podendo ser preparado de várias maneiras. Essa receita você pode preparar rapidinho para receber uma visita em casa ou quando estiver com vontade.

A massa é fininha, macia e combina muito bem com o suflê de abobrinhas no recheio. E ainda, se quiser, faça as abobrinhas fritinhas para acompanhar a torta...huumm é bom demais!!

Ingredientes:

Massa da torta:

- 5 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 $\frac{1}{2}$ colheres de sopa de manteiga sem sal

- $\frac{1}{2}$ colher de sopa de queijo parmesão ralado
- $\frac{1}{4}$ de colher de chá de sal
- $\frac{1}{4}$ colher de café de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de leite
- 1 gema

Modo de fazer:

1. Misture todos os ingredientes até ficarem homogêneos.
2. Deixe a massa repousando na geladeira por meia hora.
3. Use-a para forrar uma fôrma redonda com 20 cm de diâmetro, ou quadrada com 20 cm de lado.
4. Reserve.

Recheio da torta:

- 2 gemas de ovos
- $\frac{2}{3}$ de copo americano de leite integral
- $\frac{1}{2}$ colher de sopa de amido de milho
- 2 claras de ovo

Modo de fazer:

1. Misture tudo, exceto as claras, em uma panela e leve ao fogo até engrossar.
2. Reserve.
3. Bata as claras em ponto de neve.
4. Reserve.

Cobertura da torta:

- $\frac{1}{2}$ cebola picada
- $\frac{1}{2}$ tomate em cubos
- 2 abobrinhas em cubos
- 1 colher de azeitona verde picada
- 1 colher de sopa de parmesão ralado
- 1 colher de sopa de farinha de rosca
- Sal e pimenta a gosto
- Azeite para refogar

Modo de fazer:

1. Refogue a cebola no azeite e adicione as abobrinhas.
2. Tempere com sal e pimenta e cozinhe até que a abobrinha seque.
3. Adicione os tomates e azeitonas.
4. Misture com a clara em neve e o creme reservados.
5. Cubra com essa mistura a fôrma previamente forrada com a massa e polvilhe com uma mistura de farinha de rosca e parmesão.
6. Coloque a torta para assar por 25 minutos a 180° C.
7. Espere esfriar.

Crocante:

- 1 abobrinha em fatias
- $\frac{1}{2}$ litro de óleo
- Sal a gosto

Modo de fazer:

1. Frite a abobrinha em óleo não muito quente, pois elas soltam muita água e precisam ser fritas por cerca de 10 minutos para ficarem crocantes.
 2. Escorra em papel toalha e tempere com o sal.
 3. Jogue por cima da torta já assada e sirva.
-

Rosca de Leite Condensado



Rosca de Leite Condensado

Fazer pão é uma experiência deliciosa que evoca sentimentos de fartura, pois o pão é o alimento de todos os seres humanos. Usado como sinônimo de vida e trabalho, alimento do corpo e da alma, o pão faz parte da cultura de muitos povos e tem um

significado importante em várias religiões. Foi produzido pela primeira vez há 6000 anos...já pensou?

O pão fermentado, semelhante ao que comemos hoje, já era consumido pelos egípcios por volta de 4000 anos a.C. No Antigo Egito, o pão pagava salários e os camponeses ganhavam três pães e dois cântaros de [c](#)erveja por dia de trabalho.

O sistema de fabricação dos egípcios era muito simples – pedras moíam o trigo que, adicionado à água, formava uma massa mole – e foram mostradas em pinturas encontradas sobre túmulos de reis que viveram por volta de 2500 a.C.

Existem muuuiiitas maneiras de fazer e essa receita é de um pão doce muito simples e gostoso. Tente essa experiência!

Ingredientes Rosca:

- +/- 700 g de farinha de trigo
- 1 lata de leite condensado
- 100 ml de óleo
- 1/2 xícara de leite integral
- 160 ml de água morna
- 30 g de fermento biológico
- 3 ovos
- 1 colher de café de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar

Cobertura:

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de açúcar

- 1 colher de sopa de leite integral
- coco ralado seco para salpicar

Modo de fazer:

1. Bata os ovos no liquidificador junto com o leite condensado, o óleo, a água morna, o leite, o açúcar e o sal.
2. Dissolva o fermento em um pouco de água e adicione à mistura no liquidificador.
3. Coloque esse caldo numa bacia grande e vá adicionando a farinha de trigo misturando até desgrudar das mãos (talvez você use mais que 700 g de farinha de trigo).
4. Sove bem numa superfície polvilhada com farinha por 5 a 10 minutos e retorne a massa para a bacia, cubra com um pano de prato limpo e deixe crescer até dobrar de volume (veja dica).
5. Depois de crescida, tire a massa da bacia e coloque novamente numa superfície polvilhada com farinha, amasse um pouco e divida a massa em 3 porções.
6. Depois divida cada uma das porções em 3 partes menores.
7. Faça 3 tranças e acomode cada uma delas numa fôrma com furo untada com manteiga.
8. Deixe a massa descansar e crescer novamente.
9. Asse as roscas em forno preaquecido a 180° C até que fiquem com a superfície levemente dourada. Se não comportar todas as fôrmas no seu forno, cubra as que não couberem até a hora de assar.
10. Para a cobertura, aqueça um pouco o leite, adicione a manteiga e o açúcar até formar uma pasta.
11. Retire as roscas do forno e besunte a cobertura sobre elas.

12. Volte ao forno por mais 5 minutos para finalizar o cozimento.

13. Retire do forno e polvilhe o coco ralado.

Dica1: Para saber quanto tempo esperar no primeiro crescimento, retire uma pequena porção da massa, faça uma bolinha e coloque num copo d'água. Quando a bolinha subir à superfície, a massa está suficientemente crescida.

Dica2: Em uma das roscas, você pode colocar raspas de chocolate por cima no momento de levar ao forno para assar e besunte com a cobertura no final como explicado acima.