

# Talharim ao Pesto



Talharim ao Pesto

“Comfort Food” é o tipo de culinária que desperta sensações agradáveis e evoca o bem-estar relacionado a bons momentos da vida. É aquela comida que desperta sentimentos positivos e alivia os negativos. É a comidinha gostosa da mãe e da vó que nos traz lembranças da infância. Ou seja, espanta qualquer mau humor e deixa uma sensação de prazer e satisfação.

E nada como uma boa massa para aliviar o stress e deixar a gente feliz. Esse talharine ao molho pesto é bem gostoso e rápido, pois o molho pode ser preparado com antecedência e guardado na geladeira. Daí é só escaldar a massa e misturar o pesto no macarrão quentinho...fica uma delícia! Experimente!

## **Ingredientes do Pesto:**

– 4 dentes de alho

- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara de chá de folhas de manjericão, fresco
- 3 colheres de chá de pinoli ou nozes, sem casca
- 100 g de queijo pecorino ou parmesão, ralado
- 1/2 xícara de chá de azeite
- Pimenta do reino a gosto

### **Modo de Fazer:**

1. Descasque os dentes de alho, passe pelo espremedor e coloque em uma tigela.
2. Adicione a colher de chá de sal e misture muito bem.
3. Triture os pinoli ou as nozes (no processador ou com um pilão) e junte o alho e sal.
4. Lave as folhas de manjericão, seque e pique em pedaços bem pequenos e coloque também na tigela.
5. Acrescente o queijo e o azeite e amasse com o pilão muito bem até obter uma pasta homogênea.
6. Tempere com um pouco de pimenta do reino e conserve em um vidro esterilizado em geladeira.

### **Para a massa:**

- 250 g de Talharine ou qualquer massa de sua preferência
- 750 ml de água fervente com sal para cozinhar o macarrão.
- Queijo parmesão ralado
- Tomates cerejas
- Folhas de manjericão

– Queijo branco ou mussarela de búfala em cubos

**Modo de fazer:**

1. Ponha a água para ferver com 1 colher de sopa de sal e assim que levantar fervura, adicione o macarrão.
  2. Quando a massa estiver no final do cozimento, pegue uma concha da água fervente e coloque numa frigideira funda com 1 colher de sopa do molho pesto e deixe ferver um pouco para dissolver.
  3. Escorra a massa em seguida, coloque dentro da frigideira e misture bem.
  4. Coloque mais um pouco de pesto, tomatinhos cerejas, queijo branco em cubinhos e folhas de manjeriço.
  5. Salpique azeite, queijo parmesão e bom apetite!!
- 

## **Bolo de Milho**



Bolo de Milho

Esse bolo de milho é uma delícia e muuuiito fácil de fazer. A receita aprovadíssima vem de uma super vó querida! Fazer e comerquentinho no final da tarde com um cafézinho ou chá, tira qualquer desânimo e o astral vai lá para o alto. Obrigada Regina...seus quitutes são maravilhosos!

**Ingredientes:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de milho verde sem a água
- 3 ovos inteiros
- 100 g de coco ralado desidratado
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento em pó

**Modo de fazer:**

1. Bater tudo no liquidificador
2. Despejar numa fôrma untada e levar ao forno pré aquecido a 200°C por 35 minutos. Mais fácil que isso...impossível!!

**Dica:** Bata 70 g do coco ralado junto com os outros ingredientes e as outros 30 g só misture na massa depois de batida. Eu fiz assim e dá para sentir melhor os pedacinhos de coco no bolo que é meio pudim! HUUUMMMM!!!

---

## Carne Louca Desfiada



Carne Louca Desfiada

A vovó Ruth sempre fazia um panelão dessa carne nas festinhas dos nossos aniversários. Recheava os pãezinhos franceses e servia aos convidados pequenos e grandes que comiam muitos desses sanduíche. O caldinho da carne se infiltra no miolo do

pão que fica bem molhadinho e delicioso. É tudo de bom!

Não sei exatamente por que a carne desfiada é chamada de carne louca...Deve ser por causa do aspecto todo misturado e bagunçado dela, mas o que eu sei é que é uma delícia e pode ser deixada na geladeira para ser saboreada a qualquer momento com pão, arroz, macarrão e saladas. Super prática e rende muito! Experimente, quem sabe você descobre a resposta.

### **Ingredientes:**

- 1 kg de capa de filé ou peito bovino
- 1 kg de cebolas em rodelas
- 1 lata de tomate pelado
- 1/2 xícara de vinagre de vinho tinto ou vinho tinto
- Óleo de soja ou milho
- 2 colheres de sopa rasas de tempero pronto "Alho e Sal"
- 2 folhas de louro
- 1/2 xícara de salsinha picada
- 1 pimenta dedo de moça picada sem semente
- \*1 "bouquet garni"
- Água suficiente para cobrir a carne

### **Modo de Fazer:**

- 1; Coloque numa panela de pressão o óleo e doure a carne até ficar moreninha.
2. Adicione o alho e sal, as folhas de louro, o bouquet garni.
3. Coloque o vinagre deixando fritar um pouco mais, cubra com água e tampe a panela.

4. Deixe cozinhar por +/- 20 minutos na pressão.
  5. Desligue, abra a panela depois da pressão acabada, jogue fora o bouquet garni, coloque a carne numa tábua e retire o excesso de gordura.
  6. Depois desfie grosseiramente e coloque novamente na panela junto com o caldo que sobrou nela.
  7. Adicione as cebolas em rodelas, e os tomates pelados amassados.
  8. Deixe ferver em fogo lento por aproximadamente 10 minutos ou até reduzir um pouco o caldo e verifique o sal.
  9. Se quiser, adicione azeitonas verdes picadinhas e salsinha picada no final do cozimento. Prontinho!!
- \*Bouquet Garni:** é um raminho amarrado com um barbante com as seguintes ervas: tomilho, alecrim, orégano, salsa, louro e sálvia. Coloque junto com a carne na hora do cozimento para dar sabor e retire depois.
- 

## **Kibe Assado Especial**





### Kibe Assado Especial

A culinária árabe é maravilhosa, com pratos simples e sofisticados, com sabor delicioso e exótico de especiarias e é uma das minhas comidas preferidas! Vai muito além das esfihas e kibes. Mas aqui hoje, é esse mesmo que está aí...o “Kibe”! Garantia de sucesso em qualquer mesa de qualquer cultura!

A receita desse kibe assado veio de uma prima querida que também adora cozinhar e faz umas comidinhas deliciosas. A Kaety, sempre andou fazendo coisas gostosas para a família e ultimamente faz um curso de gastronomia para aperfeiçoar o seu talento. E para nossa sorte, ela me enviou essa receita de um amigo Libanês que ensina como fazer um “Real Kebbeb”!

#### **Ingredientes:**

- 1 kg de carne moída quase sem gordura (patinho ou coxão mole)
- $\frac{1}{2}$  kg de \*triguilho
- 750 g de água fervente



- 1 cebola grande picada
- 10 folhas de hortelã
- Sal, pimenta
- 2 colheres de chá de canela em pó
- Azeite
- $\frac{1}{4}$  de xícara de Pinholes ou Snoubar

**Modo de fazer:**

1. Deixar o triguilho de molho em água quente por 30 minutos ou até que esteja totalmente hidratado e frio.
2. Refogar  $\frac{1}{2}$  kg de carne no azeite com  $\frac{1}{2}$  cebola,  $\frac{1}{2}$  colher de sobremesa de sal, um pouco de pimenta do reino e 1 colher de chá de canela.
3. Reservar.
4. Bater no liquidificador ou no mixer, a outra metade da cebola com 1 colher rasa de sobremesa de sal, pimenta, 1 colher de chá de canela em pó e as folhas de hortelã.
5. Misturar esse tempero ao restante da carne moída (1/2 kg) e ao triguilho escorrido e espremido até ficar tudo bem agregado.
6. Unte uma forma com azeite e espalhe metade da massa crua uniformemente.
7. Em seguida, coloque a carne refogada e esparrame os pinholes ou snoubar por cima.
8. Coloque a outra metade da massa crua por cima e espalhe com uma colher fechando por igual.
9. Faça riscos com uma faca para decorar, coloque um pouco de azeite por cima e feche com papel alumínio.

10. Leve ao forno a 250°C por 30 minutos.

11. Depois retire o papel alumínio e deixe assar por mais 20 minutos.

12. Servir com coalhada fresca ou seca.

**Dica:** Se desejar, pode-se adicionar aos temperos da carne, 1 colher de chá de pimenta síria e/ou 1 colher de chá de Zatar (tempero sírio).

Os pinholes poderão ser substituídos por castanhas do Pará ou nozes moídas.

---

## Brigadeirão



Brigadeirão

Algumas das melhores lembranças que guardamos do tempo de criança, são as festas de aniversário onde o artista principal e mais esperado era o brigadeiro. Sem falar que quando chegávamos na casa da vovó, lá estava ele a nossa espera para ser devorado em minutos. E essa delícia é um dos doces mais amado do Brasil e nessa receita ele está em formato pudim.

É muuuiito gostoso! Não são só as crianças que ficam com água na boca e com olhos arregalados quando vêem o tal brigadeiro. Os que acabaram de sair e os que depois de muito tempo voltaram à infância, também tem reações e recordações de alegria ao saborear essa gostosura. Mas em homenagem especial ao dia das crianças, tá aí essa delícia!! Brigadeirão, como diz o nome, serve 8 pessoas ou mais...Lambuzem-se!!!

### **Ingredientes:**

#### **Brigadeirão:**

- 7 ovos
- 7 colheres de sopa de açúcar
- 10 colheres de sopa de chocolate em pó
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 50 g de coco ralado desidratado ou fresco
- 50 g de chocolate granulado

#### **Cobertura:**

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite
- 5 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga

#### **Modo de fazer:**

1. Untar uma fôrma com furo no meio com manteiga e farinha de trigo e ligar o forno à 180°C.

2. Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos o granulado.
3. Coloque essa massa na fôrma untada e leve ao forno pré aquecido por mais ou menos 1 hora.
4. Enquanto isso, prepare a cobertura...
5. Misture todos os ingredientes da cobertura e leve ao fogo alto, mexendo sempre com uma colher de pau.
6. Quando ferver, abaixe o fogo e mexa até soltar do fundo da panela por cerca de 7 minutos.
7. Desligue o fogo e deixe esfriar.

**Montagem:**

1. Passe uma faca em volta da fôrma do brigadeirão, desenforme colocando um prato por cima e vire de uma vez.
2. Espalhe a cobertura e polvilhe com chocolate granulado.