

Torta de Ricota com Tomatinhos!



“Quiche” vem da palavra “kuchen” que em alemão quer dizer “torta”. Você pode chamá-la do jeito que quiser essa “Kuchen Torta Quiche de Ricota com Tomatinhos Cerejas”, pois é deliciosa com qualquer nome que você escolher.

Além do recheio delicioso e super light, a massa é super macia...sempre faço as “quiches” com essa receita que nunca dá errado. Não coloquei nadinha de creme de leite, pois substituí por iogurte natural. Dessa forma diminui um pouco as calorias que uma torta deliciosa contém sem perder nadinha de sabor.

Pode ser feita numa forma grande de 20 cm de diâmetro com 7 cm de altura, ou em forminhas individuais próprias para quiche.

Essa receita vai especialmente para meus filhos, nora e genro que estão pilotando o fogão de suas casinhas. Podem me chamar que vou aí comer... ☐

Ingredientes da massa:

2 xícaras de farinha de trigo

140 gramas de manteiga sem sal gelada

2 colheres de sopa de queijo ralado

1 colher de café de fermento em pó

1 colher de chá de sal

Fazer uma farofa com as mãos com estes ingredientes.

Acrescentar:

1 colher de sopa de iogurte natural

1 ovo inteiro

Mexer até desgrudar das mãos. Embrulhar em plástico filme e levar à geladeira enquanto prepara o recheio.

Recheio de Cebolas:

2 cebolas cortadas em rodela

2 colheres de sopa de azeite

Refogar a cebola no azeite até ficarem douradas. Reservar.

Recheio de Ricota:

2 xícaras de chá de ricota fresca amassada

1/2 xícara de chá de parmesão ralado

200 ml de iogurte natural (pode ser o desnatado também)

3 ovos

1/2 xícara de cebolinha ou manjericão picados

Sal, pimenta, noz moscada à gosto

2 colheres de azeite

Tomatinhos cerejas

Temperar a ricota amassada com sal, pimenta, noz moscada, parmesão, cebolinha, manjericão e azeite. Bater à mão os ovos com o iogurte e adicionar na ricota amassada e temperada, mexendo bem até tudo estar incorporado. A ricota ainda fica com uns grumos, sem problema. Reservar.

Montagem da torta:

Abrir a massa com um rolo e forrar o fundo e lateral de uma forma com 20 a 25 cm de diâmetro por 7 cm de altura, ou duas formas básicas de quiche (daquela baixinha) de 20 cm de diâmetro. Depois de forrada, esparrame mostarda de Dijon no fundo e lateral da massa (opcional), coloque e espalhe as cebolas refogadas, o recheio de ricota e rale queijo parmesão por cima. Corte os tomates cerejas ao meio e coloque por cima do recheio. Leve ao forno pré aquecido a 180° C por aproximadamente 1 hora.

Sopa de Batata Doce Roxa com

Gengibre!



Nesse frio danado desses dias aqui em SP, nada melhor do que tomar uma sopa quentinha e nutritiva para dar energia para o “corpicho”. E achei aqui mesmo no Panela de Vó a [“Sopa de Batata Doce”](#) que é uma delícia. Resolvi fazer a mesma sopa com uns toques diferentes da primeira receita.

Por acaso, achei na feira a batata doce roxa por dentro e por fora. O feirante me disse que só existe essa batata de cor linda nessa época do ano e comprei para experimentar. O gosto é o mesmo da batata doce branca ou amarela por dentro, mas a cor é maravilhosa com aquele roxo único. Se você não encontrar essa inteira roxa, vale com qualquer outro tipo de batata doce. Vamos à receita:

Ingredientes:

2 colheres de sopa de azeite

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

1 tomate sem pele picado

1 colher de sopa cheia de gengibre ralado + 1 colher de chá de gengibre picadinho

4 batatas doces roxas (elas são pequenas) ou 2 batatas doces brancas ou amarelas grandes picadas

1 cenoura pequena picada

1/2 abobrinha pequena picada

sal e pimenta a gosto

suco de 1/2 limão

1 talo de coentro inteiro

Modo de Fazer:

Colocar o azeite dentro de uma panela de pressão e refogar a cebola, alho, 1 colher de sopa de gengibre e o tomate picado. Acrescentar os legumes picados, temperar com sal e pimenta e colocar +/- 1 1/4 litro de água ou a quantidade suficiente para cobrir os legumes. Fechar a panela e assim que a pressão pegar, contar 5 minutos. Abrir com cuidado e verificar se estão todos os legumes bem cozidos. Esperar esfriar um pouco e bater no liquidificador ou com um Mix. Voltar para a panela destampada, adicionar 1 colher de chá de gengibre picadinho, o talo de coentro e o suco de limão. Deixar ferver até engrossar um pouco e pegar o gosto dos temperos. Desligar o fogo, retirar o talo de coentro e servir em seguida com um fio de azeite.

***Dica:** Coloque mais ou menos a quantidade de gengibre de acordo com o seu paladar.

Pizza Crocante Aromatizada!



Ao contrário do conhecimento popular, apesar de tipicamente italiana, os babilônios, hebreus e egípcios já misturavam o trigo e amido e a água para assar em fornos rústicos há mais de 5000 anos. A massa era chamada de “pão de abraão”, muito parecida com os pães árabes atuais, e recebia o nome de *piscea*.

Os fenícios, três séculos antes de Cristo, costumavam acrescentar coberturas de carne e cebola ao pão; os turcos muçulmanos adotavam esse costume durante a Idade Média e por causa das Cruzadas essa prática chegou à Itália pelo porto de Nápoles, sendo em seguida incrementada dando origem à pizza

que conhecemos hoje.

Pizza feita em casa sempre é uma delícia de fazer e de comer. Essa massa é aromatizada com manjericão fresco picadinho e “Lemon Pepper”, que é um tempero de limão seco em pó com pimenta, encontrado em bons supermercados na seção de temperos ou no Mercado de São Paulo. A massa fica super crocante e deliciosa. Fiz o teste aqui em casa e todos adoraram a massa fininha e crocante, mas se preferir, fica ótima também em massa grossa. Viva Pizza!!

Ingredientes:

1 xícara de água morna

1 pacote de 10 g de fermento biológico seco instantâneo

1 colher de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de azeite

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de Lemon Pepper

2 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de manjericão fresco picadinho

Modo de fazer:

Colocar numa tigela os ingredientes secos e misturá-los. Depois adicione o azeite, a água morna e amasse com as mãos adicionando farinha de trigo até a massa desgrudar das mãos. Sovar por mais alguns minutos e deixar descansar na travessa coberta com um pano limpo para crescer e dobrar de volume, aproximadamente 45 minutos. Depois de crescida, amassar um pouco e dividir a massa em 6 partes iguais para pizza brotinho, ou em 3 partes para pizzas grandes.

Abrir os discos da pizza com um rolo, sempre com ajuda de mais

farinha de trigo. Colocar na forma, fazer furos com um garfo e levar ao forno pré aquecido a 260° C por 4 a 5 minutos. Depois de todos os discos de pizza estarem pré assados, é só rechear ao seu gosto. Pode ser com molho de tomates ou tomates picados ou em rodela temperados com sal, azeite e orégano, alho poró cortados em rodela e muçarela ralada. Leve novamente ao forno quente por mais 4 ou 5 minutos para derreter e gratinar o queijo e terminar de assar a massa que ficará mais crocante! Maravilha!!

Boło de Tâmaras com Calda de Caramelo!



Bolo de Tâmaras com Calda de Caramelo ou “Sticky Toffee Pudding”, como é chamado na Inglaterra, ou “Sticky Date Pudding” na Austrália. E foi lá na Austrália que comi essa maravilha pela primeira vez para nunca mais esquecer do sabor

desse bolo meio pudim que derrete na boca com a mistura das tâmaras e da deliciosa calda de caramelo.

Foi sugestão do meu genro que é meio inglês e meio brasileiro e que agora junto com minha filha, estão morando em “Down Under”, como é conhecida a Austrália por estar lá no pé do mundo. Numa visita que fizemos para eles, estivemos num restaurante em [Wilson`s Promontory \(clique aqui para conhecer\)](#), e lá experimentei essa sobremesa que é de “comer ajoelhado”.

Fui atrás da receita e testei lá mesmo na casa deles...acabamos com o bolo rapidinho! A foto foi tirada pela Pat com a calda escorrendo pelo bolo!

Que tal fazer essa receita para sua mãe nesse próximo domingo? Com certeza ela vai adorar!!

Sticky Date Pudding ou Bolo de Tâmaras

Ingredientes Massa:

- 250 g de tâmaras picadas
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 1/2 xícara de chá de água fervendo
- 125 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara de chá de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 ovos inteiros
- 1 3/4 de xícara de chá de farinha de trigo
- 1 1/2 colher de chá de fermento em pó

Ingredientes Calda de Caramelo:

1 xícara de chá de açúcar mascavo

300 ml de creme de leite fresco

1/2 colher de chá de essência de baunilha

60g de manteiga

Modo de fazer:

Pré aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma com aro de 22 cm com manteiga e farinha de trigo e papel vegetal no fundo. Reserve.

Coloque o bicarbonato de sódio numa tigela junto com as tâmaras picadas e adicione a água fervendo e deixe descansar por uns 15 minutos.

Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e a baunilha até ficar esbranquiçado. Adicione os ovos um a um e bata até ficar bem incorporado. Retire da batedeira e adicione a mistura de tâmaras com o bicarbonato e água que já deve estar quase fria, mais a farinha de trigo e fermento em pó. Misture tudo delicadamente e coloque na forma já untada. Asse por 30 a 40 minutos ou até o palito sair seco. Desenforme ainda morno e faça alguns furos com um palito de churrasco na superfície do bolo e jogue a calda quentinha por cima até o bolo absorver a calda. Depois adicione mais calda por cima do bolo.

Modo de fazer a calda de caramelo:

Coloque todos os ingredientes numa panela e deixe ferver uns 2 minutos em fogo médio. Jogue a calda quentinha por cima do bolo e sirva com uma bola de sorvete de creme e mais calda para acompanhar.

Devil`s Food Cake! Bolo de Chocolate!



Não se impressione com o nome desse bolo pois não tem nada de “coisa ruim” nele, é simplesmente divino! É o melhor bolo de chocolate que existe no planeta e até hoje não comi um melhor. Ele é super fofinho e úmido e combina com uma cobertura de ganache de chocolate ou brigadeiro. Dispensa até recheio, mas se preferir fazer camadas recheadas com a ganache ou o brigadeiro, ele será um ótimo bolo de aniversário daqueles que não sobra nenhum pedaço pra contar história!

É um bolo de chocolate americano igual do restaurante “America” daqui de São Paulo. Pesquisei bastante para conseguir a receita perfeita e agora esse bolo de chocolate é o preferido aqui de casa.

A receita é muito simples, rápida e o mais demorado é o tempo de forno, pois demora +- 1 hora assando em fogo a 180°C...mas a espera compensa o resultado. Tá aí prá vocês...

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ xícara de chocolate em pó 50% cacau

1 $\frac{1}{2}$ xícara de água quente

2 $\frac{1}{4}$ xícara de farinha de trigo

$\frac{1}{2}$ colher de chá de bicarbonato de sódio

$\frac{3}{4}$ colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de sal

200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

2 $\frac{1}{4}$ xícara de açúcar

3 ovos

2 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de essência de baunilha

Modo de fazer:

Untar uma forma com 25 cm de diâmetro ou com furo no meio com manteiga e chocolate em pó e aquecer o forno a 180°C.

Misturar o chocolate em pó com a água quente e deixar amornar.

Misture a farinha com o fermento e bicarbonato e o sal. Reservar.

Bater na batedeira a manteiga com o açúcar até esbranquiçar. Adicione os ovos e a baunilha. Coloque aos poucos a mistura seca de farinha com fermentos e o chocolate morno.

Leve para assar por mais ou menos 1 hora ou até o palito sair seco.

Servir com calda de chocolate e sorvete de creme. Pode ser recheado e coberto com uma ganache de chocolate também.

Para a ganache: 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite picado misturado a 100 ml de creme de leite fresco. Leve ao micro-ondas em potência média por 2 minutos. Retire e mexa até ficar homogêneo.