

Bolinhos de Milho com Goiabada!



Bolinho de milho com goiabada!

Estamos no início do outono e o friozinho já está dando o ar da graça, especialmente pela manhã e início da noite. E sempre nesses horários dá vontade de comer um docinho acompanhado de um chá quente ou cafézinho.

O bolo de milho sempre é ótima opção, mas melhor ainda é comê-los em formato de bolinhos já recheados com goiabada cremosa...fica uma delícia, é muito fácil e rápido de fazer. Ainda dá tempo...vá, faça e delicie-se!

Ingredientes:

3/4 xícara de farinha de milho ou fubá

1 1/4 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de açúcar

1 colher de chá de sal

2 ovos

2 colheres de sopa de mel

3/4 xícara de leite

1/2 xícara de manteiga amolecida

1 xícara de goiabada cremosa ou cortada em cubinhos

Modo de Fazer:

Coloque os ingredientes secos em uma tigela e misture. Em outra tigela misture os ingredientes molhados e junte-os aos secos agregando bem. Numa forma própria para cupcakes forradas com forminhas de papel, preencha com massa até a metade da forminha e coloque 1 colher de chá de goiabada cremosa ou cubinhos de 2 cm X 2 cm. Depois adicione um pouco mais de massa por cima até preencher 3/4 da forminha. Leve para assar em forno pré aquecido à 180°C por aproximadamente 20 minutos. Rende 12 bolinhos.

Espaguete à Bolonhesa!!



Espaguete à Bolonhesa!

Quem é que na hora que bate aquela fome não fica com vontade de comer um prato bem cheio de espaguete à bolonhesa? E nem precisa ter um pé na descendência italiana, pois até hoje não conheci ninguém que não goste dessa gostosura com sabor de casa da *Nonna* e que acaba com qualquer mau humor. As crianças então...adoram!! Mesmo os vegetarianos dão um jeito comendo com carne vegetal, que “quaaase” não deixa a desejar.

A receita é rápida, prática e deliciosa...perfeita para o almoço de domingo e que vai muito bem à qualquer dia e hora! Que tal agora???

Ingredientes:

Molho:

500 g de patinho bem limpo e moído

2 colheres de sopa de azeite

2 dentes de alho

1 cebola pequena picada

1 cenoura pequena ralada

1/2 xícara de aipo ou alho poró picado

1/2 xícara de pimentão amarelo picado

2 latas de molho de tomates pelados

1 1/2 colher de chá de sal

1 folha de louro

Pimenta do reino à gosto

Queijo parmesão ralado à gosto

Massa:

*500 g de espaguete de sua preferência

5 litros de água fervente com 1 colher de sopa de sal

Modo de Fazer:

Para o molho, coloque numa panela de fundo grosso o azeite e refogue o alho, cebola, cenoura, alho poró ou aipo e o pimentão tudo bem picadinho. Adicione a carne moída, misture e cozinhe por aproximadamente 10 minutos ou até não estar mais crua. Coloque o sal e pimenta. Abra as latas de molho pelado, corte um pouco os tomates e jogue dentro da panela com a carne. Mexa de vez em quando e deixe ferver até engrossar um pouco. Ajuste o sal e pimenta à seu gosto.

Escalde o espaguete na panela com água fervendo com sal, escorra e coloque numa travessa. Jogue azeite por cima e mexa um pouco para soltar a massa. Depois adicione o molho e queijo parmesão ralado!

*Usei spaghetтини N° 3 da Barilla. Deixei “Al Dente”

Torta de Palmito sem Glúten e sem Lactose!



Torta de Palmito de Liquidificador Sem Glúten e Sem Lactose!

Comer alimentos sem glúten e sem lactose estão no topo da moda em dieta para emagrecimento. Mas será que emagrece mesmo?

Dizem que retirando o glúten da alimentação, o nível de inflamação do organismo é reduzido e conseqüentemente diminuem as doenças cardiovasculares, fazendo com que o metabolismo do corpo volte a funcionar normalmente, eliminando a retenção de líquidos e regulando o intestino. Mas não há comprovação científica para tais afirmações.

Na verdade o que ocorre, é que ficamos longe dos alimentos engordativos como as pizzas, massas, pães, bolos etc, pois todos levam glúten que está inserido praticamente na farinha de trigo.

Da mesma forma que o leite e derivados devem ser evitados por pessoas com intolerância à lactose, o glúten também deve ser retirado da dieta por pessoas que sofrem de doença Celíaca.

De qualquer forma, todos podemos ajustar nossa dieta de maneira mais saudável e mesmo sem nenhuma restrição alimentar, devemos deixar as guloseimas de lado por um tempo.

Essa receita é nutritiva, fácil de fazer e muito gostosa. Especialmente dedicada às pessoas com restrições alimentares ou para àquelas que gostam de experimentar novos hábitos saudáveis.

Ingredientes da massa:

1 xícara de farinha de arroz

1/2 xícara de polvilho azedo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de chá de água

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de açúcar mascavo

1/2 xícara de chá de óleo

3 ovos

1 colher de sopa de sementes de linhaça

Ingredientes do recheio:

1 vidro de palmito

2 colheres de sopa de azeite

2 dentes de alho picados

1 cebola picada

1 tomate picado

1/2 xícara de azeitonas verdes picadas

1 colher de sopa de farinha de arroz

1/2 xícara de água morna

Salsinha picada

Sal e pimenta á gosto

Modo de Fazer:

Refogue o alho e a cebola no azeite, adicione o tomate picadinho e o palmito picado. Misture a farinha de arroz na água morna e coloque no refogado, misturando bem para engrossar um pouco. Acrescente as azeitonas picadinhas, salsinha e ajuste o sal e pimenta. Reserve.

Para a massa, bata tudo no liquidificador e coloque metade

dela num refratário untado com azeite e farinha de arroz, adicione o recheio e jogue o restante da massa por cima. Leve ao forno pré aquecido a 180°C por 35 minutos.

***Dica:** para dar mais sabor, você pode substituir a água morna pela água do vidro de palmito. Mas tome cuidado com a quantidade de sal.

Bacalhau de Forno!!



Bacalhau de Forno!

Os costumes pascais variam bastante entre os cristãos do mundo inteiro e incluem cultos matinais aos domingos e a troca de ovos de Páscoa, que eram, originalmente, um símbolo do túmulo vazio. Muitos outros costumes passaram a ser associados à Páscoa e são observados por cristãos e não-cristãos, como a caça aos ovos e o coelho da Páscoa que foi trazido para as Américas pelos imigrantes alemães, pois simboliza o nascimento e a nova vida. WP

Por que comer só peixe? A Sexta-feira Santa continua sendo o dia da Paixão e Morte de Cristo – quando Ele foi torturado e carregou a Cruz em que foi crucificado. Por isso, ainda seus fiéis se abstêm da carne de sangue quente (mamíferos e aves) em sinal de respeito à sua morte. O peixe é um animal de sangue frio, por isso o hábito de comer peixe nesse dia, especialmente o bacalhau que é uma herança dos portugueses.

A Páscoa para o mundo cristão é muito importante, pois significa a ressurreição de Jesus após 3 dias de sua morte na cruz, demonstrando o cumprimento da vinda de Deus aqui na terra para nos livrar das culpas e nos dar a salvação eterna.

Que história incrível e maravilhosa, não é? Acreditar nela, nos faz eternos e transforma nosso coração de pedra em coração de carne...pois quem mais poderia vir a esse mundo, fazer tanto bem, ser morto e ressuscitar para nos salvar? Pela fé, eu acredito e é muito bom!!

Então, vamos ao bacalhau??

Ingredientes:

- 600g de filés de bacalhau salgado seco
- 500g de batatas

- 1 couve tronchuda
- 5 cebolas inteiras
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 pimentão vermelho em tiras finas
- 50 g de azeitonas pretas portuguesas
- 200 g de cogumelos paris
- 1 dente de alho picado
- sal e azeite a gosto

Modo de Preparo:

Deixe o bacalhau de molho por 24 horas, trocando a água várias vezes e mantendo-o sob refrigeração, em vasilha tampada. Retire e corte em filézinhos. Reserve.

Descasque as batatas e corte em fatias. Cozinhe rapidamente em água fervente com uma colher de chá de sal, deixando-as “al Dente”. Escorra e reserve.

Coloque a couve tronchuda numa panela com água fervente junto com as cebolas inteiras por aproximadamente 2 a 3 minutos. Retire e jogue água gelada por cima da couve para interromper o cozimento. Reserve.

Refogue rapidamente numa frigideira o alho picadinho com 2 colheres de sopa de azeite e adicione os cogumelos em fatias e o pimentão em tiras. Adicione sal e pimenta a gosto. Reserve.

Montagem:

Coloque as batatas em um refratário e distribua o bacalhau por cima, as cebolas, a couve e o refogado de pimentão com cogumelos. Jogue azeitonas pretas por cima e regue com muito azeite (+/- 1 1/2 xícara). Leve ao forno quente por

aproximadamente 15 minutos.

Bolo Bem-Casado!



Bolo Bem Casado!

Dizem que o bem-casado é servido no final das festas de casamento para trazer sorte e prosperidade aos noivos recém casados. Simbolizando assim a união e o compromisso mútuo entre os pares. WKP

Podemos encontrar esse bolinho em várias versões e ocasiões,

desde aniversários, batizados e nascimento e com o formato de bolo grande ou com outros recheios sem o tradicional doce de leite. É tão gostoso e fácil de fazer, que não pode faltar nas ocasiões especiais.

O Bolo bem-casado é um dos preferidos de minha filha e foi o pedido dela para ser o bolo de seu último aniversário. A receita daqui é a tradicional com um tipo mousse de doce de leite, em formato de bolo pelado e enfeitado com bolachas champanhe para dar um acabamento super bonito. Mas você pode usar a sua criatividade e dar um toque pessoal!

Ingredientes:

Massa:

8 ovos

8 colheres (sopa) de açúcar

7 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio e cobertura:

2 latas de leite condensado

1/2 lata de creme de leite sem soro

Calda:

3 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água

Guarnição:

Bolachas Champanhe cortadas de um lado na altura do bolo

Modo de Fazer:

Pão de ló:

Bata as claras em neve. Reserve.

Bata as gemas com o açúcar até ficar um creme bem claro.

Com a batedeira ligada adicione a farinha de trigo. Acrescente as claras em neve e misture delicadamente. Por fim coloque o fermento e incorpore à massa devagar.

Divida a massa em duas formas redondas, de 20 cm de diâmetro aproximadamente, untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno pré-aquecido à 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até o bolo assar. O bolo estará assado quando você enfiar um palito no meio dele e o palito sair limpo.

Recheio e cobertura:

Coloque o creme de leite para gelar para que o soro separe do creme.

Coloque as 2 latas de leite condensado numa panela de pressão cobrindo com uns 4 dedos de água acima da lata. Feche a panela e leve ao fogo alto. Assim que pegar pressão, abaixe o fogo e conte 20 minutos. Desligue o fogo e deixe a panela esfriar. Retire as latas e deixe esfriar na geladeira.

Misture o leite condensado com o creme de leite sem soro. Deixe na geladeira até o momento de rechear para ficar bem

firme.

Calda:

Numa panela coloque o açúcar e a água e leve ao fogo até virar uma calda.

Montagem:

Depois de frios, cortar os dois bolos ao meio, molhar as massas com a calda e colocar o recheio em todas as camadas.

Cobrir com a última metade, molhar novamente com a calda. Deixar uma xícara do recheio para grudar as bolachas na lateral do bolo, arrematar com uma fita e peneirar açúcar de confeiteiro por cima do bolo na hora de servir.