Lasanha de Berinjela e Alcachofra!

Lasanha de Berinjela e Alcachofra!

Numa viagem para a Itália, meu filho comeu essa lasanha que para ele, foi a melhor de todas que experimentou. Lembrando que aquela macarronada que a vovó Ruth sempre faz especialmente para o neto querido, é o prato preferido dele. Então imagina só o quanto ele se divertiu por lá! Com certeza os pratos italianos fazem parte da diversão turística e a viagem se torna muito mais agradável quando comemos bem…acho que é por isso que adoro a Itália.

Diante da explicação detalhada do Filipe para obter uma lasanha parecida, eu arrisquei na preparação e ficou uma

delícia! Também, nada poderia ser mais típico da Itália do que lasanha, berinjela e alcachofra…só ingredientes deliciosos e que combinam muito bem!! “Mangia ció che ti fa bene”

Ingredientes para a lasanha:

2 berinjelas cortadas em rodelas de mais ou menos 1 cm de largura

1 vidro de fundo de alcachofras em conserva fatiadas

Massa pré cozida para lasanha (o suficiente para cobrir o fundo da travessa refratária)

1/2 kg de bolas grandes de Muçarela de búfala cortadas em rodelas grossas

100 g de parmesão ralado

1/2 xícara de folhas de manjericão

Farinha de trigo para empanar

Sal a gosto

Óleo de soja ou milho para fritar

Modo de preparo da Berinjela:

Ao cortar as rodelas de berinjela, vá colocando dentro de uma vasilha com água, um pouco de vinagre e sal. Ao terminar, enxágue as rodelas num secador de saladas e num pano de prato limpo. Depois salpique sal nas rodelas e passe na farinha de trigo retirando o excesso de farinha. Frite em uma frigideira funda com bastante óleo quente (de milho ou soja). Deixe dourar dos dois lados e coloque-as em cima de papel absorvente. Reserve.

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 manjericão lavado.

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

Montagem:

Esparrame no fundo de uma travessa refratária, um pouco de molho de tomate e por cima coloque a massa da lasanha até cobrir todo o fundo. Coloque molho por cima novamente e uma camada grossa de berinjela frita (metade da quantidade). Esparrame por cima as alcachofras picadas grosseiramente, a muçarela de búfala com um pouco do parmesão e mais molho de tomates. Coloque mais uma camada de berinjela (a outra metade), todo restante do molho de tomates e mais muçarela de búfala. Salpique as folhas de manjericão e muito parmesão ralado. Leve ao forno 180°C por 15 a 20 ou até gratinar e “buon appetito”!

Muffin de Canela e Chocolate!

Muffin de Canela e Chocolate!

Impossível nesse friozinho de outono não ter vontade de comer alguma coisa com chocolate, mesmo depois de muitos ovos de Páscoa. Mas podemos usar as sobras dos ovos de chocolate para fazer esses Muffins deliciosos.

Então vamos lá…essa receita é super fácil, pois misturamos tudo à mão, depois é só comer quentinho com um chá delicioso e ficamos alegres e cheios de “endorfinas”, que faz bem ao coração e à alma!

Sobras de Ovos de Páscoa!

Marido devorando um Muffin quentinho!

Ingredientes:

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de açúcar

2 colheres de chá de fermento em pó

3 colheres de chá de canela em pó

1 pote de 200 g de iogurte natural

1/4 de xícara de chá de manteiga derretida

1 ovo ligeiramente batido

1 tablete de chocolate meio amargo

1 pitada de sal

Manteiga para untar e canela para salpicar

Modo de fazer:

Misture em um recipiente a farinha de trigo, o açúcar, o fermento em pó e a canela. Reserve. Em outro recipiente, misture o iogurte, a manteiga derretida, o ovo e o sal. Junte

as duas misturas e mexa bem. Reserve. Em forminhas de papel próprias para muffins ou em forminhas para empadas untadas, coloque uma colherada da mistura, pedaços de chocolate, mais uma colherada suficiente para cobrir todo o chocolate. Assar em forno médio pré aquecido por mais ou menos 20 minutos. Salpicar canela e servir quente, mas também dá pra comer quando está frio…garanto!!

Berinjela à moda de D. Circe!

Berinjela D. Circe!

Dona Circe foi mãe amorosa de 5 filhos e avó querida de muitos

netos de uma família que mora no meu coração. Essa receita ela deixou de herança para seus queridos, pois ela sempre está presente nas animadas reuniões em família. E é simplesmente uma delícia! Aprendi a fazer com a Hebe (uma de suas filhas), minha amiga e companheira do nosso Portal Viva Senior que é dedicado à turma simpática da terceira idade. Foi com essa receita que editamos o vídeo da promoção do dia das mães 2012 onde dois de seus netos botaram a mão na massa para preparar a berinjela. "A melhor receita da mamãe é a receita da vovó". Vale conferir! http://youtu.be/6EPCE-4GWNk

Ingredientes:

3 berinjelas não muito grandes

3 a 4 dentes de alho

1 xícara de azeite extra virgem

1/2 xícara de vinagre de vinho tinto de boa qualidade

sal, pimenta a gosto

Modo de fazer:

Para o molho: Pique ou fatie o alho bem fininho, adicione o vinagre, azeite, sal e pimenta. Reserve.

Descasque as berinjelas e corte em rodelas não muito grossas e coloque numa travessa com água, sal e um pouco de vinagre. Deixar de molho por mais ou menos 1 hora e meia. Depois escorrer bem as rodelas, secar no secador de saladas e com o pano de prato limpo.

Coloque um pouco de *óleo vegetal numa frigideira grande, e vá fritando rapidamente as rodelas de um lado e de outro. Monte as camadas numa travessa intercalando com o molho e complete com azeite. Coma com pão italiano e raspas de parmesão. É super prática pois pode ficar na geladeira por vários dias e pode também ser usada em saladas, massas, pizzas etc.

Delícia!!

*Se preferir, as berinjelas poderão ser grelhadas em grelha própria para fogão com bem pouco óleo e azeite.

Bacalhau de Forno!

Bacalhau de forno!

Ainda dá tempo para fazer um bacalhau para o domingo de Páscoa…Vou publicar essa receita nova, pois o pessoal aqui de casa adorou e meu marido disse que foi um dos melhores que já fiz. Nem sempre acerto no sal, mas dessa vez resolvi apostar na compra de um bacalhau dessalgado e congelado. Deu super certo, mas ainda assim deixei o bacalhau de molho por umas

duas horas em água com gelo e depois temperei novamente com um pouco de sal e pimenta do reino. É estranho tirar todo o sal para depois adicionar, não é? Mas funcionou e juntando com os outros ingredientes, ficou uma delícia! Então chega de lero lero…Feliz Páscoa para todos!

Ingredientes:

1 kg de lombo de bacalhau (pode ser o seco ou o dessalgado congelado)

800 g de batatas cozidas

1 copo de requeijão

1/2 xícara de chá de leite fervente

1 pitada de noz moscada

1 cebola picada

1/4 xícara de azeite

1/2 pimentão vermelho em tiras finas

1/2 pimentão amarelo em tiras finas

1 cenoura em tiras finas

50 g de azeitonas pretas sem caroço

100 g de cogumelos shimeji limpos

cheiro verde picado

Modo de Fazer:

Para o bacalhau seco: Deixe de molho por 24 horas, trocando a água várias vezes e mantendo-o sob refrigeração, em vasilha tampada. Retire e corte em filézinhos. Para o bacalhau dessalgado, basta descongelar e deixar de molho por 2 horas em água gelada. Depois retire os espinhos e corte em filés

menores. Tempere novamente com sal e pimenta do reino, se necessário. Reserve.

Cozinhe as batatas e esprema numa travessa adicionando o requeijão, um pouco de sal, o leite e a noz moscada. Coloque numa travessa e coloque o bacalhau por cima. Reserve.

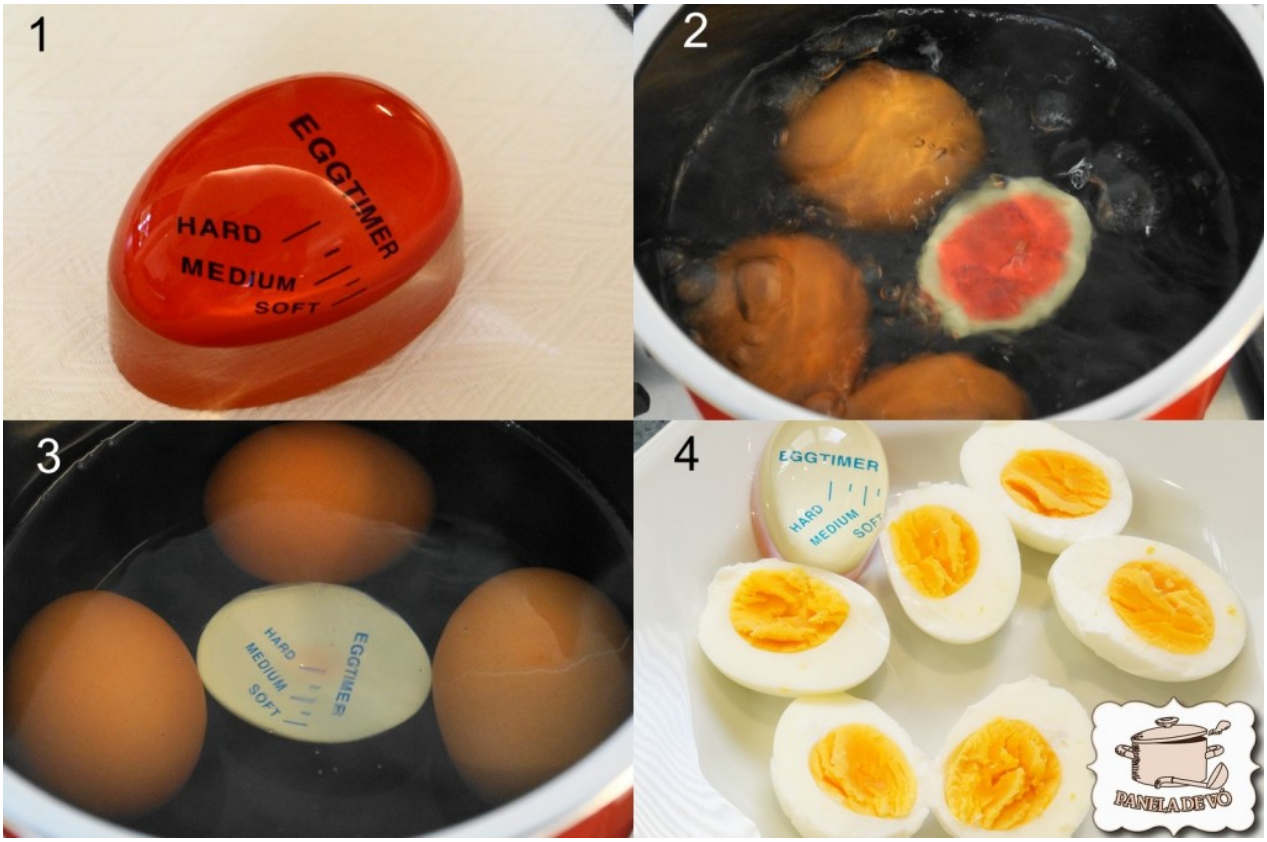
Refogue a cebola no azeite e depois de bem gratinadas, junte os pimentões, a cenoura e o cogumelo. Tempere com sal e pimenta do reino. Coloque sobre o bacalhau e adicione as azeitonas picadas e o cheiro verde. Leve ao forno quente por cerca de 15 minutos.

Sanduba de Ovo!

Sanduíche com recheio de ovos!

Sabe aquelas tranqueiras que compramos quando viajamos ou quando encontramos em alguma lojinha ou feirinha porque achamos a ideia tão genial que é difícil resistir mesmo sabendo lá no fundo que não será muito útil? Pois é… esse "egg timer" foi trazido por meu filho em uma de suas viagens, o que não me surpreendeu, pois ele tem a quem puxar…eu mesma…hahaha! Adoro entrar em lojinhas que vendem, o que eu chamo de, "futilidades úteis" ou, "como não pensei nisso antes?" Daí resolvi testar…e não é que funciona?

Este timer é perfeito para deixar ovos cozidos da maneira que desejar. Seu funcionamento ocorre por temperatura, simulando qual o estado do alimento durante o cozimento.
O timer vai alterando a cor de acordo com cada etapa do preparo, possibilitando retirá-lo no ponto que desejar. Dá uma olhada nessa foto:



Egg Timer! Cozimento perfeito dos ovos no tempo certo!

E para aproveitar esses ovos cozidos, resolvi fazer um sanduíche com recheio de pasta de ovos…uma delícia e super simples. E claro, cozinhe os ovos por 7 a 10 minutos em água fervente para ficarem firmes, certo?

Ingredientes:

1 pacote de pão de forma sem casca
3 ovos

100 g de ricota

1/2 xícara de chá de maionese

1/2 xícara de chá de iogurte natural

1 colher de sopa de sementes de erva doce

1/2 cebola pequena

Azeite a gosto

1/4 xícara (chá) de salsinha picada

noz-moscada a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Fazer:

Numa panela, coloque os ovos e cubra com água. Leve ao fogo alto. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 7 minutos. Desligue o fogo, escorra a água e deixe os ovos esfriarem até conseguir manuseá-los para descascar. Amasse os ovos com um garfo e misture todos os outros ingredientes. Recheie as fatias de pão e corte ao meio para servir. Simples assim!