

Arroz com Lentilhas!



Arroz com lentilhas!

Toda vez que tentava fazer esse prato, nunca dava certo, pois eu cozinhava demais a lentilha e ficava tudo empapado. Daí recorri novamente à vovó Ruth e ela me ensinou tudo direitinho...ficou uma delícia! Vou ensinar o truque para vocês...

Mjadra (ou Mujaddara), mais conhecido aqui no Brasil como arroz com lentilha! Para quem não conhece muito da comida árabe, as lentilhas cozidas são muito populares no Oriente Médio e constituem a base de muitos pratos de lá. O Mjadra é um prato que vem da Líbia, que pode ser servido sozinho ou acompanhado. Esse prato costuma vir decorado de cebolas carameladas e regado com um bom azeite de oliva.

Ingredientes:

1 1/2 xícara de lentilhas

3 xícaras de água

1 xícara de arroz branco

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de sobremesa rasa de sal

Para as cebolas carameladas:

6 cebolas cortadas em rodelas

1/2 xícara de azeite

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de chá de açúcar

1 cubo de caldo de galinha

sal a gosto se necessário

Modo de fazer:

Escolha e lave separadamente o arroz e a lentilha. Coloque a lentilha numa panela (não é de pressão) e cubra com água. Deixe ferver por aproximadamente 5 minutos ou até os grãos estarem “al dente” (meio durinhos). Desligue o fogo e escorra a lentilha numa vasilha com uma peneira, separando e guardando a água também. Reserve.

Prepare o arroz como de costume, fritando 1 cebola picadinha e 2 dentes de alho picados em 2 colheres de sopa de azeite. Adicione o arroz lavado, o sal e deixe fritar um pouco. Acrescente as lentilhas e a água dela até cobrir. Se necessário, coloque um pouco mais de água fervente durante o cozimento, lembrando que tudo deve ficar cozido e soltinho.

Enquanto isso, coloque numa frigideira grande, o azeite, a manteiga e quando esquentar, adicione o cubo de caldo de galinha, o açúcar e as cebolas em rodelas. Vá fritando até reduzir bem (+/- 15 a 20 minutos) e deixe dourar. Verifique o sal e adicione um pouco, se necessário.

Quando o arroz com a lentilha secarem e estiverem cozidos e soltos, apague o fogo e coloque numa travessa jogando as cebolas carameladas por cima. Regue com azeite e sirva a seguir.

Fraldinha na Cerveja Preta!!



Fraldinha na cerveja Preta!

Mais uma receita de vó deliciosa da minha amiga, Regina Abbud!!

Estivemos juntas com um grupo de casais amigos no final de semana e claro que não poderia deixar passar essa oportunidade de aprender mais algumas receitas deliciosas com essa amiga super alegre e divertida!

Acabei de fazer a fraldinha com cerveja preta na panela de pressão, super simples e deliciosa! Tenho certeza que vocês vão adorar, pois ela desmancha na boca!! Ficou muuuiito bom! Valeu Regina!!

Ingredientes:

1 peça de fraldinha de +/- 700 g

1 lata de molho de tomate temperado (tipo pomarola)

1 lata (medida) de água

1 pacote de sopa ou creme de cebola

1 lata de cerveja preta

Modo de fazer:

Coloque um pouco de azeite na panela de pressão e frite a carne rapidamente até dourar. Adicione todos os outros ingredientes, tampe a panela e deixe cozinhar por 35 minutos após pegar a pressão. Delícia!!!

Hot Dog de Halloween!



Pão com Recheio de Salsicha!!

Que tal fazer esse pão recheado com salsicha em formato de Múmia para a criançada da família no Halloween? Mas não se

assuste muito porque é muito fácil de fazer e as crianças poderão ajudar. Diversão garantida!!

Ingredientes:

Salsichas de frango, peru ou vegetariana

Massa:

1 ovo

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de leite morno

30 g de fermento biológico

1 colher de chá de sal

+/_ 1/2 kg de farinha de trigo

Modo de fazer:

Massa: Bata com um batedor, o ovo, açúcar, o óleo, o leite, o fermento e o sal numa travessa. Vá adicionando a farinha aos poucos até desgrudar das mãos. Deixar crescer por 30 minutos ou até dobrar o volume. Amasse novamente e abra a massa com um rolo numa espessura não muito grossa. Corte em tirinhas e embrulhe as salsichas fazendo o formato da múmia, deixando um espaço para colar os olhos.

Para os olhos: Corte rodelinhas de queijo branco e um pedacinho de azeitona preta.

Ratatouille!



Ratatouille!

Ratatouille é uma receita francesa que já foi até nome de um filme onde um ratinho simpático era chef de cozinha! E esse prato, nada mais é do que vegetais bem fresquinhos grelhados, assados ou salteados e bem temperados com muito azeite e ervas.

Muito versátil e fica uma delícia como prato principal, acompanhamento de qualquer tipo de carne ou até rechear massa de quiche ou um pãozinho francês...é rápido, nutritivo e delicioso...vale experimentar!

Ingredientes:

1 berinjela cortada em meias rodela

1 abobrinha cortada em rodela

1/2 pimentão amarelo e 1/2 vermelho cortado em quadrados

1 xícara de vagem torta cortadas ao meio

1 talo de alho poró cortado em rodelas

1 cebola cortada em gomos

1 xícara de tomates cerejas cortados ao meio

Folhas de alecrim, tomilho e manjericão

Sal e pimenta a gosto

Azeite a gosto

Modo de Fazer:

Primeiro coloque a berinjela cortada numa assadeira untada com azeite e leve ao forno quente por aproximadamente 15 minutos. Enquanto isso, corte os outros legumes. Quando a berinjela estiver pré assada, adicione os legumes restantes, adicione o sal, a pimenta, o alecrim e o tomilho. Regue bastante azeite e leve ao forno por mais 30 minutos ou até eles estarem grelhados. Retire do forno e coloque algumas folhas de manjericão e azeitonas pretas se desejar. Pode ser consumido quente ou frio. Simples assim!!

Maionese Caseira!



Esse molho gostoso chamado maionese é o mais famoso, consumido no mundo todo e apreciado em vários pratos , pois é super versátil e prático.

Dizem que a origem da maionese começou na Guerra dos Sete Anos (1756 – 1763), quando o rei francês Luís XVI batalhou com os ingleses a ilha de Minorca. A primeira cidade a ser conquistada foi *Mahon* e para celebrar a conquista, o cozinheiro da tropa inventou esse molho com os ingredientes que tinha em mãos. Daí o sucesso aconteceu e decidiram chamar o molho de *Mahonaise*. Depois conquistou o mundo e o nome mudou para *Mayonnaise*!

E muita gente conhece somente a maionese industrializada e não sabe que ela pode ser feita em casa e com um gosto muuuito melhor! E é ainda um pouco mais saudável e menos calórica do que a comprada pronta.

Minha mãe sempre fez em casa para ser adicionado às batatas, sanduíches e saladas. Essa receita é deliciosa e muito simples

de fazer. Experimente, todos vão adorar!

Ingredientes:

1 ovo inteiro

1 dente de alho pequeno

1 colher de sopa de suco do limão siciliano

1 colher de chá de mostarda de Dijon ou comum

150 a 180 ml de óleo ou azeite

Sal e pimenta a gosto

Modo de fazer:

Coloque o ovo no liquidificador junto com todos os ingredientes, menos o óleo. Vá adicionando o óleo a fio lentamente até dar o ponto desejado. Quanto mais óleo, mais firme ele fica. Fica a seu critério. Coloquei no filé de frango grelhado e ficou uma delícia!!