

Salgados da Palmirinha

Receitas apresentadas na TV Gazeta
entre os anos 2002 e 2005



Índice de receitas:

- 1) Bolo de Frango com Molho Branco
- 2) Bauru de Forno
- 3) Esfiha de Escarola
- 4) Quibe de Bandeja
- 5) Torta de Sardinha
- 6) Pão de Torresmo
- 7) Pizza Fechada
- 8) Torta de Berinjela
- 9) Croquete de Bacalhau
- 10) Bolo Quatro Queijos
- 11) Fogazza Frita
- 12) Pão de Batata com Carne Seca
- 13) Crocante de Salame
- 14) Torta para o Lanche
- 15) Tomate Seco
- 16) Croissant
- 17) Risoles de Queijo
- 18) Quiche de Mandioca
- 19) Pastelão de Atum
- 20) Suflê de Queijo
- 21) Torta de Camarão Cremosa
- 22) Cuscuz de Legumes
- 23) Empadinhas Suflê de Queijo
- 24) Pastelzinho de Requeijão
- 25) Coxinha de Mandioquinha
- 26) Coquete de Batata
- 27) Massa para Folheados
- 28) Torta de Verão
- 29) Torta de Sardinha
- 30) Misto Quente de Forno
- 31) Tortilha de Legumes
- 32) Panetone Salgado
- 33) Pérola de Queijo

- 34) Fogazza de Forno
- 35) Empadinha Cremosa de Legumes
- 36) Requeijão Cremoso Caseiro
- 37) Pão de Atum
- 38) Pastelzinho Crocante de Queijo e Presunto
- 39) Coxinha Cremosa
- 40) Calzone Crocante
- 41) Pastelão de Calabresa
- 42) Pão Delicioso de Atum
- 43) Massa de Pizza de Batata
- 45) Pão para Lanche com Iogurte
- 46) Quibe (Kibe) Frito
- 47) Esfiha Síria
- 48) Empadão de Cebolinha Verde
- 49) Torta Suflê de legumes
- 50) Bolo de Atum
- 51) Empanadas Criollas
- 52) Cuca de Atum
- 53) Rocambole de Carne com Brócolis
- 54) Torta de Batata com Mussarela
- 55) Trouxinhas de milho verde
- 56) Strudel salgado
- 57) Canudinhos recheados
- 58) Rocambole especial de arroz
- 59) Volovan - cestinhas de massa folhada
- 60) Bolinhas de queijo
- 61) Torta de atum com massa podre
- 62) Coxinha de mandioca
- 63) Tortinha cremosa de milho verde
- 64) Festival de pastéis
- 65) Torta de frango com requeijão cremoso
- 66) Pizza de liquidificador
- 67) Esfiha aberta
- 68) Pão da vovó
- 69) Pão de assadeira
- 70) Pão de presunto com tomate seco
- 71) Pastelzinho indiano
- 72) Esfiha de Bauru
- 73) Petit-four de iogurte
- 74) Calzone de batata
- 75) Rondelli de Batata com Tomate Seco
- 76) Rondelli quatro queijos
- 77) Empadinha de camarão
- 78) Surpresa de frango
- 79) Lasanha de Batata aos Quatro Queijos
- 80) Lasanha de Talharine
- 81) Pavê de frango
- 82) Pão Sírio
- 83) Bolo de Carne Americano
- 84) Pão Italiano Caseiro

1) Bolo de Frango com Molho Branco



INGREDIENTES

1 ½ xícara (chá) de leite
4 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de fécula de batata
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 peito de frango cozido
1 cenoura pequena ralada
1 xícara (chá) de ervilha fresca
1 cebola média
½ xícara (chá) de salsa
1 pimentão vermelho
sal a gosto
Manteiga e farinha de trigo para polvilhar

MOLHO BRANCO

200ml de creme de leite
1 xícara (chá) de leite
50g de queijo ralado

MODO DE FAZER:

No copo do liquidificador, coloque o leite, os ovos e a manteiga. Bata e reserve. Em um recipiente, coloque a fécula de batata, a farinha (peneirados), o fermento e o sal. Mexa. Adicione o líquido reservado, a cenoura ralada, o peito de frango cozido e cortado em cubos, a ervilha, o pimentão, a cebola, a salsa e a pimenta (opcional).

Coloque em uma assadeira untada e polvilhada. Leve ao forno pré-aquecido 200°C por 25 a 30 minutos. Desenforme e sirva com molho branco e queijo ralado.

MOLHO BRANCO

Em uma panela, aqueça o creme de leite e o leite. Mexa para se agregarem. Adicione queijo ralado, orégano ou manjeriço (opcional).

DICA: Substitua o frango por camarão, bacalhau ou palmito. Substitua o creme de leite por requeijão cremoso.

2) Bauru de Forno



INGREDIENTES

MASSA

- 2 tabletes de fermento para pão
- 2 copos (tipo americano) de leite morno
- 2 ovos

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- sal a gosto
- farinha de trigo (o suficiente para dar o ponto)
- 1 gema para pincelar

RECHEIO

- 2 tomates sem pele
- 1 cebola grande
- 1 colher (sopa) de orégano
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 200g de presunto
- 200g de mussarela

MODO DE FAZER

Em um recipiente, esfarele o fermento e adicione uma pitada de sal. Misture até obter um líquido. Junte um pouco de leite morno, mexa e reserve.

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), a manteiga ou margarina, os ovos levemente batidos, o sal, o leite e o fermento reservado. Misture com as mãos (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Sove sobre superfície enfarinhada. Deixe descansar por aproximadamente 10 minutos. A seguir, divida a massa em duas partes. Abra com auxílio do rolo e coloque em uma assadeira retangular nº3 untada e polvilhada. Distribua as fatias de presunto, as de mussarela e o recheio e tomates com cebola. Abra a outra parte da massa e cubra o bauru. Pincele com gema e deixe dobrar de volume. Leve ao forno pré-aquecido 180°C por 25 a 30 minutos.

RECHEIO

Em um recipiente, coloque os tomates, a cebola, o orégano, o azeite e o sal. Misture.

3) Esfiha de Escarola



INGREDIENTES

MASSA

- 3 tabletes de fermento para pão
- 1 ½ copo (tipo americano) de água morna
- 1 copo (tipo americano) de óleo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa/rasa) de sal
- Farinha de trigo para dar o ponto (cerca de 800g a 1kg)

RECHEIO

- 4 colheres (sopa) de azeite
- 4 dentes de alho
- 2 maços de escarola
- 2 tomates

½ cebola

Temperos a gosto

MODO DE FAZER:

Em uma panela, aqueça o azeite e frite o alho. Junte a escarola picada e deixe murchar (cerca de 2 a 5 minutos). Desligue e coloque em um recipiente refratário e adicione sal, tomate, cebola e pimenta. Misture para se agregarem. A seguir, coe em uma peneira. Reserve.

Esfarele o fermento e adicione o sal. Mexa até obter um líquido. Junte a água morna, mexa e reserve.

Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), o açúcar, o sal, o fermento reservado e o óleo. Misture com auxílio de uma espátula. Sove sobre superfície enfarinhada (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Deixe descansar por aproximadamente 10 minutos. Abra porções da massa com auxílio do rolo e modele com um cortador redondo. Recheie e feche no formato de esfiha.

Coloque em uma assadeira retângula, untada e polvilhada. Pincele com gema (opcional). Leve ao forno pré-aquecido 250°C por 20 minutos.

4) Quibe de Bandeja



INGREDIENTES

- 250g de trigo cru
- ½ quilo de carne moída (patinho moído 2 vezes)
- 1 cebola
- 1 colher (café) de pimenta
- 1 xícara (chá) de hortelã
- suco de 1 limão
- sal a gosto

RECHEIO

- 3 tomates
- 1 cebola
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sobremesa) de orégano
- 250g de requeijão cremoso

MODO DE FAZER

Deixe o trigo de molho em água quente por cerca de 2 horas.

Em um recipiente, coloque o trigo, a carne moída, a cebola, o sal, a pimenta, o suco de limão e a hortelã picada. Misture para se agregarem. Espalhe parte da massa em um refratário e distribua fatias de tomates e cebola, o requeijão cremoso, orégano e azeite. Cubra com o restante da massa do quibe. Com auxílio de uma faca, faça cortes sobre ele. Regue com azeite. Leve ao forno pré-aquecido 180°C por cerca de 40 minutos.

5) Torta de Sardinha



INGREDIENTES

MASSA

- 3 gemas
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 1 ½ xícaras (chá) de amido de milho
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 claras em neve
- margarina e farinha para untar

RECHEIO

- 3 latas de sardinha
- 2 tomates sem pele
- 1 cebola
- 100g de azeitonas
- orégano e sal

MODO DE FAZER

Em um recipiente, coloque as gemas e a margarina (sem sal e em temperatura ambiente). Misture para se agregarem. Junte o óleo, o leite e o queijo ralado. Mexa. Adicione o sal, o amido de milho e a farinha peneirados. Misture. Adicione as claras em neve e o fermento e mexa delicadamente. Coloque parte da massa em uma assadeira redonda n° 25, untada e polvilhada. Distribua sobre ela pedaços de sardinha, rodela de tomate sem pele, a cebola fatiada, azeitonas picadas, orégano e azeite (opcional). Acrescente o restante da massa. Leve ao forno pré-aquecido 200°C por 30 minutos. DICA: Substitua o recheio de sardinha por refogado de bacalhau, camarão, frango, atum ou palmito.

6) Pão de Torresmo



INGREDIENTES

MASSA

- 500g de farinha de trigo
- 2 tabletes de fermento para pão
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 1 ovo
- 1 copo (tipo requeijão) de água

RECHEIO

- 300g de torresmo
- 100g de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de tempero pronto
- 1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Em um recipiente, esfarele o fermento e junte o sal. Misture até obter um líquido. Junte a água morna e reserve.

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), o açúcar, o leite em pó, a margarina, o ovo levemente batido e o fermento reservado. Misture para se agregarem (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Sove sobre superfície enfarinhada. Deixe descansar por 10 a 15 minutos. Abra a massa com auxílio do rolo. Empregue o recheio. Enrole e feche as extremidades. A seguir torça o pão já enrolado e uma as pontas (formará uma rosca redonda). Faça picotes sobre ele com auxílio de uma tesoura. Pincele com a gema e deixe dobrar de volume. Leve ao forno pré-aquecido 150°C por 20 minutos e a seguir 200°C por 10 minutos.

RECHEIO

Em um recipiente, coloque o torresmo, o queijo ralado e o tempero pronto ou orégano ou manjericão. Misture e reserve.

DICA: Substitua o torresmo por lingüiça calabresa.

7) Pizza Fechada



INGREDIENTES

MASSA

- 1 tablete de fermento para pão

- 1 copo (americano) de leite
- 1 ovo
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- ½ quilo de farinha de trigo

RECHEIO

- ½ lata de molho de tomate
- 2 tomates
- 1 cebola
- 200g de peito de peru
- 200g de mussarela
- sal
- orégano
- pimenta
- azeite
- ½ xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- 1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Em um recipiente, esfarele o fermento e adicione uma pitada de sal. Misture até obter um líquido. Junte o leite morno e reserve.

MASSA

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), o óleo, o restante do sal, o ovo levemente batido e o fermento reservado. Misture com as mãos (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). A seguir, sove sobre superfície lisa e enfarinhada. Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos.

Divida a massa em duas partes. Abra uma das partes com auxílio do rolo. Coloque-a sobre uma assadeira redonda para pizza (não precisa untar). Espalhe o molho de tomate. Distribua os tomates, a cebola, o orégano, a pimenta, o sal, o peito de peru, a mussarela, a salsinha e cebolinha. Regue com azeite. Abra a outra parte da massa e cubra a pizza. Pincele com a gema de ovo. Leve ao forno pré-aquecido 200°C por 30 minutos.

Se desejar, faça um corte no centro com auxílio de uma tesoura.

8) Torta de Berinjela



INGREDIENTES

MASSA

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 100g de gordura vegetal ou margarina
- 2 gemas
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pote de iogurte natural

RECHEIO

- ½ xícara (chá) de azeite
- 10 tomates cereja
- ½ maço de manjericão
- 1 cebola
- 2 berinjelas
- 1 xícara (chá) de cebolinha verde
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- sal e pimenta a gosto

COBERTURA

- 2 claras em neve
- ½ xícara (chá) de queijo ralado
- queijo para polvilhar

MODO DE FAZER

Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), a gordura vegetal, as gemas, o sal e o iogurte. Misture com as mãos (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Sove sobre superfície lisa. Distribua a massa sobre uma assadeira redonda de fundo falso (não precisa untar). Faça furos sobre a massa com auxílio de um garfo. Leve ao forno e pré-asse por 10 minutos. Retire do forno e empregue o recheio e a cobertura. Polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno pré-aquecido 250°C por 30 a 35 minutos.

RECHEIO

Lave as berinjelas e corte-as. Deixe-as de molho em uma vasilha com água e vinagre por 30 minutos. Em uma frigideira aqueça o azeite e frite os tomates e o manjericão. Adicione a cebola, as berinjelas o sal e a pimenta. Mexa para se agregarem. Cozinhe até as berinjelas murcharem (aproximadamente 5 minutos) Junte o requeijão e a farinha e cozinhe por alguns minutos. Desligue. Acrescente a cebolinha e o orégano (opcional).

COBERTURA

Na batedeira coloque as claras e bata em neve. Desligue e adicione o queijo ralado aos poucos. Mexa para se agregar.

9) Croquete de Bacalhau



INGREDIENTES

- ½ litro de água
- 2 tabletes de caldo de legumes
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 batatas cozidas
- sal a gosto

RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola

- 2 tomates sem sementes
- ½ xícara (chá) de salsinha
- ½ quilo de bacalhau
- pimenta a gosto
- farinha de rosca e ovo para empanar
- óleo para fritar

MODO DE FAZER

Em uma panela aqueça a água. Adicione o caldo de legumes, o sal e a farinha. Mexa até desgrudar da panela (aproximadamente 2 a 3 minutos em fogo alto). Espalhe a massa obtida sobre uma superfície untada com azeite. Deixe esfriar um pouco. A seguir, coloque as batatas cozidas e passadas pelo espremedor. Trabalhe a massa com as batatas até se agregarem (se necessário, utilize um fio de azeite). Abra a massa e distribua o recheio de bacalhau. Misture. Modele os croquetes e passe-os pelo ovo e farinha de rosca. Frite em óleo quente. Escorra.

RECHEIO

Deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro. A seguir, afervente-o. Em uma panela, aqueça o azeite e murche a cebola. Junte os tomates e refogue-os. Acrescente o bacalhau desfiado e a pimenta. Misture. Adicione a salsinha, mexa e reserve.

10) Bolo Quatro Queijos



INGREDIENTES

MASSA

- 500g de carne moída
- 3 fatias de pão de fôrma
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 cebola ralada
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de tempero pronto
- sal e pimenta a gosto

RECHEIO

- 50g de queijo mussarela
- 50g de queijo provolone
- 50g de requeijão cremoso
- 50g de queijo parmesão
- ½ lata de molho de tomate
- temperos a gosto

MODO DE FAZER

Em um recipiente, esfarele as fatias de pão de fôrma (ou 1 pão francês) e o leite. Reserve.

Em um recipiente, coloque a carne moída, o ovo levemente batido, tempero pronto (ou a gosto), sal, pimenta, orégano, cebola e o pão de fôrma reservado. Misture com as mãos. Coloque a parte da carne já temperada, em um refratário untado e polvilhado com farinha de rosca. Aperte com auxílio de uma colher. Distribua um pouco de molho

de tomate, provolone e mussarela (ralados), orégano e requeijão. Polvilhe queijo ralado. Cubra com o restante da carne moída. Regue com molho de tomate e polvilhe queijo ralado. Leve ao forno pré-aquecido 180°C por 40 minutos.

11) Fogazza Frita



INGREDIENTES

MASSA

- 600g de farinha de trigo
- 2 tabletes de fermento para pão
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de óleo
- água morna até dar ponto, cerca de 1 xícara (chá)

RECHEIO

- 300g de mussarela
- 3 tomates sem semente
- 1 cebola grande
- orégano
- sal a gosto

MODO DE FAZER

Em um recipiente, esfarele o fermento e adicione o sal. Misture até obter um líquido. Junte um pouco à água morna. Reserve. Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), açúcar, óleo e o restante da água morna. Amasse com as mãos (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). A seguir, sove sobre superfície lisa. Deixe descansar por 10 a 15 minutos. Abra a massa com auxílio do rolo. Modele com cortador redondo no tamanho que desejar. Empregue o recheio. Pincele as bordas com água e aperte com os dedos para fechar. Dobre as pontas com espaço de um dedo entre as dobras. Frite em óleo quente. Escorre sobre papel absorvente.

RECHEIO

Em um recipiente, coloque a mussarela ralada, os tomates, a cebola, orégano e sal a gosto. Reserve.

12) Pão de Batata com Carne Seca



INGREDIENTES

MASSA

- 50g de fermento para pão
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 copo (tipo requeijão) de leite
- 200g de margarina
- ½ quilo de batata inglesa cozida
- 3 ovos
- 1 quilo de farinha de trigo (aproximadamente)

RECHEIO

- ½ quilo de carne seca
- 1 cebola
- ½ xícara (chá) de cebolinha verde
- temperos à gosto
- 400g de requeijão cremoso
- 1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Deixe a carne seca de molho de um dia para o outro. A seguir, cozinhe na panela de pressão.

Em uma vasilha, coloque o fermento esfarelado. Junte o sal e misture até obter um líquido. Adicione o leite morno e mexa. Reserve.

Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), a margarina, a batata cozida e passada pelo espremedor, os ovos levemente batidos e o fermento reservado. Misture com as mãos até obter uma massa homogênea (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos.

Sobre uma superfície enfarinhada, abra porções da massa com auxílio das mãos.

Espalhe sobre ela um pouco de requeijão e o recheio de carne seca. Feche (como uma bolinha). Coloque em uma assadeira, untada e polvilhada. Pincele com gema de ovo e deixe crescer. Leve ao forno 180°C por 15 a 20 minutos e 200°C até dourar (cerca de 10 minutos).

RECHEIO

Em um recipiente, coloque a carne seca cozida e desfiada, a cebola aferventada, a cebolinha, o orégano, a pimenta, temperos à gosto e azeite (opcional). Misture.

RENDIMENTO: cerca de 30 unidades.

DICA: Substitua o recheio de carne seca por refogado de frango ou requeijão. Pode congelar assado e devidamente embalado.

13) Crocante de Salame



INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo

- 300g de margarina
- 4 gemas
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 200g de salame
- 200g de queijo ralado
- 3 claras

MODO DE FAZER

Em um recipiente coloque a farinha, a margarina, as gemas, o sal e o fermento. Misture com as mãos até obter uma massa homogênea. Abra porções da massa sobre a palma da mão. Coloque um pedaço de salame e enrole uma bolinha. Passe pela clara de ovo e o queijo ralado. Coloque em uma assadeira untada e polvilhada. Leve ao forno pré-aquecido 250°C por 15 a 20 minutos.

RENDIMENTO: cerca de 80 unidades.

DICA: Substitua o salame por um pedaço de mussarela.

14) Torta para Lanche



INGREDIENTES

MASSA

- 500g de farinha de trigo
- 200g de manteiga ou margarina
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 gema para pincelar

RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola
- 2 tomates
- 1 vidro de palmito
- 1 lata de ervilha
- 1 lata de milho verde
- ½ xícaras (chá) de azeitonas
- ½ xícara (chá) de salsa e cebolinha
- 1 copo de requeijão cremoso
- temperos a gosto

MODO DE FAZER

RECHEIO

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola, os tomates, o palmito, ervilhas,

milho verde, azeitonas e temperos a gosto (sal e pimenta). Misture a cada ingrediente adicionado. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos. A seguir, junte o requeijão cremoso, a salsa e a cebolinha. Reserve.

MASSA

Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), o sal, o açúcar, a manteiga, o creme de leite e o fermento. Misture com as mãos (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). A seguir, sove a massa sobre uma superfície lisa. Abra parte da massa com auxílio do rolo. Coloque em uma assadeira redonda nº25 e empregue o recheio. Faça cordões (como nhoque) com o restante da massa e cubra a torta. Pincele com a gema. Leve ao forno pré-aquecido 180°C por 40 minutos.

15) Tomate Seco



INGREDIENTES

- 1 1/2 quilos de tomate
- 1/2 xícara (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de orégano
- 1 maço de manjeriço
- 2 xícaras (chá) de azeite

MODO DE FAZER

Em um recipiente, coloque o açúcar e o sal. Misture e reserve. Lave os tomates, corte-os ao meio (no sentido do comprimento) e retire todas as sementes deles. Passe-os pela mistura reservada. Acomode-os em uma assadeira virados para baixo. Leve ao forno pré-aquecido 200°C por aproximadamente 30 minutos. A seguir, retire do forno, escorra toda água e vire-os. Leve novamente ao forno. Deixe-os até secarem.

TEMPERO

Em um recipiente, coloque o orégano, manjeriço picado, manjerona, alho, azeite e pimenta (opcionais). Regue os tomates com esse tempero.

DURAÇÃO

Dura 6 meses no freezer, devidamente embalado e 30 dias na geladeira.

16) Croissant



INGREDIENTES

MASSA

- 250g de margarina
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

- 200ml de leite
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 tabletes de fermento para pão
- raspas de limão
- 1 colher (chá) de sal
- 500g de farinha de trigo
- gema para pincelar

MODO DE FAZER

Em um recipiente coloque 2 colheres (sopa) de farinha e 250g de margarina. Misture até obter uma pasta. Reserve na geladeira por 20 minutos aproximadamente. Em um recipiente coloque o fermento e o sal. Misture até obter um líquido. Junte o leite morno. Reserve.

MASSA

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), raspas de limão, 1 colher (sopa) de margarina, ovos levemente batidos e o fermento reservado. Misture com uma espátula (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Sove sobre superfície enfarinhada. Divida a massa em duas partes. Abra uma parte com o rolo e espalhe a pasta reservada. Dobre a massa e passe o rolo delicadamente (para não vazar a pasta). Modele os croissant com cortador próprio (triângulos) ou corte em triângulos com uma faca. Enrole começando pela parte maior. Coloque-os em uma assadeira retangular e pincele gema. Deixe dobrar de volume. Leve ao forno pré-aquecido 180°C por 20 minutos e 200°C por 10 minutos. Repita a operação com a outra parte da massa.

Rendimento: 35 a 40 unidades

DICA: Pode rechear a gosto no momento que enrolar.

17) Risoles de Queijo



INGREDIENTES

MASSA

- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- sal à gosto
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

RECHEIO

- 300g de queijo prato mussarela
- 1 cebola
- 1 tomate
- 1 colher (sopa) de orégano

PARA EMPANAR

- 2 ovos batidos
- farinha de rosca
- óleo para fritar

MODO DE FAZER

Em uma panela, coloque o leite, a manteiga ou margarina e o sal. Deixe ferver. Adicione a farinha e o queijo ralado. Misture com auxílio de uma espátula até se agregarem todos os ingredientes (aproximadamente 2 minutos). Coloque a massa sobre uma superfície lisa e sove (ainda quente). Cubra com um pano para não ressecar. Reserve. A seguir, abra a massa com auxílio do rolo. Modele os risoles com um cortador redondo (do tamanho desejado). Empregue o recheio e una as bordas. Passe pelo ovo e farinha de rosca. Frite em óleo quente. Escorra.

RECHEIO

Em um recipiente, coloque a mussarela ou queijo prato, a cebola, o tomate, o orégano, temperos à gosto e azeite (opcionais).

DICA: Pode substituir o recheio pelo de sua preferência. Pode congelar devidamente embalado.

18) Quiche de Mandioca



INGREDIENTES

MASSA

- ½ quilo de mandioquinha cozida
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de cebolinha ou salsinha
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- sal à gosto

RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola ralada
- 2 tomates picados
- 1 colher (sopa) de tempero pronto
- 200g de carne moída
- 200g de carne seca
- ½ copo de requeijão cremoso
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- temperos à gosto

COBERTURA

- 3 claras em neve

- ½ copo de requeijão cremoso ou creme de leite
- queijo ralado para polvilhar

MODO DE FAZER

RECHEIO

Em uma panela aqueça o azeite e frite a carne moída. A seguir, junte a cebola, pimenta, tempero pronto (temperos à gosto), tomates, a carne seca (cozida e triturada), o requeijão e a farinha de trigo. Cozinhe por alguns minutos e reserve.

COBERTURA

Na vasilha da batedeira, coloque as claras e bata em neve. Junte o requeijão cremoso, misture e reserve.

MASSA

Em um recipiente, coloque a mandioquinha (cozida e espremida), a manteiga, as gemas, o queijo ralado e a cebolinha ou salsinha. Misture com as mãos. Acrescente a farinha e o sal (opcional).

Com auxílio de uma colher, coloque a massa em uma assadeira redonda, untada e polvilhada. Espalhe o recheio, e por fim a cobertura. Polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno pré-aquecido 250°C (forte) até dourar a cobertura (cerca de 20 minutos).

DICA: Substitua a mandioquinha por batatas.

19) Pastelão de Atum



INGREDIENTES

MASSA

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 6 colheres (sopa) de margarina
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 1 gema para pincelar

RECHEIO

- 2 latas de atum
- 1 cebola grande
- 1 tomate
- 1 lata de ervilha
- ½ xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- 2 ovos cozidos
- sal e pimenta à gosto

MODO DE FAZER

Em um recipiente, coloque a farinha, o fermento, a margarina, os ovos levemente batidos e o sal. Misture com a colher e a seguir com as mãos. Sove sobre superfície lisa. Abra a massa com auxílio do rolo. Empregue o recheio e aperte as bordas com a ponta de um garfo.

Coloque em uma assadeira forrada com papel alumínio e pincele com gema. Leve ao

forno pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos.

RECHEIO

Em um recipiente, coloque o atum, as ervilhas, o tomate, a cebola, cebolinha e salsinha. Misture e adicione a pimenta, sal, os ovos picados e azeitonas (opcional).

DICA: Substitua o atum por refogado de frango, camarão, bacalhau ou milho verde.

20) Sufê de Queijo



INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- ½ quilo de batata cozida
- 100g de margarina
- 1 xícara (chá) de leite
- 4 ovos (claras separadas)
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de cebola
- 1 colher (sopa) de salsinha
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 4 claras em neve
- sal e pimenta à gosto
- manteiga para untar
- queijo para polvilhar

MODO DE FAZER

Em um recipiente, coloque a batata cozida e passada pelo espremedor, queijo ralado e a margarina. Misture para se agregarem. Junte o leite, as gemas, a cebola, a salsinha, a pimenta, o sal, o creme de leite com soro e a farinha de trigo. Misture a cada ingrediente. Adicione as claras em neve e mexa. Coloque em um refratário de vidro untado e polvilhado com queijo ralado ou farinha de rosca. Leve ao forno pré-aquecido 180°C por 15 minutos e 200°C por mais 15 minutos.

21) Torta de Camarão Cremosa



INGREDIENTES

- 1 ½ xícara (chá) de amido de milho
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de óleo

RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola
- 2 tomates
- ½ quilo de camarão
- 1 lata de ervilha
- 1 xícara (chá) de salsa e cebolinha
- ½ xícara (chá) de azeitonas verdes
- 1 copo de requeijão cremoso
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- sal e pimenta à gosto
- gema para pincelar

MODO DE FAZER

Em um recipiente, coloque o amido de milho, a farinha, o sal, o fermento em pó (passados pela peneira) e o óleo. Mexa com as mãos (se necessário, utilize um pouco de leite).

Coloque a massa obtida em uma superfície lisa e trabalhe a massa até todos os ingredientes se agregarem.

Distribua a massa com a ponta dos dedos sobre uma assadeira redonda de fundo falso. Empregue o recheio. Abra o restante da massa sob um saco plástico, com auxílio de um rolo, e cubra a torta. Pincele com a gema de ovo. Leve ao forno pré-aquecido 200°C por 30 minutos.

RECHEIO

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola. Junte os tomates sem sementes, ervilhas, pimentas e azeitonas. Adicione o requeijão cremoso e o camarão, limpo e aferventado. Mexa e adicione sal, salsinha, cebolinha e farinha. Deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos e reserve.

OBS: A quantidade do leite citado na receita é de 1 xícara (chá) se necessário.

22) Cuscuz de Legumes



INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 cebola
- 2 tomates picados
- 1 lata de molho de tomate
- ½ litro de água
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 1 pimentão verde
- 1 vidro de palmito pequeno
- 1 lata de seleta de legumes
- 1 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- ½ xícara (chá) de azeitonas verdes

- 2 ovos cozidos
- 250g de farinha de milho
- temperos e decoração à gosto

MODO DE FAZER

Aqueça o óleo em uma panela e refogue a cebola. Junte os tomates, o molho de tomate, água, sal, pimenta e orégano (temperos à gosto). Deixe ferver. Acrescente os pimentões vermelho amarelo e verde, o palmito, a seleta de legumes, as azeitonas, salsinha, cebolinha e os ovos cozidos. Misture o cada ingrediente. Adicione a farinha de milho e mexa até se agregarem.

Unte uma fôrma refratária (vidro) de buraco no centro com óleo. Grude rodela de ovos cozidos e tires de pimentões ao redor. Coloque a massa obtida. Aperte bem com o auxílio das costas de uma colher. Deixe por alguns minutos. A seguir, desenforme e decore à gosto.

23) Empadinhas Suflê de Queijo



INGREDIENTES

MASSA

- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos
- 2 gemas para pincelar

RECHEIO

- 100g de queijo provolone
- 100g de queijo mussarela
- 100g de queijo parmesão
- 200g de queijo cremoso
- 200g de creme de leite
- ½ xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- temperos à gosto

MODO DE FAZER

Em um recipiente, coloque a farinha, a margarina, sal e os ovos levemente batidos. Misture com as mãos até obter uma massa homogênea (neste momento, se necessário, adicione mais farinha). Pegue porções da massa e envolva forminhas próprias para empadas.

Empregue o queijo cremoso no fundo e sobre ele o recheio de queijos. Abra porções da massa com o rolo e tampe as empadas. Pincelar com gema. Leve ao forno 250°C (forte) por cerca de 20 minutos.

RECHEIO

Em um recipiente, coloque os queijos provolone, mussarela e parmesão, a salsinha e a cebolinha. Misture e acrescente temperos à gosto (pimenta, orégano). Mexa e adicione

o creme de leite. Reserve.

DICA:

- Faça tortas ou empadão com a mesma massa
- Pode congelar devidamente embalada.

24) Pastelzinho de Requeijão



INGREDIENTES

MASSA

- 800g de farinha de trigo
- 400g de requeijão
- 300g de margarina
- 1 pitada de sal
- 1 ovo para pincelar

RECHEIO

- mussarela
- presunto
- frango

MODO DE FAZER

Em um recipiente, coloque a farinha, o requeijão, a margarina e o sal. Misture com as mãos. Sove sobre superfície lisa. Abra a massa com auxílio do rolo, polvilhando farinha. Modele com um cortador redondo. Empregue o recheio (presunto, mussarela, frango ou camarão).

Feche unindo firmemente as extremidades. Coloque em uma assadeira retangular (não precisa untar). Pincele com a gema.

Leve ao forno pré-aquecido 200°C por aproximadamente 20 minutos.

DICA: Tempere a mussarela e o presunto com orégano.

25) Coxinha de Mandioquinha



INGREDIENTES

MASSA

- 1 litro de caldo do cozimento do frango
- 1 tablete de caldo de galinha
- 50g de margarina
- 600g de farinha de trigo
- 300g de mandioquinha cozida
- sal à gosto

- ovo e farinha de rosca para empanar

RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola
- 2 tomates
- 1 peito de frango
- 1 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- temperos à gosto

MODO DE FAZER

RECHEIO

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola. Junte os tomates, temperos à gosto, sal e o peito de frango cozido e desfiado. Misture. Adicione a salsinha, mexa e desligue. Reserve.

MASSA

Em uma panela coloque o caldo do cozimento do frango, o caldo de galinha, o caldo de galinha e a margarina. Deixe ferver. A seguir, acrescente a farinha aos poucos e mexa sem parar.

despeje a massa obtida em uma superfície de mármore untada com um fio de óleo. Junte a mandioquinha cozida e passada pelo espremedor. Sove até obter uma mistura homogênea. Abra uma pequena porção na palma da mão. Empregue o recheio e modele no formato de coxinha. Passe pelo ovo e farinha de rosca. Frite em óleo quente. Escorra.

26) Croquete de Batata



INGREDIENTES

MASSA

- 1 quilo de batatas cozidas
- 1 ovo
- sal à gosto
- 1/2 xícara (chá) de queijo ralado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 300g de carne moída
- 1 colher (sopa) de tempero pronto
- 1 cebola
- 1 tomate

- 1/2 xícara (chá) de salsinha
- sal e pimenta à gosto
- ovo e farinha de rosca para empanar
- óleo para fritar

MODO DE FAZER

Cozinhe as batatas em água fervente e um tablete de caldo de galinha ou carne (opcional). Passe-as pelo espremedor.

Em um recipiente, coloque as batatas, o ovo, o sal, o queijo ralado e a farinha. Misture até obter uma massa homogênea. Abra porções sobre a palma da mão. Empregue o recheio e enrole. Passe pelo ovo e farinha de rosca. Frite em óleo quente. Escorra.

RECHEIO

Em uma panela, aqueça o azeite e frite a carne. Após fritá-la, junte o tempero pronto, a cebola e o tomate picados, sal, pimenta e a salsinha. Misture a cada ingrediente. Reserve.

27) Massa para Folheados



INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 250ml de água
- 1 pitada

PASTA

- 400g de margarina para folhear
- 150g de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Em um recipiente coloque a farinha, as gemas, a manteiga, água gelada e o sal. Misture com as mãos. Sove sobre superfície enfarinhada. Embrulhe a massa obtida com um pano e reserve. A seguir, abra a massa com auxílio do rolo e espalhe sobre ela a pasta. Dobre-a e coloque dentro de um saco plástico. Deixe na geladeira por cerca de 20 minutos. A seguir, abra a massa, delicadamente, com auxílio do rolo.

PASTA

Em um recipiente, coloque a margarina para folhear e a farinha. Misture até obter uma pasta.

PARA FAZER CANUDOS

Corte partes da massa em tiras. Enrole-as em um canudo de alumínio. Passe clara de ovo nas pontas para aderir. Pincele com gema. Leve ao forno pré-aquecido 200°C por cerca de 20 minutos.

PARA FAZER PARAFUSOS

Corte tiras da massa e sobreponha uma sobre a outra. Enrole-as torcendo. Leve ao

forno pré-aquecido 200°C por cerca de 20 minutos.

PARA FAZER PASTEL

Abra a massa e modele com um cortador redondo. Recheie à gosto. Feche e passe clara de ovo nas bordas, para aderir e não abrir quando assar. Leve ao forno pré-aquecido 200°C por cerca de 20 minutos.

28) Torta de Verão



INGREDIENTES

- 1 pão de fôrma
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 cenoura
- 1 pepino
- 1 tomate
- 1 cebola
- 1 peito de frango
- alface americana

TEMPEROS

- azeite
- sal
- orégano
- 300g de maionese
- decoração à gosto

MODO DE FAZER

Em um recipiente coloque o peito de frango, tomate picado, cenoura ralada, pepino, cebola, sal, azeite, orégano e pimenta. Acrescente a alface picada e reserve.

Espalhe sobre uma fôrma (de vidro) uma camada de maionese. A seguir, intercale em camadas o pão de fôrma umedecido com leite, maionese e o recheio reservado.

Termine com uma camada de pão de fôrma. Cubra com o restante da maionese.

Decore com batata palha ou à gosto.

29) Torta de Sardinha



INGREDIENTES

MASSA

- 3 gemas
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de óleo

- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 claras em neve

RECHEIO

- 2 latas de sardinha
- 2 tomates
- 1 cebola grande
- 1/2 xícara de azeitonas pretas
- temperos à gosto

MODO DE FAZER

Na vasilha da batedeira coloque as gemas, a margarina ou manteiga, o óleo, o queijo ralado e o sal. Misture com auxílio de uma colher. Junte o leite, o amido de milho e a farinha. Bata com a batedeira e desligue. Acrescente as claras em neve e mexa com uma colher de pau. Adicione o fermento.

Espalhe em uma assadeira redonda, untada e polvilhada. Distribua sobre a torta pedaços de sardinha, rodela de tomate e cebola, azeitonas e orégano. Regue com azeite.

Leve ao forno pré-aquecido 150°C por 20 minutos e 180°C por mais 20 minutos.

30) Misto Quente de Forno



INGREDIENTES

- 2 tabletes de fermento para pão
- 2 ovos
- 250ml de leite
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 copo de iogurte natural (200ml)
- 600g de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar

RECHEIO

- 200g de presunto
- 200g de mussarela
- 1 cebola grande
- 3 tomates
- 2 colheres (sopa) de azeite
- orégano e sal à gosto

MODO DE FAZER

Em um recipiente, esfarele o fermento e adicione o sal. Misture até obter um líquido. Junte o leite e reserve.

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), o iogurte e os ovos levemente batidos. Misture com a colher de pau (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). A seguir, sove sobre superfície enfarinhada. Deixe descansar por cerca de 10 minutos. Abra porções da massa com auxílio do rolo e distribua fatias de presunto, mussarela, tomate e cebola. Feche, apertando as bordas. Pincele com a gema e coloque em uma assadeira retangular. Leve ao forno 150°C por 15 minutos e 180°C por mais 20 minutos.

DICA: Tempere os tomates com cebola, orégano, sal e azeite antes de distribuí-los nos mistos quente.

31) Tortilha de Legumes



INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de azeite
- 1 cebola cortada em fatias
- 1 xícara (chá) de ervilha
- 1 xícara (chá) de cenoura
- 1 xícara (chá) de palmito
- 1 xícara (chá) de vagem
- 1 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 6 ovos
- sal e pimenta à gosto
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo ou farinha de rosca

MODO DE FAZER

Em um recipiente e bata com a batedeira. Junte a farinha de trigo (com a batedeira ligada). Desligue e reserve.

Em outro recipiente coloque a cebola, a ervilha, a cenoura cozida, o palmito picado, a vagem cozida, salsinha, cebolinha, sal e pimenta. Acrescente a mistura reservada.

Coloque em uma frigideira aquecida com azeite. Polvilhe com o queijo ralado.

Cozinhe em fogo baixo por 8 minutos. Vire a tortilha com auxílio de uma tampa. Deixe cozinhar por mais 5 minutos. Sirva em seguida.

DICA: Acompanha arroz branco e salada de folhas. Substitua os legumes por camarões, bacalhau ou frango (cozidos e desfiados).

32) Panetone Salgado



INGREDIENTES

- 60g de fermento para pão (4 tabletes)
- 3 ovos

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 copos de leite morno
- 1 copo de água morna
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sobremesa) de essência de panetone
- farinha de trigo até dar o ponto
- 1 colher (sopa) de orégano
- 100g de salame
- 150g de presunto
- 1 xícara (chá) de cebolinha verde
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas

RECHEIO DE QUATRO QUEIJOS

- 150g de queijo provolone
- 1 xícara (chá) de queijo prato
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão
- 1 xícara (chá) de cebolinha
- 1 colher (sopa) de orégano

MODO DE FAZER

No copo do liquidificador coloque o leite morno, a água, os ovos, o fermento esfarelado e o óleo. Bata e reserve.

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), queijo ralado, sal e o açúcar. Misture. Junte o líquido reservado e a essência de panetone. Mexa para se agregarem (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Sove sobre superfície enfarinhada. Divida a massa em duas partes iguais. Abra-a com as mãos e agregue o recheio de salame e presunto, mexendo a massa e o recheio. Modele o panetone. Deixe dobrar de volume. Leve ao forno pré-aquecido 150° por 20 minutos e a 180°C por mais 20 minutos.

Repita a operação com a outra parte da massa, usando o recheio de quatro queijos.

RECHEIO DE SALAME

Em um recipiente coloque o salame, o presunto, a cebolinha, azeitonas e orégano.

QUATRO QUEIJOS

Em um recipiente coloque os queijos provolone, prato, mussarela e parmesão. Junte a cebolinha e orégano e misture.

Rend: 2 panetones de 1 quilo

33) Pérola de Queijo



INGREDIENTES

- 2 xícaras(chá) de queijo meia-cura
- 1 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 ovo

- óleo para fritar

MODO DE FAZER

Em um recipiente coloque os queijos meia-cura e parmesão ralados, o amido de milho, a farinha de trigo e o ovo ligeiramente batido.

Misture com as mãos. Enrole bolinhas na palma da mão (neste momento, se desejar, recheie com pedaços de mussarela, lingüiça ou camarão). Frite em óleo quente e escorra.

Rendimento: cerca de 30 unidades grandes.

Pode congelar cru ou frito (devidamente embalados).

OBS: Se o ovo for pequeno utilize dois ovos.

34) Fogazza de Forno



INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sobremesa) rasa de sal
- 2 tabletes de fermento pra pão
- leite (o suficiente para dar ponto na massa)

RECHEIO

- 500g de lingüiça calabresa
- 3 tomates
- 1 cebola
- 3 fatias de bacon
- 1 xícara (chá) de cebolinha
- 1 colher (sopa) de orégano
- queijo ralado para polvilhar

MODO DE FAZER

Esfarele o fermento e adicione o sal. Misture até obter um líquido. Reserve.

Em um recipiente coloque a farinha, o óleo, o fermento e o leite até dar o ponto (aproximadamente 1 xícara (chá)).

Sove a massa até obter uma consistência homogênea. Abra-a com o auxílio do rolo e acomode em uma assadeira retangular ou redonda untada e polvilhada. Acrescente o recheio e espalhe a cebola e os tomates fatiados. Polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno pré-aquecido por 40 minutos.

RECHEIO

Em um recipiente coloque fatias da lingüiça frita, bacon frito, cebolinha, orégano, pimenta e azeite.

FOGAZZA FRITA

Abra a massa com o rolo. Modele com cortador redondo e recheie. Feche e aperte as bordas com auxílio de um garfo. Frite em óleo quente e deixe escorrer.

35)Empadinha Cremosa de Legumes



INGREDIENTES

Massa

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3/4 de xícara (chá) de manteiga
- 3/4 xícara (chá) de gordura vegetal
- 1 ovo
- 2 gemas
- 1 pitada de sal

Recheio

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola
- 1 tomate sem sementes
- 2 dentes de alho
- 2 latas de seleta de legumes
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha verde
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas
- 100 g de queijo ralado
- Temperos à gosto
- 1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Massa

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), a gordura vegetal, as gemas, o ovo, a manteiga e o sal. Misture com as mãos (o necessário, utilize a farinha reservada). Sove sobre superfície enfarinhada. Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos. Abra porções da massa obtida sobre forminhas próprias para empadas. Empregue o recheio, tampe-as e pincele com gema. Leve ao forno pré-aquecido (180°) por 20 minutos.

Recheio

Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho. Junte o tomate, os legumes, as azeitonas, o orégano, a pimenta, temperos à gosto, cebolinha e o queijo ralado. Reserve.

36) Requeijão Cremoso Caseiro



INGREDIENTES

- 2 copos (tipo requeijão) de leite
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 pitada de sal
- 250g de queijo branco sem sal

MODO DE FAZER

Coloque em uma panela o leite (reserve um pouco), o amido de milho dissolvido com o leite reservado, a manteiga e o sal (opcional). Mexa até engrossar.

Retire do fogo e junte o queijo fresco passado pela peneira. Misture até se incorporar aos demais ingredientes. Coloque em um recipiente e deixe esfriar.

37) Pão de Atum



INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 xícaras (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 4 tabletes de fermento para pão
- 1 quilo de farinha de trigo

RECHEIO

- 2 latas de atum
- 1 cebola média
- orégano
- salsinha
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas

MODO DE FAZER

No copo do liquidificador, a água, o óleo, os ovos e os tabletes de fermento. Bata para se agregarem.

Em um recipiente, coloque a farinha, o sal, o açúcar e a mistura do liquidificador. Mexa com uma colher de pau, acrescente o recheio e misture. Coloque a massa obtida em uma assadeira untada e polvilhada. Espalhe queijo ralado (opcional). Deixe dobrar de volume. Leve ao forno pré-aquecido 150°C por 20 minutos e, a seguir, 180°C até dourar.

RECHEIO

Em um recipiente, coloque o atum, as azeitonas, a cebola, salsinha e orégano. Misture.

Rendimento: 3 pães

DICA: Substitua atum por bacalhau, salsinha, escarola ou espinafre. A massa fica meio mole.

38) Pastelzinho Crocante de Queijo e Presunto



INGREDIENTES

MASSA

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (chá) de sal
- 2 tabletes de margarina
- 1/2 xícara (chá) de iogurte natural
- 2 gemas

RECHEIO

- 200g de presunto
- 200g de mussarela
- 1 cebola
- 2 tomates
- 1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- temperos a gosto
- 1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

MASSA

Coloque em um recipiente a farinha de trigo, o amido de milho, o sal, o iogurte, as gemas levemente batidas e a margarina em temperatura ambiente. Misture com as mãos. Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos.

A seguir abra a massa com auxílio de um rolo sobre uma superfície enfarinhada.

Modele com um cortador redondo. Empregue o recheio. Feche apertando as bordas e, em seguida aperte com um garfo. Acomode os pasteizinhos em uma assadeira retangular (não precisa untar). Pincele com a gema. Leve ao forno pré-aquecido 180°C por 20 minutos.

RECHEIO

Em um recipiente coloque o presunto, a mussarela, a cebola, os tomates, a pimenta, o orégano, temperos a gosto e a salsinha e cebolinha. Misture.

DICA: Pode congelar devidamente embalado

39) Coxinha Cremosa



INGREDIENTES

MASSA

- ½ litro de leite
- ½ litro de caldo de frango
- 1 tablete de caldo de galinha
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 100g de margarina
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho
- salsinha à gosto
- 1 xícara (chá) de farinha de milho

- 3 ½ xícara(chá) de farinha de trigo
- sal à gosto

RECHEIO

- 1 peito de frango cozido
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 2 tomates picados
- 1 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- temperos à gosto
- ovo para empanar
- farinha de Rosca
- óleo para fritar

MODO DE FAZER

Em uma panela, coloque o leite, o caldo do cozimento do peito de frango, o caldo de galinha, ao azeite, a margarina, a cebola e o alho. Deixe ferver.

Junte as farinhas de trigo e de milho (misturadas), a salsinha e o sal (opcional). Mexa até engrossar e desgrudar da panela. Unte uma superfície lisa com óleo e trabalhe a massa com auxílio de uma espátula. Pegue porções da massa e abra-a sobre a palma das mãos. Empregue o recheio. Feche e passe ovo e farinha de rosca. Frite em óleo quente e escorra.

RECHEIO

Aqueça o azeite em uma panela e frite a cebola e o alho. Junte os tomates, o frango cozido e desfiado, a salsinha, a cebolinha, a pimenta e os temperos à gosto. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos. Retire da panela e reserve.
DICA: Para maior rendimentos os ovos, misture aproximadamente ½ litro de água e passe as coxinhas.

40) Calzone Crocante



INGREDIENTES

MASSA

- 2 tabletes de fermento para pão
- ½ xícara (chá) de água
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 pote de iogurte natural
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar

RECHEIO

- 3 fatias de bacon
- 2 dentes de alho
- 1 maço de escarolas
- 1 tomate
- 1 cebola

- ½ xícara (chá) de azeitonas pretas
- 100 g de queijo ralado
- sal e pimenta à gosto

MODO DE FAZER

Em um recipiente, coloque o fermento esfarelado e o sal. Mexa até obter um líquido. Junte a água morna e reserve. Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), o iogurte, o óleo e o fermento reservado. Misture para agregarem todos os ingredientes. A seguir, sove sobre superfície lisa. Deixe descansar por 15 minutos. Após o descanso, abra a massa com auxílio do rolo. Modele os calzones com cortador redondo. Empregue o recheio. Feche-os unindo as bordas. Pincele-os com gema. Coloque-os em assadeira retangular untada com óleo Leve ao forno 180° C de 20 a 30 minutos.

RECHEIO

Em uma frigideira, frite o bacon e o alho. Junte o tomate e a cebola. Acrescente a escarola lavada e cortada grosseiramente. Deixe-a murchar. Adicione pimenta, sal e as azeitonas. Misture. Retire do fogo e junte o queijo ralado.

Rendimento: 18 unidades

Dica: Pode congelar se devidamente embalado.

41) Pastelão de Calabresa



INGREDIENTES

MASSA

- 3 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 quilo de lingüiça calabresa
- 1 cebola
- 1 tomate
- 1/2 xícara (chá) de azeitona verde
- 1 lata de ervilha
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- temperos a gosto
- 1 ovo para pincelar

MODO DE FAZER

RECHEIO

Aqueça o óleo em uma panela e frite a lingüiça retirando a película que a envolve. Junte o tomate picado, as ervilhas, as azeitonas, o orégano, a cebola picada e temperos a gosto. Deixe cozinhar e adicione a farinha de trigo. Mexa para se agregar, retire do fogo e reserve.

MASSA

Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), a manteiga (temperatura ambiente), sal, fermento em pó e o creme de leite com soro.

Misture com as mãos (se necessário utilize a farinha reservada). Sove a massa sobre uma superfície enfarinhada e deixe descansar por 10 minutos. A seguir, divida a massa em duas partes. Abra com auxílio de um rolo e distribua em uma assadeira redonda nº28 (não precisa untar). Empregue o recheio e cubra com a outra parte da massa. Pincele com a gema e leve ao forno 180° por cerca de 25 minutos.

42) Pão Delicioso de Atum



INGREDIENTES

MASSA

- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água morna
- 2 ovos
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 4 tabletes de fermento para pão

RECHEIO

- 2 latas de atum
- 1 lata seleta de legumes
- 1 tomate
- 1 cebola grande picada
- 4 tabletes de requeijão cremoso
- Orégano e sal a gosto
- 1 gema para pincelar o pão

MODO DE FAZER

MASSA

Em um recipiente esfarele o fermento e adicione o sal. Misture até obter um líquido.

Junte a água morna, mexa e reserve.

Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), o açúcar, os ovos levemente batidos e o fermento reservado e misture com a colher de pau. (Neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada.) A seguir, sove sobre uma superfície.

Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos. Abra a massa com auxílio do rolo e empregue o recheio. Distribua pedaços de requeijão e polvilhe com orégano. Enrole o pão apertando as extremidades. Coloque sobre papel alumínio dentro de uma assadeira e pincele com a gema. Leve ao forno pré-aquecido (150°) de 15 a 20 minutos e 180° até dourar.

RECHEIO

Em um recipiente, coloque o tomate, a cebola (picados), a seleta de legumes e o atum. Misture e adicione orégano.

Rendimento: 2 pães

DICA: Substitua o atum por lingüiça ou frango. Se desejar, polvilhe queijo ralado ou gergelim sobre os pães, antes de assá-los.

43) Massa de Pizza de Batata



INGREDIENTES

- 250g de farinha de trigo
- 1 tablete de fermento para pão
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 batata média cozida
- molho de tomate
- recheio a gosto

MODO DE FAZER

Em um recipiente, coloque o fermento esfarelado e o sal. Misture até obter um líquido e adicione a água morna. Reserve.

Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), o óleo, a batata cozida e amassada e o fermento reservado. Misture com uma colher de pau e, a seguir, com as mãos (nesse momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Sove a massa sobre uma superfície enfarinhada e deixe descansar por cerca de 10 minutos.

Depois, com o auxílio de um rolo, abra a massa e coloque em uma assadeira redonda.

Faça furos sobre ela com um garfo.

Leve ao forno pré-aquecido 180° por 15 minutos. Retire do forno, espalhe o molho de tomate, coloque o recheio de sua preferência (bacon, mussarela, requeijão, atum, frango, etc.) e polvilhe orégano.

Leve ao forno novamente para aquecer.

Rendimento: 2 discos de pizza.

DICA: Pode congelar os discos pré-assados.

44) Hot Dog de Forno



INGREDIENTES

MASSA

- 5 ovos
- 2 1/2 xícaras (chá) de leite
- 3/4 xícaras (chá) de óleo
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO

- 500g de salsicha
- 2 cebolas
- 2 tomates
- 1 lata de milho verde
- 1 colher (sopa) de queijo ralado
- 100g de queijo prato
- orégano para polvilhar

MODO DE FAZER

No copo do liquidificador, coloque o leite, os ovos, o óleo, o queijo ralado e a farinha e bata. Desligue e adicione o fermento em pó. Bata novamente para se incorporar aos demais ingredientes. Espalhe a massa obtida em uma assadeira retangular (n°4) untada e polvilhada com farinha de trigo. Distribua as salsichas picadas, o milho verde, as cebolas e os tomates fatiados. Polvilhe os queijos prato e parmesão (ralados) e orégano. Regue com azeite (opcional). Leve ao forno pré-aquecido 200° por cerca de 40 minutos.

DICA: Tempere os tomates previamente com azeite e orégano.

45) Pão para Lanche com Iogurte



INGREDIENTES

MASSA

- 20g de fermento para pão
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 copos de iogurte natural
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 ovo
- 1/2 xícara (chá) de queijo ralado
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo

COBERTURA

- 1 gema para pincelar
- 1 colher (sopa) de queijo
- 1 colher (sopa) de orégano

MODO DE FAZER

MASSA

Em um recipiente coloque o fermento e o sal. Misture até obter um líquido.

Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, o queijo ralado, o açúcar, o fermento, o ovo, o óleo, o leite e o iogurte natural. Misture com o auxílio de uma colher de pau até obter uma massa homogênea.

Coloque em uma fôrma para bolo inglês grande (11cm x 28cm x 8cm) untada e polvilhada com farinha de rosca. Pincele com a gema e espalhe a cobertura. Deixe dobrar de volume (cerca de uma hora). Leve para o forno pré-aquecido 150° por 15 minutos e 180° por mais 15 minutos.

COBERTURA

Em um recipiente coloque o queijo ralado e o orégano. Misture e reserve.

DICA: Pode congelar devidamente embalado. Rende um pão grande.

46) Quibe (Kibe) Frito



INGREDIENTES

- 500g de trigo para quibe
- 700g de carne moída
- 1 cebola
- 1 maço de hortelãs
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 ovo
- sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER

Em um recipiente coloque o trigo, a carne moída, a cebola, o sal, a pimenta, a hortelã, o ovo levemente batido e a farinha de trigo. Misture com as mãos para se agregarem todos os ingredientes. Umedeça as mãos e abra porções da massa na palma das mãos. Utilize o recheio e enrole os quibes. Frite em óleo quente e escorra.

OBS: Faça um refogado de carne moída e utilize para rechear os quibes.

47) Esfiha Síria



INGREDIENTES

MASSA

- 50g de fermento para pão

- 1 1/2 copo de água morna
- 1 copo de óleo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- farinha de trigo (o suficiente para dar ponto a massa)

RECHEIO

- 1/2 quilo de patinho moído
- 1 cebola grande
- 2 tomates sem sementes
- 1/2 maço de hortelã
- suco de 2 limões
- sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER RECHEIO

Coloque a carne em um recipiente e tempere com a cebola, os tomates a hortelã, o sal, pimenta e os sucos dos limões. Misture com as mãos. Deixe no tempero por cerca de 30 minutos. Escorra em uma peneira.

MASSA

Em um recipiente coloque o fermento, a farinha (reserve um pouco), a água, o óleo, o açúcar e o sal. Misture e nesse momento utilize a farinha reservada para dar ponto na massa. Sove sobre uma superfície enfarinhada.

Deixe descansar por 15 minutos coberta por um pano de prato limpo.

Abra a massa com o auxílio do rolo. Modele com o cortador redondo e recheie com carne moída. Feche, unindo as pontas no centro da esfiha.

Coloque em uma assadeira untada e polvilhada e leve ao forno pré-aquecido 250° por 20 minutos.

OBS: Utilize o recheio de carne moída apenas temperado (não precisa fritar a carne).

48) Empadão de Cebolinha Verde



INGREDIENTES

MASSA

- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de gordura vegetal
- 3 colheres (sopa) de margarina

RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 maços de cebolinha verde
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas

- 2 colheres (sopa) de alcaparra
- orégano e sal a gosto
- 1 gema para pincelar

MODO DE FAZER RECHEIO

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho. Junte o peito de frango cozido e desfiado, as azeitonas, as alcaparras, orégano e sal. Misture e desligue o fogo. Acrescente a cebolinha picada e reserve.

MASSA

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), a margarina, a gordura e as gemas. Misture com as mãos até obter uma massa homogênea (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Abra a massa com o auxílio do rolo e com um saco plástico transparente sobre ela. Coloque em uma assadeira (não precisa untar) e empregue o recheio. Faça cordões com a massa e trance sobre o empadão ou cubra com a massa. Pincele com a gema e leve ao forno pré-aquecido (180°) por cerca de 40 minutos.

DICA: Se desejar coloque duas colheres (sopa) de iogurte.

49) Torta Suflê de Legumes



INGREDIENTES

MASSA

- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal

SUFLÊ

- 3 xícara (chá) de legumes
- 3 ovos (claras separadas)
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 cebola
- 1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- 100g de queijo ralado
- queijo para polvilhar

MODO DE FAZER

MASSA

Em um recipiente, coloque a farinha, a margarina, o fermento em pó, o creme de leite (sem soro) e o sal. Misture e sove a massa sobre uma superfície enfarinhada. Distribua a massa em uma assadeira de fundo falso (não precisa untar). Empregue o suflê e polvilhe queijo ralado. Leve ao forno (180°) por 25 minutos e desenforme.

SUFLÊ

Em um recipiente coloque os legumes cozidos, as gemas levemente batidas, a cebolinha, a salsinha, o queijo ralado, a cebola e o creme de leite com soro. Misture.

Acrescente as claras em neve e mexa para se agregar aos demais ingredientes.

50) Bolo de Atum



INGREDIENTES

MASSA

- 3 ovos (claras separadas)
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de queijo ralado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

RECHEIO

- 3 latas de atum
- 2 tomates
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas
- 1 cebola
- 1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- queijo para polvilhar

MODO DE FAZER

Bata na batedeira a margarina, as gemas, o óleo, a farinha e o amido de milho (peneirados). Mexa com uma espátula para se agregarem. Adicione o sal, o queijo ralado, o leite, as claras em neve e o fermento. Coloque em uma assadeira untada e polvilhada. Distribua sobre a massa os tomates fatiados, a cebola, as azeitonas e o atum. Polvilhe salsinha, cebolinha e queijo ralado. Leve ao forno pré-aquecido 180° por 40 minutos.

51) Empanadas Criollas



INGREDIENTES

MASSA

- 1 quilo de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de sal
- 200g de manteiga (ou margarina) sem sal
- água (o suficiente para amassar)

RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola grande
- 2 tomates sem sementes
- 1/2 repolho
- 1 peito de frango (desfiado e cozido)
- 1 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- 3 ovos cozidos
- 100g de azeitonas pretas
- temperos a gosto

MODO DE FAZER

RECHEIO

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola. Junte o tomate, o peito de frango (cozido e desfiado), o repolho, as azeitonas, temperos a gosto (sal, pimenta e orégano), salsinha e cebolinha. Misture para se agregarem. deligue e acrescente os ovos cozidos e mexa. Coloque em um refratário e deixe esfriar.

MASSA

Em um recipiente, coloque a farinha de trigo (reserve um pouco), o sal, a manteiga e a água (morna) aos poucos até obter uma massa homogênea. Sove sobre uma superfície enfarinhada.

Abra porções da massa com o auxílio do rolo. Modele com um cortador redondo.

Utilize o recheio e feche unindo as extremidades. Pincele com gema de ovo (opcional). Coloque em uma assadeira retangular e leve ao forno (180°) por cerca de 30 minutos.

52) Cuca de Atum



INGREDIENTES

MASSA

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 3/4 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos (claras separadas)
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO

- 2 latas de atum
- 1 pimentão vermelho
- 1 cebola
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de cebolinha
- 300g de ameixa preta
- queijo ralado para polvilhar

MODO DE FAZER

RECHEIO

Em um recipiente coloque o atum, o pimentão, a cebola, as ameixas, a cebolinha, a manteiga e misture.

MASSA

Coloque na batedeira a farinha de trigo, o sal, o óleo, as gemas, o leite e bata. Depois, junte as claras em neve e agregue. Adicione o fermento. Misture o recheio com a massa.

Coloque em uma assadeira untada e polvilhada com queijo ralado. Leve ao forno (180°) por cerca de 30 minutos.

53) Rocambole de Carne com Brócolis



INGREDIENTES

ROCAMBOLE

- 1 quilo de carne moída
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de farinha de pão
- 1 xícara (chá) de cebolinha
- temperos a gosto

RECHEIO

- 1/2 maço de brócolis cozido
- 1 cenoura cozida
- azeitonas verdes picadas
- 50g. de mussarela de búfala
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa/rasa) de orégano
- 1/2 lata de molho de tomate
- queijo ralado para polvilhar
- 1/2 cebola cortada em tiras (opcional)

MODO DE FAZER

Em uma vasilha coloque a carne moída, temperos a gosto, cebolinha, farinha de pão (pão amanhecido triturado), o ovo (levemente batido) e o sal. Misture bem com as mãos e espalhe sobre um pedaço de papel alumínio untado com um pouco de azeite. Distribua sobre a carne os brócolis, a cenoura, as azeitonas, a mussarela, a cebola, o orégano e o azeite. Enrole com o auxílio do papel alumínio.

Regue com um pouco de molho de tomate.

Leve ao forno pré-aquecido (180°) por cerca de 30 minutos.

Retire o papel alumínio, polvilhe queijo ralado e sirva.

54) Torta de Batata com Mussarela



INGREDIENTES

- 800 gramas de batatas inglesas cozidas e passadas por espremedor
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara (chá) de queijo ralado
- 300 gramas de mussarela
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 maço de manjericão fresco
- 2 tomates
- 1 cebola
- 1/2 lata de creme de leite com soro
- Sal e temperos a gosto
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha
- Manteiga e farinha de rosca para untar e polvilhar

Pesar após cozinhas e espremer as batatas

MODO DE FAZER

Massa

Cozinhe as batatas em água e sal. Em um recipiente, coloque a batata cozida e espremida, a manteiga, o queijo ralado, a farinha de trigo e os ovos levemente batidos. Misture a cada ingrediente. Acrescente o sal e temperos a gosto (orégano, cebolinha, pimenta e manjericão picado). Reserve um pouco.

Coloque metade da massa em assadeira de vidro untada e polvilhada com farinha de rosca. Espalhe a mussarela ralada e sobre ela o recheio. Cubra com o restante da massa.

Leve ao forno por 180°C durante 30 minutos.

Recheio

Em um recipiente coloque os tomates picados, a cebola, um fio de azeite, orégano, sal e o manjericão picado, anteriormente reservado.

55) Trouxinhas de milho verde



INGREDIENTES

1ª MASSA

- 500 gramas de farinha de trigo
- 250 ml de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 pitada de sal
- 3 gemas

2ª MASSA

- 150 gramas de farinha de trigo
- 300 gramas de manteiga ou margarina gelada

RECHEIO

250 ml de leite

1 envelope de creme de quatro queijos

1 lata de milho verde

½ cebola

Salsinha, sal e temperos a gosto

1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

1ª MASSA

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco) a manteiga, o sal e as gemas. Misture. Adicione a água aos poucos. Mexa com as mãos (neste momento se necessário utilize a farinha reservada). Sove a massa sobre superfície enfarinhada, cubra-a com um pano e reserve.

2ª MASSA

Em um recipiente coloque a farinha e a manteiga. Misture. Divida a massa em 2 partes. Abra-as sobre superfície lisa, sempre polvilhando farinha. Espalhe a 2ª massa. Dobre-as e leve para gelar por 2 horas.

Abra-as novamente com o rolo e modele com cortador redondo. Recheie a gosto. Uma as pontas no centro, coloque em uma assadeira untada e polvilhada. Pincele com a gema e leve ao forno forte por 20 minutos.

RECHEIO

Em uma panela coloque o leite, o creme quatro queijos, a cebola, salsinha, sal (temperos a gosto), e o milho verde. Deixe ferver até engrossar.

56) Strudel salgado



INGREDIENTES

MASSA

250 gramas de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

2 gemas

água até dar o ponto da massa

RECHEIO

300 gramas de peito de peru

1 cebola grande

2 tomates

½ xícara (chá) de salsinha e cebolinha

1 colher (sopa/rasa) de orégano

½ xícara (chá) de azeitonas

1 xícara (chá) de queijo ralado

sal a gosto

1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Em um recipiente coloque a farinha de trigo (reserve um pouco), a manteiga e as

gemas levemente batidas. Acrescente a água aos poucos (até dar ponto). Mexa (se necessário utilize a farinha reservada). A seguir sove sobre superfície enfarinhada. Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos. Abra a massa com o rolo deixando-a bem fininha. Espalhe requeijão cremoso ou creme de leite sem soro (opcional para melhor aderência do recheio). Distribua o recheio e enrole. Coloque em assadeira retangular forrada com papel alumínio e pincele com a gema. Leve ao forno a 180°C por 20 a 30 minutos.

RECHEIO

Em um recipiente coloque o peito de peru (passado pelo processador), a cebola, os tomates, a salsinha, azeitonas, orégano, queijo ralado e sal (opcional). Misture.

57) Canudinhos recheados



INGREDIENTES

MASSA

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de aguardente
3 colheres (sopa) de óleo
½ xícara (chá) de água
Óleo para fritar

RECHEIO

3 colheres (sopa) de óleo ou azeite
1 cebola picada
1 tomate picado
1 vidro de palmito
½ copo de requeijão
Temperos a gosto
2 colheres (sopa) de farinha de trigo (se necessário)

MODO DE FAZER

MASSA

Em um recipiente coloque a farinha, o sal, a aguardente e o óleo. Misture com as mãos. Acrescente a água morna aos poucos até dar ponto. A seguir sove sobre superfície lisa. Deixe descansar por aproximadamente 15 minutos. Abra a massa com o rolo (bem fina para ficar crocante). Corte-a em tiras compridas e enrole-as no canudo. Frite em uma panela com óleo bem quente, retire da panela e escorra. Após escorrer, recheie a gosto.

RECHEIO

Em uma panela aqueça o óleo e refogue a cebola. Acrescente o tomate e deixe-o murchar. Junte o palmito, requeijão, sal, temperos a gosto, salsinha e cebolinha (neste momento se desejar uma consistência mais cremosa, adicione a farinha).

Dica: A mesma massa pode ser utilizada para fazer pastéis. Você também pode fazer canudos com recheio doce, utilizando cocada, doce de leite, e brigadeiro como recheio.

58) Rocambole especial de arroz



INGREDIENTES

MASSA

- 3 ovos
- 2 copos (tipo requeijão) de leite
- 2 ½ copos (tipo requeijão) de arroz cozido
- ½ copo (tipo requeijão) de óleo
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (chá/rasa) de sal
- 2 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 1 copo (tipo requeijão) de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 ½ xícara (chá) de brócolis cozido
- ½ xícara (chá) de queijo ralado
- ½ copo de requeijão cremoso
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER

MASSA

Coloque no copo do liquidificador o leite, o óleo, os ovos, o queijo ralado, o sal e o arroz cozido. Bata. Desligue e acrescente o fermento, a salsinha e a cebolinha. Misture para se agregarem. Coloque em uma assadeira untada e polvilhada e leve ao forno a 180°C por 15 a 20 minutos. Desenforme sobre um pano de prato úmido. Espalhe o requeijão cremoso e utilize o recheio. Enrole com o auxílio do pano de prato. Decore com requeijão e polvilhe queijo ralado.

RECHEIO

Em uma panela aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola. Junte os brócolis cozido, o leite (reserve um pouco), sal e pimenta (opcionais), e o amido de milho dissolvido no leite reservado. Cozinhe por alguns minutos. Desligue e reserve

59) Volovan - cestinhas de massa folhada



INGREDIENTES

1ª MASSA

- 250 gramas de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

2 gemas
1 xícara (chá) de água

2ª MASSA
200 gramas de farinha de trigo
200 gramas de margarina
1 colher (sopa) de queijo ralado

Recheios à gosto
1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

1ª MASSA

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), a manteiga, as gemas e a água aos poucos. Misture. Sove sobre superfície enfarinhada. Coloque a massa obtida dentro de um saco plástico e reserve.

2ª MASSA

Em um recipiente coloque a farinha, a margarina, e o queijo ralado. Misture até obter uma farofa.

MONTAGEM

Abra a 1ª massa com o auxílio do rolo. Coloque sobre ela a 2ª massa e enrole como rocambole. Divida-a em 2 partes e abra-as com o rolo. Dobre novamente e abra-as (repita essa operação 3 vezes). Modele com um cortador redondo (no formato de um disco pequeno) e faça uma base. Corte o centro dos outros com cortador menor. Pincele com clara de ovo para aderir um sobre o outro (3 discos). Coloque em uma assadeira e pincele com a gema. Leve ao forno por 40 minutos. Retire e utilize o recheio de sua preferência. Polvilhe queijo ralado (opcional).

60) Bolinhas de queijo



INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de queijo meia cura
1 ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
400 gramas de mussarela em cubos
1 colher (sopa) de amido de milho
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 ovo grande
óleo para fritar

MODO DE FAZER

Em um recipiente coloque o queijo meia cura, o parmesão (ralados), o amido de milho, a farinha de trigo e o ovo levemente batido. Misture com as mãos até obter uma massa homogênea. Enrole bolinhas (se desejar, recheie com cubos de mussarela ou lingüiça toscana). Frite em óleo quente, retire e escorra.

Rendimento aproximado:

35 bolinhas grandes ou 60 pequenas.

61) Torta de atum com massa podre



INGREDIENTES

MASSA

250 gramas de farinha de trigo
150 gramas de de gordura vegetal
150 gramas de margarina
2 ovos
1 gema para pincelar

RECHEIO

3 colheres (sopa) de óleo ou azeite
1 cebola
1 tomate
2 latas de atum
1 vidro pequeno de palmito
1 lata de ervilha ou milho verde
½ xícara (chá) de azeitonas
1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
Sal e pimenta a gosto
1 colher (sopa) de farinha de trigo

MODO DE FAZER

RECHEIO

Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola e o tomate. Deixe murchar. Junte o atum, as azeitonas, o palmito, a ervilha, o sal, a pimenta, salsinha, cebolinha e a farinha de trigo. Misture a cada ingrediente adicionado. Desligue e reserve (deixe esfriar).

MASSA

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), a gordura vegetal, a margarina e os ovos levemente batidos. Misture com uma colher e a seguir com as mãos (utilize a farinha reservada). Sove sobre superfície enfarinhada. Coloque a massa dentro de um saco plástico polvilhado com farinha. Abra-a com um rolo. Coloque em assadeira redonda de fundo falso. Empregue o recheio e cubra com a massa. Leve ao forno a 180°C por 20 minutos.

Dica: Substitua o atum por palmito, bacalhau, frango e legumes.

62) Coxinha de mandioca



INGREDIENTES

MASSA

1 litro de caldo de frango
2 tabletes de caldo de galinha
50 gramas de manteiga
sal a gosto
700 gramas de farinha de trigo
300 gramas de mandioca cozida

RECHEIO

3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola
2 tomates
1 peito de frango
Orégano e pimenta a gosto
1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
Ovo e farinha de rosca para empanar
Óleo para fritar

MODO DE FAZER

MASSA

Coloque a caldo em uma panela, os tabletes de caldo, a manteiga e sal a gosto, até dar ponto de fervura e dissolver os tabletes. Junte a farinha aos poucos mexendo até dar um ponto firme, que se solte da panela. Ponha a massa na mesa e junte a mandioca cozida e espremida, misturando bem.

RECHEIO

Coloque o azeite, a cebola picadinha, os tomates, o frango desfiado, orégano, a salsinha e a cebolinha. Refogue tudo e empregue o recheio na massa. Modele passe no ovo batido, na farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar.

63) Tortinha cremosa de milho verde



INGREDIENTES

MASSA

½ kg de farinha de trigo
300gr. de margarina
2 ovos
½ xícara (chá) de cerveja
1 pitada de sal

RECHEIO

2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
1 cebola
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
250 ml de leite quente

1 pitada de noz moscada
1 pitada de pimenta
1 copo de requeijão cremoso
1 xícara (chá) de queijo ralado
1 lata de milho verde
1 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
Temperos a gosto
1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

MASSA

Em um recipiente coloque a farinha, a margarina, o sal, os ovos levemente batidos e a cerveja. Misture com as mãos e a seguir sove sobre superfície lisa. Coloque em um saco plástico e deixe descansar por 20 minutos na geladeira. Abra a massa sobre superfície lisa. Coloque em forminhas (tipo empada). Empregue o recheio e cubra. Pincele com a gema de ovo. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por 30 minutos.

RECHEIO

Na panela aqueça a manteiga e refogue a cebola. Junte a farinha e misture para se agregar. Adicione o leite quente aos poucos e sempre mexendo. Acrescente o sal, a noz moscada e a pimenta. Deixe cozinhar por alguns minutos. Junte o milho verde, o queijo ralado, o requeijão, temperos a gosto (orégano) e mexa. Retire do fogo, coloque salsinha e deixe esfriar.

Dica: faça também a torta grande.

64) Festival de pastéis



INGREDIENTES

MASSA

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de óleo
1 gema
1 colher (sopa) de aguardente
1/2 xícara (chá) de água
1 colher (sobremesa) de sal

RECHEIO

Carne
Palmito
Pizza
Escarola
Bacalhau
Romeu e Julieta

MODO DE FAZER

RECHEIO DE ESCAROLA

Em uma panela, aqueça um pouco de azeite (aproximadamente 2 colheres (sopa) e refogue o alho. Junte com um maço de escarola lavada e cortada grosseiramente, sal e

orégano a gosto. Refogue por 5 minutos. Reserve.

MASSA

Em uma vasilha, coloque a farinha, o óleo, a gema, o sal, a aguardente e a água (aos poucos). Misture com as mãos e a seguir sove a massa sobre superfície lisa e enfarinhada. Deixe-a descansar por 20 minutos. Abra-a com auxílio do rolo e sempre polvilhando farinha. Recheie a gosto com refogado de carne, palmito, escarola, bacalhau, pizza ou romeu e julieta. Modele os pasteis com cortador ou carretilha. Frite em óleo quente. Escorra em papel absorvente.

Rendimento: 50 pastéis pequenos

25 pastéis grandes.

65) Torta de frango com requeijão cremoso



INGREDIENTES

MASSA

350g de farinha de trigo

200g de margarina

1 ovo inteiro

Sal a gosto

RECHEIO

3 colheres (sopa) de azeite

1 cebola

2 tomates

1 peito de frango

Salsinha e cebolinha

200g de requeijão cremoso

1/2 xícara (chá) de azeitonas

1 lata de milho verde

1 colher (sopa) de farinha de trigo

Sal a gosto

1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

MASSA

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), a margarina, o ovo e o sal.

Misture com as mãos, acrescentando a farinha reservada. A seguir, sove sobre superfície lisa e enfarinhada. Deixe descansar por 15 minutos. Abra a massa com auxílio do rolo. Coloque em uma forma untada e polvilhada. Empregue o recheio. Cubra e pincele com gema.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por entre 25 e 30 minutos aproximadamente .

RECHEIO

Cozinhe o peito de frango previamente com um tablete de caldo de galinha.

Em uma panela aqueça o azeite e frite a cebola e os tomates. Junte o peito de frango cozido e desfiado, o milho verde, salsinha, cebolinha, as azeitonas, o requeijão e o sal.

Misture até se agregarem todos os ingredientes.

Se desejar um recheio mais consistente, acrescente a farinha de trigo.

66) Pizza de liquidificador



INGREDIENTES

MASSA

- 1 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1 ovo
- 1 tablete de fermento para pão
- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

RECHEIO

- 8 tomates
- 3 cebolas grandes
- Temperos a gosto

MODO DE FAZER

No copo do liquidificador, coloque o leite morno, o ovo, o fermento esfarelado, o açúcar, o sal e o óleo. Bata. Desligue e acrescente a farinha aos poucos, batendo sempre que for acrescentada. Coloque em assadeira redonda (não precisa untar). Sobre a massa espalhe as rodelas de tomate temperadas a gosto (orégano, sal, azeite), escarola refogada, orégano e por fim a cebola aferventada e escorrida. Leve ao forno a 180°C por 20 minutos.

67) Esfiha aberta



INGREDIENTES

MASSA

- 1 tablete de fermento para pão
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de água morna
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

RECHEIO DE CARNE

- 300 gramas de patinho moído
- 3 tomates
- 1 cebola

1/2 xícara (chá) de hortelã
Suco de 2 limões
Sal e pimenta a gosto

RECHEIO DE RICOTA

200 gramas de ricota
Orégano
Sal

MODO DE FAZER

MASSA

Em um refratário, coloque o fermento esfarelado e o sal. Misture até ficar líquido. Junte a água morna (reserve um pouco). Reserve. Em um refratário, coloque a farinha (reserve um pouco), o óleo, o açúcar, o fermento reservado e o restante de água morna. Misture com uma colher de pau. A seguir, sove sobre superfície enfarinhada. Deixe descansar por 10 minutos. Após descansar, divida a massa em duas partes e faça um cordão grosso. Corte-o com a faca (cerca de dois dedos de espessura). A seguir, faça bolinhas e acomode-as em superfície polvilhada com fubá. Abra-as sobre com a ponta dos dedos, deixando as bordas levantadas. Empregue o recheio. Coloque-as em uma assadeira polvilhada com farinha. Leve ao forno pré-aquecido forte por 15 a 20 minutos.

RECHEIO DE CARNE

Em um refratário, coloque a carne, os tomates, a hortelã, a cebola, o suco de limão, sal, pimenta e orégano. Misture e reserve (quando for usar, escorra em uma peneira).

RECHEIO DE RICOTA

Misture todos os ingredientes em um refratário.

Dica: Coloque uma vasilha com água no assoalho do forno ao assar as esfihas. Elas ficarão mais macias com o vapor.

68) Pão da vovó



INGREDIENTES

2 tabletes de fermento para pão
200 ml de leite
2 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de manteiga
600 gramas de farinha de trigo (ou até dar o ponto)

MODO DE FAZER

Num refratário, coloque o fermento esfarelado e o sal. Misture até ficar líquido. Junte o leite morno e reserve. Numa tigela grande, coloque a farinha (reserve um pouco), o açúcar, a manteiga, os ovos levemente batidos e o fermento reservado. Misture tudo com a colher de pau (neste momento, se necessário junte mais farinha). A seguir, sove

a massa sobre superfície lisa e enfarinhada. Modele os pães.

PÃEZINHOS

Faça pequenas bolinhas com a massa na palma da mão. Coloque-as espaçadamente em forminhas de fazer pão de mel, ou faça uma bolinha e coloque-a na forminha e picote-a com a ponta da tesoura em sua superfície.

PÃO MÉDIO

Enrole a massa irregularmente (parecendo um croissant) e coloque-a em uma assadeira retangular. Cubra com um pano e deixe dobrar de volume. Leve ao forno pré-aquecido a 150°C por 20 minutos e a seguir mude para 180°C por 10 minutos.

Dica: No momento em que estiver sovando acrescente ou erva doce, alecrim, manjeriço, orégano, cebola ou alho. Pode rechear. Pode congelar, se devidamente embalado.

OBS: Não é necessário untar a forma.

69) Pão de assadeira



INGREDIENTES

MASSA

- 3 ovos inteiros
- 3 xícaras (chá) de água
- 3 tablete de fermento para pão
- 1 xícara (chá) de óleo de milho
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 kg de farinha de trigo

RECHEIO

- 1 peito de frango
- 2 cebolas grandes
- 5 tomates
- 200 gramas de presunto
- Azeitonas
- Cebolinha
- 300 gramas de mussarela ralada

MODO DE FAZER

No copo do liquidificador, coloque os ovos, a água, o óleo e o fermento esfarelado. Bata e reserve.

Num refratário, coloque a farinha de trigo (reserve um pouco), o açúcar e o sal. Misture. Junte o líquido reservado e mexa com a colher de pau. Acrescente a farinha reservada (se necessário) sempre misturando. Coloque em assadeira untada e polvilhada. Alise a massa com auxílio de uma colher. Sobre a massa, distribua o peito de frango cozido e desfiado, a cebola temperada a gosto, o presunto, os tomates temperados, a cebolinha, a mussarela ralada e as azeitonas. Leve ao forno pré-aquecido a 150°C por 20 minutos. A seguir, mude para 180°C e espere dourar.

70) Bauru de fôrma



INGREDIENTES

MASSA

- 2 tabletes de fermento para pão
- 2 copos de leite
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
- Sal a gosto
- Farinha de trigo (o suficiente até desgrudar da mão)

RECHEIO

- 250 gramas de presunto
- 250 gramas de mussarela
- 2 tomates grandes cortados em rodelas
- 1 cebola
- Temperos a gosto

MODO DE FAZER

Num refratário, coloque o fermento esfarelado e o sal. Misture até ficar líquido.

Acrescente o leite amornado. Reserve.

Numa vasilha grande, coloque um pouco de farinha (reserve o restante), a manteiga, os ovos levemente batidos e o fermento reservado. Misture até se agregarem todos os ingredientes. Neste momento junte a farinha reservada até que a massa desgrude das mãos. Sove a massa sobre superfície lisa e enfarinhada. Deixe-a descansar por cerca de 10 minutos. A seguir, divida-a em duas partes.

Abra uma das partes sobre superfície enfarinhada. Coloque em assadeira untada e polvilhada. Sobre a massa, distribua fatias de presunto, rodelas de tomate, cebola e por fim a mussarela. Abra a segunda parte e cubra o bauru. Pincele gema de ovo e polvilhe queijo ralado (opcional). Deixe dobrar de volume. Leve ao forno pré-aquecido a 150°C por 20 minutos. Mude a temperatura para 180°-200°C por mais 10 minutos.

OBS: Tempere o tomate fatiado com orégano, sal, pimenta e azeite.

Dica: Substitua o recheio por frango ou bacalhau temperados e desfiados. Pode congelar se estiver devidamente embalado.

70) Pão de presunto com tomate seco



INGREDIENTES

- 4 tabletes de fermento para pão
- 4 xícaras (chá) com água

1 xícara (chá) de óleo
½ xícara (chá) de açúcar
1 colher (sobremesa) de sal
1 Kg de farinha de trigo
3 ovos
150 gramas de presunto ralado
½ xícara (chá) de queijo ralado grosso
1 colher (sopa) de manjerição ou hortelã
1 xícara (chá) de tomate seco picado

MODO DE FAZER

Misture o presunto, o queijo, o manjerição e os tomates secos para fazer o recheio. Reserve.

No copo do liquidificador, coloque a água (morna), o óleo, os ovos e o fermento esfarelado. Bata até se agregarem os ingredientes. Desligue e reserve.

Coloque, num recipiente grande, a farinha (reserve um pouco), o sal, o açúcar e a mistura reservada no liquidificador. Mexa bem com uma colher de pau (acrescente a farinha reservada, se necessário) até obter uma textura meio mole.

Junte o recheio. Coloque em uma assadeira, untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo. Polvilhe queijo provolone ralado. Leve ao forno pré-aquecido a 150° por 25 minutos, e a seguir, mude para 180° por 10 a 15 minutos.

Dica da Palmirinha: Substitua os tomates secos por pimentões ou azeitonas.

71) Pastelzinho indiano



INGREDIENTES

MASSA

100 gramas de amido de milho
200 gramas de farinha de trigo
1 xícara (chá) de queijo ralado
4 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
2 ovos
½ xícara (chá) de leite (aproximadamente)
Sal (opcional)

RECHEIO

½ Kg de camarão
1 cebola
1 tomate

Temperos a gosto

MODO DE FAZER

MASSA

Num refratário, coloque o amido de milho, a farinha e o fermento (todos peneirados), o queijo ralado, a manteiga, o sal (opcional), os ovos e o leite, aos poucos, até dar o ponto. Misture com as mãos até se agregarem todos os ingredientes. A seguir, sove sobre uma superfície lisa e enfarinhada. Deixe descansar por 10 minutos.

Abra a massa com o rolo e modele com um cortador redondo. Empregue o recheio.

Feche os pasteizinhos e una bem as extremidades. Coloque-os em uma assadeira untada e polvilhada. Pincele com gema. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por 20 a 30 minutos.

RECHEIO

Faça um refogado com o camarão, a cebola, o tomate e temperos a gosto.

72) Esfiha de Bauru



INGREDIENTES

MASSA

30 gramas de fermento para pão

250 ml de água

1 ovo

1 colher (sopa) de queijo ralado

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

½ xícara (chá) de óleo

½ Kg de farinha de trigo

RECHEIO

300 gr de presunto

300 gr de mussarela

3 tomates médios picados

1 cebola grande ralada

1 colher (sopa) de orégano

1 xícara (chá) de azeitona preta picada

3 colheres (sopa) de azeite

Sal e pimenta a gosto

1 ovo (para pincelar)

MODO DE FAZER

MASSA

Num refratário, esfarele o fermento e junte o sal. Misture até que fique um líquido.

Acrescente a água e mexa. Reserve. Numa vasilha grande coloque a farinha (reserve um pouco), o ovo levemente batido, o queijo ralado, o açúcar, o óleo (de boa qualidade, de milho ou girassol) e o fermento reservado. Misture tudo com as mãos, adicionando, aos poucos, a farinha reservada. Sove a massa sobre superfície lisa e enfarinhada.

Deixe descansar de 5 a 10 minutos. A seguir, abra-a com auxílio do rolo em modele com um cortador redondo. Empregue o recheio e feche, formando um triângulo. Acomode as esfihas em uma assadeira untada e polvilhada, pincele-as com gema de ovo. Leve ao forno (máximo) 300° por 15 a 20 minutos.

RECHEIO

Num refratário, coloque o presunto picado, a cebola, a mussarela ralada, os tomates, o orégano, as azeitonas, o azeite, sal e pimenta (opcionais). Misture a cada ingrediente e reserve.

ESFIHA ABERTA

Abra a massa, modele com o cortador redondo e levante toda a borda. Recheie e coloque em assadeira untada e polvilhada. Leve ao forno 300° por 15 a 20 minutos.

ESFIHA ENROLADA

Abra a massa com o rolo, recheie e enrole. Coloque em forma forrada com papel alumínio. Leve ao forno 300° por 15 a 20 minutos.

73) Petit-four de iogurte



INGREDIENTES

300 gramas de farinha de trigo
150 gramas de manteiga ou margarina
1 pote de iogurte natural
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de queijo ralado
Azeitona e cenoura para decorar

MODO DE FAZER

Numa vasilha, coloque a farinha, a margarina, o iogurte natural, o sal e o queijo ralado. Mexa bem para que os ingredientes se agreguem. Sove sobre superfície lisa. Abra a massa com auxílio do rolo e modele com cortadores ou com a boca de uma taça de licor. Decore com azeitonas ou cenouras cortadas. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 20 minutos (até dourar).

74) Calzone de batata



INGREDIENTES

1 Kg de batata cozida
2 gemas
2 colher (sopa) cheia de manteiga ou margarina
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 gema para pincelar
Recheie e tempere a gosto

MODO DE FAZER

Numa panela, coloque as batatas cozidas e espremidas, a manteiga, as gemas levemente batidas e a farinha de trigo. Mexa com uma colher de pau até desgrudar do fundo da panela. A seguir, espalhe sobre um refratário e deixe esfriar sobre um plástico polvilhado com farinha. Abra a massa com a mão e empregue o recheio de sua preferência. Feche no formato de pastelão. Coloque sobre uma assadeira untada e polvilhada. Pincele ovo e leve ao forno a 250° por 20 minutos. Para o recheio, faça um refogado de camarão, frango, bacalhau ou carne moída.

75) Rondelli de Batata com Tomate Seco



INGREDIENTES

MASSA

- ½ quilo de batata cozida (pesar depois de cozida)
- 100g de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- sal a gosto

RECHEIO

- 100g de mussarela
- 200g de tomate seco
- ½ maço de rúcula
- 100g de mussarela de búfala
- 300g de molho de tomate
- queijo para polvilhar

MODO DE FAZER

MOLHO OPCIONAL

Em uma panela aqueça um pouco de azeite e refogue alho e cebola. Junte o molho de tomate. Deixe ferver, em fogo baixo, por cerca de 30 minutos.

MASSA

Em um recipiente, coloque a batata cozida, a margarina, o queijo ralado, sal e farinha de trigo (reserve um pouco). Misture com as mãos (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Abra a massa obtida sobre um pedaço de papel alumínio polvilhado com farinha de rosca. Espalhe sobre ela as fatias de mussarela de búfala.

Regue com um pouco de azeite (opcional).

Enrole com auxílio do papel alumínio. Retire o papel e acomode-o em um recipiente.

Regue com o molho e polvilhe queijo ralado. Leve ao forno para gratinar. A seguir, corte em rodellas com uma espessura de aproximadamente 2 dedos.

DICA: Cozinhe as batatas com água e caldo de galinha.

76) Rondelli quatro queijos



INGREDIENTES

MASSA

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 5 ovos
- 1 pitada de sal

RECHEIO

- 100g de requeijão cremoso

100g de queijo prato
100g de mussarela
100g de queijo parmesão

MOLHO

3 colheres de óleo
500g de polpa de tomate
1 cebola
4 dentes de alho
1/2 xícara (chá) de manjericão
1/2 xícara (chá) de hortelã

MODO DE FAZER

MASSA

Em um recipiente coloque a farinha, sal e os ovos levemente batidos. Misture com as mãos e depois sove, sempre polvilhando com farinha. Abra a massa com auxílio do rolo (bem fina) e apare as extremidades. Cozinhe (em água fervente) em uma vasilha grande por aproximadamente cinco minutos. Retire e deixe escorrer. Coloque-a sobre papel filme e espalhe o recheio quatro queijos ou de rúcula com tomate seco. Enrole-a com auxílio do papel filme. Distribua o molho sobre a massa e polvilhe queijo ralado. Leve para gratinar.

RECHEIO

Em um recipiente misture todos os queijos e reserve.

MOLHO

Coloque o óleo em uma panela e refogue a cebola e o alho. Acrescente o molho de tomate e deixe ferver. Desligue o fogo e adicione manjericão e hortelã. Tampe e reserve.

Dica: Para fazer o molho rosé basta adicionar uma lata ou caixinha de creme de leite sem soro.

77) Empadinha de camarão



INGREDIENTES

MASSA

500 gramas de farinha de trigo
150 gramas de banha de porco
50 gramas de manteiga sem sal
2 ovos inteiros
1 colher (chá) de sal

RECHEIO

3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola grande
2 tomates sem sementes

½ Kg de camarão
1 lata de ervilha
½ xícara de salsinha picada
Azeitona a gosto
Temperos a gosto
1 ovo para pincelar

MODO DE FAZER

Coloque numa panela o azeite e frite a cebola. Junte os tomates, temperos a gosto (orégano e pimenta), as ervilhas, os camarões aferventados e a salsinha. Misture a cada ingrediente. Deixe ferver. Desligue e reserve.

Numa vasilha, coloque a farinha, a banha, a manteiga, os ovos levemente batidos e o sal. Misture com as mãos até ficar uma massa homogênea.

Coloque porções em forminhas próprias para empada (não precisa untar). Empregue o recheio e coloque uma azeitona. Tampe. Para fazer a tampa, envolva a massa sobre um saco plástico e abra-a com auxílio do rolo.

Pincele com gema. Leve ao forno por 20 minutos.

Dica da Palmirinha: Pode fazer torta com a mesma massa. Se desejar um recheio mais cremoso e consistente, junte uma colher de sopa de farinha de trigo.

78) Surpresa de Frango



INGREDIENTES

MASSA

- 1 pote de iogurte natural
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO

- 1 peito de frango cozido
- 1 cebola
- 2 tomates
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes
- 1/2 xícara (chá) de salsinha
- temperos a gosto
- 100g de mussarela
- queijo para polvilhar

MODO DE FAZER

MASSA

No copo do liquidificador coloque o leite, os ovos, o óleo e o iogurte natural. Bata, desligue e reserve.

Em um recipiente coloque a farinha, o fermento, o queijo ralado e a mistura reservada. Mexa para se agregarem. A massa fica com a consistência meio mole. Coloque parte da massa em uma assadeira retangular, untada e polvilhada. Empregue o recheio e, sobre ele a mussarela picada. Cubra com o restante da massa. Polvilhe queijo ralado. Leve ao forno 180° por 25 minutos.

RECHEIO

Em um recipiente coloque o peito de frango cozido e desfiado, a cebola, os tomates, as azeitonas, a salsinha, temperos a gosto, pimenta e orégano. Regue com um pouco de azeite de oliva (opcional).

DICA: Cozinhe o peito de frango com água e um caldo de legumes.

Substitua o frango por camarão ou atum.

79) Lasanha de Batata aos Quatro Queijos



INGREDIENTES

LASANHA

- 1 1/2 quilo de batata
- 1/2 litro de molho branco
- 250ml de molho de tomate

RECHEIO

- 250g de queijo prato
- 250g de queijo mussarela
- 250g de queijo parmesão
- 1/2 copo de requeijão cremoso
- queijo ralado para polvilhar

MODO DE FAZER

Cozinhe previamente as batatas (al dente). Unte o fundo de um refratário com o requeijão. Intercale em camadas as batatas (cortadas em rodela), molho branco, queijo prato, batatas, molho vermelho, batatas, molho branco, mussarela, queijo parmesão e batatas. Termine com molho branco e polvilhe queijo ralado. Leve ao forno pra gratinar e sirva.

80) Lasanha de Talharine



INGREDIENTES

- 300g de talharine
- 300g de queijo mussarela
- 200g de peito de peru defumado
- queijo para polvilhar

MOLHO

- 1/2 xícara (chá) de azeite

- 6 dentes de alho
- 1/2 quilo de tomate sem pele
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- temperos a gosto

MODO DE FAZER

Aqueça o azeite em uma panela e refogue o alho. Junte o extrato de tomate e os tomates batidos no liquidificador. Deixe ferver. Acrescente manjeriço, orégano e temperos a gosto.

MONTAGEM

Forre uma forma refratária com um pouco de molho. Intercale em camadas o macarrão (cozido conforme instruções da embalagem), a mussarela, o molho, o peito de peru desfiado, macarrão. termine com a mussarela e regue com o molho. Polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno para gratinar.

DICA: Utilize também sobras de macarrão espaguete.

81) Pavê de frango



INGREDIENTES

- ½ pacote de bolacha água e sal
- 1 lata de milho verde
- 300 ml de leite
- 3 gemas
- Sal a gosto
- 50 gramas de queijo ralado

RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola
- 2 tomates
- 1 peito de frango
- ½ xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- sal e temperos a gosto

COBERTURA

- 3 claras
- 1 caixinha (250 gramas) de creme de leite
- 50 gramas de queijo ralado

MODO DE FAZER

CREME

Bata no liquidificador o milho com o leite (não precisa coar). Coloque o líquido obtido em uma panela e deixe ferver. Junte as gemas, o sal e o queijo ralado.

RECHEIO

Aqueça o azeite e refogue a cebola. Junte os tomates picados, o frango cozido e desfiado, sal, manjeriço, salsinha e cebolinha. Desligue e reserve.

COBERTURA

Bata as claras em neve. Desligue. Junte o creme de leite sem soro e o queijo ralado (reserve um pouco para polvilhar)

MONTAGEM

Em um refratário espalhe as bolachas. Cubra-as com o creme. Sobre ele empregue o recheio de frango e por fim a cobertura. Polvilhe com o queijo ralado reservado. Leve ao forno para gratinar a 280°G (forte), por 5 a 10 minutos.

Dica: Substitua o frango por bacalhau, camarão ou carne moída.

82) Pão Sírio



INGREDIENTES

- 1 quilo de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 2 colheres (sobremesa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 50g de fermento para pão
- 600ml de leite

MODO DE FAZER

Em um recipiente coloque o fermento e o sal. Misture até obter um líquido. Junte o leite morno, mexa e reserve.

Em um recipiente coloque a farinha (reserve um pouco), os ovos levemente batidos, o óleo, o açúcar e o fermento reservado. Misture para se agregarem. Neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). Sobre uma superfície enfarinhada trabalhe a massa. Pegue porções e faça bolinhas na palma das mão. Coloque-as em uma assadeira retangular e deixe dobrar de volume (cerca de 30 minutos). A seguir, passe sobre elas o rolo para achatá-las. Acomode-as novamente na assadeira polvilhada com um pouco de farinha. Leve ao forno 300°C por 30 minutos.

83) Bolo de carne americano



INGREDIENTES

- ½ Kg de patinho moído
- 1 cebola grande ralada
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão vermelho
- ½ latinha de ervilha
- 1 ovo inteiro

1 xícara (café) de farinha de rosca
Cebolinha
3 fatias de bacon
3 colheres (sopa) de queijo ralado
1 xícara (café) de leite
Temperos a gosto
Orégano, sal e pimenta

MODO DE FAZER

Num refratário, coloque a carne moída, a cebola, os pimentões verde e vermelho, a ervilha, a cebolinha, o bacon já frito, o queijo ralado, temperos a gosto, orégano, pimenta, sal, farinha de rosca, leite e o ovo levemente batido. Misture com as mãos. Coloque em uma forma redonda de buraco no meio, untada e polvilhada com farinha de rosca. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por 20 minutos.

84) Pão Italiano Caseiro



INGREDIENTES

- 100g de farinha de trigo
- 2 tabletes de fermento para pão (30g)
- 1 xícara (chá) de água morna
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 quilo de farinha de trigo

MODO DE FAZER

ESPONJA

Em um recipiente, coloque o fermento esfarelado e o sal. Misture até obter um líquido. Junte a água morna e 100g de farinha. Mexa. Deixe levedar (crescer) coberta com um pano em um lugar quente.

MASSA

Em um recipiente, coloque a farinha (reserve um pouco), o açúcar, a margarina, os ovos levemente batidos, a esponja reservada e o leite. Mexa com as mãos para se agregarem (neste momento, se necessário, utilize a farinha reservada). A seguir, sove sobre superfície enfarinhada até obter uma massa lisa. Deixe descansar por aproximadamente 30 minutos (opcional). Abra a massa com as pontas dos dedos. Se desejar rechear, coloque neste momento cebola picada, lingüiça ou bacon fritos. Modele com formato de uma bola. Coloque em uma assadeira redonda e alta, untada e polvilhada e deixe dobrar de volume. Leve ao forno pré-aquecido 180°C (médio) por 15 a 20 minutos e a seguir 200°C por mais 15 a 20 minutos.

DICA: Se desejar rechear, coloque ½ quilo de lingüiça frita ou uma caixinha de bacon frito ou ainda uma cebola grande picada.

