

Receitas da Comadre



RECEITAS EXECUTADAS
DA COZINHA
DA FAZENDA DA COMADRE

Vera Pereira

COORDENAÇÃO

Fazenda Da Comadre

Pedro Vilella Vilhena

Leda Vilella Vilhena

PRODUÇÃO DE TEXTO

João Rural

DIAGRAMAÇÃO

Rogério Faria

PRODUÇÃO GRÁFICA

Mirian Editora Gráfica Ltda

São José dos Campos-SP

Editado em Abril de 2.000

A volta do homem para as coisas naturais está cada vez mais nítida. Trilhas, passeios, pesca, natureza e, é lógico, os sabores das deliciosas receitas ainda vivas em nossa gente, estão em destaque. Dentro deste espírito os proprietários da Fazenda da Comadre tem o orgulho de apresentar um apanhado de receitas típicas executadas no dia-a-dia do restaurante. É oportuno lembrar que o sucesso da Fazenda da Comadre, como um dos mais importantes centros gastronômicos da região tem história a ser contada. Os atuais proprietários estão, na realidade praticando e colhendo os frutos dos ensinamentos familiares de mais de um século, no município de Paraibuna. Por isso, acreditamos que toda essa tradição é que nos guia a repartir com você e sua família toda essa riqueza cultural.



Raízes da Fazenda da Comadre

Para quem conhece a saga da família Villela Vilhena, não é novidade encontrar um restaurante tão típico, como a Fazenda da Comadre. O empreendimento comercial comandado pelos irmãos Pedro e Leda é fruto de uma história de mais de cem anos de defesa e valorização das coisas e do homem do campo.

A história toda começa em Minas Gerais, no século passado, na cidade de Alfenas, onde em 1894, nasceu Oscar Vilhena (1894-1984) e em Carmo do Rio Claro, com José Oliveira Villela. Em 1924, os dois patriarcas resolveram mudar de ares, vindo morar em Paraibuna. José Villela adquiriu fazenda no Bairro do Rio Claro. Seu Oscar, que veio de trem com a esposa D. Olinda Ribeiro, colocou os empregados para trazerem o gado e os cavalos a pé. Foram 16 dias de caminhada, atravessando a Serra da Mantiqueira. Instalou-se no município, adquirindo a Fazenda Santo Antonio da Estiva, com 200 alqueires. Aos poucos foi ampliando seu negócio de produção de leite, comprando, criando e vendendo gado. Teve sete filhos e ensinou a todos a importância do produtor rural. A defesa de Oscar Vilhena era tanta que, juntamente com amigos, em 21 de março de 1935, fundou a Cooperativa de Laticínios de Paraibuna, cuja Carta de Fundação tem o nº 55. Quatro anos antes, na Exposição Agropecuária de Guaratinguetá, a manteiga de sua fabricação foi premiada como uma das melhores do Vale do Paraíba, pelo Ministério da Agricultura.

Em 1931, nasceu José Vilhena, que desde cedo aprendeu os ensinamentos dos pais e em 1958, casou-se com D. Celina Villela. Ela também preferiu morar na fazenda, para ajudar o marido a cuidar da parte da terra que lhe coube, transformando-se na Fazenda Vale do Paraguai, cujas terras estão em volta da Fazenda da Comadre. Em 1980, José Vilhena registra uma área de mata nativa da fazenda no IBAMA, como "Refúgio Particular de Animais Nativos", deixando-a intocável. Neste local, construiu recentemente o Recanto do Sossego, com uma casinha de caboclo e brinquedos ecológicos. Na mesma época, imbuído de seu espírito rural, foi um dos responsáveis pelo nascimento da Feira Agropecuária do Alto-Paraíba, FAPAP, realizada em Paraibuna.

O trabalho de José e Celina Vilhena, sempre voltado para as coisas do campo, acabou cativando os filhos a permanecerem na roça. Dos seis - Sandra, Denise, Leda, Renato, Sonia e Pedro - quatro deles estão com comércio de comidas e produtos típicos, às margens da Rodovia dos Tamoios.

A tradição mineira de boas quituteiras das matriarcas D. Olinda e D. Julia, deixou em D. Celina e nos filhos o interesse pela boa comida típica. Depois de trabalharem na fazenda com produção de leite e cereais, os filhos Pedro e Leda resolveram aproveitar as terras à beira da estrada e abrir este paraíso da alimentação. Todo o trabalho administrativo e produtivo foi calcado nos ensinamentos da família. Grande parte dos alimentos servidos no local são produzidos na própria fazenda, garantindo assim qualidade e mais sabor aos pratos colocados a disposição dos apreciadores da boa comida típica.

Índice

Dicas da Comadre	7	Croquete de Carne	37
Feijão.....	9	Massa de Risole	37
Tutu de Feijão	10	Recheio de Carne	37
Tutu de Feijão da Comadre.....	10	Recheio de Pizza	37
Feijão com Tranqueiras.....	10	Massa de Coxinha de Frango	37
Virado de Feijão	10	Recheio de Coxinha.....	38
Salada de Feijão	11	Torta de Frango	38
Feijão Branco.....	11	Pizza Enrolada.....	38
Feijoada da Comadre	11	Bolos.....	39
Arroz.....	13	Pão Italiano	40
Arroz Branco.....	14	Bolo de Cenoura	40
Arroz com Carne Seca.....	14	Bolo de Laranja.....	40
Arroz com Lingüiça.....	14	Bolo de Banana	40
Arroz Colorido	14	Bolo de Amendoim.....	41
Carne de Vaca	15	Bolo Nega Maluca	41
Coxão Duro de Panela	16	Bolo de Fubá Cremoso	41
Músculo com Batatas.....	16	Bolo de Fubá Seco.....	41
Cupim de Panela.....	16	Bolo de Fubá da Tia Neusa	42
Cupim Assado	16	Bolo de Mandioca	42
Lagarto com Bacon.....	17	Pão de Ló.....	42
Costela de Vaca	17	Bolo de Chocolate	42
Costela com Mandioca (Vaca Atolada)	17	Bolo Formigueiro.....	43
Costela de Vaca Assada	17	Bolo de Maracujá.....	43
Rocamboles de Carne.....	18	Geléia para Cobertura de Bolo	43
Bife à Rolé	18	Bolo de Milho Verde	43
Lingua de Vaca	19	Bolo de Milho Verde da Comadre.....	43
Dobradinha	19	Bolo Tarjado de Chocolate	44
Rabada	19	Rocamboles.....	44
Carne de Porco	21	Bolo de Coco	44
Pernil.....	22	Doces.....	45
Costelinha de Porco	22	Arroz Doce	46
Lombo Assado.....	22	Doce de Leite Cremoso.....	46
Lombo com Batatas.....	22	Doce de Leite em Pedacos	46
Carne de Porco Refogada	23	Doce de Abóbora	46
Torresmo Pururuca.....	23	Doce de Banana	47
Torresmo Temperado.....	23	Doce de Mamão Ralado.....	47
Leitão Pururuca	24	Doce de Figo	47
Leitão Pururuca em Pedacos.....	24	Doce de Limão Cravo.....	48
Leitão Recheada com Farofa	24	Canjica Baiana	48
Frango	25	Pavê de Maracujá	48
Frango Caipira	26	Bombocado.....	48
Galinha Caipira com Arroz	26	Quindim.....	49
Frango Assado Recheado	26	Baba de Moça	49
Frango Assado de Panela	27	Bombocado de Mandioca	49
Frango Assado com Creme de Cebola.....	27	Cajuzinho	49
Filé de Frango Recheado	27	Pães Roscas.....	51
Farofa	29	Rosca da Comadre	52
Farofa de Frango em Pedacos.....	30	Rosca de Batata.....	52
Frango à Passarinho	30	Rosquinha de Nata.....	52
Frango com Quiabo.....	30	Rosca da Tia	53
Farofa de Alho.....	30	Panetone	53
Farofa de Miúdos de Frango.....	31	Pão Básico	53
Farofa de Lingüiça Calabresa	31	Pão de Batata	53
Lombo	31	Pão de Queijo da Marisa	54
Legumes e Verduras	33	Pão de Queijo com Batata	54
Jiló.....	34	Pão de Minuto	54
Quiabo.....	34	Pão de Leite Condensado.....	54
Quiabebe	34	Rosquinha de Manteiga	55
Salgados	35	Biscoito de Nata	55
Bolinho de Abobrinha	36	Sequinhos de Maisena	55
Bolinho de Mandioca.....	36	Bolacha Húngara	55
Massa de Empada	36	Bolacha de Queijo	56
Recheio de Frango	36	Bolinho de Chuva	56
Recheio de Palmito.....	36		

Uma grande variedade de pratos e bebidas, incluindo pratos tradicionais e modernos, e uma atmosfera agradável e acolhedora. O restaurante oferece uma experiência gastronômica única, com pratos preparados com ingredientes frescos e de qualidade. O ambiente é decorado com elegância e conforto, proporcionando um ambiente ideal para refeições familiares e sociais. O atendimento é sempre cordial e eficiente, garantindo que todos os clientes tenham a melhor experiência possível. O restaurante é um excelente destino para quem busca uma refeição deliciosa e agradável em um ambiente sofisticado e acolhedor.



Dicas da Comadre

Uma grande variedade de pratos e bebidas, incluindo pratos tradicionais e modernos, e uma atmosfera agradável e acolhedora. O restaurante oferece uma experiência gastronômica única, com pratos preparados com ingredientes frescos e de qualidade. O ambiente é decorado com elegância e conforto, proporcionando um ambiente ideal para refeições familiares e sociais. O atendimento é sempre cordial e eficiente, garantindo que todos os clientes tenham a melhor experiência possível. O restaurante é um excelente destino para quem busca uma refeição deliciosa e agradável em um ambiente sofisticado e acolhedor.

Uma grande variedade de pratos e bebidas, incluindo pratos tradicionais e modernos, e uma atmosfera agradável e acolhedora. O restaurante oferece uma experiência gastronômica única, com pratos preparados com ingredientes frescos e de qualidade. O ambiente é decorado com elegância e conforto, proporcionando um ambiente ideal para refeições familiares e sociais. O atendimento é sempre cordial e eficiente, garantindo que todos os clientes tenham a melhor experiência possível. O restaurante é um excelente destino para quem busca uma refeição deliciosa e agradável em um ambiente sofisticado e acolhedor.

- As folhas de alface são ótimas para retirar excesso de gordura dos alimentos.
- O cheiro e o gosto de queimado saíram facilmente se você enfiar no arroz uma cebola cortada ao meio
- Cozinhe o arroz sempre com a panela tampada. Assim não perderá o sabor e a consistência.
- Para que o frango ou a galinha caipira cozinhe mais rápido, basta adicionar meia copo de cerveja clara ao cozimento.
- Se o bolo ficar dourado antes que esteja completamente assado, coloque uma fôrma com água na prateleira superior do forno.
- Experimente cortar o bucho de boi em tiras bem finas, empanar à milanesa e fritar. Ele ficará muito gostoso e você poderá servir como tira gosto
- Para tirar o cheiro e a cor escura das carnes, principalmente congeladas, é só colocar no suco de limão antes de preparar.
- Descasque cebolas na água corrente, assim você não terá o olho irritado.
- Ao cozinhar qualquer doce, coloque um pires de boca para baixo dentro da panela, assim o doce não demorará.
- Quando você fizer qualquer doce, coloque uma pitada de sal, assim o doce ficará com o gosto mais apurado.
- Para tirar o excesso de sal do feijão, coloque dentro 2 batatas cruas para cozinhar.
- Para a feijoada ficar mais leve, acrescente um copo de caldo de laranja quando ela estiver pronta.
- O tempo de descanso de qualquer massa de pão pode ser medido por uma bolinha colocada em meio copo d'água. Quando ela subir a massa está no ponto de ir ao forno.

Uma grande variedade de pratos tradicionais brasileiros, incluindo feijão, arroz, salada, e outros alimentos típicos da culinária nacional. A imagem mostra uma variedade de pratos servidos em pratos e tigelas, com uma atmosfera de restaurante tradicional.



Feijão

Uma grande variedade de pratos tradicionais brasileiros, incluindo feijão, arroz, salada, e outros alimentos típicos da culinária nacional. A imagem mostra uma variedade de pratos servidos em pratos e tigelas, com uma atmosfera de restaurante tradicional.

Uma grande variedade de pratos tradicionais brasileiros, incluindo feijão, arroz, salada, e outros alimentos típicos da culinária nacional. A imagem mostra uma variedade de pratos servidos em pratos e tigelas, com uma atmosfera de restaurante tradicional.

TUTU DE FEIJÃO

1 kg de feijão cozido
200g de lingüiça calabresa desmanchada
3 dentes de alho picado
1 cebola grande cortada em rodela
3 colheres (sopa) de óleo
farinha de mandioca torrada

Em uma panela coloque o óleo, frite o alho e a cebola, junte a lingüiça e deixe refogar. Coloque o feijão cozido, salgue a gosto e coloque a farinha aos poucos, mexendo sempre e deixando em ponto mole.

TUTU DE FEIJÃO DA COMADRE

1 kg de feijão cozido e temperado
1 folha de louro
2 dentes de alho picado ou moído
1 cebola grande picada em rodela
3 colheres (sopa) de óleo
Sobras de pernil ou lombo desfiado
Farinha de mandioca torrada

Em uma panela, coloque o óleo, o alho e a cebola e deixe fritar. Junte as sobras de pernil ou lombo, regue, coloque o feijão com a folha de louro e acerte o sal. Deixe ferver e coloque a farinha, aos poucos, deixando em ponto mole.

FEIJÃO COM TRANQUEIRAS

1 kg de feijão

5 dentes de alho socado
1 cebola picada
400 g de paio cortada em rodelas
200g de carne seca (deixar de molho para tirar o sal)
200g de lingüiça defumada em rodelas
2 folhas de louro
3 colheres (sopa) de óleo ou banha de porco

Cozinhe o feijão com o paio e a lingüiça até ficar mole. Em outra panela, coloque o óleo ou a banha, frite o alho e a cebola, junte o feijão e o louro. Coloque sal a gosto, deixe ferver até engrossar o caldo.

VIRADO DE FEIJÃO

1 kg de feijão cozido ou escorrido (só os grãos)
2 cebolas em rodelas
100g de bacon cortados em cubinhos
4 dentes de alho picado
sal a gosto
½ xícara de azeite
farinha de milho amarela

Em uma panela coloque o azeite, o alho, o bacon e a cebola. Deixe fritar. Depois de bem frito coloque os grãos de feijão, o sal e deixe refogar. Desligue o fogo e coloque a farinha de milho até ficar bem solto.

SALADA DE FEIJÃO

½ kg de feijão
2 cebolas em rodelas
3 dentes de alho picado
2 colheres (sopa) de vinagre
pimenta do reino

sal a gosto

Cozinhe o feijão, deixando-o meio firme e escorra. Deixe esfriar em um pirex. Coloque todos os temperos, misture bem e deixe na geladeira até a hora de servir.

FEIJÃO BRANCO

500g de feijão branco
100g de bacon
1 cebola picada
2 dentes de alho socado
2 tomates maduros sem pele e semente
3 colheres (sopa) de óleo
sal a gosto

Coloque o óleo em uma panela média. Adicione o alho, o bacon e deixe fritar. Junte a cebola, os tomates e o feijão. Coloque água suficiente para cozinhar. Deixe com caldo grosso.

FEIJOADA DA COMADRE

3 kg de feijão preto
8 dentes de alho picado
3 colheres (sopa) de óleo.
2 cebolas médias
4 folhas de louro

½ kg paio cortado em rodelas
200g lingüiça calabresa em rodelas
½ kg de carne seca picada
2 rabos de porco salgados em pedaços
2 cambitos de porco picados

Em uma panela grande coloque para cozinhar o feijão preto, a carne seca, os rabos de porco e os cambitos e cozinhe até quase no ponto. Em outra panela coloque o óleo, frite o alho, a cebola e junte o paio, a lingüiça e o louro. Adicione o feijão já cozido e deixe cozinhar até ficar bem macio. Acerte o sal a gosto

ARROZ BRANCO

3 xícaras (chá) de arroz
6 xícaras (chá) de água quente
4 colheres (sopa) de óleo
sal a gosto
3 dentes de alho amassado

Coloque o óleo numa panela e deixe



esquentar. Frite o alho e coloque o arroz, deixando fritar. Coloque a água fervendo e deixe cozinhar em fogo baixo.

ARROZ COM CARNE SECA

4 xícaras (chá) de arroz parabolizado
4 colheres (sopa) de óleo
12 xícaras de água fervente
½ kg de carne seca cozida e desfiada ou cortada em pedaços pequenos.
1 cebola em rodelas
1 colher (sopa) de sal com alho
2 colheres (sopa) de Sazon vermelho ou uma lata de Pomarola
salsinha e cebolinha picadas

Em uma panela média coloque o óleo, o alho e sal, a cebola, a carne seca e o Sazon ou a Pomarola. Deixe refogar. Coloque então o arroz e a água fervendo e deixe cozinhar em fogo brando. Depois de pronto, coloque em uma travessa e salpique a salsinha e a cebolinha. Deixe descansar por 10 minutos.

ARROZ COM LINGÜIÇA

5 xícaras (chá) de arroz cozido (pode ser sobras)
250g de lingüiça calabresa fresca sem pele e desfeita
1 cebola picada
3 dentes de alho picado
1 lata de ervilhas
1 lata de pomarola
3 colheres (sopa) de azeite cheiro verde a gosto

Coloque o azeite e frite o alho e a cebola. Adicione a lingüiça e deixe fritar. Coloque a pomarola, a ervilha e o arroz cozido. Salpique com o cheiro verde.

ARROZ COLORIDO

4 xícaras (chá) de arroz
8 xícaras (chá) de água fervente
4 dentes de alho amassado
1 cenoura grande em cubinhos
5 vagens picadas
½ pimentão amarelo em tirinhas
½ xícara (chá) de uva passa
4 colheres (sopa) de óleo
cheiro verde picado
sal a gosto

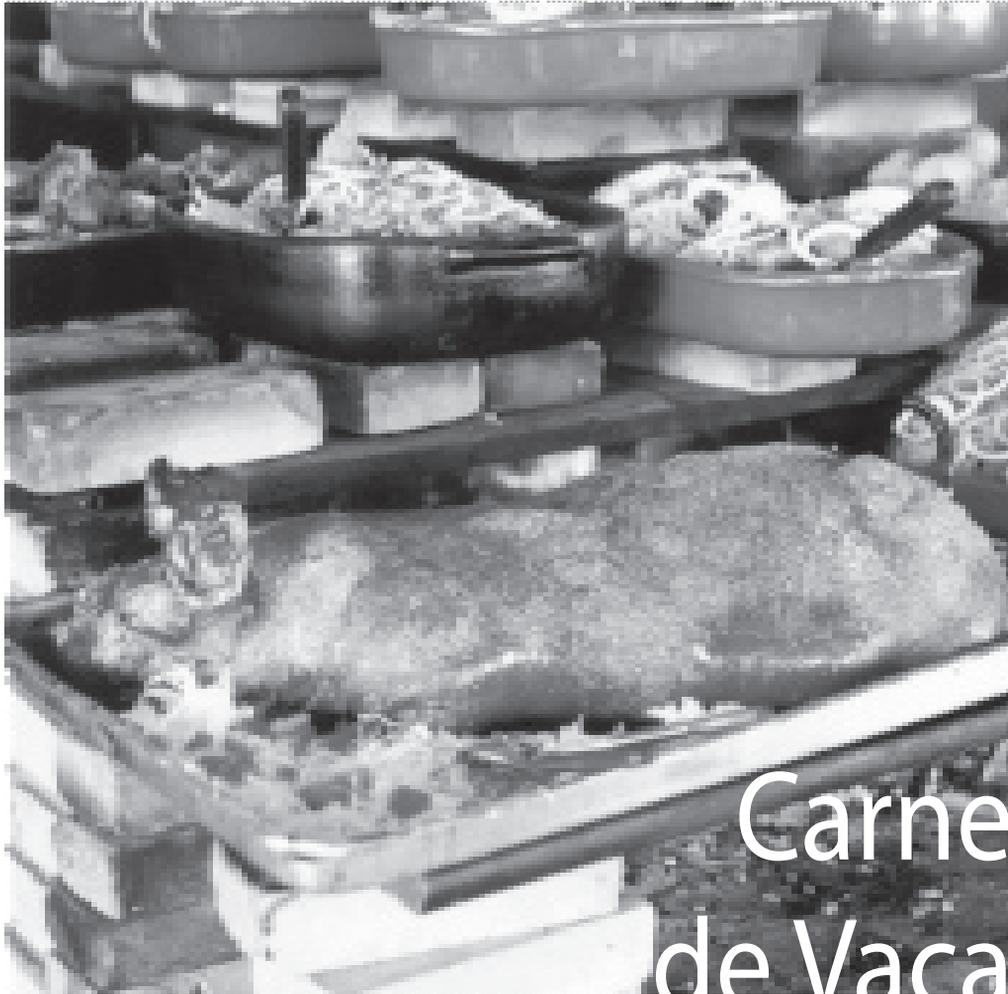
Frite o alho com sal e a cebola. Adicione o arroz, a cenoura e a vagem e deixe fritar um pouco. Coloque água fervente e deixe cozinhar em fogo brando. Depois de cozido, coloque o pimentão, a uva passa e o cheiro verde e misture tudo. Deixe descansar por 10 minutos antes de servir.

COXÃO DURO DE PANELA

1 coxão duro (3 kg)
1 cabeça de alho moído
sal a gosto
½ xícara (chá) de óleo
6 colheres (sopa) de shoyo
2 colheres de maisena

Numa panela grande frite o coxão duro, virando para dourar os dois lados. Coloque o alho, o sal, o shoyo e água até cobrir e deixe cozinhar até amolecer. Deixe ficar com mais ou menos de 6 xícaras (sopa) de caldo.

... ..



Carne de Vaca

... ..

... ..

Retire a carne da panela. Desmanche a maisena em meia xícara de água fria e coloque no caldo. Despeje o caldo em uma travessa e coloque a carne pronta. Fatie para servir.

MÚSCULO COM BATATAS

1 kg de músculo cortado em pedaços
6 dentes de alho moído
sal a gosto
pimenta do reino
½ xícara (chá) de óleo
1 kg de batatas em pedaços

Esquente o óleo e frite o sal com alho. Coloque o músculo e deixe refogar muito bem até dourar por completo. Coloque água aos poucos para cozinhar. Depois de bem mole, adicione as batatas cruas e deixe cozinhar, deixando com pouco caldo. Se quiser, pode colocar cebola em rodelas por cima e tampar a panela por 10 minutos.

CUPIM DE PANELA

1 cupim grande (3 kg)
4 dentes de alho moído
½ xícara (chá) de óleo ou banha de porco
½ xícara (chá) de shoyo
sal a gosto

Frite o cupim no óleo ou banha até ficar dourado de todos os lados. Coloque o alho amassado, o sal, o shoyo e água, deixando cozinhar até ficar bem macio. Se quiser engrossar o caldo, use 2 colheres (sopa) de maisena desmanchada em ½ xícara

de água.

CUPIM ASSADO

1 cupim grande (3 kg)
6 dentes de alho amassado
sal a gosto
papel alumínio
obs: ao invés de alho e sal, pode-se usar sal grosso.

Tempere o cupim com o sal e alho ou só passe sal grosso por inteiro. Deixe descansar por duas horas mais ou menos. Enrole o cupim em papel alumínio e coloque no forno ou na churrasqueira até ficar bem mole. Ele solta a própria gordura. Retire o papel alumínio e deixe dourar.

LAGARTO COM BACON

1 lagarto (2,5 kg)
2 tiras de bacon para rechear
4 dentes de alho amassado
½ xícara (chá) de óleo
2 cebolas grandes picadas em cubo
3 tomates picados sem sementes
cheiro verde

Fure o lagarto dos dois lados e coloque o bacon. Coloque numa panela para fritar e quando estiver dourado adicione o alho, o sal e a água para cozinhar. Depois de bem macio e com pouco caldo, coloque a cebola, os tomates picados e o cheiro verde. Desligue o fogo e deixe descansar

tampado.

COSTELA DE VACA

2 kg de costela de vaca em pedaços
1 cabeça de alho picado
½ xícara (chá) de shoyo
1 cebola grande em rodela
½ xícara (chá) de óleo
sal a gosto

Frite a costela no óleo, alho e sal. Depois de bem frita, coloque o shoyo e água aos poucos para cozinhar, deixando bem macia. Na hora de servir, coloque rodela de cebola.

COSTELA COM MANDIOCA (VACA ATOLADA)

2 kg de costela de vaca em pedaços
1 cabeça de alho amassado
½ xícara (sopa) de óleo
sal a gosto
1 kg de mandioca em pedaços.

Frite a costela no óleo e alho. Coloque sal e água até cozinhar bem. Quando estiver macio adicione a mandioca em pedaços para cozinhar junto. Se quiser, pode usar pimenta do reino. Na hora de servir, enfeite com cebola em rodela.

COSTELA DE VACA ASSADA

3 ripas de costela
sal grosso ou sal com alho
papel alumínio

Tempere a costela a gosto com o sal com alho ou sal grosso. Embrulhe no papel alumínio e coloque para assar no forno ou na churrasqueira por mais ou menos duas horas. Retire o papel alumínio para dourar.

ROCAMBOLE DE CARNE

1 kg de carne moída
2 cebolas em pedaços
1 lata de pomarola
sal com alho
azeitonas picadas
6 ovos cozidos
cheiro verde
3 colheres (sopa) de farinha de trigo ou de rosca
2 ovos crus

Em uma vasilha tempere a carne moída com o sal e o alho, os ovos crus e o cheiro verde e amasse bem com a farinha de trigo ou de rosca. Abra essa massa em cima de um pano de prato molhado e recheie com os ovos cozidos, a cebola picada e a pomarola. Salpique as azeitonas e o cheiro verde. Enrole como um rocambole, regue com azeite e coloque para assar por mais ou menos 45 minutos.



BIFE A ROLÊ

1 kg de coxão duro em bifes finos
1 cenoura grande cortada em tiras
200 g de bacon em fatias
3 cebolas em pedaços pequenos
6 tomates sem pele e sementes picados
cheiro verde
alho e sal a gosto
½ xícara (chá) de óleo
Palitos de dente

Recheie cada bife com uma tira de cenoura e um pedaço de bacon, enrole e prenda com 2 palitos. Esquente o óleo e frite o sal com alho. Ponha os bifes e deixe refogar. Adicione água e deixe cozinhar até ficarem bem macios, e com pouco caldo. Depois de pronto, coloque os tomates, a cebola e o cheiro verde. Deixe dar uma fervida e desligue o fogo. Se quiser pode também colocar o pimentão picado junto com o tomate.

LINGUA DE VACA

1 língua
2 dentes de alho picado
3 colheres (sopa) de óleo
1 cebola em rodelas
4 colheres (sopa) de extrato de tomate
sal a gosto
1 colher (sopa) de açúcar
cheiro verde

Cozinhe a língua até ficar bem macia. Retire toda a casca e corte em fatias finas. Frite o alho e a cebola, adicione a língua em fatias e o sal. Coloque água, cobrindo toda a carne e ponha o extrato de tomate e o açúcar. Cozinhe durante mais ou menos 15 minutos, deixando o caldo grosso. Na hora de servir coloque numa travessa e enfeite com cheiro verde.

DOBRADINHA

1kg de dobradinha em tiras
3 gomos de paio em rodelas
sal com alho

½ xícara (chá) de óleo
4 colheres (sopa) de extrato de tomate
1 colher (sopa) de açúcar
1 cebola em rodela

Cozinhe a dobradinha até ficar mole e escorra toda a água. Em uma panela coloque o óleo e frite o sal com alho e a cebola. Adicione o paio, o extrato de tomate, o açúcar e a dobradinha. Ponha água até cobrir e cozinhe por mais ou menos 20 minutos, até engrossar o caldo.

RABADA

2 kg de rabo cortado pelas juntas
1 colher de sal com alho
2 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de massa de tomate 800g
¼ de xícara (chá) de óleo

Esquente o óleo e frite o sal com alho. Adicione o rabo em pedaços e deixe fritar mais um pouco. Coloque água, massa de tomate e o açúcar e

deixe cozinhar. Quando estiver quase mole, não coloque mais água, assim o caldo ficará bem grosso.

PERNIL

1 pernil médio
1 cabeça de alho moído com 3 colheres de sal.
6 limões cravo (caldo)
1 xícara (chá) de banha ou óleo

Fure o pernil com uma faca e passe o sal com alho e o limão. Deixe um dia neste tempero. Coloque em uma assadeira com todo o tempero, jogue a banha ou o óleo por cima e cubra com papel alumínio. Deixe assar em fogo brando durante 4 horas mais ou menos. Tire o papel e deixe dourar. Para servir enfeite com cebola em rodela e cheiro verde.

COSTELINHA DE PORCO

1 kg de costelinha de porco picada
1 colher (sopa) de sal com alho amassado
3 colheres (sopa) de vinagre
4 colheres (sopa) de óleo ou banha

Frite o sal e o alho. Adicione a costelinha e o vinagre, deixando fritar. Pingue água até amolecer. Depois de macia, frite na própria gordura para que ela fique dourada e solte. Se quiser pode fritar em uma panela separada com bastante gordura.

LOMBO ASSADO

- 1 lombo grande
- 1 colher (sopa) de sal com alho
- ½ xícara (chá) de vinagre ou caldo de limão (cravo de preferência)
- ½ xícara (chá) de banha ou óleo

Tempere o lombo de véspera com o sal com alho e vinagre ou limão. Coloque para assar com o tempero, em forno brando até amolecer e dourar. Depois de pronto, decore com cebola em rodelas.

LOMBO COM BATATAS

- 1 lombo médio
- 1 colher de sopa cheia de sal com alho
- ½ xícara (chá) de banha ou óleo
- 1 kg de batatas pequenas

Frite o lombo inteiro na banha ou óleo, de todos os lados, até ficar bem marrom. Coloque o sal com alho, deixe fritar mais um pouco e coloque água para cozinhar. Quando estiver macio, descasque as batatas, corte ao meio e adicione na carne. Coloque água e deixe amolecer. Para servir, enfeite com cebola e cheiro verde.

CARNE DE PORCO REFOGADA

- 1 kg de carne de porco picada em

cubos

- 1 colher (sopa) rasa de sal com alho amassado
- 3 colheres (sopa) de vinagre
- ½ xícara (chá) de banha ou óleo
- ½ colher (chá) de pimenta do reino

Frite o sal com alho. Coloque a carne de porco e o vinagre e deixe refogar até ficar bem dourado. Adicione água aos poucos até amolecer. Quando estiver dourado, coloque em uma travessa e sirva quente.

Se quiser pode colocar batatas ou cenouras junto.

TORRESMO PURURUCA

- 1 kg de toucinho magro.
- 1 copo de água
- 1 colher (sopa) rasa de sal com alho

Pique o toucinho em pedaços pequenos. Coloque em uma panela grossa com o copo de água (250 ml) e o sal com alho. Mexa de vez em quando. Quando secar a água vai começar a soltar a gordura. Continue mexendo até que os torresmos fiquem marrom claro. Escorra, deixe esfriar e guarde em geladeira ou freezer. Quando for servir, coloque uma panela com bastante óleo no fogo e deixe esquentar bem. Solte os torresmos e deixe pururucar. Use a banha que saiu do torresmo para

cozinhar carnes de porco, feijão ou, até mesmo, o arroz.

TORRESMO TEMPERADO

½ kg de toucinho magro (barriga)
2 limões (caldo)
1 colher (chá) de pimenta do reino
1 colher (sopa) rasa de sal com alho

Corte o toucinho em tiras e coloque em panela grossa, misture o sal com alho, o limão e a pimenta. Deixe fritar em fogo baixo até soltar a gordura e eles ficarem marrom.

LEITOA PURURUCA

1 quartinho de leitoa (traseiro)
2 colheres (sopa) de sal com alho
6 limões

1 latinha de cerveja sem gelo

Fure a parte de dentro da carne. Faça um molho com o sal com alho, o suco de limão e a cerveja e coloque na carne. Deixe no tempero de um dia para o outro. Coloque com todo o tempero para assar em forno médio até ficar marrom, não deixando pururucar.

Esquente uma panela grande com bastante óleo e coloque o quartinho inteiro para fritar e pururucar

LEITOA PURURUCA EM PEDAÇOS

1 quartinho de leitoa com costelinha
3 colheres (sopa) de sal com alho
1 copo duplo de suco de limão
1 latinha de cerveja sem gelo

Corte a leitoa em pedacinhos (quadrados de 5x5 cm) Faça um molho com o sal com alho, o suco do limão e a cerveja e coloque na carne, deixando de um dia para o outro. Asse os pedaços até dourarem, sem deixar pururucar. Retire os pedaços, escorra e frite em óleo bem quente. Pode ser colocado cebola na hora de servir.

LEITOA RECHEADA COM FAROFA

1 leitoa pequena desossada
5 colheres (sopa) rasas sal com alho
2 copos duplos de caldo de limão
2 latas de cerveja sem gelo
1 kg de lingüiça calabresa fresca

sem pele

4 cebolas picadas
1 cabeça de alho
1 copo duplo óleo
2 kg de farinha de milho
200 g. de azeitonas
cheiro verde

Faça um molho com o sal, o alho, o caldo de limão e a cerveja. Esquente 1 copo duplo de gordura e frite o sal com alho, a cebola, a lingüiça, a azeitona e um pouquinho de sal. Adicione a farinha de milho e o cheiro verde e mexa bem. Recheie a leitoa com a farofa e costure. Coloque para assar em forno médio até ficar dourada, sem pururucar.

Ponha uma panela no fogo com 2 litros de óleo e deixe esquentar bem. Com uma concha jogue este óleo sobre a leitoa para pururucar. Jogue devagar tomando cuidado para não espirrar ou se queimar.

FRANGO CAIPIRA

1 frango caipira cortado em pedaços
1 cebola grande
6 dentes de alho picado
sal a gosto
½ xícara (chá) óleo
Cominho ou alfavaca

Frite o alho e a cebola até dourarem. Coloque o frango e o sal, deixando fritar bem. Vá pingando água aos poucos até ficar bem macio. Ao final coloque um galho de cominho ou alfavaca

GALINHA CAIPIRA COM ARROZ

1 galinha cortada em pedaços
6 dentes de alho picado
1 cebola em rodela
sal a gosto
4 colheres (sopa) de óleo
4 xícaras (chá) de arroz

Frite a cebola e o alho até dourar. Adicione os pedaços de galinha e deixe refogar até amolecer. Depois de macia coloque o arroz para cozinhar junto, até ficar bem mole. Para servir enfeite com cheiro verde.

FRANGO ASSADO RECHEADO

1 frango desossado
3 dentes de alho picado
1 colher (sopa) de sal
4 colheres (sopa) de vinagre
1 colher (chá) de pimenta do reino (opcional)
1 cebola grande cortada em pedaços
200g de presunto fatiado
200g de mussarela fatiada
10 fatias finas de bacon
5 colheres (sopa) de manteiga

Faça um molho com o alho, sal, vinagre e a pimenta e tempere o frango de véspera. Enrole cada fatia de presunto com a mussarela, um pedaço

de cebola e uma fatia de bacon e vá colocando dentro do frango. Feche a abertura com palito, arrume na assadeira, passe manteiga por cima e asse em forno médio.

Opção: se quiser rechear com farofa, use 300g de frango picado, 2 cebolas cortadas, 1 xícara de óleo, cheiro verde e farinha de mandioca torrada.

FRANGO ASSADO DE PANELA

1 frango inteiro
3 dentes de alho picado
sal a gosto
4 colheres (sopa) de vinagre

De véspera, tempere o frango com o alho e o sal. Em uma panela grande e grossa, coloque o frango com todo o tempero e mais um copo de água.

Deixe ferver por uns 15 minutos, em fogo baixo, virando o frango de vez em quando. Em uma panela grande es quente o óleo e coloque o frango para fritar. Fica igual assado.

FRANGO ASSADO COM CREME DE CEBOLA

1 frango cortado em pedaços
½ colher (sopa) de sal com alho
1 envelope de creme de cebola
4 colheres (sopa) de maionese

Faça uma mistura com o sal, o alho,

o creme de cebola e a maionese. Coloque no frango e deixe descansar por 15 minutos. Coloque em uma bandeja e deixe assar em fogo brando. Use pouco sal, pois o creme de cebola já é salgado.

FILÉ DE FRANGO RECHEADO

10 filés de peito de frango
3 dentes de alho
Sal a gosto
Suco de 3 limões
Pimenta do reino (opcional)
10 fatias de presunto fatiado
10 fatias de mussarela fatiada
10 fatias de bacon frito bem fino
4 ovos batido
Farinha de rosca para empanar
2 copos de óleo

Tempere os filés com o alho, sal e limão. Enrole com o presunto, a mussarela e o bacon, colocando um palito em cada enroladinho. Passe no ovo e na farinha de rosca. Frite em óleo quente.

FAROFA DE FRANGO EM PEDAÇOS

1 kg de sobrecus cortada em pedaços

ços
2 cebolas
4 dentes de alho amassado
1 xícara (chá) de óleo
sal a gosto
100 g de azeitonas verdes e pretas
cheiro verde
½ kg farinha de milho

Tempere o frango com alho, sal e óleo e deixe fritar numa panela. Coloque um pouco de água para refogar. Depois de cozido, acrescente a cebola, as azeitonas, o cheiro verde e a farinha de milho. Mexa bem e sirva.

FRANGO À PASSARINHO

1 frango cortado em pedacinhos pequenos
4 dentes de alho
sal a gosto
½ xícara (chá) de vinagre ou caldo de limão
óleo para fritar

Faça um molho com o alho, o sal, o vinagre ou o suco de limão. Coloque no frango e coloque para ferver por dez minutos neste tempero. Escorra o excesso de água, esquite bem o óleo e frite até dourar.

FRANGO COM QUIABO

1 frango cortado em pedaços

6 dentes de alho picado
1 cebola grande em rodelas
sal a gosto
½ xícara (chá) de óleo
500 g de quiabo
1 xícara (chá) de vinagre
1 litro de água

Tempere o frango em uma panela com o alho, o sal e a cebola. Deixe fritar bem e coloque água até cozinhar, deixando com um pouco de caldo. Lave o quiabo com o vinagre, deixe descansar por 10 minutos e lave em água corrente. Quando o frango estiver pronto, coloque o quiabo e deixe cozinhar junto com o frango por 5 minutos.

FAROFA DE ALHO

200 g de alho de alho picado fino



½ colher (sopa) de sal
2 cebolas grandes bem picadas
1 copo de óleo
cheiro verde
½ kg de farinha de mandioca torrada

Esquente o óleo e frite o alho até ficar bem dourado. Junte a cebola, o sal e o cheiro verde. Desligue o fogo e adicione a farinha de mandioca, mexendo bem.

FAROFA DE MIÚDOS DE FRANGO

500 g de miúdos de frango cortado
2 cebolas grandes em rodela
6 dentes de alho picados
sal a gosto
1 xícara (chá) de óleo
cheiro verde
100 g. azeitonas pretas ou verdes
½ kg de farinha de mandioca ou de milho.

Frite o alho com os miúdos de frango. Coloque sal. Depois de frito adicione um pouco de água para cozinhar. Quando amolecer, junte a cebola, as azeitonas, e o cheiro verde. Coloque a farinha e mexa bem.

FAROFA DE LINGÜIÇA CALABRESA

500 g de lingüiça calabresa sem pele e desfeita

6 dentes de alho picado
2 cebolas em rodela
sal a gosto
6 ovos cozidos e picados
100 g de azeitonas verdes
1 copo de óleo ou banha
500 g de farinha de milho

Esquente o óleo e frite o alho, a lingüiça, a cebola, a azeitona, o cheiro verde e, por último, adicione os ovos cozidos picados. Mexa com farinha de milho.

FAROFA DE PERNIL OU LOMBO

1 prato cheio de pernil ou lombo desfiado
2 cebolas em rodela
5 dentes de alho picado
1 copo de óleo
cheiro verde
100 g de azeitona
½ kg de farinha de milho ou mandioca

Esquente o óleo e frite o alho. Adicione o pernil ou o lombo desfiado, coloque a cebola, o cheiro verde e as azeitonas. Mexa com a farinha de sua preferência.

JILÓ

500 g de jiló
3 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de sal com alho
1 colher (sopa) de sazon vermelho

4 copos de água

Frite o alho e sal, coloque o sazón e a água, junte o jiló cortado ao meio e deixe cozinhar até o ponto.

QUIABO

500 g de quiabo
3 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de alho e sal
1 colher de sazón vermelho
1 xícara (chá) de vinagre
4 xícaras (chá) de água

Limpe e corte o quiabo ao meio. Coloque numa vasilha e despeje o vinagre, deixando descansar durante 5 minutos. Depois lave em água corrente. Esquente o óleo e frite o sal com alho. Adicione o sazón e a água. Quando ferver coloque o quiabo e deixe cozinhar até ficar macio.

QUIBEBE

2 kg abóbora madeira cortada em pedaços pequenos
4 dentes de alho
sal a gosto
1 colher (chá) de pimenta do reino
salsinha
½ xícara (chá) de óleo

Descasque e pique a abóbora em pedaços bem pequenos. Esquente o óleo e frite o alho e adicione a abóbora. Junte água aos pouquinhos para cozinhar, até a abóbora desfazer. Coloque a pimenta e o cheiro verde.

BOLINHO DE ABOBRINHA

3 abobrinhas verdes, médias cortadas ou raladas
2 ovos inteiros
1 colher (chá) de sal e alho
4 batatas cozidas e amassadas
1 lata de atum moído
cheiro verde
1 colher de sopa de sazón vermelho
trigo até dar ponto de pingar
Óleo para fritar

Em uma bacia misture bem todos os ingredientes e vá colocando trigo até dar ponto de pingar. Faça bolinhos e frite em óleo quente.



BOLINHO DE MANDIOCA

1 kg de mandioca cozida moída
3 ovos inteiros
Cheiro verde
1 colher (sopa) de sal e alho
Trigo até dar ponto de pingar
Óleo para fritar

Misture todos os ingredientes e vá colocando trigo até dar ponto. Faça bolinhos com a mão e frite em óleo quente.

MASSA DE EMPADA

500 g de banha
6 gemas
 $\frac{3}{4}$ de copo de água
 $\frac{1}{2}$ colher (sopa) rasa de sal
1 kg de trigo

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e vá amassando com o trigo aos poucos, até formar uma massa lisa.

RECHEIO DE FRANGO

500 g de peito de frango cozido e desfiado
4 dentes de alho amassados

1 cebola cortada pequena
1 lata de molho pomarola
1 lata de ervilha
5 colheres (sopa) de trigo para engrossar
4 colheres (sopa) de óleo
sal a gosto
5 copos de água
Esquente o óleo e frite o alho, o sal e a cebola. Adicione o frango desfiado e deixe fritar. Depois de frito, coloque o molho pomarola e a ervilha e deixe ferver. Engrosse com trigo desmanchado em água.

RECHEIO DE PALMITO

Do mesmo jeito do recheio de frango, só substituindo este por duas

latas de palmito.

CROQUETE DE CARNE

½ kg de carne moída
1 xícara (chá) de óleo
3 dentes de alho amassado com uma colher de sal
1 cebola grande picada
4 copos de água
cheiro verde
2 ovos inteiros batidos
farinha de rosca pra empanar

Frite o sal com alho e adicione a carne moída, Deixe refogar um pouco e coloque a água. Quando ferver mexa com trigo até desgrudar da panela. Coloque o cheiro verde, sove a massa e faça os croquetes com a mão. Passe no ovo batido e na farinha de rosca, fritando em óleo quente.

MASSA DE RISOLE

1 litro de leite
1 colher (sopa) cheia de manteiga ou margarina
1 colher (chá) de sal com alho
1 kg trigo

Coloque o leite para ferver com o sal com alho e a manteiga. Depois de

fervido, colocar o trigo aos poucos e mexer até desgrudar do fundo da panela. Abra a massa, corte com um copo e recheie. Passe em farinha de rosca e frite em óleo quente.

RECHEIO DE CARNE

500 g de carne moída
1 colher (chá) de alho e sal
1 cebola picadinha
cheiro verde
4 colheres (sopa) de óleo
Esquente o óleo e frite o sal com alho e cebola. Adicione a carne moída e deixe refogar. Depois de bem frito colocar o cheiro verde e desligar.

RECHEIO DE PIZZA

Rale 200 g de presunto e 200 g de queijo, coloque uma colherinha de orégano e misture tudo.

MASSA DE COXINHA DE FRANGO

½ litro de leite
½ litro de caldo de frango
1 xícara (chá) de óleo
4 dentes de alho
1 colher de sopa de sal
2 kg de trigo mais ou menos

Esquente o óleo e frite o sal com alho. Adicione o caldo de frango e o leite. Quando ferver, mexa e adicione o trigo aos poucos até desgrudar da panela. Sove a massa e recheie com

frango desfiado e temperado.

RECHEIO DE COXINHA

1 kg de peito de frango cozido e desfiado

1 cebola grande cortada em cubinhos

3 dentes de alho

sal a gosto

1 colher (sopa) de colorau

3 colheres (sopa) de óleo

cheiro verde

Frite o alho, o colorau e a cebola.

Adicione o frango e frite muito bem.

Coloque o cheiro verde, mexa bem e desligue o fogo.

TORTA DE FRANGO

Massa: a mesma da empada

Recheio:

1 kg de peito de frango desfiado grosso

5 dentes de alho amassado com 1 colher (sopa) de sal

½ kg de batata cortada miúda

1 cebola cortada em cubinhos

cheiro verde

trigo para engrossar

1 colher de colorau ou 1 lata de pomarola

Frite o alho, a cebola e adicione o peito desfiado. Coloque o colorau ou pomarola, um pouco de água e a batata, deixando cozinhar tudo. Coloque o cheiro verde e engrosse com o trigo.

Forre um pirex com um pouco da massa, coloque o recheio e cubra com o restante da massa, decorando a vontade. Passe a gema e asse em forno quente.

PIZZA ENROLADA

60 g de fermento de pão

5 copos de leite morno

1 colher (sopa) de sal

3 colheres (sopa) de açúcar

1 concha de óleo

farinha de trigo

Em um vasilha, coloque o fermento e o leite morno, o óleo o açúcar e o sal. Coloque trigo e amasse até ficar uma massa leve e lisa.

Abra a massa com o rolo, passe pomarola, coloque presunto e queijo, polvilhe com orégano e enrole como um rocambole. Passe gema por cima e asse em forno médio. Pode ser congelada crua.

PÃO ITALIANO

Use a mesma massa da pizza enrolada

Recheio:

6 salsichas picadas em rodelas

6 ovos cozidos picados pequenos

1 lata de ervilha

100 g de azeitonas picadas

sal a gosto

1 pitada de orégano

2 colheres (sopa) de azeite

Misture tudo e recheie o pão do mesmo modo da pizza enrolada.

BOLO DE CENOURA

- 4 cenouras médias raladas
- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento

Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque a massa em uma forma untada com manteiga e trigo. Asse em forno quente

Cobertura:

- 4 colheres (sopa) de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Leve tudo ao fogo, mexendo até engrossar. Despeje no bolo ainda quente e, se quiser, salpique chocolate granulado.

BOLO DE LARANJA

- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de trigo
- 7 colheres (sopa) de suco de laranja
- 1 colher (sobremesa) de fermento

Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar e o suco de laranja. Misture o trigo e o fermento e mexa com colher, até encorpar. Unte uma assadeira, coloque a massa e leve ao forno quente. Quando retirar, faça

um melado frio de laranja e açúcar e passe em cima do bolo ainda quente.

BOLO DE BANANA

- 7 bananas nanicas amassadas
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 3 claras
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sobremesa) de canela
- 1 colher (sopa) de fermento
- 3 colheres (sopa) de manteiga

Bata no liquidificador, as bananas, o açúcar, a farinha de rosca e o óleo. À parte bata as claras em neve, adicione o fermento e misture com a massa. Leve para assar em forma untada com manteiga e polvilhada

com trigo. Depois de assado, misture açúcar com canela e salpique por cima do bolo.

BOLO DE AMENDOIM

500 g de amendoim torrado e moído
200 g de açúcar
3 colheres (sopa) de trigo
6 ovos inteiros
1 colher de fermento Royal

Bata as claras em neve, junte as gemas e o açúcar. Misture o trigo, o fermento e o amendoim e adicione, continuando a mexer. Unte uma assadeira e coloque para assar em forno quente.

BOLO NEGA MALUCA

3 ovos inteiros
3 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de trigo
1 xícara (chá) de óleo
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de fermento Royal

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por um minuto. Unte uma forma e coloque para assar em forno quente.

BOLO DE FUBÁ CREMOSO

½ litro de leite
3 ovos inteiros (clara e gema)
3 xícaras (chá) de açúcar

4 colheres (sopa) de trigo
4 colheres (sopa) de fubá
2 colheres (sopa) de margarina
1 pacotinho de coco ralado
1 colher (sopa) de fermento

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque para assar em forma pequena, untada com manteiga e polvilhada com trigo.

BOLO DE FUBÁ SECO

3 ovos inteiros
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de fubá
1 ½ xícara (chá) de trigo
½ copo de óleo
1 colher de fermento Royal
1 pitada de sal

Bater todos os ingredientes no liquidificador e colocar para assar. Untar uma forma e assar em forno quente.

BOLO DE FUBÁ DA TIA NEUSA

2 xícaras (chá) de açúcar
1 ovo inteiro
1 colher (sopa) de nata ou manteiga
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de fubá
3 colheres (sopa) de queijo fresco picadinho
1 colher (sopa) de fermento

Coloque os ingredientes em uma bacia e misture bem. Unte uma forma e coloque para assar em forno quente.

BOLO DE MANDIOCA

1 ½ colher (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de açúcar
3 ovos inteiros
½ xícara (chá) de queijo ralado
1 kg de mandioca ralada crua
½ xícara (chá) de trigo
2 colheres (sopa) de fermento Royal
1 pitada de sal

Misture na batedeira a margarina com os ovos, junte o queijo e bata mais um pouco. Acrescente o coco, a mandioca, a farinha, o fermento e o sal e bata tudo. Unte uma forma média, com furo central, e asse em forno quente.

PÃO DE LÓ

6 ovos
3 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de trigo
1 copo de leite
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (chá) de fermento Royal

Bata as claras em neve, coloque as gemas e o açúcar batendo muito bem. Desligue a batedeira e coloque trigo com o fermento Royal. Ferva o

leite com a manteiga e coloque na massa batendo novamente. Unte uma forma retangular com manteiga, polvilhe com trigo, coloque a massa e asse em forno quente.

BOLO DE CHOCOLATE

5 ovos
2 ½ xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de trigo
½ xícara (chá) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de manteiga
1 copo de leite
1 colher de fermento Royal

Bata as claras em neve, junte as gemas e o açúcar batendo bem. Coloque o trigo e o chocolate juntos, depois o leite e a manteiga derretida. Por último coloque o fermento Royal e bata bem. Unte uma forma e asse em forno quente.

BOLO FORMIGUEIRO

Use a mesma massa do pão-de-ló e acrescente 100 g de chocolate granulado, mexendo levemente. Unte uma forma retangular, ponha a massa e leve para assar em forno quente.



BOLO DE MARACUJÁ

5 ovos
3 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de trigo
1 copo de suco de maracujá
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de fermento Royal
geléia de maracujá com sementes para a cobertura

Bata as claras em neve, coloque o açúcar batendo. Adicione o suco de maracujá com manteiga derretida. Coloque o trigo e o fermento. Unte uma forma média e asse em forno quente. Quando tirar do forno cubra com geléia de maracujá e sementes.

GELÉIA PARA COBERTURA DE BOLO

6 maracujás (polpa com sementes)
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água

Misture tudo e leve ao fogo, em panela alta, para apurar. A mistura vai subir e quando abaixar estará pronta.

BOLO DE MILHO VERDE

1 xícara (chá) de margarina
4 ovos inteiros
1 lata de leite condensado
1 ½ xícara (chá) de trigo

2 latas de milho verde
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de fermento Royal

No liquidificador bata a margarina, os ovos, o leite condensado, o milho verde e o açúcar. Depois adicione aos poucos o trigo e o fermento, continuando a bater, até engrossar a massa. Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno, pré-aquecido.

BOLO DE MILHO VERDE DA COMADRE

16 espigas de milho
1 ½ litro de leite
4 xícaras (chá) de açúcar cristal
1 colher de manteiga
½ xícara (chá) de queijo ralado

Corte os grãos de milho e bata no liquidificador com metade do leite. Passe na peneira tirando metade do bagaço. Volte o caldo com o restante do bagaço no liquidificador junto com o restante do leite. Sempre batendo, coloque o açúcar, a manteiga e o queijo ralado. Unte uma forma grande com manteiga e polvilhe com trigo. Asse em forno médio.

BOLO TARJADO DE CHOCOLATE

6 ovos
3 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de trigo
1 colher (sopa) de fermento Royal

- 1 copo de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Bata as claras, coloque as gemas, o açúcar e o leite com a manteiga derretida. Ponha o trigo e por último o fermento Royal. Em uma fôrma redonda coloque metade da massa. No restante coloque o chocolate em pó, mexendo devagar. Coloque essa massa sobre a outra e asse em forno quente.

ROCAMBOLE

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de trigo
- 7 colheres (sopa) de água
- 1 colher (chá) de fermento Royal

Bata as claras em neve, coloque as gemas, o açúcar, o trigo, a água e por último o fermento Royal. Forre com papel manteiga uma assadeira grande e coloque a massa. Asse em forno médio, não deixando assar muito. Estenda um pano de prato na mesa, polvilhe com açúcar e solte a massa. Use o recheio de sua preferência e enrole imediatamente, antes que esfrie. Decore a gosto.

BOLO DE COCO

- 5 ovos
- 2 ½ xícaras (chá) de açúcar
- 2 ½ xícaras (chá) de trigo
- 1 colher de fermento Royal
- 1 copo de leite quente

- 1 colher (sopa) de manteiga derretida
- 1 pacotinho de coco ralado
- 1 vidro de leite de coco
- 1 lata de leite condensado

Bata as claras em neve, coloque as gemas, o açúcar e o trigo. Ferva o leite com a manteiga e ponha na massa, batendo bem. Coloque o fermento Royal e mexa devagar. Unte uma fôrma retangular e asse em forno médio. Em uma vasilha misture o leite de coco e o leite condensado. Quando o bolo sair do forno, fure-o com um garfo e vá colocando a mistura do leite de coco e leite condensado por cima. Jogue o coco ralado e ponha na geladeira antes de servir.

ARROZ DOCE

- 3 litros de leite
- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 pedaço de canela em casca
- 1 lata de leite condensado
- açúcar a gosto

Lave o arroz e coloque com a canela em casca para cozinhar no leite. Quando estiver bem cozido adicione o leite condensado e, se precisar, açúcar. Deixe engrossar. Depois de frio, salpique canela em pó e leve a geladeira.

DOCE DE LEITE CREMOSO

- 5 litros de leite
- 2 ½ kg de açúcar

Numa panela alta, coloque um pires

de boca pra baixo e ponha o leite e o açúcar, deixando ferver. Mexa de vez em quando. O doce vai engrossando e subindo. Quando parar de subir, retire do fogo e bata até esfriar. Obs: o pires serve para não deixar o leite derramar.

DOCE DE LEITE EM PEDAÇOS

Proceda como no doce de leite cremoso, só que, depois que engrossar e parar de subir, continue com ele no fogo para apurar até dar ponto de bala. Jogue meio copo de água fria e no doce. Quando ficar no ponto de bala, retire do fogo e bata até começar a açucarar. Unte uma forma com manteiga e coloque o doce para secar. Deixe esfriar e corte em pedaços pequenos.

DOCE DE ABÓBORA

3 pratos de massa de abóbora madura
3 pratos de açúcar cristal
cravo
canela em casca

Descasque a abóbora, corte-a em pedacinhos e cozinhe até quase desmanchar. Retire do fogo, escorra e esprema bem com as mãos. Coloque no fogo novamente e adicione o açúcar, o cravo e a canela e apure até começar a aparecer o fundo da panela. Se quiser, pode ser colocado coco ralado a gosto, quando estiver apurado.

DOCE DE BANANA

3 dúzias de banana nanica bem maduras
2 kg de açúcar cristal
1 copo de suco de limão

Descasque as bananas e corte em pedaços. Ponha em uma panela com o açúcar. Vá mexendo e quando ficar escura e começar a aparecer o fundo coloque o limão e deixe apurar mais um pouco.

DOCE DE MAMÃO RALADO

2 kg de mamão verde
1 kg de açúcar cristal
cravo
canela em casca

Rale o mamão com casca e fervente durante 10 minutos, escorra e volte na panela, colocando açúcar, 1 litro de água, o cravo e a canela em casca. Deixe cozinhar por 15 minutos e desligue o fogo. Deixe repousar um dia, volte ao fogo e continue mexendo. Se precisar de mais calda coloque um

pouco de água. Cozinhe por mais 15 minutos e está pronto.

Se quiser fazer o doce em pedaços ou fatiado, proceda da mesma forma, só que descasque o mamão.

DOCE DE FIGO

2 kg de figo verde
2 kg de açúcar – canela e cravo
3 litros mais ou menos de água para a calda

Corte a parte de cima dos fogos. Coloque em uma panela com bastante água para ferver até ficar amarelo. Escorra, deixe esfriar, coloque num saco plástico e leve ao freezer para congelar. Quando estiver congelado, ponha um por vez debaixo da água tirando a pele com os dedos. Em seguida coloque os figos em uma panela com açúcar, canela, cravo e água. Deixe cozinhar por 20 minutos. No outro dia, volte com os figos ao fogo, deixando cozinhar mais 10 minutos. Se quiser mais calda, ponha um pouco de água e açúcar.

DOCE DE LIMÃO CRAVO

3 dúzias de limão cravo
açúcar cristal
1 copo de caldo de laranja cravo e canela em casca

Descasque o limão bem fino. Corte-os em quatro, tire o bagaço e ponha a casca de molho durante 5 dias, trocando a água duas vezes por dia (até sair o amargo). A medida do açúcar é a mesma do limão, ou seja, um prato de limão e um prato de açúcar. Coloque o limão em uma panela, o cravo, a canela e o açúcar. Ponha água para cobrir o limão e leve ao fogo por mais ou menos meia hora. Acrescente o copo de caldo de laranja, deixe mais cinco minutos e desligue o fogo.

CANJICA BAIANA

500 g de milho para canjica
150 g de amendoim torrado e moído (sem casca)
1 pacote de coco ralado
açúcar a gosto
1 litro de leite

Ponha o milho para cozinhar em água. Depois de cozido, junte o leite, o amendoim, o coco ralado e o açúcar e deixe no fogo até engrossar.

PAVÊ DE MARACUJÁ

Creme

1 pacote de bolacha maisena
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 caixa de chantily
suco de maracujá

Misture o leite condensado, o creme de leite sem soro e ½ xícara de suco de maracujá. Deixe descansar por meia hora.

Calda

½ xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de açúcar

Quando estiver fervendo, desmanche uma colher bem cheia de maisena em ½ xícara de suco de maracujá. Ferva bem.

Forre um pirex com bolachas, deixando espaço entre uma e outra. Vá colocando em camadas a bolacha e o creme. Por último coloque o chantily e por cima a calda.

BOMBOCADO

1 coco ralado
10 colheres (sopa) de sopa de açúcar
1 colher (sopa) bem cheia de manteiga
1 colher (sopa) bem cheia de trigo
4 ovos

Bata tudo no liquidificador e, por último, coloque o coco ralado. Asse em forminhas untadas. Forno médio.

QUINDIM

6 ovos inteiros

½ litro de leite

1 pacote de queijo ralado

1 pacote de coco ralado

20 colheres (sopa) de sopa de açúcar

6 colheres (sopa) rasas de trigo

5 colheres (sopa) de óleo

Bata tudo no liquidificador e asse em forminhas ou em forma redonda com furo no meio, untada com manteiga.

BABA DE MOÇA

1 lata de leite moça

1 litro de leite

1 copo de clara de ovo

3 copos de açúcar

5 gotas de baunilha

Em uma panela, esquite o copo de clara e o açúcar. Não deixe ferver. Coloque na batedeira até ficar um suspiro firme. Ponha o leite para



ferver com as gotas de baunilha. Cozinhe os suspiros as colheradas e coloque-os em um pirex. No restante do leite que sobrar, ponha as gemas batidas e o leite condensado. Jogue em cima dos suspiros.

BOMBOCADO DE MANDIOCA

1 kg de mandioca crua e ralada
6 ovos
½ litro de leite
1 pacote de 100g de coco
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga
1 pacote de queijo ralado
1 lata de leite condensado

Coloque todos os ingredientes numa tigela e bata muito bem. Unte uma forma retangular, coloque a massa e ponha para assar em forno quente.

CAJUZINHO

1 kg de amendoim torrado e moído
1 xícara (chá) de açúcar
açúcar cristal para passar os cajuzinhos
leite até dar ponto de enrolar

Amasse muito bem o amendoim, o açúcar e o leite até dar ponto de enrolar. Faça os cajuzinhos e passe no açúcar cristal. Coloque a metade de um amendoim enfeitando cada um.

ROSCA DA COMADRE

2 colheres de manteiga
100 g de fermento de pão
1 litro de leite morno
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
1 pitada de sal
200 g de uvas passas
200 g de frutas cristalizadas
2 kg trigo mais ou menos para dar ponto
gemas para pincelar
açúcar cristal para confeitar

Em uma tigela coloque o fermento e o leite morno, mexa para desmanchar o fermento e junte todos outros ingredientes, menos as gemas e o açúcar cristal. Passe as gemas e o açúcar cristal no pão e coloque para assar em forno médio.

ROSCA DE BATATA

1 colher (sopa) de manteiga
3 ovos
1 colher (sobremesa) de sal
4 colheres (sopa) de óleo
3 colheres de sopa de óleo
3 copos de leite quente
1 kg de batata cozida e amassada
1 kg de trigo
3 colheres de fermento de pão
3 xícaras de açúcar

Coloque no liquidificador os ovos, o sal, a manteiga, o óleo e deixe bater bem. Em seguida, coloque o açúcar, o fermento e deixe bater sem parar. Depois, coloque na bacia a batata, o leite quente e a mistura e mexa bem com o trigo até dar ponto. Passe as gemas com o açúcar cristal e asse em forno quente.

ROSQUINHA DE NATA

1 prato fundo de nata
1 ovo inteiro
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de maisena
1 colher (sopa) de fermento
1 colher (sopa) de margarina
trigo para dar o ponto

Misture todos os ingrediente e amasse muito bem, colocando o trigo aos poucos, até dar ponto de enrolar. Assar em forno médio

ROSCA DA TIA

100 g de fermento de pão
3 xícaras de açúcar
2 copos de leite morno
1 copo de água morna
1 pitada de sal
5 ovos levemente batidos
1 xícara (chá) de óleo
2 colheres (sopa) de manteiga
trigo para dar o ponto

Desmanche o fermento na água e no leite morno, junte os outros ingredientes, um a um, e amasse com o trigo para até dar ponto. Faça as roscas, deixe crescer até dobrar de tamanho. Pincele com gemas e jogue açúcar cristal. Asse em forno médio

PANETONE

60 g de fermento de pão
½ litro de leite morno
1 pitada de sal
4 ovos inteiros
8 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (café) de essência de panetone

Num liquidificador bata o leite, o fermento, o sal, os ovos, o açúcar, a essência e a margarina. Misture as frutas cristalizadas e o trigo até dar ponto mole. Coloque em formas de panetone e deixe crescer até dobrar de volume. Asse em forno quente.

PÃO BÁSICO

60 g de fermento
2 colheres (sopa) de açúcar
1 copo duplo de leite morno
1 pitada de sal
½ xícara (chá) de óleo

Trigo para dar ponto
Misture tudo e amasse muito bem. Faça os pães e deixe crescer até dobrar de volume (bolinha no copo). Passe gema e asse em forno quente.



PÃO DE BATATA

½ kg de batata cozida e amassada
4 ovos inteiros
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de banha
100 g de fermento de pão
1 xícara (chá) de açúcar
1 kg de trigo
1 ½ copo de leite
1 pitada de sal

Junte todos os ingredientes e amasse muito bem, Deixe descansar e faça os pães a gosto. Não esqueça de pincelar com gema de ovo, antes de levar para assar em forno quente.

PÃO DE QUEIJO DA MARISA

500 g de polvilho azedo
1 copo de água

1 copo de leite morno
2 ovos
1 pacote de queijo ralado
1 copo de óleo
1 colher (sopa) de sal

Coloque o polvilho em uma bacia e escale-o bem. Junte a água, o óleo e o sal e mexa bem. Ponha os ovos, o queijo ralado e o leite morno. Amasse bem, faça as bolinhas e asse em forno médio.

PÃO DE QUEIJO COM BATATA

1 kg de polvilho azedo
½ colher (sopa) de sal
1 kg de batata cozida e amassada
3 ovos
1 copo de óleo
2 copos de leite

Coloque tudo em uma bacia e amasse muito bem, deixando descansar um pouco, depois de pronta. Faça as bolinhas e coloque para assar em forno quente.

PÃO DE MINUTO

3 xícaras (chá) de trigo
1 xícara (chá) de açúcar
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento
1 colher (sopa) de margarina
2 ovos batidos
2 colheres (sopa) de leite

Misture todos os ingredientes e deixe em ponto firme. Faça as bolinhas e

passe numa caldinha de açúcar com água. Coloque para assar em forno quente.

PÃO DE LEITE CONDENSADO

4 ovos
1 lata de leite condensado
½ lata de óleo ou margarina
1 lata de leite ou água morna
50 g de fermento de pão
1 pitada de sal
1 kg de trigo

Num liquidificador bata os ovos, o leite condensado, a margarina, o leite, o fermento e o sal. Coloque numa bacia e acrescente o de trigo aos poucos. Sove bem, até dar ponto de pão. Faça os pãezinhos e deixe crescer. Ponha em forno quente para assar e, quando estiver quase assado, passe uma caldinha de água com açúcar em cima dos pães.

ROSQUINHA DE MANTEIGA

4 colheres (sopa) de manteiga
1 ½ xícara de açúcar
1 colher (sopa) de fermento Royal
3 ovos
trigo para dar ponto

Misture os ingredientes, e amasse muito bem, colocando o trigo aos poucos, até dar ponto de enrolar. Faça as rosquinhas, passe gema e coloque açúcar cristal. Asse em forno médio.

BISCOITO DE NATA

1 copo duplo de nata
½ xícara (chá) de trigo
2 gemas
7 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de fermento Royal
1 pitada de sal

Misture todos os ingredientes e amasse, colocando o trigo aos poucos até desgrudar das mãos. Faça os biscoitos e asse. Cuidado, pois assa muito rápido.

SEQUILHOS DE MAISENA

1 lata de leite condensado
4 ovos
100 g de manteiga
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento Royal
1 kg de maisena

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes, menos a maisena, e misture muito bem. Vá colocando a maisena aos poucos e amassando. Tem que usar toda a maisena. Faça os sequilhos, aperte-os com um garfo e asse em forno quente.



BOLACHA HÚNGARA

- 1 copo de leite
- 1 ovo inteiro
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sopa de fermento Royal
- ½ kg de gordura vegetal
- 1 kg de trigo

Misture todos os ingredientes e amasse tudo muito bem. Abra com o rolo, corte com a boca de um copo, ponha um pedaço de goiabada e feche como um pastel. Asse em forno médio. Depois de assada passe as bolachas em açúcar e canela misturados.

BOLACHA DE QUEIJO

- 1 ½ xícaras de maisena
- 2 ½ xícaras de trigo
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher de fermento Royal

Misture tudo e amasse muito bem até desgrudar das mãos. Abra a massa com o rolo, deixando com meio

centímetro de espessura. Guarde na geladeira por uma hora, corte da forma que desejar e coloque para assar.

BOLINHO DE CHUVA

- 3 xícaras (chá) de trigo
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de fermento

Misture os ingredientes muito bem, batendo com uma colher. Frite às colheradas em óleo quente e escorra em papel absorvente. Passe no açúcar misturado com a canela.

