Arrumadinho da Rosilda!

Rosilda Interaminense de Matos, o que falar dessa mulher forte, guerreira, mãe, avó e amiga super querida que nos deixou na saudade tão de repente?

Eu a conheci através do meu marido, na época de namoro, lá por “1900 e bolinhas”. Foi empatia mútua, pois gostei dela assim que trocamos as primeiras palavras, e acredito que a recíproca foi verdadeira. Ela com todo seu carinho e simpatia, com aquele sotaque paraibano delicioso de ouvir, contando que o Marcos era como um filho para ela e que a partir daquele momento eu seria incluída na sua família que eu tanto amo até hoje.

Frequentamos a sua casa sempre arrumada com esmero e capricho, além das comidas deliciosas que ela preparava e servia como anfitriã perfeita. Super festeira, amava receber os amigos no sítio em Ibiúna, ou em sua casa em SP. Me identifiquei e

aprendi muito com ela a receber convidados em casa, mas aquele acolhimento e carinho únicos e especiais continuarão sendo só dela.

Tenho na minha mente vários pratos com memória afetiva preparados pela Rosilda, mas hoje vou publicar aqui a receita de um dos pratos deliciosos que ela fez para minha família quando os visitamos em João Pessoa, cidade na qual ela e o Silas seu marido, moraram por alguns anos: “Arrumadinho”, como o nome já diz, os ingredientes são dispostos de uma forma caprichada e separados uns dos outros. Mas no final o arrumadinho fica bagunçadinho mesmo, e continua sendo super gostoso como entrada, prato principal ou acompanhamento de uma refeição.

Obrigada Rose por me enviar a receita de sua mãe tão dedicada! Reunir as pessoas queridas em volta de uma mesa cheia de quitutes deliciosos é uma das maiores demonstrações de afeto…essa era a Rosilda!

Ingredientes:

250 g de feijão de corda verde ou seco

250 g de carne seca dianteiro

Farinha de mandioca crua branca ou amarela

Cebolas, tomates, coentro, azeite, vinagre, limão

1ªEtapa:

Colocar a carne seca de molho de um dia para o outro trocando a água 1 vez antes do cozimento. Levar para ferver numa panela com água por 15 minutos para retirar o excesso de sal. Escorrer e cortar em cubinhos retirando o excesso de gordura. Numa frigideira, fritar a carne regando com um pouco de azeite até dourar. Reserve.

2ª Etapa:

Colocar o feijão de corda de molho por no mínimo 2 horas. Cozinhar na panela de pressão com água durante 10 minutos após pegar a pressão. Deve ficar cozido, mas não desmanchando. Escorrer e temperar com 1/2 xícara de cebolinhas picadas, coentro picado à gosto (pouco), sal e azeite. Misture e reserve.

3ªEtapa:

Para a farofa: Cortar 2 cebolas em rodelas finas e refogar em uma panela com 2 colheres de sopa de azeite e 2 colheres de sopa de manteiga. Quando estiverem tenras e transparentes, adicione 1 colher de chá de sal e depois coloque aos poucos a farinha de mandioca mexendo sempre até o ponto de farofa (não muito seco). Reserve.

4ªEtapa:

Para o vinagrete: Numa tigela coloque 2 cebolas roxas picadinhas, 2 tomates sem caroço picados, folhas de coentro picadinhas, 1/4 pimentão vermelho ou amarelo picado, sal, pimenta do reino, 1 limão espremido, 1/4 xícara de vinagre de vinho branco, 1/2 xícara de azeite e 1/4 xícara de água filtrada. Misture e reserve.

Montagem: Numa travessa coloque em camadas o feijão reservado, a farofa reservada, a carne reservada e um pouco do vinagrete. O restante do vinagrete, coloque numa tigela pequena para servir a parte. Mas você pode colocar ele todo por cima da farofa se preferir.

Dica*: Se não gostar de coentro, use salsinha. A arrumação também pode ser em fileiras na travessa.

Pãozinho Brioche!

Mais uma receita de pão que eu adoro fazer. Esses pãezinhos “tipo” brioches são muito macios e derretem na boca. Essa receita é simples e fácil de fazer, pois os brioches franceses são mais elaborados no seu preparo. Mas garanto que o sabor é muito parecido e não vão durar muito tempo na sua casa, pois serão consumidos em alta velocidade.

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo

2 e 1/4 colher de chá de fermento químico seco

1 e 1/2 colher de chá de sal

1 e 1/2 colher de sopa de açúcar

1 e 1/2 colher de sopa de leite em pó

4 e 1/2 colher de chá de manteiga sem sal

1 xícara de água morna

1 ovo inteiro

Modo de Fazer:

Coloque a farinha de trigo numa tigela funda e faça um buraco no centro. Adicione o fermento, açúcar, leite em pó, sal, margarina e acrescente a água morna aos poucos. Depois adicione o ovo e sove a massa por uns 20 minutos numa bancada enfarinhada até soltar das mãos. Coloque de volta na tigela, feche com um filme plástico e deixe crescer até dobrar de volume (1 hora e 1/2 mais ou menos). Depois de crescido, amasse ligeiramente a massa e divida em 12 pedaços iguais. Faça bolinhas ou “rolls” como “croissant”, coloque os pãezinhos numa forma distantes uns 5 cm umas das outras e deixe crescer novamente por mais ou menos 40 minutos. Bata ligeiramente um ovo e passe por cima das bolinhas com um pincel. Leve ao forno pré aquecido a 180°C por mais ou menos 20 minutos ou até estarem bem douradinhos.

Dica*: Eu coloquei as bolinhas de pão para crescer a segunda vez dentro de forminhas de empadinha. Assim todas ficaram do mesmo formato e tamanho.

Bolinho de Abóbora e Carne Seca!

Imagine-se sentado numa espreguiçadeira à beira de uma praia verde azulada e cristalina num dia lindo de sol com calor e brisa do mar batendo em no seu rosto trazendo aquela sensação de paz e conforto…isso para mim são férias quase perfeitas! Perfeita mesmo fica quando você chama um “garçon” super simpático e solícito e pede pra ele trazer uns petiscos gostosos com água de coco bem geladinha. E lá vem ele com os bolinhos fritos de abóbora e carne de sol, super bem empanadinhos, quentinhos e sequinhos do excesso da fritura! E com uma porção generosa, daquelas de deixar a gente bem satisfeita até o horário do jantar, afinal ninguém é de ferro, e férias boas são do tipo em que comer bem faz toda a

diferença para um prazeroso e merecido descanso.

E essa receita é uma delícia! Você pode fazer em casa para receber os amigos para assistir um filme na TV ou, no caso do marido, futebol na TV. Ou pra matar a saudade de dias de férias à beira da praia…

Ingredientes:

1,5 kg de abóbora moranga descascada e cortada em pedaços

300 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada

1 cebola picada

2 colheres de sopa de manteiga (ou manteiga de garrafa)

1 dente de alho

Farinha de trigo (+/- 1 xícara ou quanto baste)

Azeite

Sal a gosto

300 g de catupiry

Farinha de rosca ou Panko para empanar

Modo de Fazer:

Dessalgue a carne seca deixando-a de molho por mais ou menos 2 horas e cozinhe na panela de pressão por 50 minutos. Deixe esfriar e desfie retirando o excesso de gordura. Reserve.

Numa panela refogue no azeite, o alho e adicione os pedaços de abóbora. Adicione sal a gosto (não muito, pois a carne seca já é meio salgadinha) e cubra com água deixando cozinhar até amolecerem. Depois passe por um processador até virar um creme homogêneo. Volte para a panela e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos sem parar de mexer. Acrescente a manteiga, mais um pouco de azeite e mexa até massa soltar do fundo da

panela (parece massa de coxinha). Deixe essa massa descansar numa assadeira por umas 2 horas. Enquanto isso, refogue a cebola com 1 colher de sopa de manteiga e a carne seca. Se achar necessário, adicione sal. Reserve.

Quando a massa estiver fria, faça bolinhas na mão untada com manteiga, amasse formando um disco e recheie com a carne seca e um pouco de catupiry. Feche o croquete e passe na farinha de rosca ou no Panko (que é um tipo de farinha de rosca japonês). Daí é só fritar em óleo bem quente ou numa fritadeira elétrica que não usa óleo. Sirva com um molho de pimenta daqueles dos bons!

Mini bolos de Limão Siciliano!

De vez em quando bate aquela vontade de comer um bolo gostoso com café, não é? Especialmente no final da tarde para dar uma energia extra no dia de trabalho.

Consegui essa receita com uma avó querida que faz para seus netos esse bolo na versão “com laranja”, mais tradicional. Resolvi apostar no caldo de limão siciliano, pois esse limão é mais doce do que qualquer outro. Além disso, acrescentei o iogurte ou coalhada, e ficou uma maravilha! A calda complementou o azedinho doce do bolinho e deixou com gostinho de quero mais. Simples e rápido! Vale experimentar!

Ingredientes:

100 g de manteiga em temperatura ambiente

1 xícara de açúcar

2 ovos

1/2 xícara de iogurte natural

1/4 xícara de caldo de limão siciliano

1/2 colher de sopa de raspas do limão siciliano

1 e 1/14 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

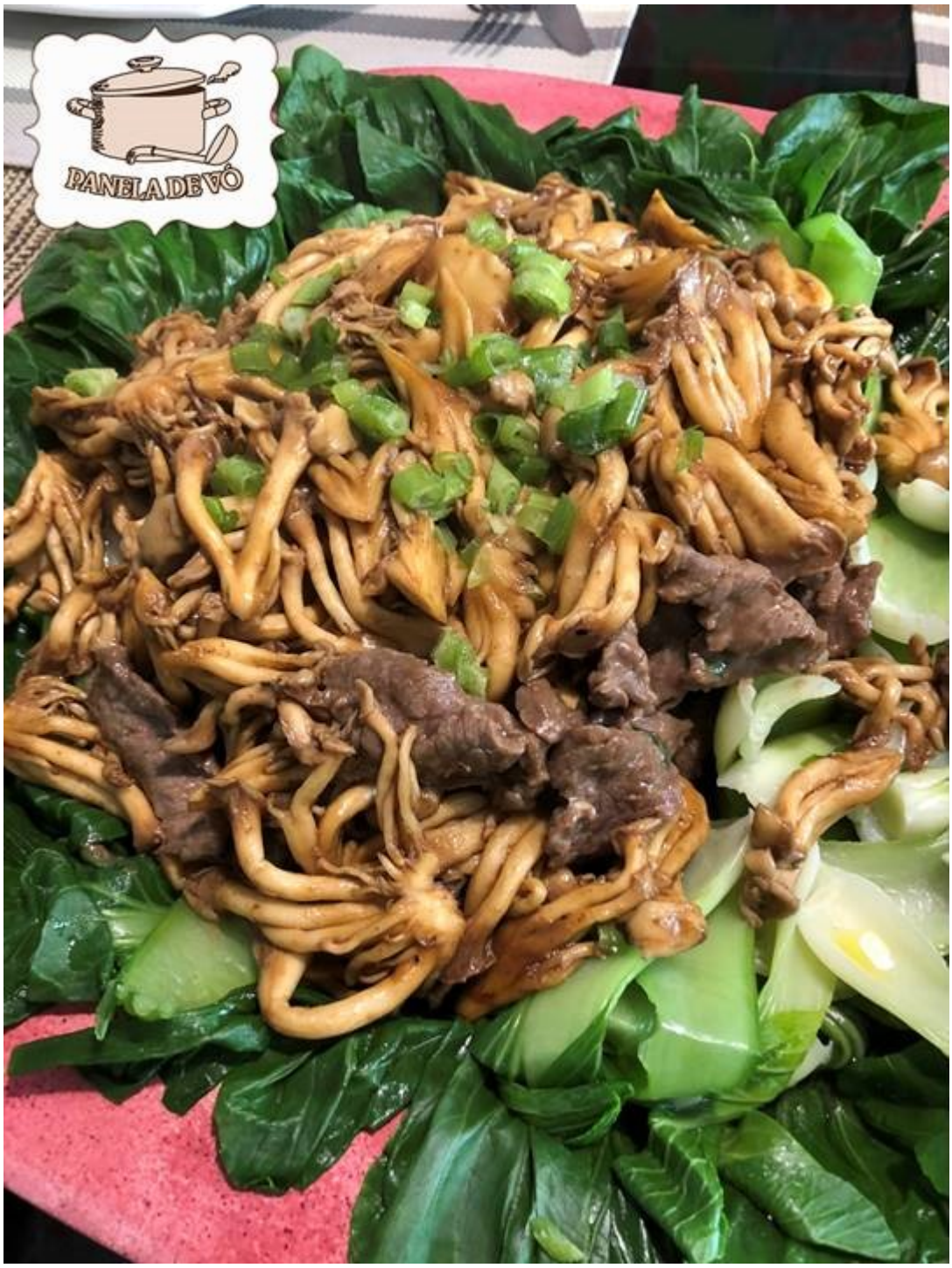
Modo de Fazer:

Bater na batedeira o açúcar com a manteiga até ficar bem incorporado. Adicione os ovos, iogurte e o caldo do limão. Acrescente a farinha de trigo aos poucos mexendo devagar com o fermento em pó e as raspas do limão. Coloque em forminhas para cupcake que devem estar inseridas dentro da assadeira própria. Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 20 minutos ou até o palito sair seco.

Para a calda quente:

Leve ao fogo numa panela, 1/2 xícara de açúcar com 1/2 xícara de caldo de limão siciliano. Não mexa muito e deixe engrossar um pouco. Desligue o fogo e assim que os bolinhos ficarem prontos, derrame essa calda por cima deles.

Picadinho Oriental!



Passear no bairro da Liberdade em SP é sempre uma inspiração para quem gosta de cozinhar e sair do trivial. Lá a gente encontra produtos naturais e industrializados de todo tipo que os orientais gostam e a gente também. Isso sem falar nos inúmeros restaurantes japoneses, coreanos, chineses, tailandeses etc. E a feirinha então? Com todas as barracas de todo tipo de comida. Fico imaginando em qual lugar do mundo tem tantas opções orientais ao mesmo tempo. Acho que só mesmo em cada país de origem…

Enfim, adoro ir até lá e conferir as novidades e os produtos dos quais já sou fã. Ontem comprei 1 kg de cogumelo shitake super fresquinho e não sabia muito bem o que fazer com tanto cogumelo. Daí meu filho disse que viria almoçar conosco e logo lembrei de algumas receitas que um amigo de família chinesa me passou há muitos anos atrás. Quando eu preparava em casa, todos adoravam, especialmente o Filipe. Hoje fiz um 'Mix" das receitas para adicionar o shitake e ficou muuuiiiito bom. Obrigada Família Shin Shien Lin!!

Ingredientes para a Carne com Cebolinhas:

1 kg de filé-mignon em peça ou em escalopes

4 colheres de sopa de óleo de soja

1/2 xícara de molho de soja (Shoyu)

Sal a gosto

1 pitada de açúcar

3 colheres de sobremesa de maisena

1 clara de ovo levemente batida

5 cebolinhas

Ingredientes para o Shitake:

500 g de cogumelo shitake fresco sem os talos grossos e limpo dos resíduos sem lavar em água. Use um papel toalha para limpar.

1 colher de sopa de manteiga

1/4 xícara de saquê Mirin liquoroso

1 colher de sopa de vinagre de arroz

sal e pimenta do reino à gosto

1/2 xícara de shoyu

Para acompanhar:

1 maço de Acelga chinesa, também conhecida como verdura colher.

Modo de fazer em 3 etapas:

1- Comece pela verdura: lave bem em água corrente soltando as folhas e coloque-as em água fervente com 1 colher de chá de sal numa panela por 2 a 3 minutos. Escorra e jogue água fria para cortar o cozimento e manter as folhas verdes. Coloque em uma travessa formando um círculo deixando espaço para colocar a carne com cogumelos no centro. ou da maneira que preferir. Reserve.

2- Preparo da Carne: Corte a carne em lâminas finas obedecendo a direção transversal das fibras e com tamanhos parecidos. Coloque numa tigela e tempere com sal, açúcar, shoyu, maisena e a clara levemente batida. Misture o tempero de forma a incorporar a clara à carne e deixe pegar gosto. Corte as cebolinhas em rodelas grossas e reserve. Ligar o fogo e usar uma panela funda ou tipo “Wok”, esquentar bem e colocar o óleo de soja. Quando o óleo estiver bem quente, adicione as lâminas do filé e revire com uma escumadeira para que a carne possa entrar em contato com o óleo quente de forma homogênea. Se o fogo for de alta intensidade, bastam uns 3 minutos de cozimento. Acrescente no final as cebolinhas e desligue em seguida. Coloque a carne na travessa das verduras e abafe com papel alumínio até o final do preparo dos cogumelos.

3- Preparo dos Cogumelos: Use a mesma panela sem lavar que foi preparada a carne, e adicione 1 colher de sopa de manteiga e 1 colher de sopa de óleo de soja. Assim que a manteiga derreter, coloque os talinhos de shitakes, mexa um pouco e deixe cozinhar por uns 2 minutos. Adicione o saquê e o vinagre mexendo bem o fundo da panela para soltar os queimadinhos da carne e adicionar sabor aos cogumelos. Coloque um pouquinho de

sal e pimenta do reino e o shoyu (tome cuidado com a quantidade de sal, pois o shoyu é muito salgado). Deixe reduzir um pouco, retire do fogo e jogue por cima da carne na travessa com as verduras. Salpique cebolinha picada por cima e sirva de preferência com arroz branco oriental (aquele que faz sushi), ou arroz normal.