Lasanha da Nonna

Lasanha da Nonna

Essa lasanha foi minha mãe que me ensinou e ela aprendeu com a sua sogra, que era minha vó italiana, D. Núncia, que era mãe do meu pai e de mais outros 9 filhos. Deu para entender?…rs!

Sabia cozinhar de verdade todas aquelas iguarias da culinária italiana e repassou muitas das receitas e o gosto de cozinhar, para as noras e filhas que até hoje cozinham divinamente.

O meu molho de tomates é uma adaptação mais moderna, menos trabalhosa e que fica gostoso também, pois uso tomates pelados em lata, além dos tomates frescos.

E lasanha boa é aquela que tem muito molho e muuito queijo, para ser devorada quentinha saindo do forno. Tudo proporcional…massa, queijo e molhos que podem ser variados ao gosto do freguês.

A receita básica para mim é a mais gostosa, pois tem sabor de infância das ocasiões especiais em que a lasanha era esperada com água na boca.

Confira e delicie-se!

Ingredientes para o molho de tomates:

– 2 latas de molho de “tomates pelados” sem tempero

– 2 tomates maduros e firmes

-3 dentes de alho amassados

– 1 cebola picada

– 1 cenoura cortada ao meio

– 1 talo de salsão

– 2 colheres de sopa de azeite

– 1 colher de chá rasa de sal

– pimenta do reino

– 1 galho de manjericão

– 1 folha de louro

Modo de fazer:

1. Bata uma lata de molho no liquidificador, junto com os 2 tomates e 1 dente de alho.

2. Reserve.

3. Amasse com um garfo os tomates da outra lata e reserve. (Lave com um pouco de água filtrada os restinhos de molho que sobram dentro das latas e adicione no liquidificador junto com os tomates).

4. Numa panela, coloque o azeite, alho, cebola e as cenouras

(servem para tirar a acidez dos tomates e deixar o molho mais nutritivo), e refogue até as cebolas estarem transparentes.

5. Adicione os tomates batidos e amassados, o salsão, o sal, louro, pimenta e assim que começar a ferver, abaixe o fogo com a panela tampada e deixe lá por 15 a 20 minutos, até engrossar e pegar gosto.

6. Quando o molho estiver quase pronto, verifique o sal e coloque mais um pouco se necessário, juntamente com o galho de manjericão lavado.

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

Ingredientes para o molho branco:

– 1 colher de sopa de manteiga

– 2 colheres de sopa rasa de farinha de trigo

– 3 xícaras de leite

– 1 xícara de creme de leite (opcional)

– 1/2 colher de chá de sal

– 1 pitada de noz moscada ralada

Modo de fazer:

1. Coloque a manteiga numa panela e leve ao fogo.

2. Adicione a farinha de trigo e incorpore bem.

3. Adicione o leite aos poucos sem parar de mexer para não empelotar.

4. Acrescente o sal e noz moscada e deixe ferver um pouco para terminar de engrossar sem parar de mexer.

5. Desligue e adicione o creme de leite. Adicione mais sal, se

necessário.

Para a lasanha:

– 1 1/2 pacote de lasanha pré cozida (daquelas que vão direto ao forno)

– 1/2 kg de muçarela ralada

Montagem:

1. Coloque num refratário a primeira camada de molho de tomates, depois a massa, molho e queijo.

2. Na segunda camada, coloque a massa, molho branco e queijo e vá fazendo outras camadas até terminarem os ingredientes, finalizando com molho de tomates, muçarela e parmesão ralado.

3. Leve ao forno por mais ou menos 25 minutos para ficar gratinado e com o queijo bem derretido.

Prontinho!

Torta Suflê de Abobrinha

Torta Suflê de Abobrinha

Tem gente que torce o nariz para a abobrinha, especialmente as crianças. Não sei exatamente o porquê…talvez por ser um alimento saudável e os papais sempre insistirem para que seus filhos comam, com razão. Se bem preparada, com certeza a criançada vai gostar pois é um legume delicioso, barato e versátil podendo ser preparado de várias maneiras. Essa receita você pode preparar rapidinho para receber uma visita em casa ou quando estiver com vontade.

A massa é fininha, macia e combina muito bem com o suflê de abobrinhas no recheio. E ainda, se quiser, faça as abobrinhas fritinhas para acompanhar a torta…huumm é bom demais!!

Ingredientes:

Massa da torta:

– 5 colheres de sopa de farinha de trigo

– 2 ½ colheres de sopa de manteiga sem sal

– ½ colher de sopa de queijo parmesão ralado

– ¼ de colher de chá de sal

– ¼ colher de café de fermento em pó

– 2 colheres de sopa de leite

– 1 gema

Modo de fazer:

1. Misture todos os ingredientes até ficarem homogêneos.

2. Deixe a massa repousando na geladeira por meia hora.

3. Use-a para forrar uma fôrma redonda com 20 cm de diâmetro, ou quadrada com 20 cm de lado.

4. Reserve.

Recheio da torta:

– 2 gemas de ovos

– 2/3 de copo americano de leite integral

– ½ colher de sopa de amido de milho

– 2 claras de ovo

Modo de fazer:

1. Misture tudo, exceto as claras, em uma panela e leve ao fogo até engrossar.

2. Reserve.

3. Bata as claras em ponto de neve.

4. Reserve.

Cobertura da torta:

– ½ cebola picada

– ½ tomate em cubos

– 2 abobrinhas em cubos

– 1 colher de azeitona verde picada

– 1 colher de sopa de parmesão ralado

– 1 colher de sopa de farinha de rosca

– Sal e pimenta a gosto

– Azeite para refogar

Modo de fazer:

1. Refogue a cebola no azeite e adicione as abobrinhas.

2. Tempere com sal e pimenta e cozinhe até que a abobrinha seque.

3. Adicione os tomates e azeitonas.

4. Misture com a clara em neve e o creme reservados.

5. Cubra com essa mistura a fôrma previamente forrada com a massa e polvilhe com uma mistura de farinha de rosca e parmesão.

6. Coloque a torta para assar por 25 minutos a 180° C.

7. Espere esfriar.

Crocante:

– 1 abobrinha em fatias

– ½ litro de óleo

– Sal a gosto

Modo de fazer:

1. Frite a abobrinha em óleo não muito quente, pois elas soltam muita água e precisam ser fritas por cerca de 10 minutos para ficarem crocantes.

2. Escorra em papel toalha e tempere com o sal.

3. Jogue por cima da torta já assada e sirva.

Talharim ao Pesto

Talharim ao Pesto

“Confort Food” é o tipo de culinária que desperta sensações agradáveis e evoca o bem-estar relacionado a bons momentos da vida. É aquela comida que desperta sentimentos positivos e alivia os negativos. É a comidinha gostosa da mãe e da vó que

nos traz lembranças da infância. Ou seja, espanta qualquer mau humor e deixa uma sensação de prazer e satisfação.

E nada como uma boa massa para aliviar o stress e deixar a gente feliz. Esse talharine ao molho pesto é bem gostoso e rápido, pois o molho pode ser preparado com antecedência e guardado na geladeira. Daí é só escaldar a massa e misturar o pesto no macarrão quentinho…fica uma delícia! Experimente!

Ingredientes do Pesto:

– 4 dentes de alho

– 1 colher de chá de sal

– 1 xícara de chá de folhas de manjericão, fresco

– 3 colheres de chá de pinoli ou nozes, sem casca

– 100 g de queijo pecorino ou parmesão, ralado

– 1/2 xícara de chá de azeite

– Pimenta do reino a gosto

Modo de Fazer:

1. Descasque os dentes de alho, passe pelo espremedor e coloque em uma tigela.

2. Adicione a colher de chá de sal e misture muito bem.

3. Triture os pinoli ou as nozes (no processador ou com um pilão) e junte o alho e sal.

4. Lave as folhas de manjericão, seque e pique em pedaços bem pequenos e coloque também na tigela.

5. Acrescente o queijo e o azeite e amasse com o pilão muito bem até obter uma pasta homogênea.

6. Tempere com um pouco de pimenta do reino e conserve em um vidro esterilizado em geladeira.

Para a massa:

– 250 g de Talharine ou qualquer massa de sua preferência

– 750 ml de água fervente com sal para cozinhar o macarrão.

– Queijo parmesão ralado

– Tomates cerejas

– Folhas de manjericão

– Queijo branco ou mussarela de búfala em cubos

Modo de fazer:

1. Ponha a água para ferver com 1 colher de sopa de sal e assim que levantar fervura, adicione o macarrão.

2. Quando a massa estiver no final do cozimento, pegue uma concha da água fervente e coloque numa frigideira funda com 1 colher de sopa do molho pesto e deixe ferver um pouco para dissolver.

3. Escorra a massa em seguida, coloque dentro da frigideira e misture bem.

4. Coloque mais um pouco de pesto, tomatinhos cerejas, queijo branco em cubinhos e folhas de manjericão.

5. Salpique azeite, queijo parmesão e bom apetite!!

Torta de Peras e Gorgonzola

Torta de Peras e Gorgonzola

Sempre me veio à cabeça como é que as pessoas viviam no tempo em que não existia a geladeira e como os alimentos eram conservados. Com certeza muita coisa estragava rapidamente e por causa disso algumas invenções culinárias foram criadas e a “massa podre” foi uma delas.

Descobri que os alimentos eram conservados *in natura*, em sal para não estragar rápido.

Um dia alguém preparou a receita de uma massa em grande quantidade, usou só uma parte e deixou o resto, sabendo que ia estragar. Mas isso não aconteceu e quando foi usada no dia seguinte, perguntaram que massa era aquela. Daí o cozinheiro disse que havia usado a massa que deveria estar podre, mas não estava!

O nome pegou e hoje a massa podre leva ovos para fazer a liga dos ingredientes e deve ser trabalhada rapidamente para manter

a textura.

As aparências enganam. De podre, a massa só tem o nome, pois o sabor…derrete na boca, é uma delícia e pode ser usada para tortas e empadas.

A receita de hoje é dessa massa podre maravilhosa com um recheio pra lá de gostoso! Aproveitem!

Ingredientes:

Massa podre:

– 500 g de farinha de trigo

– 200 g de manteiga gelada

– 2 colheres de sopa de maisena

– 2 gemas

– 2 colheres de chá de sal

– Água gelada o suficiente

Modo de fazer a massa:

1. Colocar a farinha de trigo numa travessa junto com a manteiga, a maisena e o sal, misturar com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

2. Adicionar as gemas e um pouquinho de água gelada.

3. Amassar até dar o ponto adicionando mais água, se necessário.

4. Forrar o fundo e as laterais de uma forma para torta (daquelas com fundo removível).

5. Fazer furos na massa com um garfo e levar ao forno para pré assar por mais ou menos 10 minutos em forno médio.

5. Reserve.

Recheio:

– 100 g de queijo gorgonzola esfarelados

– 200 g de Cream Cheese

– 3 ovos

– 1 colher de sobremesa de mostarda

– pimenta do reino a gosto

Cobertura:

– 3 peras descascadas fatiadas ou cortadas ao meio sem casca e sem semente

Modo de fazer:

1. Misturar todos os ingredientes do recheio, colocar na massa pré assada e cobrir com as peras em fatias ou cortadas ao meio.

2. Levar para assar por mais ou menos 25 minutos a 180° C ou até dourar.

3. Servir com uma saladinha verde…humm!!

Empadão de Frango

Empadão de Frango

Empadão de Frango ou de Palmito são receitas tradicionais e que toda avó faz para seus netinhos. E existem muitas maneiras de preparar…basicamente é uma massa podre que leva gordura vegetal hidrogenada. Mas não sou muito fã de muita gordura, então pensei em substituí-la por outro ingrediente mas que ainda assim a massa pudesse continuar crocante e macia, derretendo na boca. Mas qual?

Descobri na Web uma receita de massa de empadão que leva muçarela ralada…resolvi testar e não é que ficou uma delícia!! Fiz algumas adaptações nas quantidades e nos ingredientes adicionando o iogurte. No final, deu essa maravilha de empadão de frango! Quase não consegui tirar a foto, pois o empadão acabou rapidinho.

Ingredientes da massa:

- 500 g de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 2 gemas

- 200 g de manteiga sem sal
- 200 g de muçarela ralada
- 2 colheres de sopa de iogurte natural
- 1 colher de chá de sal

Modo de fazer:

Misture e amasse todos os ingredientes até formar uma massa uniforme. Cubra com um filme plástico e leve à geladeira enquanto prepara o recheio.

Ingredientes do Recheio:

- 1 peito grande de frango (ou 2 pequenos) desossado e cortado em pedaços
- 4 colheres de sopa de azeite
- 4 dentes de alho amassados
- 2 cebolas picadas
- 3 tomates picados sem pele e sem semente
- 1/2 xícara de salsinha e cebolinha picadas
- 1/2 xícara de azeitonas verdes sem caroço e picadas
- sal e pimenta a gosto
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sobremesa de colorau (opcional)
- 1 copo de requeijão cremoso
- Água para cobrir

Modo de fazer:

1. Refogar a 1 cebola picada, 2 dentes alho com 2 colheres de azeite e adicionar os pedaços de frango temperando com sal, pimenta, colorau e 2 folhas de louro. Cubra com a água e deixe cozinhar bem o frango até sobrar +/- 1 xícara de caldo. Retire os pedaços de frango, desfie e reserve o caldo que sobrou.

2. Novamente, refogue o frango desfiado com o restante do azeite, da cebola picada e alho amassado, os tomates picadinhos, cheiro verde picado e o caldo que sobrou do cozimento do frango. Adicione as azeitonas e verifique o sal. Por fim, acrescente o requeijão cremoso e misture tudo muito bem. Desligue o fogo e deixe esfriar para rechear.

Dica: Se o 2° refogado ficar muito molhado, adicione 1 colher de sopa de farinha de trigo dissolvido em 1/2 copo de leite ao frango e misture bem até engrossar. Depois coloque o requeijão.

Montagem:

Abra um pouco mais que metade da massa e forre o fundo e as laterais de uma travessa. Adicione o recheio e cubra com o restante da massa aberta unindo as bordas. Pincele com as claras de ovos e leve ao forno à 180°C por 40 minutos. Sirva com uma salada verde!