Hambúrguer com cogumelos!

Hambúrguer com Cogumelos

O hambúrguer, apesar de ser conhecido como um típico sanduíche americano, só chegou ao país, pelas mãos de imigrantes alemães, vindos dos arredores de Hamburgo quando a América, no século XIX recebia seus novos descobridores que traziam dessa cidade a tradicional receita. Recebeu o nome de “Hamburg Style Steak” (bife ao estilo hamburguês). Os americanos colocaram a carne no meio do pão, e com o tempo foram adicionando queijo, verduras, ketchup, mostarda etc, e com todas as variações que adoramos nesse “sanduba” pra lá de gostoso.

Mas gostoso mesmo é fazer o hamburguer em casa. Com tudo fresquinho e com a qualidade das melhores hamburguerias da cidade, só que com o preço bem mais baixo. E ainda podemos

comer quantos sanduíches o nosso estomago aguentar…rs!

Essa receita é uma delícia, pois a combinação dos cogumelos com a carne e o queijo, ficou incrível! Quer provar?

Ingredientes

500 g de fraldinha moída

Sal e pimenta a gosto

500 g de shitake e shimeji

1 colher de sopa de azeite

1/2 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de shoyu

Fatias de queijo “Minas padrão” ou “Gruyére”

2 pães de hambúrguer

Modo de fazer:

Temperar a carne moída com sal e pimenta do reino e moldar 2 bifes de 250 g. Levar para grelhar dos dois lados com um pouco de azeite.

Enquanto isso, coloque em uma frigideira, a manteiga com um pouco de azeite e adicione os cogumelos lavados e grosseiramente picados e deixe cozinhar até amolecerem um pouco. Acrescente o shoyu e deixe cozinhar mais um pouco. Reserve.

Quando a carne estiver quase ao ponto ou bem passada (depende do que você prefere), coloque o queijo para derreter por cima de cada bife (ponha uma tampa de panela por cima deles). Coloque a carne com o queijo derretendo numa fatia do pão que foi esquentado na mesma frigideira da carne. Jogue os cogumelos por cima e feche com a outra fatia. Se quiser,

adicione ketchup e mostarda ou até maionese de preferência feita em casa.

Bife Acebolado!

Bife Acebolado!

Hoje, como toda segunda feira, é dia de “Arroz com Feijão ou vice versa” que vocês já aprenderam aqui no Panela de Vó. E a

“mistura” mais gostosa para esse prato nacional (me desculpem os vegetarianos), é o “Bife Acebolado”. Vou ensinar a fazer do jeito da vovó que fica uma delícia. Nada como comidinha do dia a dia para começar bem a semana. Vamos lá??

Ingredientes:

4 bifes de contra filé, alcatra ou maminha com 1,5 cm de espessura

sal e pimenta a gosto

fio de óleo para fritar

1/2 xícara de vinagre de vinho tinto

1 cebola grande cortada em rodelas

Modo de fazer:

Coloque um fio de óleo (faça um círculo) na frigideira e leve ao fogo forte para esquentar. Coloque 1 ou 2 bifes (depende do tamanho de sua frigideira) e deixe fritar de um lado. Quando a parte de cima do bife estiver suando, adicione o sal e pimenta e vire. Coloque sal e pimenta desse lado também. Retire os bifes da panela e reserve. Na mesma panela, suja da fritura, coloque as rodelas de cebola e o vinagre. Deixe-as cozinhando nesse vinagre um pouco e se for necessário, coloque um pouco de água. Experimente o sal. Assim que as cebolas estiverem amolecidas e marrons, jogue por cima dos bifes fritos e sirva. Bom demais!

Dica: Sempre procure comprar a carne para ser cortada em bife, do meio da peça de contra filé, alcatra ou maminha. É a parte mais macia da carne e você não precisa bater o “pobre coitado”com o martelo. No máximo, dê uma esticada com um garfo.

Arroz com Feijão ou Vice-Versa

Arroz com Feijão ou Vice-Versa

Super Feliz…o Panela de Vó está de volta novinho em folha e com quase todas as receitas que foram publicadas no anterior. Vou atualizar algumas com novas imagens, a começar pelo prato mais querido do Brasil: o arroz com feijão ou vice-versa!

Todos aprendemos a fazer essa delícia nutritiva do dia a dia com a nossa mãe ou avó e todo mundo tem sempre um segredinho para deixar o feijão com aquele gostinho da casa da gente, não

é? Aprendi com minha mãe e dei um toque meu para agradar aos filhos e marido. Mas aquele feijão da panela da vovó, não tem igual… Delícia!

Conte o seu segredo também!

Arroz

Ingredientes:

1 xícara de arroz branco

2 xícaras de água

2 colheres de sopa de óleo de milho

1 dente de alho picado

1/2 cebola picada

1/2 colher de sobremesa rasa de sal

1 colher de sopa de salsinha picada

Modo de fazer:

Lavar o arroz ate a água ficar clara. Reservar.

Frite numa panela pequena com o óleo, a cebola e o alho picados e acrescente o arroz. Mexa bem, coloque o sal e adicione a água. Deixar ferver e quando começar a secar a água, abaixe o fogo e tampe a panela. Acrescente a salsinha quando o arroz estiver quase seco sempre tomando cuidado para não deixar pegar no fundo da panela. Desligue o fogo e solte os grãos com um garfo. É só comer com aquele feijão gostoso!

Nosso querido feijão de todo dia!!!

Ingredientes:

1/2 kg de feijão carioca

2 a 3 dentes de alho picados

1 cebola picada

2 colheres de sopa de óleo de milho

1 colher de sopa de pimentão vermelho ou verde picado

1/2 colher de sobremesa rasa de sal

2 folhas de louro

Modo de fazer:

Escolha o feijão retirando os grãos estragados, lave bem e deixe de molho por +/- 1 hora. Coloque dentro da panela de pressão cobrindo com água uns 2 ou 3 dedos acima e acrescente a cebola picada, as folhas de louro e o pimentão picadinho. Feche a panela e leve ao fogo alto. Quando a panela começar a chiar, deixe mais 20 minutos em fogo médio. Abrir a panela somente depois que acabar toda a pressão.

Em outra panela, acrescente o óleo, o alho e frite por um minuto. Acrescente o feijão com o caldo, coloque o sal e deixe ferver por mais 10 minutos em fogo baixo. Amasse um pouco do feijão no caldo para engrossa e tá pronto!

Salada Verde Com Pera

Salada Verde com Pêra

Em homenagem a minha filha Patrícia, vou publicar essa saladinha especial, pois ela adora todo o tipo de saladas. Ela sempre foi uma garotinha muito sociável e gostava que as amiguinhas fossem lá em casa. Sempre que alguma delas recusava o convite, ela logo se convidava para ir na casa da amiga sem nenhum constrangimento. O importante para ela, era estar junto para brincarem e se divertirem. Algumas mães adoravam levar a Pat, pois na hora da refeição, ela comia um prato cheio de saladas de todo tipo com o maior gosto e servia de exemplo para as suas filhas que nem sempre eram muito fãs dos vegetais e legumes. Mas ela nunca foi arrogante por gostar mais que as amigas…ela simplesmente gostava e ainda gosta muuiiito! Hoje em dia é seu prato favorito para o jantar e tem a vantagem de ser leve, nutritivo e manter o corpo sempre

esbelto.

Por isso estou sempre à procura de inovações além da salada de alface e tomates e essa receita é super simples e uma delícia!

Pat, essa é prá você que está longe de casa…e logo virá mais!

Ingredientes:

1 maço de Rúcula (pode ser a normal ou a Baby)

1/2 maço de alface lisa

3 folhas de Radicchio (ou qualquer folha roxa)

1 pera descascada e cortada em lâminas finas

Lascas de queijo parmesão

1/2 xícara de nozes picadas grosseiramente (pode ser a pecã)

Molho:

1/2 limão espremido

1 colher de sobremesa de vinagre balsâmico

3 colheres de sopa de azeite

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de mostarda

1 colher de chá de mel

3 colheres de sopa de água

Modo de fazer:

Lave bem todas as folhas e deixe de molho numa travessa grande coberta com água e 1/2 xícara de vinagre tinto por 5 minutos. Enxague rapidamente e seque com um pano de prato limpo ou no

secador manual de verduras. Rasgue grosseiramente as folhas e coloque numa travessa misturando para que fiquem coloridas. Acrescente as fatias de pera, as lascas de parmesão e as nozes. Tá pronto…é só colocar o molho bem misturadinho! Buen provecho!

Guacamole

Guacamole

Guacamole é um acompanhamento das deliciosas comidas mexicanas e muito fácil de fazer. Com pimenta ou sem pimenta, a escolha é sua! Buen provecho!

Ingredientes:

– 1 abacate ou 2 avocados (são abacates pequenos e mais

firmes)

– 1 cebola picada

– 1 tomate picado

– 1/2 limão espremido

– 1/2 xícara de cheiro verde ou coentro picadinho

– 1 pimenta dedo de moça picada sem as sementes (opcional)

– sal e pimenta do reino a gosto

– 2 colheres de sopa de azeite

Modo de fazer:

1. Picar o abacate e temperar com todos os ingredientes.

2. Colocar numa travessa e servir com Doritos.

Humm!!