

# 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 "Gruyère"

2 pães de hambúrguer

### **Modo de fazer:**

Temperar a carne moída com sal e pimenta do reino e moldar 2 bifês 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 bifos 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 rodela

### **Modo de fazer:**

Coloque um fio de óleo (faça um círculo) na frigideira e leve ao fogo forte para esquentar. Coloque 1 ou 2 bifos (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 bifos da panela e reserve. Na mesma panela, suja da fritura, coloque as rodela 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 bifos 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.

---

# Devil's Food Cake!



Consegui essa receita através de um livro de gastronomia da loja Williams Sonoma nos EUA. Dizem que ele é uma versão do "Angel's Food Cake" que é um bolo branco, muito comum lá nos "States". Mas esqueça o nome, pois ele é totalmente "Divino". É uma receita de bolo de chocolate super leve, aerado e delicioso.

Aqui em São Paulo ele é vendido como sobremesa numa rede de restaurante de comidas típicas americanas e a receita é trancada a sete chaves. Se é a mesma receita do restaurante, não sei exatamente, mas o bolo que fiz, ficou muito parecido e gostoso e durou muito pouco tempo aqui em casa.

A dica mais legal, foi untar a forma com manteiga e chocolate em pó ao invés de farinha de trigo. Dessa forma o bolo não fica esbranquiçado ao ser desenformado.

Tenho certeza que vocês vão gostar! Enjoy!

### **Ingredientes:**

3/4 xícara de chá de chocolate em pó (50% de cacau)

1 e 1/2 xícara de chá de água filtrada

2 e 1/4 xícara de chá de farinha de trigo

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

3/4 colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de sal

170 g de manteiga sem sal

2 e 1/4 xícara de chá de açúcar

3 ovos grandes

2 e 1/2 colher de chá de essência de baunilha

### **Modo de fazer:**

-Untar a forma redonda com furo, com manteiga e chocolate em pó. Aquecer o ligar o forno a 180°C.

-Misture o chocolate em pó com a água morna e reserve.

-Misture a farinha de trigo, o fermento, bicarbonato e o sal e reserve.

-Bater a manteiga com o açúcar até esbranquiçar. Adicione os ovos uma a um e a baunilha.

-Coloque aos poucos os ingredientes secos e o chocolate em pó dissolvido em água morna.

-Leve para assar por +/- 50 minutos a 1 hora ou até o palito sair seco.

**Cobertura:**

500 g de chocolate meio amargo picado

200 g de creme de leite fresco

1 colher de café de essência de laranja (opcional)

Derreter o chocolate em banho maria ou no microondas na potência baixa. Adicione o creme de leite, a essência e incorpore bem. Cubra e leve à geladeira por 2 horas. Depois bata com a batedeira ou à mão vigorosamente e cubra o bolo. Sirva com sorvete de creme e calda de chocolate...Huuuummm!!

---

# **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!

---

## Muffin e Cenoura e Abobrinha



Muffin de Cenoura e Abobrinha

Cozinhar e fazer receitas pré elaboradas é super gostoso e gratificante, pois na hora da degustação, vem junto os elogios e eu adoro!! Mas é melhor ainda quando inventamos uma receita saudável e gostosa. Essa aí na verdade é uma adaptação da massa da torta de liquidificador para muffin ou mini torta crocante. Ficou muito gostosa, fácil de fazer e você pode variar os vegetais ao seu gosto. Vale conferir!

### **Ingredientes:**

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 1/2 xícara de cenoura ralada
- 1/2 xícara de abobrinha ralada
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de curry em pó

- 1/2 tablete de caldo de legumes
- 4 ovos
- 2/3 xícara de leite
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1 xícara de muçarela ralada

**Modo de fazer:**

1. Unte a fôrma para muffins ou forminhas de empadinhas com manteiga e farinha.
2. Reserve.
3. Salteie a cebola, cenoura e abobrinha na manteiga e adicione o sal e curry.
4. Deixe esfriar e reserve.
5. Bata no liquidificador os ovos, o leite, a farinha, o fermento e o caldo de legumes.
6. Misture a massa aos vegetais já frios e coloque nas forminhas.
7. Leve ao forno pré aquecido a 200° C por 10 minutos.
8. Após esse tempo, retire do forno e salpique a muçarela ralada por cima e volte ao forno por mais 10 minutos ou até o queijo derreter e gratinar um pouco.

Fácil, não é?