Frango com Batatas Assadas!

Drumet de frango com batatas assadas!

Quem não gosta de um franguinho assado bem temperadinho e dourado igual àquele que a vovó fazia? Acompanhado de batatas cozidas ao forno junto com o tempero do próprio frango, é uma daquelas comidinhas que nos remetem aos deliciosos almoços de domingos em família.

Você pode fazer um tempero com algumas especiarias ao seu gosto e deixar pronto para usá-lo em outras ocasiões, ou comprar um daqueles temperos prontos próprios para temperar aves. Vou deixar a receita aqui de uma misturinha que dá muito certo para essas coxinhas das asas do frango, que são menores que as coxas e mais rápidas de assar. Mas você pode usar qualquer parte do frango ou até ele inteiro.

Vamos lá…

Ingredientes:

1 1/2 kg de coxinhas de asas de frango (Drumet)

2 batatas grandes cortadas em tiras grossas

Ingredientes para temperar o frango:

1 cebola picada grosseiramente

4 dentes de alho

1 tomate picado grosseiramente

1/2 pimentão vermelho sem sementes em pedaços grandes

1 xícara de salsinha e cebolinha picada

1/2 xícara de folhas de manjericão

1 colher de sopa de orégano

1 colher de sobremesa de pimenta calabresa

1 colher de sopa de páprica doce

1 colher de sopa de mostarda

1 colher de sobremesa de sal

Pimenta do reino e noz moscada raladas à gosto

Modo de Fazer:

Bata todos esses ingredientes dos temperos no liquidificador e besunte as coxinhas de frango dentro de uma tigela funda. Adicione 1/4 de xícara de azeite e 3/4 de xícara de vinho branco seco e 2 folhas de louro. Deixe o frango marinar durante 3 horas no mínimo ou de um dia para o outro. Depois desse tempo, coloque as coxinhas junto com a marinada numa assadeira e leve para assar a 200°C por aproximadamente 45

minutos. Retire o frango do forno e adicione as batatas cruas na assadeira cortadas em pedaços e temperadas com um pouco de sal, pimenta do reino, folhas de alecrim e tomilho. Volte ao forno por mais 40 minutos ou até o frango estar douradinho e as batatas cozidas.

Bolo de Banana com Chocolate!

Bolo de Banana com Chocolate!

Esse bolo é muuuuiiitto simples, delicioso e fácil de fazer, pois de vez em quando temos bananas sobrando na fruteira e não sabemos o que fazer com elas.

Pois é, dá pra fazer esse bolo no final da tarde num “vapt vupt” e fica irresistível quando sai do forno quentinho com o chocolate derretendo.

Além disso, não vai açúcar refinado que não é muito bom para nossa saúde, e você pode até trocar o melado por mel ou Maple Sirup que é o mel de uma árvore canadense. O leite de vaca pode ser substituído por leite de amêndoas que dará um toque de sabor ainda mais especial. Experimente e depois me conta…

Ingredientes:

3 bananas

2 ovos inteiros

1/2 xícara de iogurte

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de melado

1 colher de chá de essência de baunilha

1 xícara de farinha de trigo

5 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de gotas de chocolate meio amargo ou ao leite

1 pitada de sal

Modo de Fazer:

Amasse um pouco as bananas e coloque no liquidificador junto com os ovos, o leite, o iogurte, o melado e a essência de baunilha. Bata e depois de diluído, adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e por último o fermento, batendo mais um pouco até tudo ficar incorporado.

Coloque numa forma de buraco no meio untada com óleo, distribua as gotas de chocolate sobre a massa e leve ao forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos.

Se preferir, pode ser feito em forminhas para cupcake untadas com óleo.

Saurkraut ou Chucrute!

Saurkraut ou Chucrute!

Muita gente torce o nariz quando o assunto é “Repolho”, mas conta com a vantagem de ser um alimento barato e que pode ser utilizado de diversas formas, além de ser um vegetal importante do ponto de vista nutricional, pois é da mesma família do brócolis. O repolho-roxo ainda é rico em antocianinas, os mesmos pigmentos que fazem a fama da uva e do vinho. O branco, desbotadinho, não contém essas substâncias.

Existem algumas versões para essa receita que foi desenvolvida e testada pela vovó Ruth e eu ainda acrescentei uvas passas, vinagre de maçã e manteiga. Ficou uma delícia com aquele azedinho doce e é ótimo para acompanhar frango assado com purê de batatas…humm, deu água na boca?? Receita aprovada pelas

alemãzinhas do intercâmbio!!!

Ingredientes:

1 repolho roxo ou branco picado

2 cebolas cortadas em meias rodelas

6 maçãs descascadas e cortadas em pedaços grandes´

1 xícara de uvas passas pretas sem caroço

sal e pimenta do reino moída

1 colher de sopa cheia de açúcar

1/4 xícara de vinagre de vinho branco

1/4 xícara de vinagre de maçã

1 colher de sopa de manteiga

Modo de fazer:

Refogar numa panela grande, o alho e as cebolas no azeite e adicionar o repolho picado. Ele soltará um pouco de líquido, mas se não for suficiente para deixá-lo macio, adicione um pouquinho de água (1/2 xícara) e deixe cozinhar por uns 5 minutos. Acrescente as maçãs em pedaços e misture bem. Coloque o sal e pimenta e os vinagres. Deixe pegar o gosto salgado e adicione mais sal se necessário. Coloque as uvas passas, o açúcar e a manteiga e mexa bem. Deixe reduzir o caldo mais um pouco e *prrronto*!!

Fettuccine ao Limão Siciliano e Sálvia

Fettuccine ao Limão Siciliano e Sálvia!

Oi pessoal, depois de um tempo um tanto reclusa, estou de volta com as receitas simples, saudáveis e saborosas.

Hoje o fettuccine ou a sua massa de preferência fica uma delícia com esse molho super simples e rápido para aquelas horinhas que estamos com pouca vontade de ir ao fogão, mas com uma fome danada. É muito reconfortante e delicioso! Serve muito bem para os casais da família que agora precisam se virar sozinhos! Bom apetite meus lindos!!

Ingredientes:

200 g de fettuccine

2 litros de água fervendo com 1 colher de sopa rasa de sal

1 colher de sopa de manteiga sem sal

2 colheres de sopa de azeite

1/2 de xícara de vinho branco seco

raspas de limão siciliano

1 limão siciliano espremido ou 50 ml

1/2 xícara de folhas de sálvia

sal e pimenta à gosto

50 g de queijo parmesão

Modo de fazer:

Coloque o fettuccine para cozinhar numa panela funda com dois litros de água fervendo e 1 colher rasa de sopa de sal. Enquanto a massa cozinha, coloque a manteiga e o azeite numa frigideira grande e assim que a manteiga derreter, adicione o vinho branco e o suco de limão siciliano. Deixe reduzir um pouco em fogo baixo e acrescente o sal, pimenta e as folhas de sálvia. Coloque uma concha da água do cozimento da massa no molho da frigideira e um pouco de queijo parmesão ralado. Escorra o fettuccine e misture a massa ao molho, polvilhe raspas de limão siciliano e mais queijo parmesão ralado. Sirva imediatamente.

Pudim de Leite Condensado!

Quem é que não gosta de Pudim de Leite Condensado, levanta a mão!!

Dez entre dez gostam do doce mais tradicional e brasileiro, e se por acaso houver quem não goste, vou duvidar! Além de ser uma das sobremesas mais populares e deliciosas no Brasil, ela é muito fácil de fazer. Acredito que essa seja uma das primeiras sobremesas que aprendemos a fazer quando nos aventuramos na cozinha.

Tem gente que gosta do pudim com furinhos e outros gostam dele mais cremoso, que é o meu caso. E para isso, há alguns truques simples para deixar seu pudim “cremosinho” e mais gostoso sem adição de creme de leite. Quer saber? Confira a receita abaixo:

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

1 lata (medida) de leite integral

2 ovos inteiros + 1 gema

1 xícara de açúcar

Modo de Fazer:

Coloque os ovos e a gema no liquidificador e bata por 1 minuto. Adicione o leite condensado e o leite integral e bata por mais ou menos 3 minutos. Desligue e deixe o líquido descansar no liquidificador mesmo, para não criar furinhos enquanto você faz a calda de caramelo numa panela com 1 xícara de açúcar. Deixe derreter e caramelizar o açúcar mexendo devagar para não cristalizar. Coloque na fôrma com furo no centro e esparrame o caramelo por toda a volta. Depois adicione o caldo do pudim, feche bem com duas folhas de papel alumínio com a parte brilhante para dentro. Leve para assar a 180°C em Banho-Maria por aproximadamente 2 horas. Retire, deixe esfriar e leve a geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar.