Salada de Repolho – Coleslaw

Essa salada de repolho é do tipo que os americanos fazem para acompanhamento nos seus “Barbecues” (Churrascos). É prática e gostosa, e pode ser feita com antecedência, pois guardada na geladeira pode ser consumida até o dia seguinte.

O restaurante América serve no buffet de saladas e em alguns pratos com carne como acompanhamento. Aqui em casa somos fãs de carteirinha dessa delícia! Experimente!

Ingredientes:

1 repolho pequeno finamente picado

1 cenoura ralada

½ xícara de uvas passas

3 colheres de sopa de açúcar

½ colher de chá de sal ou a gosto

Pimenta do reino a gosto

2/3 xícara de maionese

¼ de xícara de leite

¼ de xícara de iogurte natural

Suco de 1 limão espremido

1 ½ colher de sopa de vinagre de vinho branco

Modo de Fazer:

Misture o repolho picado com a cenoura ralada e as uvas passas numa travessa funda. Misture os outros ingredientes em outra tigela e jogue por cima do repolho com a cenoura e as uvas passas. Cubra e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Dica: Se conseguir, use um processador para picar o repolho e a cenoura…é bem mais rápido do que picar na faca.

Sopa de Batata Doce!!

Sopa de Batata doce com crispes de alho poró e lascas de amêndoas!

Você não se convenceu muito com a sopa de batata doce? Aposto que a sua reação foi a mesma que a minha quando ouvi falar dela a primeira vez…”vai ficar com gosto forte e doce”, mas depois de experimentar essa iguaria, tenho certeza que a sua ideia vai mudar. Ela é leve, super saudável e com os crispes de alho poró e lascas de amêndoas, fica maravilhosa!!

Serve como entrada num jantar mais formal, ou até como prato principal no dia a dia, ganhando energia, sabor e espantando o friozinho do inverno.

A batata doce está super famosa por seu alto valor energético com carboidratos saudáveis, é ótima para as pessoas que “malham” e, em pequenas quantidades, para quem está de dieta.

Além disso, outros benefícios da batata doce para a saúde são: **controle do diabetes** porque tem baixo índice glicêmico; ajuda no **emagrecimento** pois é rica em fibras e diminui o

apetite; **fortalece o sistema imunológico** porque tem boa quantidade de vitamina A.

Já sou fã de carteirinha dessa sopa…

Ingredientes:

2 batatas doces médias a grandes

2 mandioquinhas grandes

1 cebola picada

4 dentes de alho picados

1/2 xícara de alho poró em rodelas

3 colheres de sopa de azeite

1 tablete de caldo de legumes

Sal e pimenta a gosto

Para finalizar, suco de 2 a 3 laranjas

Modo de Fazer:

Lave bem as batatas doces, descasque e corte em pedaços grandes. Faça o mesmo com as mandioquinhas. Coloque todas as batatas na panela de pressão e cubra com água o suficiente para cozinhá-las. Cozinhe por aproximadamente 8 minutos após pegar a pressão, ou até estarem bem cozidas. Quando a panela de pressão estiver pronta para ser aberta, retire as batatas com uma escumadeira, conserve a água dentro da panela e esprema as batatas, com um espremedor de batatas, de volta nessa água.

Numa frigideira, adicione o azeite e refogue a cebola, alho e alho poró. Junte o caldo de legumes, um pouco de sal e pimenta do reino a gosto. Deixe apurar um pouco e jogue esses temperos dentro da panela com o creme de batatas e leve ao fogo para

apurar o gosto dos temperos, adicionando mais água fervente para que a sopa tenha uma consistência cremosa, nem muito grossa e nem muito líquida. Bata a sopa no liquidificador ou com um mix para dissolver os pedacinhos dos temperos, e volte ao fogo. Deixe ferver mais um pouco, verifique o sal e desligue. Adicione o suco de laranjas e sirva em seguida com crispes de alho poró e lascas de amêndoas.

Para o Crispes de alho poró: Lave 2 alhos porós e corte no sentido do comprimento em tiras bem finas. Depois corte as tiras deixando-as com mais ou menos 5 cm. Seque bem e frite em panela com bastante óleo pré aquecido (suficiente para mergulhar o alho poró). Assim que começar a dourar, retire com uma escumadeira e escorra em papel absorvente.

Para as lascas de amêndoas: Coloque as lascas de amêndoas cruas numa frigideira seca e quente. Deixe dourar virando de um lado e de outro.

Cheesecake de Chocolate com Crosta de Oreo!

Cheesecake de Chocolate com crosta de Oreo!

Fazer sobremesa que leva chocolate, sempre é certeza de sucesso. E esse Cheesecake é daqueles de comer "ajoelhado" de tão gostoso! Também, leva muito chocolate, além do biscoito "Oreo" que é super famoso nos EUA e está criando fama aqui também no Brasil por causa do seu sabor e crocância tão característicos.

Faço sempre em ocasiões especiais ou quando bate aquela vontade de comer muito chocolate, pois é uma receita uma pouco mais elaborada, mas vale todo o esforço de montar as 3 camadas, sendo a primeira de biscoitos triturados, a segunda do creme de chocolate e a última com a cobertura de ganache de chocolate. Os chocólatras vão amar e acredito até que, àqueles poucos que não são tão chegados assim nesse "cacau", vão se deliciar!!

Ingredientes:

Para a Crosta (primeira camada):

30 biscoitos Oreo

1/4 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente

Para o Creme (segunda camada):

900 g de cream cheese em temperatura ambiente

1 1/3 xícaras de açúcar de confeiteiro

3 colheres de sopa de chocolate em pó (50% de cacau)

4 ovos em temperatura ambiente

280 g de chocolate meio amargo picado

Para a Cobertura (terceira camada):

3/4 xícara de creme de leite fresco

170 g de chocolate meio amargo picado

1 colher de sopa de açúcar

Modo de fazer:

Primeira Camada:

Pré aqueça o forno à 180°C. Leve os biscoitos sem o recheio no processador ou liquidificador e bata até esfarelar . Adicione a manteiga e bata até incorporar bem formando uma farofa úmida. Aperte e distribua bem somente no fundo de uma assadeira redonda de 25 a 30 cm de diâmetro com aro removível. Leve para assar por 8 minutos, retire e reserve.

Para o Creme:

Derreta o chocolate no microondas em potência baixa por 4 minutos mais ou menos, misturando na metade do tempo. Reserve. Se preferir, derreta em banho-maria tomando cuidado para não espirrar água no chocolate.

Misture o Cream Cheese com o açúcar e o chocolate em pó no processador. Em potência mais baixa do processador, adicione os ovos um a um. Acrescente o chocolate derretido e bata delicadamente até estar bem incorporado. Jogue por cima da crosta de biscoitos reservado e leve ao forno. Quando as bordas da torta estiverem firmes e o centro estar aparentemente crú (mais ou menos 1 hora a 1 hora e 10 minutos), retire do forno e depois de 5 minutos, passe uma faca sem ponta ao redor da torta para desgrudar. Deixe esfriar um pouco e leve à geladeira por pelo menos 8 horas antes de colocar a cobertura.

Para a cobertura:

Misture o creme de leite fresco com o chocolate picado e açúcar. Leve ao microondas em potência baixa por dois minutos, retire e mexa, e se necessário coloque mais um minuto, ou até estar derretido e aveludado. Você pode derreter em banho maria, tomando o cuidado para não deixar espirrar água no chocolate.

Coloque o recheio branco que sobrou do biscoito por cima do cheesecake e depois a cobertura de chocolate por cima. Sirva

gelado.

Dica: Pode ser preparado 2 a 3 dias antes de servir e guardado coberto na geladeira! Isso se conseguir ficar sem comer antes!!!!

Berinjela à Parmegiana!

Essa berinjela é muito gostosa e, mesmo àquelas pessoas que não são muito fãs de berinjela, quando experimentam feita desse jeito, acabam gostando. Era o que acontecia comigo quando criança…só gostava desse vegetal quando a vovó Ruth preparava com molho de tomate e bastante muçarela derretida. Depois acabei apreciando berinjela feita de qualquer maneira.

Vale experimentar!!

Ingredientes:

2 berinjelas cortadas em rodelas

1 lata de tomate pelado

2 tomates cortados em rodelas

1 cebola grande cortada em meias rodelas

Sal e pimenta à gosto

Orégano fresco ou seco à gosto

200 g de muçarela ralada

Modo de fazer:

Lave as berinjelas e corte-as em rodelas. Besunte com sal e azeite e leve as rodelas para grelhar rapidamente numa frigideira, virando de um lado e do outro. Reserve.

Refogue os tomates pelados picados numa panela com azeite, cebola, alho e sal. Deixe ferver até reduzir um pouco. Reserve.

Montagem: Coloque um pouco do molho de tomate no fundo de um refratário, depois uma camada de berinjela, uma camada de tomates em rodelas, outra camada de cebola e orégano com um pouco mais de sal e pimenta. Jogue a muçarela por cima e se necessário monte outra sequencia de camadas terminando com o queijo. Leve para assar em forno a 200°C por 20 minutos ou até o queijo estar bem derretido e dourado.

Bolinhos de Milho com Goiabada!

Bolinho de milho com goiabada!

Estamos no início do outono e o friozinho já está dando o ar da graça, especialmente pela manhã e início da noite. E sempre nesses horários dá vontade de comer um docinho acompanhado de um chá quente ou cafézinho.

O bolo de milho sempre é ótima opção, mas melhor ainda é comê-los em formato de bolinhos já recheados com goiabada cremosa…fica uma delícia, é muito fácil e rápido de fazer. Ainda dá tempo…vá, faça e delicie-se!

Ingredientes:

3/4 xícara de farinha de milho ou fubá

1 1/4 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de açúcar

1 colher de chá de sal

2 ovos

2 colheres de sopa de mel

3/4 xícara de leite

1/2 xícara de manteiga amolecida

1 xícara de goiabada cremosa ou cortada em cubinhos

Modo de Fazer:

Coloque os ingredientes secos em uma tigela e misture. Em outra tigela misture os ingredientes molhados e junte-os aos secos agregando bem. Numa forma própria para cupcakes forradas com forminhas de papel, preencha com massa até a metade da forminha e coloque 1 colher de chá de goiabada cremosa ou cubinhos de 2 cm X 2 cm. Depois adicione um pouco mais de massa por cima até preencher 3/4 da forminha. Leve para assar em forno pré aquecido à 180°C por aproximadamente 20 minutos. Rende 12 bolinhos.