

Talharim ao Pesto



Talharim ao Pesto

“Comfort 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 manjeriço.
 5. Salpique azeite, queijo parmesão e bom apetite!!
-

Bolo de Milho



Bolo de Milho

Esse bolo de milho é uma delícia e muuuiito fácil de fazer. A receita aprovadíssima vem de uma super vó querida! Fazer e comer quentinho no final da tarde com um cafézinho ou chá, tira qualquer desânimo e o astral vai lá para o alto. Obrigada Regina...seus quitutes são maravilhosos!

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de milho verde sem a água
- 3 ovos inteiros
- 100 g de coco ralado desidratado
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer:

1. Bater tudo no liquidificador
2. Despejar numa fôrma untada e levar ao forno pré aquecido a 200°C por 35 minutos. Mais fácil que isso...impossível!!

Dica: Bata 70 g do coco ralado junto com os outros ingredientes e as outros 30 g só misture na massa depois de batida. Eu fiz assim e dá para sentir melhor os pedacinhos de coco no bolo que é meio pudim! HUUUMMMM!!!

Carne Louca Desfiada



Carne Louca Desfiada

A vovó Ruth sempre fazia um panelão dessa carne nas festinhas dos nossos aniversários. Recheava os pãezinhos franceses e servia aos convidados pequenos e grandes que comiam muitos desses sanduíche. O caldinho da carne se infiltra no miolo do

pão que fica bem molhadinho e delicioso. É tudo de bom!

Não sei exatamente por que a carne desfiada é chamada de carne louca...Deve ser por causa do aspecto todo misturado e bagunçado dela, mas o que eu sei é que é uma delícia e pode ser deixada na geladeira para ser saboreada a qualquer momento com pão, arroz, macarrão e saladas. Super prática e rende muito! Experimente, quem sabe você descobre a resposta.

Ingredientes:

- 1 kg de capa de filé ou peito bovino
- 1 kg de cebolas em rodela
- 1 lata de tomate pelado
- 1/2 xícara de vinagre de vinho tinto ou vinho tinto
- Óleo de soja ou milho
- 2 colheres de sopa rasas de tempero pronto "Alho e Sal"
- 2 folhas de louro
- 1/2 xícara de salsinha picada
- 1 pimenta dedo de moça picada sem semente
- *1 "bouquet garni"
- Água suficiente para cobrir a carne

Modo de Fazer:

- 1; Coloque numa panela de pressão o óleo e doure a carne até ficar moreninha.
2. Adicione o alho e sal, as folhas de louro, o bouquet garni.
3. Coloque o vinagre deixando fritar um pouco mais, cubra com água e tampe a panela.

4. Deixe cozinhar por +/- 20 minutos na pressão.
 5. Desligue, abra a panela depois da pressão acabada, jogue fora o bouquet garni, coloque a carne numa tábua e retire o excesso de gordura.
 6. Depois desfie grosseiramente e coloque novamente na panela junto com o caldo que sobrou nela.
 7. Adicione as cebolas em rodelas, e os tomates pelados amassados.
 8. Deixe ferver em fogo lento por aproximadamente 10 minutos ou até reduzir um pouco o caldo e verifique o sal.
 9. Se quiser, adicione azeitonas verdes picadinhas e salsinha picada no final do cozimento. Prontinho!!
- *Bouquet Garni:** é um raminho amarrado com um barbante com as seguintes ervas: tomilho, alecrim, orégano, salsa, louro e sálvia. Coloque junto com a carne na hora do cozimento para dar sabor e retire depois.
-

Kibe Assado Especial



Kibe Assado Especial

A culinária árabe é maravilhosa, com pratos simples e sofisticados, com sabor delicioso e exótico de especiarias e é uma das minhas comidas preferidas! Vai muito além das esfihas e kibes. Mas aqui hoje, é esse mesmo que está aí...o “Kibe”! Garantia de sucesso em qualquer mesa de qualquer cultura!

A receita desse kibe assado veio de uma prima querida que também adora cozinhar e faz umas comidinhas deliciosas. A Kaety, sempre andou fazendo coisas gostosas para a família e ultimamente faz um curso de gastronomia para aperfeiçoar o seu talento. E para nossa sorte, ela me enviou essa receita de um amigo Libanês que ensina como fazer um “Real Kebbeb”!

Ingredientes:

- 1 kg de carne moída quase sem gordura (patinho ou coxão mole)
- $\frac{1}{2}$ kg de *triguilho
- 750 g de água fervente

- 1 cebola grande picada
- 10 folhas de hortelã
- Sal, pimenta
- 2 colheres de chá de canela em pó
- Azeite
- $\frac{1}{4}$ de xícara de Pinholes ou Snoubar

Modo de fazer:

1. Deixar o trigoilho de molho em água quente por 30 minutos ou até que esteja totalmente hidratado e frio.
2. Refogar $\frac{1}{2}$ kg de carne no azeite com $\frac{1}{2}$ cebola, $\frac{1}{2}$ colher de sobremesa de sal, um pouco de pimenta do reino e 1 colher de chá de canela.
3. Reservar.
4. Bater no liquidificador ou no mixer, a outra metade da cebola com 1 colher rasa de sobremesa de sal, pimenta, 1 colher de chá de canela em pó e as folhas de hortelã.
5. Misturar esse tempero ao restante da carne moída (1/2 kg) e ao trigoilho escorrido e espremido até ficar tudo bem agregado.
6. Unte uma forma com azeite e espalhe metade da massa crua uniformemente.
7. Em seguida, coloque a carne refogada e esparrame os pinholes ou snoubar por cima.
8. Coloque a outra metade da massa crua por cima e espalhe com uma colher fechando por igual.
9. Faça riscos com uma faca para decorar, coloque um pouco de azeite por cima e feche com papel alumínio.

10. Leve ao forno a 250°C por 30 minutos.

11. Depois retire o papel alumínio e deixe assar por mais 20 minutos.

12. Servir com coalhada fresca ou seca.

Dica: Se desejar, pode-se adicionar aos temperos da carne, 1 colher de chá de pimenta síria e/ou 1 colher de chá de Zatar (tempero sírio).

Os pinholes poderão ser substituídos por castanhas do Pará ou nozes moídas.

Brigadeirão



Brigadeirão

Algumas das melhores lembranças que guardamos do tempo de criança, são as festas de aniversário onde o artista principal e mais esperado era o brigadeiro. Sem falar que quando chegávamos na casa da vovó, lá estava ele a nossa espera para ser devorado em minutos. E essa delícia é um dos doces mais amado do Brasil e nessa receita ele está em formato pudim.

É muuuiito gostoso! Não são só as crianças que ficam com água na boca e com olhos arregalados quando vêem o tal brigadeiro. Os que acabaram de sair e os que depois de muito tempo voltaram à infância, também tem reações e recordações de alegria ao saborear essa gostosura. Mas em homenagem especial ao dia das crianças, tá aí essa delícia!! Brigadeirão, como diz o nome, serve 8 pessoas ou mais...Lambuzem-se!!!

Ingredientes:

Brigadeirão:

- 7 ovos
- 7 colheres de sopa de açúcar
- 10 colheres de sopa de chocolate em pó
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 50 g de coco ralado desidratado ou fresco
- 50 g de chocolate granulado

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite
- 5 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de fazer:

1. Untar uma fôrma com furo no meio com manteiga e farinha de trigo e ligar o forno à 180°C.

2. Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos o granulado.
3. Coloque essa massa na fôrma untada e leve ao forno pré aquecido por mais ou menos 1 hora.
4. Enquanto isso, prepare a cobertura...
5. Misture todos os ingredientes da cobertura e leve ao fogo alto, mexendo sempre com uma colher de pau.
6. Quando ferver, abaixe o fogo e mexa até soltar do fundo da panela por cerca de 7 minutos.
7. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Montagem:

1. Passe uma faca em volta da fôrma do brigadeirão, desenforme colocando um prato por cima e vire de uma vez.
2. Espalhe a cobertura e polvilhe com chocolate granulado.