

Ricetta

Della Nonna



Organizadora:
Grasiela Panceri Moreira Leite
da Casa das Geleias

1. Rosquinha da Vó Tere



Vó: Terezinha Chiarani

Rendimento:

Aproximadamente 20 unidades



Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de vinagre branco
- 1 colher de sopa de fermento em pó (Royal)
- Farinha até o ponto de não grudar nas mãos

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes.
2. Adicione farinha até que a massa não grude nas mãos.
3. Modele a massa em rosquinhas, esticando e colando as pontas.
4. Frite as rosquinhas até que fiquem douradas e crocantes.

 **Dicas:** Ideal para um café da tarde, como era feito pela Vó Tere para receber visitas.

2. Canudinho Gertrudes Brocardo Nora



Vó: Gertrudes Brocardo Nora

Rendimento: Aproximadamente 30 canudinhos



Ingredientes:

- 2,5 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de sal
- 2 ovos
- 10 colheres de sopa de azeite
- 6 colheres de sopa de pinga
- 10 colheres de sopa de água
- 2 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
2. Deixe descansar por no mínimo 2 horas, ou se preferir, deixe na geladeira de um dia para o outro.
3. Abra a massa com auxílio de um cilindro ou rolo e corte em tiras finas.
4. Modele os canudinhos, enrole e frite em banha de porco.
5. Sirva crocante e delicioso!

 **Dicas:**

- Receita tradicional e deliciosa, que lembra os encontros em família.
- Ideal para ocasiões especiais ou para acompanhar um café fresquinho.

2,5 xícaras é o equivalente a 5 punhados grandes de farinha de Trigo da Vó

06 colheres de pinga
é o mesmo que ½ casca de ovo



3. Cuquinha Doce de Polaco da Vó Lucia



Vó: Lucia Correa

Rendimento: Aproximadamente 6 cucas pequenas (porções individuais)



Ingredientes:

- 5 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de canela em pó
- 1 colher de chá de semente de erva-doce
- 100g de manteiga (1 colher generosa)
- 1 colher de sopa de banha
- 2 colheres de sopa de fermento biológico
- 1 litro de água (aproximadamente)
- 3 xícaras de açúcar
- 1 colher de adoçante líquido
- Farinha até dar ponto de sova



Modo de Preparo:

1. Em uma tigela, bata os ovos com o sal, a noz-moscada, a canela e a erva-doce.
2. Acrescente a manteiga, a banha e o fermento biológico, misturando bem.
3. Adicione açúcar e adoçante líquido, e vá incorporando a farinha aos poucos, até dar o ponto de sova.
4. Sove a massa com as mãos até que fique lisa e homogênea.
5. Deixe a massa crescer por aproximadamente 1 hora ou até dobrar de volume.
6. Modele as cucas, enrolando a massa e colocando em formas untadas.
7. Deixe crescer novamente por cerca de 30 minutos.
8. Enquanto isso, prepare a farofinha para cobrir: misture em partes iguais farinha, manteiga e açúcar. *(Exemplo: se usar meia xícara de farinha, misture meia xícara de manteiga e meia xícara de açúcar).*
9. Coloque a farofinha por cima das cucas antes de assar.
10. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos ou até ficarem douradas e assadas por dentro.

Dicas:

- A farofinha pode ser personalizada, aumentando ou diminuindo a quantidade de manteiga, açúcar e farinha conforme preferir.
- Esta receita pode ser feita com o toque especial da família para ocasiões como cafés ou encontros especiais.



4. Bolinho de Polaco da Vó Lucia



Vó: Lucia Correa

Rendimento: Aproximadamente 20 bolinhos

Ingredientes:

- 200g de peito de frango
- 100g de queijo ralado
- 3 ovos
- Tempero verde a gosto
- 2 colheres de farinha de rosca
- Sal a gosto
- Farinha de trigo até dar o ponto

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes em uma tigela, incluindo o frango picado cru (ou moído, se preferir).
2. Adicione farinha de trigo até a massa atingir o ponto desejado, sem grudar nas mãos.
3. Modele a massa em bolinhos.
4. Coloque os bolinhos para selar em uma panela com tampa, utilizando óleo ou banha de preferência.
5. Após selados, adicione pequenas quantidades de água até que cozinhem por completo.
6. Sirva quente, acompanhando com molho de sua preferência.

Dicas:

- Os bolinhos ficam ainda mais saborosos quando servidos com uma geleia artesanal de sua escolha.
- É possível, também, utilizar outros tipos de carne, caso preferido.

5. Macarrão de Pinhão



Vó: Maria Tonet Menegola

Rendimento: Aproximadamente 4 porções

Ingredientes:

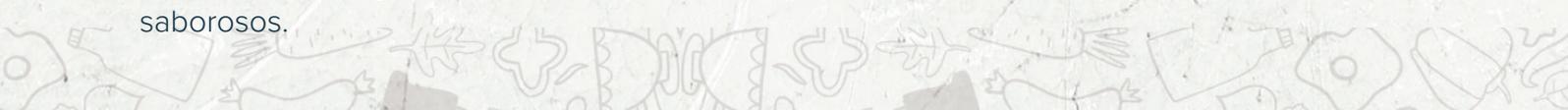
- 2 kg de pinhão
- Molho de sua preferência (ex: molho de tomate, molho branco, etc.)

Modo de Preparo:

1. Cozinhe cerca de 2 kg de pinhão em água sem sal até que fiquem macios.
2. Retire a casca dos pinhões.
3. Prepare o molho de sua escolha e coloque-o em uma travessa.
4. Passe os pinhões descascados no extrusor de macarrão para formar o macarrão.
5. Como o macarrão de pinhão é delicado, coloque-o diretamente na travessa com o molho quente.
6. Sirva imediatamente, aproveitando o sabor único do macarrão.

Dicas:

- O macarrão de pinhão é uma delícia, mas por ser sensível, deve ser servido logo após ser feito.
- Ideal para refeições especiais ou para quem gosta de experimentar pratos diferenciados e saborosos.



6. Pão de Queijo da Vó Kika



Vó: Rosilene Farina Panceri

Rendimento: Aproximadamente 25 pães de queijo em forminhas médias ou 1 forma retangular de 30 cm

Ingredientes:

- 1 xícara de queijo (pode ser o que tiver disponível na geladeira, ralado ou picado em cubinhos)
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de óleo de soja
- 3 ovos inteiros
- 3 xícaras de polvilho azedo (a receita original era com polvilho doce, mas o polvilho azedo fica melhor)
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina (fica mais crocante com manteiga)

Modo de Preparo:

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma massa homogênea.
**Se não tiver liquidificador, use queijo ralado (como parmesão) e misture à mão, derretendo a manteiga para incorporar bem.*
2. Despeje a massa em forminhas untadas para pão de queijo. Caso use forminhas de silicone, não é necessário untar.
3. Se preferir, pode despejar em uma forma retangular untada para fazer um pão de queijo grande, que pode ser rasgado em pedaços para comer.
4. Asse em forno pré-aquecido a 200°C. O segredo é assar com calma, deixando dourar bem por cima antes de desligar o forno. Não abafe o pão de queijo para esfriar, pois isso mantém a crocância.

Dicas:

- Essa receita rende aproximadamente 25 pães de queijo de forminha média ou 1 forma retangular de 30 cm.
- O segredo para o pão de queijo crocante está em assá-lo com calma e não abafá-lo após o forno.





7. Bolo Espanta Vizinho da Vó Libera



Vó: Libera Lurdes Morando Farina

Rendimento: Aproximadamente 10 porções

Série:

nomes engraçados

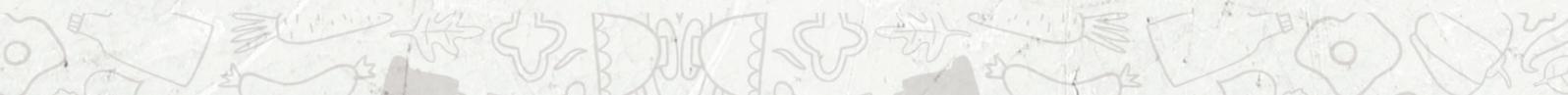
que só as avós sabem criar

Ingredientes:

- 3 ovos (se quiser um bolo maior, aumente os ovos e ajuste os demais ingredientes proporcionalmente)
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de gordura (a Vó usava nata, mas pode ser manteiga, e é possível usar um pouco menos para não pesar tanto)
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo peneiradas
- 1 colher de sopa de fermento químico
- Açúcar de baunilha (opcional, a gosto)
- 2 ou 3 colheres de cacau 100% (para colorir a massa)

Modo de Preparo:

1. Divida as gemas das claras. Bata as claras em neve e reserve. Dica da Vó: Não coloque ovos na geladeira para obter claras mais firmes, ou, se colocar, adicione uma pitada de sal para que elas montem mais rápido.
2. Em outra tigela, bata as gemas com 2 xícaras de açúcar até ficarem bem branquinhas.
3. Adicione 1 xícara de gordura (nata ou manteiga) e misture bem. Se preferir um bolo menos pesado, use menos de 1 xícara de manteiga.
4. Bata bem até dobrar de volume, então adicione a farinha de trigo peneirada aos poucos, alternando com o leite, sem parar de bater.
5. Acrescente 1 colher de fermento químico e misture até a massa atingir o ponto ideal de bolo (nem muito firme, nem muito mole).
6. Misture delicadamente a massa às claras em neve, incorporando com leveza.
7. Unte a forma e despeje metade da massa. Na outra metade, adicione o cacau 100% a gosto (aproximadamente 2 ou 3 colheres) e misture.
8. Despeje a massa escura sobre a massa clara na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180°C.



9. Asse por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado por cima e firme ao toque.
10. Sirva quentinho, sem cobertura. O cheirinho vai “chamar os vizinhos”, como dizia a Vó!

Dicas:

- O bolo fica perfeito sem cobertura, com seu sabor delicado e aroma irresistível.
- Essa receita foi chamada de “bolo espanta vizinho”, mas deveria ser “chama vizinho” devido ao cheiro maravilhoso que se espalha pela casa durante o preparo.

História do nome do bolo: Minha avó, Dona Libera Lurdes Farina, ou simplesmente “Vó Libera”, era uma pessoa alegre e criativa na cozinha. Ela sempre inventava receitas deliciosas e, curiosamente, tinha uma forma única de dar nomes às suas criações. Um dia, cheguei em casa no final da tarde e ouvi de longe o barulho da batadeira. Vó, meio cansada, preparava um pão de ló simples, mas com um toque especial: ela misturou parte da massa com chocolate em pó e fez um charme na forma. Curiosa, perguntei: “Vó, que bolo é esse?” E, sem perder o ritmo, ela respondeu: “Ah, não sei... acho que é um bolo espanta vizinho.” E assim ficou conhecido o famoso “Bolo Espanta Vizinho”. A receita, embora não tenha sido anotada, foi repetida tantas vezes que já sei de cor, e o modo de preparo virou, para nós, a própria receita.

8. Bolachas

Bolacha de Fubá (a minha preferida)



Vó: Rosilene Farina Panceri e Libera Lurdes Morando Farina

Rendimento: Aproximadamente 30 unidades (dependendo do tamanho da bolacha)

Ingredientes:

- 2 xícaras de fubá
- 4 ovos
- 2 xícaras de manteiga (sempre derretida)
- 2 xícaras de açúcar (preferencialmente refinado)
- 2 colheres rasas de fermento químico
- 1 xícara de leite
- Amido de milho até dar ponto de desgrudar das mãos (aproximadamente 1 kg, mas pode precisar de mais, dependendo da umidade dos ovos)
- (Opcional) Amendoim torrado moído para adicionar à massa, transformando em bolacha de amendoim

Modo de Preparo:

1. Em uma tigela, misture o fubá, os ovos, a manteiga derretida, o açúcar, o fermento e o leite.
2. Adicione o amido de milho aos poucos, mexendo até que a massa desgrude das mãos. A quantidade de amido pode variar dependendo da umidade dos ovos, por isso tenha mais em mãos.
3. Se desejar, adicione o amendoim torrado moído para fazer bolacha de amendoim.
4. Modele a massa em pequenas bolachas e disponha-as em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga.
5. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15-20 minutos ou até que as bolachas estejam douradas.
6. Deixe esfriar antes de armazenar.

Dicas:

- As bolachas podem ser armazenadas em saquinhos plásticos no congelador, para serem retiradas fresquinhas sempre que desejar.
- Se preferir, também pode armazená-las em potes bem fechados para conservar a crocância.
- Essa bolacha é perfeita para os dias de chuva, quando a tradição da família pede para repor o estoque!

Bolacha de Coco Ralado

Rendimento: Aproximadamente 40 bolachas (dependendo do tamanho)

Ingredientes:

- 100g de coco ralado fino
- ½ kg de maisena
- 2 copos de leite
- 100g de fermento químico (um potinho dos pequenos)
- ½ kg de manteiga
- Canela em pó a gosto
- 12 ovos inteiros
- 1 xícara de açúcar
- Baunilha a gosto
- ½ kg de polvilho doce
- Farinha de trigo, se necessário, para dar o ponto de desgrudar das mãos

Modo de Preparo:

1. Em uma tigela grande, misture o coco ralado, a maisena, o leite, o fermento, a manteiga, a canela, os ovos, o açúcar, a baunilha e o polvilho doce.
2. Adicione farinha de trigo aos poucos, até que a massa desgrude das mãos. O ponto da massa deve ser firme e fácil de modelar.
3. Deixe a massa descansar por alguns minutos.
4. Modele as bolachas com a ajuda de uma máquina de biscoitos ou, se preferir, modele à mão.
5. Coloque as bolachas em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga.
6. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15-20 minutos, ou até que as bolachas fiquem douradas.

Dicas:

- O tempo de descanso da massa ajuda a obter uma textura mais crocante.
- Se preferir um sabor mais intenso de baunilha ou canela, ajuste as quantidades conforme seu gosto.
- As bolachas podem ser armazenadas em potes bem fechados ou saquinhos plásticos para preservar a crocância.

Segredo: manteiga deixa mais crocante que margarina



Bolacha Comum

Rendimento: Aproximadamente 30 unidades

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de fubá
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de banha
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- Açúcar a gosto (pode usar açúcar mascavo, cerca de ½ xícara)

Modo de Preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o fubá, a manteiga, a banha e o fermento.
2. Adicione os ovos e o leite, mexendo bem até formar uma massa homogênea.
3. Se preferir, adicione o açúcar mascavo para um sabor mais intenso. Ajuste a quantidade conforme seu gosto.
4. Modele as bolachas com as mãos ou use uma extrusora de bolachas.
5. Coloque um prato com açúcar cristal e passe a face de cima da bolacha no açúcar antes de assar.
6. Coloque as bolachas em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga.
7. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15-20 minutos, ou até que fiquem douradas.

Dicas:

- A bolacha fica ideal para molhar no café, pois é crocante e saborosa.
- O toque de açúcar cristal na parte superior das bolachas dá uma crocância extra e um sabor doce na medida certa.
- Pode substituir o açúcar por açúcar mascavo para um sabor mais robusto e natural.

Bolacha de Nata

Rendimento: Aproximadamente 30 unidades

Ingredientes:

- 2 xícaras de nata
- 1 colher de sopa de manteiga
- ½ colher de sopa de sal
- 1 xícara de açúcar
- Farinha de trigo até dar o ponto de soltar das mãos

Modo de Preparo:

1. Em uma tigela grande, misture todos os **Ingredientes**: a nata, a manteiga, o sal e o açúcar.
2. Adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo até que a massa desgrude das mãos.
3. Modele as bolachas com as mãos ou use um copo ou faca para cortar, mas se preferir, utilize uma máquina extrusora de bolachas para dar forma.
4. Coloque as bolachas em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga.
5. Asse em forno pré-aquecido a 160°C (fogo baixo) até que as bolachas fiquem douradas e crocantes.



Dicas:

- Essas bolachas ficam macias e deliciosas, perfeitas para acompanhar um café ou chá.
- A textura suave e o sabor delicado da nata tornam as bolachas ainda mais irresistíveis.

Nos dias de chuva, era hora de repor o estoque de bolachas. Eu costumava fazer uma lista de todas as variedades que preparávamos para estocar. O hábito era congelar as bolachas em saquinhos, retirando-as conforme necessário para que ficassem sempre fresquinhas. Mas, se preferir, também pode armazená-las em potes bem fechados.

9. Torta de Batata da Vó Rosi



Vó: Rosilene Farina Panceri

Rendimento: Aproximadamente 4 porções generosas

Ingredientes:

- 1 kg de batatas
- 6 ovos
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pitada de sal e pimenta
- 1 pitada de noz-moscada
- 3 colheres de sopa de molho de tomate
- 1 colher de sopa de vinagre
- 200g de presunto cozido (pode substituir por peito de frango desfiado)
- Queijo ralado ou muçarela em fatias (para cobrir)



Modo de Preparo:

1. Cozinhe as batatas e os ovos. Reserve.
2. Em uma tigela, misture o creme de leite, pimenta, sal, noz-moscada, molho de tomate, vinagre e mexa bem até obter um molho homogêneo.
3. Descasque as batatas e os ovos cozidos.
4. Em um refratário untado, intercale camadas de batatas em rodelas, ovos e presunto. Cubra com o molho e polvilhe com o queijo ralado ou coloque fatias de muçarela por cima.
5. Leve ao forno para assar até aquecer bem e o queijo derreter, formando uma camada dourada e crocante.
6. Sirva quente, acompanhado de arroz e salada. Essa receita serve generosamente 4 adultos com fome.

Dicas:

- Se preferir, você pode substituir o presunto por peito de frango desfiado, o que dá um toque mais leve à receita.
- Para uma versão ainda mais cremosa, adicione um pouco mais de creme de leite ou queijo ralado.
- Ideal para refeições rápidas e saborosas, especialmente em dias mais corridos

Acredito que minha mãe tenha visto essa receita em algum programa de culinária ou, talvez, tenha inventado com o que tinha na geladeira. Um dia, folheando seu caderno de receitas, me chamou a atenção um bilhete cor-de-rosa colado nele com essa receita. Pensei: “É rápida, vou tentar...” E, para minha surpresa, ficou uma delícia!

Não lembro de ter comido essa torta quando era criança, mas meu marido, que nunca conheceu a receita, vive pedindo para eu fazer a “Torta de Batata da minha mãe”.

10. Pão de Figo da Vó Elvira Zanela



Vó: Elvira Zanela

Rendimento: Aproximadamente 1 forma grande de pão

Ingredientes:

Massa:

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 ½ xícaras de açúcar
- 550 ml de água
- 1 ovo
- 11 colheres de sopa de óleo
- 10g de fermento biológico

Farofa:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de manteiga ou margarina
- 1 xícara de farinha de trigo

Cobertura:

- 12 figos maduros (ou quantidade suficiente para cobrir a massa)



Modo de Preparo:

1. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, açúcar, óleo e fermento biológico.
2. Adicione os ovos e a água aos poucos até formar uma massa homogênea.
3. Sove bem a massa até que ela fique lisa e elástica. Deixe crescer até dobrar de volume (cerca de 1 hora).
4. Após o crescimento, abra a massa em uma forma untada ou enfarinhada, formando uma cama fina. Não faça a massa muito grossa, quanto mais fina, melhor.
5. Descasque e corte os figos maduros. Use o fundo de um copo para amassar levemente os figos e espalhá-los sobre toda a massa.
6. Prepare a farofa misturando o açúcar, manteiga (ou margarina) e farinha até formar uma textura de farofa.
7. Cubra os figos com a farofa e leve ao forno pré-aquecido a 180°C (fogo médio) por aproximadamente 30-40 minutos ou até dourar e cozinhar bem.
8. Sirva quente e aproveite essa delícia sazonal!

Dicas:

- Caso não tenha figos frescos, você pode substituí-los por grãos de uva, mas, segundo a família, o sabor do figo é imbatível.
- Ideal para acompanhar um café ou chá nas tardes de outono e inverno.

A safra do figo e da uva é marcada na família por muito trabalho e por essa receita, que é tradicionalmente feita na safra de figos frescos, quando a fruta está no ponto ideal.

11. Creme de Veludo



Vó: Dilva Bórga

Rendimento: Aproximadamente 8 porções
(dependendo do tamanho da forma)

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 pires de queijo ralado (equivalente a 1 ½ xícara, use queijo colonial ou de sabor mais leve, como o queijo minas ou muçarela, pois o parmesão pode deixar muito forte)
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 1 copo de leite
- Uma pitada de baunilha

Modo de Preparo:

1. Separe as claras das gemas e bata as claras em neve, reservando.
2. Em uma tigela, bata o açúcar com as gemas até obter um creme homogêneo.
3. Acrescente a farinha de trigo, o leite, a pitada de baunilha e o queijo ralado, misturando bem.
4. Incorpore delicadamente as claras em neve à mistura, mexendo de forma suave para manter a leveza da massa.
5. Unte uma forma com açúcar e caramelize, ou use uma forma de furo no meio (opcional). Coloque a mistura na forma.
6. Asse em banho-maria ou diretamente no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30-40 minutos. Faça o teste com a ponta de uma faca: se sair limpa, está pronto.
7. Se preferir, asse em mini forminhas na airfryer. Fica delicioso, mas pode ser um pouco mais difícil de desinformar.
8. Após assado, deixe esfriar de preferência na geladeira por algumas horas ou, se possível, de um dia para o outro.

Dicas:

- O creme de veludo é um doce suave e delicado, ideal para sobremesas leves.
- Se quiser uma versão mais cremosa, adicione um pouco mais de leite ou queijo, mas cuidado para não exagerar no sabor.
- A receita pode ser adaptada para miniporções, o que facilita o serviço e torna o prato ainda mais especial.



12. Biscoito Amanteigado de Laranja



Vó: Rosaly Farina

Rendimento: Aproximadamente 25-30 biscoitos



Ingredientes:

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- ½ colher de chá de sal
- 200g de manteiga ou margarina
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de raspas de laranja

Modo de Preparo:

1. Peneire juntos a farinha de trigo, o fermento e o sal.
2. Em uma batedeira, bata a manteiga até ficar cremosa. Adicione o açúcar e continue batendo até obter um creme leve e homogêneo.
3. Acrescente o ovo e as raspas de laranja, batendo bem para incorporar.
4. Adicione a mistura de farinha aos poucos e amasse com as mãos até a massa ficar bem integrada e suave.
5. Modele a massa em pequenas bolinhas e coloque-as em uma assadeira, sem necessidade de untar.
6. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos ou até que fiquem levemente douradas nas bordas.
7. Deixe esfriar antes de servir.



Dicas:

- O biscoito amanteigado de laranja tem uma textura suave e delicada, perfeita para acompanhar um chá ou café.
- Você pode adicionar um toque extra de sabor, substituindo as raspas de laranja por outro cítrico, como limão ou tangerina, para variações interessantes.

13. Frango Arrepiado



Vó: Libera Lurdes Morando Farina

Rendimento: Aproximadamente 4 porções



Ingredientes:

- 1 kg de peito de frango cortado em cubos
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- Sal a gosto
- Temperos adicionais a gosto (opcional)
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 100g de batata palha para cobrir
- (Opcional) Azeitonas picadas, se preferir

Série:

**nomes engraçados
que só as avós sabem criar**

Para o Creme:

- 1 cebola média picada
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 litro de leite morno
- Pitada de açafrão (opcional, para dar cor)

Modo de Preparo:

1. Refogue o peito de frango em cubos na cebola, alho e sal, além de outros temperos a gosto, até que esteja bem dourado.
2. Misture o milho verde e a ervilha ao frango refogado. Se preferir, adicione azeitonas picadas.
3. Transfira a mistura para um refratário.
4. Para o creme: refogue a cebola picada na manteiga até que fique macia. Acrescente a farinha de trigo e cozinhe por alguns minutos, mexendo bem.
5. Despeje a mistura no liquidificador e adicione o leite morno, batendo até obter um creme homogêneo. Adicione uma pitada de açafrão para dar cor, se desejar.
6. Despeje o creme sobre o frango no refratário e cubra com queijo muçarela ou outro queijo de sua preferência.
7. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos ou até o queijo derreter e dourar.
8. Antes de servir, cubra com batata palha, que é o toque final, dando o “arrepio” que dá nome ao prato.

💡 Dicas:

- A batata palha é o elemento chave para dar o “arrepio” ao prato, mas pode ser ajustada conforme o gosto.
- Esse prato pode ser acompanhado de arroz branco ou salada, tornando-se uma refeição completa e deliciosa.

14. Torrão



Vó: Rosa Orçato

Rendimento: Aproximadamente de 9 a 11 formas.

👉 Ingredientes:

- 12 ovos
- 4 Kg de açúcar
- ½ litro de leite
- ½ litro de água
- 2 pacotes de farinha
- 1 Kg de manteiga
- 1 Kg de banha
- 1 lata de royal
- 4 Kg de amendoim
- Baunilha
- Farinha até dar o ponto

Essa receita é feita na festa de São Marcos há mais de 30 anos.



15. Torta de Barro

Vó: Libera Lurdes Morando Farina

Rendimento: Aproximadamente 8 porções

Ingredientes:

- 2 pacotes de nata
- 2 pacotes de bolacha de maisena
- Cacau em pó a gosto
- Açúcar a gosto (não muito doce, mais amarguinho)
- Leite (o suficiente para molhar as bolachas)

Modo de Preparo:

Bata a nata com o cacau e um pouco de açúcar até formar um creme homogêneo. A

1. quantidade de açúcar deve ser moderada, pois o ideal é que o creme fique com um sabor mais amargo.
2. Molhe as bolachas de maisena no leite até que fiquem umedecidas, mas não encharcadás.
3. Em um recipiente, intercale camadas de creme de nata com as bolachas umedecidas.
4. Polvilhe cacau em pó por cima de cada camada de bolachas.
5. Deixe a torta na geladeira por algumas horas para firmar e resfriar bem.
6. Sirva gelada como sobremesa deliciosa.

Dicas:

- A “Torta de Barro” é uma sobremesa simples, mas deliciosa, perfeita para a sobremesa de domingo, quando a família se reúne.
- Pode ser feita com outras variações de bolacha, como bolacha Maria, mas a bolacha de maisena dá um toque especial.
- É importante deixar a torta na geladeira por um tempo suficiente para que os sabores se misturem e a sobremesa fique bem firme.



Agora, apresentamos uma sequência de receitas polacas, gentilmente cedidas por Dona Iria Randon. Essas receitas têm suas origens na tradição culinária de sua mãe, Dona Ana Mazureck, e de sua amiga, Angelina Voidaleski. Atualmente, as receitas são preparadas em todos os encontros da família Mazureck. A contribuição também vem de Alexandrina Voidaleski, nora da Dona Angelina Voidaleski, que junto com Dona Iria, ajudou a resgatar e documentar essas deliciosas receitas.

16. Chyzauski • Repolho Azedo

Rendimento: Aproximadamente 4 porções

Ingredientes:

- 1 repolho grande, cortado em fatias triangulares (com o miolo para evitar que esfarele)
- 5 colheres de sopa de sal
- Água fervida ou mineral (para a salmoura)
- 3 ou 4 dentes de alho inteiros, descascados
- 1 colher de sopa de soro de leite coalhado ou 1 colher de sopa de iogurte natural
- Endro verde fresco a gosto (não pode faltar)

Modo de Preparo:

1. Corte o repolho em fatias triangulares, mantendo o miolo para evitar que o repolho esfarele.
2. Ferva a água ou utilize água mineral. Dissolva o sal nela para fazer a salmoura.
3. Adicione os dentes de alho inteiros à salmoura.
4. Acrescente o soro de leite coalhado ou o iogurte natural e misture bem.
5. Coloque as fatias de repolho na salmoura.
6. Adicione o endro fresco, a gosto, mas lembre-se de que o endro é essencial para a receita.
7. Deixe fermentar por 3 a 4 dias antes de consumir.

Dicas:

- A fermentação do repolho é essencial para alcançar o sabor característico dessa receita.
- Se preferir um sabor mais suave, pode reduzir o tempo de fermentação.
- O endro é o segredo para o sabor autêntico do Chyzauski, então não economize!

17. Pepino Azedo

Rendimento: Aproximadamente 4 porções

Ingredientes:

- Pepinos firmes (preferencialmente colhidos no dia)
- 5 colheres de sopa de sal (ou a gosto)
- Água fervida ou mineral (para a salmoura)
- 3 ou 4 dentes de alho inteiros, descascados
- 1 colher de sopa de soro de leite coalhado ou 1 colher de sopa de iogurte natural
- Endro verde fresco a gosto (essencial para o sabor)

Modo de Preparo:

1. Escolha pepinos bem firmes. Se forem grandes, corte-os ao meio para ajudar o sal a penetrar melhor.
2. Prepare a salmoura, dissolvendo o sal na água fervida ou mineral.
3. Adicione os dentes de alho inteiros à salmoura.
4. Acrescente o soro de leite coalhado ou o iogurte natural e misture bem.
5. Coloque os pepinos na salmoura.
6. Acrescente o endro fresco, a gosto, mas não economize, pois ele é essencial para o sabor autêntico.
7. Deixe fermentar por 3 a 4 dias antes de consumir.

Dicas:

- A fermentação é a chave para o sabor característico do pepino azedo.
- Se desejar um sabor mais suave, pode reduzir o tempo de fermentação.
- O endro é o ingrediente principal para garantir a autenticidade do sabor.

18. Cerveja Artesanal Caseira

Rendimento: Aproximadamente 10 litros de cerveja

Ingredientes:

- 10 litros de água mineral ou fervida
- 1 kg de açúcar
- 500g de cevada em grão
- 50g de lúpulo
- 10g de fermento biológico (fermento de pão)
- 1 cálice de água ardente (opcional)

Modo de Preparo:

1. Preparação do açúcar caramelizado:
 - Retire uma pequena quantidade da água e use para dissolver o açúcar em uma panela.
 - Deixe o açúcar caramelizar levemente, mas sem escurecer demais.
 - Misture o açúcar caramelizado com o restante da água.
2. Preparação da cevada:
 - Ferva a cevada em uma panela separada até que ela solte bem seus sabores.
 - Coe e descarte os grãos, reservando apenas o líquido.
3. Preparação do lúpulo:
 - Em outra panela, ferva o lúpulo por alguns minutos.
 - Coe e reserve o líquido.
4. Montagem da cerveja:
 - Misture o líquido da cevada e do lúpulo com o restante da água com açúcar caramelizado.
 - Adicione o fermento biológico e misture bem.
 - Se desejar, acrescente o cálice de água ardente para dar um toque especial.
5. Fermentação:
 - Despeje a mistura em uma vasilha de plástico.
 - Deixe fermentar por 24 horas.
 - Após esse período, a cerveja estará pronta para ser consumida. Caso queira um sabor mais intenso, pode deixar fermentar por mais tempo.

Dicas:

- Essa receita é ideal para quem deseja experimentar a fabricação caseira de cerveja artesanal.
- O cálice de água ardente é opcional, mas pode adicionar um sabor distinto à bebida.
- A cerveja pode ser consumida após 24 horas de fermentação, mas quanto mais tempo fermentar, mais encorpada será.

19. Pirogui (Pierogi)

Rendimento: Aproximadamente 10 porções

Ingredientes para a Massa:

- 2 kg de farinha de trigo
- Sal a gosto
- 5 ovos batidos
- Água (quantidade suficiente para dar o ponto)

Modo de Preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo com o sal.
2. Adicione os ovos batidos e, aos poucos, acrescente a água até obter uma massa homogênea e que desgrude das mãos. A massa não deve ser nem muito dura nem muito mole.
3. Abra a massa com um rolo sobre uma superfície levemente enfarinhada (ou use um cilindro, se preferir).
4. Corte a massa em rodela médias, utilizando uma tampa ou um copo.
5. Coloque o recheio escolhido no centro de cada rodela.
6. Feche bem as bordas com as mãos. Se a massa estiver muito firme, use um garfo para selar as bordas de maneira mais eficiente.

Cozimento:

1. Cozinhe os piroguis em água fervente com sal.
2. Quando subirem à superfície (boiarem), estarão prontos para serem retirados.

Sugestões de Recheio:

- Batata com requeijão caseiro
- Apenas requeijão caseiro bem temperado
- Nata com cebolinha e temperos verdes
- Batata com repolho cozido

Observações:

- O pirogui pode ser servido como prato principal ou acompanhamento, dependendo do recheio escolhido.
- Pode ser servido com um molho simples de manteiga ou até mesmo como aperitivo.
- O recheio pode ser adaptado ao seu gosto, variando os ingredientes ou adicionando temperos diferentes.

Substitua o cilindro pelo rolo, fica mais gostoso (brincadeira)

20. Esfregola



Vó: Santina Farina

Ingredientes:

- 500 gramas de amendoim torrado
- 3 ovos
- 1 xícara de banha
- 2 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de Royal
- Farinha de trigo até dar o ponto

Modo de Preparo:

1. Misturar o amendoim com os demais ingredientes e adicionar farinha de trigo até dar o ponto (bem duro).
2. Colocar em forma e assar em forno médio.

Expressões populares que usam situações da cozinha

(utensílios, alimentos, etc)

Quem nunca se sentiu uma cozinheira de **meia-tigela**, tentando acertar na receita, mas com aquela dúvida: 'será que vai dar certo?' A cozinha é feita de tentativas e acertos, e o mais importante é sempre cozinhar com coração!

Alguém com habilidades limitadas na cozinha.

Quem nunca ficou '**morta com farofa**' na cozinha, né? Aquela situação em que você achou que ia dar tudo errado, mas no fim deu certo (ou pelo menos virou uma boa história pra contar)!

Ficou extremamente cansada com alguma situação inesperada ou exagerada

Às vezes, a gente deixa os amigos em **banho-maria** enquanto testa todas as receitas, só para escolher a mais deliciosa para chamar a turma.

É uma técnica culinária que consiste em cozinhar um alimento de forma indireta, utilizando o calor de vapor gerado por uma água quente, sem que o alimento entre em contato direto com a água. Esse método é ideal para alimentos delicados que precisam de um calor mais suave e controlado.





MINISTÉRIO DA
CULTURA

