

ESTE IMPRESSO

ENCONTRA-SE À VENDA NA  
PAPELARIA REAL LTDA.

Rua Libero Baduró, nº 500 - Centro

Fones: 35-3051 - 35-3762 - 32-3832

R. Dr. Jesuino Maciel, nº 951 - Campo Belo

Fones: 241-9282 - 542-0845

"Casa do Gravenhurst"

Capital - São Paulo

NA FÔRMA

10 porções 30 minutos fácil

## 9. Timbale de aspargos

### • Ingredientes

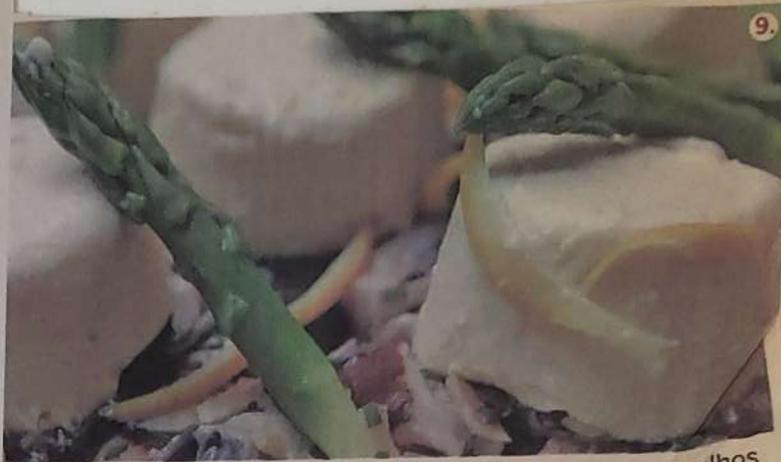
350g de aspargos em conserva escorridos; 2 gemas; 3 ovos; 70g de filé de frango; 150 ml de creme de leite; sal e pimenta a gosto

### • Preparo

Bata no liquidificador os aspargos, as gemas, os ovos e o frango. Adicione o creme de leite e bata novamente. Corrija o sal e a pimenta e coloque em fôrmas individuais (ou em uma fôrma grande) untadas com manteiga. Cozinhe em banho-maria no forno baixo, coberto com papel alumínio, até o palito sair limpo.

\* Receita do chef Christian Formon, do Buffet Christian Formon (tel. 3221-4943).

Luiza



FÁCIL FÁCIL - O timbale de aspargos fica pronto num piscar de olhos

fiz com + azeitona preta  
ÓTIMO



## PENNETTE COM BERINJELA E MUSSARELA

### Ingredientes

300g de tomatinhos cereja frescos  
250g de mussarela de búfala cortada em cubinhos  
250g de penne rigate  
20g de manjeriço  
4 colheres (sopa) de queijo

parmesão Grana Padano ralado  
3 colheres (sopa) de azeite extra virgem  
2 dentes de alho picados  
1 berinjela grande cortada em cubinhos  
Sal e pimenta branca do reino a gosto

### Modo de preparo

Em uma frigideira, aqueça o azeite e o alho picado. Adicione a berinjela e deixe dourar. Acrescente os tomatinhos cereja e cozinhe por alguns minutos. Finalize dispondo as folhas de manjeriço e a mussarela de búfala, desligue o fogo e reserve. Enquanto isso cozinhe a massa em água fervendo e sal, de modo

que fique "al dente". Escorra o penne, transfira-o para a frigideira com o molho e salteie, salpicando o parmesão ralado e o resto do azeite. É preciso tomar cuidado para que o molho com a mussarela não permaneça muito tempo aquecendo no fogo, caso contrário, pode embolar



Platos Salgados

Massa Básica de Crepe Salgado  
preparo - 20 min (8 porções)

Ingredientes:

200 g de farinha de trigo

1 xíc (chá) de leite

3 colh (sopa) de cerveja

3 colh (sopa) de manteiga amolecida

3 ovos

1 colh (café) de sal

manteiga para fritar

Preparo:

Bata por cinco minutos, todos os ingredientes juntos no liquidificador.

Leve a massa à geladeira e deixe descansar por duas horas.

Aqueça cerca de uma colher

(chá) de manteiga na frigideira, unte toda a superfície.

Despeje umas duas colheres (sopa) da massa sobre a frigideira.

Seguando pelo eixo, faça movimento

mentos rotativos, de maneira que a massa se espalhe uniformemente. Frite por uns dois minutos, até começar a corar. Vire o crepe sobre um prato. Proceda da mesma forma até terminar a massa.

### Crepe de Ricota com Espinafre

- uma receita básica de crepe salgado

Recheio

500 g de ricota fresca

1 maço médio de espinafre

3 colh (sopa) de manteiga

3 colh (sopa) de cebola ralada

2 colh (sopa) de farinha de trigo

1/2 xíc (chá) de leite

3 colh (sopa) de salsa picada

1/2 colh (café) de noz-moscada

1/2 colh (café) de pimenta do reino

1/2 colh (chá) de sal

Molho

2 colh (sopa) de manteiga

3 colh (sopa) de farinha de trigo

2 gemas

1 xíc (chá) de creme de leite

1 xíc (chá) de leite

1 colh (cafi) de sal

queijo parmesão ralado

Recheio: Cozinhe o espinafre, sem  
água por  $\pm$  8 minutos. Espere esfriar  
um pouco. Esprema o espinafre  
até eliminar todo caldo.

Aqueça a manteiga, frite a cebola  
arresente o espinafre e a ruota  
de peixe, aos poucos, a farinha de  
trigo e adicione o leite.

Mexa até que engrosse

frite a salsinha e deixe esfriar

Molho: Misture as gemas, a far-  
inha de trigo e dissolva com o  
leite. Arresente o creme de leite,

e leve ao fogo alto, mexendo até engrossar. Adicione o sal e a manteiga, retire do fogo.

Espalhe sobre cada crepe o recheio e dobre ao meio e junte as extremidades, dobrando novamente ao meio.

Disponha em uma travessa refratária. Despeje o molho por cima e polvilhe com queijo parmesão.

Leve ao forno aquecido (200°C) por cerca de 10 minutos.

### Crepe de Camarão (8 porções)

uma receita básica de crepe salgado

Recheio

400 grs de camarão limpos, s/ casca

4 colh (sopa) de manteiga

3 colh (sopa) de cebola ralada

3 colh (sopa) de salsa picada

2 gemas

1 colh (sopa) de farinha de trigo  
suo de 1 limão

1/2 colh (café) de pimenta do reino  
1 colh (chá) de sal

Preparo: Aqueça a manteiga em  
uma panela, frite a cebola, até  
começar a ficar transparente.

Adicione os camarões já temperados  
com o suo de limão, sal e pimen-  
ta do reino. Mexa com uma  
colher de pau de eixe cozinhando

por uns cinco minutos com a  
panela destampada e chama alta.  
Distigue o fogo e com uma es-  
madeira retire os camarões.

Com poucos, junte o caldo que  
sobrou - as gemas, batendo bem.

Com esta mistura dissolva a fai-  
nha de trigo.

Leve tudo ao fogo até engrossar,  
mexendo sempre. Ausente os camarões  
e a salsa e deixe tomar gosto por

mais fus minutos.

Espalhe uma porção de recheio sobre cada crepe. Dobre em quatro e leve ao forno (200°C) em travessa refratária por 5 minutos.

Aqueça a manteiga no fogo, sem deixar fritar. Retire a espuma branca que se formar na superfície. Despeje sobre os crepes e sirva em seguida.

### Crepe de salmão (8 porções)

uma receita básica de crepe salgado

Recheio

16 fatias grossas de salmão defumado

200 g de manteiga

molho

3 colh (sopa) de farinha de trigo

3 gemas

1 litro de creme de leite

1 colher (chá) de sal

Pupao: faça primeiro o molho.

Aqueça a manteiga no fogo e acrescenta a farinha de trigo leve por uns três minutos, mexendo com uma colher de pau.

Dissolva as gemas em  $1/2$  xíc de chá de creme de leite e reserve.

Despeje, aos poucos, o restante do creme de leite sobre a farinha, dissolvendo-a bem. Mexa até

que a mistura comece a ferver.

Junte as gemas dissolvidas e retire do fogo, temperando com sal.

Sobre cada crepe, disponha uma fatia de salmão e espalhe

um pouco de manteiga por cima

Dobre-os em quadrado. Se a massa quebrar dobre-os apenas ao meio.

Coloque-os em travessa refratária

Cubra com molho e leve para

gratinar, por 10 minutos em forno aquecido a  $200^{\circ}\text{C}$ .

## Filet ao molho madeira

4 bifes de filet mignon (cerca de 1kg)

5 colh de manteiga

4 cálices de vinho madeira

1 xíc (chá) de creme de leite fresco  
sal e pimenta do reino a gosto.

Preparo: numa frigideira grande derreta 4 colh (sopa) de manteiga.

Coloque os filés, um lado do outro e deixe fritar. Vire os bifus e tempere com sal e pimenta o lado já tostado.

Vire novamente do lado e faça o mesmo.

Retire-os da frigideira e coloque em forrota aquecida.

Derreta o restante da manteiga na frigideira, raspando o fundo com uma colher de pau. Acrescente o madeira e quando ferver junte o creme de leite. Despeje si a carne e sirva.

## Salada de uva doce e lavoura

2 uvas doces médias

2 lavouras pera

Lavasse as lavouras em água corrente e retire a pele não transparente

Corte o gomo ao meio.

Limpe as uvas doces e corte-as em fatias finas.

Tempere a uva-doce misturada com a lavoura, com maionese, pimenta do reino, molho inglês, mostarda e catchup (1 colher de cada)

Serve a geladeira.

## Ensalada Caprese

2 tomates cada grande e firmes  
muzzarella fresca de bufalo  
folhas de manjericão fresco  
oregano, sal, pimenta, azeite

Lave os tomates, corte formando gomos. Corte o queijo em fatias

grossas. Arrume num prato  
formando um círculo, sobrepondo  
fatias de tomate e queijo.  
Polvilhe com sal, pimenta e  
origano. Regue q azeite.  
Coloque o mangueira sobre as fatias.  
= Não use vinagre em salada de tomate.

molho para coxtra fillet grelhado  
(4 pessoas)

1 colh de manteiga

1/2 colh de óleo

Refogue uma cebola picadinha  
Acrescentar 1 tomate picado sem  
sementes e pele, 1 copo de vin  
ho branco seco e 1/2 copo de  
caldo de carne.

Deixe reduzir por 3 a 4 minutos e  
jogar sobre a carne.

Colocar em forno quente por  
2 minutos. servir.

## Mousse de Atum

Vereteu 1 colher (de sopa), de gelatina em pó, sem sabor em 1 copo de água.

Coloque no liquidificador e acrescentar:

1/4 xíc de tomáque

1 colh de mostarda em pó

1 cebola picada

Ligar.

Juntar:

1/2 kg de atum em lata

2 a 3 talos de aipo picado

salinha

sal a gosto.

Ligar

Bater 1/2 copo de creme de leite fresco e juntar à massa

Coloque em forma de buraco, na geladeira por 2 a 3 horas. (sem untar)

No buraco: - salada de pepino,

2 colh de yogurt natural e endro

## Bolinha de queijo

250 gr de queijo mineiro  
2 claras.

1 colher de farinha

1 colher de pó Royal (chá)

Amasse tudo e faça bolinhas.

Frite em óleo quente

## Empada de Queijo

massa

200 gr de margarina

1/2 kg de farinha

1 ovo

1 colh de açúcar

1 colh de sal

1 colh (de chá) de Royal

Recheio

5 ovos batidos

1 colh de queijo ralado (parmesão)

- 1 pouco de manteiga
- 1/2 copo de leite

Amassar a massa com a mão,  
cobrir a forma (ou forminhas)  
colocar o recheio e assar.

### Pão de Queijo

- 1 xíc de araruta
- 2 xíc de queijo mineiro ralado
- 1 colh (chá) de açúcar
- 1 colh (café) de sal
- 1 colh (sobremesa) de pó royal
- 1 ovo
- 1 colh (sopa) de manteiga
- Leite suficiente para amassar.

Misturar os ingredientes secos, juntar  
o ovo a manteiga e o leite. Amassar  
fazer bolinhas. achatá-las e fazer  
uma depressão ao centro com o dedo.  
Levar ao forno quente com o fogo embaixo.

Enchova ufogada com castanha do Pará  
(6 porções)

6 enchovas médias

2 colh (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de açúcar (mascavo ou comum)

1/2 xic de caldo de galinha ou água

1/3 xic de creme de leite

1 gema

2 colh (chá) de suco de limão

1/2 xic de cast do pará ou caju tostada

sal

limpe as enchovas e corte em rodela  
Coloque-as numa panela com a  
manteiga, sal, açúcar e o caldo ou  
água. Cubra a panela até que  
as enchovas fiquem macias.

Misture o creme de leite com as  
gemas e adicione as enchovas.  
Reaqueça e junte o suco de  
limão e as castanhas picadas

## Salada Waldorf

(6-8 porções)

- 2 xíc de maçãs cortadas em cubos s/casca
- 2 colh (sopa) suco de limão <sup>(rende 2  
geralmente)</sup>
- 1/2 xíc de maionese
- 1 xíc de salsa bem picada
- 1/2 xíc de nozes ou cast para picadas
- 1/2 xíc de passas s/ semente
- 6 a 8 folhas de alface

Preparo: Uma hora antes de servir, misture as maçãs com suco de limão e a maionese (1 colh), leve a geladeira

Na hora de servir, junte o salsa, o restante da maionese, as nozes picadas e as passas. Sirva sobre folhas de alface

## Cozido de carne com cereja (4-6 porções)

far. de trigo (quantidade para envolver os pedaços de carne)

sal, pimenta do reino a gosto

1 kg de coxão mole ou alcatra cortada em cubos

1/4 xíc de azeite

6 cebolas médias, cortada em rodélas

1 dente de alho

1 colher de salsa

Leão, tomilho.

2 1/2 xíc de cereja.

Preparo: Misture a farinha, sal e pimenta, a gosto. Envolve os pedaços de carne nessa mistura e reserve.

Aqueça o azeite e frite a cebola, sem dourar. Retire-as da panela e reserve. Coloque a carne na panela e dourar-a de todos os lados,

Adicione a cebola e o alho fritos, a salsa, o leão, tomilho e a cereja.

Tampe e cozinhe em fogo baixo, até que a carne fique macia, durante  $\pm$  1 hora e 15 minutos.

Serve quente com batatas cozidas

### Patê de gorgonzola

200 g de queijo gorgonzola

250 g de manteiga

3 colh (sopa) de conhaque

sal e pimenta do reino a gosto.

Passa o queijo por uma peneira e bata com manteiga a  $t^{\circ}$  ambiente junto o sal, pimenta e conhaque.

### Pudim de abobrinha (4-6 porções)

1 kg de abobrinha cortada em pedacinhos

1 colh (sopa) de cebola bem picada

1/4 xíc de margarina amolecida

3 ovos

1/2 xíc de leite

1/3 xíc de queijo parmesão

2 colh (sopa) de far de rosca

sal e pimenta do reino - a gosto

1/2 xíc de queijo parmesão;

Numa frigideira grande, frite a abobrinha e a cebola na margarina até que esteja macia

Numa vasilha grande bata o ovo com o leite, 1/3 xíc de queijo a farinha de rosca, o sal e a pimenta

Junte a abobrinha e a cebola despeje em forma refratária untada (22 cm de diâmetro)

Salpique com 1/2 xíc de parmesão. Asse sem cobrir, em forno pré aquecido moderado (180°C) por 35 a 40 minutos.

## Torta de Cenoura e queijo.

massa:

(4-6 porções)

2 xíc de far de trigo

$\frac{3}{4}$  xíc de margarina

3-4 colh (sopa) de água gelada

Recheio:

6 ovos

$\frac{1}{4}$  xíc de leite

1  $\frac{1}{2}$  xíc de cenouras cozidas cortadas em cubinhos.

250 g de queijo mussarela ralado grosso

sal, pimenta do reino a gosto

1 colh (cha) de orégão.

Preparo: Coloque numa vasilha a farinha e junte a manteiga ou margarina aos pedacinhos. Com a ajuda de 2 facas faça uma farofa.

Acrescente a água e amasse até ficar lisa.

Deixe descansar por 15 minutos

Forre o fundo e os lados de uma  
fôrma de 25 cm de  $\phi$ .

Forre o fundo e os lados com  
um garfo

Para o recheio, bata os ovos com  
o leite até que esteja bem  
misturado, acrescente os demais  
ingredientes

Coloque na massa crua.

Asse em fôrma quente (200°C)

pré aquecido, por uns 40 a  
45 minutos

### Beringela à parmegiana

(4-6 pessoas)

4 beringelas grandes cortadas em  
rodelas

2 1/2 xíc de molho de tomate  
deio para futura

2 dentes de alho picado

150 g de mussarda ralada em rolo grosso

100 g de parmesão ralado

Frite as rodadas de berinjela em bastante óleo e escorra em papel absorvente.

Numa forma refratária, coloque uma camada de berinjela, uma de mussarela e uma de molho de tomate.

Salpique com alho

Repita a operação até terminar os ingredientes, deixando a última camada de molho de tomate

Leve ao forno pré-aquecido ( $180^{\circ}\text{C}$ ) modulado por aproximadamente 20 minutos

### Monte Carlo (4 pessoas)

Faça um bisque de camarão:  
cascas e cabeças (de 20 camarões)  
amassadas

1 copo de vinho

1 copo de cognac

1 colher de massa de tomate  
Deixar em fogo lento por 1 hora

Cozinhar 4 batatas bem grandes  
Cortar ao meio e fazer buraco central

Numa panela coloque e refogue:

1 colher de manteiga

1 colher de cebola picadinha

20 camarões.

Juntar 1 receita de bechamel

1 copo de creme de leite

1 copo de queijo

sal e pimenta do reino

Deixar reduzir um pouco.

Coloque os camarões, o molho nos  
buracos das batatas, Cobrir com  
1 fatia grossa de queijo catupiry  
(1 dedo de espessura) e gratinar em  
forno quente  
Sua a seguir

## molho Bechamel

50 g de manteiga em fogo fraco  
juntar 50 g de far. de trigo e  
homogenizar.

Colocar 1/2 l de leite fervente  
1 colh (café) de sal e 1/2 de  
pimenta de reino.

## Biscoito de Queijo

300 g de gordura vegetal  
700 g de farinha de trigo  
1 tablete de fermento Fleischman

1 xíc de leite morno

1 colh (chá) açúcar

sal à vontade

2 gemas

1 xíc de queijo

Põe-se primeiro em uma tigela a  
farinha e gordura depois leite  
ovos e demais ingredientes.

### Almoxedgas

1/2 kg de carne moída

1 ovo

cheiro verde, sal, alho, cebola, pimenta

um pouco de leite para amolecer

miolos de pão

misture todos os ingredientes muito

bem. Frite em óleo quente os bolli-

nhos (meio achatados)

Sirva no molho de tomate

### Patê para torradas

maionese

cebola bem picadinha

queijo ralado

coloque sobre pedaços de pão e

ponha no forno por alguns mi-  
nutos

### Peito de frango com limão

Tempere os filés com sal e  
pimenta

Frite-os na manteiga.  
Quando estiverem fritos junte  
2 colheres de suco de limão e  
creme de leite.

Deixe um pouco mais no fogo  
e retire.

### Paté de Fígado (Teodora)

1 lata de creme de leite

300 g de fígado de galinha

2 ovos

100 g de manteiga

alho e tempero a vontade

2 colh de cognhoque

1 colh de far. de trigo

Untar um piez com margarina

Bater os ingredientes no liquidifica<sup>do</sup>

Levar o piez em banho-maria

na panela na chama do fogão

por  $\pm$  1 hora

Molho de Gorgonzola (1 litro)  
(3-4 porções)

125 g de queijo gorgonzola

1/2 xíc leite

3 colt (sopa) de maquiara

1/3 xíc de queijo parmesão ralado

1/3 xíc de creme de leite

Misture o gorgonzola e o leite,  
a maquiara e o parmesão nu-  
ma panela.

Lixe ao fogo lento e mexa até  
obter um creme.

Junte o creme de leite e mexa  
bem.

Cozinhe 250 g (1/2 pacote) de talhaim,  
espaguete ou fettucine e misture  
seva imediatamente.

molho branco para macarrão  
(4-6 porções)

2 colh de margarina  
2 colh de farinha de trigo  
2 1/4 xíc de leite quente  
3 gemas  
sal a gosto  
noz moscada  
queijo parmesão ralado

Derreta a margarina, junte a farinha e mexa em fogo lento, por uns 2 minutos. Acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre e cozinhe por 10 minutos. Bata as gemas. Junte um pouco da mistura quente. Mexa bem e acrescente a panela com a mistura restante, mexendo sem deixar ferver. Retire do fogo e tempere. Use com 500g de falharin ou lasanha, acrescente queijo ralado.

## Patê de gorgonzola

250 g de queijo gorgonzola  
1/2 maço de chive verde  
2 xic de maionese

## Patê de Tomate

Ferva o tomate e passe na peneira  
Refoga-se com óleo, cebola, alho e  
deixa-se engrossar.  
Por manteiga, ovo batido (se puer-  
sar por maizena) Depois fora do  
fogo, bastante parmesão ralado  
e azeitona

## Suplê de batatas

1/2 kg de batatas  
um pouco menos de 1/4 xic de margarina  
1 cebola bem picadinha

1 xíc de queijo minas ralado grosso. 22

Cozinhe a batata descascada em água quente com sal até que fique macia. Esorra e amasse as batatas.

Frite a cebola na margarina até que fique macia. Acrescente a batata amassada e misture bem. Forne uma forma refratária baixo untada com metade da batata.

Coloque o queijo por cima e cubra com a batata restante.

Lixe ao forno moderado por ± 20 minutos. Sirva quente com molho de tomate.

### Molho Branco para macarrão

Ferva meio litro de água com um tablete de caldo de galinha. Engrosse com 1 colher de sopa de maizena. Retire do fogo e coloque 1 lata de

creme de leite e queijo ralado à gosto.

molho de nozes e salsa (macarrão)  
(4-5 pessoas)

1/2 xíc de nozes moída

3/4 xíc de salsa picada

2 colh sopa de margarina amolecida

3 colh sopa de farinha de rosca

1/2 xíc de azeite

2 colh de sopa de leite

sal à gosto.

Coloque as nozes e a salsa numa panela, junte a margarina e amasse até obter uma massa pastosa.

Junte a farinha de rosca e depois o azeite, um pouco de cada vez, mexendo até obter um molho cremoso. Acrescente o leite e o sal, faça 1 e 1/2 xíc de molho.

Use 500g de espaguete

## Postas de Pescada

Fazer um pux com maionese, colocar as postas, salpicar com sopa de abóbada KNORR, colocar maionese, salpicar com alcaparras e levar ao forno.

Para que fique bem gostoso, colocar bastante maionese. A última camada sempre tem que ser de maionese.

## Filét de Peixe

Temperar o peixe de respa. Amassar no pux, amassar 2 colts de sopa de alcaparras juntamente com pelotas de manteiga derretida.

Espalhar bem os filés no pux e colocar mais margarina encima dos filés.

Colocar umas reidas sem sementes e partidas ao meio. Por tudo por

cima, cobrindo bem os fills.

Levar ao forno modulado por  $\pm$  1 hora e depois de cozido levantar o fogo para assar.

### Pastel de Pisolis

2 xic de leite

1 colh de sopa de manjericão

1 ovo, sal

Por no fogo o leite, a mentiga, o sal. Quando estiver fervendo despezar dentro 2 xic de farinha de trigo. Mexer até despiender da panela. Jogar esta massa no mármore para esfriar.

Voltar para a panela e por 1 ovo inteiro. Bater bem e abrir com o rolo, não muito fina.

Cortar redondo e recheá-lo com o que desejar.

Passar os pastezinhos em ovo batido, ac  
na farinha de rosca e depois  
fritar na hora de servir.

### Pamequim (35)

10 colh sopa de farinha de trigo  
(2 copos cheios)

1 colh de sopa ( $\pm$ ) de gordura vegetal

1 ovo inteiro

1/2 tablete de margarina  
sal a gosto.

Misturar tudo com as pontas  
dos dedos, manusear pouco.

Por a massa nas forminhas,  
nã muito grossa.

### Recheio

1 1/2 colh de leite

1 1/2 xíc de queijo

2 ovos inteiros

1 colh (café) de maizena

sal a gosto

Por os ovos no liquidificador,  
bater e despejar os ovos no leite  
com queijo e por nas forminhas  
já com a massa.

Encher até pouco mais da metade  
Leve ao forno para assar.

### Bolinho de milho Verde

Refoge 1 lata de milho verde,  
com cebola, alho, cheiro verde, acres-  
cente 2 copos de leite, 4 colch de  
sopa de farinha de trigo.

Mexa bem até soltar da panela  
Não seque e faça bolinhos,  
passando no ovo batido e no  
maeana "sabelinho de anjo" tem  
quebradinho.

Leve em óleo quente.

Bolinha de Quijo (Helô)

± 70

1/2 kg de queijo meia cura

3 ovos inteiros

3 colh sopa de polvilho doce

1/2 colh sopa de fermento em pó

Amasse tudo. Faça bolinhas e frite-as.

Recheio de Ricota para pastel

40 pastéis peg

150 g de ricota

açúcar.

1 gema

2 colh de canela (capi)

casca de 1 limão ralado.

Amasse muito bem

serve tanto para pastel de forno como frito

## Recheio de Camarão

- 500 g de camarão cozido e picado
- 1 colch (sobremesa) maquiada
- 1 colch (sopa) farinha de trigo
- 1 cebola ralada
- 1 xíc de água de cozimento do camarão
- 1 xíc de leite

3 colch de sopa de azeite  
fondor polvilhado, sal

Faça um refogado com azeite e a cebola. Logo que a cebola estiver dourada, junte o camarão, deixe cozinhar e polvilhe com fondor

A parte, numa panela, 1 xíc de água onde cozinhou o camarão (os camarões devem ser cozidos com casca)

Antes de usar a água, coe-a.

Junte a água, leite, farinha já dissolvida no leite

Mexa até ferver e obtenha um creme grosso. Adicione o camarão, ponha sal, mexa bem e use imediatamente

## Aspargus

1/2 lata de aspargus

1/2 l de leite

3 colh manteiga

3 colh de trigo

1 colh de mostarda

150 g de presunto picado

1 colh de molho inglês.

(fatias de pão de sanduiche torado)

Deixe-se a margarina e misture a farinha, leite, mostarda.

Cozinhue em fogo brando, mexendo sem parar, põe então o presunto e molho inglês. Colocar os aspargus mesma das torradas e cobri-los com este molho.

Serve-se com salada de alface picada, beterraba, enfim uma salada russa.

## Racambole Sufli de Espinafe

(Helô)

7 ovos separados

manteiga ou margarina

6 colh de sopa de farinha de trigo  
pimenta do reino a gosto.

1 colh (chá) de sal

1 1/4 xíc de leite

Queijo parmesão ralado

1/2 xíc queijo prato ralado grosso

1/4 colh de chá de fermento em pó.

Para o recheio:

2 maços de espinafe cozido e picado

2 colh de sopa de margarina

1/4 xíc de cebola bem picada

sal a gosto

1/4 xíc de queijo prato ralado

1/2 xíc de creme de leite azedo

125 g de queijo prato em fatias

- Separar os ovos (em temperatura ambiente) - claras e gemas.

Unte assadeira (melhor por em puxão  
que vai direto a mesa) de  
uns 37 x 26 cm. Forra-se com  
papel manteiga untado com  
manteiga. Aqueça o forno a  
170°C. Derreta  $\frac{1}{3}$  de xic de manga,  
sina numa panela pequena.

- Tire do fogo, e junte a farinha  
mexendo bem. Adicione o sal,  
pimenta, aos poucos o leite, sem-  
pre mexendo. Volte ao fogo até  
ferver, abaixe e cozinhe até que  
engrosse, sempre mexendo.

Retire do fogo e adicione o queijo  
parmesão e prato. Bata bem.

- Bata as gemas levemente, junte  
o molho branco com queijo e bata  
bem

Bata as claras em neve com uma  
pitadinha de sal e o fermento  
até obter neve firme

Acrescente cuidadosamente uma  
parte das claras a mistura de

queijo e gemas

- Adicione a neve restante lentamente e misture com cuidado. Coloque na assadeira e asse por 15 minutos, ou até que a superfície esteja estufada e fume quando tocada com o dedo.

Enquanto isso cozinhe o espinafre, passe-o numa peneira, retirando toda a água.

- aqueça a margarina numa frigideira e doure a cebola. Junte o espinafre, o sal, o queijo prato, o creme de leite e misture bem.

Solte as bordas do suflê com uma espátula, inverta sobre o papel (aluminado) lanche polvilha do com queijo parmesão ralado, e retire o papel de uma

- Cubra a superfície por igual com o recheio. Enrole pelo lado mais compacto e coloque em

assadeira untada com as bordas  
para baixo

Arrume as fatias de queijo  
sobre o rocambole e leve ao  
forno para derreter o queijo.  
Use espátulas para retirá-lo  
da assadeira (15 min)

### Torta de Queijo e Presunto (Helô)

Massa : 250 g de farinha de trigo

100 g de margarina

1 colh (chá) de sal

1 ovo inteiro

1/2 colh (cofi) pó royal

± 1 xic de leite para amolecer a massa

Preenchimento 200 g de queijo minas

2 gemas

50 g de queijo prato salado

50 g de presunto

200 g de creme de leite

Por a farinha em cima da mesa,  
colocou a margarina, o sal, o ovo  
Amasse bem e deixe descansar  
por 20 minutos. (se precisar coloque  
um pouquinho de margarina para  
endurecer a massa)

Forneu um pux com esta massa  
misturou todos os ingredientes do  
recheio, leve ao forno quente, em  
cima da massa.

Deixe por 20-25 minutos, até dourar

### Salada de beringela

1 beringela

2 colheres de creme de leite

1 colh de suco de limão

salsinha picada

sal

1 dente de alho amassado

alface

Descasque a berinjela, corte em quadradinhos, cozinhe na água e sal por 5 minutos. Escorra, cubra e leve à geladeira. Misture depois ao creme de leite, sal, salsinha, limão e alho.

Sirva com alface picadinha.

### Maionese de Forno (Lis)

- 2 latas de sardinha (pequena) ou 1 gde
- 2 colh (sopa) de manteiga
- 1 kg de batata
- 3 ovos
- 1 copo mal cheia de leite
- cheio verde picadinho (2 colh cheias)
- sal a gosto

### Modo de fazer

Cozinhar e espremer as batatas. Misturar com sardinha (amassada

com garfo), colocar 3 gemas, o  
chico verde, o leite, a manteiga  
o sal.

Misturar tudo muito bem e por  
ultimo as 3 claras em neve.  
Assar em forma untada e  
polvilhada com farinha de rosca.  
Estara no ponto quando as  
beiradinhas estiverem torradinhas  
(nao e preciso deixar demais o  
bolo)

Retirar do forno, deixar esfriar  
e desenformar. Pode-se fazer  
um recheio com maionese e  
azeitona e colocar na metade cortada.  
Cobrir se tambem com maionese.  
Usa-se cortar em quadradinhos  
que sao cobertos com maionese,  
pedacinhos de tomate e azeitona,  
e servidos como aperitivo.  
Fica muito bom gelado.

## Bacalhada em Camadas (Molhupe)

Deu uma fermentada no bacalhau  
brasilero, coloca sal na água  
retira.

nessa mesma água, cozinha  
8 batatas, 2 cebolas grandes ou  
mais e coze sem cozer

Quando estiver cozido, arruma  
em camadas numa panela, sendo  
que a última camada deve  
ser de bacalhau. Ir alternando  
o molho entre as camadas.

### Molho

A parte numa panela coloca  
o tempero: azeite, 2 cebolas corta  
das finas, sal, pimenta do reino  
e louro

8 tomates cortados em 4

3 conchas de óleo e azeite (meio a  
meio)

3 conchas de vinagre branco

Este molho fica pouco no fogo  
e tomate não chega a desmanchar

Deixar a bacalhoadada uns minutos  
no fogo baixo para tomar gosto  
Unir numa travessa  
Enfitar com ovos cozidos e azitona

### Stroganoff

1 kg de filet mignon

1 colher (chá) de páprika

3/4 x (chá) de trigo

2 colh (chá) de sal

Misturar tudo num saquinho e  
colocar aí a carne cortada em  
cubinhos, sacudir bem.

Colocar 2 ou 3 colheres de mantei-  
ga na panela com 1 cebola  
grande picada miúda.

Deixar a cebola a cozer e colocar a carne

Deixar fritar, mexendo sempre

Quando dourar, colocar o suco de

6 tomates batidos no liquidificador  
e 1 copo de cogumelos

com a água. Deixar cozinhar  
Quando for servir, misturar  
2 colheres de sopa de mostarda  
e 1 lata de creme de leite sem  
soro. O creme não pode ferver.

### Peixe gratinado (M. Olímpia)

Cortar: cebolas em rodelas  
ovos cozidos  
azeitonas verdes  
champignons

Filés de pescada  
pão de forma 5/8 assa amantelado  
cheio verde, alho, vinagre  
queijo ralado  
maquiagem, azeite

Formar peixe com a cebola e regar  
o azeite. Colocar os ovos cozidos  
A parte misturar a azeitona, o  
champignon, a salsa e temperar

com vinagre, sal, alho  
Espalhar esta mistura sobre o  
ovo.

Arrumar por cima os filés de  
peixe temperado

Espalhar o pão misturado com  
queijo ralado e cobrir o peixe  
por cima mantiga derretida  
Forno de 40 minutos

### Pipionada (com Olusipia)

Misturar em um recipiente grande

1 kg pimentas cortado

1/2 kg cebola ou noz das

1/2 kg tomates

1 colher cheia de alcaparras

origano a gosto, sal, azeite

2 pimentas vermelhas picadas

1 1/2 copo de óleo

Depois de bem misturado levar ao  
fogo para apurar.

Quando estiver apurado juntar 15  
dentes de alho até que amoleçam  
Por último juntar pouco magre  
misturar bem e regar com azeite

### Postife (tia Maura) Panela Pressão

1 peça de moiminho / picumba, ou  
posta de alcotree / bogauto.

Passar sal pela carne e  
colocar em óleo quente  
na panela de pressão aberta,  
para dourar.

Dourar por inteiro e depois  
fechar a tampa da pressão  
por **10** min a partir do  
apito juntando algumas cebolas  
cortadas (grandes pedacos)

Após os 10 min deixar a panela  
fechada até a hora de  
servir.

## Ovos quentes com presunto

5,5 colh de manteiga

2 fatias de presunto cozido

4 ovos

sal

pimenta do reino

4 colh de creme de leite

1 maço de estragão

Leve ao fogo uma panela com água e 4 forminhas refratárias. Deixe até levantar fumaça. Tire-as da água, seque-as e unte com manteiga.

Coloque as tirinhas de presunto picado nas forminhas. Coloque 1 ovo / forminha. Ponha sal / pimenta e o presunto restante. Por cima uma colher de creme de leite, o estragão e a manteiga.

Coloque em uma panela com  
2/3 de água quente.  
Deixe por 8 minutos.  
Retire e sirva quente, nas  
próprias forminhas.

### Bagna Cauda (ou não)

Descasca-se 4 dentes de alho e  
fica-se em rodinhas.  
Fica-se ± 10 filés de anchovas  
(quantidade = ao alho).  
Põe-se numa panela o azeite  
de oliva (1/2 xíc) e manteiga (1/2  
 xíc) e o alho (tudo em partes = 5).  
 Junta-se as anchovas e deixa  
ferver até desmanchar-las.  
 Servir sempre bem quente  
(em rechau) com salsa, ervas  
 doces, alho poró, cenoura, repolho  
(tudo cru) etc.

## Molho Verde (vovó nenê)

Pica bem fininho, salsa, cebolinha, alho e cebola

Por de molho em água e vinagre, melo de pão

Após embelido, espie me bem e por numa tigela

juntar os temperos e sal mexendo bem

juntar óleo/azete (ou caldo de carne) até dissolver um pouco a massa

Usei em carnes e legumes cozidos

Se quiser colocar gema cozida ou alcaparra picada miúda na

## Molho do homem Pobre

(vó nenê)

sure para couve flor e carnes  
Deixar a panela a que vai ser  
temperado. (exemplo, carne)

Depois de todos os lifes estarem  
feitos juntar o seguinte molho.  
Bater 1 ovo, 1 colher de tigo,  
sal e 1 xíc de vinagre e 1  
 xíc de água.

Despigar passando por penei-  
ra fina sobre os lifes que  
estão no fogo.

mecher até engrossar o molho

## Massa para pizza (vó nenê)

1 xíc de tigo

2 colh de óleo

1 pouco de fermento

leite para amassar (massa  
branda)

Deixar descansar um pouco  
antes de usar.

Molho Bagnet (savo rre)  
para carnes, saladas.

Plissobre na mo cheia

1 colh bem cheia de massa de  
tomate com um pouco de  
caldo de carne.

Juntar um tomate em picadinho,  
salsa, cebolinha, cebola,  
alho, tudo bem picadinho,  
sal e pimenta

Juntar um pouco de óleo de  
oliva e azitonas picadas se  
gostar

Massa Argentina para tortas  
dois

1 lb bem cheia de manteiga  
1 colh " " gordura vegetal  
(pode ser tudo mo nterga)  
1 colh de ovos  
2,5 / 3 xc de Trigo  
1 xc de açúcar

- 1 gema
  - 1 coll (sopa) pó royal
  - 1 pouco de leite
- misturar tudo muito bem.

## Arroz ao vinho (ofélia)

- 3 xic ou 4 de arroz (branco)
  - 2 coll de mangaúna
  - 2 cebolas picadas
  - 2 tabletas de caldo de galinha
  - 1 xic (de chá) de cogumelos (reservar alguns p/ refogar e cortar os outros ao meio)
  - 1 xic de nozes picadas
  - 1 garrafa de vinho tinto
  - 300 gms de presunto (picar só metade e reservar o resto para refogar)
- Refogar as cebolas na margarina colocar o arroz, as nozes e os cogumelos cortados.
- Refogar um pouco para

não guardar neither sempre  
labeled o vinho já quente  
Ansiolres os tabletas de caldo  
em água quente juntas ao  
arroz e provar o sal

Enquanto o arroz ferve pua  
o presunto e juntar ao arroz  
Abaixar o fogo e tampar a  
panela (cozinha rápida)  
Com o resto do presunto e  
coque melo enfeitam o prato

### Receita de Brocolis

1 maço de brocolis (s/ calo)  
cozido e batido no liqui-  
dificador

Colocar a massa numa pane-  
la e acrescentar 1 copo de  
cozida natural desnatada,  
sal, pimenta do reino e um  
pouco de noz moscada se gostar

## Lulas à Brasileira (Silvana)

- 3/4 kg Lula média
- 1/2 kg carne moída (metade <sup>porco</sup> vaca)
- 2 azeitonas
- 1 ovo cozido
- 1 cebola pequena
- 5 tomates maduros

(limão/sal)

Limpar e temperar as lulas.  
Separado, fitar a carne moída e juntar 2 azeitonas picadas, o ovo cozido cortado em pedacinhos pequenos.

A parte fitar uma cebola ralada bem domada, juntar o tomate e deixar cozinhar.

Passar o molho na peneira e por 2 colh na carne moída e o restante separar.

Encher as lulas e fechar com palito. Passar na farinha de trigo e fitar até dourar.

Colocar em cima o resto do molho de tomate

Cobrir q água e 1/2 copo de vinho branco seco.

Cozinhar ± de 1 a 1,5 hora.

Servir com arroz branco.

### Batatas Recheadas (Silvano)

Colocar as batatas inteiras e grandes no forno por 1 hora. Depois de pronta, cavar ao meio e retirar o cuscudo o meio da batata.

Até miolo, misturar 1 gema, 1/2 copo de leite, 1 pedaço de manteiga e 50g de queijo queijão, noz moscada sal e 1 clara batida.

Encher as batatas q essa mistura e por no forno por ± 10 min. para gratinar.

# Salpicão de Frango Defumado (S. Ferrinino)

- 1 frango defumado desfiado
- 1 lata milho verde
- 1 xíc salsa cortada em tiras
- 1/2 xíc de azeitonas verdes <sup>nas</sup> finas picadas
- 1 maçã picada
- 1 xíc de creme de leite
- 1 xíc de maionese
- salsinha picada
- 4 batatas quentes em cubinhos
- 2 cenouras cruas raladas

## Modo de fazer

Cozinhe (no vapor) para 8 minutos as batatas em cubinhos, ~~em água~~ com 1 xíc de água

Numa tigela misture o frango e os vegetais. Junte o creme de leite batido, a maionese, a salsinha picada

Temperar a gosto com sal e  
pimenta

## Batata Recheada (12 Meiron)

Lavar e lavar as batatas,  
cortar ao meio e escavar  
com uma colher

Colocar para ferver  $\pm 10$  min  
na água

Fazer um bechamel com  
1 colh. mant / 1 colher fugo / 1gcm  
1 copo leite morno / noz mos-  
cada, sal / queijo ralado  
Rechear as batatas e cobrir  
o queijo ralado.

Levar ao forno p/ grati-  
nar

Salpicão de Frango (Mãe Olímpia)  
20 ~~de~~ pessoas

- 1,0 kg batata
- 1/2 kg cenoura
- 5 peito de frango
- 1/2 kg nozes e casca
- 1 salsaã.
- 1 lata palmito
- 2 maçã verde
- 2 maçã vermelha
- 300 gr passas brancas s/ caroço
- 1 cebola
- 4 dentes alho.
- maionese / creme de leite
- cebolinha
- salsinha.

Cozinhar a batata e a cenoura já descascada e picada no caldo de ferveria do peito de frango para pegar gosto.

Carneiro Flambeado e Creme  
Sauco (2 pers)

- 16 carnaúes médios limpos
- 1 cebola peg picadinha
- 1 colh (sopa) manteiga
- 1 dose de urkisky
- 1 xic (chá) creme de leite
- 1 colh (sopa) mostarda

Aqueça a manteiga em frigideira ou reband e em seguida coloque a cebola p amolecer junto os carnaúes (temperados com sal e pimenta do reino) e deixe  $\pm$  3 min de cada lado.

Flambe com o urkisky junto o creme e a mostarda e deixe reduzir por alguns minutos o molho.  
Sirva com arroz branco

Postife - (Bia Toledo)

1 peça de lagarto inteira  
limpeu com 2 dentes de alho  
amassado, sal, louro, pimenta  
em grão e cebola com bas-  
tante mostarda.

Coloque numa panela 1 xíc  
de óleo e doure a carne.

Depois leve ao forno por 30 m.  
Deixe uma noite no freezer.  
Moque costar em máquina  
de fios bem fina.

No molho da panela coloque  
bastante cebola em rodelas  
bem finas e deixe dourar.  
Não coloque as fatias uma  
sobre outras. Apenas 1 cama-  
da por furo e a cebola  
por cima.

Pode servir frio.

sopa de milho verde (Buriê)  
(6 porções)

- 12 espigas de milho novo verde
- 2,5 l de água
- 3 colh mangaíria
- 1 cebola picadinha
- 1 xícara de chá de leite
- sal, pimenta do reino branca moída
- 1 maço de cambuziira picadinho  
ou de cebolinha
- 2 limões

Corte o milho pente a espiga  
Bata no liquidificador com um  
pouco de água. Passe por peneira  
fina. Reserve o caldo.  
Esquente a mangaíria em  
panela funda, doure a cebola  
e junte junto o caldo de milho.  
Deixe levantar fumaça e cozinhe  
no fogo brando, mexendo com  
colher de pau por 50 minutos.  
O caldo deve engrossar e ficar

cu moro.

Adicione o leite e cozinhe por mais 10-15 minutos. Salgue e

apimentado

Antes de colocar na sopleira ausente a coqueira (ou a cebolinha) picada

siga com fatias de limão ao lado para temperar a gosto no prato.

### Salada de Pepino com Jogute (TSATISIKI)

1 pepino grande

sal a gosto

1 colher sopa azeite

1 ramo de hortelã picada

400 g de jogute arabe, firme

2 dentes de alho,

Lavar o pepino, corte em fatias finas. Salgue e deixe descansar por 30 minutos.

Externa se formar água, Reserve.  
Misture o azeite e a hortelã ao  
requeijo. Amasse bem o alho e  
junte ao requeijo.

Misture ao pepino, teste o sal  
e deixe na geladeira até ser-  
vir.

### Fonngo do Zinho Finto (4-6 p) (Coq au Zin)

- 1 Fonngo grande ( $\pm 2\text{kg}$ ) cortado nas  
juntas.
- 1 galinha de bominho finto
- 1 cenoura média em rodelas
- 1 cebola grande cortado em 4
- 2 dentes de alho
- 12 grãos de pimenta do reino
- 1 bouquet garni (salmista / louro / tomilho)
- 200 g. de bacon (fatias 2 cm)
- 1 colh. sopa manteiga
- 1 colh. sopa óleo milho
- 12 cebolas peg. (dentes de pickles)

200 g champignons  
2 colh farinha de trigo  
2 colh de urtiga que  
2 xíc de caldo de frango,  
sal a gosto.

De véspera, coloque o frango  
em pedaços, com o vinho, cenou-  
ra, alho, pimenta, bouquet  
garni. Deixe dessecando por  
24 horas, na geladeira.  
No dia seguinte, afervente o  
bacon em água quente durante  
1 minuto. Retire, seque e  
reserve.

Esquente a manteiga e o óleo em  
panela grande e de fundo espu-  
ro em fogo médio. Frite o bacon.  
Retire e reserve. Em seguida  
frite as cebolas pequenas por  
uns 10 minutos mexendo para  
não queimar. Retire e reserve.  
Frite os champignons no fogo

mais forte e mais rapidamente,  
retire e reserve.

Lixe os pedaços do frango da  
mainada e seque bem. Reserve  
a mainada

sempre na mesma panela, frite  
os frangos aos poucos, dois ou três  
por vez, até que fiquem bem  
dourados. Deixe bem o fogo  
e espalhe a farinha. Deixe 5 min  
no fogo para ela dourar um  
pouco.

Espalhe o corbaque e ponha fogo  
para flocar. Abafe o fogo e  
junte a mainada.

Se necessário, coloque caldo de  
frango. O líquido deve cobrir o  
fogo.

Depois de 50 min de fogo brando,  
retire os pedaços de frango e  
coe a mainada.

Retorne a panela o frango e a  
mainada coada.

acrescente o bacon, as cebolinhas e os champignons. Salgue e cozinhe por mais 10-15 minutos, até o frango ficar bem macio e o molho espesso. Sirva com batatas cozidas ou arroz branco.  
sugestão: use um bom vinho - merlot nacional.

### Galantine de Cenoura (Tis)

4 xíc de cenoura ralada grossa  
2 pacotes gelatina toureina  
2 xíc de abacaxi picado em lata  
2 copos de água p/ a gelatina

Fazer a gelatina com 1/2 água normal ( $\pm$  2 copos) completar com um pouco da calda do abacaxi. Junte a cenoura e o abacaxi. Ponha em forma de pudim untada.  
No fundo da forma colocar

mayonese misturada com  
pickles picados

Bacalhau ao Brás

Leviam o bacalhau já de molho  
do.

Numa panela colocar bastante  
azeite e a metade da quantidade  
de de óleo. Picar bastante abo-  
la (rodela fina) Deixar esbolear  
e juntar o bacalhau para se  
fogar.

Fritar batata palito sem deixar  
deixar.

Quando o bacalhau estiver já  
cozido põe a batata e 6 ovos  
batidos como para omelete.  
Mexer bem. Servir

Se quiser, acrescentar salsa, salsa,  
pimenta do reino e azeitona  
portuguesa (peita e pequena)

7:30 AM

## Frango Cremoso

- 1 camada de pão de forma sem casca
  - 1 camada refogada de frango molho de tomate
  - 1 camada muzzarella ralada (+ 300 gr)
  - 1 camada do seguinte creme:
    - 1 lata creme de leite
    - 1 lata de leite
    - 2 ovos
    - 1/2 colher tigo
    - 2 colher queijo ralado
- Por no forno para gratinar

Misturar quente (tia Caminda)

Vortar pires refratário e colocar uma camada de pão de forma sem casca embebido em leite e sal.  
Colocar uma camada de massa

rela e uma de presunto  
Corta cada camada pomba  
pedacinhos de manteiga.  
Por cima batu claras su  
nere com a gema e sal e  
por no forno para assar.

# Frango Surpresa

## Ingredientes:

4 filés de peito de frango (aprox. 600 g); meio limão; sal; tomilho; pimenta-do-reino; 2 colheres (sopa) de margarina (40g); 16 a 20 folhas de espinafre (grandes); 4 colheres (sopa) de Maionese Gourmet.

## Para guarnição:

100 g de ervilhas tortas cozidas em 1 xícara (chá) de água e sal; 2 cenouras cortadas em rodelas e cozidas em água e sal.

## Modo de preparar:

Tempere os filés de frango com limão, sal, tomilho e pimenta-do-reino.

Passa margarina nos dois lados do filé e coloque folhas de espinafre no centro.

Enrole cada filé e amarre com um fio de linha grossa.

Leve ao forno quente em refratário untado e coberto com papel alumínio por 15 minutos, até que fiquem macios e úmidos. Retire o fio de linha. Coloque a

Maionese Gourmet no prato de servir e disponha sobre ela os filés de frango. Guarneça com a ervilha torta e a cenoura. Sirva quente.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 25 minutos

## Torta Fria de Abóbora

### Ingredientes:

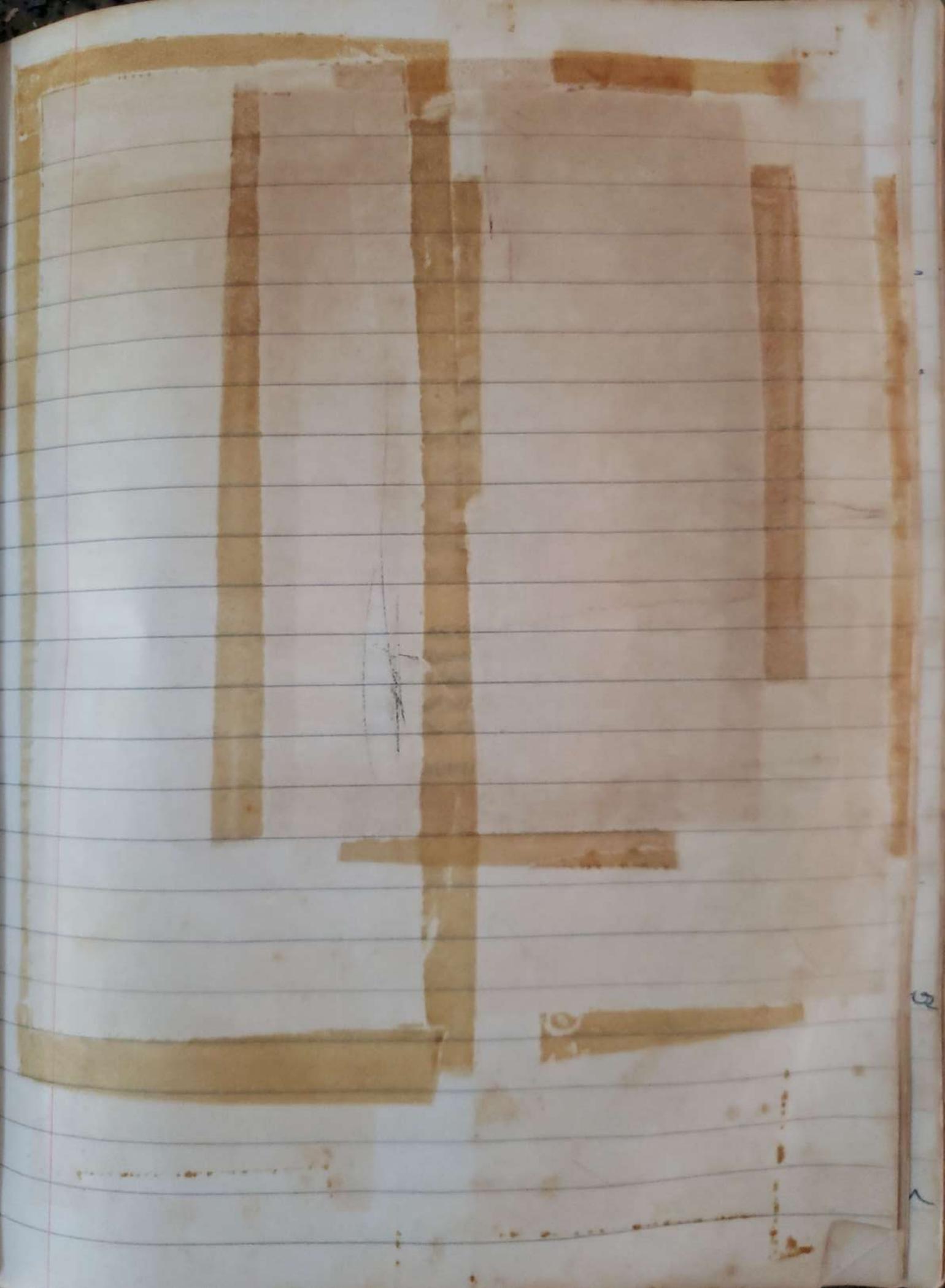
Meia abóbora japonesa; 1 colher de  
açúcar; 1 copo de leite; 1 pitada  
colher (sopa) de maisena; 1 pitada  
noz-moscada; 1 vidro de 500 g de  
Maionese Gourmet; 1 pão de fôrma; 1 lata  
tomate refogado.

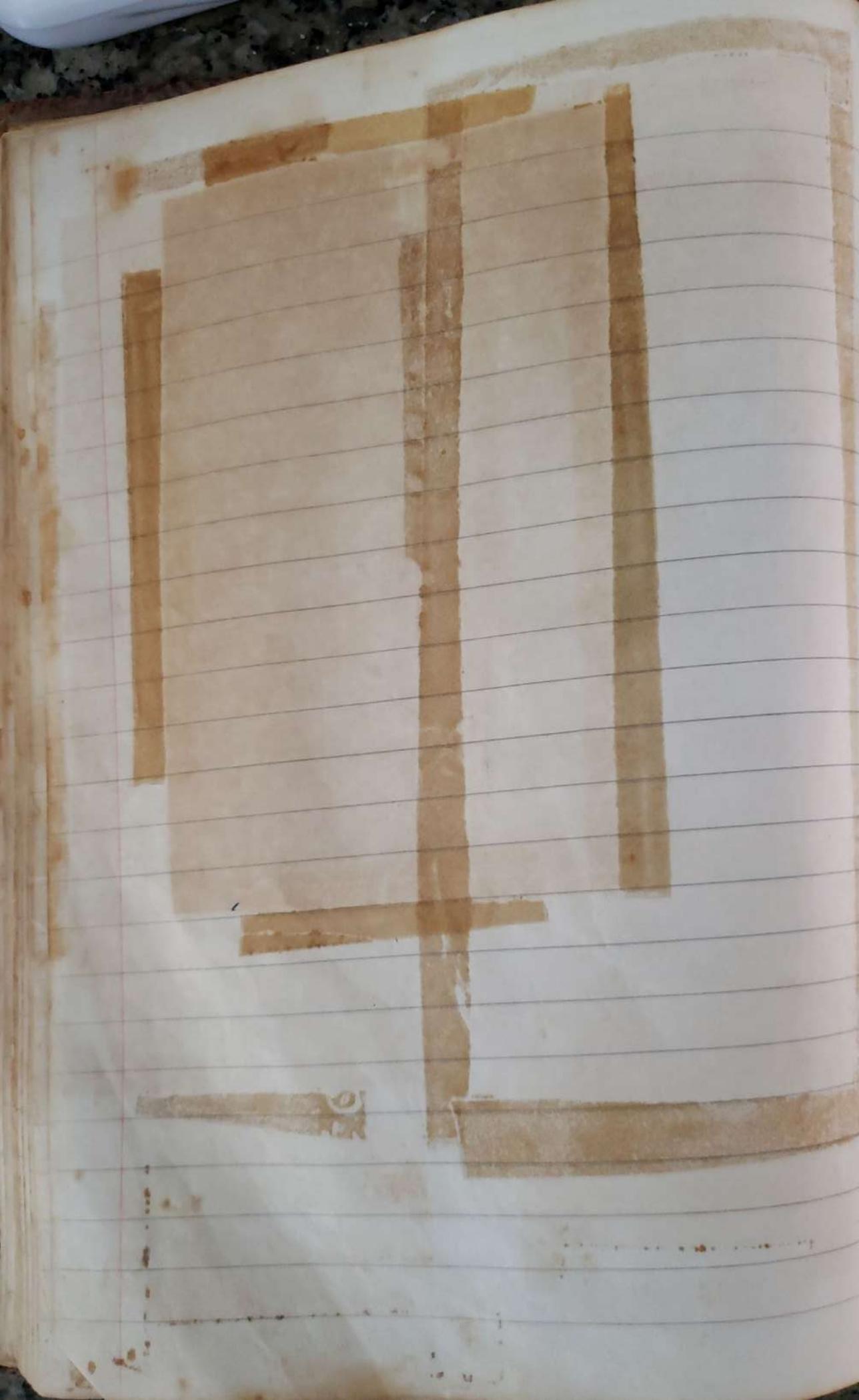
### Modo de preparar:

Cozinhe a abóbora com o açúcar e o  
pela peneira. Coloque-a numa panela  
com o leite, o sal, a maisena e a  
noz-moscada. Deixe cozinhar por  
mais ou menos 5 minutos.

Unte uma fôrma refratária com  
Maionese Gourmet, coloque uma  
camada de pão (passe maionese nos  
dois lados de cada fatia), uma camada  
de creme de abóbora e uma camada  
de tomate. Repita essa operação  
vez e leve a torta à geladeira. Sirva-a  
(fria).

**Ivone Aparecida Maroni da Silva**  
Gama - Distrito Federal





2 xícaras de sorvete de creme  
16 biscoitos champagne ou inglês  
4 colheres (de sopa) de licor ou  
suco de laranja  
4 colheres (de sopa) de geléia de  
morango ou amora  
1 banana média cortada em rodela  
2 colheres (de sopa) de suco de limão

- Coloque o sorvete em 4 taças individuais. Corte os biscoitos ao meio, molhe-os rapidamente no licor ou suco de laranja e arrume-os nas laterais de cada taça.
- Distribua a geléia sobre o sorvete e, por fim, arrume as rodela de banana molhadas com suco de limão. Dá 4 porções.

#### **ANOTE AS CALORIAS**

Valor calórico total com licor de laranja: 1 969. Ou 492 calorias por porção.  
Valor calórico total com suco de laranja: 1 802. Ou 451 calorias por porção.

18 - CLAUDIA

melhor p/ fondue de carne

molho agridoce

1 colher sopa de catchup

8 " " maionese

um pouco de pimentão verde  
bem picadinho

pimentão do reino a gosto

1 colher de sopa de cognac

Molho de Curry

3 colheres de sopa maionese

1 1 colher chá curry

<sup>2</sup> maçã picadinha

pimenta do reino

Molho de Alho

2 dentes de alho amassado

8 colheres sopa de maionese

pimenta do reino

salsinha bem picadinha

Molho agridoce

1 colher massa de tomate

1 " catchup

3 " vinagre

2 colheres shoyu

2 colheres açúcar  
1 colherzinha maizena  
1 " " ajiaroto  
2 copo de caldo basico  
3 (1 caldo de galinha dissol-  
vido em água)  
misture tudo muito bem  
e leve ao fogo até ferver.  
melho de gorgonzola  
creme de leite  
gorgonzola.

Beirngela - (carabica)

Peaa a beirngela e dexaa de molho  
no vinagre com água. Escorre bem  
Fritar. Escorrer.

Temperear com azeite, vinagre, alho,  
amassado e salinha

Deixar na geladeira por alguns  
dias para curtir

obs: Pode fazer y abobrinha

## Beirngela II.

Cortar: Beirngela, Permentat  
Picar: nozes, champignon / passas  
Colocar em pires e colocar  
por cima azeite, cebola,  
vinagre batido no liquidificador  
dur. Colocar no forno por  
± 40 minutos

## Salada Gelada (Rita)

Picar as frutas como para  
salada de frutas. É essencial  
banana, laranja e manga.  
Fazer rapidamente as frutas  
pondo as mais delicadas no  
fim (manga / banana)  
Esvover e esfriar  
Misturar as frutas ao se-  
quinte molho e congelar:  
1 xc de mayonesa  
1/2 xc de creme de leite (lata)

1 queijo alouette natural  
2 colh (chá) casca de limão  
ralada.

Misturar tudo e acrescentar  
as frutas.

Colocar em forma funda,  
tipo pux (pudim).

### Salada Astoria

- 6 pessoas.

2 maçãs verdes

1 coraçã de salsaã (parte branca)

100 g nozes s/ casca (picada)

1 xíc (chá) mayonesa

1 xíc (chá) creme de leite

1 colh (sopa) mostarda

1 colh (sopa) molho inglês

24 camarões médios limpos e cozidos

suco de limão - alface p/ forrar  
sal, pimenta do reino.

Preparo:

Wenasque as maçãs e pique em

cubinhos, regue com o suco de limão e reserve.

Corte o salmão em tiras de 1,5cm por 3cm de largura e junte a maçã, junte as nozes e 6 camarões cortados em 4 pedaços cada.

A parte misture o creme de leite, a mostarda, o molho inglês e a mayonesa. Mexa bem e adicione a mistura anterior.

Mexa de novo e acrescenta mais sal e pimenta se necessário. Fone uma travessa com folhas de alface, despeje a salada por cima e decore com os 18 camarões restantes e fatias de limão. Lixe a geladeira por 2 horas.

Mousse de Atum. 6 pessoas

- 2 latas de atum
- 1 cebola para salada
- 1 colh (sopa) alcachofras

2 colh (sopa) salsa picada  
50 g de manteiga  
50 g de trigo  
1 copo de leite  
1 copo de creme de leite fresco  
suco de limão  
1 envelope gelatina s/ sabor  
2 tomates s/ casca s/ semente  
cortados em cubinhos pequenos  
sal, pimenta do reino  
Para decorar: azeitona

Preparo:

Porha no liquidificador o  
atum a cebola, as alcaparras  
a salsa e bata-os ligeiramente  
Dissolva a gelatina numa  
 xíc (chá) de água <sup>quente</sup> e 2 colh (café)  
de suco de limão. Leve ao fogo  
médio, mexendo q parar, sem  
ferver até dissolver tudo.

Deixe esfriar

A parte coloque na batidura o  
creme de leite, sal, e bata até

obter o ponto chantilly.  
Leve a geladina por 20 min.  
numa panela porba a  
manteiga e leve-a ao fogo pa-  
ra derreter. Junte o tugo,  
mexa bem, adicione o leite frio  
de uma vez só. Leve a mis-  
tura cremosa, (não deve ficar  
muito grossa, se ocorrer porba  
um pouco mais de leite). Leve  
esfriar. Depois de frio junte o  
tomates, a mistura de atum,  
e o creme, mexa tudo leve-  
mente.

Unte forma e óleo e porba  
a mistura. Leve na gela-  
dina de um dia por dentro  
suavemente e molhe fúntao.

## ROSBIFE MADAME POMPADOUR

**Tempo de preparo:** 3 horas

**Rendimento:** 6 pessoas

**Uso:** para almoço de páscoa

### **Ingredientes:**

2 kg de contrafilet sem gordura

100 g de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de mostarda

1 colher (sopa) de açúcar mascavo

Sal

Pimenta-do-reino

250ml de caldo de carne

2 colheres (sopa) de molho inglês

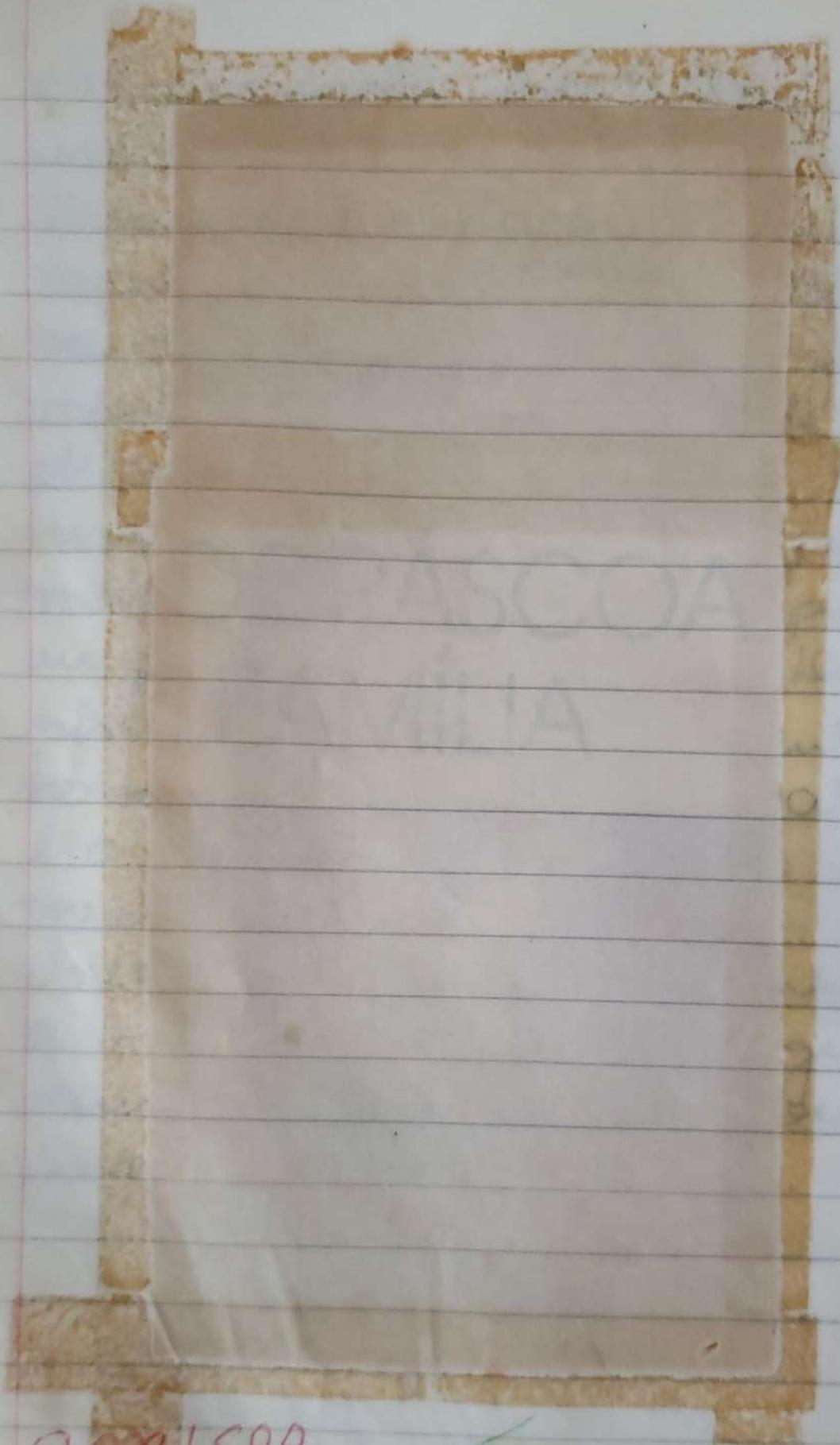
2 colheres (sopa) de Shoyo

250ml de vinho branco seco

250g de champignons frescos

2 latas de aspargos escorridos e lavados  
duas vezes.

**Preparo:** passe um barbante ao redor da carne, aperte-a bem e amarre-a. Tempere-a com sal e pimenta-do-reino a gosto. Coloque-a numa assadeira untada com óleo e cubra-a com uma mistura de mostarda e açúcar mascavo. Leve-a ao forno preaquecido a 220° C, por 15 minutos. Depois disso, abaixe a temperatura para 150° C e deixe-a assando por 70 minutos. À parte, misture o vinho, o shoyo e o molho inglês. Leve a mistura ao fogo, por 2 minutos (o suficiente para aquecê-lo). Reserve 1/4 dele e use o restante para regar a carne no forno. Enquanto ela assa, leve ao fogo uma frigideira com 50g de manteiga, deixe-a aquecer e junte os champignons cortados em lascas. No início da fervura os champignons soltam muita água, portanto deixe-os no fogo até que fiquem quase completamente secos. Então, junte o restante do líquido que foi reservado, mexa bem e deixe cozinhar até obter uma consistência cremosa. Retire do fogo e reserve. Numa outra panela coloque 50g de manteiga, deixe-a derreter e junte os aspargos, misture bem e espere aquecer. Retire do fogo e reserve. Depois da carne assada, tire-a do forno, retire o barbante e ponha-a numa travessa. Guarneça-a com os aspargos e o molho de champignons. Coe o molho que se formou na assadeira e coloque-o numa molheira. **Observação:** o rosbife deverá ser cortado na mesa.



BB3726B

## Salpicão de frango defumado (Pna)

1 frango defumado ( $\pm 2\text{kg}$ )

2 latas milho verde

1 lata 60 de abacaxi

4 maçãs verdes picadas

2 cebolas raladas

1 1/2 xíc nozes picadas

1 lata creme de leite s/ soro

500 g mayonesa.

Untar o frango e margarina e levar ao forno por 10 min p/ soltar a pele. Desfiar e reservar.

Preparar o abacaxi, escorrer bem a calda, as maçãs, as cebolas e as nozes.

Temperar a gosto y sal, mostarda, molho inglês.

Misturar y a mayonesa e o creme de leite

## Carne e molho (Da Raquel)

1 contra filet ou filet mignon  
Passa o sal na peça e  
deixa na manteiga  
Joga um punhado de ba-  
con picadinho e deixa  
fritar, joga 1 punhado  
de uva passa e 1 copo  
de vinho branco.

Abaixa o fogo, deixa cozi-  
rhar e pingue água se  
necessário.

Depois de cozida, fatia-se a  
carne e coloca na travessa.  
Poe-se 1 lata de creme de  
lute na panela da carne  
e dissolve.

Ponha este molho por ei-  
ma da carne, e queijo  
parmesão por cima.  
Gratinar um pouco no  
forno.

Filet de Frango, (Da Paquel)

Enrola em cada filet (peito ÷ 4) um pedaço de queijo prato e põe um pedaço de bacon por cima.

Rega com azeite ou margarina. Põe no forno,

Filet de Frango y Banana  
(Da Paquel)

Cada peito dividido ao meio para no tigo e frita na margarina.

Amassa em purê aquecido a massa 4 bananas nanicas na frigideira do frango, junta catchup, mostarda e uma lata de creme de leite. Põe-se em uma do frango quente.

Serva y arroz branco.

## acompanhamento p/ carnes:

1 banana passada na man-  
teiga <sup>e na tefal</sup> enrolada + presunto e  
parme novamente na frigideira.

## Lombo - concurso (7ª Edição)

- 3 Kg lombo ( $\pm 150$  g / pessoa)
- 1 xíc chá soyo
- 1 xíc " conhaque
- 1 colh sopa sal
- 6 colh sopa açúcar mascavo
- 1 ou 2 colh <sup>(chá)</sup> ajinomoto
- 1 colh chá pimenta do reino

Lavar o lombo e esfregar com  
limão.

Misturar o soyo, conhaque,  
açúcar, pimenta

Massar o lombo nesta mis-  
tura  $\pm 5$  horas, virando sem-  
pre

Assar em forno regular até  
ficar macio regando e o mo-  
lho.

Sumi e molho de mostarda  
molho:

2 xíc chá mayonesa

2 xíc chá creme de leite

3 colh de mostarda em pó

dissolvidas em 2 colh sopa

de vinagre em pasta

3 colh sopa de cebolinha

verde picada fino

Juntar tudo perfume com  
aji-no-moto.

### Pão de Queijo - (Rita)

200 g queijo ralado

1 pacote polvilho azedo (300g)

1 ovo

1/2 xíc água e 1/2 xíc de  
óleo (aquecer a mistura)

leite até dar o ponto

Salpica e fofinho

Salada - (Lenise) M. Santo

1 melão

400 g presunto (cozido ou defumado)

4 maçãs verdes

nozes -

batata - 500 gis.

Pica tudo em quadrado  
dinhos pequenos e temperar  
com mayonese e creme de  
leite

Doça 3 pingos (Helô)

massa: no liquidificador:

4 ovos

10cl farinha de trigo

sal

1 xic óleo

1 xic pimenta ralada

1 xic leite

2 cdh sopa royal

coloque

1/2 massa recheie e

cutis com o resto da massa

forno

untar forma

## Torta de cebola. (Helô)

8 cebolas médias em rodelas  
3 colh sopa margarina  
1/2 lata creme de leite s/ soro  
1 xíc de iogurte natural  
3 ovos

3 colh sopa farinha de trigo  
Refogue a cebola em margarina até ficar transparente. Espuma junto o restante e misture sendo o trigo dissolvendo em um pouco de água.

Assar a massa. Coloque a cebola e em cima o creme. Assar novamente.

Enrolar a massa que desija

## Massa básica pt torta

600 g trigo  
3 ovos  
1 lata creme de leite s/ soro  
100 g margarina  
2 colh chá sel

gelado  
Desamassar 30 m  
auts de abm

## Mousse de Pepino (Helô)

1 vidro pepino relish sweet  
2 gelatina s/ sabor branca  
6 pepinos 60 batidos

não fazer  
nem dar certo

Bater os pepinos q casca e tudo  
q gelatina derretida em H<sub>2</sub>O  
no liquidificador.

Colocar o vidro de relish e  
enformar. (provar sal) untar  
forma q margarina

## Sorta de Cheiro Verde (Helô)

6 tomates picados s/ pele s/ semente  
1 maço cheiro verde picado  
1 cebola med picada  
1 puxo queijo ralado  
100 g azeitona verde picada  
8 velh tingo  
1 xic óleo  
1 velh sopa pó Royal

3 batatas cozidas amassadas

3 ovos separados.

sal, pimenta

Misture tudo sendo por último a batata e a clara em neve.

Unte pux. fize ao forno.

Salada (fazenda Helô)

Folhas

Aguar - Escarola - Alface

Fazer molho com:

1 alho amassado

mostarda

sal, pimenta

limão ou vinagre

azeite

salunha batida

1 ovo duro picadinho

queijo gorgonzola

amêndoa torrada e picada

## Torta de milho (Helo).

- 1 pitada apicau
- 6 espigas milho
- 2 xíc de leite.
- 1 cebola  $\text{60}$  ralada
- 3 ovos inteiros batidos
- 3 colher sopa azeite
- 1 colher sopa manga
- 1 colher sobrem. po royal

Bata o milho em no liquid com leite. Reserve.

Lute cebola na mangarina e coloque o milho batido, acrescentando o restante

Coloque em pirex untado e leve ao forno para assar.

## massa p/ pastel (assado)

- 1/2 Kg trigo
- 2 ovos inteiros

1 1/2 cch. sopa mangarina  
agua morna o suficiente até  
soltar da mão  
sal.

Deixar 1 1/2 hora.

Trabalhar um pouco a massa  
abundante - a e fechando - a algu-  
mas vezes.

### Torta Polenguinho (Helô)

massa: 4 polenguinhos  
1 copo de leite  
3 ovos  
1 copo fugo  
1/2 copo óleo  
1 cch (café) fermento

Botar tudo no liquidificador.  
A parte fazer um recheio com  
muzzarela + tomate + melão  
ou frango desfiado ou  
queijo branco amarrado  
na uma camada da massa

outros de recheio e outros da  
maneira em pães untados  
Leve ao forno.

### Frango com iogurte e fubá

4 pedaços de frango  
suco de limão, sal  
3/4 xíc iogurte natural  
1/3 xíc fubá  
1/2 xíc trigo  
1/4 xíc queijo ralado  
1 colch chá paprika  
sal a gosto

Tempere o frango q limão e sal  
esconda e refrite

Passar os no iogurte

Passar untar em mistura de  
fubá + trigo + qj ralado +  
paprika + sal

Porção em pães untados  
ao forno.

# Nhoque - (Tis)

4-5 pers.

- 1 kg de batatas
- 2 colh margarina
- 200 g de farinha de trigo
- sal
- 2 ovos inteiros

Cozinhe as batatas descascadas em água com sal

Especie-me quente e junte a margarina ao purê.

"DICA" = Deixe esfriar bastante frente os ovos e a farinha e fazer os rolinhos.

Servi y molho de tomate entrecalado com queijo parmesão ralado.

## Pati' de Fígado - (Michele) OTIMO

Lavar bem, limpar o fígado.

Ferver o fígado de galinha com água e sal

Refogar com bastante cebola

e temperos (pimenta verde, alho etc.)  
Juntar <sup>(com)</sup> corbaque e regular a  
consistência se necessário com  
o caldo que ferver o figuado.  
Enfermar e Gelar.

OBS: Guarnição e gelado de do marisco <sup>(com)</sup>  
Molho de iogurte e limão (ELLE)  
(± 6 pessoas)

: Para: legumes crus ou pevides  
1 copo iogurte desnatado  
1 colh (sopa) suco de limão  
6 folhas hortelã (ou ebo limão ou  
salsinha ou até estragão)  
sal, pimenta.

Misture tudo e pronto  
rendimento = 1/2 xícara

Terrine de atum (± 6 pessoas)  
(ELLE)

1 lata atum espremido, sem óleo  
1 lata ervilhas (± 400g)  
200g queijo branco magro  
4 ovos

1 1/3 xíc de folhas de espinafre  
sal, pimenta, pápica

misture o atum, 2 ovos, meta  
de do queijo branco, sal,  
pimenta e pápica e reserve.  
Em outra tigela misture as  
cui-lhas o espinafre e o resto  
do queijo, 2 ovos, sal, pimenta  
Fome uma forma redonda  
com papel impermeável, despeje  
uma camada do creme de  
cui-lhas e depois uma cama-  
da do creme de atum e  
mais uma camada de cui-  
lhas.

Fere para assar em forno mé-  
dio + 1 hora ou 1,5 h.

Deixe esfriar bem (2 h na gela-  
deira) desenforme e sirva  
em  
orx; Se gostar acompanhe com  
1/2 limão p/ cada pessoa.

# Filet au Poivre (ELLE)

(OTIMA)

(± 6 pessoas)

1,3 de filet mignon

2 colh (sopa) de pimenta do reino  
em grãos quebrada.

1 colh (sopa) de mostarda forte

1/4 xíc de conhaque

1 colh (sopa) óleo

1/2 xíc de creme de leite

3 colh (sopa) de manteiga  
sal.

Amare a carne e ba bante

Unte - a com óleo, tempere  
com sal e passe na pimenta  
quebrada.

numa panela sem gordura  
deixe a carne de todos os  
lados seu fogo forte

Retire - a e coloque em  
forma refratária

Leve ao forno pre aquecido

(por 15 min a 230°C) durante  
40 min.

301 Retire a carne e reserve,  
na forma em que foi assada  
despeje o conhaque, raspe o  
fundo e reserve o líquido.  
mantenha a carne quente, sem  
prolongar o cozimento.

Reunite a manteiga numa  
frigideira, aquece a mos-  
tarda e o creme de leite.

Reine fever um pouco.  
Fatie a carne e reboque o  
molho do cozimento,  
sua com o molho de mos-  
tarda separado.

### Panqueas -

- 2 copos leite
- 2 xíc de trigo
- 2 ovos
- 1 colh (cha) royal
- sal.

Bata tudo no liquidificador

Bacalhau em carnadas (da Rita)

a seguir:

azeite

batata

cebola

tomate

salsinha (cebolinha)

bacalhau

batata doce

tomate

cebola

bacalhau

batata

bacalhau desfiado

pimentas, rodadas,

suco de tomate

muito azeite.

azeitonas portuguesas

De molhar: 16 lts - toca umas  
6 vezes a água.

# Le Farfalle Impazzite

- Borboletas Enlaquecidas -

## Ingredientes

- 1 pacote 500g de farfalle Barilla
- 1/4 copo de azeite
- 1/4 copo de óleo de milho
- 1 cebola média
- 1/4 pimentão vermelho
- 1/4 pimentão verde
- 20 g funghi secchi
- 1/2 pimenta vermelha
- 4 tomates maduros
- 1 maço médio de chiu verde
- 1 copo de caldo de carne
- 300 ml de creme de leite fresco
- 50 gr de parmesão

## Preparo dos ingredientes

- Picar cebola, chiu verde e pimenta
- Cortar em pequenas tiras os pimentos
- Colocar o funghi de molho em um pouco de água quente por 1 h
- Retirar a pele e as sementes dos tomates e cortá-los em tiras

- ralae o parmesão  
Purpur do molho

Colocar em panela de alumínio  
grosso em fogo baixo, o óleo,  
o azeite e a cebola, deixando  
deixar um pouco.

Adicionar os pimentões, dar  
uma fitada e juntar o funghi  
guardando a água na vasilha.  
Após alguns minutos juntar os  
tomates, o caldo de carne, a  
água do funghi, o cheiro verde e  
sal a gosto.

Quando a água estiver diminuindo  
juntar o creme de leite e cozinhar  
por 30 minutos.

Cozinhar o macarrão em água  
fervente abundante, com sal.

Escover a massa, misturar  
com o molho, salpicar o quei-  
so ralado e servir.

Beirngela no forno (M. Olímpia)  
Stima

4 beirngelas cortadas em rodellas  
e divididas em 4

4 tomates sem sementes picadi <sup>gd</sup>

4 pimentões vermelhos

4 cebolas

Colocar em pixet em camadas  
regando com azeite e óleo e  
por no forno por  $\pm 1$  hora  
até murchar.

Acrescente então as uvas  
passas, <sup>azeite e picadas</sup> e (as nozes: opcional)

Coloque novamente no forno  
por mais um pouco  $\pm 20$  min  
limpe a gosto (sal, pimen-  
ta, vinagre) depois de frio

Obs: deixar as rodellas de  
beirngela de molho em  
salmoura e escorrer bem  
antes de colocar no pixet

## Beterraba (maqui)

4 beterrabas cozidas e cortadas em rodajas

7 colh sopa açúcar

1/2 copo vinagre

1/2 copo água

3 ovos

lleva o açúcar até deimar  
junte o vinagre, a água e  
o cravo.

Joque por cima da beterraba  
quente em vidros ou gela-  
deiras por muito tempo

## Supê de Pizza (M. Olimpia)

por lanche

Fatias de pão de forma s/ casca

1 1/2 xíc de leite com sal

oregãos

250 g de mussarela

2 ovos batidos

queijo ralado

manteiga

Passar as fatias de pão no leite e arrumar num pirex untado:

- 1- fatias de pão
  - 2- molho de tomate
  - 3- oregano
  - 4- mussarela
- } repetir até o fim do pirex

Por último, a mussarela, ovos batidos, (clara em neve + gemas) manteiga e polvilhar com queijo ralado.

servir imediatamente

Mousse de Gorgonzola (tia Leodora)

Bater no liquidificador:

- 1 triângulo do queijo
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de água com
- 1 pacote de gelatina incolor dissolvida do laboratório em forma untado - tipo amêl.

Podem por pimenta do reino.

Arroz com lulas.  
(cláudia 30A) (6 porções)

5 dentes de alho espremidos

2 cebolas picadas

1/2 xíc de azeite

1 pimentão vermelho picado s/ semente

2 xíc de arroz

1 kg de lulas limpas cortadas  
em rodellas de  $\pm$  2cm de espessura

sal e molho de pimenta a gosto

1/4 xíc de salsa picada

Frite o alho e a cebola no azeite  
até murchar. Acrescente o  
pimentão e frite por mais alguns  
minutos.

Junte o arroz e refogue, mexen-  
do de vez em quando até comen-  
çar a dourar.

Acrescente a lula e refogue  
por mais 5 minutos.

Adicione 2 xíc de água

Tempere o sal e molho de pi

menta,

meu bem e cozinhe, em fogo  
baixo, com a panela tampada,  
por uns 25 minutos, até que o  
arroz fique cozido.

Adicione mais água se necessa-  
río. Junte a salsaíba e mistu-  
re delicadamente.

Peito de frango ao  
melho de maracujá  
(claudia, 30) (6 porções)  
2 peitos de frango (files) <sup>em</sup> finos  
sal, pimenta do reino  
3 uelh de margarina

molho

1 cebola picadinha  
1 cenoura ralada grosso  
1 xíc de polpa de maracujá  
com os sementes  
2 uelh (sopa) de água  
1/2 xíc de umu de leite

1 celt (chá) de molho inglês.

Limpem o frango e sal e pimenta.  
Frite aos poucos em fogo médio,  
até ficar maior e dourado.  
Retire os filés da frigideira e  
reserve.

Prepares o molho;  
na mesma frigideira, com a  
margarina que sobrou da fi-  
tura do frango, junte a cebola  
e frite até ficar macia.

Aumente a onçura e refogue  
por ~~mais~~ uns 5 minutos, mexen-  
do as vezes.

Junte o maiauyá, o açúcar  
e uma pitada de sal.

Tampe e cozinha por mais 2 mi-  
nutos. Adicione o carne de lei-  
te e o molho inglês.

Misture. Junte o frango e  
aqueça bem, mas sem ferver,  
suavemente.

mousse de Gorgonzola (cloudia 30A)  
(12 pessoas)

- 1 envelope de gelatina incolor
- 1/4 xíc de suco de limão
- 100 g queijo gorgonzola amarrado
- 1 xíc de pepino sem casca s/ semente  
ralado grosso e escurido
- 4 colh (sopa) salsa picada
- 2 colh (sopa) pimentão vermelho picado
- 1 colh (sopa) alcaparra picada
- 1 colh (chá) cebola ralada
- sal e pimenta do reino
- 1 xíc de creme de leite batido

Misture a gelatina ao suco de limão. Adicione 1 xíc de água fervente e mexa até dissolver bem. Reserve.

Misture o queijo, o pepino, a salsa, o pimentão, as alcaparras e a cebola. Tempere com sal e pimenta. Junte a gelatina dissolvida e misture.

Boloque sobre uma bacia com  
água e gelo e mexa sem parar  
até esfriar e comece a endu-  
reecer. Acrescente, aos poucos, o  
creme de leite batido e misture  
delicadamente. Boloque em  
forma única ou individuais,  
até ficar firme. Desenforme na  
lora de alumínio.

### Fileto Roux (coudia 30)

- 1 kg de filet mignon inteiro
- 2 dentes de alho espremidos
- 100 g de presunto em folhas
- 2 colh. (sopa) de azeite de oliva
- 2 colh. (sopa) manteiga derretida
- 1/2 xíc de conhaque
- 2 colh. (sopa) óleo
- 1/3 xíc de vinho branco seco
- 1/4 xíc de suco de limão
- sal, pimenta do reino a gosto

Abra a carne ao meio no suco

do comprimento, mas não separe,  
Espigue com alho. Recheie com  
o presunto e o alcaim. Fete,  
dobrando uma parte sobre a  
outra e amare com barbante.

Unte o file com a manteiga  
coloque num refratário e  
regue com o conhaque.

Coloque o oleo numa panela,  
aqueça bem e doure lenta-  
mente a carne de todos os lados

Acrescente o suco de limão  
Respingue o vinho de vez em quan-  
do.

e. tempere a gosto

Cozinhe por mais 5 minutos  
seja cortada em fatias.

acompanha cenoura cozida na  
manteiga. (± 6 porções).

## Codornas Recheadas

(classificação 30A)

200 g de fígado de galinha  
2 dentes de alho picados.

5 colh (sopa) manteiga

8 fatias de pão picadas grossas <sup>my</sup>

1 colh (cha) mostarda

2 colh (sopa) nozes moídas

1 colh (cha) açúcar

Sal, pimenta do reino a gosto

4 g codornas

2 colh (sopa) cebola picada

1/3 xc de xc de rufo branco seco

1 xc de caldo de galinha

1 colh (cha) estragão

1/2 colh (sopa) maizena.

Recheio: Frite o fígado e o alho em 1 colh de manteiga até dourar. Coloque no liquidificador e junte o pão, a mostarda, as nozes e o açúcar. Bata bem. Tempere q sal e pimenta

Retire as codornas e feche com  
pauito

Frite as codornas de todos os la-  
dos no restante da manteiga  
em fogo baixo e com a panela  
tampada até dourar.  
Retire e reserve.

Lixe na frigideira 2 colch de  
manteiga e junte a cebola.  
Frite até murchar. Adicione o  
vinho e cozinhe em fogo alto  
até reduzir a metade. Acrescen-  
te o caldo de galinha, o es-  
tuagat e as codornas.

Tampe e cozinhe em fogo baixo  
por mais 10 minutos até a  
carne ficar macia.  
Retire as codornas.

Coe o molho, junte a maizena  
na dissolvida em um pouco de  
água. Cozinhe em fogo baixo  
mexendo até engrossar.  
Tempere com sal e sive com

as 10 donas.

Quorpanha pelenta fita e  
folhas de aguião.

### Fettuccine - a Lattone (TV)

Cozinhe meio fettuccine longo  
com meio verde juntos

Escova. Reserve + 2 colheres <sup>para</sup> da  
água da fervura (dar o ponto)  
Passar na manteiga e  
Colocar:

Alho em fatias deumado  
brocoli bem batido

Ruota defumada apimentada  
Creme de leite fresco.

Queijo Parmesão Ralado - bastante  
Obs: Tudo isto é posto no redondo

Pudim de Bacalhau

## Lulas Refogadas à Catalã (4 porções)

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de sal grosso
- 800 g de lulas pequenas limpas e secas. (Depois de cortadas, lavar em água e limpar e esmague em pouco de prato limpo)
- 4 dentes de alho médio picado
- 1 colher (sopa) de salsa picada

Numa panela de ferro de preferência, coloque o azeite, leve ao fogo alto e deixe aquecer polvilhe com o sal grosso.

Junte as lulas e cozinhe rapidamente, mexendo sempre e uma colher de pau.

Auxente o alho e a salsa, mexa por 1 a 2 minutos, tire do fogo, passe por uma travessa e sirva imediatamente.

## Bolo de Peixe (Lia Angelina)

1/2 kg de peixe  
1/2 kg de tomate maduro  
1 kg de batata  
maionese, ovo cozido  
enfetau e camarões.

Cozinhar as batatas e fazer um purê e pouco leite. Peixe cozido (ou sobras) e desfiado. Fazer um molho de tomate bem grosso e cozido.

Misturar tudo e colocar na forma tipo "bolo inglês" untada. Colocar azeitona, maionese e enfetau com camarões.

## Pão de Queijo - liquidificador (Silvana)

2 ovos

1 xíc de leite  
1 xíc de óleo  
3 xíc de polvilho doce, sal  
100g queijo ralado

Bater no liquidificador  
untar forma  
nas ole  
empacotas  
como

folha  
de  
cebola  
(TV)

massa

3 xic trigo  
80g indigaura

Recheio

2 velh royal  
3 a 4 velh (royal) agua, sal

500g cebola em rodellas

1 yogurte natural desnatado

3 ovos ligeiramente batidos

1 velh olio p/ amolecer a cebola

2 velh azeite.

30 - minutos em forno quente  
Furar a massa q o garfo.

Massa - (fia Sue) Pastelão.

2 xic bem cheias de trigo

2 velh (royal) manteiga

1 velh (cha) sal

1/2 (xic) água

junta tudo e deixar descansar

Recheio: fazer um refogado com  
legumes. Quando estiver pronto

junta 2 xic de leite com 2 velh  
de maizena, 4 velh de queijo

ralado. Juntar 2/3 ovos cozidos,  
azitonas.

Abair a massa fina, esticar sobre  
grande napo umido e espalhar o recheio

Enrole como rocambole. Passe p/ forma  
untada de manteiga no meio.

## Frutos do mar - a chilena

(Maclina)

3 kg de frutos do mar -  
2 paczinhos arranhados e ~~os~~ cro-  
cantes no leite  
queijo ralado.

Refojar os frutos do mar por  
ordem de cozimento com os  
temperos - a gosto.

Regular a quantidade de do ca-  
misturar o pão esfarelado  
deixando a consistência de  
sufle duro. Por queijo ralado  
por cima, e forno para  
gratinar.

Companha arroz branco.

## Coelhador (muhili)

1 l leite

1 colh. yogurte natural Paulista  
Cimome o leite e misture o yogurte  
Deixe do dia p/ noite em

lugar quente (dentro do forno...)  
no dia seguinte:

Enorme no filtro melitz até  
sair o soro.

Para salgar: acrescenta água  
gelada e sal no final do  
do coador.

### meuse salgada Básica (Claudia)

6 folhas ou 12g gelatina s/ sabor  
1/4 xíc de água p/ dissolver.

1/2 tablete de caldo de galinha  
dissolvido em 1 xíc de H<sub>2</sub>O quente.

1 xíc de leite

3/4 xíc de mayonesa

1,5 xíc do ingrediente principal

(se for queijo passe no liquidificador.

se for legum / verdura, esprema  
e passe no processador.

1 xíc de creme de leite fino batido

1/2 colh chá de sal

1 colh sopa vinagre

Desmanche a gelatina em água  
fria, e seguida junte  
o caldo quente.

Deixe esfriar e acrescentar os  
outros ingredientes (- o creme)  
misture e leve a geladeira ±  
1 hora para ficar um  
creme espesso.

Enquanto isso, bata o creme  
de leite, ainda gelado para  
não perder o ponto (não pode  
ser consistente como chantilly)

Misture a mistura da geladeira  
Ponha em forma untada e  
leve a geladeira ± 6 horas

O ideal é servir no dia seguinte

ORÇ | 1/2 l de líquido  
| 1 pacote gelatina de sabor

forma de pudim de  $\phi = 25$  cm  
ou de bolo inglês.

## Penne - a Marinara

Molho:

Cozinhe espargos finos e parrise na água fria

Refogue azeite, alho, cebola porba os camarões (500g) picados e o shitake cortado em tiras. por  $\pm 4$  minutos.

Atualmente o vinagre balsâmico  $\pm 1$  xícara de caldo das cascas dos camarões e 1 colher (sopa) de trigo.

Junte tudo ao penne cozido

& ã tire o vinagre balsâmico:

{  
vinagre branco  
maio inglês  
açúcar

## Salada -

2 polos de kam cortados em cubos  
palmito natural desfiado (deixe  
um pouco no image antes de mistu-  
rara)

1 fundo de alcaçofra

alfaca americana ~~z~~

amendoas torradas na manteiga

molho p/ salada - limão, mostarda,

azeite, açúcar

molho golf - mayonese, catchup, creme  
de leite e molho branco.

= misture todos os ingredientes,  
menos a alcaçofra, tempere  
p/ molho de salada.

Dentro da alcaçofra coloque o  
molho golf. (1 colher)

## Pão de Queijo - Lúcia

- 1 copo de batata cozida e espremi-  
da já com sal
- 1 copo de polvilho azedo
- 1 copo de queijo ralado
- 100 g de margarina.

Tomate seco (tia Tódora)

Lavar e enxugar os tomatinhos

Dividir o tomate pela metade.

Distribuir em uma assadeira

Por no forno com polvilhado e sal pronto  
levar.

A parte misturar:

oregano, pimenta do reino, louro,

2 dentes de alho

Coloque em camadas o tomate,

o tempero em rido de boca larga

lubrificar com azeite

Levar ao forno.

Nhoque lafeunte (tia Leodora)

- massa de nhoque (tra sus)  
juntar leite e 1 colh pó royal

Colocar no pirex uma camada do  
nhoque, recheio de queijo e presunto  
e massa em cima

Assar no forno

Fazer a carquinha e por molho  
de tomate e queijo ralado em cima  
Assar novamente para derreter o

queijo

obs e que se pode variar o recheio  
a gosto.

Molhos p/ Sanduiches

Molho de Curry (Rita's)

1 colh sopa. óleo de milho

1/2 abola gde ralada (ralo grosso)

2 colh sopa curry

1 xic de maionese

suco de 1 limão

4 colh de sopa de creme de leite

6 colh sopa de chutney de manga

Esquente o óleo, junte a cebola e refogue uns 10 min. junte o curry e refogue bem em fogo bem baixo uns 5 minutos

Leixe de lado e esfrie. junte o resto dos ingredientes e mexa bem. Gela. Dá 1 1/2 xíc

### Melho de mostarda e abacaxi

Misture 1 xíc maionese com 4 colh sopa mostarda (au+) e 1/2 xíc creme de leite. Pique em rale (no ralo grosso) 1/2 cebola grande. Junte salsa picada e reserve. Corte rodajas de abacaxi maduro e coloque com umas pitadas de aipo numa panelinha no fogo. O abacaxi vai aquecer, cozinha uns minutos e esfrie bem. Pique cubos e junte ao molho.

## Olivada

- 1 xíc azeitona verde
- 1 xíc azeitona preta (gds)
- 1/2 xíc azeite
- 1/3 xíc salsa picada
- suco de 1/2 limão
- pimenta do reino
- 1 cch chá orégano (opcional)
- 2 filés de anchova pequeninos<sup>↑</sup>

Lave as sementes das azeitonas.  
Junte ao azeite e bata levemente  
no liquidificador e junte o resto  
Se usar anchovas bata desde o início  
no liquidificador. Refrigere  
Pode fazer dias antes

## Salva mexicana de abacate

- Junte 1 cch alho bem amassado,
- 1/2 cch sopa de suco de limão e
- 1/4 xíc abobrinha picadinha e

1 colher sopa acento picado. Tempere  
4 sal e pimenta Tabasco. Junte  
1/2 abacate gde, maduro, mal  
amassado com garfo ou "picado"  
4 faca e 1/2 a 1 xíc de tomate  
maduro picadinho. 5/1 serrante,  
suva só depois de 1 hora de refrije  
rarar.

é bábaro como "dip" p/ tortilha chips  
ou docitos.

### Pasta de ricota

Porha no processador ou liquidifi-  
cador ou amasse 1 ricota. Junte  
creme de leite até da "amolecer"  
e 1/2 xíc de maionese.

Junte salsinha e cebolinha picada  
e 1/2 cebola ralada grossa.

1/1 oucár - junte 1/2 xíc de nozes  
picadas (melhor \* torradas, porha  
só na hora)

- junte passas picadas ou pequeninas

junte 1 alho poro pequeno bem picado  
junte 1 pimentas vermelha "  
junte todos os acima "

### Entiada bárbara Indiana

1 vidro de chutney de manga e  
1 queijo creme (cream cheese) philadelphia.  
(tipo soft é + fácil).  
Cubra 1 prata (borrito) com o  
cream cheese. Congele um pouco.  
Retire e cubra todinho com o  
chutney. Congele de novo.  
Retire  $\pm$  10 min antes de servir e  
coloque 2 faquinhas do lado e  
fornadinhos

### Maionesa Caseira

Coloque 1 ovo no liquidificador e junte  
2 colheres sopa de vinagre ou limão  
e 1/2 xícara de óleo de milho.  
Bata até começar a engrossar  
vã pingando óleo e azeite até

ficar grosso.

Tempere com sal e pimenta.

Depois de pronto junte 1/2 cebola pq  
e bata ou 1 denteinho de alho e  
bata ou goles de mostarda ou  
salsinha e cebolinha ou orégano.

Refrigere.

Para festas de sanduiches é bom ter:

Tujelinhas com

- chutney puro
- cream cheese
- manteiga (pode ser de  
ervas)
- maionese caseira

MOLHO P/ SUKIAKI (VIVIAN)

SHOYO

SAKÊ

AÇÚCAR

SHINOMOTO

pegar a chapa e  
este molho

## BATA YAKI

(TV)

- 1 cenoura
- 1 cebola
- 1 beringela
- 1 abobrinha
- 1/4 carne febra
- 1 pimentão
- 1 shimeji (pede)
- manteiga
- 1 peito de frango em tiras  
camarões grandes limpos

molho

soyo, ajinomoto, 1/2 limão, saquê,  
do de quajim, nabo e gengibre  
ralado

Colocar na dapa e manteiga na  
ordem de cozimento  
servir o molho individual.

## Pesto de Rúcula

100 g de rúcula

2 celt (sopa) salsaínia

4 celt (sopa) de pinholes torrados

1 xic azeite extra vergem

4 dentes de alho

2 celt (sopa) pecorino ou parmesão

sal

ralado

permenta

Bata o alho e o azeite no liquidificador. Junte os pinholes, a rúcula e a salsaínia. Bata mais um pouco. Retire acrescentando o pecorino. Misture e acrescente sal e permenta a gosto.

Use em massas.

Receita ao forno com Hortelã

6 filés de pescada

1/2 xíc de manteiga

2 colh suco de limão

1 xíc folhas de hortelã

sal a gosto

Tempere os filés e coloque em uma forma refratária.

Pique bem o hortelã. Bata a manteiga e colher de pau, junto a hortelã picada e o suco de limão. Misture bem até ficar uma pasta homogênea.

Coloque colheradas desta pasta sobre os filés de peixe e cubra e aqueça

Leve p/ assar por 20 minutos em forno pré-aquecido. Sirva quente

## Salada de Uvas

- 3 xíc repolho em tiras
- 2 xíc cenoura em palito
- 1 xíc uvas cortadas ao meio
- 2 colh (sopa) cebola em palito.
- 1 copinho iogurte natural
- vinagre, mostarda, sal.

Lula ao pesto com tomate. (TV)

Recheio das lulas:

Pão amantado e bebido no vinho branco, amêndoas moídas (eu no yes...) manjericão, azeite, pimenta do reino, sal. Misture tudo.

Refogue a cebola em azeite com tomates s/ pele cortados e amolecidos. Ponha as lulas p/ cozinhar neste refogado

Adesente manjericão antes de servir.

Sirva q spaghetti em molho branco.

## Salada (mamãe)

2 peitos de frango cozidos e  
desfiados

melão cortado em bolinha

1 xíc salsão

1 xíc cenoura

1 xíc ervilhas frescas

1 xíc manga

opcional = fundos de alface

Molho:

Bater no liquidificador

150 g ricota fresca

sal e pimenta a gosto

250 g creme de leite fresco

na hora, acrescentar no molho

nozes ou similar moídas gra-  
seiramente.

## Torta de café

- 7 colheres (sopa) açúcar
- 7 " ( " )
- 2 " ( " ) farinha trigo
- 2 " ( " ) manteiga
- 3 ovos
- $\frac{1}{2}$  copo (requeijão) café forte
- 1 colher (sobrem.) pó royal

Bater as gemas, o açúcar e a manteiga até ficar bem claro. Acrescentar aos poucos a farinha, o chocolate e o café.

Colocar o pó royal e os claros em neve.

## Recheio e cobertura

- 150 g manteiga
- 12 colheres (sopa) açúcar
- 2 " ( " ) leite
- 1 ovo inteiro

gotas de baunilha

Bater tudo na batedeira,  
rechear e cobrir.

Baculau nas netas (Lena)

Refogar a cebola com bastante  
azeite. fritos as lascas de  
baculau.

Frita batata em [], mas frita

A parte faz 1 copo de  
leite e um pouco de tigo  
e enfiar frita 1 lata de  
creme de leite

Bastante salinha

Mistura tudo, põe em pux  
em uma quiza enrolado e  
fritinha de rosa.

Forno para gratinar

## Peixe com Molho de Manga (Baixa Caloria)

filés de pescada e sal e fumaça  
recheio - kani picado

misturar: ricota  
requeijão light  
salsinha

molho: 1 xíc cubos de manga  
numa pa- 2 colh vinho branco  
nela: raspas de gengibre (ou pó)  
cravo

Enrole os filés com o recheio,  
pincele com azeite e ponha  
para assar. Cubra, para ser-  
vir, com o molho de manga.  
Polvilhe com salsa

## Torta de Legumes

(claudia)

massa básica (MBOA)

3 xíc trigo (360g)

1/2 xíc manteiga (100g)

1 colher (sopa) gordura vegetal

2 ovos

1 colher (chá) sal

1/4 xíc água (60 ml)

P/ Pincelar

1 gema

1 colher (chá) café

2/3 da massa p/ formar forma  
de 25 cm de  $\phi$  restante p/  
cobertura (Forma de aço)  
Forno pré aquecido ( $\pm 35$  min)

Recheio de Legumes (m. boa)

1 cebola gd picada (150g)

1/4 xíc azeite (60 ml)

2 xíc cenoura ralada grossa (270g)

- 2 xíc de palmito em rodélas (370g)
- 1 xíc ervilha fresca
- 2 colh fugo
- 1 xíc caldo de galinha em tablete dissolvido quente (240ml)

### Recheio de Bacalhau

- 500 g de bacalhau
- 1 cebola cr (150gr) cortada rodélas
- 1/4 xíc azeite (60ml)
- 1/2 xíc vinho br seco (120ml)
- 3 colh fugo (sope)
- 3/4 xíc de agua (180ml)
- 1/2 colh (chá) de sal
- 1/3 xíc azitonas putas s/ caroço picado
- 4 ovos bem cozidos picados

## Paté de Alcachofra (Lombarda)

- 1 vidro alcachofra ( $\pm 150$  grs)
- 1 caixa queijo fundido ( $\pm 200$  grs)
- 1 vid peg maionese ( $\pm 250$  grs)
- 2 dentes de alho.

Bater tudo no liquidificador  
Usar tb o líquido da alcachofra  
Abrir uma tampa no pão ita  
lento (redondo) e tirar o  
molho.

Rechear o pão com o paté  
Antes de servir, colocar no  
forno até aquecer

Se fizer o paté antes, tirar  
da geladeira e rechear o  
pão depois que estiver na  
t<sup>o</sup> ambiente

## Salada com Feijões

(Andréia)

(4 porções)

300 gms de feijões, limpas, lavadas, secas

1 colh (sopa) manteiga

1 cebola média bem picada

20 ml vinho t<sub>o</sub> seco

20 ml creme de leite fresco

sal, pimenta do reino branca

suco de 1 limão

1/3 xíc nozes picadas grossas

folhas de alface, radicho ...

Leve numa frigideira a manteiga, aqueça e doure a cebola. Junte as feijões, sal, pimenta, deixe cozinhar uns 2 minutos.

Acrescente o vinho e deixe evaporar mais 2 minutos.

Adicione creme de leite e desligue. Disponha as folhas e tempere-as apenas com suco de limão.

No centro, disponha as feijões com seu molho ainda morno, salpique as nozes. Sirva imediatamente.

## Saladas Coloridas (cintia magi)

1. Agrião, manga fatiada, blanchet

molho: quijo cotage  
agrião desmolhado em  
um pouco de água quente  
sal  
cebolinha picada  
manjerica

Bater tudo no liquidificador  
pode usar tb para peixe gelado

2. Agrião, salmão defumado

molho: cotage  
manga em cubos  
molho inglês (1 colher)  
sal

gingibre em pó  
Bater tudo no liquidificador

## Salada de manga com Camarão

16 camarões limpos

manga firme

gingibre

suco de laranja

saquê

aguião, pãozinho, limão

azeite, sal, pimenta

## Patê de Pimentão (mamão)

Pimentão vermelho passado no  
processador

manteiga

parmesão

# Cebola gratinada

(Rourolii)

3 cebolas cortadas em rodízios  
de 2 cm de espessura

sal

azeite

Pôr no forno para murchar

Creme:

5 ovos

100 ml leite

100 ml de creme de leite

1 ml pimenta

2 colh sopa de ervas

mangueira

origano

tomilho

Panurear

Forno p/ gratinar

Mousse de Fromage sec

(à l'usage)

fromage sec

crème de lait

(à l'usage)

1 kg

1 kg

(à l'usage)

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

## Pão de Batata

- 5 batatas médias
- 1 xíc óleo
- 4  ~~xíc~~ <sup>colh</sup> (sopa) açúcar
- 2 fermento Fleischman
- 1 colh (che') sal
- 1 copo leite
- ± 1kg de farinha trigo

melho p/ salada (sem)  
Bata  
frutas vermelhas

## Pão Integral Bel

4 copos trigo integral  
3 copos trigo branco  
3,5 colher (chá) sal  
2 copos de água morna  
1 cubo de  $\pm$  7 mm de fermento  
Peneirar os ingredientes secos.

## Homus - Bel

Colocar de molho : 10/12 hs  
2 copos de grão de bico  
4 copos de água

Cozinhar q a água na pressão  
por 8 min

Tempero :  
1 dente de alho  
2 colher (sopa) limonã  
1 colher (sopa) tahine  
3 colher (sopa) sohyo  
1/2 copo de água

## Brie y mana folhada (Jui)

1 brie ou camembert

Tire a tampa do queijo coloque  
gênia semelhante (ácida) por  
cima e embrulhe em um  
retângulo de mana arom  
sem ficar muito justo  
Pinelar com gema. Assar

molho.

mel, açúcar mascavo, semela  
em pau, aceto balsâmico

## Mousse de atum

(Karin)

Brater no liquidificador:

2 latas de atum

2 xíc maionese

1/2 xíc de creme de leite fresco

2 colh (sopa) catchup

2 colh (sopa) limão

2 pepinos picados bem miúdos

6 gelatina# folha incolor

Arrozenteu mais 2 pepinos

picado miúdo e o cheio de

O pepino é o azedo (em conserva)  
entireto

Colocar em forma de anel  
untada q manteiga.

Terrina de salmão com molho cítrico e de gengibre

(OPI/M)

(M. B.)

750 g salmão fresco

3 claras de ovo

sal pimenta

375 g creme de leite fresco

4 filés de linguado

manteiga p/ untar a forma

100 g salmão defumado

Para o molho.

3 a 5 galhos de salmão

2,5 cm gengibre

1 limão siciliano

1 limão taiti

45 ml de creme de leite

175 g manteiga 5/ sal gelada

Passar o salmão no processador até formar 1 massa homogênea (pulsar). Não bata de mais ou ele ficará duro q<sub>do</sub> cozido.

coloque as claras aos poucos  
usando ainda a função  
pulsar.

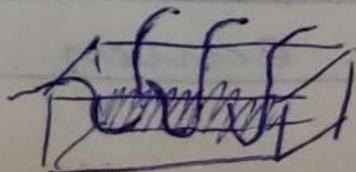
Adicione sal e pimenta.

Passa esta massa p/ 1 tigela.  
Ponha a tigela dentro de  
outra tigela maior com  
água gelada. Com a colher  
de pau despeje o creme de  
leite aos poucos, mexendo  
bem a cada vez que coloca  
o creme.

Ferva 1 pouco de água numa  
panela e despeje 1 pouco da  
massa e cozinhe por 2/3 min  
até clarear. Experimente de  
sal e corrija o sal e a  
pimenta, se necessário.

Cubra a tigela e leve-a  
para a geladeira.

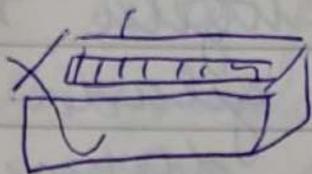
Faça os filés de linguado, se-  
que-os e fure uma ferrina  
untada



no sentido

das laterais p/ o fundo.  
Ponha sobre a tábua forrada  
1/3 da massa.

Coloque os fios de linguado  
em tiras enrolados no sulco  
defumado ao sentido longitudi-  
nal.



Cubra com o restante da  
massa e feche y as furos  
do linguado com o mesmo  
pontos.

Leve ao forno em banho-  
maria y água y ferver  
por  $\pm 12$  a  $15$  m. (até o  
espeto sair quente).

Molho:

Corte em tiras finas a carne  
do limão siciliano e esprema  
o suco. reserve.

Ferva as cenouras y 1 pouco de

água por  $\pm 2$  min, Enorna  
na panela e reserve  
numa panela grossa ferva o  
gingibre e o suco do limão  
por cerca de 1 min. (reduz-  
a a 1 colh de sopa)

Junte o creme de leite e reduza  
Tire a panela do fogo e  
junte a manteiga, aos poucos  
batendo o tempo todo  
Ausente a salmoura e o  
suco do limão fãtil (e a  
casca do limão se gostar)  
junte o caldo do peixe que  
se formou na terna  
Suba a farinha fãtilada  
solue o molho.

## Arroz p/ recheio legumes (cozinha do

150 ml azeite mediterrâneo)

cebolinha e a parte b<sup>ca</sup>

600 ml caldo de frango  
sal

175 g arroz b<sup>co</sup>

1 colher p/ de canela em pó

90 g pinholes

suco de 1 limão

salinha

hortelã

90 g uva para o recheio

Refogue a cebolinha no azeite  
Acrescente o arroz e a canela  
ponha em cima o caldo, já  
ferendo e cozinhe em fogo  
brando por  $\pm 10$  min

Aqueça os pinholes e as uvas  
Tire do fogo e deixe descansar  
por 15 min

Incorpore o limão e as uvas  
frescas

Recheio de Tortelli de Zua  
(cristina)

Cozinhe a abóbora japonesa e  
casca, no vapor ou em água  
fervente. Quando amolecer raspar  
a polpa da casca e reservar.

Ralar pão amantiguado em ralo  
fino. Misturar o pão, a abóbora,  
gemas, queijo ralado, sal e  
bastante noz moscada.

Decheio como pastel.

Cozinhe e a água que cozinhou  
as abóboras + sal.

Sirva e molho vermelho.

## Molho p/ peixe cru

Atum grelhado e gergelim, mal  
passado ou peixe cru fatiado

molho:

shoyo

gingibre (caldo)

limão

laranja ou mexerica

raiz forte

## Frango Grelhado com molho de ervas

cozinhada seca

ervas

chili

azeite

p. do reino

- hortelã

alecrim

salinho

cebolinha

coentro

frango marinado e limão

sal

pimenta

Curus manoqueiro e  
grão de Bico cozido

Porba caldo de galinha  
fervente no curus e abafe  
m que cozinho (em fog e  
querva)

Misture e o grão de bico e  
temper e limas, azeite,  
sal, paprica

Pratos Doces.

## Torta de Nozes.

(MUITO BOA) tamanho pequeno

massa

250 g de açúcar

250 g de nozes moídas, no liquidificador

6 ovos batidos com o açúcar, pão de ló

2 colheres rasas de far. de trigo

(tolavelo) e manteiga

Preparo. Coloque a massa em forma redonda, pequena, muito bem untada. Cuidado ao manipular a massa assada, para não quebrar. Bata as claras em neve; colocar as gemas, batendo sempre, as nozes, açúcar e por último a farinha

Recheio: Fazer uma calda grossa com 125 g de açúcar. Esfria e acrescentar 1 copo de leite faltando 2 dedos para encher. Desmanchar 2 coll de maizena e duas gemas e levar ao fogo para engrossar. Não deixar ferver, pois talhará e

se estragaria

Bater um suspiro com as duas  
claras e 4 colheres de açúcar para  
cobrir a torta.

Enfite com fogo baixo e deixe-a secar  
naturalmente e está pronta.

### Sufflé Maxim's (chocolate)

100 g de açúcar

100 g de chocolate em pó amargo

1/4 l de leite

40 g de margarina

3 ovos

baunilha

1 pitada de sal

Prepare um molho branco bem espesso  
Derreta a manteiga numa panela  
e junte a farinha, mexendo bem  
a seguir, acrescentando o leite ferven-  
do, aos poucos. Continue mexendo  
com uma colher de pau

Coloque a baunilha  
ausente uma pitada de sal  
Retire o molho branco do fogo  
(tem espesso) deixe esfriar um  
pouco e ausente as gemas  
uma a uma (mexendo bem), o  
chocolate em pó e as 100 g de  
açúcar até obter um creme fo-  
mogêneo.

Bata as claras em neve e adicione  
as a mistura com muito cuidado

Unte forma retangular com man-  
teiga e despeje a mistura

Leve ao forno médio previamente  
aquecido por mais ou menos 45 min  
não abra o forno nos primeiros 20 min

Certifique-se do cozimento com o  
teste do palito.

Sirva quente e acompanhe com  
chantilly.

## Amaretes.

175 g de amêndoas

225 g de açúcar

2 claras.

açúcar de confeiteiro

Preparo: Lave levemente as amêndoas. Acrescente 125 g de açúcar e amasse com um garfo até ficar com o aspecto de uma farinha meio úmida

Bata as claras em neve adicione aos poucos o açúcar restante mexendo devagar e junte a mistura de amêndoa

Unte a assadeira com manteiga, polvilhe farinha de trigo

Deposite montinhos com biscoito de confeiteiro

Polvilhe com açúcar de confeiteiro e deixe descansar por 2 horas

Leve ao forno até dourar

## Quadrados doces

1/2 kg de farinha  
200 g de gordura vegetal  
200 g de açúcar  
1 colh de mel  
canela  
pó royal - 1 colh de chá  
3 ovos inteiros

## Bolinhas de fritar

MUITO BOM

(Bolinha de Chuva)

3 xíco de farinha de trigo  
2 colh bem cheias de açúcar  
3 ovos inteiros  
1 colh de margarina  
1 colh de leite  
1 pitada de sal  
1 colh bem cheia de royal  
- óleo para fritar  
- polvilhar com açúcar e canela

## Torta de Limão

MUITO BOA

### Massa:

- 2 colt de manteiga
  - 2 colt de leite
  - 2 colt de açúcar
  - 2 gemas
  - 1 colher de fermento royal
- Ligo até o ponto de espalhar com a mão

### Recheio

- 1 lata de leite condensado
  - 2 gemas
  - suco de limão (1/2)
- Por cima 2 claras em neve com 4 colheres de açúcar e raspas de limão

### Ovos Nevados

- 6 ovos
- 100 g de açúcar
- 1 limão
- 1 l de leite e pitada de sal

Bater as 6 claras em neve firme  
Junta o sal, açúcar e raspa de  
limão

Levar ao fogo 1 l de leite com  
3 colh de açúcar (sopa) e casca  
de meio limão. Deixe-se ferver  
A seguir vá colocando as colhera  
das da mistura de claras no  
leite fervendo, até que cozinhem  
vire-as para cozinhar dos 2 lados  
Retire-as num pires

Após cozinhar todas as claras  
tire o leite do fogo e deixe  
esfumar um pouco

Junte as gemas ao leite e leve  
ao fogo mexendo bem, não deixar  
ferver esta mistura pois talhará  
Leve-se do fogo e misture-se  
sobre as claras

Leve-se a geladeira para  
gelar

## Mousse de morango

1/2 kg de morango

1 pacote de gelatina sem sabor (pó)

1 lt de leite condensado

1 lt de água fria

2 colh (de sopa) de suco de limão

Preparo:

Esmague os morangos com um garfo, acrescentar o suco de limão. Junte o leite condensado, a água e a gelatina dissolvida.

## Calda

300 g de morango

1/2 litro de água

1 xícara de açúcar

Passar o morango no liquidificador e peneira. Levar ao fogo com o açúcar.

## Bigodeiro

2 latas de leite condensado

1 lata de leite

1 coll de manteiga

5 gemas

3 coll de chocolate em pó

Bater tudo no liquidificador

Cozinhar em banho maria

Desenformar e cobrir com chocolate granulado

### Mousse de Uva

1 vidro de suco de uva

4 folhas de gelatina branca

2 folhas de gelatina vermelha

1 lata de creme de leite s/ soro

4 claras em neve

açúcar a gosto

Bater as claras em neve

Levitar a gelatina em suco morno

Bater mais

(1 xíc e 1/2 calda)

Acrescentar o creme de leite

Leve a geladeira em forma molhada

Com 1 xíc de suco de uva  
1 colh de maizena  
aquecer a gosto

Ferz. e a calda.

Respejar na forma de servir.

### Mousse de Laranja

1 envelope de gelatina branca em pó  
1 e  $\frac{3}{4}$  xíc de suco de laranja  
 $\frac{1}{4}$  xíc de licor de laranja  
2 colh de creme de leite  
2 claras

Salpique a gelatina sobre  $\frac{1}{4}$  de  
 xíc de suco de laranja, numa  
 panela pequena para amolecer  
 leve ao fogo muito para dissolver  
 a gelatina

Junte o suco restante e o licor  
 Coloque em vasilha pequena  
 leve a gelatina até que en-

grosse um pouco

Bata até que fique cremoso  
e espumoso.

Bata as claras em neve firme  
Adesente - a mistura de laorja  
junte o creme de leite  
misture cuidadosamente

Coloque em vasilha bonita  
Leve a geladeira até que fique  
firme

Para servir empilhe com gemas de  
laorja

### Waffles

Bater 2 claras em neve  
Em outro recipiente bater 2 gemas  
acrescentando:

2/3 xíc de leite

1/4 xíc de manteiga

2 xíc de farinha de trigo

as claras em neve

1 colh de sopa de açúcar

1/2 colh (chá) de sal

3 colh (chá) poçal

Bater Bem.

Untar as chapas quadriculadas do grill pré aquecido (180°)

Servir com mel, queijo etc...

Bolo de Fubá cremoso (M. Olímpia)

3 ovos

2 a 3 xic de açúcar

2 colh (sopa) de manteiga

1 1/2 xic de fubá

2 colh (sopa) de farinha de trigo

4 xic de leite

1 colh (sopa) de poçal

1 pires de queijo salado

Batem-se os ovos, juntam-se as gemas manteiga e o açúcar  
bate-se novamente junta-se os outros ingredientes e por último o fermento

## Torta de Gorabada

1/2 Kg de farinha } Faz-se uma  
200 g de margarina } massa.

1 colher de fermento

canela, mel

3 ovos

1 xíc de açúcar

Derreta a gorabada e espalhe sobre a massa e enfeite com tirinhas da própria massa e por no forno para assar.

## Pão de Bot. (Suzukuta)

4 ovos (clavas separadas) em nene

Bater separadamente

4 gemas

2 xíc de açúcar

Junta 2 xíc de leite

(1 xíc de água)

1 colher de royal

Mexer bem e juntar as clavas em nene

## Biscoitos especiais de maizena

Bater 150 g de margarina e 200 g de açúcar até ficar cremoso. misture 3 gemas e 1 clara, batendo sempre. Junte 1/2 copinho de conhaque e pouco a pouco 300 g de margarina com 100 g de trigo com 1/2 colh de fermento.

1 colh de baunilha e raspas de limão. Sova-se até obter uma massa lisa. Deixe descansar um momento.

Estica-se a massa, corta-se em pedacinhos e assa-se.

## Torta de Ricota (D Paquel)

1/2 kg de ricota

4 gemas (as claras em neve)

3 colh de maizena

5 colh de açúcar castanho (dispensável)

- 1 lata de leite moça
- 2 latas de leite de vaca

Bater no liquidificador o leite, leite condensado, as gemas, maizena misture bem a gosto.

Junte as claras em neve firme  
Assar em forno não muito quente  
Untar a forma com margarina e polvilhar com farinha de trigo.

### Sorbet de Abacaxi (4 porções)

- 1 abacaxi pequeno (2 xícaras de cubinhos)
- 2 xícaras de iogurte natural gelado
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de baunilha

Misture o iogurte, açúcar, baunilha  
Mexa até que o açúcar dissolva  
Junte o abacaxi e misture bem  
Despeje na bandeja do congelador  
até que congele parcialmente

Coloque numa vasilha fria e bata na batedeira até que a mistura esteja lisa. Leve ao congelador até que fique firme novamente.

### Bolo Mistério

- 1 lata de leite condensado
  - 4 ovos
  - 1 pacote de Soroco
  - 1 colher de fermento Royal
- Bater tudo no liquidificador e colocar no forno para assar.

### Torta Paulista

- 150 g margarina
- 250 g de açúcar
- 500 g de bolacha maisena
- 250 g de amendoim moído e torado
- 4 gemas

2 latas de creme de leite

Bate-se a manteiga com o açúcar e as gemas. Depois de bem batido mistura-se o creme de leite gelado. Bata bem

Após misture 1 colherinha de baunilha e junte uma parte do amendoim

Num prato puxar vai se arrumando uma camada de bolacha e uma de creme polvilhado com amendoim.

### Biscoito de Cerveja

1 cx de açúcar cristal

1 kg de farinha

500 g de margarina

1 copo médio de cerveja

2 colh de sopa de açúcar

Amassar tudo menos a cerveja.

Adicionar a cerveja até ligar a

massa. Enrolar e cortar em pedacinhos  
pequenos, como grão de café.  
Passar no açúcar cristal e colocar  
em forma não untada.  
Deixar ainda quente da assadura  
para não grudar.

### Doce de limão

3 colheres de sopa de açúcar  
5 colheres de sopa de farinha de  
Trigo. 3 colheres de maizena. 1  
colher de sopa de manteiga. 1 col-  
her de café fermento em pó - 3  
gemas.

### Recheio.

2 latas de leite condensado  
meio xícara de suco de  
limão

## Quindão.

Tempo de preparo 10 minutos.  
para 10 PESSOAS uso de sobremesa.

10 gemas grandes passada, pelas  
penina - 2 xíc. chá de coco ralado.

1/4 de copo de água ou coco.

1 colher (sopa) de maizena bem  
quente 400 grs. de açúcar.

2 ovos inteiros

misture o açúcar com a maizena  
até ficar feito uma farinha. Junte  
com o coco, as gemas e os ovos  
inteiros, a água, e a baunilha.

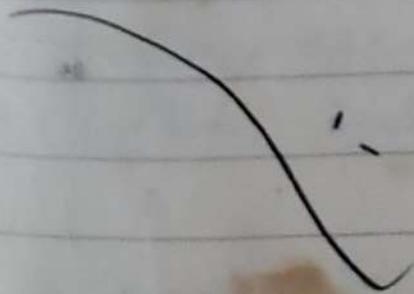
Despeje numa forma untada com  
a maizena e polvilhada de  
açúcar, leve ao forno quente  
em banho maria para assar  
durante 40 minutos.

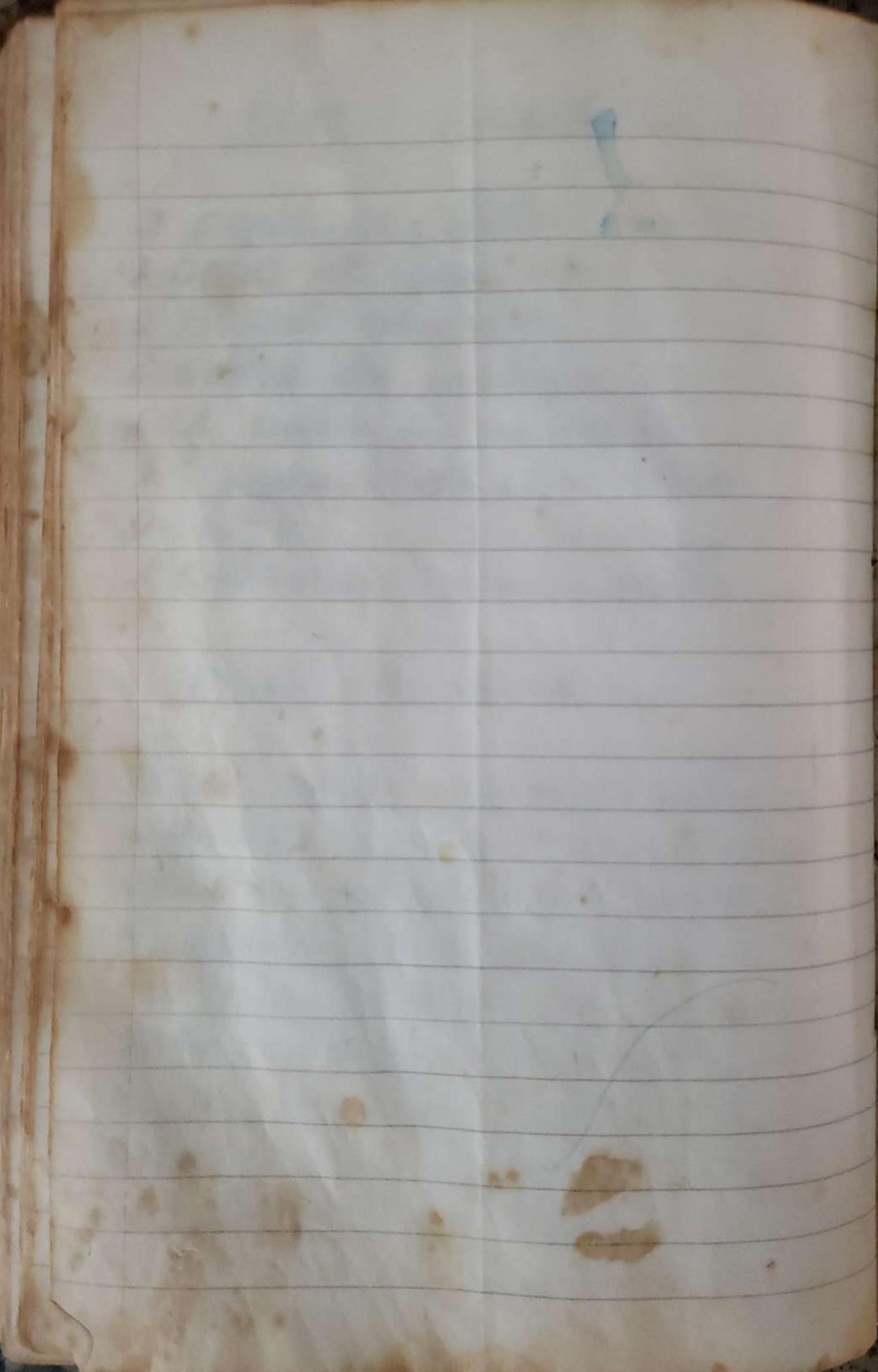
# Breca de fuba'

- 2 copos de leite
- 1 copo de água
- 2 xicaras de fuba
- 1 colher de manteiga
- 1  $\frac{1}{2}$  colher de açúcar
- 1  $\frac{1}{2}$  pedaço de uva doce
- 3 ovos.
- 1 colher de fermento

## modo de fazer.

Leve-se os líquidos, manteiga, uva doce e despeje-se no fuba' volta-se ao fogo e quando despegar da panela, retira-se e deixa-se espisar. Bate-se os ovos ligeiramente como para o mite e acrescenta-se o fermento e faz-se as bolus na xicara que está com um pouco de fuba'.





## Ambrosia (Tris)

Faça a calda com:

3 xíc de açúcar

1 xíc de água

Bata ligeiramente 4 ovos, junte  
1 xíc de caldo de laranja e  
despeje na calda a ferver.

Deixe coagular até ficar todo  
encorçado. Tome o ponto na  
calda e retire. (Pode substituir a  
laranja por leite e baunilha)

## Manjar (Vivian)

1 pido leite de côco

1 lata leite condensado

1 lata creme de leite

1 lata leite de vaca

1 pacote gelatina q sabor  
dissolvida.

Caramelan a forma. Coloque no  
freezer

## gelatina colorida (manga)

Bayer 1 pacote de gelatina / uva  
" " " " } limão  
" " " " } abacaxi  
" " " " } caju

com metade da água indicada  
Cortar em cubinhos, e misturar  
limão/sem 1 pacote de gelatina  
persego em 1/2 água e 1 lata  
de creme de leite

Misturar tudo e colocar para  
gelar.

## sequilho de polvilho doce. (Linha)

3 xíc de polvilho doce

2 ovos inteiros

1 xícara de gord vegetal

2 colh de margarina

1 xíc de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 xíc (chá) de farinha

Amassar muito bem e arrolar

## Pão de Tâmara (m. Lúcia)

Bater 100g manteiga  
1 xíc açúcar  
2 gemas.

Juntar 2 colh chá de baunilha.

A parte misturar:

3,5 xíc de açúcar  
300g de tâmaras cortadas  
2 xíc de nozes  
2 xíc passas 1/4 semente

Bater em 1 xíc de água quente  
1 colh de chá de bicarbonato  
misturar ao anterior

1 colh de pó royal

2 claras em neve

Misturar e por em forma alta  
20 minutos. Por papel alumínio  
e 1,5 h de forno.

## Quadrados de gelatina

(gelatina de limão) (m. (luzes))

16 fll gelatina branca

4 fll gelatina vermelha

2 copos de água fervendo  
para dissolver a gelatina

1 kg de açúcar

1 copo de pinga

colocar na geladeira numa  
assadeira

Depois de bem consistente cor-  
tar em quadrados e passa-  
-los no açúcar refinado

## Pudim de Doce de Leite "Me do meu"

6/8 porções

100 gr de doçes secos

6 claras

12 colh (sopa) de açúcar

1 colh (chá) de raspa de limão

Exante :

1 colh (sopa) de manteiga ou ma-  
garina

1 xíc de açúcar

1 xíc de amêndoas (sem peles, tou-  
das e picadas ou castanhas de  
caji torradas e picadas

Leitura: 400 grs de creme chantilly

Coloque os domastos em uma pa-  
rela, cubra com água e leve  
ao fogo para ferver. Coe  
deixe esfriar e passe pelo  
liquidificador. Reserve.

Bata as claras em neve, junte  
o açúcar aos poucos e junte  
as raspas de limão

Bata até obter um suspiro  
firme junte a massa de  
domastos e bata mais um  
pouco para misturar bem  
Asse (em banho maria) em  
forno moderado (180°) com a

portas ligadas meute abuta numa  
forma de bucco no meio un-  
tada com manteiga e polvilha-  
da com açúcar  
Faca o excerto:

Leveta na panela fugidina a  
manteiga.

Junta o açúcar e mexa até  
formar uma pasta densa  
Adicione as amêndoas  
Mexe bem.

Despeje sobre mármore untado  
com manteiga.

Quando estiver duro quebre  
em pedacos  $\frac{1}{2}$  por pedacinhos.

Leve o pudim esfria

Leve sobre um prato

Cubra com creme chantilly

e leve a geladeira

Na hora de servir selpeque  
com excerto

Serve gelado

## Brownies (Uma)

(Fazer 2 porções)

Em fogo brando, derreta  $\frac{1}{4}$  xíc de margarina com 6 colh (sopa) de chocolate em pó.

Junta 1 xíc de açúcar, 2 ovos, 1 pitada de sal,  $\frac{1}{2}$  xíc de farinha de trigo, 1 colher (chá) de baunilha e  $\frac{1}{2}$  xíc de nozes picadas

Coloque em forma bem untada e asse em 30 minutos

Corte em quadrados

## Bolo de Arroz (Uma) ÓTIMO

250 g de arroz (quaker fina)

250 g de açúcar mascavo

250 g de margarina

6 ovos

1 colher (chá) de sal

1 e  $\frac{1}{2}$  colh (sobremesa) pó royal

- 1 xíc de passas
- 1 xíc de nozes picadas ou castanha do paraí moída

Derreta a manteiga e misture com o resto, deixando as passas, nozes, ~~e~~ pecan para misturar por último

Assar por 30 min

Se quiser cubra com creme de leite e chocolate em pó misturados.

### Torta de Limão (Vare)

massa:

1 pacote de biscoito margarina batido no liquidificador misturado com 100g de margarina (≡ favela)

Apertar com a mão em forma desmontável e assar (fria demorada)

Depois que esfria colocar o  
recheio e gelar.

Recheio: 2 latas leite condensado  
2 latas creme de leite  
suco de 5 limões grandes

Buque de Patisserie (Jane)  
(ÓTIMO)

Ferva 2 xíc de leite depois junta  
 $1/2$  colh (chá) de baunilha

junta  $3/4$  xíc de açúcar,  $1/3$  xíc  
de farinha de trigo, 1 pitada de  
sal. Junta o leite aos poucos e  
as gemas já batidas (2) aos  
poucos.

Leve ao fogo e cozinhe; até ferver.  
Esfrie.

massa básica para torta  
(Vane)

2 xíc de trigo

1 colh de sal

2/3 xíc de manteiga

5 a 7 colh de água fria

Amasse a manteiga com o garfo, mais a farinha e o sal junto a água aos poucos a essa farofa.

Mexa com as pontas dos dedos até ficar homogênea.

Torta de Maçã Quente com  
(Vane) sorrete

(BOM)

Aperte 6 maçãs azedas, descas que e corte em pedaços médios. Misture com canela e limão. Colocando tudo num pires separadamente pegue um copo de farinha de trigo

um copo de açúcar e  $\frac{3}{4}$  de  
pau de manteiga - amasse  
bem tudo junto.

Pegue a massa (ela fica meio  
embolotada, mas é assim mesmo)  
jogue por cima das maçãs e  
leve o pires ao forno.

Quando a torta ficar dourada,  
a maçã já estará mole.

Leve do forno. Sirva bem quente  
com sorvete de creme.

Cocada Mole (4-6 porções) AÇÚCAR  
UNIÃO  
(1 copo)

- 1  $\frac{1}{2}$  xíc de chá cheia de açúcar
- granulado DO açúcar (320g)
- 1 xíc de chá mal cheia de água <sup>175</sup> ML
- 1 pau de canela
- 1 onco da Índia
- 1 colh chá de margarina
- 6 gemas passadas <sup>ona</sup> pereira
- 1 ovo malado
- Leve o açúcar com água, canela,

cravo até obter uma calda  
em ponto de fio grosso  
junte o coco e deixe ferver 10 min  
Aumentando a temperatura  
Deixe esfriar, adicione as gemas  
e leve de novo ao fogo brando  
mexendo delicadamente até  
engrossar - leva de 10 min.  
Passe para a composteira e  
siva a temperatura ambien-  
te.

### Ambrosia de Laranja (aquela virada) (4-6 porções)

3 xíc chá mal cheiros de aquar

1 l de leite

6 ovos

6 colheres de sopa de suco de laranja

Bata bem todos os ingredientes  
no liquidificador.

Coloque em 1 panela alta  
e deixe cozinhar até engrossar.

movendo sem parar.

Para de mexer reduza o fogo e mantenha a fervera baixa por 1 hora. Deixe esfriar, passe p/ a cometeira e siva gelado.

### Doca mole de Goiabada (M. Olympia) (ótimo)

6 ovos

6 farinha de trigo (colh de sopa)

6 açúcar (colh de sopa <sup>rasa</sup> cheia)

goiabada derretida

Colocar em forma grande bem untada e enfarinhada depois de amado o pão de lot irar a massa em pano, rechear e enrolar cuidadosamente

Polvilhado com açúcar e (na minha forma alumínio mais usado 6 ovos)

Bata 10 as claras em neve, pree-  
as gemas uma a uma, o  
açúcar. Bata bem.....  
Coloque o trigo misturado  
com colher.

Sorta de Morangos e Limão (ELLE)  
(4 pessoas).

- 1 colher sopa de raspa de casca de limão
- 1/2 xíc + 2 colh (sopa) açúcar
- 135 g de manteiga amolecida
- 1 pitada sal
- 1 1/3 xíc de farinha
- 48 morangos gelados
- 10 colh sopa chontilly

Coloque as raspa de limão num  
ma panela com 1 xíc de água  
Adicione 2 colh de açúcar,  
leve ao fogo, ferva e deixe até  
que toda a água evapore ficando  
só o limão.

Coloque sobre uma peneira para  
retirar todo líquido.

Para a massa:

Preaqueça o forno a  $200^{\circ}\text{C}$ .

na batideira coloque manteiga

$1/2$  xícara de açúcar, sal, farinha

lique a batideira e deixe bater

até que a massa fique lomo

genea e forme pequenas bolas.

Retire a massa da batideira

e junte a raspa de limão, mis

turando com uma colher de pau.

Coloque a massa em um saco

plástico polvilhado de farinha

e deixe-a na geladeira por uma

hora antes de abri-la.

Polvilhe levemente de farinha a

superfície de trabalho. Separe a

massa em 2 porções iguais.

Abra cada uma das porções

em 2 retângulos de  $22 \times 15\text{cm}$ .

com  $\pm 0,5\text{cm}$  de espessura.

Coloque os 4 retângulos num

assadura e fure as massas e  
um grupo.

Coloque delicadamente a base  
dos morangos gelados, deixando  
intactos os talinhos e folhinhas.

Retire a massa do forno e  
deixe esfriar.

Espreme 2/3 copo de hortelã  
sobre as massas.

Recoloque as tampinhas dos  
morangos e disponha-os em  
fileiras sobre o hortelã  
seja imediatamente ou leve  
à geladeira.

### Bolacha de Natal (Jerônima)

- 200 g margarina
- 250 g açúcar
- 100 g nozes moídas
- 100 g açúcar
- 1 ovo

Faz-se uma farsopa com os 4 primeiros ingredientes.

Junta-se um ovo e faz-se as meia luas.

Faz rolinhos como para gndoe e aperta 

Bolo de mel (M. Olimpia)  
misturar (ótimo)

2 xíc de chá de leite

1 " " mel

1 " " açúcar

1 colher chá canela em pó

1 colher chá cravo mado

Junta

3 xíc chá figo peneirado

2 colh chá bicarbonato

2 colh chá fermento Royal

Assar em assadeira untada e polvilhada.

Depois de assado colocar por cima 3 tabletas de chocolate

superior meio amargo misture  
picados um pouco nto o leite  
estiver quente,

Quando derrete espalhar com  
uma faca

deixar esfriar para o choco-  
late ficar quebradiço.

Bolo de Laranja (Manga)

Bater no liquidificador

1 laranja inteira s/ casca,

3 ovos

1 xíc de café de olho

numa tigela juntar 2 xíc  
de trigo, 2 xíc de açúcar e  
1 colher fermento.

Se gostar juntar passas s/  
casca.

Despeje então na tigela a  
massa do liquidificador.

Depois de assar coloque uma  
calda de suco de laranja e  
açúcar.

## Bolo mistério

1 lata leite condensado

4 ovos

1 pacote soroco

1 colh. sopa Royal

Bater no liquidificador todos os ingredientes e assar.

## Itamarati

Creme Esuivo

2 colh. manteiga

2 colh. chocolate

2/3 xíc. café forte

2/3 xíc. açúcar

2 colh. Karo azul

Coloque tudo em fogo brando só para derreter, sem ferver.

Creme Clavo

1/2 l. leite mais 1 xíc. de chá

4 colh. açúcar

3 gemas

1 colh sopa fugo.  
mistura - se tudo e leva-se ao  
fogo para cozinhar. Depois de  
pronto e frio junta baunilha  
1 lata de creme de leite, 3 el  
ras su nere e 4 colh de amua

Aummaçã:

Põe-se 250 g biscoito champagne  
cubelido em vinho, su pux  
despejar 1/2 creme escuro su  
cima.

Depois 1/2 creme claro

1/2 creme escuro

1/2 creme claro

coloque no congelador e servir  
no dia seguinte.

Sorrete de Nozes (Lúcia)

1 litro de creme de leite fresco  
2 latas de leite condensado gelado  
250 g de chocolate nestlé ralado

250g de nozes moídas  
1 colher (café) de nescafé dissol-  
vida em 1 colh. sopa água  
quente.

Bateu creme de leite até o  
ponto de chantilly. Misture  
o leite condensado e o nescafé.  
Ponha e chocolate e os nozes.

Rende  $\pm$  3,5 l de sorvete  
ops: Pode usar, orelã ou amên-  
doas.

Para ficar menos enjoativo usar  
apenas 1 leite condensado.

### Mama para cupe dou

2 colh açúcar

100g fugo (derretida)

1 xíc de margarina mal cheia

2 ovos.

1 xíc chá de leite

sal, 1 colher de fermento Royal

(semela e manteiga a gosto

p/ polvilhar)

## Praliné - Crocante p/ solenomen

1 xíc de amendoas com pele tos-  
tadas no forno ou (cast caju,  
nozes, cast paraí)

1 xíc de açúcar

1/4 xíc de água

Forne arradeira e alumínio  
coloque as amendoas tostadas  
Leve a calda ao fogo até  
obter cor dourada clara

Despeje esta calda sobre as  
amendoas.

Deixe esfriar e quebre

Bolo (Ziza) 1100  
- fiz o meio receita pois é mu-  
to grande

## Bolo de banana (Helô)

1 Bata no liquidificador

4 ovos

4 bananas nanica picada

1 xíc. mal chica de óleo

2 xíc. de açúcar

1/4 parte: misturar

2 xíc. de farinha de rosca

1 colh. <sup>(sopa)</sup> de Royal e sal

Misture a massa do liquidificador a farinha e colocar em forma untada com farinha de rosca. Forno.

Depois de assada colocar açúcar com canela em cima.

## Bolo de Chocolate (Helô)

2 xíc. frigo

2 xíc. açúcar

2 xíc. óleo

2 colh. sopa Royal

2 colch (chá) sal  
1 colch (café) baunilha  
7  
1 clara em neve.  
1 xíc chocolate nestlé  
2 xíc água morna

Juntar tudo e por última a  
clara em neve

Recheio

300 g chocolate em barra

1 lata creme de leite

Recambole de chocolate (Helô)

6 claras em neve

colch açúcar

colch chocolate (padre)

1/2 xícara de açúcar e acrescentar a queima

chocolate aos poucos

ou em forma untada e pol

untada com farinha de roxa.

Desse forma no alumínio e

enrolar com o alumínio dentro

para pegar forma. Espina  
Desmolar e rechear com  
chantilly e enrolar no amont.  
Rechear com chantilly, doce de  
leite etc...

Gelado de pêssego. (Caula)

Cortar melão em bolonhas  
Fazer em creme com  
1 lata pêssego qta calda <sup>gelada</sup>  
~~+ lata creme de leite~~  
batida no liquidificador e  
colocar sobre o melão  
Gelar bastante.

## Torta de café (Heló)

massa : Pão de ló

7 ovos

7 colh sopa cacibar peneirado

4 colh sopa café coado forte

7 colh sopa trigo peneirado

2 colh chá Royal

Bata ovos e cacibar na  
batedeira até ficar bem  
firme junto o café e bata  
mais (até aqui não desliga  
a batedeira)

Desligue agora e ponha o  
trigo com Royal já moído  
rado e misturar como para  
upli (levemente)

Forno pré aquecido (200°C)

Forma redonda untada / <sup>com</sup> <sub>trigo</sub>

Pelico e cobertura

400g margarina

1 lata leite condensado

1 colh chá baunilha

1/4 xíc (cha) café coado forte  
Colocar na batedeira a manga  
rura até ficar cremosa, junto  
o leite condensado, baunilha, café,  
aos poucos. "Bata bem"  
O creme fica bem firme

Obs: a massa sua - em 3 partes  
p/ recheio y este glacê.

### Glacê de chocolate

1/2 xíc de chocolate pó  
1/2 sopa colt. do leite  
água o suficiente p/ obter um  
paste

Misture chocolate y água até  
momento em que se obter uma  
pasta. Acrescente o glacê de café  
y misture bem.

e

### Calda de canela

2 xíc de açúcar  
2 1/2 xíc de água

6 pedaços de canela em casca  
Coloque tudo numa panela,  
misture bem e leve ao fogo  
por 5 minutos. Deixe esfriar

Levar a torta e grãos de  
café torrado (de padaria)

### Charlotte de Morango (M. Olimpia)

1 pão de ló ou  
400g de palitos la reine  
creme:

misturar:

1 lata de leite condensado  
1 pacote de gelatina em pó dissol-  
vida com meio copo de água quente  
juntar  $\frac{3}{4}$  l creme de leite fresco  
gelado e batido levemente.  
juntar ao creme o pão de ló  
em pedacinhos

Formar uma forma com alu-  
mínio e ir colocando o creme

alternando com morangos.  
Deixar no freezer.

Desenformar

Levar com chantilly e morangos



## Bolo de Peras (ELIE)

forno ± 30 min

1 kg de pera

1 xíc tigo

1/3 xíc açúcar

3 ovos

2 colh (chá) pó royal

1 colh (sopa) açúcar de baunilha

3 colh (sopa) leite

5 colh (sopa) manteiga

Numa tigela grande, misture o tigo, o açúcar, o açúcar de baunilha, e o fermento. Abria um espaço no centro e coloque os ovos inteiros e o leite.

Misture e acrescenta 4 colh de manteiga derretida.

Descasque as peras e corte-as

em fatias grossas e misture  
com delicadeza a massa.  
Com o resto da manteiga,  
unte uma forma de 20 cm  
de diâmetro. Espalhe a massa.  
Asse por  $\pm 30$  minutos em  
forno pré aquecido a  $230^{\circ}\text{C}$ .  
Retire a forma quente.

dica: Prepare a massa antes de  
preparar as frutas para que  
ela possa descansar um pouco.

### Pr Creme com suspiros (três) (ss)

1ª camada - suspiros

2ª camada - creme

1 lata leite condensado

5 gemas

1 pouquinho de leite  
engrossar.

3ª camada - leite

2 claras em neve

4 colh açúcar

1 lata de creme de leite

4ª camada - suspiro  
regar com chocolate derretido

Creme de Laranja (tia Marga)

Iguais partes de:

açúcar

suco de laranja

ovo inteiro batido e passado

3 vezes na peneira (toda mistura)

Colocar tudo em forma

com melada e assar no

fogão em banho maria

Pudim com calda de Morango

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 pacote gelatina em pó unicolor

dissolvida em água quente

Bater tudo no liquidificador

colocar para gelar em forma ~~ferrolhada~~

Calda

1 caixa de morango batida no liquidificador (bater na hora de servir)

### mouse de manga

4 mangas maduras

3 claras em neve

5 colh (sopa) de açúcar

4 folhas de gelatina suíça

Calda:

3 mangas maduras

4 colh (sopa) de açúcar

Cortar as mangas em pedacinhos  
bater no liquidificador com  
1/2 xíc (copo) de água e passar  
na peneira.

Bater as claras em neve

e acrescentar o açúcar  
Levante a gelatina em água  
e misturar bem com a mem-  
ga batida.

Acrescentar suspiro e mexer le-  
vemente

Para a calda: Bate as mem-  
gas no liquidificador com  
um pouco de água. Coloque  
o suco numa panela e acres-  
centar o açúcar.

Levar ao fogo, mexendo sempre  
até formar uma calda fina  
e rala

Depois de fria, servir sobre a  
meuse.

## Bolo de Abacaxi ou Banana

Em forma redonda de  
 $\phi = 25$  cm fazer uma calda  
e caramelo como para pudim

arrume por cima as fatias da fruta.

Bata o bolo

- 2 xíc de trigo
- 1 xíc de açúcar
- 2 colh de fermento
- 1 pitada de sal
- 2 ovos (os claros em nere)
- 1 colh cha de baunilha
- 1 1/3 xíc de leite

Espalhe a massa sobre a fruta e asse em forno médio.

~~Pato de Frango~~

(MUITO BOM)

Nere de morango e calda (clavada 30x) de baunilha

Para a nere: (12 porções)

- 2 colh (sopa) de gelatina S/ sabor
- 1/2 xíc de açúcar
- 1 colh de (sopa) suco de limão
- 400g de morangos

3 claras

Para o molho:

3 gemas

$\frac{1}{4}$  xíc de açúcar

$1 \frac{1}{2}$  xíc de leite quente,

$\frac{1}{2}$  col (chá) de baunilha,

Misture as gemas e o açúcar  
Adicione o leite quente aos  
poucos, mexendo sem parar.  
Leve ao fogo, em banho maria  
até engrossar ligeiramente.  
Despeje espessa e junte a bauni-  
ha. Despeje na geladeira

Rece

Misture a gelatina e  $\frac{1}{4}$  xíc  
de água. Leve ao fogo baixo até  
dissolver. Coloque no liquidifi-  
cador junto com  $\frac{1}{4}$  xíc de  
açúcar e o suco de laranja.

Adicione o morango

Bata bem até ficar cremoso

Despeje numa panela.

Coloque sobre uma bacia com água até começar a engrossar.

Bata até que aumente de volume e fique uma mistura fofo.

Bata as claras até que fiquem picos moles. Adicione o resto do açúcar e bata até formar picos duros. Acrescente a mistura de morango e mexa cuidadosamente.

Coloque numa forma de 22 cm de diâmetro umedecida com água. Lave a geladeira e endureça. Desenforme.

Seque o molho.

Obs: deixe o molho esfriar e um filme plástico para que não forme película na superfície.

# Bolo mousse de chocolate

(claudia 304)

(12 porções)

250 g chocolate meio amargo.  
cortado em pedaços

1 xíc de manteiga

8 gemas

1  $\frac{1}{4}$  xíc de açúcar

5 claras em neve.

Para polvilhar

1 colher (sopa) de cacau em pó

1 colher (chá) açúcar de confei-  
taria

Ferita o chocolate e a mantei-  
ga em banho maria

Bata as gemas y o açúcar

até obter um creme esbran-  
quiçado

Incorpore a mistura de choco-  
late e mexa bem.

Junte a metade das claras em  
neve e bata até ficar homogêneo  
rapidamente.

Arrevente o restante e bata em  
farmento.

Reserve  $\frac{1}{4}$  do creme na geladeira.  
O restante coloque numa for-  
ma de abair de  $\phi = 20$  cm um  
tada q margarina.

Lere ao forno ( $180^{\circ}\text{C}$ ) preaquecido,  
por cerca de 1 hora ou até que  
o ponto saia limpo.

Deixe esfriar por 10 min.

Cuidadosamente retire a casqui-  
nha que se formou na su-  
perfície do bolo.

Cubra em pedacinhos e reserve.  
Deixe o bolo esfriar por mais  
uns 10 minutos.

Desenforme e deixe esfriar com-  
pletamente.

Cubra todo o bolo com o creme  
gelado e nas laterais coloque  
as casquinhas reservadas.

Lere a geladeira

Antes de servir polvilhe q o cacau  
+ açúcar

Recheio de damasco para bolos.  
(cláudia, 30A)

750 g de damasco seco

6 gemas

1 1/2 xíc de açúcar

12 xíc de leite

1 xíc de maysena.

Cozinhe o damasco em água,  
até ficar macio. Deixe es-  
friar um pouco e pique bem.  
Reserve.

Misture o restante dos ingre-  
dientes e leve ao fogo me-  
dando sempre, até engrossar.  
Junte o damasco e misture.  
Deixe esfriar.

Goiabada e carne

Numa composteira bonita;

Goiabada em quadradinhos  
pequenos

1 lata de carne de leite.

misturar bem,

## Bolo da Ziza

(barrado gemas)

4 ovos

3 copos de açúcar

4 copos de farinha de trigo

3 colh (sopa) de margarina

1 vidro de leite de coco ou  
suco de laranja.

1 vidro de leite

2 colh (sopa) cheia de Royal

Bater o açúcar a manteiga e  
as gemas.

Juntar a farinha, o leite, o  
leite de coco, e o Royal

Juntar as claras em neve.

Assar.

## Receita para bolos (tia Tere)

1 xíc de açúcar refinado

1 colh (chá) margarina

1 colh (sopa) de leite

misture tudo em fogo brando  
até dissolver e incorporar.  
"não ferver".

Colocar sobre o bolo frio  
pode acrescentar: limão  
laxo nja  
chocolate.

### Bolo de Chocolate (Lúcia) (receita Gronck)

- 1 xíc de manteiga ( $\pm 200$  gr.)
  - 4 xíc de açúcar
  - 4 xíc de trigo
  - 4 ovos - as claras em neve
  - 2 xíc de leite
  - 1 xíc de nêscau
  - 1 colh (cha) baunilha
  - 1 colh (sopa) Poyal
- Recheio ou Cobertura.

- 2 xíc de leite
- 1 xíc de açúcar
- 1 colh (sopa) margarina
- 4 colh (sobremesa) de nêscau
- 2 colh (sopa) manteiga

## Pera Cozida no microondas

- 6 peras grandes e firmes
- 6 cravo da india
- 1/2 xíc água (120 ML)
- 1/2 xíc suco laranja (120 ml)
- 2 colh (sop) gelia framboesa
- 2 colh (sop) cointreau
- 1/4 colh (chá) gengibre ralado
- 1 colh (sop) açúcar mascavo (15 g)
- 1 tira fina de casca de laranja
- 1 colh (sopa) maizena 10 g }  
1 colh (sopa) de água }
- hortelã p/ enfeitar

- 1- Descascar as peras sem tirar o cabo. Remover o miolo pela base.
- 2- Espete 1 cravo em cada pera próximo ao cabo.
- 3- Num tigela grande, a água, o suco, a gelia, o suco, o gengibre, o mascavo, a casca e misture bem.

Leve ao micro si cobrir, em ALTA por 4 minutos.

4. Mexa a mistura, ausente as peras cubra a tigela y magipack. e coloque no micro por mais 5 a 7 minutos (ALTA) ou até que as peras fique m macias.

Retire do micro

5. Passe as peras para o prato,coe o liquido sobre 1 tigela pequena.

6. Misture a mayzena e a agua y o liquido, mexendo p/ misturar. Por no micro (ALTA) por 4-5 minutos. Duxar esfria. Regue as peras y este molho.

### Creme latalão

2 xic (480 ml) de leite

2 xic (480 ml) de creme de leite

casca ralada de 1 limão

1 pedaço de canela em pau

6 gemas

2/3 xíc (150g) de açúcar  
2 colh (sopa) 20g de maizena  
1/4 xíc (50g) de açúcar cristal

1/2 colher

Numa panela coloque o leite, o  
creme, a casca ralada, a canela  
Leve ao fogo médio e ferva por  
± 10 minutos. Tire do fogo, eli-  
mine a casca de limão e a  
canela e deixe a mistura es-  
friar.

Bata as gemas com o açúcar até  
obter uma gemada esbran-  
queada e fofo. Acrescente o  
amido de milho e misture  
bem.

Cos poucos, vá despejando a mi-  
stura de leite já fria sobre a  
gemada, batendo bem até obter  
um creme homogêneo.

Leve o creme ao fogo brando e  
cozinhando, mexendo sempre com um  
colher de pau até engrossar (1/2 de

fever) Lue do fogo.

Despeje o creme em 6 formunhas individuais e deixe esfriar.

Cubra as formunhas com filme plastico e deixe na geladeira até ficar firme.

Polvilhe q açúcar cristal, leve ao forno para derreter o açúcar. Se o forno n' possuir o boiler, aqueça o fundo de 1 panelinha na chama de fogão e coloque sobre a superfície polvilhada do creme até derreter o açúcar.

### Mousse de Mamão (MM)

1,5 kg de mamão descascado e cortado em pedaços

Suco de uma laranja

3 claras batidas em neve

1 lata de creme de leite: na  
ch

1 colher (sopa) rosa de g

diminuir em 5 colh (sopa)

água ferv

1 xíc (chá) açúcar

Coloque o mamão no liquidificador, junte o suco e bata até ficar homogêneo.

Transfira o creme para uma tigela, adicione a gelatina previamente dissolvida.

Misture bem e acrescente o creme de leite e o açúcar.

Misture bem.

Misture as claras em neve delicadamente.

Leve e descanse 5 minutos.

Despeje em forma de pudim molhada, Ponha na geladeira por + 2 horas.

Receita

Papo de Anjo (M.O)

12 gemas batidas até dobrar de volume (10 a 15 min)  
coloque em 10 xíc de café

tadas e ponha no Microondas  
Pot. ~~media~~ <sup>alta</sup> 3 min

e (10 nicotinas pot 77)

Calda:

750 g de açúcar	} M.O
2 copos de água	
baunilha	Pot <del>media</del> <sup>alta</sup> 14 min / 17m

Tire os papeos e palito e coloque  
na calda a 4.0 (ALTA) até  
ferver + 25 minutos no m.o!  
Obs: a calda é para 2 receitas de  
papeos.

Rosa de Liquidificador.  
(Selvanna)

Bater no liquid.

3 ovos

3 tabletas fermento fleshman.

1 lata leite condensado

1 lata leite

1 lata de óleo

\* canela se quiser.

Colocar numa bacia 900/1kg  
de trigo, até que de para  
enrolar sem quedar na mão  
Pegar uma bolinha, colocar  
num copo de agua, quando  
subir enrolar em forma de  
trança.

Pegar + 1 bolinha, quando  
subir, colocar em forno alto,  
por  $\pm$  25 min. Pinelar o ovo,  
Depois de pronto, colocar um  
molho de alicata + agua,  
se quizer, um pouco de li-  
mão.

variação: colocar coco ralado na  
massa.

### Bolo de ovo - (maiel)

1 1/2 tablete margarina

4 ovos

2 xíc de alicata

2 xíc de trigo

1 viduo de leite de ovo (- 2 dno)

1 colher sopa fermento.

Bata a manteiga, o açúcar,  
e os ovos inteiros

Depois acrescentar, uma a uma  
as xícaras de trigo e o leite  
de leite.

misture o fermento.

Forma retangular, untada e  
enfarinhada. Forno pré aquecido

(200°) por ± 40 minutos

abertura: levar ao fogo.

1 xíc de açúcar e o resto do  
leite de leite. Desmoldar a cobe-  
tura sobre o bolo ainda quente.

Bolo de maçã, (silvana)

3 xíc de trigo

2 xíc de açúcar

1 colher (chá) fermento

1 colher (chá) bicarbonato

1 colher (chá) canela.

2 ovos batidos.

3/4 xíc (chá) de óleo.

1 uovh (chá) baunilha

3 xíc maçã picada

1 xíc uva passa s/ semente.

1 xíc de nozes ou castanha

Coloque numa vasilha grande a farinha, o açúcar, o fermento, bicarbonato e a canela.

Misture bem. Junte os ovos, o óleo e a baunilha.

A mistura não fica líquida.

Junte as maçãs, as passas, e as nozes.

Misture muito bem e coloque em forma untada e enfarinhada (de fôrno) ± 1 hora de fôrno.

Torta mousse de chocolate.  
(silvana)

200 g manteiga

200 g açúcar

200 g chocolate em pó

8 ovos

1 colh. conhaque

Bater muito bem as claras em neve. Reservar.

Numa vasilha, colocar a manteiga o açúcar, e as gemas. Bata bem até ficar branco. Juntar o chocolate e bater mais.

Juntar as claras em neve, bater + um pouco,

metade da massa, assar. Fica 1 disco fino e a outra metade no congelador.

Assar 15 minutos. Não precisa esquentar o forno antes.

Retirar o disco assado,

espalhar a mousse por cima. Colocar o chocolate ao

lute, ralado por cima + glaciar + cerejas.

Lionisas

(10ª Inglesa)

Colocar numa panela:

1/4 l de leite

sal.

75 g manteiga e ao ferver co-  
locar 150 g de farinha.  
Trabalhar no fogo até ficar  
bem unido. Deixar esfriar  
um pouco, e dividir os 4 ovos  
um a um trabalhando e  
fazer a massa.

Em aradilha untada e  
colheradas se faz pequenos  
montinhos. Forno moderado.  
Recheia-se e creme, sorvete, mel.  
Bunyas - e põe numa frigideira  
deixa e selo quente,  
com fogo médio p/ crescer e  
forno alto para ~~co~~ dourar.  
Recheia a gosto.

## Pudim sorrete (Colúmbia)

### 1º creme:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite comum
- 4 gemas

Levar ao fogo mas não deixar ferver. Mexer quando borbulhar.

Deixar esfriar.

### 2º creme:

- 4 claras em neve
- 4 colh (sopa) açúcar
- 1 lata de creme de leite s/ soro misturando sem bater.

Casome-las uma forma de pudim média.

Colocar o 2º creme e em seguida o 1º creme.

Deixar 4 colh (sopa) de Nisca em 1/2 copo de água jogar por cima dos cremes fazer do deixo o/ marmougu. Freezer.

~~Amendoim de Papain~~

Pudim de leite (Lúcia)

6 8 ovos em neve firme

6 8 colh (sopa) açúcar

1 colh (chá) maizena

raspas de limão

Anar em banho maria em  
forma caramelada.

Calda de chocolate (Lúcia)

8 colh leite

2 " açúcar

1 colh margarina

1 xíc leite

Levar ao fogo p/ engrossar.

Para caramelo no micro (Lúcia)

1/2 xíc açúcar

1/4 xíc água

Coloque 5 min na pot alta

e depois vá cozinhando até a  
cor caramelo

5/11 15 0,  
19 30 96

28/10/93 - Tor Pães recheados e maçãs e  
uvas passas.

1 quilo de farinha de trigo

30 g. de fermento

2 copos de água morna

1 copo de açúcar

1 colher <sup>(de colher)</sup> de sal

1/2 copo (de leite)

2 ovos

50 gr. de manteiga

4 maçãs

Bater no liquidificador o fermento,  
a água, o açúcar, os ovos e o óleo.

Passar para uma vasilha gra  
e adicionar a farinha de trigo  
até dar o ponto.

Mixar a massa crescer.

Abrir e cortar a massa em tri-  
gulos , rechear com a maçã e  
passas, enrolar e assar. Acender o  
forno na hora de rebocar pães.

Recheio: as maçãs descascadas e corta-  
das em pedaços pequenos, sobre os quais

se espreme o limão, para que não enrijam.

Glacê: Levar ao fogo para engrossar, 1 copo de açúcar e 2 colheres de leite. Pincelar os pães, já prontos, com essa glacê.

### Bom Bocado (tia Bia)

150 g tigo } misturar e  
2 tabletas de margarina } reservar  
100 g queijo ralado }

150 g de ovo ralado - umedecer e reservar.

Fazer uma calda grossa com 1 kg de açúcar e 3 copos de água.

Despejar um pouco na 1ª mistura mexer, juntar o ovo e o resto da calda.

Quando esfriar juntar 12 ovos inteiros assar no dia seguinte, em forno

ras - de papel dentro da forminha  
de alumínio (cupada).

Comer só no dia seguinte.

rende ± 90 unidades.

Não comer a forminha porque cresce

### Gelatina de Sangue (claro)

4 xíc de suco de tangerina coado

1 parte gelatina melor

1/4 xíc de açúcar

1 colher (chá) essência salada

#### Calda

1 1/4 xíc suco de tangerina coado

mayzena 3 colh (chá)

1/4 xíc suco de limão + 1/2 xíc de

1 colh essência de tangerina.

Engrossar no fogo.

~~1/2 xíc~~

Colocar m forma untada q é lio

## Mousse de Chocolate (Lúcia)

Bater : 7 colh açúcar  
7 gemas

Bater : 7 claras em neve

Decorar : 1 tablete grande de chocolate meio amargo em banho maria com 2 colh de sopa de margarina sem sal

Misturar tudo e colocar em pirex para gelar.

⊗ Lere para gelar por ± 4 horas  
Preparar a calda : misture todos os ingredientes numa panela lere ao fogo mexendo até engrossar.

Deixe esfriar, desenforme a gelatina e sirva q a calda.

## gelatina de Tangerina (cauista)

4 xíc suco de tangerina coado  
1/4 xíc açúcar  
1 1/2 colh (sopa) gelatina s/ sabor  
1 colh (sopa) de casca de tangerina  
ralada

Para a calda:

1 1/4 xíc de suco de tangerina <sup>coado</sup>  
1 colh (sopa) casca de tangerina <sup>ralada</sup>  
3 colh (chá) maizena  
1/2 xíc açúcar  
1/4 xíc suco de limão

Misture o suco e o açúcar. Coloque a gelatina em 1 pouco do suco e deixe hidratar um pouco. Ferva ao fogo baixo até dissolver. Junte a mistura anterior. Acrescente a casca ralada. Coloque o líquido em forma de 18 cm de diâmetro e leve no meio, untada e óleo.

Creme e gelatina "Pumpkin  
(M<sup>a</sup> Olimpia) Albert"

creme

1 lata leite condensado

3 latas leite

2 gemas

maizena

(1 colh/pl)

Coloca a gelatina e o creme

e a mistura

1 pacote de gelatina

água

(2 colh/pl)

As 3 latas em res e o açúcar

mistura as duas e a gela-

tina.

Bolo de chocolate em forma de bolo

Ingredientes: (título)

2 xíc açúcar

2 xíc fugo

1 xíc (che) chocolate em pó (80g)

1 colh (sup) Royal

5 ovos

3/4 xíc óleo

3/4 xíc água quente

avieçar de confeiteiro p/ polvilhar

Modo de fazer:

Bata tudo em um batedor ou mixer

de polvilhar e ficar bem lige

do. Coloque em forma untada

e q fundo forado e papel alu

mínio untado.

30 minutos de forno.

Quindás (quindás)  
(tímo)

100 g de coco em flocos  
1 xíc (chá) de água morna  
5 ovos inteiros  
5 gemas  
2 celt (sopa) de manteiga  
400 g de açúcar

Numa varilha coloque o coco e hidrate-o com água morna. Depois de hidratado, coloque-o com os demais ingredientes no liquidificador e bata por alguns segundos.

Unte uma forma redonda com manteiga, polvilhe com açúcar e leve para assar em potência alta por 8 min (no M.O. fr ± 12m.) Resenforme quente.

## Brigadeiros (m.o.)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 xíc (chá) chocolate em pó

1/4 xíc (chá) açúcar

1 csh (sopa) manteiga

3 ovos inteiros

Para decorar 1 xíc de granulado

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por alguns segundos.

Unte com manteiga uma forma redonda com buraco no meio. Despeje a mistura e leve ao M.O. por 8 minutos na potência alta.

Desenforme morno e cubra com chocolate granulado.

## Cocada de leite (M.O.)

2 ovos inteiros  
4 gemas  
100 g de coco ralado  
1 vidro peg de leite de coco  
250 g de açúcar  
1 velh (sopa) manteiga  
caramelo a gosto.

Coloque num recipiente os ovos inteiros e as gemas. Bata até obter uma mistura clara e espumante. Junte o coco ralado, misture e reserve.

Num refratário grande coloque o leite de coco, açúcar, caramelo e a manteiga.

Misture bem e leve ao forno por cerca de 15 a 20 minutos em P.A. (está no ponto q<sup>do</sup> formar uma calda ± grossa) mexa a cada 3 minutos. Junte

então os ovos batidos, misture  
e leve ao m.o. por cerca de  
4 minutos em P.A. até engrossar.

### Doce de Abóbora em Cubos. (M.O)

500 g de abóbora cortada em cubos  
300 g açúcar  
1 pau de canela  
4 ovos.

Coloque todos os ingredientes num  
recipiente. Misture bem, tampe  
e leve ao forno de M.O por  $\pm$   
12 a 15 min Potência máxima.  
Mexa 2 ou 3 vezes durante  
o cozimento. Deixe descansar  
por 15 minutos, tampado.

## Quindim (tia Lís)

1 coco pequeno salado  
1,5 dúzia de ovos (só as gemas)  
1/2 kg açúcar  
2 c. de manteiga  
Misturar tudo e deixar descansar  
pelo menos 4 horas.  
Assar em banho maria, em  
forma untada e karo ou  
manteiga salgada de açúcar.  
Cuidar para que não ame-  
lencar.

## Torta Alemã

250 g manteiga s/ sal  
3 gemas  
250 g de açúcar  
Bater bem. Juntar 1 lata de  
creme de leite (ou 2). Misturar  
levemente. Formar bolachas  
maiores com o soro do creme de  
leite e arrumar em uma for-

ma forrada com papel alumínio  
(Tipo .bolo inglês)

Uma camada bolacha

Uma camada creme ....

Acabar com bolacha

Por cima despejar calda de  
chocolate ou leite condensado

Fiesta cobertura

Calda

2 xíc leite

2 colh sopa açúcar

2 colh sopa chocolate

1 colh maizena

1 colh maizena

Pudim de nozes (da trita)

Bater: ótimo

9 claras em neve firme

numa panela

2 xíc açúcar

1 copo água

Qds firmes caramelo quente

(nas claras com 1/2 kg de nozes)

picadas grosso, sem parar de  
bater na batedeira

Forma de pudim untada  
e com açúcar

Assar e deixar em banho maria  
servir com creme de baunilha  
frio

Atenção: as nozes são medidas,  
as claras em neve e nunca  
a calda.

### Salaminho de Chocolate

3 gemas

$\frac{3}{4}$  xíc de açúcar

$\frac{1}{3}$  xíc de manteiga em tº ambiente

$\frac{3}{4}$  xíc mais 1 colher chocolate em pó

$1 \frac{1}{2}$  xíc de biscoito LEITE esmigalhado

1 colh rum.

Bata as gemas com o açúcar  
até ficar uma mistura clara  
Junte aos poucos a manteiga e

bata mais.

Aumente o chocolate peneirado,  
o biscoito esmigalhado e o rum.  
misture tudo e coloque sobre  
uma folha de papel alumí-  
nio, dando o formato de um  
salame de 24cm de comprimento.  
Embrulhe bem apertado e leve  
para gelar de um dia para o  
outro.

Desembrulhe e corte em fatias  
seja es. sorvete de creme ou  
chantilly.

meruse de Chocolate

Bata muito bem, na batedeira  
6 gemas com 1 pacote de mantei-  
ga e sal e 2 xícaras de  
açúcar.

Junte 1 pacote de 200g de  
chocolate em pó e bata mais.  
Desligue a batedeira e acres

centen 1 lote de creme de leite com  
o soro e as 6 claras em neve  
pode colocar no congelador e tirar  
1/2 h antes de servir

## Bolo de Creme de Leite (Ana Rita)

- 2 xíc trigo
- 2 xíc açúcar
- 1 lata creme de leite e soro
- 2 velh margarina
- 3 ovos (claras em neve)
- 1 colher pó royal
- suco de limão salada
- 100 g de uva passa enfiada

## Torta Chifon de Limão

massa:

- 200 g trigo
- 100 g manteiga s/ sal
- 5 velh açúcar
- 1 ovo

## recheio

4 ovos (claras em neve)

8-10 colh açúcar

1 xíc suco de limão

400-500g creme de leite

2 pacotes gelatina s/ sabor

massa - Misture todos os ingredientes e levar a geladeira por  $\pm$  1 hora. Assar em forno médio.

recheio - fazer suspiro e as claras em neve e o açúcar, Dissolver a gelatina em 10 colh de água. Misturar o creme de leite, gelatina, gema, se quiser, suco de limão e por último o suspiro.

Colocar por cima da massa já assada. Colocar as raspas de limão e levar a geladeira.  
Obs: Forno e ovo removível.

Creme choco / coroa

NO LÍQUIDO

3 colh (sopa) melado

2 xic leite desnat.

6 colh sopa adoçante

\* 4 colh chocolate pó

1 lata creme de leite light

1 colh (café) baunilha

1 colh sopa de café

1 pacote gelatina incolor

dissolvida em água

1 colh sopa margarina

Leve ao fogo p/ esquentar

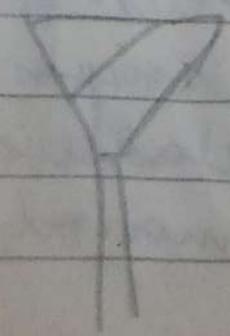
NO LÍQUIDO

3 colh leite

2 xic chá

\* 6 colh sopa leite condensado

1



# Bolo de Bacaxi

(Lítium)

8 cl em creme firme  
as gemas batidas com 8 colh (sopa)  
de açúcar até ficar fofo.

acrescentar:

10 colh (sopa) de trigo } peneirar  
1 colh (sopa) p/ royal } juntos

Obs: no pão de só sempre o nº de colheres  
de trigo é o nº de ovos + 2

Bater bem as claras e gemas no  
ponto que ã caia da colher.

Feito isso, por o trigo e misturar  
sem bater.

Assadeira untada e manteiga  
polvilhada e farinha

Forno: 5 min forte o resto brando

Cortar o meio do bolo e fio

melhar e meio lata de calda

Abacaxi + chantilly

Põe a parte de cima — melhar e a calda  
chantilly e abacaxi p/ cobrir.

## Biscoito Gilda

500 g de polvilho doce

175 g de margarina

175 g de açúcar

175 g óleo (por aos poucos, as vezes  
n' é preciso por tudo)

2 ovos

1 colher (chá) Royal

100 g de queijo ralado

## Bolo Inglês. (mamãe)

Colocar no liquidificador:

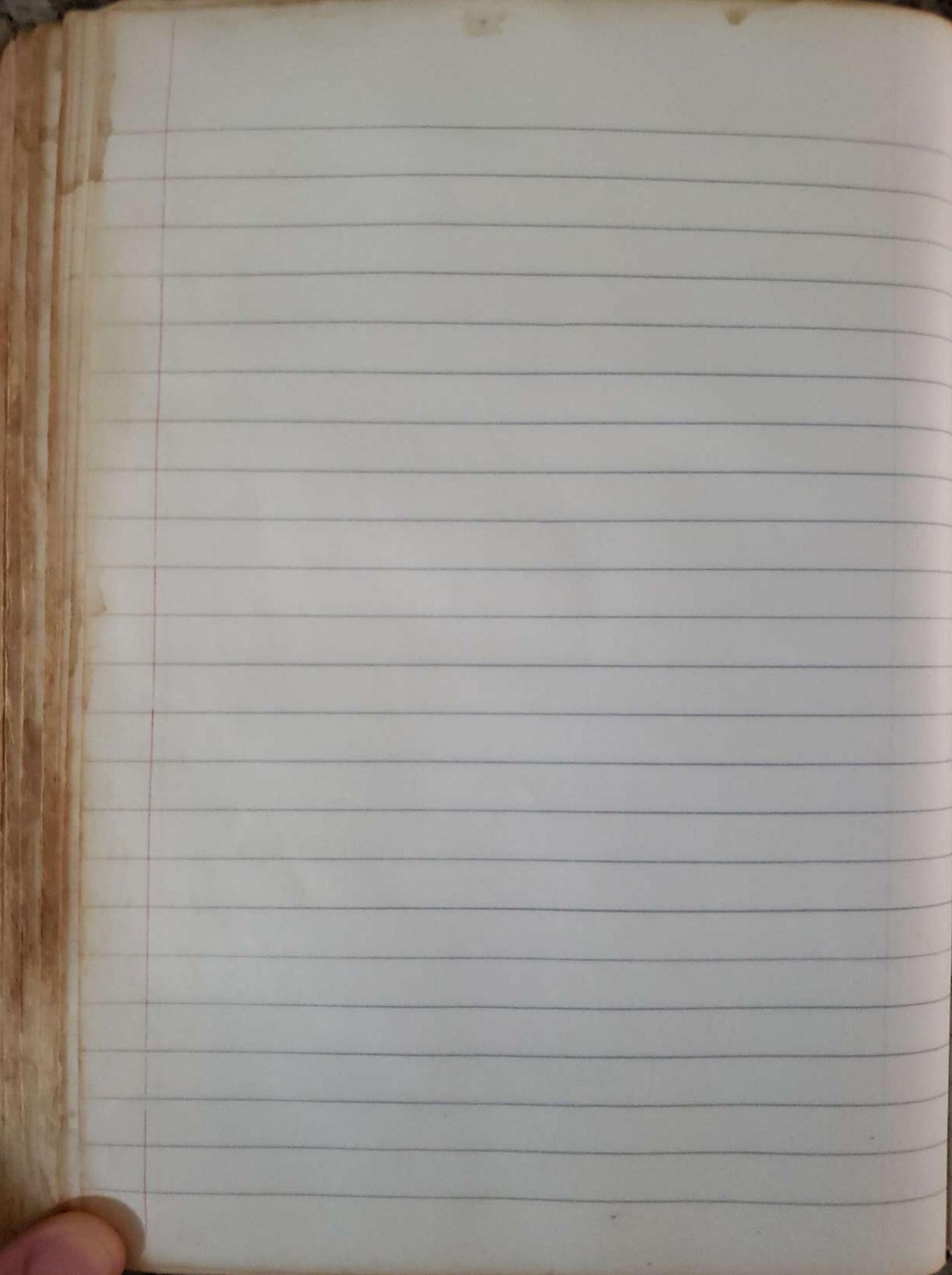
- 1 laranja e casca
- 1/2 xíc (chá) leite
- 2 xíc (chá) açúcar mascavo
- 2 xíc (café) óleo
- 2 ovos
- 2 colch (café) essência de baunilha amêndoas

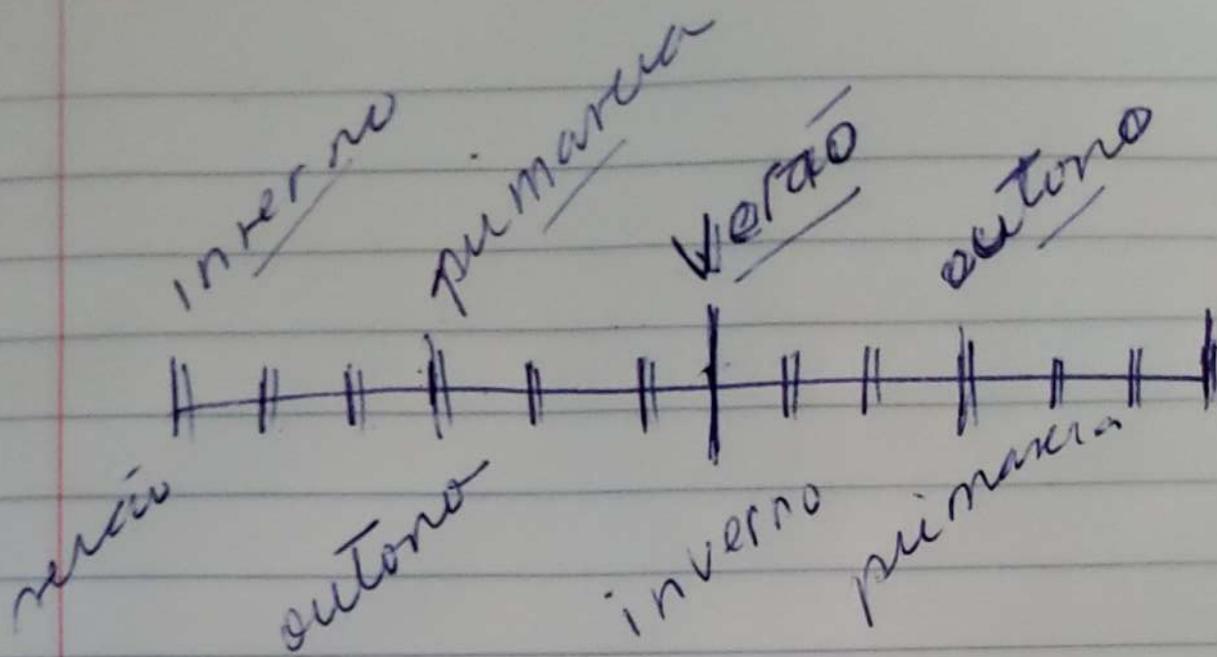
Bater bem

Numa tigela a parte colocar:

- 2 xíc farinha trigo (chá)
- 1 colch (chá) soyal
- + 400g frutas
- 100g passas
- 100g cast. para
- 100g nozes
- 100g frutas cristalizadas
- 1 colher (chá) canela

Misturar e juntar a massa do liquidificador





17 julho

# Peira Duda

9983

4 fls 200g slms

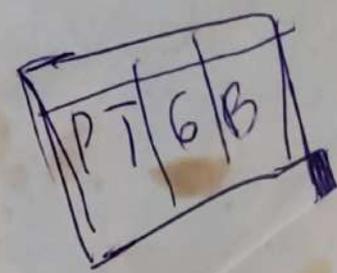
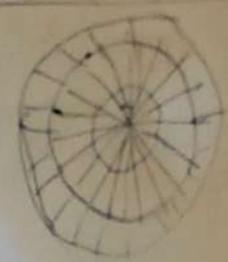
moyashi - 100g

erwas - deum / tomoko / selent - 100g

pala vent - 1 / wote ben fan

wantaje 60g

palum



malle - { shayo - 200ml

apant - 1, 1/2

Sagee mission - 150ml

hondashi - 1/2 liter

3. Inda a f. al. Neartka in □.

Celap o sht no cont

Cuba 40 moyashi was hves, wantaje

e malle pu una

Just to me a fol. pala mas

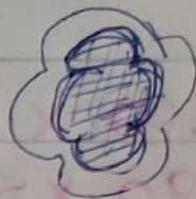
Uba from 5 bars. Vite bon

It is very. Four ml a pu 200

20 min.

{  
} janela cozinha  
} janela sala jantar.

252 - 252  
mousse



1 lata uau

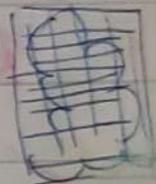
1 uau mayonise

1 xic. agua + gelatina

1/2 pacote caldo de galinha

250 gr salaminho  
tomate seco

mousse de tomate seco



250 g

WILLY

ER

8P - 840 . 15 . 30 dias

120

- (120) + 12 =>

90

- 900

68

206

100 x 5 = 500 + 52.50 = 552,50

90 x 8 = 450 + 100 = 550 560

120

100

9 CVM. + 545.

CHEVY-CAVALIER

122

572

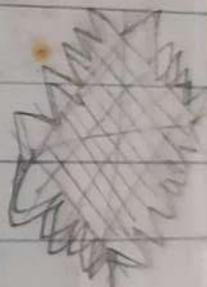
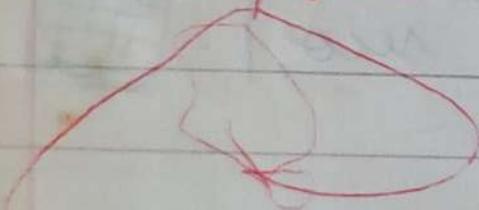
450 + 10

556

CRISTOFORO - BRUNO

3<sup>a</sup>

R PONS - 2631



64030

06 - 18 - 19 - 21 - 44 - 47

arquitecto

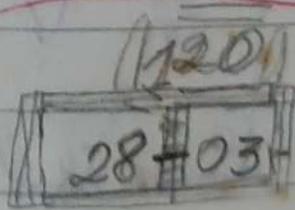
-> enscuis

-> apart Hotel (4)

-> atum = holo

-> bolsa = USA

quadro Teodoro

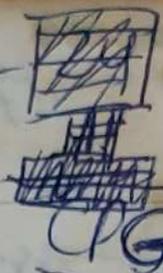


240 058

SEGMENT=

2460

1800



Diet

= PAU

803

8153366

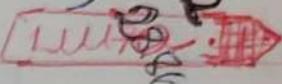
(2)

840 US\$

{ 8530669 - Fulirho }  
{ 282.3522 - Lúcia }

País 884477

agência



8299687

15-25

820.8608

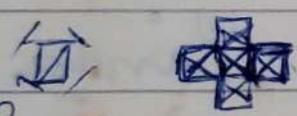
11: Luis

Para pedir bebidas

{ Adega Staim 881-4983

quinta

{ Deponto Bebidas 64.0481



Palas ovos / chardate / nozes

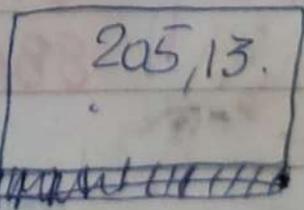
fone 215.3660 - Rosângela

fone 63 2577 S. José

Blend - 852.0325 (S. James)



410,26  
262,00  
672,26



205,13

12

336

220  
176,00

672

440

232

672

556

440

116

556

176

R das Coropis 4/ festa Books  
minha -1107- Sheila  
533.0878

Amor aos Pedacos

fone 282.5593

End: R Clodomiro Amazonas 373

Sweet Pimenta

Rua João Lourenço no

fone:

Maurício Jorge Biondini

Ma Lígia Jorge

R. Teruliano de Barros Lima 66

Bairro - Faol

ap 02

maceio: Alogos 082000 cep

tel. p/ mercado 212.31.10. e Paulo

DDD 082 ~~221.6005~~

Zia Bina 643530

PIZZARIA 881.2959

La Banque 883.09081

Fone grama 135



