RECEITAS DE DONA ANTONIETTA

Frapê de coco

Ingredientes

1 litro de leite longa vida desnatado, bem gelado
1 caixinha de leite de coco
2 xícaras (chá) de sorvete light de creme
Cerejas para decorar

Modo de Preparo

Coloque no copo do liquidificador o leite (bem gelado), o leite de coco e o sorvete. Bata por 2 minutos, despeje em 8 copos e decore com cereja. Sirva em seguida.

Pipoca Caramelada com leite

Ingredientes:

1/2 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de milho para pipoca
1 xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo

Coloque em uma pipoqueira 1/2 xícara (chá) de leite, 1 xícara (chá) de milho para pipoca e 1 xícara (chá) de açúcar. Frite por 10 minutos, ou até o açúcar ficar com a cor de caramelo. Tampe a panela, reduza o fogo e deixe por 5 minutos, sem parar de mexer, ou até estourar toda a pipoca. Se preferir, quando o açúcar ficar com cor de caramelo, adicione corante para alimentos na cor desejada.

Bolo Inglês com gotas de chocolate

Ingredientes

2 xícaras de açúcar
100g de manteiga em temperatura ambiente
4 xícaras de farinha de trigo com fermento (aproximadamente)
3 colheres de sopa cheias de amido de milho
1 e ½ xícara de leite
4 ovos
2 gemas
1 colherinha de essência baunilha
½ xícara de chocolate em pó (puro)
1 xícara de gotas de chocolate

Modo de Preparo

Bata a manteiga com o açúcar , baunilha, ovos e gemas. Fora da batedeira junte os demais ingredientes. Asse em duas formas de pão tamanho médio ou forminhas de bolo inglês. Asse em forno pré-aquecido, temperatura média/baixa para dourar por aproximadamente 30 minutos.

Chuchu recheado

Ingredientes

2 chuchus médios cozidos e cortados ao meio no sentido do comprimento
1 embalagem de seleta da legumes congelada (300 g)
meia cebola pequena ralada
1 xícara (chá) de maionese light
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado light

Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Retire a polpa dos chuchus com cuidado. Em uma tigela média, misture a polpa dos chuchus, a seleta de legumes, a cebola e a maionese light. Divida o recheio em 4 partes e preencha cada metade de chuchu. Polvilhe com o queijo ralado e coloque em uma assadeira média (33 x 23 cm). Leve ao forno por 15 minutos ou até gratinar. Sirva em seguida.

Rocambole de Solteiro

Ingredientes

1 kg de carne moída (patinho, alcatra, coxão mole)
1 pacote de creme de cebola (da marca de sua preferência)
Cheiro verde picado a gosto
4 dentes de alho amassados
Sal a gosto
1/2 cebola picada

Recheio:

300 g de presunto cortado em fatias
300 g de mussarela ralada
1 tomate cortado em rodelas finas
1 lata de milho verde (escorrido)
1 gomo de lingüiça calabresa defumada média cortada em
Rodelas e frita
2 gomos de palmito em conserva cortados em tirinhas
Orégano a vontade

Modo de Preparo

Num recipiente misture a carne moída com o creme de cebola e amasse bem. Acrescente o cheiro verde, o alho, o sal e a cebola e misture novamente para que todos os ingredientes se incorporem. Pegue um plástico razoavelmente duro (pode ser saquinho que vem do próprio açougue), coloque a carne sobre esse plástico e espalhe bem com o auxílio de um rolo de macarrão ou rolinho de madeira até ficar com menos de 1 cm de espessura (não deve ficar grosso para não ficar cru). Depois da carne bem espalhada, vá colocando o recheio: primeiro o presunto, seguido da mussarela ralada. Espalhe as rodelas de tomate, o milho verde, a lingüiça calabresa, o palmito e o orégano. Com muito cuidado enrole a carne com a ajuda do plástico e depois de bem enrolado, transfira para uma fôrma untada com margarina. Coloque uns pedacinhos de margarina (1 colher de sopa) por cima do rocambole, leve ao forno pré-aquecido a 200º c por cerca de 40minutos. Sirva acompanhado de arroz branco e purê de batatas ou salada.

Bacalhau a Bras

Ingredientes

1 kg de bacalhau dessalgado
2 kg de batatas
5 ovos
Cebola, salsinha e alho
Óleo de oliva

Modo de Preparo

Refogar a cebola picada e os alhos no óleo de oliva até dourar. Por o bacalhau desfiado e deixar dourar. Corte as batatas em palito e fritar. Misturar as batatas e fritá-las no bacalhau. Depois de tudo misturado, bater os ovos com a salsinha. Misturar tudo e não deixe secar muito. Acompanhar com salada verde e tomates.

Bolinho de Arroz com refogado de sardinha

Ingredientes

Massa:
1 e meia xícara (chá) de arroz cozido
1 ovo pequeno
molho de limão de 1 lata de Sardinha com limão (130g)
cerca de 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
sal a gosto
óleo para fritar
Recheio:
1 colher (sopa) de azeite
3 colheres (sopa) de cebola picada
1 lata de Sardinha com molho de limão (130g)
1 colher (sopa) de salsinha picada
Sal e molho de pimenta a gosto

Modo de Preparo

Massa:
Bata no processador ou liquidificador, o arroz, o ovo e o molho de limão da Sardinha, até obter uma massa homogênea. Despeje a preparação numa tigela, junte a farinha de trigo e tempere com sal a gosto. Misture bem.
Recheio:
Aqueça o azeite e doure a cebola. Junte as Sardinhas Gomes da Costa e a salsinha. Tempere com sal e molho de pimenta a gosto. Reserve.
Montagem:
Com o auxílio de 1 colher de sopa, porcione a massa. Frite as porções em fogo baixo, de maneira que cozinhem por dentro e fiquem dourados por fora. Retire do óleo e escorra em papel toalha. Proceda da mesma maneira até terminar toda a massa. Corte cada bolinho pela metade sem abri-los completamente. Recheie com o refogado de sardinha. Sirva quente.
Dica: Acrescente aos poucos a farinha de trigo, até dar o ponto, isto é, ao porcionar a massa, ela não deve grudar na colher. Variação: Acrescente coentro picado e coco ralado ao recheio de sardinha.

Mini Brochetes

Ingredientes

1/2 kg de contra-filé cortado em cubos
1 cebola grande cortada em cubos
1 pimentão amarelo cortado em cubos
1 tomate cortado em cubos
2 dentes de alho amassados
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (chá) de alecrim
1 colher (chá) de extrato de tomate

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes e deixe tomar gosto 30 minutos. Faça os espetinhos usando palitos de mesa. Arrume um ao lado do outro no refratário. Leve ao microondas na potência alta por 14 minutos. Vire os espetinhos e mude-os de lugar após 10 minutos. Sirva com arroz branco.

Quiche de Salmão

Ingredientes

Massa:
1 xícara (chá) e mais 3 colheres (sopa) de farinha de trigo (150 g)
1/2 colher (chá) de sal
5 colheres (sopa) de manteiga (75 g)
2 gemas
2 colheres (sopa) de creme de leite
Recheio:
3 ovos separados em clara e gema
200 g de salmão defumado
O restante do creme de leite
1 copo de requeijão
cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

Massa:
Em uma tigela, peneire a farinha e o sal. Faça uma cova no centro da farinha e adicione os demais ingredientes. Com a pontas dos dedos, trabalhe a massa do centro para as bordas, até que toda a farinha esteja incorporada e a massa não grude nas mãos. Embrulhe a massa em filme plástico, para uso culinário, e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos.
Recheio:
Bata no liquidificador o creme de leite restante, o salmão, o requeijão as gemas e o sal até obter um creme homogêneo. Bata as claras em neve e misture - as delicadamente ao creme de salmão.
Microondas:
Forre uma fôrma refratária (30 cm de diâmetro) com a massa. Também pode se usar formas menores para fazer vários quiches. Leve ao forno de microondas em potência alta por cerca de 6 minutos. Recheie com o creme de salmão e salpique sobre ele queijo parmesão ralado. Leve novamente ao microondas em potência alta por cerca de 7 minutos. Deixe cerca de 5 minutos em tempo de espera. No forno basta levar a massa e o creme para assarem juntos por aproximadamente 30 minutos ou até que doure. Sirva a seguir.

Torta de Morango

Ingredientes

2 latas de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite
1 caixa de morangos
2 barras de chocolate 180g ao leite, diamante negro ou como preferir.

Modo de Preparo

Em um recipiente onde iremos fazer a torta (de vidro), coloque as duas latas de leite condensado. Lave alguns morangos e os cortes ao meio. Coloque no leite condensado, virado pra baixo, para que dê mais gosto ao leite condensado. Não exagere na quantidade. Depois derreta as duas barras de chocolate a banho maria. Mexendo delicadamente e coloque as caixinhas de creme de leite. Misture até que o chocolate fique na forma homogênea. Despeja o chocolate em cima do leite condensado com os morangos. Coloque alguns pequenos morangos em cima. Leve a geladeira por pelo menos um dia ou umas 6 horas.

Arroz com Palmito

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz
1 vidro de palmito (500 g) picados
1 xícara (chá) da própria água do palmito
1 xícara (chá) de água fervente
3 tomates picados
200 g de mussarela cortada em cubos
Orégano a gosto
1/2 cebola picada (ou tempero pronto)
Uma pitada de alho picado
1 colher (sopa) de óleo
Sal a gosto

Modo de Preparo

Refogue em uma panela a cebola e o alho. Acrescente o arroz e refogue mais um pouco para que ele pegue o sabor da cebola e do alho. A seguir, acrescente a água reservada do palmito e a água fervente. Acerte o sal, espere levantar fervura, diminua o fogo para o mínimo e deixe a panela semi-tampada. Aguarde o seu cozimento. Se a água secar e o arroz ainda estiver duro, acrescente um pouco mais de água quente (1/2 xícara ou mais). Enquanto cozinha o arroz. Pique os tomates, o palmito e a mussarela e reserve. Quando o arroz estiver cozido e ainda com a panela no fogo. Acrescente os tomates, o palmito, a mussarela e o orégano, mexa bem até que o queijo derreta.

RECEITAS VEGETARIANAS

Empadão de Soja

Ingredientes

purê de batata
soja
1 tomate sem pele
1 cebola picada
2 colheres de gérmen de trigo
sementes de sésamo
1/2 colher de sopa de manteiga
2 colheres de molho de soja
1 folha de louro
4 dentes de alho picados
sal

Modo de Preparo

Ponha a soja de molho durante 10 minutos. Adicione-lhe sal, molho de soja, dentes de alho e a folha de louro. Junte também o tomate, cortado em pedaços pequenos. Ponha tudo a estufar com pouca água. Quando estiver cozido engrosse com gérmen de trigo. Num outro tacho faça o purê de batata, temperando-o com manteiga. Ponha uma camada de purê de batata num pirex. Cubra-a com o recheio de soja e termine com outra camada de purê de batata. Polvilhe o empadão com sementes de sésamo e leve ao forno a alourar. Não se esqueça de tirar a folha de louro quando tirar o recheio do lume.

Salada de Tofu e Cogumelos

Ingredientes

300g de tofu
350g de cogumelos frescos cortados
2 dentes de alho
50g de nozes
4 cebolas pequenas e cortadas ao comprido
sumo de limão
2 colheres de sopa de azeite
sal e pimenta

Modo de Preparo

Corta o tofu em quadrados pequenos e tempera com o sumo de limão. Reserva. Corta os cogumelos em lâminas finas e salteia-os rapidamente no azeite, juntamente com o alho esmagado. Retira do lume. Torra os miolos de nozes durante 2 a 3 minutos sob uma grelha quente. Corta-os em bocados pequenos. Numa travessa larga e pouco funda, mistura os cogumelos com o tofu (e o sumo de limão) e junta as nozes torradas. Corta as cebolas em tiras muito finas e misture ao preparado anterior.