SALGADOS



ÍNDICE

4 - Como congelar salgados

10 - Opções de Recheios

18 - Opções de massa

23 - Coxinhas

43 - Empadas

58 - Enrolados e enroladinhos

69 - Quibes

80 - Pastéis

91 - Risoles

102 - Croquete

116 - Pizza

133 - Esfirra

142 - Salgadinhos para festa

ÍNDICE

151 - Salgados doces

169 - Tortas

178 - Salgados fitness

188 - Lanches rápidos

195 - Maionese temperada

COMO CONGELAR SALGADOS

Aprenda como congelar salgados, pois é muito importante para quem quer começar um negócio na área de alimentação. Com essa técnica que vamos passar agora, vai ser possível amplificar o processo produtivo e garantir um estoque recomendado, e claro sem que o salgado perca a qualidade e o sabor.

Vamos esclarecer algumas dúvidas como: É possível congelar todos os tipos de salgado? Como congelá-los de maneira eficiente? Quanto tempo podemos deixar no freezer? Temos várias perguntas sobre esse assunto, mas fique tranquila(o)! Tem várias formas e truques que iram ajudar a congelar e conservar os alimentos.

Qualquer tipo de salgado pode ser congelado ?

Sim, qualquer tipo de salgado pode ser congelado, tanto os assados ou fritos. Veja como exemplo esses que são mais conhecidos: Empada, Esfiha, Risole, Enroladinho, Coxinha, Croquete, Bolinha de queijo, etc.

Dependo do pedido, mesmo ser for muito ou pouco, vai ser possível congelar os salgados! O que vai mudar vai ser o tempo de congelamento, material de embalagem e a maneira de ser feita.

COMO CONGELAR SALGADOS

Qual o tempo ideal para o salgados ficarem congelados ?

O salgado assado pode ser congelado por até 3 meses, desse modo você pode congelar eles pré-assados sem perder o prazo de validade.

Já os empanados, precisam ser fritos antes de congelar, é recomendado que esse tipo de salgado não fique muito tempo no congelador, por no máximo 3 meses. Tais como: Quibe, coxinha, croquete, etc.

Para que os salgados empanados tenham uma melhor conservação, evite passar eles na clara do ovo ou até mesmo na gema, porque os ovos não são recomendados para congelar, você pode estar usando a água nesse caso.

Mas você tem uma segunda alternativa, fritá-los primeiro e em seguida congelar. Porém tome cuidado, porque desse modo o salgado não deve ficar muito tempo no congelador, o ideal é que ele seja feito o mais rápido possível.

COMO CONGELAR SALGADOS

Como devo congelar meus salgados ?

- Primeiro você deve colocar os salgados em um recipiente plano, um pote por exemplo. Deixe um espaço entre, para que não grudem.



- Após, tampe os salgados utilizando um filme plástico.



COMO CONGELAR SALGADOS

Em seguida coloque no congelador e deixe até que fiquem totalmente duros ou por até 12 horas. Após ficarem bastante congelados, ponha-os em um saco plástico ideal para uso culinário e que tenha um fechamento do tipo zíper, para fechar totalmente a parte interna.

Tem algum tipo de embalagem certa para escolher ?

Exatamente não, tanto para congelar ou fazer o armazenamento dos salgados, não tem uma embalagem específica para cada.

- Mas o melhor recipiente para armazenar os salgados, disparado vai ser a assadeira de vidro.



- Já os de plástico costumam passar gosto para os alimentos, mas também podem ser usados.



COMO CONGELAR SALGADOS

- Também pode utilizar os sacos plásticos, que podem ser fechados e colocados no congelador.



Tem algum ingrediente que não deve ser congelado ?

Sim, temos o ovo como já havia sido falado, ele não vai durar muito tempo se estiver cru, no máximo 3 dias vai ser o que ele vai aguentar fora das casca. Então, opte não passa-lo no salgado.

Temos mais um alimento que deve ser evitado, o queijo em pedaços muito grandes. Para poder congelar as bolinhas de queijo por exemplo, é ideal passar no ralador e colocar com algumas ervas secas, como orégano, manjericão ou alecrim. Quando for fazer coloque-os bem juntinho da massa, isso ajuda a preservar melhor o recheio.

COMO CONGELAR SALGADOS

Qual a forma de descongelar os salgados ?

- Para assar o salgado faça da seguinte maneira, pré-aqueça o forno por no mínimo cinco minutinhos. (No caso de pão de queijo, ele pode ser levado ao forno sem descongelar, já os demais não).

- Os salgados que são massa crua tem que ser descongelado antes de levar ao forno, por exemplo o enroladinho e pão de batata. Então como você deve fazer? Tire o salgado do congelador um dia antes de vaze-lo e coloque na geladeira.

- Agora, se você quer fritar os salgados, pode levá-lo na panela com o óleo em temperatura média.

- Evite congelar os salgados novamente, isso acaba com os salgados.

OPÇÕES DE RECHEIOS









Recheio com estrogonofe

Ingredientes:
3 colheres (sopa) de molho de tomate
1 colher (chá) de molho inglês
1 colher (sopa) de mostarda
100g de champignon fatiados
500g de peito de frango
300g de creme de leite com soro
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
Queijo a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga
Sal e pimenta do reino a gosto
1 colher (sopa) de catchup
1 cebola picada
Muçarela a gosto

Modo de preparo:
Adicione os seguintes ingredientes na panela, a manteiga em fogo médio para poder derreter, logo após acrescente a pimenta, sal, cebola, alho e refogue. Em seguida, adicione o frango e refogue bem. Feito isso, acrescente o restante dos ingredientes, exceto a farinha de trigo e misture. Depois, com o fogo ligado ainda, adicione o creme de leite. Logo após, adicione toda a farinha de trigo e misture bem até ficar consistente. Em seguida deixe esfriar e depois recheie os salgados.



Recheio com calabresa

Ingredientes:
1 cebola picada
1 tomate picado sem sementes
300g de linguiça calabresa cortada em cubos
Salsinha picada a gosto
1 cebola picada
3 colheres de (sopa) de requeijão cremoso tipo catupiry
Azeite para reforgar

Modo de preparo:
Leve ao fogo uma panela em fogo médio, e adicione o azeite, logo após refogue a cebola já picada. Adicione o tomate, a calabresa e refogue os demais ingredientes, misture bem. Feito isso, apague o fogo e adicione o requeijão e a salsinha e mexa. Depois deixe esfriar a em seguida recheie os salgados.



Recheio com carne seca

Ingredientes:
80g de requeijão cheddar cremoso
500g de carne seca cozida e desfiada
Sal a gosto
Pimenta calabresa seca a gosto
100g de cebola picada
Salsinha picada a gosto
Azeite a gosto

Modo de preparo:
Primeiro é preciso tirar o sal da carne seca, então ponha ela em uma tigela e cubra com água. Após duas horas troque a água e repita novamente o processo por pelo menos quatro vezes ou até o sal sair totalmente. Feito todo o processo de retirada do sal, é hora de cozinhar a carne, coloque-a em uma de pressão e deixe cozinhar. Após pronto, retire toda a água com a carne ainda quente e vai retirando o excesso da gordura e nervos que possa ter. Depois ponha a carne em um processador com o seguintes ingredientes, pimenta, cebola, salsinha e em seguida bata poucas vezes só para que a carne fique bem desfiada. Pegue uma panela média e aqueça um fio de azeite e adicione a carne e refogue. Depois apague o fogo e deixe que esfrie e adicione o queijo e misture bem para incorporar. Depois deixe esfriar e recheie os salgados.



Recheio com Frango e requeijão

Ingredientes:
Azeite para refogar
1 cebola picada
3 dentes de alho já picados
300ml de molho de tomate
1kg de peite de frango cozido e já desfiado
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Orégano a gosto
Salsinha picada a gosto
1 tablete de caldo de galinha
200g de azeitonas sem caroço
1 folha de louro
250ml de água
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
250g de requeijão cremoso

Modo de preparo:
Leva uma panela ao fogo médio e adicione o azeite, logo após pegue a cebola e refogue junto do alho, sal, pimenta folha de louro e orégano. Depois adicione o frango já desfiado, molho de tomate, azeitonas e o caldo de galinha (o caldo de galinha pode ser diluído em água quente). Pegue uma outra panela e misture a farinha de trigo e misture com água até que fique bem incorporada.



Recheio com Frango e requeijão

Ponha a água que foi misturada com a farinha de trigo junto com o frango, misture bem até incorporar, apague o fogo e adicione os demais ingredientes, salsinha e o requeijão, em seguida misture. Retire a folha de louro e deixe que esfrie e depois recheie os salgados.



Recheio com muçarela e peru

Ingredientes:
300g de peito de peru
100g de tomate seco
200g de muçarela de búfala
Sal a gosto
Azeitonas verdes a gosto
Salsinha a gosto
30g de requeijão cremoso

Modo de preparo:
Pegue os ingredientes e ponha em um recipiente, pique e misture muito bem todos, depois leve a geladeira e deixe por uns 20 minutinhos.

Obs: Esse recheio você pode fazer na hora.



Recheio com queijo batido

Ingredientes:
100g de queijo parmesão ralado
100g de queijo gorgonzola
1 lata de creme de leite
50g de damascos cozidos e já picados

Modo de preparo:
Pegue todos os ingredientes e bata no liquidificador bem rapidinho. Depois acrescente um pouco dos pedaços de damasco no recheio que foi batido. Feito isso, agora é só rechear os salgados.

OPÇÕES DE MASSA







Massa fácil

Ingredientes:
1 litro de caldo do cozimento do frango
5g de sal
2 tablete de caldo de galinha
90g de margarina
500g de farinha de trigo

Modo de preparo:
Pegue uma panela e acrescente o caldo do cozimento do frango, margarina, sal e o caldo de galinha. Deixe até que ferva. Após ferve, com a chama média, adicione toda a farinha de trigo, misture sem parar até que a massa se misture com o líquido. Ao chegar nessa fase, apague o fogo. Depois pegue a massa e coloque em alguma superfície plana para sovar. Com a ajuda de um rolo, abra a massa para sair o vapor, em seguida sove bastante a massa até que ela fique lisa e deixe ela mornar, depois é só rechear e modelar os salgados.



Massa de mandioquinha

Ingredientes:
1 litro de água do cozimento da mandioquinha
5g de sal
2 tablete de caldo de galinha
500g de mandioquinha cozida
50g de margarina
600g de farinha de trigo já peneirada

Modo de preparo:
Cozinha a mandioquinha por 10 minutos mas lembre de tirar a casca. Após amasse a mandioquinha fazendo um purê, mas não deixe que fique aguado. Depois pegue uma panela e acrescente a água, sal, caldo de galinha e a margarina. Após leve ao fogo médio e deixe até que o líquido ferva. Depois de ferver, adicione a farinha de trigo e misture sem parar até que desgrude do fundo da panela. Em seguida apague o fogo e ponha a massa em cima de uma mesa para sovar. Com a ajuda de um rolo, abra a massa para retirar o vapor. Pegue o purê e espalhe por cima da massa e em seguida sove bastante até que a massa fique lisa e amarela.



Massa tradicional

Ingredientes:

3 cubos de fermento biológico fresco
20g de açúcar
200ml de leite
200ml de água
2 ovos
2g de sal
65ml de óleo de soja
70g de margarina
50g de iogurte
660g de farinha de trigo

Modo de preparo:

Adicione o fermento em uma tigela, acrescente o açúcar e algumas gotas de leite, mexa para o fermento se dissolver e ficar líquido. Acrescente os demais ingredientes de menos a farinha e mexa bastante. Feito isso adicione toda a farinha e mexa muito até que ela fique uma massa grudenta e feia. Em uma superfície lisa, polvilhe um pouco de farinha e coloque a massa, rasgue a massa com os dedos fazendo movimentos como se sua mão fosse uma garra. Feito isso, vai sovando a massa e acrescentando as poucos mais farinha até que fique úmida. Depois retire os resto da massa que grudou na bancada e sove novamente até que fique lisa.



Massa tradicional

Depois ponha a massa em um pote e cubra com um pano e deixe descansar por uns 10 minutinhos. Depois divida a massa e faça varias bolinhas modele no salgado.

COXINHAS









Coxinha com batata e carne

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de água
1/2 xícara de óleo
2 cubos de caldo de galinha

Para empanar
2 xícara de farinha de rosca
1 xícara de leite

Para fritar
Óleo quente

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, óleo, e os cubos de caldo de galinha. Em seguida, coloque a água na panela e ponha para ferve-la, adicione o óleo e os cubos. Assim que água começar a ferver, acrescente a farinha de trigo, em seguida coloque em fogo baixo e misture sem parar com um auxilio de uma colher, de preferência de pau. Vai misturando até que a massa solte totalmente do fundo da panela. Em seguida, deixe que esfrie um pouquinho, depois coloque em uma superfície lisa untada com um pouquinho de óleo, após sove a massa até ela ficar lisa e macia.



Coxinha com batata e carne

Em seguida, cubra a massa com um pano e um plástico filme e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Depois da massa ter descansado um pouco, divida ela em tamanho desejado. Feito isso, abra a massa na palma da mão e recheie, em seguida feche e modele no formato da coxinha. A massa tem que ficar bem distribuída e fina. Passe as coxinhas no leite e na farinha de rosca. Deixe na geladeira por 20 minutos. Em seguida pegue as coxinhas e leve em uma panela média com óleo quente, suficiente para cobrir as coxinhas, agora frite. Prontinho.

Recheio

Ingredientes:

Pimenta-do-reino a gosto
Sal a gosto
2/3 de xícara de requeijão cremoso sabor cheddar
310g de carne moída
1/2 cebola picada
1 colher (sopa) de óleo

Modo de preparo:

Pegue os seguintes ingredientes, carne moída e o óleo. Em seguida, coloque em uma panela e leve ao fogo médio, esquente o óleo junto da carne e deixe até dourar.



Coxinha com batata e carne

Em seguida adicione a cebola e deixe que ela murche. Tire do fogo, depois acrescente o queijo e use o sal e a pimenta para temperar.



Coxinha com frango

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de água
1/2 xícara de óleo
2 cubos de caldo de galinha

Para empanar
2 xícara de farinha de rosca
1 xícara de leite

Para fritar
Óleo quente

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, óleo, e os cubos de caldo de galinha. Em seguida, coloque a água na panela e ponha para ferve-la, adicione o óleo e os cubos. Assim que água começar a ferver, acrescente a farinha de trigo, em seguida coloque em fogo baixo e misture sem parar com um auxilio de uma colher, de preferência de pau. Vai misturando até que a massa solte totalmente do fundo da panela. Em seguida, deixe que esfrie um pouquinho, depois coloque em uma superfície lisa untada com um pouquinho de óleo, após sove a massa até ela ficar lisa e macia.



Coxinha com frango

Em seguida, cubra a massa com um pano e um plástico filme e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Depois da massa ter descansado um pouco, divida ela em tamanho desejado. Feito isso, abra a massa na palma da mão e recheie, em seguida feche e modele no formato da coxinha. A massa tem que ficar bem distribuída e fina. Passe as coxinhas no leite e na farinha de rosca. Deixe na geladeira por 20 minutos. Em seguida pegue as coxinhas e leve em uma panela média com óleo quente, suficiente para cobrir as coxinhas, agora frite. Prontinho.

Recheio

Ingredientes:

Pimenta-do-reino a gosto
3 xícaras de frango cozido e desfiado
1 xícara de requeijão tipo catupiry
2 colheres de óleo
1 cebola picada
1 tomate sem sementes picados
1/2 xícara de azeitona verde picada
1 lata de milho verde escorrido
Sal a gosto



Coxinha com frango

Modo de preparo:

Pegue uma panela, e acrescente o óleo, em seguida leve ao fogo médio e esquente. Adicione a cebola picada e deixe murchar. Separe os ingredientes a seguir, azeitona, milho, tomate, frango, depois use para temperar a mistura com o sal e a pimenta. Deixe cozinhar por 5 minutinhos e apague o fogo, feito isso adicione o catupiry.



Coxinha com açafrão

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de água
1/2 xícara de óleo
2 cubos de caldo de galinha

Para empanar
2 xícara de farinha de rosca
1 xícara de leite

Para fritar
Óleo quente

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, óleo, e os cubos de caldo de galinha. Em seguida, coloque a água na panela e ponha para ferve-la, adicione o óleo e os cubos. Assim que água começar a ferver, acrescente a farinha de trigo, em seguida coloque em fogo baixo e misture sem parar com um auxilio de uma colher, de preferência de pau. Vai misturando até que a massa solte totalmente do fundo da panela. Em seguida, deixe que esfrie um pouquinho, depois coloque em uma superfície lisa untada com um pouquinho de óleo, após sove a massa até ela ficar lisa e macia.



Coxinha com açafrão

Em seguida, cubra a massa com um pano e um plástico filme e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Depois da massa ter descansado um pouco, divida ela em tamanho desejado. Feito isso, abra a massa na palma da mão e recheie, em seguida feche e modele no formato da coxinha. A massa tem que ficar bem distribuída e fina. Passe as coxinhas no leite e na farinha de rosca. Deixe na geladeira por 20 minutos. Em seguida pegue as coxinhas e leve em uma panela média com óleo quente, suficiente para cobrir as coxinhas, agora frite. Prontinho.

Recheio

Ingredientes:

1 lata de milho escorrido
cheiro verde a gosto
2 peitos de frango picados
3 dentes de alho amassados
sal e pimenta do reino a gosto
3 colheres de óleo para refogar
1 cebola picada
1 colher de açafrão
1 xicara de água
1 colher de óleo



Coxinha com açafrão

Modo de preparo:

Pegue o frango, agora separe a pimenta, 1 colher de óleo, sal e o alho. Em seguida tempere o frango com esses ingredientes. Em uma panela, acrescente 3 colheres do óleo, pegue o frango e refogue para ele ficar bem douradinho. Em seguida coloque a cebola, e refogue novamente. Feito isso, adicione o açafrão e coloque para cozinhar por uns 20 minutinhos. Após pegue o frango e desfie, adicione o cheiro verde e o milho.



Coxinha com cheddar

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de água
1/2 xícara de óleo
2 cubos de caldo de galinha

Para empanar
2 xícara de farinha de rosca
1 xícara de leite

Para fritar
Óleo quente

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, óleo, e os cubos de caldo de galinha. Em seguida, coloque a água na panela e ponha para ferve-la, adicione o óleo e os cubos. Assim que água começar a ferver, acrescente a farinha de trigo, em seguida coloque em fogo baixo e misture sem parar com um auxilio de uma colher, de preferência de pau. Vai misturando até que a massa solte totalmente do fundo da panela. Em seguida, deixe que esfrie um pouquinho, depois coloque em uma superfície lisa untada com um pouquinho de óleo, após sove a massa até ela ficar lisa e macia.



Coxinha com cheddar

Em seguida, cubra a massa com um pano e um plástico filme e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Depois da massa ter descansado um pouco, divida ela em tamanho desejado. Feito isso, abra a massa na palma da mão e recheie, em seguida feche e modele no formato da coxinha. A massa tem que ficar bem distribuída e fina. Passe as coxinhas no leite e na farinha de rosca. Deixe na geladeira por 20 minutos. Em seguida pegue as coxinhas e leve em uma panela média com óleo quente, suficiente para cobrir as coxinhas, agora frite. Prontinho.

Recheio

Ingredientes:

1 cebola picada
1 colher de manteiga
Pimenta-do-reino à gosto
1 tablete de caldo de frango
2colheres de molho de tomate
505g de peito de frango
1 dente de alho picado

Modo de preparo:

Pegue o frango e corte em cubinhos, depois use o caldo de frango, alho, pimenta e o sal para temperar o frango.



Coxinha com cheddar

Pegue uma panela de pressão e coloque os seguintes ingredientes, manteiga e a cebola. Depois ponha no fogo e refogue a cebola para ficar douradinha. Acrescente o frango e o molho de tomate, coloque para dourar ambos dourar por fora. Depois desfie o frango da seguinte maneira, tampe a panela e assim que ela pegar a pressão, deixe por uns 30 minutinhos. Coloque o frango com um pouco do caldo no processador e triture até desfiar.



Coxinha com atum

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de água
1/2 xícara de óleo
2 cubos de caldo de galinha

Para empanar
2 xícara de farinha de rosca
1 xícara de leite

Para fritar
Óleo quente

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, óleo, e os cubos de caldo de galinha. Em seguida, coloque a água na panela e ponha para ferve-la, adicione o óleo e os cubos. Assim que água começar a ferver, acrescente a farinha de trigo, em seguida coloque em fogo baixo e misture sem parar com um auxilio de uma colher, de preferência de pau. Vai misturando até que a massa solte totalmente do fundo da panela. Em seguida, deixe que esfrie um pouquinho, depois coloque em uma superfície lisa untada com um pouquinho de óleo, após sove a massa até ela ficar lisa e macia.



Coxinha com atum

Em seguida, cubra a massa com um pano e um plástico filme e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Depois da massa ter descansado um pouco, divida ela em tamanho desejado. Feito isso, abra a massa na palma da mão e recheie, em seguida feche e modele no formato da coxinha. A massa tem que ficar bem distribuída e fina. Passe as coxinhas no leite e na farinha de rosca. Deixe na geladeira por 20 minutos. Em seguida pegue as coxinhas e leve em uma panela média com óleo quente, suficiente para cobrir as coxinhas, agora frite. Prontinho.

Recheio

Ingredientes:

1/2 cebola
1 colher de salsinha
2 latas de atum

Modo de preparo:

Pegue todos os ingredientes e coloque em uma tigela e misture. Depois é só colocar na massa da coxinha e está pronto.



Coxinha com calabresa

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de água
1/2 xícara de óleo
2 cubos de caldo de galinha

Para empanar
2 xícara de farinha de rosca
1 xícara de leite

Para fritar
Óleo quente

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, óleo, e os cubos de caldo de galinha. Em seguida, coloque a água na panela e ponha para ferve-la, adicione o óleo e os cubos. Assim que água começar a ferver, acrescente a farinha de trigo, em seguida coloque em fogo baixo e misture sem parar com um auxilio de uma colher, de preferência de pau. Vai misturando até que a massa solte totalmente do fundo da panela. Em seguida, deixe que esfrie um pouquinho, depois coloque em uma superfície lisa untada com um pouquinho de óleo, após sove a massa até ela ficar lisa e macia.



Coxinha com calabresa

Em seguida, cubra a massa com um pano e um plástico filme e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Depois da massa ter descansado um pouco, divida ela em tamanho desejado. Feito isso, abra a massa na palma da mão e recheie, em seguida feche e modele no formato da coxinha. A massa tem que ficar bem distribuída e fina. Passe as coxinhas no leite e na farinha de rosca. Deixe na geladeira por 20 minutos. Em seguida pegue as coxinhas e leve em uma panela média com óleo quente, suficiente para cobrir as coxinhas, agora frite. Prontinho.

Recheio

Ingredientes:

85g de abobrinha verde
2 colheres de salsa picada
1 colher de óleo
100g de calabresa ralada
1/2 cebola

Modo de preparo:

Separe os seguintes ingredientes, óleo e a calabresa. Depois use um recipiente para esquentar o óleo, feito isso refogue a calabresa. Acrescente a abobrinha ralada e a cebola picada, refogue novamente. Adicione a salsa picada. Depois é só colocar na massa da coxinha.



Coxinha com catupiry

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de água
1/2 xícara de óleo
2 cubos de caldo de galinha

Para empanar
2 xícara de farinha de rosca
1 xícara de leite

Para fritar
Óleo quente

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, óleo, e os cubos de caldo de galinha. Em seguida, coloque a água na panela e ponha para ferve-la, adicione o óleo e os cubos. Assim que água começar a ferver, acrescente a farinha de trigo, em seguida coloque em fogo baixo e misture sem parar com um auxilio de uma colher, de preferência de pau. Vai misturando até que a massa solte totalmente do fundo da panela. Em seguida, deixe que esfrie um pouquinho, depois coloque em uma superfície lisa untada com um pouquinho de óleo, após sove a massa até ela ficar lisa e macia.



Coxinha com catupiry

Em seguida, cubra a massa com um pano e um plástico filme e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Depois da massa ter descansado um pouco, divida ela em tamanho desejado. Feito isso, abra a massa na palma da mão e recheie, em seguida feche e modele no formato da coxinha. A massa tem que ficar bem distribuída e fina. Passe as coxinhas no leite e na farinha de rosca. Deixe na geladeira por 20 minutos. Em seguida pegue as coxinhas e leve em uma panela média com óleo quente, suficiente para cobrir as coxinhas, agora frite. Prontinho.

Recheio

Ingredientes:

1 fio de óleo
1/2 cebola picada em cubos
2 dentes de alho picados
1 peito de frango cozido e desfiado
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
1 colher de colorau
1/2 xícara de molho de tomate pronto
2 colheres de cheiro verde picado
200g de catupiry



Coxinha com catupiry

Modo de preparo:

Coloque a panela no fogo e adicione o óleo, cebola e uma pitada de sal, misture bem até que doure. Feito isso, adicione o alho e deixe dourar mais um pouquinho, depois acrescente o peito de frango e tempere com 1/2 colher de sal. Em seguida, adicione a pimenta do reino e misture. Logo após, adicione o colorau e o molho de tomate, mexa bem. Refogue por mais ou menos uns 5 minutos. Desligue o fogo e adicione o cheiro verde. Está pronto. O catupiry será acrescentado quando for rechear a coxinha.

EMPADAS









Empadinha de frango

Ingredientes:
1 ovo
1 gema
1 colher sal
455g de farinha de trigo
3 colheres rasas de margarina
210g de gordura vegetal

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, sal, gordura vegetal, ovo, margarina, gema e metade da farinha. Depois pegue metade da farinha e coloque em um recipiente, em seguida acrescente os demais ingredientes. Feito isso, pegue uma colher e misture, em seguida mexa utilizando as mãos e acrescente o resto da farinha bem aos pouquinhos. Se a massa não der o ponto, acrescente mais um pouquinho de farinha ou margarina. A massa deve ficar lisa e homogênea. Lembrando que, a massa não deve ser sovada , só amasse. Após a massa ficar pronta, coloque para descansar por meia hora na geladeira, cubra com um pano e plástico filme. Em seguida, forre as forminhas com a massa, depois recheie e feche. Feito isso, pincele as empadinhas com as gemas. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180ºC, por mais ou menos 25 minutos.



Empadinha de frango

Recheio

Ingredientes:

1 tablete de caldo de galinha
2 xícaras de frango desfiado
1 tomate picado sal a gosto
2 colheres de óleo
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho picado

Modo de preparo:

Em uma panela, adicione o óleo, cebola e o alho. Depois misture, em seguida acrescente o tablete de caldo de galinha e mexa até que ele se dissolva por completo. Feito isso, acrescente o frango desfiado, tomate picado e o sal a gosto. Refogue em fogo baixo por mais ou menos 15 minutos, até que o frango e o tomate desmanchar, o frango deve ficar bem sequinho. Em seguida, apague o fogo e deixe que esfrie totalmente. Depois pegue porções do recheio e coloque na forminha dentro da massa. Após pegue um pedaço da massa e feche a empadinha. Feito isso pincele com 1 ovo batido.



Empadinha com extrato de tomate

Ingredientes:
1 ovo
1 gema
1 colher sal
455g de farinha de trigo
3 colheres rasas de margarina
210g de gordura vegetal

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, sal, gordura vegetal, ovo, margarina, gema e metade da farinha. Depois pegue metade da farinha e coloque em um recipiente, em seguida acrescente os demais ingredientes. Feito isso, pegue uma colher e misture, em seguida mexa utilizando as mãos e acrescente o resto da farinha bem aos pouquinhos. Se a massa não der o ponto, acrescente mais um pouquinho de farinha ou margarina. A massa deve ficar lisa e homogênea. Lembrando que, a massa não deve ser sovada , só amasse. Após a massa ficar pronta, coloque para descansar por meia hora na geladeira, cubra com um pano e plástico filme. Em seguida, forre as forminhas com a massa, depois recheie e feche. Feito isso, pincele as empadinhas com as gemas. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180ºC, por mais ou menos 25 minutos.



Empadinha com extrato de tomate

Recheio

Ingredientes:

1 colher de salsa picada
1 lata de ervilha em conserva
Meia xícara de água
1 colher de óleo
1 vidro de palmito picado
1 colher de extrato de tomate
1 colher de Maggi Fondor
3 colheres de farinha de trigo

Modo de preparo:

Pegue os seguintes ingredientes, palmito picado e o óleo. Depois coloque o óleo em uma panela e refolgue o palmito. Adicione o maggi fondor e o extrato de tomate. Em seguida adicione a farinha, meia xícara de água e cozinhe até que forme um creme. Feito isso, acrescente a ervilha, salsa picada e mexa e depois deixe que esfrie.



Empadinha com azeite

Ingredientes:
1 ovo
1 gema
1 colher sal
455g de farinha de trigo
3 colheres rasas de margarina
210g de gordura vegetal

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, sal, gordura vegetal, ovo, margarina, gema e metade da farinha. Depois pegue metade da farinha e coloque em um recipiente, em seguida acrescente os demais ingredientes. Feito isso, pegue uma colher e misture, em seguida mexa utilizando as mãos e acrescente o resto da farinha bem aos pouquinhos. Se a massa não der o ponto, acrescente mais um pouquinho de farinha ou margarina. A massa deve ficar lisa e homogênea. Lembrando que, a massa não deve ser sovada , só amasse. Após a massa ficar pronta, coloque para descansar por meia hora na geladeira, cubra com um pano e plástico filme. Em seguida, forre as forminhas com a massa, depois recheie e feche. Feito isso, pincele as empadinhas com as gemas. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180ºC, por mais ou menos 25 minutos.



Empadinha com azeite

Recheio

Ingredientes:

1 colher de farinha de trigo
4 colheres rasas de azeite
Sal a gosto
1 cebola picada
505g de camarão miúdo
305g de palmito escorrido e picado
Pimenta-do-reino a gosto
1 tomate sem sementes picado
e salsa picada a gosto
1/2 xícara de molho de tomate

Modo de preparo:

Pegue os seguintes ingredientes, cebola e o azeite. Leve o azeite na panela em fogo médio e frite a cebola. Depois acrescente o camarão e frite por mais ou menos 5 minutinhos. Pegue os seguintes ingredientes, salsa, pimenta, palmito, tomate, molho e o sal, depois cozinhe por mais 3 minutinhos. Depois jogue a farinha por cima e cozinhe até que incorpore, vai misturando. Em seguida, apague o fogo e deixe esfriar por completo.



Empadinha com queijo e presunto

Ingredientes:
1 ovo
1 gema
1 colher sal
455g de farinha de trigo
3 colheres rasas de margarina
210g de gordura vegetal

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, sal, gordura vegetal, ovo, margarina, gema e metade da farinha. Depois pegue metade da farinha e coloque em um recipiente, em seguida acrescente os demais ingredientes. Feito isso, pegue uma colher e misture, em seguida mexa utilizando as mãos e acrescente o resto da farinha bem aos pouquinhos. Se a massa não der o ponto, acrescente mais um pouquinho de farinha ou margarina. A massa deve ficar lisa e homogênea. Lembrando que, a massa não deve ser sovada , só amasse. Após a massa ficar pronta, coloque para descansar por meia hora na geladeira, cubra com um pano e plástico filme. Em seguida, forre as forminhas com a massa, depois recheie e feche. Feito isso, pincele as empadinhas com as gemas. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180ºC, por mais ou menos 25 minutos.



Empadinha com queijo e presunto

Recheio
Ingredientes:
Queijo e presunto

Modo de preparo recheio:
Pegue ambos em pedacinhos e coloque dentro da massa na forminha.



Empadinha com calabresa

Ingredientes:
1 ovo
1 gema
1 colher sal
455g de farinha de trigo
3 colheres rasas de margarina
210g de gordura vegetal

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, sal, gordura vegetal, ovo, margarina, gema e metade da farinha. Depois pegue metade da farinha e coloque em um recipiente, em seguida acrescente os demais ingredientes. Feito isso, pegue uma colher e misture, em seguida mexa utilizando as mãos e acrescente o resto da farinha bem aos pouquinhos. Se a massa não der o ponto, acrescente mais um pouquinho de farinha ou margarina. A massa deve ficar lisa e homogênea. Lembrando que, a massa não deve ser sovada , só amasse. Após a massa ficar pronta, coloque para descansar por meia hora na geladeira, cubra com um pano e plástico filme. Em seguida, forre as forminhas com a massa, depois recheie e feche. Feito isso, pincele as empadinhas com as gemas. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180ºC, por mais ou menos 25 minutos.



Empadinha com calabresa

Recheio

Ingredientes:

Meia cebola
1pacote de azeitona
Temperos a gosto
Cheiro Verde Picadinho
500g de Carne seca escaldada e desfiada
2dentes de alho Picadinho
Pedacinho de Bacon Picadinho
Meia goma de Calabresa Picadinho
Azeite

Modo de preparo:

Separe os seguintes ingredientes, carne seca, calabresa, azeitona, cebola e o alho. Em seguida, pegue uma panela e leve ao fogo, forre o fundo da panela com azeite, depois acrescente a cebola, azeitona, alho e a calabresa, misture bem. Em seguida, adicione a carne seca e misture até dourar. Coloque um pouco de molho de tomate, acrescente alguns pedaços de salsinha. Prontinho, agora é só usar o recheio.



Empadinha com bacalhau

Ingredientes:
1 ovo
1 gema
1 colher sal
455g de farinha de trigo
3 colheres rasas de margarina
210g de gordura vegetal

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, sal, gordura vegetal, ovo, margarina, gema e metade da farinha. Depois pegue metade da farinha e coloque em um recipiente, em seguida acrescente os demais ingredientes. Feito isso, pegue uma colher e misture, em seguida mexa utilizando as mãos e acrescente o resto da farinha bem aos pouquinhos. Se a massa não der o ponto, acrescente mais um pouquinho de farinha ou margarina. A massa deve ficar lisa e homogênea. Lembrando que, a massa não deve ser sovada , só amasse. Após a massa ficar pronta, coloque para descansar por meia hora na geladeira, cubra com um pano e plástico filme. Em seguida, forre as forminhas com a massa, depois recheie e feche. Feito isso, pincele as empadinhas com as gemas. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180ºC, por mais ou menos 25 minutos.



Empadinha com bacalhau

Recheio

Ingredientes:

1/3 xícara de salsinha picada
1/2 embalagem de 500g de bacalhau desfiado
100ml de creme de leite sem soro
3 colheres de azeite
1/2 cebola picada
2 dentes de alho picados ou triturados
5 azeitonas pretas picadas
1 tomate sem pele e sem semente picado

Modo de preparo:

Pegue os seguintes ingredientes, cebola e o azeite. Coloque ambos na panela e refogue a cebola no azeite e misture. Depois de uns 2 minutos adicione o alho e misture durante algum tempo. Depois ponha o tomate e refogue até que ele desmanche. Acrescente as azeitonas, salsinha e o bacalhau. Deixe no fogo até que seque os líquidos da mistura. Coloque um pouquinho de sal.



Empadinha com catupiry

Ingredientes:
1 ovo
1 gema
1 colher sal
455g de farinha de trigo
3 colheres rasas de margarina
210g de gordura vegetal

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, sal, gordura vegetal, ovo, margarina, gema e metade da farinha. Depois pegue metade da farinha e coloque em um recipiente, em seguida acrescente os demais ingredientes. Feito isso, pegue uma colher e misture, em seguida mexa utilizando as mãos e acrescente o resto da farinha bem aos pouquinhos. Se a massa não der o ponto, acrescente mais um pouquinho de farinha ou margarina. A massa deve ficar lisa e homogênea. Lembrando que, a massa não deve ser sovada , só amasse. Após a massa ficar pronta, coloque para descansar por meia hora na geladeira, cubra com um pano e plástico filme. Em seguida, forre as forminhas com a massa, depois recheie e feche. Feito isso, pincele as empadinhas com as gemas. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180ºC, por mais ou menos 25 minutos.



Empadinha com catupiry

Recheio

Ingredientes:

Catupiry à gosto
Ervilha à gosto
Milho à gosto
Azeitona à gosto
1 peito de frango cozido e desfiado

Modo de preparo:

Misture os ingredientes em uma panela grande e reserve para rechear a coxinha.

ENROLADOS E ENROLADINHOS









Enrolado com salsinha

Ingredientes:
500g de farinha de trigo
1 sachê de fermento seco
1 xícara de água morna
1 colher de açúcar
Meia xícara de óleo
Meia colher de sal

Modo de preparo:
Em um recipiente, coloque a água morna e o fermento seco, misture até dissolver o fermento. Em seguida acrescente o óleo, sal e o açúcar, misture novamente. Feito isso, adicione a farinha de trigo ao poucos e vai misturando com uma espátula. Se a massa ficar mole, adicione mais ou pouquinho de farinha de trigo. Depois misture a massa com as mãos. A massa deve ficar macia e não pode grudar nas mãos. Depois de pronta, cubra a massa com um pano e deixe descansar por uns 30 minutos. Em seguida coloque a massa em uma superfície plana e untada com farinha. Abra a massa com o auxilio de um rolo e deixe ela lisa mas não muito fina. Depois corte a massa de acordo com o tamanho do recheio que você irá utilizar. Em seguida é só enrolar a massa no recheio e fechar totalmente.



Enrolado com salsinha

Depois coloque em uma fôrma untada com óleo e farinha de trigo. Deixe um espaço de mais ou menos um dedo de um enroladinho para o outro. Feito isso, pincele os enroladinhos com uma gema de ovo batido. Leve ao forno pré-aquecido em 200°C por uns 25 a 30 minutos ou até dourar.

Recheio
Ingredientes:
13 salsichas

Modo de preparo:
Corte as salsichas ao meio e depois é só enrolar com a massa.



Enrolado com cebola requeijão

Ingredientes:
500g de farinha de trigo
1 sachê de fermento seco
1 xícara de água morna
1 colher de açúcar
Meia xícara de óleo
Meia colher de sal

Modo de preparo:
Em um recipiente, coloque a água morna e o fermento seco, misture até dissolver o fermento. Em seguida acrescente o óleo, sal e o açúcar, misture novamente. Feito isso, adicione a farinha de trigo ao poucos e vai misturando com uma espátula. Se a massa ficar mole, adicione mais ou pouquinho de farinha de trigo. Depois misture a massa com as mãos. A massa deve ficar macia e não pode grudar nas mãos. Depois de pronta, cubra a massa com um pano e deixe descansar por uns 30 minutos. Em seguida coloque a massa em uma superfície plana e untada com farinha. Abra a massa com o auxilio de um rolo e deixe ela lisa mas não muito fina. Depois corte a massa de acordo com o tamanho do recheio que você irá utilizar. Em seguida é só enrolar a massa no recheio e fechar totalmente.



Enrolado com cebola requeijão

Depois coloque em uma fôrma untada com óleo e farinha de trigo. Deixe um espaço de mais ou menos um dedo de um enroladinho para o outro. Feito isso, pincele os enroladinhos com uma gema de ovo batido. Leve ao forno pré-aquecido em 200°C por uns 25 a 30 minutos ou até dourar.

Recheio

Ingredientes:

3 colheres de azeite
1 cebola picada
1 tomate picado
1 lata de milho verde escorrido
5 xícaras de frango cozido e desfiado
Sal e cheiro-verde picado a gosto
4 xícaras de requeijão tipo catupiry

Modo de preparo:

Pegue os seguintes ingredientes, tomate, cebola e o azeite. Em seguida, ponha a panela no fogo médio e refogue por uns 5 minutinhos. Adicione o milho e misture por mais uns 5 minutos. Acrescente o frango desfiado e coloque o sal e o cheiro verde. Refogar por mais 5 minutinhos. Tire a panela do fogo e ponha para esfriar, adicione o requeijão e misture. Recheio está pronto.



Enroladinho com mortadela

Ingredientes:
500g de farinha de trigo
1 sachê de fermento seco
1 xícara de água morna
1 colher de açúcar
Meia xícara de óleo
Meia colher de sal

Modo de preparo:
Em um recipiente, coloque a água morna e o fermento seco, misture até dissolver o fermento. Em seguida acrescente o óleo, sal e o açúcar, misture novamente. Feito isso, adicione a farinha de trigo ao poucos e vai misturando com uma espátula. Se a massa ficar mole, adicione mais ou pouquinho de farinha de trigo. Depois misture a massa com as mãos. A massa deve ficar macia e não pode grudar nas mãos. Depois de pronta, cubra a massa com um pano e deixe descansar por uns 30 minutos. Em seguida coloque a massa em uma superfície plana e untada com farinha. Abra a massa com o auxilio de um rolo e deixe ela lisa mas não muito fina. Depois corte a massa de acordo com o tamanho do recheio que você irá utilizar. Em seguida é só enrolar a massa no recheio e fechar totalmente.



Enroladinho com mortadela

Depois coloque em uma fôrma untada com óleo e farinha de trigo. Deixe um espaço de mais ou menos um dedo de um enroladinho para o outro. Feito isso, pincele os enroladinhos com uma gema de ovo batido. Leve ao forno pré-aquecido em 200°C por uns 25 a 30 minutos ou até dourar.

Recheio
Ingredientes:
305g de mortadela picados
305g de mussarela picados

Modo de preparo:
Coloque ambos dentro da massa que será utilizada para fazer o enroladinho.



Enroladinho com queijo e presunto

Ingredientes:
500g de farinha de trigo
1 sachê de fermento seco
1 xícara de água morna
1 colher de açúcar
Meia xícara de óleo
Meia colher de sal

Modo de preparo:
Em um recipiente, coloque a água morna e o fermento seco, misture até dissolver o fermento. Em seguida acrescente o óleo, sal e o açúcar, misture novamente. Feito isso, adicione a farinha de trigo ao poucos e vai misturando com uma espátula. Se a massa ficar mole, adicione mais ou pouquinho de farinha de trigo. Depois misture a massa com as mãos. A massa deve ficar macia e não pode grudar nas mãos. Depois de pronta, cubra a massa com um pano e deixe descansar por uns 30 minutos. Em seguida coloque a massa em uma superfície plana e untada com farinha. Abra a massa com o auxilio de um rolo e deixe ela lisa mas não muito fina. Depois corte a massa de acordo com o tamanho do recheio que você irá utilizar. Em seguida é só enrolar a massa no recheio e fechar totalmente.



Enroladinho com queijo e presunto

Depois coloque em uma fôrma untada com óleo e farinha de trigo. Deixe um espaço de mais ou menos um dedo de um enroladinho para o outro. Feito isso, pincele os enroladinhos com uma gema de ovo batido. Leve ao forno pré-aquecido em 200°C por uns 25 a 30 minutos ou até dourar.

Recheio
Ingredientes:
305g de queijo mussarela
305g de presunto

Modo de preparo:
Coloque ambos dentro da massa e enrole.



Enroladinho com muçarela e requeijão

Ingredientes:
500g de farinha de trigo
1 sachê de fermento seco
1 xícara de água morna
1 colher de açúcar
Meia xícara de óleo
Meia colher de sal

Modo de preparo:
Em um recipiente, coloque a água morna e o fermento seco, misture até dissolver o fermento. Em seguida acrescente o óleo, sal e o açúcar, misture novamente. Feito isso, adicione a farinha de trigo ao poucos e vai misturando com uma espátula. Se a massa ficar mole, adicione mais ou pouquinho de farinha de trigo. Depois misture a massa com as mãos. A massa deve ficar macia e não pode grudar nas mãos. Depois de pronta, cubra a massa com um pano e deixe descansar por uns 30 minutos. Em seguida coloque a massa em uma superfície plana e untada com farinha. Abra a massa com o auxilio de um rolo e deixe ela lisa mas não muito fina. Depois corte a massa de acordo com o tamanho do recheio que você irá utilizar. Em seguida é só enrolar a massa no recheio e fechar totalmente.



Enroladinho com muçarela e requeijão

Depois coloque em uma fôrma untada com óleo e farinha de trigo. Deixe um espaço de mais ou menos um dedo de um enroladinho para o outro. Feito isso, pincele os enroladinhos com uma gema de ovo batido. Leve ao forno pré-aquecido em 200°C por uns 25 a 30 minutos ou até dourar.

Recheio

Ingredientes:

1 xícara de queijo mussarela picado
Requeijão a gosto
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

Misture os ingredientes em uma panela e depois recheie massa do enroladinho com porções da mistura.

QUIBES









Quibe com catupiry

Ingredientes:
Salsinha picada
1 colher de alho socado
Óleo para fritar
310g de carne moída
3 colheres rasas de cebola picada
1/2 colher de sal
1/2 colher de pimenta do reino
1 xícara de trigo para quibe
1 xícara de água quente

Modo de preparo:
Pegue a água quente e o trigo para quibe. Depois ponha em um recipiente o trigo para o quibe e jogue a água quente por cima. Ponha para descansar até que seque bem. Feito isso, acrescente a carne moída, salsinha, sal, pimenta, cebola e o alho. Misture bastante e sove com a mão por 10 minutinhos. Leve para gelar na geladeira por uns 10 minutinhos. Feito isso, pegue a massa e divida em porções para fazer o quibe. Pegue a porção do tamanho a gosto, e modele como se fosse uma conchinha com o meio fundo para colocar o recheio. Após ter colocado o recheio de sua preferência, feche e modele no formato do quibe. Leve à panela e frite em óleo bem quente até dourar bem.



Quibe com catupiry

Recheio

Ingredientes:

Catupiry à gosto

Modo de preparo:

Quando for rechear o quibe, coloque porções do catupiry dentro da massa do quibe.



Quibe com ricota

Ingredientes:
Salsinha picada
1 colher de alho socado
Óleo para fritar
310g de carne moída
3 colheres rasas de cebola picada
1/2 colher de sal
1/2 colher de pimenta do reino
1 xícara de trigo para quibe
1 xícara de água quente

Modo de preparo:
Pegue a água quente e o trigo para quibe. Depois ponha em um recipiente o trigo para o quibe e jogue a água quente por cima. Ponha para descansar até que seque bem. Feito isso, acrescente a carne moída, salsinha, sal, pimenta, cebola e o alho. Misture bastante e sove com a mão por 10 minutinhos. Leve para gelar na geladeira por uns 10 minutinhos. Feito isso, pegue a massa e divida em porções para fazer o quibe. Pegue a porção do tamanho a gosto, e modele como se fosse uma conchinha com o meio fundo para colocar o recheio. Após ter colocado o recheio de sua preferência, feche e modele no formato do quibe. Leve à panela e frite em óleo bem quente até dourar bem.



Quibe com ricota

Recheio

Ingredientes:

1 pitada de pimenta do reino
Sal a gosto
150g de ricota
1 colher de azeite

Modo de preparo:

Pegue a ricota e com o garfo amasse até virar uma farofa. Misture todos os ingredientes. Deixe gelar um pouco para que fique mais fácil manipular.



Quibe com muçarela

Ingredientes:
Salsinha picada
1 colher de alho socado
Óleo para fritar
310g de carne moída
3 colheres rasas de cebola picada
1/2 colher de sal
1/2 colher de pimenta do reino
1 xícara de trigo para quibe
1 xícara de água quente

Modo de preparo:
Pegue a água quente e o trigo para quibe. Depois ponha em um recipiente o trigo para o quibe e jogue a água quente por cima. Ponha para descansar até que seque bem. Feito isso, acrescente a carne moída, salsinha, sal, pimenta, cebola e o alho. Misture bastante e sove com a mão por 10 minutinhos. Leve para gelar na geladeira por uns 10 minutinhos. Feito isso, pegue a massa e divida em porções para fazer o quibe. Pegue a porção do tamanho a gosto, e modele como se fosse uma conchinha com o meio fundo para colocar o recheio. Após ter colocado o recheio de sua preferência, feche e modele no formato do quibe. Leve à panela e frite em óleo bem quente até dourar bem.



Quibe com muçarela

Recheio
Ingredientes:
200g de mussarela picada

Modo de preparo:
Quando for rechear o quibe, é só acrescentar a mortadela picada.



Quibe com muçarela

Ingredientes:
Salsinha picada
1 colher de alho socado
Óleo para fritar
310g de carne moída
3 colheres rasas de cebola picada
1/2 colher de sal
1/2 colher de pimenta do reino
1 xícara de trigo para quibe
1 xícara de água quente

Modo de preparo:
Pegue a água quente e o trigo para quibe. Depois ponha em um recipiente o trigo para o quibe e jogue a água quente por cima. Ponha para descansar até que seque bem. Feito isso, acrescente a carne moída, salsinha, sal, pimenta, cebola e o alho. Misture bastante e sove com a mão por 10 minutinhos. Leve para gelar na geladeira por uns 10 minutinhos. Feito isso, pegue a massa e divida em porções para fazer o quibe. Pegue a porção do tamanho a gosto, e modele como se fosse uma conchinha com o meio fundo para colocar o recheio. Após ter colocado o recheio de sua preferência, feche e modele no formato do quibe. Leve à panela e frite em óleo bem quente até dourar bem.



Quibe com muçarela

Recheio

Ingredientes:

1 pacotinho de cheddar

Modo de preparo:

Quando for rechear o quibe, é só acrescentar o cheddar.



Quibe com presunto

Ingredientes:
Salsinha picada
1 colher de alho socado
Óleo para fritar
310g de carne moída
3 colheres rasas de cebola picada
1/2 colher de sal
1/2 colher de pimenta do reino
1 xícara de trigo para quibe
1 xícara de água quente

Modo de preparo:
Pegue a água quente e o trigo para quibe. Depois ponha em um recipiente o trigo para o quibe e jogue a água quente por cima. Ponha para descansar até que seque bem. Feito isso, acrescente a carne moída, salsinha, sal, pimenta, cebola e o alho. Misture bastante e sove com a mão por 10 minutinhos. Leve para gelar na geladeira por uns 10 minutinhos. Feito isso, pegue a massa e divida em porções para fazer o quibe. Pegue a porção do tamanho a gosto, e modele como se fosse uma conchinha com o meio fundo para colocar o recheio. Após ter colocado o recheio de sua preferência, feche e modele no formato do quibe. Leve à panela e frite em óleo bem quente até dourar bem.



Quibe com presunto

Recheio

Ingredientes:

Sal e orégano a gosto
1 xícara de presunto ralado
2xícaras de queijo mussarela ralado
1 lata de milho verde escorrido

Modo de preparo:

Misture os ingredientes em um recipiente e depois use porções para rechear o quibe.

PASTÉIS









Pastel com carne moída

Ingredientes:
1 colher de cachaça
1 colher de sal
410g de farinha de trigo
200 ml de água morna
1 colher de óleo
1 colher de vinagre branco

Modo de preparo:
Pegue a farinha de trigo e coloque 300g em um recipiente. Em seguida adicione a água morno à farinha. Feito isso, acrescente o sal, óleo, vinagre. Depois adicione 1 colher de cachaça, ela vai deixar a massa mais seca. Misture os ingredientes com o auxilio de uma colher até a massa pegar consistência. Depois coloque a massa em uma superfície e amasse com as mãos. Vai adicionando aos pouquinhos as 110g da farinha que ficou reservada. A massa deve ficar firme e não grudar nas mãos. Depois cubra com um plástico filme e deixe descansar por uns 10 minutinhos. Pegue a massa e divida em duas para ficar mais fácil, pegue uma das partes e abra com um rolo, a outra deixe dentro do plástico filme. Polvilhe a superfície com um pouco de farinha de trigo. Abra até a massa ficar fina.



Pastel com carne moída

Em seguida corte a massa em tamanho desejado para fazer o pastel. Feito isso, é só colocar o recheio e fechar bem, use um garfo para ajudar a fechar as laterais. Frite o pastel em óleo bem quente até dourar.

Recheio

Ingredientes:

1 xícara azeitonas verdes sem caroço picada
Salsinha picada a gosto
Sal
500g de carne moída
1 colher de óleo
½ cebola pequena cortada em cubos
1 alho amassado
1 tomate cortado em cubos

Modo de preparo:

Coloque o óleo em uma panela, adicione a cebola e o alho, deixe dourar. Depois adicione a carne moída. Mexa até que a mistura fique seca. Depois adicione o sal, tomate, azeitona e a salsinha, agora refogue e deixe esfriar. Prontinho.



Pastel com queijo

Ingredientes:
1 colher de cachaça
1 colher de sal
410g de farinha de trigo
200 ml de água morna
1 colher de óleo
1 colher de vinagre branco

Modo de preparo:
Pegue a farinha de trigo e coloque 300g em um recipiente. Em seguida adicione a água morno à farinha. Feito isso, acrescente o sal, óleo, vinagre. Depois adicione 1 colher de cachaça, ela vai deixar a massa mais seca. Misture os ingredientes com o auxilio de uma colher até a massa pegar consistência. Depois coloque a massa em uma superfície e amasse com as mãos. Vai adicionando aos pouquinhos as 110g da farinha que ficou reservada. A massa deve ficar firme e não grudar nas mãos. Depois cubra com um plástico filme e deixe descansar por uns 10 minutinhos. Pegue a massa e divida em duas para ficar mais fácil, pegue uma das partes e abra com um rolo, a outra deixe dentro do plástico filme. Polvilhe a superfície com um pouco de farinha de trigo. Abra até a massa ficar fina.



Pastel com queijo

Em seguida corte a massa em tamanho desejado para fazer o pastel. Feito isso, é só colocar o recheio e fechar bem, use um garfo para ajudar a fechar as laterais. Frite o pastel em óleo bem quente até dourar.

Recheio
Ingredientes:
150g de queijo

Modo de preparo:
Quando for rechear o pastel, acrescente porções do queijo.



Pastel com camarão

Ingredientes:
1 colher de cachaça
1 colher de sal
410g de farinha de trigo
200 ml de água morna
1 colher de óleo
1 colher de vinagre branco

Modo de preparo:
Pegue a farinha de trigo e coloque 300g em um recipiente. Em seguida adicione a água morno à farinha. Feito isso, acrescente o sal, óleo, vinagre. Depois adicione 1 colher de cachaça, ela vai deixar a massa mais seca. Misture os ingredientes com o auxilio de uma colher até a massa pegar consistência. Depois coloque a massa em uma superfície e amasse com as mãos. Vai adicionando aos pouquinhos as 110g da farinha que ficou reservada. A massa deve ficar firme e não grudar nas mãos. Depois cubra com um plástico filme e deixe descansar por uns 10 minutinhos. Pegue a massa e divida em duas para ficar mais fácil, pegue uma das partes e abra com um rolo, a outra deixe dentro do plástico filme. Polvilhe a superfície com um pouco de farinha de trigo. Abra até a massa ficar fina.



Pastel com camarão

Em seguida corte a massa em tamanho desejado para fazer o pastel. Feito isso, é só colocar o recheio e fechar bem, use um garfo para ajudar a fechar as laterais. Frite o pastel em óleo bem quente até dourar.

Recheio

Ingredientes:

óleo para fritar
1 cebola grande
2 colheres de azeite de oliva
5 tomates sem semente, cortados em cubos
400g de camarão pré cozido
sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Pegue uma panela e leve ao fogo, adicione o azeite de oliva e a cebola. Frite a cebola até que fique douradinha. Acrescente o tomate e deixe que desmanche. Acrescente agora os camarões, sal e a pimenta. Deixe por uns minutos. Prontinho.



Pastel com cream cheese

Ingredientes:
1 colher de cachaça
1 colher de sal
410g de farinha de trigo
200 ml de água morna
1 colher de óleo
1 colher de vinagre branco

Modo de preparo:
Pegue a farinha de trigo e coloque 300g em um recipiente. Em seguida adicione a água morno à farinha. Feito isso, acrescente o sal, óleo, vinagre. Depois adicione 1 colher de cachaça, ela vai deixar a massa mais seca. Misture os ingredientes com o auxilio de uma colher até a massa pegar consistência. Depois coloque a massa em uma superfície e amasse com as mãos. Vai adicionando aos pouquinhos as 110g da farinha que ficou reservada. A massa deve ficar firme e não grudar nas mãos. Depois cubra com um plástico filme e deixe descansar por uns 10 minutinhos. Pegue a massa e divida em duas para ficar mais fácil, pegue uma das partes e abra com um rolo, a outra deixe dentro do plástico filme. Polvilhe a superfície com um pouco de farinha de trigo. Abra até a massa ficar fina.



Pastel com cream cheese

Em seguida corte a massa em tamanho desejado para fazer o pastel. Feito isso, é só colocar o recheio e fechar bem, use um garfo para ajudar a fechar as laterais. Frite o pastel em óleo bem quente até dourar.

Recheio
Ingredientes:
Sal a gosto
1 xícara de queijo picado
3 colheres de cream cheese
1/3 xícara de tomate seco picado

Modo de preparo:
Em um recipiente, coloque e misture todos os ingredientes até obtenção de uma pasta.



Pastel com presunto e queijo

Ingredientes:
1 colher de cachaça
1 colher de sal
410g de farinha de trigo
200 ml de água morna
1 colher de óleo
1 colher de vinagre branco

Modo de preparo:
Pegue a farinha de trigo e coloque 300g em um recipiente. Em seguida adicione a água morno à farinha. Feito isso, acrescente o sal, óleo, vinagre. Depois adicione 1 colher de cachaça, ela vai deixar a massa mais seca. Misture os ingredientes com o auxilio de uma colher até a massa pegar consistência. Depois coloque a massa em uma superfície e amasse com as mãos. Vai adicionando aos pouquinhos as 110g da farinha que ficou reservada. A massa deve ficar firme e não grudar nas mãos. Depois cubra com um plástico filme e deixe descansar por uns 10 minutinhos. Pegue a massa e divida em duas para ficar mais fácil, pegue uma das partes e abra com um rolo, a outra deixe dentro do plástico filme. Polvilhe a superfície com um pouco de farinha de trigo. Abra até a massa ficar fina.



Pastel com presunto e queijo

Em seguida corte a massa em tamanho desejado para fazer o pastel. Feito isso, é só colocar o recheio e fechar bem, use um garfo para ajudar a fechar as laterais. Frite o pastel em óleo bem quente até dourar.

Recheio
Ingredientes:
Presunto à gosto
Queijo mussarela à gosto
Pote requeijão à gosto

Modo de preparo:
Quando for rechear o pastel, acrescente porções dos ingredientes.

RISOLES









Risole com presunto e muçarela

Ingredientes:
2 xícaras de leite
1 copo de água
3xícaras de farinha
3 colheres manteiga
1 colher de sal
1 tablete de caldo de galinha
Para empanar farinha de roscas e meia xícara de leite

Modo de preparo:
Pegue uma panela e adicione o leite, água, manteiga, sal e o tablete picado em pedacinhos. Leve ao fogo e misture um pouco para ajudar a dissolver. Deixe até começar a ferver e dissolver totalmente a manteiga. Em seguida, adicione a farinha de trigo e abaixe o fogo. Misture bem até que incorpore a farinha. O ponto correto da massa é na hora que ela desgrudar do fundo da panela. Agora desligue o fogo e coloque a massa em cima de alguma superfície plana. Em seguida sove bastante a massa até ela ficar bem macia e lisa. Depois cubra a massa com um pano e deixe descansar. Feito isso, pegue um pedaço da massa do tamanho a gosto para fazer o risole. O pedaço deve ficar redondo, depois abra ele na palma da mão e coloque uma porção do recheio no centro e feche totalmente o risole, modele em seguida.



Risole com presunto e muçarela

Passe o risole no leite e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente e até dourar. E depois coloque sobre um papel toalha.

Recheio
Ingredientes:
300g de mussarela ralada
300g de presunto ralado
1 colher orégano

Modo de preparo:
Coloque a mussarela e o presunto em uma tigela, em seguida adicione o orégano. Agora misture bem.



Risole com carne moída

Ingredientes:
2 xícaras de leite
1 copo de água
3xícaras de farinha
3 colheres manteiga
1 colher de sal
1 tablete de caldo de galinha
Para empanar farinha de roscas e meia xícara de leite

Modo de preparo:
Pegue uma panela e adicione o leite, água, manteiga, sal e o tablete picado em pedacinhos. Leve ao fogo e misture um pouco para ajudar a dissolver. Deixe até começar a ferver e dissolver totalmente a manteiga. Em seguida, adicione a farinha de trigo e abaixe o fogo. Misture bem até que incorpore a farinha. O ponto correto da massa é na hora que ela desgrudar do fundo da panela. Agora desligue o fogo e coloque a massa em cima de alguma superfície plana. Em seguida sove bastante a massa até ela ficar bem macia e lisa. Depois cubra a massa com um pano e deixe descansar. Feito isso, pegue um pedaço da massa do tamanho a gosto para fazer o risole. O pedaço deve ficar redondo, depois abra ele na palma da mão e coloque uma porção do recheio no centro e feche totalmente o risole, modele em seguida.



Risole com carne moída

Passe o risole no leite e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente e até dourar. E depois coloque sobre um papel toalha.

Recheio
Ingredientes:
Sal à gosto
Para em panar farinha de rosca e ovo
5 colheres rasas de azeite
1/2 kg de carne moída
1 cebola
1 Tomate picado
1 colher de tempero já pronto

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, azeite e a carne. Depois separe uma panela e adicione o azeite e frite a carne moída. Acrescente o sal, cebola tempero pronto e o tomate. Misture bastante com a carne. Prontinho.



Risole com queijo

Ingredientes:
2 xícaras de leite
1 copo de água
3xícaras de farinha
3 colheres manteiga
1 colher de sal
1 tablete de caldo de galinha
Para empanar farinha de roscas e meia xícara de leite

Modo de preparo:
Pegue uma panela e adicione o leite, água, manteiga, sal e o tablete picado em pedacinhos. Leve ao fogo e misture um pouco para ajudar a dissolver. Deixe até começar a ferver e dissolver totalmente a manteiga. Em seguida, adicione a farinha de trigo e abaixe o fogo. Misture bem até que incorpore a farinha. O ponto correto da massa é na hora que ela desgrudar do fundo da panela. Agora desligue o fogo e coloque a massa em cima de alguma superfície plana. Em seguida sove bastante a massa até ela ficar bem macia e lisa. Depois cubra a massa com um pano e deixe descansar. Feito isso, pegue um pedaço da massa do tamanho a gosto para fazer o risole. O pedaço deve ficar redondo, depois abra ele na palma da mão e coloque uma porção do recheio no centro e feche totalmente o risole, modele em seguida.



Risole com queijo

Passe o risole no leite e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente e até dourar. E depois coloque sobre um papel toalha.

Recheio
Ingredientes:
1 xícara e 1/4 de queijo prato picadinho

Modo de preparo:
Quando for rechear e risole, coloque porções do queijo.



Risole com creme de milho

Ingredientes:
2 xícaras de leite
1 copo de água
3xícaras de farinha
3 colheres manteiga
1 colher de sal
1 tablete de caldo de galinha
Para empanar farinha de roscas e meia xícara de leite

Modo de preparo:
Pegue uma panela e adicione o leite, água, manteiga, sal e o tablete picado em pedacinhos. Leve ao fogo e misture um pouco para ajudar a dissolver. Deixe até começar a ferver e dissolver totalmente a manteiga. Em seguida, adicione a farinha de trigo e abaixe o fogo. Misture bem até que incorpore a farinha. O ponto correto da massa é na hora que ela desgrudar do fundo da panela. Agora desligue o fogo e coloque a massa em cima de alguma superfície plana. Em seguida sove bastante a massa até ela ficar bem macia e lisa. Depois cubra a massa com um pano e deixe descansar. Feito isso, pegue um pedaço da massa do tamanho a gosto para fazer o risole. O pedaço deve ficar redondo, depois abra ele na palma da mão e coloque uma porção do recheio no centro e feche totalmente o risole, modele em seguida.



Risole com creme de milho

Passe o risole no leite e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente e até dourar. E depois coloque sobre um papel toalha.

Recheio
Ingredientes:
2 colheres de requeijão
1 colher de maizena
1 xícara de leite
4 espigas de milho verde
1 colher de manteiga
1 tomate picado sem pele e semente
Salsinha picada à gosto
Sal à gosto

Modo de preparo:
Pegue a manteiga e ponha na panela, em seguida leve ao fogo e derreta. Refogue a cebola junto da manteiga. Depois acrescente o tomate, sal e milho e coloque em fogo baixo. Deixe cozinhar. Acrescente a salsinha, juntamente com o requeijão. Misture a maisena e o leite, depois coloque na mistura do milho. Deixe que ferva até que cozinhe a maisena. Prontinho.



Risole com frango

Ingredientes:
2 xícaras de leite
1 copo de água
3xícaras de farinha
3 colheres manteiga
1 colher de sal
1 tablete de caldo de galinha
Para empanar farinha de roscas e meia xícara de leite

Modo de preparo:
Pegue uma panela e adicione o leite, água, manteiga, sal e o tablete picado em pedacinhos. Leve ao fogo e misture um pouco para ajudar a dissolver. Deixe até começar a ferver e dissolver totalmente a manteiga. Em seguida, adicione a farinha de trigo e abaixe o fogo. Misture bem até que incorpore a farinha. O ponto correto da massa é na hora que ela desgrudar do fundo da panela. Agora desligue o fogo e coloque a massa em cima de alguma superfície plana. Em seguida sove bastante a massa até ela ficar bem macia e lisa. Depois cubra a massa com um pano e deixe descansar. Feito isso, pegue um pedaço da massa do tamanho a gosto para fazer o risole. O pedaço deve ficar redondo, depois abra ele na palma da mão e coloque uma porção do recheio no centro e feche totalmente o risole, modele em seguida.



Risole com frango

Passe o risole no leite e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente e até dourar. E depois coloque sobre um papel toalha.

Recheio

Ingredientes:

1/2 copo americano de óleo
Sal a gosto
1 cebola grande picada
2 caldos de galinha
1 dente de alho picado
2peitos de frango médios
2 tomates picadinhos
Catupiry

Modo de preparo:

Pegue o frango e cozinhe por 1 hora e logo depois desfie. Separe o óleo e a cebola, em seguida ponha na panela e deixe que doure bem. Feito isso, adicione o caldo de galinha e o tomate, refogue. Depois acrescente o frango e o sal. Deixe que cozinhe por meia hora, ou até que forme o molho. Prontinho. Quando for adicionar o recheio a massa, coloque o catupiry.

CROQUETE









Croquete com frango

Ingredientes:
250 ml de leite
450g de farinha de trigo
1 colher de margarina
3 colheres de óleo
1 cebola média picadinha
3 dentes de alho
500g de frango cozido e desfiado
Cheiro verde a gosto
Sal a gosto
1 tablete de caldo de galinha
500 ml de água

Para empanar
1 clara misturada com um pouco de água
Farinha de rosca

Modo de preparo:
Em uma panela, adicione o óleo e a cebola, deixe que a cebola refogue bem. Em seguida adicione o alho, caldo de galinha e o sal, misture bem. Depois adicione o cheiro verde e o frango, refogue bem. Acrescente a água e o leite. Misture para incorporar e deixe levantar fervura. Após levantar fervura, adicione a farinha de trigo de uma vez.



Croquete com frango

Abaixe o fogo e misture bastante. Depois adicione a margarina e mexa novamente. Em seguida, coloque a mistura já seca sobre um prato e deixe esfriar. Depois que a massa estiver fria, pegue porções da massa e modele os croquetes. Depois de modelado, passe os croquetes na clara com um pouquinho de água, em seguida já passe na farinha de rosca. Frite os croquetes em óleo bem quente. Prontinho.



Croquete com pernil

Ingredientes:
2 xícaras de pernil pronto desfiado
1/2 de cebola
200 ml de leite
1 colher de farinha de trigo
1 colher de manteiga, sal e pimenta a gosto

Para empanar
2 ovos
1 colher de trigo
Farinha de rosca

Modo de Preparo:
Leve todos os ingredientes ao liquidificador e bata. Leve uma panela ao fogo e derreta 1 colher de manteiga. Em seguida adicione a panela a mistura que foi batida no liquidificador. Adicione sal e pimenta a gosto. Mexa sem parar para que não empelote, deixe sempre em fogo baixo. Após a mistura soltar do fundo da panela, está pronto. Em seguida umedeça a palma da mão com água para enrolar os croquetes. Modele os croquetes. Depois bata no garfo 2 ovos e 1 colher de trigo. Passe os croquetes na mistura já modelados Em seguida passe na farinha de rosca. Deixe que descanse por uns 10 minutinhos. Leve ao óleo bem quente e fogo médio.



Croquete com queijo

Ingredientes:
3 xícaras de água
Sal a gosto
3 xícaras de Farinha de trigo
1/2 xícara de manteiga
1 cebola picada
250g de presunto picado
1 cubo de caldo de legumes

Para empanar
Farinha de rosca
3 ovos
Sal a gosto

Recheio
Queijo à gosto

Modo de preparo:
Em uma panela, adicione a manteiga e a cebola, em seguida misture bem e refogue. Acrescente o presunto e misture. Adicione o caldo de legumes, água e o sal. Mexa bastante, tampe a panela e refogue por uns 3 minutinhos. De uma vez, acrescente a farinha de trigo e mexa sem parar até que se forme uma massa lisa.



Croquete com queijo

Não deixe a massa esfriar por completo para enrola os croquetes. Para empanar, coloque os ovos em um recipiente, adicione um pouquinho de sal e bata com um garfo. Pegue um pouquinho da massa, abra na palma da mão e coloque a mussarela ralada. Depois feche totalmente o croquete e modele. Após passe nos ovos batidos e depois na farinha de rosca. Frite em óleo quente e em fogo baixo. Depois escorra em papel toalha.



Croquete com calabresa

Ingredientes:
4 ovos batidos
2 xícaras de farinha de rosca
Óleo para fritar
Molho de tomate para servir
7 batatas médias picadas em pedaços médios
1 xícara de linguiça calabresa picada
140g de queijo mussarela ralado
2 colheres de sopa de salsinha picada
100g de queijo parmesão picado
Pimenta do reino a gosto
Sal a gosto
2 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo:
Pegue uma panela e leve ao fogo, adicione a água e deixe ferve, acrescente as batatas. Tampe a panela e deixe por 10 minutinhos. Escorra a água das batatas, e coloque em um prato. Em seguida vai amassando todas as batatas. Acrescente o sal, pimenta, parmesão, salsinha, mussarela e a calabresa. Mexa bastante para incorporar. Pegue porções da mistura de mais ou menos em discos de 5cm ou do tamanho que preferir. Pegue a farinha de rosca, ovos e a farinha, coloque em algum recipiente.



Croquete com calabresa

Pegue os croquetes já modelados e passe na farinha, retire o excesso. Em seguida passe nos ovos e passe na farinha de rosca. Leve para fritar em óleo quente. Depois coloque para escorrer em papel toalha.



Croquete com carne

Ingredientes:
Cheiro verde e coentro á gosto
3 dentes de alho picado
1 cebola picada
1 tomate picado
1colher rasa de sal
1 colher de manteiga
1 colher de colorau
2xicaras de farinha de trigo sem fermento
500ml de água
300g de carne moída
Azeite para refogar
Extrato de tomate

Para empanar
2 ovos
1/2 xícara de leite
200g de farinha de rosca
óleo para

Modo de preparo:
Coloque a panela no fogo e forre o fundo com azeite. Acrescente o alho e a cebola, em seguida refogue, vá misturando até que doure.



Croquete com carne

Feito isso, adicione a carne moída e refogue. Depois acrescente o tomate, extrato de tomate, manteiga, sal e o colorau, depois misture bem os ingredientes para que incorpore. Depois adicione o coentro e misture. Deixe cozinhar mais um pouquinho. Depois acrescente água e misture, deixe cozinhar até que levante fervura. Em seguida abaixe o fogo, e vá colocando a farinha de trigo aos poucos e mexendo a mistura. Em fogo baixo, mexa até que a mistura seque o excesso da água e a massa desgrude do fundo da panela. Depois coloque a massa sobre uma superfície plana e deixe ela descansar e esfriar. Agora vamos empanar, coloque em um recipiente a farinha de rosca e no outro os ovos batidos com leite. Em seguida pegue porções da massa, enrole e modele no formato do croquete e depois passe na mistura do ovo e leve na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente e deixe escorrer no papel toalha.



Croquete com bacalhau

Ingredientes:
2 posta de bacalhau demolhado
300ml de leite
150g de farinha
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 colher de azeite
Salsa e coentro
Sal se necessário
2 ovos batidos
Pão ralado
Um pouco de farinha

Modo de preparo:
Cozer o bacalhau , retire a pele e as espinhas. Desfaz em pedacinhos pequenos de bacalhau. Em um recipiente, misture o leite na farinha e reserve. Pegue uma frigideira, forre o fundo com azeite, adicione cebola e alho, misture e deixe dourar. Em seguida acrescente o bacalhau, deixe cozinhar um pouco e vá mexendo. Depois adicione a mistura que foi feita com leite e a farinha e mexa. Acrescente a salsa e o coentro. Deixe cozinhar até que massa desgrude totalmente do fundo da panela, mas vá mexendo com uma espátula.



Croquete com bacalhau

Após a massa ter chegado no ponto de desgrudar do fundo da panela, coloque sobre um prato e deixe descansar um pouco e esfriar. Pegue porções do tamanho desejado para fazer os croquetes. Passe o croquete já modelado pelo ovo batido e pelo pão ralado. Frite em óleo quente e depois coloque para escorrer em papel toalha.



Croquete com batata

Ingredientes:
3 batatas grandes
2 xícaras de farinha de trigo
3colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de chá de sal
Carne moída já refogada

Para empanar
Farinha de rosca
1 ovo
Óleo para untar as mãos e fritar

Modo de preparo:
Coloque em um recipiente a batata de cozida e amassada e depois deixe ela esfriar. Adicione a batata, o queijo ralado e o sal, em seguida misture até que incorpore. Depois comece a adicionar a farinha, mas bem aos pouquinhos e vá mexendo. O ponto dessa massa é quando você pegar ela na mão e fazer um rolinho sem ela quebrar. Depois pegue um pouco do óleo e unte a mão, em seguida pegue porções da massa em tamanhos desejados, faça uma bolinha e abra ela na palma da mão e faça um fundo no meio dela para colocar a carne moída como recheio. Depois feche bem e modele como croquete.



Croquete com batata

Depois de ter modelado os croquetes, passe na farinha de rosca e depois passe no ovo. Retire o excesso do ovo e passe novamente na farinha. Depois frite em óleo quente e depois deixe escorrer em papel toalha.

PIZZA









Massa fácil

Ingredientes:
360ml de água morna
1 colher de açúcar
1 colher de fermento biológico seco
60ml de óleo
Sal á gosto
3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
1/4 da farinha de trigo sem fermento quando for sovar a massa

Modo de preparo:
Coloque em um recipiente a água morna, açúcar e o fermento. Em seguida misture bem, tampe com um pano e deixe descansar por uns 10 minutinhos. Após os 10 minutos, coloque a misture em um outro recipiente e adicione o óleo e acrescente a farinha de trigo aos pouquinhos e vá mexendo. Adicione o sal e misture. Depois que a massa der o ponto, coloque ela em uma superfície plana e untada com farinha de trigo. Com as mão, sove a massa por uns 10 minutinhos e vá acrescendo o 1/4 da massa. Se a massa ficar ressecada, adicione um pouquinho de óleo. Depois coloque um pouco de farinha em baixo da massa, em cima da massa e cubra com um pano e deixe ela descansar por 40 minutinhos.



Massa fácil

Após o tempo de descanso, divida a massa em duas. Se necessário, acrescente um pouco de farinha na superfície. Em seguida, abra um dos pedaços da massa com um rolo. Depois pegue a fôrma da pizza e unte com 1 colher de óleo e espalhe por toda a fôrma. Coloque a massa na fôrma. Depois é só rechear e levar ao forno.



Massa caseira

Ingredientes:
1 kg de farinha de trigo
30 g de fermento biológico
350 ml de leite
2 ovos
2 colheres de sopa cheias de manteiga
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar

Modo de preparo:
Em uma recipiente, misture todos os ingredientes líquidos. Feito isso, misture bem com o auxilio de uma colher. Acrescente o fermento, misture até que ele se dissolva completamente na mistura. Adicione o açúcar e o sal, misture novamente. Depois acrescente a farinha aos poucos e vá misturando. Assim que colocar toda a farinha, misture um pouco com a mão para ajudar a massa a chegar no ponto. Misture por alguns minutinhos. Depois coloque a massa em uma superfície plana e untada com um pouco de farinha. Sove bastante a massa e vai incorporando farinha nela. No ponto da massa, ela não deve mais grudar na mão. Depois coloque ela em um recipiente para descansar e cubra com um pano, deixe descansar por uma hora.



Massa caseira

Após a massa ter descansado, coloque ela sobre uma superfície untada com farinha. Pegue um pedaço da massa e abra com um rolo. Essa massa rende umas 4 porções, ou seja, dá para fazer 4 pizzas. Após abrir totalmente a massa, pegue a fôrma e coloque a massa no mesmo tamanho da fôrma, se for preciso, corte as beiradas da massa. Com a ajuda de um garfo, faça pequenos furos na massa, assim evita que ela agarre. Depois é só colocar o recheio. Pré-assar em fogo alto Tempo de Preparo 1hr e 45min.



Massa para frigideira

Ingredientes:
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 ovo
1/2 de xícara de leite
1 colher de manteiga derretida
1 colher de fermento em pó
1 colher de sal
1 colher de açúcar

Modo de preparo:
Coloque em um recipiente, a farinha de trigo, ovo, leite, manteiga derretida, fermento, sal e o açúcar. Com um auxilio de uma colher, misture até que a mistura incorpore. Depois sove a massa com a mão. A massa deve ficar lisa e homogêneo. Em seguida, corte a massa em 4 a 5 pedaços. Utilizando as mãos, faça pequenas bolinhas e depois abra. Ponha a massa em uma frigideira antiaderente e ajuste a massa na frigideira. Ligue o fogo e doure um lado da massa, depois doure o outro. Após coloque o recheio na massa, aumente o fogo e coloque um pouquinho só dia água nas bordas. E depois tampe a frigideira. Esse processo pode ser feito várias vezes até cozinhar o recheio.



Massa de liquidificador

Ingredientes:
2 ovos
1 xícara de leite
4 colheres de manteiga
2 xícaras farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher de fermento em pó químico

Modo de preparo:
No liquidificador, adicione os ovos, manteiga, leite, farinha de trigo e o sal. Tampe o liquidificador e coloque para bater um pouco, desligue e com uma colher misture para ajudar o liquidificador a bater a massa. Depois coloque para bater novamente. Feito isso, acrescente o fermento e misture com o auxilio da colher. A massa deve ficar bem consistente. Coloque a massa na fôrma untada com manteiga e farinha, se precisar, divida a massa e use duas fôrmas, pois a massa deve ficar fina porque ela irá crescer. Vai espalhando a massa pela fôrma com uma colher. Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por uns 10 minutos. Depois é só rechear e levar ao forno por 15 minutos.



Massa de batata

Ingredientes:
250g de trigo
150 ml de leite morno
2 colheres de azeite de oliva
20g de fermento biológico
1 batata cozida processada amassada
1 colher de sal

Modo de preparo:
Em um recipiente, misture o leite morno com o fermento, misture e reserve. Numa tigela, coloque a farinha, sal, azeite, batata amassada e um pouco do leite com o fermento. Mexa a mistura até que ela incorpore, vá acrescentando o resto do leite. Depois amasse com as mãos. Amasse até ela dar o ponto. Ela deve ficar fofinha e desgrudando. Em seguida cubra ela com plástico filme e deixe descansar por uns 30 minutinhos. Depois do tempo de descanso, coloque a massa em uma superfície plana e untada com farinha. Divida a massa ao meio e reserve no plástico um dos pedaços da massa. Estique a massa com a ajuda de um rolo. Depois ponha na fôrma e ajeite ela do tamanho certinho. Recheie a massa como quiser. A massa deve ser levada em forno muito quente, pré- aquecido, por 30 minutinhos.



Massa de 2 ingredientes

Ingredientes:
170g iogurte natural integral
1 a 2 xícaras farinha com fermento até dar ponto
1 colher rasa de sal

Modo de preparo:
Em um recipiente, coloque o iogurte, farinha com fermento e o sal. Misture bem até que desgrude das mãos. Depois cubra com plástico filme e deixe descansar por 1 hora. Pré-aqueça o forno em 200°C. Abra a massa com a ponta dos dedos em uma fôrma enfarinhada. Faça pequenos furos com o garfo. Leve para assar por uns 3 minutinhos. Depois coloque o recheio que quiser. Leve ao forno só para assar o recheio.



Massa de 3 ingredientes

Ingredientes:
1 xícara de farinha de trigo
pitada de sal
1/4 de água morna

Modo de preparo:
Em um recipiente, coloque a farinha, sal e a água morna. Mexa com uma colher para a mistura incorporar, depois sove com as mãos até a massa ficar homogênea e não grudar mais nas mãos. Coloque a massa em uma bancada e abra com o auxilio de um rolo. Em seguida coloque a massa na frigideira. Faça furos na massa com um garfo. Leve ao fogo e deixe dourar de um lado, depois vire e deixe dourar do outro. Em seguida monte o recheio do seu gosto. Tampe a frigideira e deixe cozinhar um pouco o recheio.



Recheio de 4 queijos

Recheio:
300g de queijo mussarela ralado
150g de queijo parmesão ralado
100g de queijo provolone ralado
1 xícara de molho de tomate
1 cebola cortada em rodelas
100g de requeijão cremoso
1 linguiça calabresa fatiada
1 tomate médio picado
Azeitona verde a gosto
Orégano a gosto

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, molho de tomate, tomate, metade da mussarela e metade do parmesão. Em seguida adicione a cebola, mussarela e o parmesão que sobrou, metade da calabresa e salpique um pouco do orégano e as azeitonas. Adicione o requeijão, provolone e o restante da calabresa. Jogue mais uma pitada de orégano. Leve ao forno médio pré-aquecido em 180°C por uns 30 minutinhos.

Dica: Use uma das opções de receitas de massas à partir página 98 à 106, ou o tipo massa que preferir.



Recheio de marguerita

Recheio:
Parmesão
Molho de tomate
Manjericão
Pimenta
Mussarela a gosto
Azeite de oliva

Modo de preparo:
Coloque o molho de tomate na pizza, em seguida espalhe. Em seguida adicione a mussarela. Depois rale o parmesão por cima. Pique sobre a pizza algumas folhinhas de manjericão. Jogue um pouquinho de azeite e pimenta.

Dica: Use uma das opções de receitas de massas à partir página 98 à 106, ou o tipo massa que preferir.



Recheio de calabresa

Recheio:
1 calabresa cortada em rodelas
200g de queijo mussarela
1 pacotinho de molho de tomate
Azeitonas a gosto
Orégano a gosto

Modo de preparo:
Acrescente na pizza o molho de tomate e espalhe. Em seguida adicione o queijo mussarela. Vá colocando as rodelas de calabresa por toda a pizza. Depois acrescente as azeitonas por cima. Polvilhe o orégano por cima.

Dica: Use uma das opções de receitas de massas à partir página 98 à 106, ou o tipo massa que preferir.



Recheio de queijo e presunto

Recheio:
Queijo e presunto agosto
1 tomate picada em rodelas
1 cebola
Molho de tomate
Azeite
Orégano

Modo de preparo:
Passe o molho de tomate pela pizza e espalhe. Depois faça uma camada com o presunto por toda a pizza. Em seguida, faça com o queijo, coloque por toda a pizza. Passe mais uma camada de molho. Acrescente mais presunto por cima e passe novamente o molho. Depois coloque o queijo por cima e passe o molho. Adicione o tomate com azeite e o orégano. Em seguida pique a cebola.

Dica: Use uma das opções de receitas de massas à partir página 98 à 106, ou o tipo massa que preferir.



Recheio de frango e catupiry

Recheio:
1kg de peito de frango cortado em cubos
1 cebola picada
Sal, alho e cominho a gosto
Molho de tomate a gosto
Milho verde a gosto
Catupiry
Azeitona
Tomate
Queijo mussarela
Bacon
Orégano
Corante
Água

Modo de preparo:
Em um recipiente coloque o peito de frango, tempere com alho, sal e o cominho a gosto. Na panela, frite a cebola picada e adicione o corante e refogue. Em seguida acrescente o frango na panela com a cebola, adicione água até que cubra o frango. Deixe que cozinhe e depois desfie o frango. Em seguida adicione o molho de tomate e milho verde a gosto. Misture e reserve. Coloque o molho de tomate sobre a massa e espalhe.



Recheio de frango e catupiry

Acrescente a misture do frango e espalhe. Adicione o catupiry, cebola, queijo, azeitona, tomate e o bacon. Jogue o orégano por cima e está pronto.

Dica: Use uma das opções de receitas de massas à partir página 98 à 106, ou o tipo massa que preferir.



Recheio de pepperoni

Ingredientes:
Molho de tomate a gosto
Presunto a gosto
Queijo ralado a gosto
Tomate picado a gosto
Azeitona a gosto
Pepperoni a gosto

Modo de preparo:
Espalhe o molho de tomate pela pizza. Em seguida cubra toda com presunto. Polvilhe o queijo ralado por cima. Adicione alguns tomates picados. Jogue algumas azeitonas. Por último acrescente o pepperoni. Prontinho.

Dica: Use uma das opções de receitas de massas à partir página 98 à 106, ou o tipo massa que preferir.

ESFIRRA









Esfirra com carne moída

Ingredientes:
500 g de farinha de trigo aproximadamente
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 xícara chá de óleo
1/2 colher (sopa) de sal
250 ml de água morna
1 pacotinho de fermento para pão

Modo de preparo:
Em uma tigela adicione o sal, açúcar e a água morna, misture bem com uma colher. Em seguida acrescente o óleo e mexer bem. Depois acrescente metade farinha, adicione o fermento e depois acrescente o resto da farinha. Misture muito bem com a colher. Em seguida adicione mais um pouco de farinha, mais ou menos umas 100g para dar o ponto. Se precisar coloque mais um pouco de farinha e misture. Depois amasse a massa com as mãos até que a massa não grude mais nas mãos. Passe a massa para uma superfície plana e sove com as mãos. Após ficar pronto, divida a massa em duas partes, depois pegue uma das partes e divida em várias partes do mesmo tamanho. Em seguida enrole cada umas das poções como bola e cubra com um pano e deixe descansar para crescer. Faça o mesmo processo com a outra parte da massa.



Esfirra com carne moída

Depois da massa ter descansado, abra as bolas sobre a mesa enfarinhada para rechear. Coloque o recheio no meio da bola aberta, depois pegue a beirada da bola e feche até o meio e faça isso com outro lado encontrando, para que fique no formato da esfirra. Depois coloque na fôrma. Leve ao forno pré-aquecido em 200°C por uns 45 minutos até dourar.

Recheio
Ingredientes:
250g de carne moída
1 cebola média picada
3 tomates picado
1/2 de sal
1/2 limão pimenta do reino á gosto

Modo de preparo:
Coloque a carne moída em um recipiente, depois adicione o sal, cebola e o tomate, misture bem. Acrescente a metade do limão e a pimenta do reino. Depois é só rechear a massa das esfirras com a mistura.



Esfirra com frango e catupiry

Ingredientes:
500 g de farinha de trigo aproximadamente
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 xícara chá de óleo
1/2 colher (sopa) de sal
250 ml de água morna
1 pacotinho de fermento para pão

Modo de preparo:
Em uma tigela adicione o sal, açúcar e a água morna, misture bem com uma colher. Em seguida acrescente o óleo e mexer bem. Depois acrescente metade farinha, adicione o fermento e depois acrescente o resto da farinha. Misture muito bem com a colher. Em seguida adicione mais um pouco de farinha, mais ou menos umas 100g para dar o ponto. Se precisar coloque mais um pouco de farinha e misture. Depois amasse a massa com as mãos até que a massa não grude mais nas mãos. Passe a massa para uma superfície plana e sove com as mãos. Após ficar pronto, divida a massa em duas partes, depois pegue uma das partes e divida em várias partes do mesmo tamanho. Em seguida enrole cada umas das poções como bola e cubra com um pano e deixe descansar para crescer. Faça o mesmo processo com a outra parte da massa.



Esfirra com frango e catupiry

Depois da massa ter descansado, abra as bolas sobre a mesa enfarinhada para rechear. Coloque o recheio no meio da bola aberta, depois pegue a beirada da bola e feche até o meio e faça isso com outro lado encontrando, para que fique no formato da esfirra. Depois coloque na fôrma. Leve ao forno pré-aquecido em 200°C por uns 45 minutos até dourar.

Recheio

Ingredientes:

1 peito de frango cozido e desfiado
2 tomates picado
1 cebola temperos a gosto
Sal a gosto
Catupiry

Modo de preparo:

Com o frango já cozido e desfiado, acrescente o tomate picado, cebola e o sal. Misture bem, para que os ingredientes possam incorporar e está pronto. O catupiry será acrescentado na massa da esfirra.



Esfirra com calabresa

Ingredientes:
500 g de farinha de trigo aproximadamente
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 xícara chá de óleo
1/2 colher (sopa) de sal
250 ml de água morna
1 pacotinho de fermento para pão

Modo de preparo:
Em uma tigela adicione o sal, açúcar e a água morna, misture bem com uma colher. Em seguida acrescente o óleo e mexer bem. Depois acrescente metade farinha, adicione o fermento e depois acrescente o resto da farinha. Misture muito bem com a colher. Em seguida adicione mais um pouco de farinha, mais ou menos umas 100g para dar o ponto. Se precisar coloque mais um pouco de farinha e misture. Depois amasse a massa com as mãos até que a massa não grude mais nas mãos. Passe a massa para uma superfície plana e sove com as mãos. Após ficar pronto, divida a massa em duas partes, depois pegue uma das partes e divida em várias partes do mesmo tamanho. Em seguida enrole cada umas das poções como bola e cubra com um pano e deixe descansar para crescer. Faça o mesmo processo com a outra parte da massa.



Esfirra com calabresa

Depois da massa ter descansado, abra as bolas sobre a mesa enfarinhada para rechear. Coloque o recheio no meio da bola aberta, depois pegue a beirada da bola e feche até o meio e faça isso com outro lado encontrando, para que fique no formato da esfirra. Depois coloque na fôrma. Leve ao forno pré-aquecido em 200°C por uns 45 minutos até dourar.

Recheio
Ingredientes:
2 calabresas
1 cebola
100g catupiry

Modo de preparo:
Em um recipiente, adicione a calabresa triturada e a cebola picada. Depois adicione o catupiry. Misture bem com uma espátula. Prontinho é só rechear sua esfirra.



Esfirra com presunto e queijo

Ingredientes:
500 g de farinha de trigo aproximadamente
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 xícara chá de óleo
1/2 colher (sopa) de sal
250 ml de água morna
1 pacotinho de fermento para pão

Modo de preparo:
Em uma tigela adicione o sal, açúcar e a água morna, misture bem com uma colher. Em seguida acrescente o óleo e mexer bem. Depois acrescente metade farinha, adicione o fermento e depois acrescente o resto da farinha. Misture muito bem com a colher. Em seguida adicione mais um pouco de farinha, mais ou menos umas 100g para dar o ponto. Se precisar coloque mais um pouco de farinha e misture. Depois amasse a massa com as mãos até que a massa não grude mais nas mãos. Passe a massa para uma superfície plana e sove com as mãos. Após ficar pronto, divida a massa em duas partes, depois pegue uma das partes e divida em várias partes do mesmo tamanho. Em seguida enrole cada umas das poções como bola e cubra com um pano e deixe descansar para crescer. Faça o mesmo processo com a outra parte da massa.



Esfirra com presunto e queijo

Depois da massa ter descansado, abra as bolas sobre a mesa enfarinhada para rechear. Coloque o recheio no meio da bola aberta, depois pegue a beirada da bola e feche até o meio e faça isso com outro lado encontrando, para que fique no formato da esfirra. Depois coloque na fôrma. Leve ao forno pré-aquecido em 200°C por uns 45 minutos até dourar.

Recheio
Ingredientes:
Presunto a gosto
Queijo a gosto

Modo de preparo:
Pegue o queijo e coloque por cima do presunto, em seguida enrole deixando o queijo por dento. Depois é só colocar dentro da massa de esfirra e fritar.

SALGADINHOS PARA FESTA









Bolinha de queijo

Ingredientes:
3 colheres (sopa) de manteiga
2 xícaras (sopa) leite
1 xícara (sopa) água
1 colher (chá) de sal
1 tablete de caldo de galinha
3 xícaras (chá) de farinha de trigo

Para empanar
Leite e farinha de rosca

Recheio
200g de queijo mussarela

Modo de preparo:
Em uma panela, acrescente o leite, água, sal, tablete de caldo de galinha picado e a manteiga. Leve ao fogo médio e misture para ajudar a dissolver, deixe no fogo até levantar fervura. Depois acrescente só de uma vez a farinha de trigo e baixe o fogo. Mexa sem para até a massa fique bem lisa e desgrude totalmente do fundo da panela. Após coloque a massa em uma superfície plana e sove bastante. Depois ponha em um prato e cubra com plástico filme e deixe descansar.



Bolinha de queijo

Para rechear, pegue uma porção da massa do tamanho que preferir e abra na palma da mão. Coloque o queijo e feche bem e modele como bolinha. Para empanar, passe no leite as bolinhas e depois na farinha rosca. Frite em óleo bem quente e deixe escorrer em papel toalha.



Mini sanduíche

Ingredientes:
300g de peito de frango desfiado
60g de maionese
3 colheres de requeijão cremoso
30g de creme de leite
Tempero e sal à gosto
1 colher de extrato de tomate
15 mini pães de leite
100g de mussarela
100g de presunto
Alface e tomate em rodelas

Modo de preparo:
Pegue o frango e leva na panela e refogue com alho. Em seguida acrescente a maionese e o requeijão, misture bem. Adicione o sal e se você quiser algum outro tipo de tempero também. Adicione um pouco do creme de leite e misture. Acrescente em seguida o extrato de tomate, mexa. Reserve. Agora vamos montar o sanduiche. Pegue os mini pães e corte ao meio, coloque o alface, mussarela, presunto, tomate e uma pequena porção da mistura do frango e feche. Prontinho.



Mini hambúrguer

Ingredientes:
Alface
tomate
1kg de carne moída
1 colher de sal
1 cebola picada
Salsinha a gosto
6 dentes de alho triturado
Mini pães para hambúrgueres
Maionese

Modo de preparo:
Em um recipiente ponha a carne moída. Em seguida, adicione o sal, cebola, salsinha e o alho. Misture bem os ingredientes. Pegue porções e modele como mini hambúrguer e coloque na fôrma. Pegue uma frigideira e adicione um pouco de óleo para fritar os hambúrgueres. Deixe dourar de um lado e depois vire para dourar do outro. De vez em quando pingue um pouco de água para ajudar a cozinhar bem. Coloque uma rodelinha de tomate em cima e queijo, tampe a frigideira para o queijo derreter. Depois corte os pães do mini hambúrguer e passe a maionese. Tire da frigideira os hambúrgueres e coloque no mini pão. Para finalizar, coloque o alface e pronto, só fechar com o pão.



Bolinha de milho

Ingredientes:
2 latas de milho em conserva
3 ovos
4colheres de açúcar
1 colher de manteiga
1 colher de fermento em pó
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
Óleo para fritar

Modo de preparo:
Leve para bater no liquidificador o milho, ponha para misturar, desligue e mexa com a colher para ajudar, bata novamente e desligue, mexa com a colher. Faça esse processo até o milho ficar batido. Coloque a massa do milho em um recipiente. Em seguida acrescente o açúcar, manteiga, ovos e o fermento, misture bem. Adicione a farinha aos poucos e vá mexendo. Pegue uma frigideira e coloque uma boa quantidade de óleo e leve ao fogo médio. Pegue com a colher porções da massa e coloque para fritar em óleo quente. Frite até dourar dos dois lados, depois deixe escorrer no papel toalha.



Pãozinho de queijo

Ingredientes:
3 xícaras de polvilho doce
1 xícara e meia de leite
Meia xícara de óleo
1 colher de chá de sal
100g de queijo parmesão ralado
2 ovos

Modo de preparo:
Em uma panela coloque o óleo e o leite. Depois leve ao fogo e deixe até levantar fervura, em seguida acrescente essa mistura aos poucos em outro recipiente junto com o polvilho doce e mexa bastante para incorporar a mistura. Agora misture com as mãos, adicione o sal, queijo ralado e 1 ovo e misture. Depois coloque mais 1 ovo e sove bastante a massa. Em seguida, pegue porções da massa, em faça bolinhas. Coloque na assadeira e leve ao forno em 200°C por mais ou menos uns 25 minutos ou até que fiquem bem assadinhos.



Mini pizza

Ingredientes:
300g de farinha de trigo
1 colher de fermento biológico seco
1 colher e meia de açúcar cristal
1 ovo
1 colher de margarina
50 ml de óleo
leite morno até dar o ponto
meia colher de sal

Modo de preparo:
Em uma tigela coloque a farinha. Em seguida adicione o fermento e o açúcar, misture bem para que os ingredientes incorpore. Acrescente 1 ovo, margarina e o óleo, misture bastante. Adicione aos poucos o leite morno e vá mexendo com as mãos agora. Por último adicione o sal e sove a massa novamente. Depois cubra com um pano e deixe dobrar de volume. Feito isso, coloque a massa em uma superfície plana e abra com a ajuda de um rolo. Depois pegue algum pode redondo que seja do tamanho da pizza pequena e corte a massa. Ponha na assadeira untada com óleo e deixe crescer novamente. Depois leve ao forno pré-aquecido e deixe até que doure por baixo da mini pizza. Depois é só adicionar o recheio.



Chips de batata

Ingredientes:
1 batata cortada bem fininha em formato de chips
1 limão
Água

Modo de preparo:
Pegue a batata e corte no formato dos chips, mas precisa ser bem fina quase transparente, assim os chips vão ficar mais crocantes. Depois de ter cortado toda a batata em chips, coloque em um recipiente com uma quantidade de água suficiente para cobrir todas as batatas durante uns 30 minutos. Lembrando que a água deve ser muito gelada. Coloque umas pedras de gelo para ajudar. Esprema o limão inteiro no recipiente com a água e os chips e mexa um pouco. Depois pegue um pano de prato e seque os chips. Frite em óleo quente em 200°C. Prontinho.

SALGADOS DOCES









Coxinha com churros

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de água
1/2 xícara de óleo
2 cubos de caldo de galinha

Para empanar
2 xícara de farinha de rosca
1 xícara de leite

Para fritar
Óleo quente

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, óleo, e os cubos de caldo de galinha. Em seguida, coloque a água na panela e ponha para ferve-la, adicione o óleo e os cubos. Assim que água começar a ferver, acrescente a farinha de trigo, em seguida coloque em fogo baixo e misture sem parar com um auxilio de uma colher, de preferência de pau. Vai misturando até que a massa solte totalmente do fundo da panela. Em seguida, deixe que esfrie um pouquinho, depois coloque em uma superfície lisa untada com um pouquinho de óleo, após sove a massa até ela ficar lisa e macia.



Coxinha com churros

Em seguida, cubra a massa com um pano e um plástico filme e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Depois da massa ter descansado um pouco, divida ela em tamanho desejado. Feito isso, abra a massa na palma da mão e recheie, em seguida feche e modele no formato da coxinha. A massa tem que ficar bem distribuída e fina. Passe as coxinhas no leite e na farinha de rosca. Deixe na geladeira por 20 minutos. Em seguida pegue as coxinhas e leve em uma panela média com óleo quente, suficiente para cobrir as coxinhas, agora frite. Prontinho.

Recheio
Ingredientes:
Doce de leite

Modo de preparo:
Coloque uma porção do doce de leite dentro da massa da coxinha.



Coxinha com brigadeiro

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de água
1/2 xícara de óleo
2 cubos de caldo de galinha

Para empanar
2 xícara de farinha de rosca
1 xícara de leite

Para fritar
Óleo quente

Modo de preparo:
Pegue os seguintes ingredientes, óleo, e os cubos de caldo de galinha. Em seguida, coloque a água na panela e ponha para ferve-la, adicione o óleo e os cubos. Assim que água começar a ferver, acrescente a farinha de trigo, em seguida coloque em fogo baixo e misture sem parar com um auxilio de uma colher, de preferência de pau. Vai misturando até que a massa solte totalmente do fundo da panela. Em seguida, deixe que esfrie um pouquinho, depois coloque em uma superfície lisa untada com um pouquinho de óleo, após sove a massa até ela ficar lisa e macia.



Coxinha com brigadeiro

Em seguida, cubra a massa com um pano e um plástico filme e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Depois da massa ter descansado um pouco, divida ela em tamanho desejado. Feito isso, abra a massa na palma da mão e recheie, em seguida feche e modele no formato da coxinha. A massa tem que ficar bem distribuída e fina. Passe as coxinhas no leite e na farinha de rosca. Deixe na geladeira por 20 minutos. Em seguida pegue as coxinhas e leve em uma panela média com óleo quente, suficiente para cobrir as coxinhas, agora frite. Prontinho.

Recheio

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
7 colheres de achocolatado
1 colher de manteiga sem sal

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o leite condensado, achocolatado e a manteiga. Em seguida, leve ao fogo médio e vai misturando até que a mistura desgrude do fundo da panela. Após dar o ponto, passe o brigadeiro para um recipiente, espere esfriar e leva para a geladeira. Depois é só rechear as coxinhas.



Empada de queijadinha

Ingredientes:
500g de farinha de trigo
200g de margarina sem sal
4 colheres de leite

Recheio:
1 gema
1 lata de leite condensado
50g de coco ralado
50g de parmesão ralado

Modo de Preparo:
Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, margarina e o leite. Com as mãos amasse bastante até a massa não grudar mais nas mãos e nem no recipiente. Reserve e faça o recheio. Pegue as forminhas para fazer as empadas. Pegue uma porção da massa, preencha a toda a forminha com a massa. Pegue uma porção do recheio e coloque dentro da forminha. Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por uns 30 minutos.

Modo de preparo recheio:
Coloque em um recipiente a gema do ovo, bata. Depois adicione o leite condensado, coco ralado e o parmesão. Misture bem.



Empadinha doce de limão

Ingredientes:
500g de farinha de trigo
200g de margarina sem sal
4 colheres de leite

Recheio:
1 caixa de Leite condessado
1 caixa de creme de leite
Suco de limão

Modo de Preparo:
Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, margarina e o leite. Com as mãos amasse bastante até a massa não grudar mais nas mãos e nem no recipiente. Reserve e faça o recheio. Pegue as forminhas para fazer as empadas. Pegue uma porção da massa, preencha a toda a forminha com a massa. Pegue uma porção do recheio e coloque dentro da forminha. Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por uns 30 minutos.

Modo de preparo recheio:
Coloque 1 colher de leite condensado em cada empadinha, em seguida leve para assar. Para o recheio de limão, faca raspas da casca do limão e coloque em um pote. Faça o suco do limão.



Empadinha doce de limão

Em outro pote, coloque o creme de leite, leite condensado e o suco do limão. Misture bastante. Com as empadinhas frias, desenforme as empadas e coloque o recheio.



Pizza com kit kat

Ingredientes:
2 ovos
1 xícara de leite
4 colheres de manteiga
2 xícaras farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher de fermento em pó químico

Recheio:
4 KitKat
400g de raspas de chocolate branco
400g de creme de leite
1 colher de sopa de chocolate em Pó

Modo de preparo:
No liquidificador, adicione os ovos, manteiga, leite, farinha de trigo e o sal. Tampe o liquidificador e coloque para bater um pouco, desligue e com uma colher misture para ajudar o liquidificador a bater a massa. Depois coloque para bater novamente. Feito isso, acrescente o fermento e misture com o auxilio da colher. A massa deve ficar bem consistente. Coloque a massa na fôrma untada com manteiga e farinha, se precisar, divida a massa e use duas fôrmas, pois a massa deve ficar fina porque ela irá crescer.



Pizza com kit kat

Vai espalhando a massa pela fôrma com uma colher. Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por uns 10 minutos. Depois é só rechear e levar ao forno por 15 minutos.

Modo de preparo do recheio:
Derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos até que fique totalmente derretido. Após ter derretido o chocolate, vamos misturar junto com o creme de leite. Depois espalhe pela pizza. Espalhe os kikat pela pizza. Por último, acrescente o chocolate em pó.

Dica: Você pode utilizar outros tipos de massa que foi ensinada ou fazer com outro tipo de recheio.



Pizza com morango

Ingredientes:
2 ovos
1 xícara de leite
4 colheres de manteiga
2 xícaras farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher de fermento em pó químico

Recheio:
1 barra e meia de chocolate ao leite
1 caixinha de creme de leite
Morango
Granulado

Modo de preparo:
No liquidificador, adicione os ovos, manteiga, leite, farinha de trigo e o sal. Tampe o liquidificador e coloque para bater um pouco, desligue e com uma colher misture para ajudar o liquidificador a bater a massa. Depois coloque para bater novamente. Feito isso, acrescente o fermento e misture com o auxilio da colher. A massa deve ficar bem consistente. Coloque a massa na fôrma untada com manteiga e farinha, se precisar, divida a massa e use duas fôrmas, pois a massa deve ficar fina porque ela irá crescer



Pizza com morango

Vai espalhando a massa pela fôrma com uma colher. Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por uns 10 minutos. Depois é só rechear e levar ao forno por 15 minutos.

Modo de preparo do recheio:
Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas e coloque em um recipiente. Depois acrescente o creme de leite ao chocolate e misture. Feito isso, recheie a pizza com essa mistura. Leve o forno novamente por uns 5 minutos e depois terminamos de rechear. Tire do forno e adicione os morangos e o granulado.

Dica: Você pode utilizar outros tipos de massa que foi ensinada ou fazer com outro tipo de recheio.



Pizza com goiabada

Ingredientes:
250g de manteiga
3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
2 colheres de açúcar
Açúcar refinado para polvilhar

Recheio:
Goiabada a gosto

Modo de preparo:
Coloque a manteiga dentro de um recipiente, em seguida acione o açúcar e a metade da farinha. Com as mãos, amasse bastante até a massa soltar das mãos e do recipiente. Se a massa continuar grudando, adicione mais um pouco. Coloque um pouco de farinha de trigo em cima da mesa, em seguida pegue uma porção da massa para fazer os pasteis. Abra a porção da massa e corte com algum objeto redondo, pode ser um copo. Coloque o recheio, feche e modele no formato do pastel. Ponha na assadeira e leve para assar no forno em 45 minutos ou até dourar. Depois passe no açúcar refinado.

Modo de preparo do recheio:
Passa a goiabada na farinha de trigo antes de rechear o pastel.



Pastel com doce de leite

Ingredientes:
250g de manteiga
3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
2 colheres de açúcar
Açúcar refinado para polvilhar

Recheio:
1 lata de doce de leite

Modo de preparo:
Coloque a manteiga dentro de um recipiente, em seguida acione o açúcar e a metade da farinha. Com as mãos, amasse bastante até a massa soltar das mãos e do recipiente. Se a massa continuar grudando, adicione mais um pouco. Coloque um pouco de farinha de trigo em cima da mesa, em seguida pegue uma porção da massa para fazer os pasteis. Abra a porção da massa e corte com algum objeto redondo, pode ser um copo. Coloque o recheio, feche e modele no formato do pastel. Ponha na assadeira e leve para assar no forno em 45 minutos ou até dourar. Depois passe no açúcar refinado.

Modo de preparo do recheio:
Pegue com uma colher porções do doce de leite e coloque na massa do pastel quando for rechear.



Risole com doce de leite

Ingredientes:
2xícaras de leite
1 copo de água
3xícaras de farinha
3 colheres manteiga
1 colher de sal
1 tablete de caldo de galinha
Para empanar farinha de roscas e meia xícara de leite

Recheio:
1 pote de doce de leite

Modo de preparo:
Pegue uma panela e adicione o leite, água, manteiga, sal e o tablete picado em pedacinhos. Leve ao fogo e misture um pouco para ajudar a dissolver. Deixe até começar a ferver e dissolver totalmente a manteiga. Em seguida, adicione a farinha de trigo e abaixe o fogo. Misture bem até que incorpore a farinha. O ponto correto da massa é na hora que ela desgrudar do fundo da panela. Agora desligue o fogo e coloque a massa em cima de alguma superfície plana. Em seguida sove bastante a massa até ela ficar bem macia e lisa. Depois cubra a massa com um pano e deixe descansar.



Risole com doce de leite

Feito isso, pegue um pedaço da massa do tamanho a gosto para fazer o risole. O pedaço deve ficar redondo, depois abra ele na palma da mão e coloque uma porção do recheio no centro e feche totalmente o risole, modele em seguida. Passe o risole no leite e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente e até dourar. E depois coloque sobre um papel toalha.

Modo de preparo recheio:
Pegue com uma colher porções do doce de leite e coloque na massa do risole quando for rechear.



Esfirra aberta com brigadeiro

Ingredientes:
1 colher de açúcar
1 colher de café de sal
Meio pacotinho de fermento biológico seco
3 colheres de óleo
100ml de água morna
300g de farinha de trigo

Recheio:
1 barra de chocolate derretida ao leite
Meia caixinha de creme de leite sem soro
Granulado

Modo de preparo:
Em uma tigela adicione o açúcar, sal, fermento, óleo e a água, misture bem. Acrescente a farinha aos poucos até chegar no ponto. Em seguida misture com as mãos para ficar mais fácil. O ponto dessa massa é quando ela não grudar mais no fundo da tigela. Depois faça um rolo com ela e corte ao meio, em seguida corte vários pedaços do mesmo tamanho. Pegue um dos pedaços e faça uma bolinha e coloque na assadeira, faça assim com o resto dos pedaços. Em seguida cubra com um pano e deixe descansar por 60 minutinhos. Abra as massas das esfirras.



Esfirra aberta com brigadeiro

Coloque o recheio que foi feito e o granulado. Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por uns 20 minutinhos.

Modo de preparo recheio:
Derreta o chocolate ao leite. Depois adicione o creme de leite e misture bem.

TORTAS









Torta com frango

Ingredientes:
3 ovos
1xícara de óleo
3 xícaras de leite
1 colher de sal
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de amido de milho
1 colher de fermento químico em pó

Recheio:
Azeitona a gosto
1 tomate picado
1/2 de cheiro verde picadinho
1/2 lata de milho verde
1/2 xícara de molho de tomate
Pimento do reino a gosto
1 colher de sal
1 peito de frango desfiado e cozido
2 dente de alho
1 colher de manteiga
1/2 cebola picadinha



Torta com frango

Modo de preparo:
No liquidificador coloque os ovos, e bata por 1 minutinho. Adicione o óleo, leite e o sal. Misture por 5 minutinhos. Enquanto a mistura está batendo, retire a tampa do liquidificador e adicione a farinha aos poucos. Depois adicione o amido de milho. Bata até que a massa fique homogênea. Depois adicione o fermento e mexa com a colher. Para assar a massa. Use uma fôrma de 20x30 cm untada e enfarinhada. Acrescente metade da massa no fundo da fôrma. Em seguida acrescente o recheio que foi feito. Depois cubra com o resto da massa. Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por uns 40 minutos.

Modo de preparo recheio:
Leve ao fogo médio uma panela, em seguida adicione a manteiga e deixe derreter. Adicione a cebola picadinha e uma pitada de sal. Mexa até que a cebola fique bem douradinha. Adicione o alho picado e misture até dourar. Depois adicione o peito de frango já cozido e desfiado, para temperar adicione 1 colher de sal e a pimenta do reino para dar aquele gostinho. Misture muito bem. Acrescente o tomate e mexa. Adicione o molho de tomate, milho verde e azeitona, mexa. Desligue o fogo e adicione o cheiro verde e misture.



Torta com calabresa

Ingredientes:
3 ovos
1xícara de óleo
3 xícaras de leite
1 colher de sal
2xícaras de farinha de trigo
1 xícara de amido de milho
3 colher de fermento químico em pó

Recheio:
2 calabresa
400g de mussarela
1 sachê de sazon
Temperos a sua escolha

Modo de preparo:
No liquidificador coloque os ovos, e bata por 1 minutinho. Adicione o óleo, leite e o sal. Misture por 5 minutinhos. Enquanto a mistura está batendo, retire a tampa do liquidificador e adicione a farinha aos poucos. Depois adicione o amido de milho. Bata até que a massa fique homogênea. Depois adicione o fermento e mexa com a colher. Para assar a massa. Use uma fôrma de 20x30 cm untada e enfarinhada.



Torta com calabresa

Acrescente metade da massa no fundo da fôrma. Em seguida acrescente o recheio que foi feito. Depois cubra com o resto da massa. Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por uns 40 minutos.

Modo de preparo recheado:
Pique a calabresa e coloque em um recipiente. Coloque o tempero, sachê de sazon e misture. Quando for rechear a massa coloque essa mistura.



Torta com carne moída

Ingredientes:
3 ovos
1xícara de óleo
3 xícaras de leite
1 colher de sal
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de amido de milho
1 colher de fermento químico em pó

Recheio:
1kg de carne moída
1 cebola média picada
1 lata de milho verde
2 dentes de alho picado
1/2 xícara de chá de azeitonas picadas
Cebolinha a gosto
1 colher de colorau
sal

Modo de preparo:
No liquidificador coloque os ovos, e bata por 1 minutinho. Adicione o óleo, leite e o sal. Misture por 5 minutinhos. Enquanto a mistura está batendo, retire a tampa do liquidificador e adicione a farinha aos poucos. Depois adicione o amido de milho.



Torta com carne moída

Bata até que a massa fique homogênea. Depois adicione o fermento e mexa com a colher. Para assar a massa. Use uma fôrma de 20x30 cm untada e enfarinhada. Acrescente metade da massa no fundo da fôrma. Em seguida acrescente o recheio que foi feito. Depois cubra com o resto da massa. Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por uns 40 minutos.

Modo de preparo recheado:
Na panela, coloque um pouco de azeite, alho, misture. Acrescente a cebola e refogue. Em seguida adicione a carne moída e mexa. Adicione o sal e o colorau, misture. Tampe a panela e deixe cozinhar por uns 5 minutinhos. Adicione o milho, azeitona e a cebolinha, misture e deixe refolgar por mais 3 minutos. Após a carne ficar pronta, coloque em um prato e deixe esfriar.



Torta com presunto e muçarela

Ingredientes:
3 ovos
1xícara de óleo
3 xícaras de leite
1 colher de sal
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de amido de milho
1 colher de fermento químico em pó

Recheio:
250g de presunto ralado
250g de mussarela ralada
Orégano a gosto

Modo de preparo:
No liquidificador coloque os ovos, e bata por 1 minutinho. Adicione o óleo, leite e o sal. Misture por 5 minutinhos. Enquanto a mistura está batendo, retire a tampa do liquidificador e adicione a farinha aos poucos. Depois adicione o amido de milho.



Torta com presunto e muçarela

Bata até que a massa fique homogênea. Depois adicione o fermento e mexa com a colher. Para assar a massa. Use uma fôrma de 20x30 cm untada e enfarinhada. Acrescente metade da massa no fundo da fôrma. Em seguida acrescente o recheio que foi feito. Depois cubra com o resto da massa. Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por uns 40 minutos.

Modo de preparo recheado:
Quando for rechear, coloque o presunto ralado, depois a mussarela ralada, orégano.

SALGADOS FITNESS







Coxinha de batata doce

Ingredientes:
300g de batata doce
Sal opcional
Alho opcional
Pimenta opcional

Recheio:
50g de frango cozido e desfiado

Empanar:
Farinha de linhaça

Modo de preparo:
Cozinhe a batata doce até ficar bem macia. Depois escorra toda água e coloque a batata em um recipiente e amasse todas as batatas. Se quiser, tempere com sal, alho e pimenta. Ponha na geladeira e deixe até que esfrie totalmente. Pegue uma porção da massa da batata doce, enrole como bolinha e depois abra na palma da mão, coloque o frango dentro e feche modelando no formato de coxinhas. Em seguida passe na farinha de linhaça. Coloque as coxinhas em uma assadeira. Leve ao fogo pré-aquecido em 180°C por 30 minutos.



Coxinha vegetariana

Ingredientes:
1kg de batata
4 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de manteiga
Azeite
2 tabletes de caldo de legumes
500 ml de leite
1colher de chá de Curry
200g de iogurte natural
Óleo para fritar
Sal a gosto

Recheio:
2 tomates picados
2 dentes de alho
1/2 cebola
250g de proteína de soja
2 colheres de shoyu
1 sache de sazon
1 colher de pimenta calabresa
1/2 colher de pimenta do reino
1/2 xícara de azeitonas picadas
2 colheres de requeijão
Salsinha e cebolinha e o sal a gosto



Coxinha vegetariana

Modo de preparo:

Descasque as batatas e ponha para cozinhar. Depois escorra toda a água das batatas. Coloque as batatas em um recipiente e amasse com garfo. Em uma panela, adicione a manteiga, azeite e mexa. Depois acrescente o tablete de caldo de legume e mexa. Adicione em seguida o leite e o Curry. Deixe até levantar fervura, assim que começar a ferver, acrescente o iogurte e misture. Depois acrescente toda a batata amassada. Misture com a espátula para que incorpore bem. Agora é só colocar o sal na quantidade do seu gosto e deixe ferver. Assim que começar a ferve novamente, adicione a farinha. Mecha bem e quanto estiver uniforme, adicione mais uma xícara. Assim que a farinha se dissolver na massa, abaixe o fogo e deixe cozinha por mais 5 minutos. Em uma superfície enfarinhada, coloque a massa e cubra com um pano, deixe esfriar por 30 minutos. Depois faça bolinhas com a massa. Faça um buraco no meio das coxinhas e coloque o recheio, depois feche e modele no formato da coxinha. Depois passe a coxinhas em 2 ovos batidos e em seguida na farinha de rosca para empanar. Frite em óleo quente.



Coxinha vegetariana

Modo de preparo recheio:

Em uma panela, adicione o azeite, alho e a cebola, refogue até ficar douradinho. Adicione a soja previamente hidratada. Adicione o tomate e o shoyu, misture por uns 2 minutinhos. Coloque o sache de sazon, pimenta e mexa. Depois adicione as azeitonas e misture bastante. Acrescente o sal, e o requeijão. Quando estiver tudo sequinho, acrescente a cebolinha e a salsinha.



Croquete fit

Ingredientes:
300g de patinho moído
1 colher de sopa de azeite de oliva
2 dentes de alho
3 colheres de sopa de farinha de grão de bico
Pimenta a gosto
Sal a gosto
1 ovo
Farinha de Rosca integral para empanar

Modo de preparo:
Coloque em um recipiente o patinho moído, depois adicione o azeite, alho, farinha, pimenta a gosto, sal a gosto, e o ovo. Em seguida misture tudo. Pegue poções da mistura e modele como croquete, depois passe na farinha de rosca integral. Leve ao forno em 180°C por uns 30 minutos.



Croquete fit de frango

Ingredientes:
2 batatas doce cozidas
1 xícara de farinha de aveia
Sal a gosto
Pimenta a gosto
1 peito de frango desfiado
Farinha de rosca integral

Modo de preparo:
Coloque a batata doce cozida na tigela, amasse com um garfo. Acrescente a farinha de aveia, sal e a pimenta. Misture com uma colher, depois misture com a mão. O ponto é quando a massa não grudar na vasilha. Pegue porções da massa e abra na palma da mão, depois coloque o recheio, feche e modele. Em Seguida passe na farinha de rosca. Leve ao forno em 200°C por 20 minutos.



Pastel fit com frango

Ingredientes:
1 batata doce média
3 colheres de farinha de aveia
1 colher de azeite
1 colher de água
1 ovo para pincelar

Recheio:
Frango desfiado temperado do seu gosto

Modo de preparo:
Amasse em batata doce em um prato com o auxilio de um garfo. Acrescente a farinha de aveia, azeite e a água. Misture a massa com as mãos até que ela pare de grudar. Adicione uma pitada de sal e misture. Divida a massa em duas partes e abra com um rolo. Depois adicione o recheio. Feche a massa e modele no pastel. Em seguida pincele com o ovo. Leve ao fogo pré-aquecido 200°C por 20 minutos.



Pastel fit com frango

Ingredientes:
1 batata doce média
3 colheres de farinha de aveia
1 colher de azeite
1 colher de água
1 ovo para pincelar

Recheio:
Frango desfiado temperado do seu gosto

Modo de preparo:
Amasse em batata doce em um prato com o auxilio de um garfo. Acrescente a farinha de aveia, azeite e a água. Misture a massa com as mãos até que ela pare de grudar. Adicione uma pitada de sal e misture. Divida a massa em duas partes e abra com um rolo. Depois adicione o recheio. Feche a massa e modele no pastel. Em seguida pincele com o ovo. Leve ao fogo pré-aquecido 200°C por 20 minutos.



Pastel fit

Ingredientes:
2 ovos
1colher queijo parmesão ralado
1/2 xícara de leite desnatado
1/2 xícara de farinha de arroz
2colheres de fécula de batata
2 colheres de polvilho doce
1 colher de azeite de oliva
sal a gosto
chia a gosto

Recheio:
Queijo cottage
Tomate picado com uma pitada de sal
Orégano

Modo de preparo:
Em um recipiente adicione os ovos e bata. Depois acrescente o sal, queijo, fécula de batata, leite, farinha, chia, polvilho azeite, misture até ficar homogêneo. Depois adicione o fermento. Pegue uma frigideira e adicione o azeite e espalhe por toda frigideira. Leve parte da mistura na frigideira em fogo baixo. Quando começa a borbulhar, coloque o recheio. Depois feche formando o pastel. Repita o procedimento.

LANCHES RÁPIDOS









Sanduíche americano

Ingredientes:
9 ovos
500g de presunto
500g de mussarela
2 tomates
1 pé de alface
Maionese
1 pacote de pão de forma

Modo de preparo:
Pegue a maionese e passe em todas as fatias dos pães. Para cada sanduíche, vamos usar duas fatias. Pegue duas fatias de mussarela, mais duas fatias de presunto para colocar em um sanduíche. Depois frite 1 ovo para cada sanduíche. Frite o presunto e a mussarela.

Montagem:
Coloque 1 rodela de tomate na fatia do pão, na outra fatia coloque o ovo e o alface. Coloque o presunto e a mussarela que foram fritos na fatia que está com o tomate. Depois é só juntas as fatias e o sanduíche está pronto.



Misto quente

Ingredientes:
500g de presunto
500g de mussarela
1 pacote de pão de forma
Requeijão
Manteiga

Modo de preparo:
Passe uma camada de manteiga no em 1 fatia do pão, e coloque na frigideira com o lado da manteiga para baixo. Depois, na frigideira mesmo, passe o requeijão na parte de cima da fatia. Coloque o mussarela, o presunto e mais uma fatia de mussarela por cima. Pegue a outra fatia do sanduíche e passe o requeijão e coloque em cima da fatia que está na frigideira com o presunto e a mussarela. E por cima passe a manteiga. Assim que dourar um lado, vire o sanduíche para que doure o outro.



Sanduíche com atum

Ingredientes:
1 lata de atum
1 cebola média picada
Cebolinha picada a gosto
1 pitada de sal
Pimenta do reino a gosto
2 colheres maionese
1 pacote de pão
Alface

Modo de preparo:
Em um recipiente, misture o atum com a cebola e misture. Acrescente a cebolinha e misture muito bem. Adicione uma pitadinha de sal e a pimenta, mexa. Depois acrescente a maionese e misture bastante, até que forme uma pastinha.

Montagem:
Pegue uma fatia do pão e coloque uma porção da mistura de atum. Coloque o alface e depois coloque mais uma porção da mistura.



Sanduíche com patê

Ingredientes:
800g de filé de frango cozido, temperado e desfiado
1 cenoura ralada
3 colheres de cebolinha
20 azeitonas sem caroço picadinhas
10 colheres de maionese
Milho a gosto
1 pacote de pão de forma

Modo de preparo:
Em um recipiente coloque o frango, cenoura, cebolinha, azeitona e o milho. Em seguida misture bem.

Montagem:
Para o sanduíche, pegue duas fatias de pão de forma, coloque uma porção bem caprichosa na fatia e feche com a outra fatia.



Sanduíche com mortadela

Ingredientes:
1 pão francês
250g de mortadela
50g de queijo prato
Mostarda

Modo de preparo:
Corte o pão em duas bandas, depois passe a mostarda em ambas. Em seguida doure a parte que está com mostarda em uma frigideira ou em uma misteira. Feito isso, pegue a mortadela e dê uma douradinha dela também dos dois lados. Depois coloque por cima o queijo para dourar.

Montagem:
Coloque a mortadela e o queijo em cima de uma fatia do pão, depois feche com a outra fatia.



Sanduíche De frigideira

Ingredientes:
Presunto
Mussarela
Tomate
Manteiga
Pão de forma
Orégano
Molho de tomate

Modo de preparo:
Passe um pouco da manteiga no pão de forma. Em seguida, pegue o pão de forma e leve na frigideira com o lado da manteiga para baixo. Na parte de cima das fatias que estão na frigideira, coloque o molho de tomate. Coloque mussarela e uma rodela de tomate em cima de uma das fatias e da outra fatia, coloque presunto. Depois coloque orégano em ambas fatias. Tampe a frigideira para derreter o queijo. Junte as fatias e está pronto.

MAIONESE TEMPERADA







Maionese de alho

Ingredientes:
Meio limão
4 dentes de alho
200ml de leite
Óleo até dar o ponto
1 colher de sal
4 galinhos de salsinha picadas
4 cebolinhas picadas

Modo de preparo:
Coloque no liquidificador a cebolinha, salsinha, leite, limão, sal e o alho, em seguida bata. Depois com a tampa do liquidificador aberta e batendo, vai adicionando o óleo até que não apareça mais ele buraco que fica dentro do liquidificador, ou seja, até forma um creme grosso.



Maionese de leite

Ingredientes:
1 dente de alho
1 pitada de sal
Meio limão
200ml de leite gelado
Óleo de girassol até dar o ponto

Modo de preparo:
Acrescente no liquidificador o sal, dente de alho, limão e o leite. Coloque para bater o liquidificador e vamos colocar o óleo aos poucos até o liquidificador começar a não querer bater mais. A maionese vai ficar grossa.



Maionese rosê

Ingredientes:
2 colheres de maionese
1 colher de katchup
1/2 colher de mostarda

Modo de preparo:
Coloque em um recipiente e misture bastante até pegar consistência.