



Versão Gratuita

Meu Mundo de Receitas

Mais de 300 Receitas Deliciosas Para Você Fazer!!







Receitas Maravilhosas de Arroz

Receita de Arroz de forno de Natal



Se um arroz de forno é o acompanhamento perfeito para a sua ceia de Natal, aprenda a fazer aqui! Nesta receita de arroz de forno de Natal mostramos para você passo a passo como fazer arroz de Natal com legumes gratinado no forno, uma sugestão muito saborosa que agrada a toda a família e vai bem com várias carnes: pernil de porco, Chester, peru... o que você está esperando para aprender a fazer esta receita de arroz de Natal? Confira agora mesmo todos os detalhes!

8 convidados • 45m • Acompanhamento • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 4 xícaras de arroz cru
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de ervilhas cozidas
- 1 xícara de tomate picado sem sementes
- 1 vidro de palmito picado

- 1 cebola pequena cortada em lâminas
- ½ xícara de leite (120 mililitros)
- 300 gramas de queijo muçarela ralado
- 4 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 2 gemas de ovo
- pimenta do reino
- sal

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Comece por cozinhar o arroz como habitualmente. Em caso de dúvidas, coloque o arroz numa panela, 8 xícaras de água e sal. Leve ao fogo médio e, quando ferver, baixe o fogo, tampe a panela ligeiramente e deixe até a água evaporar e o arroz estar cozido. Depois desligue o fogo, tampe por completo e deixe por mais 5 minutos.

2- Numa outra panela coloque metade da manteiga ou margarina e refogue o palmito, a ervilha, o tomate e a cebola. Deixe por 5 minutos, mexendo de vez em quando. Junte ao arroz quando o arroz estiver pronto e misture.

3- Para finalizar prepare o creme batendo no liquidificador a restante margarina ou manteiga com o creme de leite, o leite e as gemas. Despeje sobre o arroz, sem mexer, e cubra com o queijo ralado. Leve ao forno a 200ºC até dourar.

Dica: Peneire as gemas para evitar o gosto e cheiro de ovo.

4- Seu arroz de Natal de forno está pronto para deliciar todos!

Receita de Arroz com linguiça na panela de pressão



Tem receitas mais práticas que as receitas na panela de pressão? Basta colocar dentro os ingredientes, deixar cozinhar e servir, simples assim! Uma das receitas de panela de pressão mais populares é o arroz com linguiça, que rende um acompanhamento gostoso e até um prato principal.

Veja aqui como fazer arroz com linguiça na panela de pressão em menos de 30 minutos. Uma sugestão muito simples e que com certeza vai agradar a todos que provarem! Confira abaixo todo o passo a passo desta receita de arroz na panela de pressão com linguiça e faça ela bem fácil e gostosa!

4 convidados • 30m • Prato principal • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz
- 3½ xícaras de água (840 mililitros)
- 1 linguiça de 250 g
- 1 cebola
- 2 cenouras
- 3 dentes de alho
- 1 colher de sopa de óleo
- 3 colheres de sopa de extrato de tomate
- cebolinha
- salsinha
- sal

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Corte a linguiça em rodelas e coloque na panela de pressão junto com o óleo. Leve ao fogo e deixe fritar até a linguiça começar soltando gordura.

Dica: Essa gordura que a linguiça solta também é muito importante para conferir sabor no prato, por isso não deixe de fritar bem ela.

2- Junte a cebola e os alhos picadinhos e deixe fritar junto. Quando dourar, adicione a cenoura descascada e cortada em rodelas e coloque também o arroz e o molho de tomate. Misture e deixe por mais 1 minuto.

3- Depois junte a água e sal a gosto. Tampe a panela e deixe cozinhar por 3 minutos após começar a chiar. No fim desse tempo desligue o fogo e espere a pressão sair.

4- Seu arroz na panela de pressão com linguiça está prontinho! Sirva em seguida, decorando com salsinha e cebolinha picadas, e bom apetite!



Receitas Maravilhosas de Frango e Peru

Receita de Hambúrguer gourmet de frango



Procurando receitas de hambúrguer de frango para vender ou simplesmente para preparar em casa e variar no cardápio? Confira aqui como fazer um hambúrguer de frango caseiro com cara de gourmet!

4 convidados • 45m • Prato principal • Dificuldade média

Ingredientes:

- 4 hambúrgueres de frango
- 4 pães de hambúrguer
- 4 fatias de queijo muçarela
- 1 tomate médio
- Molho de tomate ou molho de pizza a gosto
- Oréganos a gosto
- Pimenta do reino

- Sal

Passos a seguir para fazer esta receita:

1. Comece por grelhar os hambúrgueres de frango no grill ou numa frigideira por apenas 1-2 minutos de cada lado. Tempere a gosto com sal e pimenta do reino.

Dica: Não deixe os hambúrgueres grelharem por muito tempo para não ficarem ressequidos.

2. Em seguida pré-aqueça o forno nos 200ºC. Coloque um pouco de molho de tomate ou de molho para pizza numa assadeira e disponha os hambúrgueres sobre o molho.

Dica: Se o seu forno tiver modo Grill, ligue-o essa opção.

3. Acrescente uma fatia de queijo por cima da cada hambúrguer, coloque também uma rodela de tomate e polvilhe oréganos, tal como se estivesse preparando um filé de frango à pizzaiolo. Leve ao forno nos 200ºC por 10-15 minutos ou até derreter o queijo.

4. Depois desse tempo pegue os pães de hambúrguer, abra ao meio e espalhe um pouco de molho de tomate neles. Coloque uma folha de alface em cada metade de pão.

Dica: Se quiser pode dourar os pães no grill antes de colocar o molho, assim eles ficarão levemente crocantes!

5. Coloque um dos hambúrgueres com o queijo e o tomate em cada pão e está pronto seu hambúrguer de frango gourmet! Sirva com batata chips. Bom apetite!

Receita de Fricassé de frango com molho branco cremoso



Essa receita de fricassé de frango com molho branco cremoso certamente fará muito sucesso na sua casa. É excelente para receber os amigos ou a família pois, além de ficar muito saborosa, também rende muito. Acompanhe o passo a passo e aprenda a fazer essa delícia de fricassê de frango com molho de milho bem facilmente.

4 convidados • 45m • Prato principal • Dificuldade média

Ingredientes:

- 1 peito de frango
- 1 lata de milho escorrido
- 1½ colheres de sopa de manteiga
- 1½ colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ litro de leite
- 1 pitada de noz moscada

- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 punhado de parmesão ou muçarela ralados

Passos a seguir para fazer esta receita:

1. Cozinhe um peito de frango, desfie e misture com o milho. Reserve.

Dica: Se você quiser também pode usar sobras de frango desfiado nesta receita.

2. Em seguida comece preparando o molho branco: derreta a manteiga em fogo baixo, acrescente a farinha e mexa por 2 minutos ou até ficar dourado.

3. Retire a panela do fogo, misture com um fouet sem parar enquanto coloca o leite aos poucos.

Dica: O leite deverá estar em temperatura ambiente ou morno.

4. Volte a panela ao fogo médio e continue mexendo sem parar até ferver. Abaixe o fogo, junte a noz moscada, o sal e a pimenta e cozinhe por cerca de 10 minutos ou até engrossar um pouco. Reserve.

5. Em uma assadeira, coloque o frango, cubra com o molho branco e polvilhe o queijo ralado. Leve ao forno pré aquecido a 200 graus por 15 a 20 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.



Receitas Maravilhosas de Batidas Super Saudáveis

Smoothie de abacaxi



O smoothie de abacaxi é uma batida com sorvete e frutas simplesmente maravilhosa e uma bebida refrescante perfeito para o verão que também pode servir como sobremesa depois de um jantar elegante ou refeição entre família e amigos. Siga o passo a passo deste coquetel sem álcool e aproveite o verão com uma deliciosa bebida: smoothie de abacaxi!

1 convidado • 15m • Sobremesa • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 2 rodelas de abacaxi
- 1 unidade de Toranja
- 1 unidade de laranja
- 3 colheres de sopa de Sorvete de abacaxi ou creme
- 1 unidade de cereja de coquetel

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Para fazer este smoothie de abacaxi, é importante que todos os ingredientes estejam frios. Tenha em mente que o abacaxi pode ser natural ou enlatado. Se você usar o último, pode adicionar à preparação um pouco de xarope que traz.

2- Corte o abacaxi em pedaços e leve para o liquidificador. Lembre-se que se você usar abacaxi de lata pode adicionar um pouco da calda!

3- Esprema a toranja e a laranja para o liquidificador, tentando que não caia qualquer semente. Se não tem toranja, pode usar só laranjas. A toranja dá um toque amargo diferente à bebida, mas não é essencial.

4- Finalmente, adicione o sorvete. Despeje no liquidificador duas porções generosas, como duas médias bolas de sorvete de abacaxi ou creme, se preferir.

5- Bata os ingredientes na potência máxima e processe tudo até esmagar completamente o abacaxi. O resultado deve ser uma mistura líquida, ligeiramente espessa.

6- Sirva o smoothie de abacaxi e decore o copo com a cereja. Este coquetel sem álcool não leva açúcar, mas você pode adicioná-lo se achar necessário. Lembre-se que você pode servir a bebida como sobremesa, e você pode engrossá-la, deixando no freezer por alguns minutos.

Milk-shake de Ovomaltine



O Milk-shake de Ovomaltine é uma bebida muito popular no Brasil. Se você gostaria de aprender a preparar essa bebida maravilhosa em sua casa, continue lendo o passo a passo!

1 convidado • 10m • Sobremesa • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 3 bolas de sorvete de creme
- 100 mililitros de leite bem gelado
- 3 colheres de sopa de Ovomaltine
- Halls de menta (opcional)

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Para fazer milk-shake de Ovomaltine muito simples, comece por colocar o leite e o sorvete no liquidificador. Bata por 1 minuto.

Dica: Se desejar, acrescente o Halls de menta para um milk-shake de Ovomaltine com um gosto mais refrescante!

2- Em seguida, junte o Ovomaltine e bata até misturar. Tenha atenção para não bater demasiado e desfazer completamente o Ovomaltine!

3- Coloque a bebida em um copo alto, salpique com Ovomaltine a gosto e o seu milk-shake está pronto a servir!


Receitas
Maravilhosas de
Biscoitos

Receita de Biscoito de maizena com nata



Quem consegue resistir a um biscoitinho caseiro que derrete na boca? Deixe a preguiça de lado e prepare hoje mesmo esta receita de biscoito de maizena com nata, perfeita para o lanche ou café da manhã.

8 convidados • 30m • Lanche • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 280 gramas de farinha de trigo (2 xícaras)
- 200 gramas de maizena
- 100 gramas de nata
- 2 ovos
- 7 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de fermento em pó

Passos a seguir para fazer esta receita:

1 - Misture a farinha com a maizena e reserve. Bata os ovos com o açúcar, depois acrescente a nata e o fermento.

2 - Vá acrescentando a farinha aos poucos. Sove a massa com as mãos e modele no formato que desejar.

3 - Coloque papel manteiga sobre um tabuleiro de forno, disponha os biscoitos e leve a assar em forno pré-aquecido por 20 minutos, ou até começar dourando nas laterais.

Dica: O tempo de assadura pode variar o tempo dependendo do forno.

4 - Está pronto seu biscoito de maizena com nata! Sirva acompanhado de um café quentinho ou chá de morango caseiro e tenho a certeza que vai gostar.

Receita de Biscoito de Natal caseiro



Este ano prepare um doce diferente para completar o cardápio da noite mais especial de ano, confira esta receita de biscoito de Natal caseiro! Preparado com ingredientes que todos temos em casa, este biscoito amanteigado inclui também mel, essência de baunilha e canela que lhe conferem um gostinho irresistível. Fica uma delícia crocante para compartilhar com toda a família enquanto esperam pelo Papai Noel! Vamos fazer?

4 convidados • 1h 30m • Lanche • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 70 gramas de mel
- 50 gramas de açúcar
- 60 gramas de manteiga amolecida
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de café de canela em pó
- 200 gramas de farinha de trigo

- 1 colher de chá de fermento químico (fermento para bolo)

Passos a seguir para fazer esta receita:

1 - Comece por reunir todos os ingredientes necessários.

2 - Em seguida misture a manteiga com o açúcar, de preferência na batedeira, até obter um creme.

3 - Junte o ovo e a baunilha e continue batendo, até incorporar. Depois junte o mel e volte a bater.

4 - Finalmente acrescente os ingredientes secos peneirados: a farinha, o sal, a canela e o fermento. Misture com a batedeira e depois com as mãos até obter uma massa lisa e compacta.

5 - Modele a massa em forma de bola, embrulhe em plástico filme e reserve na geladeira por 1 hora, para que seja mais fácil modelar.

6 - Após o tempo indicado abra a massa com a ajuda de um rolo até ficar com cerca de 5 mm de espessura. Depois corte usando cortadores de Natal.

7 - Coloque os biscoitos num tabuleiro de forno com papel manteiga e asse no forno preaquecido a 180ºC por 10 minutos ou até dourarem.

8 - Está pronta sua bolacha de Natal caseira! Perfeita para oferecer ou servir no dia de Natal.





Receitas Maravilhosas de Bolos

Receita de Bolo pudim de cenoura



O bolo pudim de cenoura é uma sobremesa dois em um: pudim de chocolate e bolo de cenoura, perfeito para quem não consegue decidir de qual gosta mais. Apesar de parecer complicado, esta é uma receita simples e prática!

6 convidados • 1h 30m • Sobremesa • Dificuldade baixa

Ingredientes:

Para o bolo de cenoura:

- 1 xícara de farinha de trigo (140 gramas)
- 1 xícara de açúcar (160 gramas)
- ½ xícara de óleo (120 mililitros)
- 1 unidade de cenoura ralada
- 2 unidades de ovo
- 1½ colheres de chá de fermento em pó

Para o pudim de chocolate:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

- 5 colheres de sopa de chocolate ou cacau em pó
- 3 unidades de ovo
- caramelo líquido

Passos a seguir para fazer esta receita:

1 - Para fazer esta receita de bolo-pudim, comece por preparar a massa de bolo: bata no liquidificador a cenoura, o óleo e os ovos. Transfira para uma tigela e acrescente os restantes ingredientes, mexendo muito bem para obter uma massa homogênea.

2 - Com o caramelo líquido, unte uma forma de bolo com furo central e coloque aí a massa do bolo de cenoura. Reserve.

3 - Em seguida prepare o pudim de chocolate: bata todos os ingredientes respetivos no liquidificador ou com a batedeira, até obter um creme meio líquido e sem grumos. Coloque na forma, e não se preocupe se as duas camadas se misturarem (é normal).

4 - Leve seu bolo pudim para assar no forno preaquecido a 180ºC por 1 hora ou um pouco mais, até que a massa de bolo esteja assada e o pudim esteja firme (faça o teste do palito).

Dica: Algumas pessoas assam esta sobremesa em banho-maria, outras não. Faça como preferir.

5 - Depois de assar, retire o bolo pudim de cenoura e deixe esfriar completamente antes de desenformar. Quando desenformar, pode servir logo ou reservar por algumas horinhas na geladeira. Não deixe de experimentar esta deliciosa receita e dizer-nos o que achou. Bom apetite!

Receita de Bolo vulcão de leite Ninho com Nutella



Tem fãs de chocolate aí? E de bolo de leite Ninho? Nesse caso não perca esta receita deliciosa de bolo vulcão de leite Ninho com Nutella que vai deixar todos surpreendidos pela sua apresentação irresistível!

Se você gosta de bolo com cobertura generosa você precisa conhecer este bolo de leite Ninho com Nutella! Apesar do seu aspecto caprichado, garanto para você que este bolo vulcão recheado não tem segredo e é simples de fazer, sobretudo com a ajuda no posso passo a passo em fotos.

Surpreenda todo mundo com esta sobremesa maravilhosa de massa fofinha e cobertura cremosa escorrendo, perfeita para ocasiões especiais, aniversários e sobretudo para deliciar os mais gulosos!

8 convidados • 45m • Sobremesa • Dificuldade média

Ingredientes:

Massa de bolo:

- 2 xícaras de farinha de trigo (280 gramas)
- 2 xícaras de açúcar (320 gramas)
- 1 xícara de leite Ninho
- 1 xícara de leite desnatado
- 3 ovos médios
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura de Nutella:

- 1 pote de Nutella (200 g)
- 1 caixa de creme de leite sem soro

Cobertura de leite Ninho:

- 1 caixa de creme de leite sem soro
- 1 lata de leite condensado
- 6 colheres de sopa de leite Ninho ou outro leite em pó

Passos a seguir para fazer esta receita:

1 - Prepare a massa do bolo batendo no liquidificador os ovos, o leite e a manteiga até misturar bem. Numa tigela coloque os demais ingredientes: a farinha, o açúcar e o leite Ninho.

2 - Adicione a mistura do liquidificador aos ingredientes na tigela e misture tudo muito bem até já não restarem grumos. Junte o fermento e mexa só até misturar.

3 - Unte e enfarinhe uma forma de bolo com furo central e com cerca de 24 cm de diâmetro. Coloque nela a massa do bolo de leite Ninho e asse no forno pré-aquecido a 180ºC por 40 minutos ou até passar no teste do palito.

Dica: É muito importante que a forma usada tenha furo central, somente assim você conseguirá um bolo vulcão com recheio no centro.

4 - Prepare o creme de Nutela simplesmente batendo na batedeira ou na mão a Nutella e o creme de leite até virar um creme suave e homogêneo. Reserve.

5 - Numa panela coloque os ingredientes da cobertura de leite Ninho: o creme de leite, o leite condensado e o leite Ninho. Leve ao fogo e fique mexendo até obter um creme espesso, em ponto de brigadeiro de colher.

Dica: Se o seu creme estiver muito líquido adicione um pouco mais de leite Ninho.

6 - Quando o bolo estiver assado, retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de desenformar. Depois desenforme em um prato fundo e verta sobre ele o creme de leite Ninho, a partir do buraco no centro.

Dica: O bolo deverá ficar completamente coberto pelo creme de leite Ninho, por isso seja generoso!

7 - Seguidamente acrescente o creme de Nutella em colheradas, a partir do centro também, sem cobrir totalmente o creme de leite Ninho por baixo. Decore o bolo vulcão de ninho com Nutella polvilhando, por exemplo, confeitos de chocolate e está pronto para impressionar e deliciar todos!

Dica: Se você reservar o bolo na geladeira lembre de tirá-lo uns 30 minutos antes de servir para a cobertura voltar a ficar cremosa.



Receitas Maravilhosas de Carne

Receita de Lombo assado no forno suculento



O lombo assado no forno é um clássico da culinária brasileira. Principalmente no período de Natal, todo mundo está buscando a receita de lombo assado que combine melhor com a ceia, que seja fácil de fazer e, claro, muito gostoso.

6 convidados • 1h 30m • Prato principal • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 1 lombo suíno de aproximadamente 1 quilograma
- 5 dentes de alho

- 2 cebolas grandes
- 1 limão
- 1 copo americano de vinho branco seco
- 1 punhado de salsinha fresca
- Azeite
- Sal
- Pimenta-do-reino

Passos a seguir para fazer esta receita:

1. Para essa receita de lombo assado coloque em um recipiente a peça de lombo e tempere com alho, cebola e salsinha picadinhos. Regue com um azeite, vinho branco e limão espremido, salpique sal e pimenta-do-reino a gosto.

Dica: Nessa marinada você pode adicionar um punhado de cravo e um pau de canela, se pretender dar um toque mais aromático e natalino à receita.

2. Deixe que a peça de lombo fique completamente envolvido com os ingredientes. O ideal é deixar marinando por 24 horas, na geladeira, mas se você não tiver esse tempo deixe por, pelo menos, 1 hora.

3. Pré-aqueça o forno em uma temperatura de 180ºC. Enquanto isso, retire todo o líquido do lombo e reserve. Em uma frigideira quente com azeite coloque a parte da gordura para baixo e deixe dourar. Quando esse lado do lombo estiver dourado, vire e deixe dourar os outros lados.

4. Coloque a marinada no fundo de uma assadeira e, por cima, o lombo. Cubra a assadeira com papel laminado e leve ao forno por 1 hora a 200ºC. Depois disso, tire o papel laminado e deixe no forno por mais 30 minutos.

Dica: Para você conseguir um lombo assado no forno suculento é fundamental deixar a carne esperando, pelo menos 10 minutos, antes de fatiar para garantir que fique suculenta.

5. Tudo pronto! Agora você já tem um lombo assado suculento para compartilhar com os amigos e família.

Receita de Strogonoff de lombo fácil



Vamos mostrar para você como fazer strogonoff de lombo fácil tão semelhante à receita original quanto possível: com lombo bovino cortado em tiras e cozinhado em um molho creme de champignon com um leve gostinho ardido.

2 convidados • 45m • Prato principal • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 300 gramas de lombo bovino
- 1 cebola pequena picada
- 8 champignons frescos laminados
- 1 pitada de páprica ardida
- 1 taça de Brandy
- 150 mililitros de creme azedo (sour cream)
- 1 colher de sopa de mostarda dijon
- 1 pitada de sal
- 1 fio de azeite de oliva
- 1 pitada de pimenta do reino

Passos a seguir para fazer esta receita:

1. Comece por cortar o lombo em tiras ou picadinho, retirando também o excesso de gordura, e tempere com sal e pimenta. Leve ao fogo alto uma frigideira com um fio de azeite e, quando estiver quente, frite os pedaços de lombo até ficarem douradinhos. Retire para um prato, cubra com papel alumínio e reserve.

Dica: Nesta fase a carne não precisa cozinhar completamente, apenas ficar dourada por fora para manter sua suculência.

2. Na mesma frigideira em que dourou a carne (para aproveitar os sabores), prepare o molho de champignon: coloque outro fio de azeite e refogue a cebola picadinha até ficar transparente. Coloque o Brandy e deixe ferver para evaporar o álcool.

Dica: Você pode substituir o Brandy por vinho branco seco ou cerveja, porém ele confere um gostinho mais especial e saboroso nesta receita.

3. Em seguida coloque os champignons, misture com a cebola e deixe cozinhar por mais 1-2 minutos. Junte também a páprica e o creme azedo, para conseguir uma mistura cremosa nesta receita de estrogonofe de lombo.

4. Misture bem o molho de strogonoff e coloque a mostarda Dijon, que vai acrescentar um gostinho ardido e aromático a esta receita de strogonoff de lombo fácil. Volte com o lombo na frigideira, misture bem com o creme e deixe cozinhar por mais 5 minutos, para esquentar e terminar de cozinhar.

Dica: É importante usar a variedade de mostarda Dijon porque ela tem um sabor bem característico e diferente das restantes mostardas. Se quiser, reduza ou aumente a quantidade dessa mostarda nesta receita.

5. Prove a receita de estrogonofe de lombo, acerte o sabor com mais sal ou outro tempero da sua preferência, e está pronto para servir!


Receitas
Maravilhosas de
Farofa

Receita de Farofa de feijão com couve e bacon



Procurando uma receita de farofa nutritiva para completar sua refeição? Esta farofa de feijão é preparada com couve, bacon e ovo, garantindo uma refeição bem variada e perfeita para acompanhar carne de churrasco ou assada. Não perca a oportunidade de preparar esta receita de farofa de feijão com couve e bacon.

2 convidados • 30m • Acompanhamento • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 1 copo de feijão cozido sem caldo
- 1 copo de farinha de mandioca
- 100 gramas de bacon picado
- ½ cebola picada
- 2 ovos cozidos
- 2 folhas de couve picada

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Frite o bacon picado na própria gordura até ficar bem crocante, depois adicione a cebola e refogue até murchar bem.

2- Em seguida coloque o feijão e a couve dê uma refogada até a couve murchar. Para esta receita de farofa de feijão eu escolhi usar feijão carioca, mas você pode usar feijão de corda, feijão fradinho ou outro.

3- Coloque a farinha de mandioca de sua preferência e refogue em fogo baixo por 3 minutos.

4- Finalize com os ovos cozidos picados e bom apetite!

Receita de Farofa de carne seca desfiada



Esta farofa de carne seca e pimentão é uma delícia para acompanhar um churrasco ou uma feijoada. Bem fácil e prática de fazer, é daquelas receitas tradicionais que você precisa provar pelo menos uma vez na vida!

2 convidados • 15m • Acompanhamento • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de mandioca ou de milho (flocão)
- 1 xícara de linguiça e carne de sol frita e desfiada
- 1 cebola picada
- 1 xícara de pimentão verde, amarelo e vermelho picados
- 2 colheres de sopa de óleo ou azeite

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Refogue os pimentões e a cebola no óleo e, quando começarem a dourar, acrescente a carne desfiada.

2- Refogue tudo junto e acrescenta a farinha. Fique mexendo até ficar soltinha e, se achar necessário, acrescente um pouco de sal.

3- Está prontinha sua farofa de carne seca desfiada! Sirva como acompanhamento de feijoada de carne seca e bom apetite.



Receitas Maravilhosas de Massas

Receita de Pizza rápida de legumes e queijo



O melhor de fazer pizza caseira é que você pode preparar a pizza com os ingredientes da sua preferência e inventar suas próprias receitas de pizza! Pensando em quem procura uma receita de pizza rápida de legumes e queijo, aqui compartilhamos esta combinação de ingredientes que ficou muito gostosa!

1 convidado • 30m • Prato principal • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 1 pacote de massa de pizza
- ½ xícara de molho de tomate para pizza
- 1 punhado de champignon
- ½ berinjela
- ½ abobrinha
- ½ pimentão vermelho
- 1 xícara de queijo muçarela ralado
- ½ xícara de queijo gorgonzola

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- O primeiro passo para preparar esta pizza vegetariana fácil e econômica é cobrir o disco de massa de pizza com o molho de tomate. Hoje em dia é fácil encontrar massa de pizza pronta à venda no mercado, mas, se você preferir pode fazer massa de pizza caseira.

Dica: Pré-aqueça o forno nos 180ºC (forno médio).

2- Em seguida polvilhe metade do queijo muçarela na pizza e reserve o restante para a última camada. Acrescente também os cogumelos champignon fatiados, que podem ser de conserva, mas ficarão melhor se forem frescos.

3- Seguidamente adicione a abobrinha cortada em rodelas, distribuindo por toda a área desta pizza caseira.

Dica: Você também pode adicionar outros legumes da sua preferência, como milho ou cebola.

4- Os últimos legumes a adicionar nesta receita de pizza vegetariana caseira são a berinjela e o pimentão cortados em tiras.

Dica: Use pimentão defumado em vez de pimentão fresco, ficará incrível!

5- Por fim, acrescente o queijo gorgonzola desfeito com as mãos e o restante do queijo muçarela. Leve esta pizza caseira para assar no forno nos 180ºC, com calor em cima e em baixo, durante 15-20 minutos ou até que os legumes murchem e os queijos derretam e fiquem douradinhos.

Dica: Se preferir pode substituir o queijo gorgonzola por outro tipo de queijo azul, como o queijo azul de minas, roquefort ou o típico queijo azul dinamarquês. Apenas não exagere na quantidade porque estes queijos têm um sabor intenso.

6- Retire do forno e delicie-se com esta pizza com recheio de legumes e queijo azul enquanto está quente.

Receita de Massa para rolinho primavera



Quem gosta de comidas chinesas com certeza já provou harumaki, também chamado de rolinho chinês. Esse é um pastel chinês frito, muito crocante e gostoso que pode conter recheio doce ou salgado. Aqui mostramos a você como fazer massa para rolinho primavera bem fácil e com poucos ingredientes. Continue lendo para descobrir!

4 convidados • 30m • Entrada • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 200 gramas de farinha de trigo
- 300 mililitros de água (1¼ xícaras)
- ½ colher de chá de sal
- 1 fio de óleo

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Coloque a farinha e 200 ml de água num bowl e misture com uma colher ou fouet, para dissolver bem os grumos. Tampe ou cubra com plástico filme e reserve na geladeira por 1 hora ou por, pelo menos, 30 minutos.

Dica: A água deve estar em temperatura ambiente e a farinha de trigo não pode ser sem glúten nem integral.

2- Retire a massa de rolinho primavera da geladeira, coloque a água restante (100 ml) e misture bem até obter uma massa bem macia e líquida. Coloque no fogo médio uma frigideira antiaderente untada com um pouquinho de óleo.

Dica: Se a massa estiver muito consistente coloque um pouco mais de água. Ela deverá ficar um pouco mais líquida que massa de panqueca.

3- Com a ajuda de um pincel de cozinha espalhe uma camada bem fina de massa na frigideira. Deixe no fogo até observar que a massa mudou de cor e desgrudou da frigideira, nesse momento vire a massa ao contrário e deixe por mais uns segundinhos, até desgrudar novamente.

Dica: Se necessário espalhe duas camadas finas para conseguir uma massa sem buraquinhos.

4- Retire a massa de pastel chinês para um prato e cubra com papel absorvente, para manter a umidade. Repita do mesmo jeito com a massa restante, lembrando que é importante conseguir discos de massa bem fina.

Dica: A massa de rolinho primavera deve ficar bem fininha, transparente, desse jeito o rolinho ficará mais crocante. As quantidades indicadas rendem cerca de 12 discos de massa.

5- Recheie a massa de rolinho primavera com ingredientes da sua preferência. Como enrolar rolinho primavera? Coloque o recheio na parte de baixo da massa e enrole uma vez até ao centro da massa. Depois dobre as laterais para o centro e termine de enrolar até ao topo da massa.

Dica: Passe um pouco de água na massa para ajudar a fechar.

6- Frite os rolinhos primavera recheados em óleo bem quente, virando de vez em quando para fritar igual de todos os lados. Retire para um prato com papel absorvente para escorrer o excesso de óleo e está pronto! Sirva e delicie-se com esta comida chinesa bem típica e gostosa!


Receitas
Maravilhosas de
Pastel

Receita de Pastel junino



Numa boa festa junina não pode faltar o tradicional pastel frito, crocante e com recheio cremoso para aconchegar todas as barrigas e esquentar corações! Para que você saiba como preparar este quitute, apresentamos a receita de pastel junino prático com massa pronta e recheio fácil. Consulte abaixo o passo a passo e prepare nesta ocasião!

8 convidados • 30m • Entrada • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 1 pacote de massa de pastel quadrada ou em rolo
- 1 batata doce cozida
- ½ xícara de requeijão cremoso
- 6 salsichas cozidas e cortadas em rodelas
- 1 pitada de sal

Passos a seguir para fazer esta receita:

1

1- Comece por amassar a batata doce em purê e misturando com o requeijão e sal a gosto. Essa será parte do recheio do seu pastel junino caseiro.

2- Corte a massa de pastel em quadrados ou retângulos (se estiver usando a de rolo) e coloque ao centro uma porção do recheio preparado no passo anterior. Complete com algumas rodelas de salsicha e cubra com outro pedaço de massa. Aperte bem as bordas e pressione-as com um garfo.

3- Esquente óleo abundante numa panela e, quando estiver bem quente, frite os pastéis até dourarem, virando-os uma vez. Retire para um prato com papel toalha e deixe escorrer o excesso de gordura.

4- Agora você sabe como fazer pastéis juninos para enriquecer a mesa da sua festa! Bom apetite e divirta-se!

Receita de Pastel de atum sem glúten



Pensando nas pessoas intolerantes ao glúten que gostam de comer, preparámos esta receita de pastel salgado sem glúten! O segredo está na massa, que é preparada com farinha sem glúten, atualmente encontrada com facilidade nos supermercados.

2 convidados • 1h 30m • Entrada • Dificuldade elevada

Ingredientes:

Para a massa:

- 150 gramas de farinha sem glúten
- 100 mililitros de água
- 100 mililitros de vinho branco
- 25 gramas de manteiga ou margarina sem sal
- 1 colher de café de sal
- 1 unidade de ovo

Para o recheio:

- 150 gramas de atum de lata
- ½ unidade de pimentão verde
- 2 unidades de cebolas brancas
- 1 unidade de tomate vermelho
- 1 unidade de ovo cozido
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 pitada de sal

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- O primeiro passo deste pastel de atum sem glúten é reunir os ingredientes.

2- Leve ao fogo médio uma panela com a água, o vinho, sal e manteiga. Quando a mistura anterior ferver, desligue o fogo e acrescente a farinha. Misture rapidamente para fazer a massa destes pastéis sem glúten.

3- Transfira a mistura para uma bancada e deixe amornar. Adicione o ovo e misture muito bem, de forma a obter uma massa homogênea como na fotografia. Tampe com um pano úmido e deixe descansar por 30 minutos.

4- Enquanto isso prepare o recheio do pastel de atum sem glúten: corte em cubos pequenos o pimentão, as cebolas, o tomate e o ovo. Salteie por 1-2 minutos em uma frigideira em fogo médio com um pouco de azeite.

5- Após o passo anterior, acrescente o atum escorrido e misture tudo muito bem. Corrija o sabor com sal.

6- Com a ajuda de um rolo, estenda a massa dos pastéis para celíacos sobre uma superfície enfarinhada com a farinha sem glúten. Corte círculos usando um copo.

7- Coloque uma colher de sobremesa do recheio ao centro de cada círculo, e umedeça as bordas com um pouco de água.

8- Dobre os pastéis de atum sem glúten e pressione as bordas para fechar. Para evitar que a massa quebre, mergulhe-a em uma tigela com a farinha sem glúten.

9- Frite os pastéis de atum sem glúten em óleo abundante e sirva em seguida como entrada ou prato principal.


Receitas
Maravilhosas de
Peixe

Receita de Tilápia grelhada com molho



Procurando receitas com tilápia diferentes para variar no cardápio de todo o dia? Experimente preparar esse prato! Tenho a certeza que, depois que você percebe como é fácil fazer esta receita de tilápia grelhada ao molho de queijo, com certeza vai querer preparar ela mais vezes!

Descubra como fazer tilápia grelhada na frigideira com um delicioso molho de queijo acompanhando. Esse molho de queijo musarela é preparado a partir de uma base de molho branco, por isso é bem simples de fazer e fica uma delícia com tilápia! Mas você também pode utilizar outros tipos de filé de peixe.

Confira abaixo todos os detalhes e o passo a passo desta receita de tilápia grelhada com molho e experimente!

2 convidados • 30m • Prato principal • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 400 gramas de filés de tilápia
- 2 dentes de alho
- ½ limão
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de café de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de creme de leite
- 100 gramas de muçarela
- 150 mililitros de leite
- Pimenta do reino
- Noz moscada
- Azeite
- Sal
- Parmesão fresco ralado

Passos a seguir para fazer esta receita:

1. Tempere os filés de tilápia com sal, alho, pimenta do reino e suco de limão. Em seguida aqueça uma frigideira antiaderente com um pouco de azeite no fogo alto e frite os filés de 2 a 3 minutos de cada lado, para formar uma crosta por fora e ficar suculento por dentro. Reserve.

Dica: Lembre-se de virar os filés de tilápia com cuidado, o peixe é muito delicado. Se necessário, tampe a frigideira para não espirrar.

2. Na mesma frigideira que fritou o peixe, retire o excesso de gordura da fritura com um papel toalha. Acrescente a manteiga e o trigo e refogue por 2 minutos, para começar preparando o molho para filé de tilápia.

3. Acrescente o leite e mexa sem parar no fogo baixo, até desfazer os grumos e engrossar o molho. Neste passo estamos preparando um molho branco, que é a base do molho de queijo para servir com a tilápia grelhada.

4. Assim que a consistência estiver bem cremosa, acrescente a muçarela e o creme de leite e mexa bem até incorporar.

Dica: Se você quiser pode trocar a muçarela por outra variedade de queijo ou usar metade muçarela e metade de outro queijo. Algumas sugestões de queijos: roquefort, brie, emmental, cheddar, etc.

5. Desligue o fogo e tempere este molho de queijo muçarela com uma pitada de sal e de noz moscada, de preferência noz moscada ralada na hora.

6. Jogue o molho por cima dos filés de tilápia grelhados e polvilhe parmesão fresco ralado por cima, que irá derreter naturalmente com o calor do molho de queijo.

7. Sirva esta receita de tilápia ao molho branco de queijo com arroz branco e tenho a certeza que você vai gostar!

Receita de Truta frita empanada



A truta é um peixe de água doce semelhante ao salmão, porém mais econômica. A truta é rica em ômega 3 e vitamina B5 e é fácil de encontrar à venda. Se você quer variar no seu cardápio e incluir mais receitas de peixe na sua alimentação confira como fazer truta frita e empanada com queijo parmesão!

Abaixo compartilhamos o passo a passo desta receita de truta frita empanada que vai agradar até às crianças - afinal, quem resiste a uma comidinha empanada com queijo e crocante? Confira abaixo todos os detalhes!

2 convidados • 30m • Prato principal • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 300 gramas de filé de truta sem pele
- 50 gramas de queijo parmesão
- ½ xícara de farinha de trigo (70 gramas)
- 1 ovo

- Óleo vegetal para fritar
- Pimenta do reino
- Sal

Passos a seguir para fazer esta receita:

1. Tempere os filés de truta com sal e pimenta dos dois lados. Se você quiser também pode temperar eles com um pouco de suco de limão, super combina!

Dica: Inspecione os filés de truta para garantir que não têm espinhas.

2. Rale o queijo parmesão no ralo grosso e coloque em um prato. No lugar do queijo parmesão você pode usar outro queijo da sua preferência, como queijo cheddar ou muçarela.

3. Bata os ovos e coloque neles o queijo parmesão. Tempere com um pouco de sal e pimenta e misture. Coloque a farinha de trigo noutro recipiente e coloque o óleo para esquentar no fogo médio.

4. Passe os filés de truta pela farinha de trigo e depois pela mistura de ovo e queijo. Coloque fritando no óleo até o queijo derreter e formar uma crosta dourada em redor dos filés de truta.

Dica: A temperatura ideal do óleo é 160ºC.

5. Retire os filés de truta frita e deixe secar um pouco em uma grelha de resfriamento ou em papel absorvente. Sirva em seguida acompanhando com, por exemplo, arroz primavera e farofa de couve.


Receitas
Maravilhosas de
Pão

Receita de Pão caseiro recheado de liquidificador



Começar o dia com cheirinho de pão caseiro pela casa já é maravilhoso e se a receita for super fácil, então... perfeito! Esse pão caseiro recheado feito no liquidificador dispensa um longo tempo de sova - é só incorporar a farinha na mistura feita no liquidificador e pronto, apenas aguarde uma linda massa crescer.

E, enquanto o pão cresce, você já vai preparando o recheio para economizar tempo. Incrível, né?

4 convidados • 45m • Lanche • Dificuldade baixa

Ingredientes:

Para a massa:

- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de óleo
- 20 gramas de fermento biológico seco
- 1 colher de chá de sal
- 4 xícaras de farinha de trigo (560 gramas)
- 1 xícara de água (240 mililitros)

Para o recheio:

- 50 gramas de muçarela cortada em cubinhos
- 1 tomate picado em cubinhos
- sal
- pimenta do reino moída na hora
- orégano

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Separe os ingredientes necessários ao preparo deste pão de liquidificador recheado. Nessa primeira parte vamos usar apenas 1 ovo (o outro será usado apenas para pincelar a massa no final da receita, antes de ir ao forno).

2- Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo e o ovo reservado para o fim da receita.

3- Quando a mistura de pão batido no liquidificador estiver bem homogênea, coloque-a em uma tigela grande.

4- Adicione a farinha aos poucos e, a princípio, misture com uma colher de pau.

Dica: Para deixar o seu pão ainda mais leve e macio, peneire a farinha. Isso ainda facilita na hora de misturar, evitando a formação daqueles grumos difíceis de desfazer!

5- Quando a massa chegar nessa textura, você já pode pôr as mãos na massa! Fica difícil misturar com a colher.

6- Adicione o restante da farinha e vá amassando bem, até que a massa fique lisa e homogênea.

Dica: Você pode colocar a massa em uma bancada enfarinhada e ter mais espaço para fazer esse passo.

7- Coloque a massa de volta na tigela, cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 30 minutos.

Dica: Deixe a massa descansando em um local calmo e ameno, para que cresça mais rápido.

8- Enquanto isso, prepare o recheio. Nossa sugestão é muçarela e tomate temperado com sal, pimenta e orégano, uma combinação clássica que nós adoramos! É só misturá-las em uma tigela e reservar.

9- Depois dos 30 minutos, a massa terá crescido bem. Nesse momento, pré-aqueça o forno nos 200ºC.

Dica: O ideal é que esta massa de pão caseiro dobre de tamanho. Se isso não aconteceu com a sua massa, reserve ela por mais 20-30 minutos.

10- Divida a massa em 4 partes iguais, que podem ser bolinhas ou outro formato da sua preferência.

Dica: Não precisa sovar nem amassar a massa na hora de dividir ela. O ideal é simplesmente dividir a massa e modelar no formato desejado. Desse jeito você mantém o ar no interior dela, necessário para que o pão fique fofinho!

11- Abra um dos pedaços de massa com as mãos ou um rolo e acrescente o recheio no centro.

Dica: Lembramos que essa é apenas uma sugestão de recheio, você pode colocar outras opções da sua preferência. Olhe o que tem na geladeira e solte a criatividade!

12-Junte as pontas da massa, formando uma "trouxinha", e aperte para fechar bem essa massa de pão recheado.

Dica: Este passo é bem importante! Feche bem para não correr o risco dos seus pãezinhos abrirem no forno enquanto assam.

13-Faça uma bolinha com a massa e pincele a superfície com o ovo que reservamos lá no início da receita. Repita o procedimento com as restantes porções da massa.

14-Finalize com um pouco de orégano por cima e leve para assar por aproximadamente 25 minutos a 200ºC (ou até ficarem douradinhos).

Dica: Fique de olho no pão enquanto ele assa porque o tempo pode variar de forno para forno.

Receita de Pão caseiro recheado fácil



Esta receita de pão caseiro recheado é uma excelente pedida para quando reunimos os amigos e família. Rende uma ótima entrada, petisco ou lanche, além de agradar a todos.

Nesta receita de pão recheado a massa fica leve e com crosta crocante, faz até lembrar croissant. O modo de preparo é bem simples, não tem como dar errado por isso vale a pena experimentar!

4 convidados • 2h 30m • Lanche • Dificuldade baixa

Ingredientes:

Para a massa:

- 1 xícara de farinha de trigo tipo 1

- ½ xícara de leite morno
- 2 colheres de sopa de manteiga
- ½ colher de sopa de açúcar
- ½ colher de chá de fermento biológico seco (2 g)
- ½ colher de chá de sal
- 1 ovo batido (para pincelar)

Sugestão de recheio:

- 3 fatias de presunto
- 3 fatias de bacon
- 1 xícara de azeitona verde recheada
- ½ xícara de uva passa
- 1 colher de sopa de manteiga amolecida

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Dissolva no leite o fermento biológico seco e um pouco do açúcar e deixe por 10 minutos. Num bowl misture os ingredientes secos da massa: a farinha de trigo, o restante açúcar e o sal.

Dica: O açúcar ajuda a ativar o fermento mais rapidamente, por isso não deixe de usar esse ingrediente.

2- Coloque a mistura de leite, fermento e açúcar no bowl e misture. Transfira a massa deste pão caseiro recheado para uma superfície de trabalho enfarinhada e sove até ficar lisinha. Depois abra um pouco, coloque 1 colher de sopa de manteiga ao centro, volte a sovar e repita o procedimento com a outra colher de sopa de manteiga.

Dica: Se você preferir também pode misturar estes ingredientes na batedeira planetária usando o acessório para massa de pão.

3- Modele a massa em forma de bola e coloque num bowl levemente untado. Cubra com um pano e deixe por 1 hora ou até a massa dobrar de volume. Depois abra novamente a massa na bancada de trabalho, para tirar o ar, e deixe por 10 minutos.

4- Abra a massa em formato retangular com a ajuda de um rolo de cozinha. Pincele nela a manteiga e disponha o recheio (bacon, presunto, azeitonas e uva-passa).

Dica: Para deixar mais bonitinho este pão recheado coloque o recheio somente em 2/3 da área total da massa. Coloque também uma fila de azeitonas numa das beiradas da massa, para que as azeitonas fiquem bem no centro da massa enrolada!

5- No 1/3 da massa que não tem recheio corte tirinhas finas como na foto, sem separar totalmente da restante massa. Coloque as tiras finas sobre o recheio e enrole a massa em forma de rocambole a partir da beirada que tem a fila de azeitonas (que seria o canto oposto da massa recortada).

6- O resultado será um pão caseiro recheado como na foto! Cubra com plástico filme (não precisa embrulhar completamente) e deixe crescer por mais 30 minutos. Enquanto isso ligue o forno nos 180ºC com calor em cima e em baixo.

7- Depois do tempo indicado retire o plástico filme e coloque o pão num tabuleiro de forno com papel manteiga. Pincele nele o ovo batido e leve ao forno por 25 minutos ou até dourar.

8- Retire do forno, corte em fatias e está pronto para servir!


Receitas
Maravilhosas de
Salgados Fritos

Receita de Bolinho de arroz recheado com carne moída



Sugerimos uma preparação deliciosa e perfeita para aproveitar sobras de arroz: bolinho de arroz recheado com carne moída. Essa petisco é perfeito para acompanhar uma cerveja no final da tarde ou compartilhar em reuniões com amigos. Continue lendo o passo a passo e confira como fazer esse bolinho recheado sem frescura!

10 convidados • 1h 30m • Entrada • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 1 colher de sopa de manteiga
- Sobras de arroz cozido
- 2 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 unidades de ovo inteiro
- 2 unidades de ovo cozido
- 1 unidade de cebola pequena (em fatias)
- 100 gramas de ervilha

- 100 gramas de carne moída
- 1 colher de chá de extrato de tomate
- 1 pitada de Pimenta do reino a gosto
- 1 pitada de Sal a gosto
- Farinha de rosca (para empanar)
- Óleo (para fritar)

Passos a seguir para fazer esta receita:

1 - Para fazer bolinho de arroz recheado com carne moída, comece por aquecer uma colher de sopa de manteiga e o azeite em uma caçarola. Doure a cebola e, em seguida, frite a carne moída.

2 - Quando secar, junte as ervilhas e adicione o extrato de tomate previamente diluído em uma concha de água quente. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar até a carne estar pronta.

3 - Aqueça o arroz no micro-ondas ou em banho-maria e misture com o queijo, um ovo e a manteiga restante. Coloque uma colherada da mistura na palma da mão, abra uma cavidade no centro e recheie com um pouco da carne moída e um pedacinho de ovo cozido.

Dica: Unte as mãos com um pouco de óleo para manipular os bolinhos de arroz mais facilmente!

4 - Feche o bolinho com mais arroz e enrole, formando uma bolinha. Repita a operação até terminar os ingredientes. Em seguida, passe os bolinhos em ovo ligeiramente batido (com sal) e depois na farinha de rosca. Frite os bolinhos de arroz em óleo quente até dourarem.

Dica: Não frite muitos bolinhos de uma vez pois pode alterar a temperatura do óleo e comprometer a preparação

5 - Escorra os bolinhos em papel toalha e leve ao forno em temperatura média para terminar o cozimento. Em seguida, seu bolinho de arroz recheado com carne moída está pronto a comer!

Receita de Palito de queijo frito



O palito de queijo frito é uma receita muito fácil e que todo mundo gosta, especialmente os amantes de queijo. Você só precisa de um bom pedaço de queijo muçarela, ovo e farinha de rosca para fazer essa entrada maravilhosa e super crocante. É um preparado perfeito para servir como aperitivo em festas e de entrada em jantares em casa, fica super saboroso!

10 convidados • 1h 30m • Entrada • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- ½ quilograma de Queijo muçarela
- 2 xícaras de Farinha de rosca
- Óleo para fritar
- 1 pitada de Sal
- 3 ovos

Passos a seguir para fazer esta receita:

1 - Para começar a fazer o palito de queijo frito, corte o queijo em pedaços retangulares e compridos.

2 - Em seguida, bata os ovos em uma tigela e coloque a farinha de rosca em outro recipiente, para mais tarde empanar os queijos.

Dica: Você pode adicionar algumas ervas nos ovos batidos, como orégano ou cebolinha!

3 - Logo, coloque os recipientes um ao lado do outro, mergulhe o queijo no ovo e, em seguida, na farinha de rosca.

4 - Coloque todos os palitos de queijo em uma travessa grande e deixe na geladeira por cerca de 1 hora.

5 - Depois desse período na geladeira, frite os palitos de queijo em óleo bem quente. Deixe por cerca de 3 minutos ou até ficarem dourados e crocantes. Quando estiverem prontos, transfira para um prato com papel toalha para absorver o excesso de óleo da fritura.

6 - O palito de queijo frito está pronto a servir! É gostoso comer quentinho para que o queijo ainda esteja derretendo. Esses petiscos são de dar água na boca e tenho certeza que todos vão adorar!


Receitas
Maravilhosas de
Sanduíches

Receita de Sanduíche de metro para festas



Aprenda como fazer o sanduíche de metro para festas, o petisco ideal para todo o mundo! Para o recheio você pode usar o que quiser, mas confira abaixo nossa sugestão de sanduíche de metro com atum, que será sucesso garantido.

6 convidados • 10m • Aniversários • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 1 unidade de pão baguete grande (ou pão de metro)
- 3 latas de atum
- 3 unidades de ovo cozido
- 2 unidades de tomate grande em rodelas
- 1 unidade de cebola picada
- ½ unidade de alface
- 12 fatias de queijo muçarela

- 1 xícara de maionese
- 2 mãos cheias de azeitona sem caroço
- 3 colheres de sopa de salsinha picada
- Pimenta do reino
- Sal

Passos a seguir para fazer esta receita:

1. Para fazer esta receita de pão de metro para festa, comece por escorrer o atum. Em seguida misture com a cebola, a maionese, as azeitonas e a salsinha, como se estivessem preparando um patê de atum. Acerte o sabor a gosto com sal e pimenta.

2. Corte o pão na horizontal, e espalhe nele a pasta de atum. Em seguida acrescente os restantes ingredientes, pela ordem que preferir: as rodelas de tomate, os ovos cortados em rodelas também, as fatias de queijo e a alface em pedaços.

3. Fatie o sanduíche de metro para festas com uma faca de pão ou, de preferência, uma faca elétrica (assim não desmonta). Prenda cada fatia do sanduíche com um palito de dente e, se quiser, decore o palito com tomate cereja, azeitona ou pedaços de queijo. Bom apetite!

Receita de Sanduíche de atum com maionese



Se você é fã de sanduíches, conheça esta proposta para o seu café da manhã, almoço ou lanche! Inspirado na sanduíche clube, este sanduíche de atum com maionese é fácil, prático e econômico! Apenas terá de cozer um ovo e juntar aos restantes ingredientes, um pequeno esforço que lhe valerá uma refeição saborosa. Confira abaixo o passo a passo!

1 convidado • 15m • Prato principal • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 1 lata de atum
- 4 folhas de alface
- 1 unidade de tomate
- 2 colheres de sopa de maionese
- 1 unidade de ovo



Receitas Maravilhosas de Sobremesas

Receita de Bolo vulcão dois chocolates



Este bolo vulcão de Laka e Diamante negro é o bolo vulcão mais chocolatudo que você poderia encontrar! Perfeito para os maus gulosos e para os verdadeiros amantes de chocolate. Trata-se de um bolo meio a meio, bem gostoso para receber amigos em casa, para vender ou para servir em um aniversário.

6 convidados • 1h 30m • Aniversários • Dificuldade média

Ingredientes:

- 1 unidade de bolo de chocolate ou bolo branco (de sua preferência)
- 4 caixas de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 4 barras de chocolate Laka
- 4 barras de chocolate Diamante Negro
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Leite para molhar o bolo

- 1 colher de sopa de milho
- 3 unidades de pão de forma

Passos a seguir para fazer esta receita:

1. Junte todos os ingredientes necessários para preparar este sanduíche. Se quiser pode também fazer o seu próprio pão caseiro: pão caseiro sem glúten e sem lactose ou pão de forma com aveia e soro de leite.

2. Primeiro, torre o pão na torradeira ou grelhador. Para esta receita utilizamos pão de forma com cereais, mas pão branco também fica muito bem.

3. Cozinhe o ovo em água fervente durante 10-15 minutos. Depois passe por água fria, descasque e corte em rodelas.

Dica: Adicione algumas gotas de vinagre à água da cozedura, assim será mais fácil descascar o ovo.

4. O passo seguinte deste sanduíche de atum com maionese é espalhar a maionese em duas fatias de pão. Se você quiser, pode utilizar maionese caseira.

5. Agora, para montar a sanduíche de atum, coloque duas rodelas de tomate e um pouco de atum sobre uma das fatias com maionese.

Dica: Escorra o óleo ou água do atum antes de o adicionar ao sanduíche.

6. Em seguida acrescente o ovo cozido e um pouco de milho. Cubra com a outra fatia com maionese.

7. Volte a acrescentar duas rodelas de tomate, o restante atum, o restante ovo cozido e a alface lavada e cortada em pedaços. Cubra com a última fatia de pão (com maionese ou não), e está feito!

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Prepare e asse um bolo de tamanho médio de sua preferência (de massa branca ou de chocolate, pode até ser daqueles bolos de pacote). Assim que esfriar, desenforme e reserve.

Dica: Asse o bolo em uma forma com furo central.

2- Para fazer o creme de Laka coloque 2 caixas de creme de leite, 1 colher de sopa de manteiga e 3 barrinhas de Laka picado no fogo. Deixe cozinhar até começar a engrossar, desligue e reserve.

3- Em seguida prepare o creme de diamante negro: leve também ao fogo 2 caixas de creme de leite, 1 colher de sopa de manteiga e 3 barrinhas de chocolate Diamante Negro e fique mexendo até engrossar. Desligue e reserve.

4- Em um copo com leite coloque um pouco de leite condensado e misture. Fure o bolo com um garfo e molhe o bolo com o leite, a quantidade fica a seu critério!

5- Pegue os dois cremes e despeje ao mesmo tempo no furo do bolo, um de cada lado, até transbordar e derramar.

Dica: Abuse dos cremes para que esse bolo fique bem delicioso!

6- Logo após enfeite o bolo com as barrinhas de chocolate que restaram. Use a imaginação e seu bolo vulcão dois chocolates estará pronto para servir! Delicie-se com esta receita bem gulosa.

Receita de Doce de leite ninho de corte



Já reparou que grande parte das receitas com leite ninho são receitas fáceis? Essa não foge à regra! Aprenda como preparar um delicioso doce de leite ninho de corte para compartilhar em uma reunião ou servir em uma festa - as crianças vão adorar! Confira abaixo os ingredientes e passo a passo.

Convidados • 45m • Aniversários • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 500 gramas de açúcar
- 200 gramas de leite Ninho em pó
- ½ xícara de leite integral
- 1 colher de sopa de manteiga

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- É bem fácil fazer essa receita de doce de corte! Comece por levar ao fogo baixo uma panela com o açúcar, o leite e a manteiga. Fique mexendo até borbulhar e espessar o suficiente para que consiga ver o fundo da panela.

2- Acrescente o leite Ninho e continue mexendo até dissolver por completo e a massa ficar mais espessa. Desligue o fogo.

Dica: Use um batedor de mão para dissolver mais facilmente o leite ninho.

3- Coloque a massa do doce de leite ninho de corte em uma assadeira untada com manteiga e deixe esfriar completamente. Quando estiver bem firme pode cortar em cubinhos e deliciar-se!

Dica: Não precisa reservar na geladeira, a menos que o tempo esteja muito quente.


Receitas
Maravilhosas de
Sopas

Receita de Sopa de couve flor com frango



Procurando uma receita de caldo de couve flor fácil e gostoso? Confira a sugestão que temos para você aqui! Com ingredientes que sempre temos em casa você prepara esta receita de sopa de couve flor com frango perfeita para terminar o dia de um jeito leve e aconchegante. O modo de preparo é bem simples: basta cozer o frango, usar esse caldo para cozer os legumes, bater os legumes, juntar o frango desfiado e está pronto a servir! Confira abaixo todos os detalhes e fotos passo a passo.

2 convidados • 30m • Prato principal • Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 1 couve flor média
- 1 peito de frango
- 1 litro de caldo do cozimento do frango
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de café de cominhos moídos

- pimenta do reino a gosto
- sal a gosto
- cebolinha picada

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Coloque o peito de frango numa panela, cubra com água, adicione a folha de louro e sal a gosto e deixe cozinhar por 20-30 minutos. Retire o frango, desfie e coe o caldo.

Dica: Corte o peito de frango em pedaços para que cozinhe mais depressa.

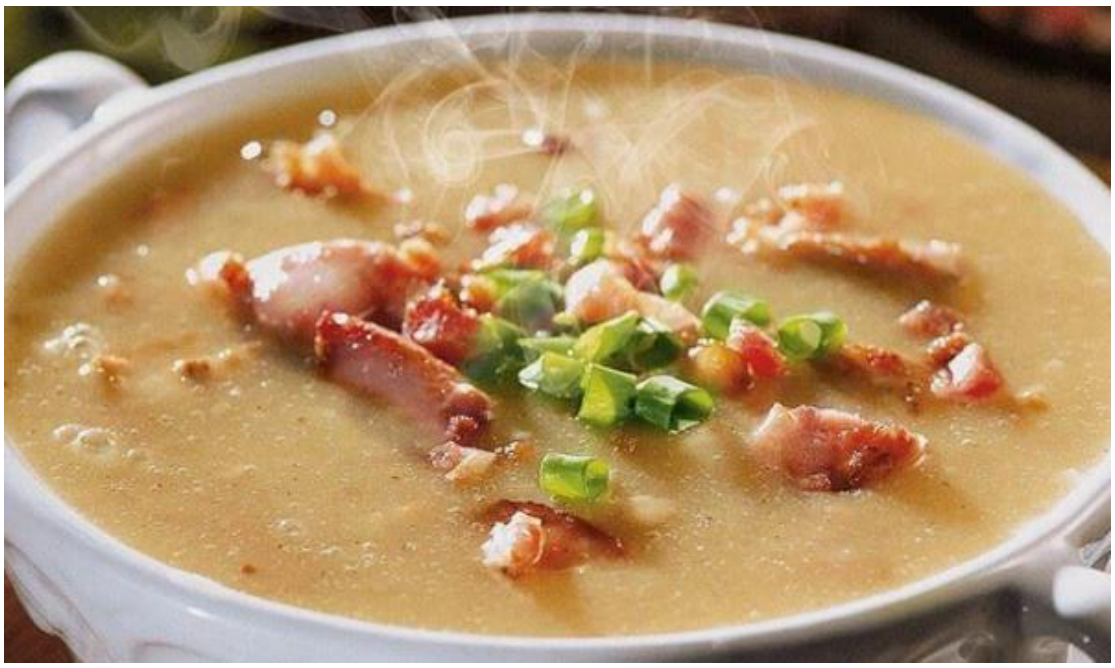
2- Noutra panela refogue a cebola picada no azeite. Quando a cebola murchar junte a couve-flor picada e o alho, misture e refogue por 1 minuto.

Dica: Inclua também as folhas de couve flor nesta receita, elas são ricas em nutrientes!

3- Adicione o caldo de frango, os cominhos a pimenta e o sal, tampe e deixe cozinhar por 20 minutos ou até a couve flor ficar bem macia, desfazendo. Depois bata no liquidificador até obter um caldo de couve flor lisinho, retorne para a panela e adicione o frango desfiado.

4- Pode servir este caldo de couve flor com frango em seguida, polvilhado com cebolinha para conseguir um gostinho mais aromático. Bom apetite!

Receita de Caldo de frango com mandioca



Esta é uma receita de comida de conforto com cara de vó, que a gente prepara para recuperar forças no fim de um dia de trabalho e aconchegar a barriga. Não tem segredo nesta receita de caldo de frango com mandioca, mas tem alguns truques no preparo que vale a pena seguir para deixar o caldinho gostoso!

4 convidados 1h 30m Prato principal Dificuldade baixa

Ingredientes:

- 1 quilograma de mandioca picada
- 500 gramas de frango
- 1 cebola picada
- 1 calabresa ou 100 g de bacon
- 5 dentes de alho amassado
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de chá de colorau (urucum)
- pimenta do reino
- sal
- cebolinha ou coentro

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- Tempere o frango com 1 dente de alho, 1 colher de chá de colorau, pimenta e sal a gosto. Leve ao fogo médio a panela de pressão com o azeite e coloque o frango nela.

Dica: Eu usei peito de frango sem osso porque é mais fácil para desfiar, mas você pode usar qualquer peça de frango. Para evitar adicionar mais calorias e gordura nesta receita não use frango com pele.

2- Frite o frango até ficar douradinho de todos os lados. Depois cubra com água e cozinhe por 15 minutos após pegar pressão. Retire o frango e desfie.

3- Na mesma panela coloque a mandioca para cozer no caldo do frango. Adicione um pouco de sal e cozinhe a mandioca por 15 minutos após pegar pressão. Desligue o fogo e bata a mandioca na panela usando um mixer de pão ou no liquidificador.

Dica: Quando picar a mandioca não esqueça de tirar a parte do meio dela, que contém uma fibra dura que não é legal para comer.

4- À parte pique a calabresa ou bacon e frite numa panela ou frigideira em fogo baixo, para soltar a gordura sem queimar. Quando estiver douradinha coloque a cebola e os alhos restantes, tempere com o restante colorau e pimenta do reino e refogue até murchar.

Dica: Deixe a calabresa ou bacon fritar na própria gordura. Se ela não soltar gordura suficiente para refogar a cebola e os alhos coloque 1 colher de sopa de azeite.

5- Coloque a panela de pressão novamente no fogo, adicione um pouco mais de água e adicione também o frango desfiado e o refogado de calabresa, cebola e alho. Espere ferver e desligue. Coloque cebolinha ou coentro e misture com o caldo.

6- Está pronto seu delicioso caldo de mandioca com frango!


Receitas
Maravilhosas de
Tortas

Receita de Torta de frango na marmita



Hoje em dia muitas pessoas não têm tempo para cozinhar, não têm vontade ou não sabem. E, entre trabalho, família e por vezes estudos, as refeições ficam para depois. Aí surge uma oportunidade de negócio para você! Porque não fazer marmitas para vender? Confira receita de torta na marmita para vender e experimente!

4 convidados • 45m • Prato principal • Dificuldade baixa

Ingredientes:

Para a massa:

- 1 xícara de farinha de trigo (140 gramas)
- 1 xícara de amido de milho (maisena)
- 1½ xícaras de leite (360 mililitros)
- ½ xícara de óleo ou azeite
- 3 ovos médios
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Sugestão de recheio:

- 1 peito de frango cozido ou grelhado
- 4 mãos cheias de espinafre fresco
- 1 xícara de queijo ralado
- 1 colher de chá de manteiga
- pimenta do reino
- sal

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- No liquidificador bata os ingredientes da massa, deixando o fermento para o fim.

2- Distribua metade da massa pelas marmitas (a quantidade indicada rende 4 marmitas de 250 ml), sem precisar untar.

3- Sobre a massa comece colocando os ingredientes do recheio. Neste caso usei frango grelhado e desfiado, mas você pode usar frango cozido ou até mesmo um recheio de frango caseiro. Se quiser acrescente também queijo ralado, para ficar cremoso.

4- Em seguida refoguei o espinafre numa frigideira com a manteiga, pimenta e sal até murchar, e coloquei sobre o frango. Novamente esta é apenas uma sugestão, você pode rechear com os ingredientes que preferir e que tiver em casa.

5- Quando terminar de rechear sua torta salgada na marmita cubra com a restante massa, deixando cerca de 1 cm livre até à borda da marmita (porque a torta irá crescer). Finalize a gosto - eu polvilhei queijo ralado, oréganos e sementes de gergelim.

6- Leve a torta de frango na marmita ao forno a 160ºC por 20-30 minutos ou até dourar e está pronta! Deixe esfriar completamente para tampar. Pode congelar (sem a tampa de cartão) ou vender em seguida. Bom trabalho!

Receita de Torta portuguesa de liquidificador



Procurando uma receita de torta salgada de liquidificador simples de fazer para o dia a dia? Confira esta receita de torta portuguesa de liquidificador preparada com todos ingredientes que sempre temos em casa, por isso ela é tão prática e rápida de fazer!

Confira abaixo todos os detalhes desta receita de torta portuguesa de liquidificador que você pode preparar facilmente para o seu almoço, jantar ou lanche.

5 convidados • 1h 30m • Prato principal • Dificuldade baixa

Ingredientes:

Massa de bolo salgado:

- 3 xícaras de farinha de trigo (420 gramas)
- ½ xícara de azeite

- 250 gramas de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de chá de fermento para bolo
- 2 ovos
- 2 xícaras de leite (480 mililitros)
- 1 colher de chá de sal

Recheio de bolo salgado:

- 250 gramas de presunto em cubo
- 250 gramas de muçarela em cubo
- 200 gramas de ervilhas
- 1 tomate sem semente em cubos

Passos a seguir para fazer esta receita:

1- No liquidificador ou na batedeira prepare a massa de bolo salgado: bata a farinha com o azeite, o parmesão, os ovos, o leite e o sal. Adicione o fermento na massa batida e mexa com uma colher, sem bater.

2- No recheio para torta salgada iremos usar presunto, muçarela, ervilhas e tomate. Misture todos numa tigela e, se quiser, acrescente outros ingredientes prontos a gosto, como milho escorrido e azeitonas picadas.

3- Em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga monte esta torta fácil: coloque metade da massa, depois os ingredientes do recheio e, por fim, a massa restante.

4- Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus e asse por 40 minutos ou até dourar. Está pronta sua torta de liquidificador presunto e queijo! Sirva em seguida, acompanhando com uma saladinha, e bom apetite!

Gostou de nosso livro de receitas?
Se sim, para adquiri a versão completa do livro com mais de 300 receitas deliciosas e me ajudar a continuar nosso trabalho clique no botão abaixo

Por apenas 3x de R$ 8,78
ou R$24,90 a Vista

Clique Aqui