Salada mineira
Ingredientes:

- 500g de tomate cereja
- 300g de queijo minas frescal
- 1mç de salsinha
- Sal e azeite a gosto

Modo de preparo:
Lavar e cortar os tomates em metades, colocar em um recipiente e misturar o restante dos ingredientes, temperar e servir.

Arroz da serra
Ingredientes:

- ½ k de arroz pronto
- 300g de picadinho de carne
- 300g de queijo minas fatiado
- 6un de bananas fatiadas

Modo de preparo:
Arrumar em um recipiente: uma camada de arroz, uma de picadinho de carne, as fatias de queijo e as fatias de banana, repetindo-as até completar o recipiente. Levar ao forno aquecido ligeiramente para derreter o queijo.

Frango com quiabo
Ingredientes:

- 1un de frango cortado nas juntas e lavado
- 1k de quiabo
- Alho e cebola
- 400g de tomate sem semente
- 1mç de cebolinha
- 1un de pimentão
- Sal a gosto
- Óleo para fritura
- 1l de molho de tomate

Modo de preparo:
Lavar, secar, cortar e fritar o quiabo, reservar. Refogar o frango até dourar com alho e cebola, a seguir colocar o molho, acrescentar o quiabo, o pimentão e o tomate deixar ferver. Temperar, juntar a cebolinha, servir guarnecido de angu e arroz.

Angu
Ingredientes:

- 250g de fubá
- 1l de água
- 1colher de margarina

- Sal a gosto

Modo de preparo:
Levar à fervura a água com, margarina e sal, a seguir dissolver o fubá em água e acrescentar à fervura, deixar cozinhar bastante, mexendo sempre. Depois de cozido virar em um recipiente.

Costelinha com canjiquinha
Ingredientes:
- 2k de costelinha suína
- Tempero mineiro a gosto
- 250g de canjiquinha
- 3un de pimentão (um de cada cor) cortado em jardiniere
- 4un de tomate cortado em jardiniere
- 1mç de cebolinha
- Sal a gosto

Modo de preparo:
Cortar e refogar a costelinha com o tempero mineiro até dourar. Em outra panela cozinhe a canjiquinha, a seguir junte à costelinha e deixe tomar corpo a canjiquinha, acrescentar o restante dos ingredientes deixe ferver, tempere e sirva.

Lombo com ora-pro-nobis
Ingredientes:
- 1k de lombo suíno cortado em cubos
- Tempero mineiro
- Ora-pro-nobis a gosto
- Sal para temperar

Modo de preparo:
Refogar o lombo com tempero mineiro, deixar dourar e temperar. Na hora de servir juntar o ora-pro-nobis.

Arroz doce
Ingredientes:
- 300g de arroz
- 400g de açúcar
- 1,5l de leite
- 1lt de leite condensado
- 3un de gemas

Modo de preparo:
Cozinhar o arroz inicialmente com água, depois colocar o leite com o restante dos ingredientes, exceto as gemas. Quando estiver cozido e bem consistente o arroz colocar as gemas. Servir gelado e polvilhado de canela em pó.