Delícias Com Pão de Forma Ano 2, nº 2

Delícias com PÃO de FORMA

DOCES E SALGADAS!

BOLOS
PUDINS
SALGADINHOS
LANCHES

alto astral
R$ 5,90

52 RECEITAS COM FOTOS

Fica uma delícia!

MISTINHO FRITO
Diferente e fácil de fazer!



TORTA DE CARNE MOÍDA



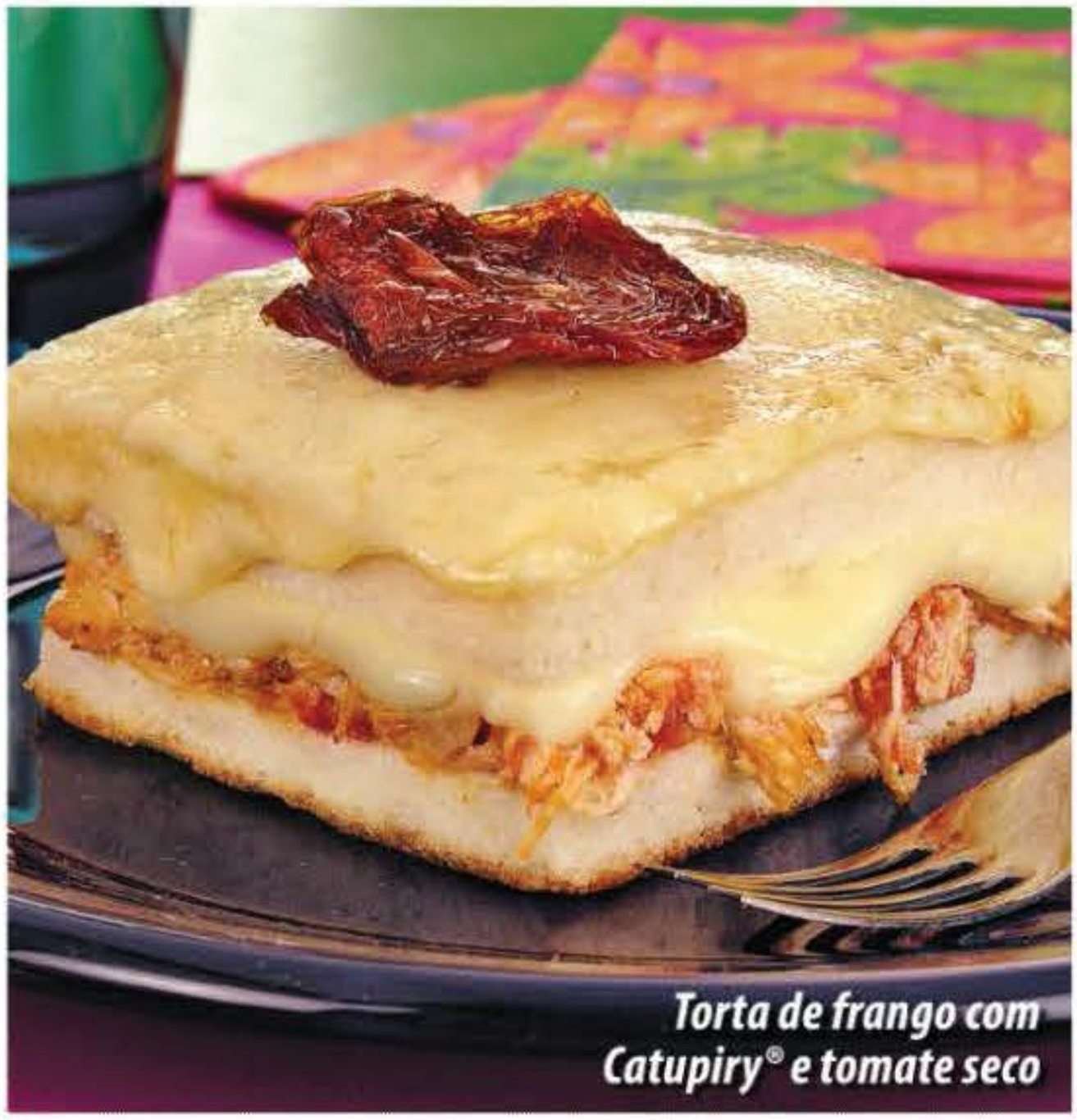
PAVÊ DE SORVETE E NUTELLA®

Tudo muito prático!

Sabe aquele tipo de receita que você pode fazer a qualquer hora, sem dificuldade e que fica uma delícia? Pois é esse tipo de prato que trazemos para você nesta edição! São receitas salgadas e doces superpráticas feitas com pão de forma, um ingrediente versátil, baratinho e que todo mundo tem sempre em casa. Ele pode ser usado para fazer desde as mais deliciosas tortas e até para dar a liga àquele saboroso rocambole de carne. Que tal experimentar hoje mesmo?

Abraços de toda a equipe!

Banca do Antfer
Telegram: https://t.me/bancadoantfer



Torta de frango com Catupiry® e tomate seco

Índice

Salgadas

Almôndega de carne .....
Almôndega de peixe .....
Bauru cremoso de forno .....
Bolinho de carne moída .....
Bolinho de frango recheado .....
Bolo assado de carne moída .....
Bolo dois frios .....
Bolo-hot dog .....
Bolo salgado com antepasto .....
Bolo salgado de atum .....
Bolo salgado de frango .....
Bolo salgado de legumes e bacon .....
Bolo salgado de presunto e ricota .....
Cestinha de pão com berinjela .....
Empadinha de palmito .....
Enroladinho de salsicha .....
Farofa de pão .....
Fritada de forno .....
Hambúrguer à parmegiana .....
Lanchinho empanado .....
Mistinho frito .....
Pão com ovo sofisticado .....
Pudim de frango com brócolis .....
Rocambole de carne recheado .....
Rocambole de frango aos 2 queijos .....
Rocambole de salmão .....
Rolinho crocante .....
Sanduíche de forno .....
Sanduíche francesinha .....
Torta de carne moída .....
Torta de frango com Catupiry® e tomate seco .....
Torta de queijo e brócolis .....
Torta de salsicha com creme de palmito .....
Torta gratinada de atum .....
Torta prática de carne moída

Doces

Assado de banana com chocolate .....
Bolo de rolinhos de banana .....
Mil-folhas de laranja .....
Minicheesecake .....
Pavê de abacaxi com coco .....
Pavê de maracujá com coco .....
Pavê de sorvete e Nutella® .....
Pavê trufa de cereja .....
Pizza romeu e julieta .....
Pudim de pão com geleia .....
Pudim de pão com leite condensado .....
Pudim-suflê com calda de chocolate .....
Rabanada de laranja .....
Rabanada recheada .....
Torta de abacaxi .....
Torta de travessa .....
Torta mesclada .....



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de Produção

Torta de carne moída

Tempo: ***40min*** Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *1 xícara (chá) de requeijão tipo Catupiry®*
- *1/2 xícara (chá) de queijo mussarela ralado*
- *4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado*

Recheio

- *2 colheres (sopa) de óleo*
- *300g de carne moída*
- *1 cebola em cubos*
- *1 dente de alho picado*
- *1/2 pimentão verde em cubos*
- *2 colheres (sopa) de extrato de tomate*
- *1 tomate sem sementes em cubos*
- *5 colheres (sopa) de azeitona verde picada*
- *Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto*
- *1 ovo cozido picado*

Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo e frite a carne até secar toda água. Acrescente a cebola, o alho, o pimentão e refogue por 3 minutos. Adicione o extrato e frite por 1 minuto. Despeje o tomate, a azeitona e tempere com sal e pimenta. Refogue por 1 minuto e desligue. Junte o ovo, cheiro-verde e misture. Forre o fundo de um refratário grande com fatias de pão. Espalhe o recheio e cubra com metade do Catupiry®. Faça outra camada de pão e espalhe o Catupiry® restante. Polvilhe com os queijos e leve ao forno alto (200º C), preaquecido, por 15 minutos para gratinar. Sirva.



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Lúcia Blandino Objetos: Acervo de Produção

Bolo assado de carne moída

Tempo: ***40min***
Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *4 colheres (sopa) de azeite*
- *1 cebola picada*
- *1 dente de alho picado*
- *500g de carne moída*
- *1 tomate picado*
- *1 cenoura ralada*
- *1 xícara (chá) de azeitona verde picada*
- *Sal e cheiro-verde picado a gosto*
- *2 xícaras (chá) de requeijão cremoso*
- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *100g de queijo mussarela ralado*

Aqueça uma panela com o azeite, em fogo médio. Frite a cebola, o alho e a carne moída até secar toda a água. Adicione o tomate, a cenoura, a azeitona, sal, cheiro-verde e refogue por 5 minutos. Desligue e misture com metade do requeijão. Deixe esfriar. Para a montagem, em um refratário médio, faça uma camada de pão e uma de refogado. Intercale as camadas, terminando em pão. Cubra todo o bolo com o requeijão restante, polvilhe com a mussarela e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos. Retire, decore como desejar e sirva.

Almôndega de carne

Tempo: ***30min*** Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *2 fatias de pão de forma*
- *5 colheres (sopa) de leite*
- *1 ovo*
- *1 cebola picada*
- *1 dente de alho picado*
- *2 colheres (sopa) de ervas picadas (salsinha, manjericão, cebolinha, alecrim)*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*
- *1kg de carne moída (patinho, paleta, acém)*
- *200g de bacon moído (opcional)*
- *4 xícaras (chá) de molho de tomate*

Esfarele o pão com as mãos e coloque no liquidificador. Adicione o leite, o ovo, a cebola, o alho, as ervas, sal, pimenta e bata até obter uma pasta. Coloque a carne e o bacon em uma vasilha, despeje a pasta e amasse com as mãos até ligar. Em uma panela, aqueça o molho. Modele bolinhas com a carne e coloque com cuidado no molho. Cozinhe por 15 minutos, em fogo médio. Sirva, se desejar, acompanhada de arroz branco.



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Karin Santana/Niza Fernandes Objetos: Oxford e Tramontina



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de Produção

Sanduíche de forno

Tempo: ***40min*** Rendimento: ***5 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *4 tomates em rodelas*
- *1 xícara (chá) de azeitona picada*
- *Orégano a gosto*
- *400g de queijo mussarela fatiado*
- *Manteiga para untar*

Creme de queijo

- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de requeijão cremoso*
- *1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado*
- *1 xícara (chá) de queijo gorgonzola ralado*
- *Sal e noz-moscada ralada a gosto*

Para o creme de queijo, em uma tigela, misture bem todos os ingredientes. Em um refratário médio untado, faça uma camada com 1/3 do pão e regue com 1/3 do creme de queijo. Faça uma camada com 1/3 do presunto, do tomate e da azeitona polvilhados com orégano e cubra com 1/3 da mussarela. Repita as camadas por mais duas vezes, terminando em pão, creme de queijo e mussarela. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos ou até gratinar. Retire e sirva.

Fritada de forno

Tempo: ***30min*** Rendimento: ***4 porções***

Ingredientes:

- *1/2 xícara (chá) azeite*
- *1 cebola cortada em tiras*
- *600g de tomate picado*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*
- *1/2 xícara (chá) salsinha picada*
- *4 ovos batidos*
- *1/2 xícara (chá) leite*
- *8 fatias de pão de forma*
- *3 latas de atum em conserva escorrido*
- *1 xícara (chá) de manjericão picado*
- *Azeite para regar*
- *Queijo parmesão ralado para polvilhar*

Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue a cebola. Junte o tomate e cozinhe até murchar. Tempere com sal, pimenta e cozinhe por mais alguns minutos. Acrescente a salsinha, mexa, desligue e reserve. Na batedeira, bata os ovos e o leite. Reserve. Unte com um pouco de azeite uma assadeira média para pizza. Distribua as fatias de pão de forma e regue com leite com ovos reservado. Espalhe o refogado reservado e o atum. Polvilhe com manjericão. Regue com um fio de azeite e polvilhe com parmesão. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 15 minutos. Sirva.



Foto: Sidney Tuma/Colaborador Produção: Camila Lemme Objetos: Acervo de produção



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Livia Badan/Zulmira Fátima dos Santos Objetos: M. Dragonetti

Rocambole de frango aos 2 queijos

Tempo: ***1h(+10min de descanso)*** Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *2 fatias de pão de forma sem casca esmigalhado*
- *1/2 cebola picada*
- *1 dente de alho picado*
- *1 ovo*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*
- *1,5kg de peito de frango moído*
- *200g de bacon em tiras*

Recheio

- *200g de ricota esmigalhada*
- *1 xícara (chá) de requeijão cremoso*
- *Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto*

Bata no liquidificador o pão até triturar, adicione a cebola, o alho, o ovo, sal, pimenta e bata até homogeneizar. Em uma vasilha, misture a ricota, o requeijão e tempere com sal, pimenta e orégano e reserve. Em outra vasilha, misture o frango com o tempero reservado e amasse até ligar. Abra um retângulo grande com filme plástico e estique as tiras de bacon, lado a lado. Espalhe a massa de frango com uma espátula, deixando com a mesma espessura. Por cima, distribua o recheio de ricota. Enrole como rocambole com a ajuda do filme plástico. As fatias de bacon devem ficar para o lado de fora. Coloque em uma assadeira e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 45 minutos ou até dourar. Deixe descansar por 10 minutos, fatie e sirva, se desejar, acompanhado de salada.

Almôndega de peixe

Tempo: ***30min (+10min de descanso) (+15min de geladeira)***
Rendimento: ***4 porções***

Ingredientes:

- *1/2 pacote de pão de forma sem casca picado (175g)*
- *1/4 de xícara (chá) de leite*
- *1 dente de alho amassado*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de peixe desfiado*
- *1 ovo*
- *1 xícara (chá) de cheiro-verde picado*
- *1 colher (sopa) rasa de sal*
- *1 colher (chá) de pimenta-do-reino*
- *1/2 xícara (chá) de queijo mussarela em cubos*
- *Óleo para fritar*

Em uma tigela, misture o pão com o leite e deixe descansar por 10 minutos. Adicione o alho, o peixe, o ovo, o cheiro-verde, o sal, a pimenta e misture até dar o ponto de enrolar. Abra uma porção da massa na palma da mão, coloque um cubo de queijo no centro e feche, modelando uma bolinha. Repita até acabarem os ingredientes. Leve à geladeira por 15 minutos para firmar. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Áurea Soares/Arlete Souza/Vânia Araújo Objetos: M. Dragonetti



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de Produção

Pudim de frango com brócolis

Tempo: ***1h30*** Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *2 colheres (sopa) de manteiga*
- *2 dentes de alho amassados*
- *2 xícaras (chá) de peito de frango cozido e desfiado*
- *3 fatias de pão de forma em cubos*
- *2 xícaras (chá) de brócolis em buquês*
- *4 ovos batidos*
- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *1 colher (chá) de sal*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Em uma panela, em fogo médio, aqueça a manteiga e doure o alho. Adicione o frango desfiado, o pão de forma e refogue até dourar. Retire do fogo, adicione o brócolis, os ovos batidos, o leite e o sal. Misture e despeje em uma fôrma média de buraco no meio untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 1 hora ou até dourar na superfície. Sirva, se desejar, acompanhado de molho de requeijão e salada.

Dica: *Para ter outros sabores dessa receita, você pode substitua o brócolis por couve-flor, cenoura ralada, palmito ou ervilhas frescas. O frango também pode ser trocado por presunto, peito de peru, mortadela, salame ou peixe cozido.*

Torta de frango com Catupiry® e tomate seco

Tempo: ***1h20*** Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *650g de peito de frango cozido e desfiado*
- *2 colheres (sopa) de azeite*
- *2 cebolas picadas*
- *2 tomates sem pele e sem sementes picado*
- *1 dente de alho picado*
- *Sal a gosto*
- *Azeite para untar*
- *12 fatias de pão de forma sem casca*
- *1/3 de xícara de leite*
- *2 xícaras (chá) de requeijão tipo Catupiry®*
- *300g de queijo mussarela fatiado*
- *8 tomates secos*

Em uma panela, em fogo médio, refogue o frango no azeite, com a cebola, o tomate e o alho até dourar. Tempere com sal e desligue. Em um refratário médio untado, faça uma camada de pão. Umedeça com metade do leite, espalhe o frango refogado e cubra com o Catupiry®. Coloque outra camada de pão, umedeça com o leite restante, cubra com a mussarela e distribua o tomate seco. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 30 minutos. Sirva.

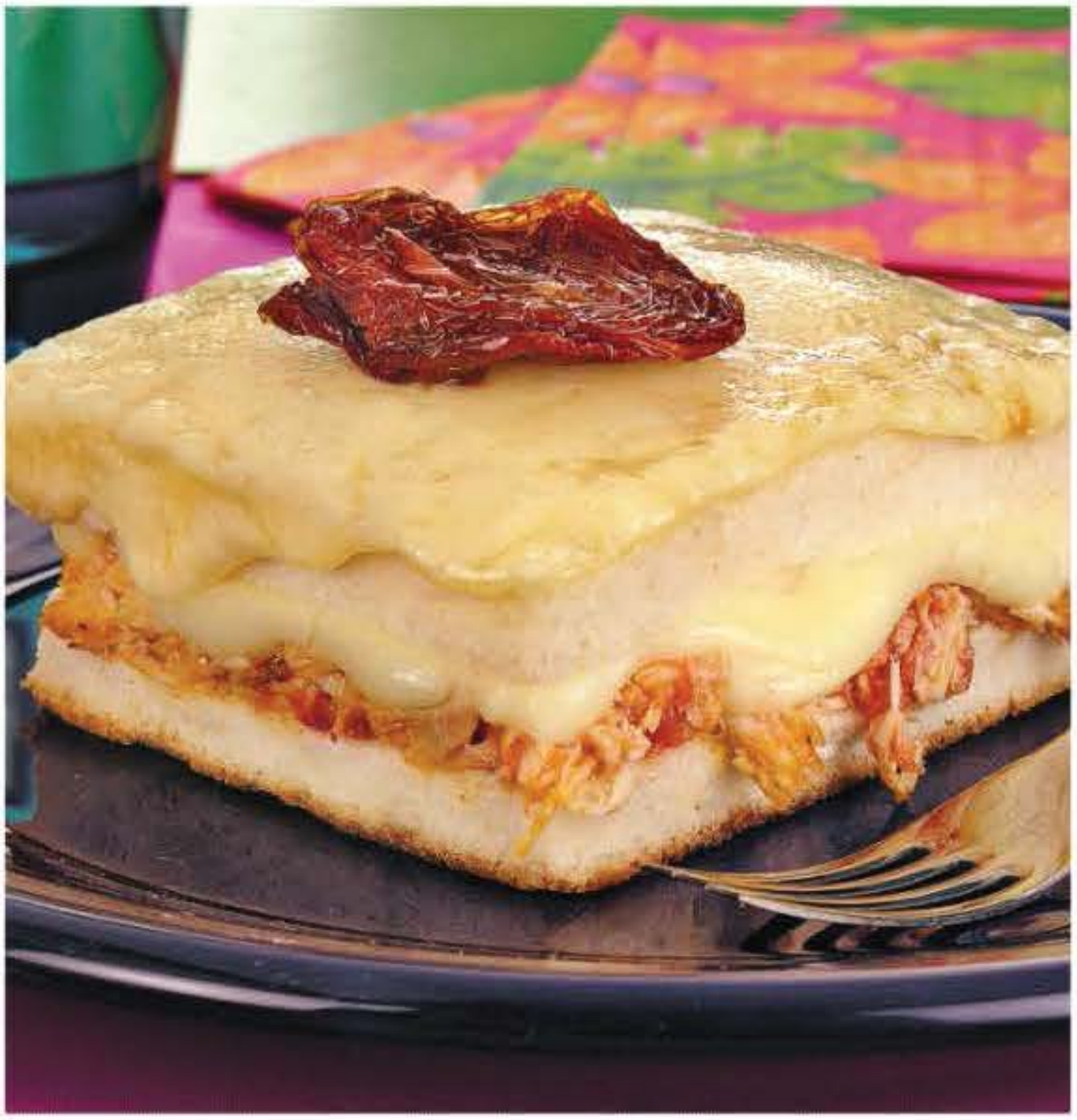


Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Rosa Kloser/Áurea Soares Objetos: Acervo de produção



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia Objetos: Acervo de produção
Produção: Livia Badan - Jobz Fotografia/Colaborador

Bauru cremoso de forno

Tempo: ***1h10*** Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *1 caixa de creme de leite (200g)*
- *3 ovos*
- *100g de queijo parmesão ralado*
- *2 e 1/2 xícaras (chá) de leite*
- *1 copo de requeijão cremoso (200g)*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*
- *1 pacote de pão de forma sem casca fatiado na horizontal (350g)*
- *200g de presunto picado*
- *300g de queijo prato ralado*
- *4 tomates fatiados*
- *2 colheres (sopa) de orégano*

No liquidificador, bata o creme de leite, os ovos, metade do parmesão, o leite e o requeijão até ficar homogêneo. Tempere com sal, pimenta e reserve. Em um refratário médio, intercale camadas de pão, metade do creme, de presunto, de queijo prato, de tomate, metade do orégano e pão. Cubra com o creme, o parmesão e o orégano restantes. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 25 minutos ou até derreter e gratinar. Sirva.

Torta gratinada de atum

Tempo: ***40min*** Rendimento: ***5 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *Manteiga para untar*
- *Queijo parmesão ralado para polvilhar*

Recheio

- *200g de queijo prato picado*
- *2 latas de atum ralado em conserva escorrido*
- *1 lata de milho verde em conserva escorrido*
- *1/2 pimentão verde picado*
- *1 tomate picado*
- *Sal e cheiro-verde picado a gosto*

Creme

- *1 xícara (chá) de maionese*
- *1 caixa de creme de leite (200g)*
- *2 colheres (sopa) de mostarda*
- *3 ovos*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

Para o creme, misture todos os ingredientes e reserve. Para o recheio, misture os ingredientes e reserve. Em um refratário médio untado, faça uma camada com uma parte do pão, uma camada com parte do creme de maionese e uma camada com parte do recheio de atum. Repita as camadas, terminando em pão e creme de maionese. Polvilhe com parmesão e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 15 minutos ou até gratinar. Sirva.



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de Produção



Foto: Marcelo Breyne/Colaborador Produção: Denise Costa/Cecília Salomão Objetos: Roupa de Mesa e Fucsia Casa

Bolinho de carne moída

Tempo: ***1h*** Rendimento: ***25 unidades***

Ingredientes:

- *2 fatias de pão de forma*
- *1/2 xícara (chá) + 2 colheres (sopa) de água*
- *1kg de carne moída*
- *2 ovos*
- *1 pacote de pó para creme de cebola (68g)*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de macarrão tipo cabelo de anjo esmigalhado*
- *Óleo para fritar*

Umedeça as fatias de pão em 1/2 xícara (chá) da água e esprema para sair todo o líquido. Esmigalhe em uma vasilha, adicione a carne, 1 ovo, o pó para creme de cebola e amasse com as mãos até ligar. Modele bolinhas. Bata ligeiramente o ovo restante com 2 colheres (sopa) da água e passe as bolinhas pela mistura. Passse pelo macarrão para empanar e frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra sobre papel absorvente e sirva.

Bolinho de frango recheado

Tempo: ***40min (+10min de congelador)***
Rendimento: ***20 unidades***

Ingredientes:

- *400g de peito de frango sem pele e sem osso*
- *1 colher (sopa) de tempero em pó para aves*
- *3 colheres (sopa) de leite*
- *2 fatias de pão de forma*
- *1 ovo batido*
- *2 xícaras (chá) de farinha de rosca*
- *2 xícaras (chá) de óleo para fritar*

Recheio

- *50g de queijo mussarela ralado grosso*
- *50g de presunto ralado grosso*
- *1 tomate sem sementes picado*
- *1 colher (chá) de orégano*

Bata no processador o frango, o tempero, o leite e o pão até obter uma pasta. Misture todos os ingredientes do recheio amassando com um garfo para ficar homogêneo. Divida a massa em 20 partes, faça pequenos discos de massa na palma da mão, coloque uma porção do recheio e feche, modelando os bolinhos. Deixe descansar no congelador por 10 minutos. Retire, passe pelo ovo batido e pela farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva, se desejar, acompanhado de molho e decorado como desejar.



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de Produção



Foto: Sidney Tuma/Colaborador Produção: Camila Lemme Objetos: Acervo de produção

Rolinho crocante

Tempo: ***30min (+20min de geladeira)***
Rendimento: ***6 unidades***

Ingredientes:

- *6 fatias de pão de forma integral*
- *6 fatias de mussarela*
- *6 fatias de peito de peru defumado*
- *Orégano a gosto*
- *2 colheres (sopa) de maionese*
- *2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado*

Passe um rolo sobre as fatias de pão, deixando bem finas e reserve. Junte uma fatia de mussarela e uma fatia de peito de peru, polvilhe com orégano e enrole. Coloque sobre a fatia de pão e enrole, apertando bem. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 20 minutos. Desembrulhe e coloque em uma assadeira, um ao lado do outro. Pincele cada rolinho com a maionese, polvilhe com o parmesão e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 10 minutos ou até dourar. Sirva.

Dica: *Se desejar, você pode preparar a receita com pão de forma branco também.*

Rocambole de carne recheado

Tempo: ***1h15*** Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *3 fatias de pão de forma sem casca*
- *3 colheres (sopa) de leite*
- *1 ovo*
- *1 cebola picada*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*
- *1,3kg de carne moída*
- *2 gomos de linguiça toscana sem pele esmigalhados*
- *150g de presunto fatiado*
- *150g de queijo mussarela fatiado*
- *Orégano a gosto para polvilhar*

Regue o pão com o leite e esmigalhe. Bata no liquidificador com o ovo, a cebola, sal e pimenta até formar uma pasta. Despeje sobre a carne e a linguiça e amasse com as mãos até ligar. Abra um retângulo sobre um pedaço de papel-alumínio com 30cm x 50cm. Espalhe o presunto, a mussarela e polvilhe com orégano. Enrole com a ajuda do papel-alumínio, deixando o papel por fora para firmar bem. Transfira com cuidado para uma assadeira e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 30 minutos. Abra o embrulho deixando a carne à mostra e asse por mais 20 minutos ou até dourar. Retire do forno, retire o papel e srva, se desejar, acompanhado de ervilhas e minicenouras para decorar.



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos Objetos: Pepper



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de Produção

Sanduíche francesinha

Tempo: ***40min*** Rendimento: ***4 unidades***

Ingredientes:

- *8 bifes finos de filé-mignon*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*
- *4 colheres (sopa) de óleo*
- *12 fatias de pão de forma*
- *1 tomate fatiado*
- *400g de queijo mussarela fatiado*
- *300g de presunto fatiado*
- *4 fatias grossas de queijo mussarela*
- *Batata palito frita para acompanhar*

Molho

- *2 colheres (sopa) de manteiga*
- *1 cebola picada*
- *1 cubo de caldo de carne*
- *1/2 xícara (chá) de cerveja clara*
- *1/2 xícara (chá) de molho de tomate*
- *1 colher (café) de amido de milho*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

Tempere os bifes com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira com o óleo e frite os bifes, em fogo alto, até dourarem dos dois lados. Monte o sanduíche colocando 1 fatia de pão, um bife, fatias de tomate, uma fatia de mussarela, uma de presunto e outra de pão. Repita as camadas, terminando em pão. Monte mais 3 sanduíches com os ingredientes restantes e coloque em uma travessa. Cubra cada sanduíche com uma fatia grossa de mussarela, deixando sobrar nas laterais. Reserve. Para o molho, aqueça uma panela com a manteiga e frite a cebola até dourar. Adicione o caldo de carne, a cerveja e cozinhe por 3 minutos. Adicione o molho de tomate, o amido, sal, pimenta e cozinhe por mais 3 minutos. Leve os sanduiches ao forno médio (180º C), preaquecido, por 5 minutos para derreter a mussarela. Retire, espalhe o molho ainda quente sobre os sanduíches e sirva com batata frita.

Bolo-hot dog

Tempo: ***40min (+3h de geladeira)***
Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *1 e 1/2 xícara (chá) de salsicha aferventada picada*
- *2 xícaras (chá) de maionese*
- *1/2 xícara (chá) de ketchup*
- *2 colheres (sopa) de mostarda*
- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *1 xícara (chá) de batata cozida e espremida*
- *Sal a gosto*
- *Batata palha para decorar*

Em uma tigela, misture a salsicha, metade da maionese, o ketchup e a mostarda. Em um refratário médio, intercale camadas de pão e de recheio de salsicha. Misture o restante da maionese, a batata, tempere com sal e cubra o bolo. Leve à geladeira por 3 horas, decore com batata palha e sirva.



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia/Colaborador
Produção: Livia Badan - Jobz Fotografia Objetos: Acervo de produção



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia/Colaborador Produção: Lívia Badan - Jobz Fotografia
Objetos: Acervo de produção

Bolo dois frios

Tempo: ***40min (+3h de geladeira)***
Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *1 xícara (chá) de presunto picado*
- *2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado*
- *2 copos de requeijão cremoso (400g)*
- *1 xícara (chá) de salame picado*
- *1 xícara (chá) de maionese*
- *2 xícaras (chá) de batata cozida e amassada*
- *Sal a gosto*
- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *Salsinha e batata palha para decorar*

Em uma tigela, msture o presunto, metade da mussarela, metade do requeijão e reserve. Em outra tigela, misture o salame, o restante da mussarela, o restante do requeijão e reserve. Misture a maionese e a batata, tempere com sal e reserve. Em uma fôrma de bolo inglês média, intercale camadas de pão, de recheio de presunto, de pão e de recheio de salame, terminando em pão. Pressione bem e leve à geladeira por 3 horas. Desenforme, espalhe a mistura de batata por todo o bolo, decore com salsinha, batata palha e sirva.

Farofa de pão

Tempo: ***50min*** Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *12 fatias de pão de forma em cubos pequenos*
- *1/2 xícara (chá) de bacon em cubos pequenos*
- *4 colheres (sopa) de manteiga*
- *2 dentes de alho picados*
- *1 cebola picada*
- *Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto*
- *2 ovos*
- *1 cubo de caldo de frango*
- *1 xícara (chá) de água quente*
- *2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado*

Espalhe os cubos de pão em uma assadeira e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 20 minutos ou até dourar, misturando os pães a cada 5 minutos. Em uma frigideira antiaderente, frite o bacon na própria gordura até ficar levemente dourado. Escorra em papel absprvente e reserve. Retire o excesso de gordura do bacon da frigideira e derreta a manteiga. Frite o alho e a cebola até dourar. Adicione o bacon reservado, sal, pimenta, orégano, o pão torrado e misture. Espalhe em um refratário médio. Bata os ovos ligeiramente com um garfo. Coloque em uma panela e leve ao fogo médio, por 3 minutos, mexendo até virar ovo mexido. Umedeça a farofa com o caldo de frango dissolvido na água e misture o ovo mexido. Transfira para um refratário e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 10 minutos ou até dourar. Polvilhe com o cheiro-verde e sirva.



Foto: Alfredo Franco/Colaborador Produção: Foodlook Culinária Objetos: Acervo da Produção



Foto: Léo Rubira · Produção: Ângela Cardoso/Fernando Santos · Objetos: Acervo de Produção

Bolo salgado com antepasto

Tempo: ***1h (+2h de geladeira)***
Rendimento: ***10 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *2 xícaras (chá) de maionese*
- *2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado*

Antepasto

- *3 berinjelas em cubos*
- *1 pimentão vermelho picado*
- *1 cebola picada*
- *1 xícara (chá) de uva-passa preta sem sementes*
- *1 xícara (chá) de azeitona verde picada*
- *1/2 xícara (chá) de nozes picadas*
- *1 maçã em cubos*
- *1/2 xícara (chá) de azeite*
- *Sal e orégano a gosto*
- *4 colheres (sopa) de vinagre*

Para o antepasto, em uma tigela, misture a berinjela, o pimentão, a cebola, a uva-passa, a azeitona, as nozes, a maçã, o azeite e tempere com sal e orégano. Despeje em uma fôrma, cubra com papel-alumínio e leve ao forno baixo (120º C), preaquecido, por 45 minutos, mexendo na metade do tempo, ou até cozinhar. Retire, deixe esfriar, misture o vinagre e leve à geladeira por 1 hora. Forre uma fôrma de bolo inglês grande com filme plástico e faça camadas com o pão, a maionese, o antepasto e a mussarela. Repita as camadas até acabarem os ingredientes, terminando em pão. Leve à geladeira por 1 hora. Retire, desenforme e cubra o bolo com maionese. Decore como desejar e sirva.

Mistinho frito

Tempo: ***40min*** Rendimento: ***5 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *1 xícara (chá) de requeijão cremoso*
- *250g de presunto em fatias*
- *250g de queijo mussarela em fatias*
- *3 ovos*
- *2 xícaras (chá) de farinha de rosca*
- *Óleo para fritar*

Coloque as fatias de pão sobre uma superfície lisa e passe um rolo sobre elas, para que fiquem finas. Sobre cada fatia de pão, espalhe um pouco de requeijão, coloque meia fatia de presunto e meia fatia de mussarela. Enrole cada fatia de pão como rocambole, apertando bem. Passe os rolinhos nos ovos batidos e empane na farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva.



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia/Colaborador · Produção: Livia Badan - Jobz Fotografia
Objetos: Acervo de Produção



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Nice Miranda/Karin Santana Objetos: Pepper

Empadinha de palmito

Tempo: **2h** Rendimento: ***15 unidades***

Ingredientes:

- *2 pacotes de pão de forma sem casca (700g)*
- *Óleo para untar*
- *1 ovo ligeiramente batido*
- *Queijo parmesão para polvilhar*

Recheio

- *2 colheres (sopa) de azeite*
- *1/2 cebola picada*
- *1 tomate picado*
- *1 xícara (chá) de palmito picado*
- *1/2 lata de ervilha em conserva escorrida*
- *1 colher (sopa) de farinha de trigo*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

Para o recheio, em uma panela, coloque o azeite, a cebola, o tomate e refogue por 5 minutos ou até dourar levemente, em fogo médio. Acrescente o palmito, a ervilha, a farinha dissolvida no leite, sal, pimenta e misture até cozinhar e engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Com um cortador redondo de 8cm de diâmetro, corte 15 rodelas de pão e reserve. Com um cortador redondo de 5cm de diâmetro, corte 15 rodelas de pão e reserve. Unte com óleo 15 forminhas de empada e coloque a rodela maior de pão, apertando bem, para que tome o formato da forminha. Coloque o recheio e coloque a rodela menor de pão por cima, apertando bem. Pincele com o ovo batido e polvilhe com parmesão. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente. Desenforme e sirva.

Enroladinho de salsicha

Tempo: **30min** Rendimento: ***6 unidades***

Ingredientes:

- *6 fatias de pão de forma*
- *3 colheres (sopa) de maionese*
- *100g de queijo de minas fresco picado*
- *6 salsichas de frango*
- *1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado*

Passe um rolo sobre as fatias de pão para que fiquem bem finas. Separe 1 colher (sopa) da maionese e misture o restante com o queijo de minas. Espalhe a mistura nas fatias de pão e coloque a salsicha na ponta. Enrole com cuidado e coloque os enroladinhos em uma assadeira. Besunte o pão com a maionese reservada e polvilhe com o parmesão. Leve ao forno alto (200º C), preaquecido, por 10 minutos ou até dourar. Sirva.



Foto: Sidney Tuma/Colaborador Produção: Camila Lemme Objetos: Acervo de produção



Foto: Gisele Tesser/Colaboradora Produção: Gisele Tesser/Angela Cardoso/Fernando Santos Objetos: Acervo de Produção

Bolo salgado de legumes e bacon

Tempo: ***40min (+2h de geladeira)*** Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *1 xícara (chá) de maionese*
- *1 xícara (chá) de bacon em cubos frito*

Patê de espinafre

- *1/2 xícara (chá) de espinafre cozido e picado*
- *1 xícara (chá) de requeijão cremoso*
- *Sal a gosto*

Patê de cenoura

- *1 cenoura cozida e picada*
- *1 xícara (chá) de requeijão cremoso*
- *Sal a gosto*

Patê de ovo

- *2 ovos cozidos e picados*
- *1 xícara (chá) de requeijão cremoso*
- *Sal a gosto*

Para o patê de espinafre, bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Reserve. Para o patê de cenoura, bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Reserve. Para o patê de ovo, bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Reserve. Para a montagem, em uma fôrma de bolo inglês média forrada com papel-alumínio, faça camadas de pão, de patê de espinafre, de pão, de patê de cenoura, de pão, de patê de ovo e termine com pão. Leve à geladeira por 2 horas. Retire, desenforme em uma travessa e cubra com a maionese. Decore com o bacon frito e sirva.

Torta de queijo e brócolis

Tempo: ***1h30*** Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *8 fatias de pão de forma sem casca*
- *Margarina para untar*
- *2 tomates picados*
- *1 maço de buquês de brócolis cozido*
- *1 copo de requeijão cremoso (200g)*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de creme de leite*
- *2 cubos de caldo de legumes*
- *2 colheres (sopa) de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de mostarda*
- *1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado*
- *2 ovos*

Forre com o pão um refratário médio untado com margarina. Cubra com o tomate e o brócolis. Reserve. No liquidificador, bata o requeijão, o leite, o creme de leite, o caldo de legumes, a farinha, a mostarda, o parmesão e os ovos. Despeje sobre o brócolis. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 30 minutos. Sirva.



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de produção



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia/Colaborador Produção: Livia Badan - Jobz Fotografia Objetos: Acervo de Produção

Bolo salgado de atum

Tempo: ***30min (+30min de geladeira)***
Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *1 xícara (chá) de maionese*
- *Batata palha, azeitona e salsinha para decorar*

Recheio de atum

- *2 latas de atum sólido em conserva escorrido*
- *1 xícara (chá) de maionese*
- *1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada*
- *Sal e cheiro-verde picado a gosto*

Recheio de cenoura

- *1 cenoura ralada*
- *1 xícara (chá) de requeijão cremoso*
- *Sal a gosto*

Para o recheio de atum, misture todos os ingredientes e reserve. Para o recheio de cenoura, misture os ingredientes e reserve. Para a montagem, em uma fôrma de bolo inglês forrada com papel-alumínio, faça camadas de pão, de recheio de cenoura, de pão, de recheio de atum e termine em pão. Leve à geladeira por 30 minutos. Retire, desenforme em uma travessa e cubra todo o bolo com a maionese. Decore com batata palha, azeitona e salsinha. Sirva.

Rocambole de salmão

Tempo: ***30min (+2h de geladeira)***
Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *200g de queijo mussarela ralado*
- *1 maço de rúcula lavada*
- *1 xícara (chá) de maionese*

Patê

- *300g de salmão cozido e desfiado*
- *1 xícara (chá) de cream cheese*
- *1/2 caixa de creme de leite (100g)*
- *1/2 xícara (chá) de alcaparras*
- *Sal e cheiro-verde picado a gosto*

Para o patê, em uma tigela, misture todos os ingredientes e reserve. Coloque as fatias de pão sobre uma superfície forrada com filme plástico, sobrepondo levemente as fatias. Passe um rolo sobre elas para fixarem e ficarem finas. Espalhe o patê sobre o pão, distribua a mussarela e a rúcula. Enrole com ajuda do filme plástico, formando um rocambole. Leve à geladeira por 2 horas. Retire, cubra com a maionsese e decore como desejar. Sirva.



Foto: Alfredo Franco/Colaborador Produção: Flávia Rivetti/Cleusa Bomfim
Objetos: M. Dragonetti, Nelise Ometto Cerâmicas e Tok & Stok



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia/Colaborador
Produção: Livia Badan - Jobz Fotografia Objetos: Acervo de Produção

Lanchinho empanado

Tempo: ***35min*** Rendimento: ***8 unidades***

Ingredientes:

- *1/2 xícara (chá) de maionese*
- *1 pacote de pão de forma (500g)*
- *300g de mortadela fatiada*
- *300g de queijo mussarela fatiado*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *3 ovos*
- *1 pitada de sal*
- *2 xícaras (chá) de farinha panko*
- *Óleo para fritar*

Passe maionese nas fatias de pão e faça sanduíches utilizando o pão com maionese e as fatias de mortadela e mussarela. Em uma tigela, bata o leite com os ovos e o sal. Passe os sanduíches pela mistura de leite e empane na farinha panko. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva em seguida.

Torta prática de carne moída

Tempo: ***45min*** Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado*
- *1 xícara (chá) de creme de leite*
- *Sal e cheiro-verde picado a gosto*
- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *1 xícara (chá) de queijo prato ralado para polvilhar*
- *Manteiga para untar*

Recheio

- *2 colheres (sopa) de óleo*
- *1 cebola picada*
- *2 dentes de alho amassados*
- *500g de carne moída*
- *1/2 pimentão vermelho picado*
- *1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

Para o recheio, aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e frite a cebola e o alho por 2 minutos. Acrescente a carne moída, o pimentão e refogue até secar toda a água. Adicione o cheiro-verde, sal e pimenta, misture e desligue o fogo. Reserve. Em uma tigela, misture o leite, o parmesão, o creme de leite, sal e cheiro-verde. Em um refratário médio untado, faça uma camada com parte do pão e regue com metade da mistura de leite, faça uma camada com o recheio e repita uma camada de pão e da mistura de leite. Polvilhe com o queijo prato e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 15 minutos ou até gratinar. Sirva.



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de Produção

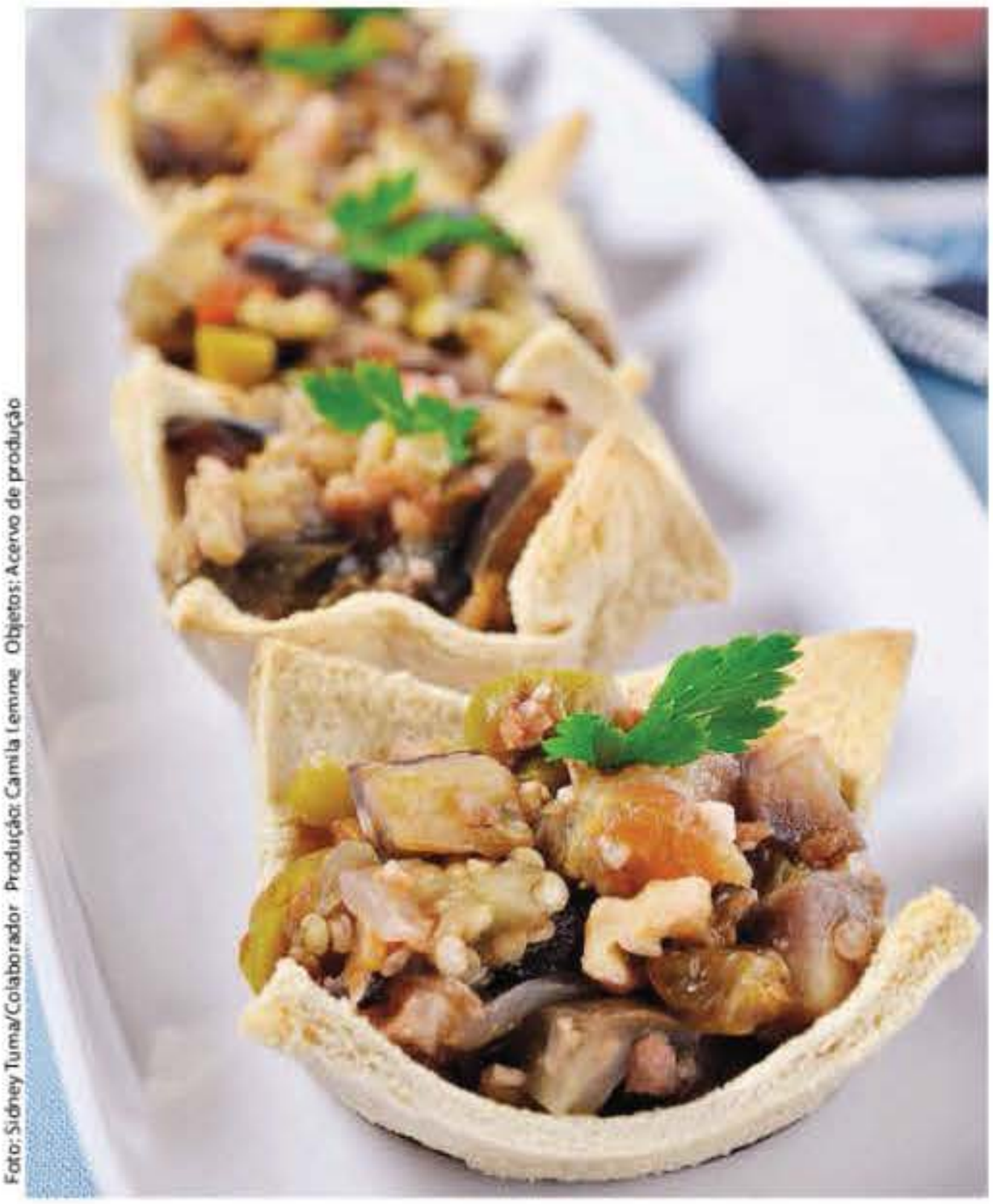


Foto: Sidney Tuma/Colaborador Produção: Camila Lemme Objetos: Acervo de produção

Cestinha de pão com berinjela

Tempo: ***30min*** Rendimento: ***10 unidades***

Ingredientes:

- *10 fatias de pão de forma*
- *Azeite para untar*

Recheio

- *1 colher (sopa) de azeite*
- *2 dentes de alho picados*
- *1 cebola picada*
- *2 berinjelas em cubos pequenos*
- *2 tomates sem sementes em cubos pequenos*
- *1 colher (café) de sal*
- *1 folha de louro*
- *1/4 de xícara (chá) de uvas-passas brancas sem sementes*
- *2 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas*
- *1 colher (sopa) de salsinha picada*
- *3 colheres (sopa) de nozes picadas*

Retire a casca das fatias de pão. Passe um rolo sobre as fatias pressionando para deixar mais finas.Unte formas de empadas grandes com azeite. Coloque 1 fatia de pão e pressione. Leve ao forno médio (180 ºC), pré aquecido, por 5 minutos ou até começar a dourar. Retire do forno, desenforme e reserve as cestinhas. Para o recheio, aqueça o azeite, em fogo médio, e refogue o alho e a cebola. Junte a berinjela, o tomate, o sal, o louro e cozinhe por 5 minutos. Acrescente as uvas-passas, a azeitona, a salsinha e as nozes. Misture, recheie as cestinhas e sirva.

Bolo salgado de presunto e ricota

Tempo: ***40min (+2h de geladeira)***
Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*

Recheio

- *150g de presunto triturado*
- *2 xícaras (chá) de ricota esfarelada*
- *3 potes de iogurte natural (600g)*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*
- *1 xícara (chá) de cenoura ralada*
- *1/2 xícara (chá) de salsinha picada*
- *50g de queijo parmesão ralado*
- *1 xícara (chá) de requeijão cremoso*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de leite*

Em uma tigela, misture o presunto, a ricota e 1 copo do iogurte, tempere com sal e reserve. Em outra tigela, misture a cenoura, mais 1 copo do iogurte, tempere com sal, metade da salsinha e reserve. Em outra tigela, misture o parmesão e o requeijão. Em uma travessa, intercale camadas de pão, recheio de presunto, recheio de cenoura e recheio de queijo, terminando em pão. Regue com o leite misturado ao iogurte restante, temperado com sal e pimenta. Decore com o restante da salsinha e leve à geladeira por 2 horas. Sirva.



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral
Objetos: Acervo de produção



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Lúcia Blandino Objetos: Heide Leal Arte Colonida em Cerâmica e L'Pra Casa

Bolo salgado de frango

Tempo: ***30min (+2h de geladeira)***
Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *4 colheres (sopa) de azeite*
- *1 cebola picada*
- *1 dente de alho picado*
- *3 xícaras (chá) de peito de frango cozido e desfiado*
- *1 tomate sem sementes picado*
- *1 lata de milho verde em conserva escorrido*
- *1 xícara (chá) de azeitona verde picada*
- *Sal e cheiro-verde picado a gosto*
- *1 xícara (chá) de maionese*
- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *Maionese e batata palha para decorar*

Aqueça uma panela com o azeite e frite a cebola e o alho até murchar. Adicione o frango, o tomate e refogue por 3 minutos. Acrescente o milho, a azeitona, sal, cheiro-verde e refogue por mais 3 minutos. Desligue, deixe esfriar e misture com a maionese. Em uma fôrma de bolo inglês forrada com papel-alumínio, faça uma camada de pão e uma de refogado. Intercale as camadas, terminando em pão. Leve à geladeira por 2 horas. Retire, desenforme sobre uma travessa, decore com maionese, batata palha e cheiro-verde. Sirva.

Torta de salsicha com creme de palmito

Tempo: ***40min*** Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *500g de salsicha aferventada em pedaços*
- *1 xícara (chá) de queijo provolone ralado*
- *Manteiga para untar*

Creme de palmito

- *2 colheres (sopa) de manteiga*
- *1/2 cebola picada*
- *1 vidro de palmito picado (300g)*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 colher (sopa) de amido de milho*
- *Sal e cheiro-verde picado a gosto*
- *1 caixa de creme de leite (200g)*

Para o creme de palmito, aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio, e frite a cebola até murchar. Junte o palmito e refogue por 3 minutos. Adicione o leite com o amido dissolvido, tempere com sal, cheiro-verde e cozinhe até engrossar. Desligue, adicione o creme de leite e misture. Reserve. Em um refratário médio untado, faça uma camada de pão, uma de salsicha e uma com o creme de palmito. Faça mais uma camada de pão e polvilhe com o provolone. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 15 minutos ou até gratinar. Retire e sirva.



Foto: Gisele Tesser/Colaboradora Produção: Ângela Cardoso/Fernando Santos Objetos: Acervo de Produção



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Rosa Kloser/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de produção

Hambúrguer à parmegiana

Tempo: ***1h10*** Rendimento: ***4 porções***

Ingredientes:

- *2 fatias de pão de forma sem casca*
- *800g de carne moída*
- *1 ovo*
- *1 colher (sopa) de farinha de trigo*
- *1 cebola ralada*
- *1 dente de alho ralado*
- *Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto*
- *4 colheres (sopa) de farinha de trigo*
- *1 ovo para empanar*
- *1/2 xícara (chá) de farinha de rosca*
- *Óleo para fritar*
- *150g de queijo mussarela ralado para polvilhar*

Molho

- *4 colheres (sopa) de óleo*
- *1 cebola picada*
- *1 dente de alho picado*
- *6 tomates picados*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

Legumes

- *2 cenouras grandes fatiadas na diagonal*
- *1 xícara (chá) de ervilha-torta sem a fibra*
- *2 colheres (sopa) de manteiga*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*

Em uma tigela, desfaça o pão com as mãos e umedeça levemente com água. Aperte para retirar o excesso de água e misture a carne, o ovo, a farinha, a cebola, o alho, sal e pimenta. Amasse bem com as mãos até ligar. Divida em 6 porções e modele 6 hambúrgueres altos. Passe pela farinha de trigo, pelo ovo batido e pela farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar. Escorra sobre papel absorvente. Para o molho, aqueça uma panela com o óleo e refogue a cebola e o alho por 5 minutos. Acrescente o tomate, sal, pimenta e cozinhe por 10 minutos. Em um refratário, arrume os hambúrgueres, cubra com o molho e polvilhe com a mussarela. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 15 minutos. Para os legumes cozinhe as cenouras e a ervilha-torta no vapor ou em água quente por 10 minutos ou até amaciar. Derreta a manteiga em uma frigideira, acrescente os legumes, sal, pimenta e refogue por 5 minutos, em fogo médio. Sirva o hambúrguer acompanhado dos legumes.

Pão com ovo sofisticado

Tempo: ***30min*** Rendimento: ***4 unidades***

Ingredientes:

- *1/2 xícara (chá) de cream cheese*
- *8 fatias de pão de forma*
- *Azeite para untar*
- *4 ovos*
- *Sal a gosto*
- *100g de queijo mussarela ralado*

Passe o cream cheese em 4 fatias de pão de forma e reserve. Pegue as outras 4 fatias de pão e, com ajuda de um cortador redondo, corte um buraco no meio de cada fatia. Ficando assim 4 fatias vazadas. Coloque cada uma dessas fatias sobre as fatias inteiras com o cream cheese e ajeite uma do lado da outra em uma fôrma grande untada. Quebre cada ovo sobre um pão e tempere com sal. Polvilhe com a mussarela e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 10 minutos ou até o ovo firmar. Retire e sirva ainda quente.



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de Produção

RECEITA DA CAPA



Foto: Alfredo Franco/Colaborador Produção: Flávia Rivetti/Cleusa Bomfim Objetos: M. Dragonetti, Nelise Ometto Cerâmicas e Tok & Stok

Pavê de sorvete e Nutella®

Tempo: ***30min (+4h de congelador)*** Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *4 xícaras (chá) de sorvete sabor creme*
- *1 xícara (chá) de creme de avelã tipo Nutella®*
- *1 xícara (chá) de cereja em calda picada*

Cobertura

- *1 xícara (chá) de creme de avelã tipo Nutella®*
- *1/2 xícara (chá) de creme de leite*
- *Cerejas em calda para decorar*

Forre uma fôrma de bolo inglês média com filme plástico. Forre o fundo e as laterais da fôrma com parte do pão. Espalhe o sorvete de creme, a Nutella® e as cerejas intercaladas com o pão até completar a fôrma. Feche com o pão de fôrma restante e leve ao congelador por 4 horas. Retire, desenforme sobre uma travessa e cubra com a Nutella® misturada com o creme de leite. Decore com cerejas e sirva.



Foto: Alfredo Franco/Colaborador Produção: Foodlook Culinária Objetos: Acervo de Produção

Mil-folhas de laranja

Tempo: ***1h (+2h de geladeira)*** Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *12 fatias de pão de forma branco sem casca*
- *Margarina para untar*
- *Açúcar de confeiteiro para polvilhar*
- *Fatias e raspas de casca de laranja para decorar*

Creme

- *2 colheres (sopa) de amido de milho*
- *1 lata de suco de laranja (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *1 lata de leite condensado*
- *2 gemas*

Coloque uma fatia de pão sobre uma superfície lisa e limpa. Cubra com filme plástico. Com um rolo, achate a fatia delicadamente até ficar bem fina, mas sem quebrar. Repita o processo com todas as fatias e depois de achatadas corte ao meio. Espalhe as fatias em uma assadeira untada formando uma só camada e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 15 minutos ou até dourar, virando na metade do tempo. Reserve. Para o creme, em uma panela, dissolva o amido no suco de laranja e misture com o leite, o leite condensado e as gemas. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar coberto com filme plástico para não formar película. Em um prato, alterne fatias de pão e camadas de creme, começando e terminando em pão. Cada doce deve ter quatro fatias de pão. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e decore com raspas de laranja. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Torta mesclada

Tempo: ***1h30 (+4h de geladeira)***
Rendimento: ***10 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma branco sem casca (350g)*

Creme

- *1 lata de leite condensado*
- *3 ovos*
- *1 lata de creme de leite*
- *1 colher (chá) de essência de baunilha*
- *200g de chocolate meio amargo picado*

Forre uma assadeira de 25cm x 35cm com duas camadas de pão. Bata no liquidificador o leite condensado, os ovos, o creme de leite e a baunilha. Derreta o chocolate, em banho-maria ou no micro-ondas, e misture com 1/3 do creme branco. Despeje o creme branco sobre o pão. Espalhe o creme de chocolate aleatoriamente formando mesclas. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas. Corte em quadrados e sirva.



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Karin Santana/Maria Olinda Objetos: Tramontina, Camicado Houseware, Oxford e Pepper

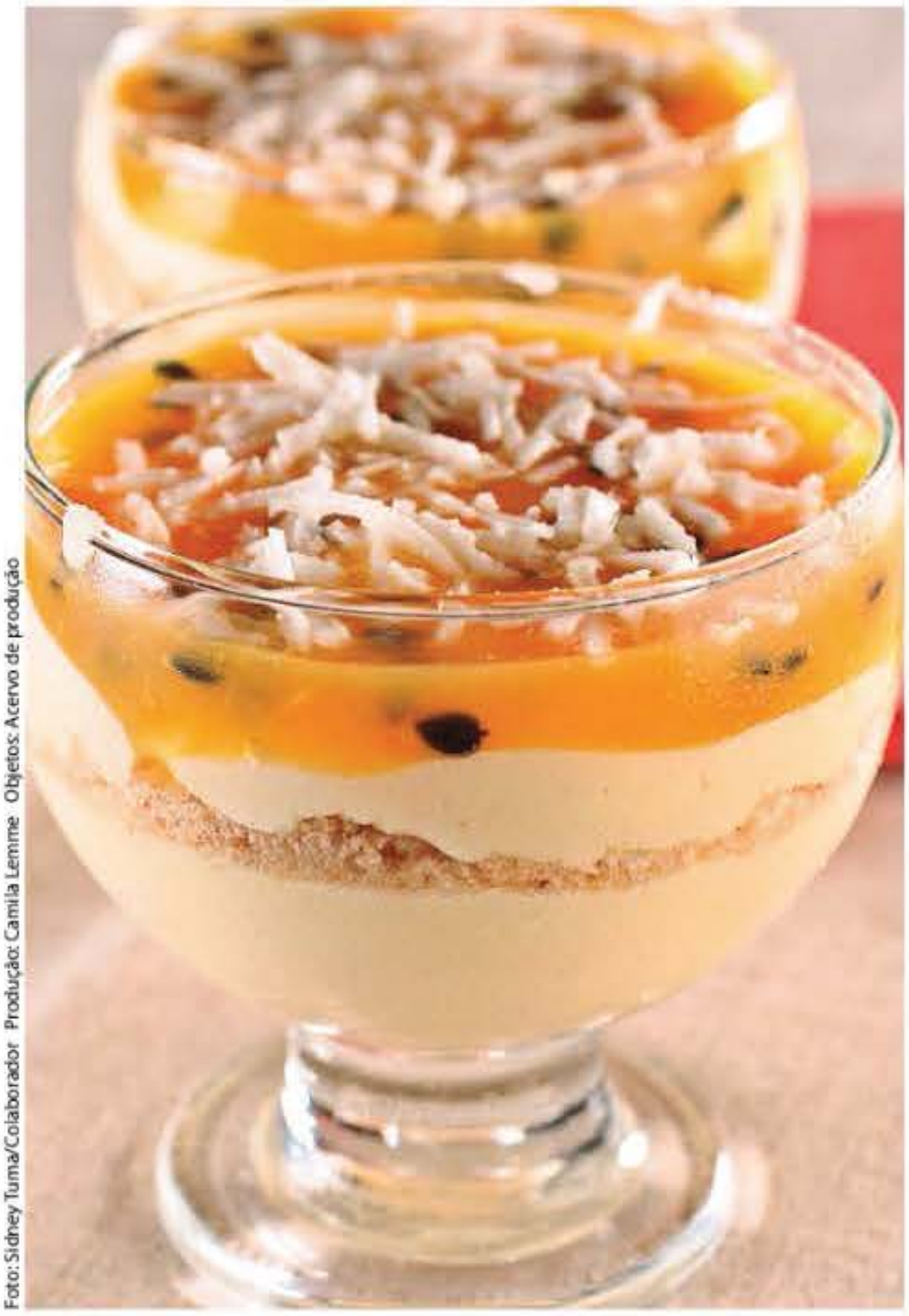


Foto: Sidney Tuma/Colaborador Produção: Camila Lemme Objetos: Acervo de produção

Pavê de maracujá com coco

Tempo: ***50min*** Rendimento: ***4 porções***

Ingredientes:

- *5 fatias de pão de forma sem casca*
- *1 xícara (chá) de coco fresco ralado*

Creme

- *1 xícara (chá) de leite condensado*
- *1/2 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá*
- *1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor incolor*
- *2 claras em neve*

Calda

- *Polpa de 1 maracujá*
- *1/2 xícara (chá) de água*
- *1 colher (chá) de amido de milho*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de coco fresco ralado*

Em uma assadeira, coloque as fatias de pão e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 10 minutos ou até começar a dourar. Retire do forno e bata no liquidificador para triturar. Despeje em uma tigela e misture com o coco, formando uma farofa. Reserve. Para o creme, em uma tigela, misture o leite condensado e o suco de maracujá. Acrescente a gelatina preparada conforme as instruções da embalagm, as claras batidas em neve e misture delicadamente. Em taças individuais, faça uma camada de creme e coloque uma camada da farofa de pão. Repita a sequência até completar a taça, finalizando com o creme. Leve à geladeira por 15 minutos. Para a calda, em uma panela, misture a polpa do maracujá, a água, o amido e o açúcar. Leve ao fogo médio por 10 minutos ou até engrossar. Deixe esfriar. Distribua entre as taças e decore com o coco. Leve à geladeira até o momento de servir.

Pudim de pão com geleia

Tempo: ***1h (+2h de geladeira)*** Rendimento: ***12 porções***

Ingredientes:

- *1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite*
- *6 fatias de pão de forma sem casca*
- *3 ovos*
- *1/3 de xicara (chá) de geleia de damasco*

Calda

- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de água*

Para a calda, leve ao fogo médio o açúcar dissolvido na água, sem mexer, até formar um caramelo. Despeje em uma fôrma média de buraco no meio e reserve. Bata no liquidificador o leite, o leite condensado, o creme de leite, as fatias de pão, os ovos e a geleia. Despeje na fôrma caramelizada e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, em banho-maria, por 45 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva.



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Karin Santana/Maria Olinda Objetos: Acervo de produção



Foto: Sidney Tuma/Colaborador Produção: Camila Lemme Objetos: Acervo de produção

Torta de abacaxi

Tempo: ***1h*** Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *12 fatias de pão de forma sem casca*

Creme de abacaxi

- *1 abacaxi picado*
- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de água*
- *Canela em pó a gosto*

Massa

- *4 ovos*
- *4 xícaras (chá) de leite*
- *1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga*
- *1/2 xícara (chá) de coco ralado*
- *3/4 de xícara (chá) de açúcar*

Para o creme de abacaxi, em uma panela, coloque o abacaxi, o açúcar e a água. Leve ao fogo médio e deixe apurar até reduzir pela metade. Reserve. Para a massa, no liquidificador, bata os ovos, o leite, a manteiga, o coco e o açúcar até ficar homogêneo. Cubra o fundo de um refratário untado, com metade das fatias de pão. Espalhe metade da massa, distribua o creme de abacaxi e cubra com as outras fatias de pão. Espalhe o restante da massa e polvilhe com canela. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 25 minutos. Retire do forno e sirva.

Rabanada de laranja

Tempo: ***30min***
Rendimento: ***8 unidades***

Ingredientes:

- *4 ovos*
- *1 xícara (chá) de suco de laranja*
- *4 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (chá) de raspas de casca de laranja*
- *3 colheres (sopa) de margarina*
- *8 fatias de pão de forma branco sem casca*
- *1 colher (chá) de canela em pó*
- *Gomos de laranja e folhas de hortelã para decorar*

Em um prato fundo, bata os ovos com o suco, metade do açúcar e as raspas, usando um garfo. Aqueça uma frigideira de preferência antiaderente e derreta a margarina, em fogo médio. Passe as fatias de pão pela mistura de ovos e doure por 3 minutos de cada lado. Transfira para uma travessa e polvilhe com o açúcar restante misturado com a canela. Sirva quente, decorada com gomos de laranja e folhas de hortelã.



Foto: Alfredo Franco/Colaborador Produção: Foodlook Culinária Objetos: Tok & Stok e Roberto Simões



Foto: Alfredo Franco/Colaborador Produção: Foodlook Culinária Objetos: Acervo de Produção

Pudim-suflê com calda de chocolate

Tempo: ***1h10 (+15min de descanso)***
Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *1 lata de leite condensado*
- *3 ovos (gemas e claras separadas)*
- *1 lata de creme de leite*
- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *1 colher (chá) de essência de baunilha*
- *5 xícaras (chá) de pão de forma em cubos*
- *Margarina para untar*

Cobertura

- *200g de chocolate meio amargo picado*
- *200g de creme de leite*
- *2 colheres (sopa) de mel*

Bata no liquidificador o leite condensado, as gemas, o creme de leite, o leite, a baunilha e o pão. Deixe descansar por 15 minutos. Bata novamente, na potência alta, até obter um creme homogêneo. Na batedeira, bata as claras em ponto de neve e misture delicadamente com o creme anterior. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro untada. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Para a cobertura, leve ao banho-maria o chocolate, o creme de leite e o mel, mexendo até dissolver por completo. Desenforme o pudim e sirva com a cobertura.

Rabanada recheada

Tempo: ***30min***
Rendimento: ***6 unidades***

Ingredientes:

- *1 xícara (chá) de creme de avelã tipo Nutella®*
- *12 fatias de pão de forma sem casca*
- *1 lata de leite condensado*
- *3 ovos ligeiramente batidos*
- *Óleo para fritar*
- *Açúcar e chocolate em pó a gosto para polvilhar*

Passe a Nutella® nas fatias de pão de forma e junte de duas em duas, apertando bem as laterais com um garfo para não sair o recheio. Passe pelo leite condensado e pelos ovos ligeiramente batidos. Frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, deixando dourar por igual dos dois lados. Retire, deixe escorrer em papel absorvente, polvilhe com açúcar e chocolate em pó. Sirva.



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Rosa Kloser/Karin Santana Objetos: Tramontina e Roupa de Mesa



Foto: Alfredo Franco/Colaborador Produção: Foodlook Culinária Objetos: Tok & Stok, Roberto Simões

Pavê trufa de cereja

Tempo: ***30min (+4h de geladeira)***
Rendimento: ***12 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma branco sem casca (350g)*
- *1/2 xícara (chá) de leite*
- *1/3 de xícara (chá) de calda de cereja*
- *300g de chocolate ao leite picado*
- *1 lata de creme de leite*
- *2/3 de xícara (chá) de cerejas em calda picadas*
- *Raspas de chocolate ao leite e cerejas em calda escorridas para decorar*

Corte as fatias de pão ao meio. Misture o leite com a calda da cereja. Passe as fatias de pão pela calda e forre o fundo de uma fôrma de aro removível de 20cm de diâmetro, cortando o pão quando necessário para caber. Derreta o chocolate, em banho-maria, e misture ao creme de leite até ficar homogêneo. Junte as cerejas picadas e misture. Espalhe uma camada do creme trufado sobre o pão e alise com uma espátula, faça outra camada de pão umedecido na calda e finalize com mais trufa. Decore com cerejas e raspas de chocolate. Leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e sirva.

Pavê de abacaxi com coco

Tempo: ***1h (+3h de geladeira)*** Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma sem casca (350g)*
- *1/2 xícara (chá) de coco ralado para polvilhar*
- *Cerejas para decorar*

Creme

- *1 litro de leite*
- *6 colheres (sopa) de amido de milho*
- *1/2 xícara (chá) açúcar*
- *3 gemas*
- *2 colheres (sopa) margarina*

Doce

- *1 abacaxi picado*
- *2 xícaras (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de coco ralado*
- *10 cravos-da-índia*
- *2 colheres (sopa) de margarina*
- *1 xícara (chá) de água*

Para o creme, bata no liquidificador o leite, o amido, o açúcar, as gemas e a margarina. Coloque em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar e reserve. Para o doce de abacaxi, em uma panela, coloque o abacaxi, o açúcar, o coco e o cravos. Leve ao fogo baixo por 10 minutos, mexendo até formar um doce encorpado. Passe por uma peneira, separando a calda do doce. Bata o doce no liquidificador com a margarina, retire e deixe esfriar. Acrescente a água à calda, misture e reserve até esfriar. Forre o fundo e a lateral de uma fôrma de 24cm de diâmetro com papel-alumínio. Reserve 1 xícara (chá) do creme. Umedeça as fatias de pão na calda e monte o pavê alternando camadas de pão, de creme e de doce de abacaxi. Finalize com uma camada de pão. Cubra o pavê com papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas. Desenforme, retire o papel, cubra com o creme reservado, polvilhe com o coco e decore com cerejas. Sirva.



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Karin Santana/Áurea Soares Objetos: Pepper, Tramontina, Oxford e Camicado Houseware



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Cíinda Cabral Objetos: Acervo de Produção

Bolo de rolinhos de banana

Tempo: ***1h*** Rendimento: ***10 porções***

Ingredientes:

- *7 bananas-nanicas*
- *8 fatias de pão de forma branco sem casca*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (chá) de canela em pó*
- *Açúcar e canela para polvilhar*
- *Manteiga para untar*

Creme

- *2 ovos*
- *1 1/3 xícara (chá) de leite*
- *3 colheres (sopa) de manteiga derretida*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*

Com um rolo, achate as fatias de pão, deixando finas. Misture o açúcar com a canela e polvilhe sobre o pão. Disponha a banana em uma das extremidades cortando o excedente. Utilize o restante da banana em outro rolinho e enrole como rocamboles. Corte ao meio as fatias de pão enroladas com as bananas e disponha em pé lado a lado dentro de uma fôrma de bolo inglês pequena untada. Para o creme, bata no liquidificador os ovos, o leite, a manteiga e o açúcar. Despeje sobre os rolinhos de banana e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente. Deixe amornar, desenforme, polvilhe com açúcar e canela. Sirva.

Pudim de pão com leite condensado

Tempo: ***1h (+4h de geladeira)***
Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *10 fatias de pão de forma*
- *4 ovos*
- *50g de coco ralado*
- *50g de queijo parmesão ralado*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 colher (chá) de essência de baunilha*
- *1 litro de leite*

Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo até derreter e obter um caramelo. Espalhe em uma fôrma de buraco no meio de 30cm de diâmetro e reserve. No liquidificador, bata o pão, os ovos, o coco, o parmesão, o leite condensado, a baunilha e o leite. Despeje na fôrma caramelizada. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, em banho-maria, por 45 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e sirva.



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Nice Miranda/Karin Santana Objetos: Acervo da produção



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Karin Santana/Maria Olinda Objetos: Acervo de produção

Torta de travessa

Tempo: ***1h***
Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *1 lata de leite condensado*
- *1 lata de creme de leite*
- *4 fatias de pão de forma branco sem casca*
- *1 ovo*
- *3 ovos (gemas e claras separadas)*
- *1 xícara (chá) de geleia de morango*
- *3 colheres (sopa) de açúcar*

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, as fatias de pão, o ovo e as 3 gemas até ficar homogêneo. Reserve. Espalhe a geleia em um refratário médio e cubra com o creme. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 30 minutos ou até começar a borbulhar e dourar levemente a superfície. Na batedeira, bata as claras em neve. Adicione o açúcar e bata mais um pouco até formar um suspiro. Espalhe sobre a torta formando picos e volte ao forno alto (200ºc) por 10 minutos para dourar a superfície. Sirva.

Pizza romeu e julieta

Tempo: ***30min***
Rendimento: ***8 porções***

Ingredientes:

- *Margarina para untar*
- *12 fatias de pão de forma branco sem casca*
- *1/2 xícara (chá) de leite condensado*
- *200g de queijo de minas (padrão) meia cura ralado*
- *200g de goiabada em cubos*

Em uma fôrma média para pizza untada, coloque as fatias de pão de forma até forrar o fundo, cortando as fatias conforme necessário. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 3 minutos. Espalhe o leite condensado, polvilhe com o queijo e distribua os cubos de goiabada. Volte ao forno por 20 minutos ou até derreter. Sirva.



Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Zuimira Fátima dos Santos/Vânia Araújo Objetos: Acervo de produção



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de Produção

Minicheesecake

Tempo: ***40min (+1h de geladeira)***
Rendimento: ***12 unidades***

Ingredientes:

- *1 pacote de pão de forma integral sem casca (450g)*
- *Manteiga para untar*
- *1 xícara (chá) de goiabada cremosa*

Recheio

- *2 xícaras (chá) de cream cheese*
- *1/2 xícara de leite condensado*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1/2 colher (café) de essência de baunilha*

Para o recheio, em uma tigela, misture todos os ingredientes com um batedor de arame. Cubra e leve à geladeira por 1 hora. Passe um rolo sobre cada fatia de pão para deixar bem fina. Coloque cada fatia de pão dentro de forminhas para empada untadas. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 5 minutos ou até firmar e dourar. Retire, deixe amornar e desenforme. Divida o recheio gelado entre as massinhas e cubra com a goiabada. Sirva.

Assado de banana com chocolate

Tempo: ***10min***
Rendimento: ***6 porções***

Ingredientes:

- *5 fatias de pão de forma picadas*
- *2 colheres (sopa) de manteiga*
- *3 bananas em rodelas*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*

Creme de chocolate

- *180g de chocolate ao leite picada*
- *1/2 xícara (chá) de creme de leite*

Misture o pão com a manteiga e distribua em taças refratárias. Por cima coloque a banana misturada com o açúcar e leve ao forno micro-ondas por 2 minutos, em potência máxima. Retire e reserve. Em um refratário, coloque o chocolate picado e leve ao micro-ondas por 30 segundos ou até derreter. Retire e misture com o creme de leite. Despeje sobre as bananas e volte ao micro-ondas por mais 30 segundos. Sirva.



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral/Jean Baptiste Objetos: Acervo de produção

Delícias com PÃO de FORMA
Delícias com Pão de Forma - Ano 2, nº 2

Editora-chefe Tais Castilho **Editora** Vivian Garcia **Redação** Sheila Junqueira **Design** Zu Fernandes (Editora-chefe), Wilson Monaco Junior **Tratamento de imagem** Edson Iukawa (Editor especial), Wilson Monaco Junior **Grupo Editorial** Raquel Luciano (Editora-chefe), Fernanda Villas Bôas (Assistente editorial), Otávio Mattiazzo Neto (Criação e desenvolvimento de produto), Lissandra Mahnis (Circulação) **Técnicos em Qualidade de Receitas:** Ângela Cardoso e Fernando Santos

alto astral editora

© EDITORA ALTO ASTRAL LTDA. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS. PROIBIDA A REPRODUÇÃO.

Conteúdo produzido e publicado originalmente na revista: Delícias com Pão de Forma - Ano 2, nº 2 - 2018

DIREÇÃO João Carlos de Almeida e Pedro José Chiquito **ENDEREÇO** Rua Luso Brasileira, 4-44 Sala 810, Bauru,SP. CEP 17016-230 **CONTATO** atendimento@astral.com.br.

Os melhores conteúdos femininos **você só encontra aqui!**

já nas bancas digitais!

alto astral

