SOPA CIGANA



2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 cebola grande fatiada
3 dentes de alho, picados e amassados
1 talinho de aipo picado
1 xícara (chá) de abóbora em cubos
1 xícara (chá de batatas em cubos
3 xícaras (chá) de caldo de verduras
1 folha de louro
2 colheres de (chá) de páprica
1/4 colher de (chá) de açafrão-da-terra em pó
1 colher (chá) manjericão (usei o desidratado)
1/4 colher (chá) de canela moída
Pimenta em pó (chili) a gosto
2 tomates, sem pele ou sementes, picados
1 colher (sopa) de pimentão picado
1 1/2 xícara (chá) de grão-de-bico cozido
1 colher (sopa) de shoyu ou tamari

MODO DE PREPARAR:
Refogue a cebola e o alho no azeite de oliva. Acrescente o aipo e o pimentão picados e deixe refogar bem. Acrescente os tomates, as especiarias, as ervas, as verduras e o caldo. Deixe ferver, diminua o fogo, cubra e deixe cozinhar até as verduras amaciarem. Acrescente o grão-de bico e o shoyu, ajuste o sal se necessário. Deixe cozinhar um pouco mais em fogo baixo e depois sirva.

Planter Punch Cigano

Ingredientes:
½ xícara de chá com suco de laranja
½ xícara de chá com suco de maçã
4 colheres de sopa de Rum branco
1 colher de sopa de xarope de groselha
Pedaços pequenos de maçã para enfeitar.

Modo de fazer:
Misture todos os ingredientes líquidos em um copo de vidro (tipo Long Drunk).
Enfeite com pedaços de maçã.

Bolo do Sol

Ingredientes:
1 coco
2 copo de água quente
15 espigas de milho verde
1 colher de sopa de maisena
½ xícara de chá de açúcar.
1 pitada de sal
1 colher de sopa de manteiga para untar a fôrma.

Modo de fazer:
Rale o coco e esprema seu leite, apertando o coco ralado num pano (ou um guardanapo ou pano de prato).
Este é o leite de coco puro.
Junta ao bagaço um copo de água quente e torne a espremer. Repita isso mais uma vez com o outro copo de água quente.
Assim você terá o leite de coco ralo.
As 15 espigas de milho, rale e misture com o leite ralo do coco.
Junte a maisena, o açúcar e o sal, e misture tudo muito bem. Depois separe em duas partes o leite de coco puro; misture metade dele na massa. Junte a maisena e volte a bater bem.
Despeje a massa em uma fôrma untada e asse em forno quente.
Quando o bolo estiver quase proto, derrame ou pincele o restante do leite do coco por cima e deixe terminar de assar.
Este bolo só pode ser retirado da fôrma depois de frio

Charr Tsulhardo

Ingredientes do cozido:

1 repolho médio;
1/2 quilo de costelinha do porco defumada;
1kg de bisteca do porco;
100 gramas de bacon picado
2 tomates vermelhos;
1/4 de xícara de arroz;
1/4 de copo de vinagre
sal, a gosto;
pimenta do reino e pimenta dedo-de-moça, a gosto.

Modo de fazer:
Colocar as carnes para cozinhar, em dois litros de água.
Juntar o repolho cortado bem fininho, o arroz, os tomates inteiros, a pimenta do reino e o vinagre.
Quando o tomate estiver cozido, tirar num prato, amassar e retomar a panela.
Acrescentar a pimenta dedo-de-moça e deixar continuar a fervura.

Pan gitano

Ingredientes:

Massa de pão simples (que seja suficiente para 2 pães)
queijo cortado em fatias
1 lata de marmelada cortada em fatias
1 lata de leite condensado
uva passa a gosto
1 pacotinho de coco ralado
uma dúzia de ovos batidos ligeiramente

1 preparação (pão cigano de sal)
Para fazer um pão de sal Abre-se a massa do pão simples como si fosse uma torta, recheia-se com o ovo batido, coloca-se o queijo fatiado e se cobre a massa, com outro pedaço de massa e se deixa descansar ate dobrar o tamanho aproximadamente e se assa em forno quente

2 preparação (pão cigano de doce)
Para fazer a rosca doce (pão doce) abre-se a massa do pão simples como se fosse uma torta, acrescenta-se o ovo misturado com o leite condensado, a marmelada cortada em fatias, a uva passa e o coco ralado, cobre a massa, com outro pedaço de massa e se deixa descansar ate dobrar o tamanho aproximadamente e se assa em forno quente

Ajo Blanco Con Uvas (Alho Branco com Uvas)

Ingredientes:
250 grs. de amêndoas cruas (Tipo Marcona, as que se usam para comer fritas e saladas) Pode ser farina de amêndoas das que usamos para fazer massa pão porque é a mesma amêndoa.
4 dentes de alho pelados
150 grs. de migalha de pão
300 grs. de uva moscatel
1 colher cheia de vinagre de Jerez
1 litro de água gelada
1 decilitro de azeite de oliva

Modo de fazer:
Ponha em um liquidificador as amêndoas, os dentes de alhos, as migalhas de pão e sal. Acrescentar o azeite, o vinagre e um pouco de água. Triturar.
Manter no refrigerador até o momento de servir e então acrescentar as uvas.

Frango Recheado Com Queijo Com Calda Chocolate

Ingredientes:
Peitos de frango
100 gramas de chocolate amargo triturado
100 gramas de queijo tipo philadélfia
100 gramas de farinha de trigo
100 gramas de farinha de rosca
2 ovos
1 pitada de noz moscada
Sal a gosto
4 maças verdes

Modo de fazer:
A primeira etapa é abrir o peito de frango e dar uma batidinha para amaciar a carne. Tempere com sal, e recheie com uma fina fatia de queijo philadélfia.
O frango deve ser enrolado. Na segunda etapa misture a farinha de rosca, com uma pitada de noz moscada e de sal.
Num outro prato, coloque um pouco de farinha de trigo. Quebre os dois ovos, e mexa com um garfo. Em seguida passe o rolinho de frango na farinha de trigo, nos ovos, e por último na farinha de rosca temperada. Deixe o óleo ficar bem quente. A quantidade de óleo deve ser suficiente para cobrir os rolinhos.
Retire do fogo quando estiverem dourados. Depois é só escorrer numa toalha de papel. E agora o acompanhamento purê de maçã. Retire o miolo da fruta, descasque, e corte em vários pedaços. Não precisa levar água. Leve ao fogo para cozinhar por no máximo cinco minutos, as maças já cozidas devem ser batidas no liquidificador, até virar um creme. Para secar a água, leve ao fogo mais uma vez por três minutos. O chocolate deve ser derretido em banho Maria. Última etapa a montagem do prato. Decore com salsa e flores feitas com tomatinhos cereja.

Molho Prejala

Ingredientes:
3/4 de xícara do óleo;
1 concha de sopa de farinha de trigo;
2 colheres de colorau (colorífico);
2 folhas de louro.

Modo de fazer:
Numa panela do ferro pequena, esquentar o óleo.
Colocar a farinha do trigo, mexendo sem parar,
até dissolve-la bem.
Depois que a farinha estiver dourada, juntar o colorau.
Juntar esse molho à panela do cozido que está fervendo.
Deixar ferver por mais 2 minutos e estará pronto.
Servir com arroz branco e uma salada.
Nota: Essa receita tem a característica do um creme.

Papo-de-anjo cigano

Ingredientes
Meio cálice de vinho do Porto(ou similar)
1 ovo inteiro
Mais 12 gemas
3 xícaras de água
Manteiga para untar as forminhas
800 gramas de açúcar
8 cravos-da-índia
Canela em pau

Modo de Preparar
Bata o ovo com as 12 gemas muito bem batido. Unte as forminhas de empada, despeje nela o ovo batido e coloque pra assar. Prepare uma calda com o açúcar e a água. deixe essa calda no fogo, em uma panela funda, até dar ponto, enquanto os doces assam.*Depois de prontos, retire os papos-de-anjo das forminhas. Coloque na calda o vinho do Porto. mantenha-a fervendo no fogo e vá jogando, um a um, os papos-de-anjo dentro dela, para que cozinhem mais um pouco. Depois de retirar todos os doces da panela, acrescente na calda o cravo-da-índia e a canela em pau, deixando ferver mais um pouco. Coe a calda em uma peneira, leve-a de volta ao fogo e jogue dentro os papos-de-anjo por mais uns 5 minutos. Deixe esfriar e coloque numa compoteira*.

Mãe-Benta Cigana

Ingredientes
200 g de manteiga
200 g de açúcar
5 ovos(gemas e claras separadas)+4 gemas
200 g de farinha de arroz
meio coco ralado(150g)
Açúcar Cristal
Manteiga para untar as forminhas

Modo de preparar
Bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme liso e bem claro. Junte todas as nove gemas, uma a uma, batendo sempre entre uma e outra gema. A seguir, bata as claras em neve e junta-a a massa.*Por último, acrescente a farinha de arroz e o coco ralado(se quiser uma massa mais fina, pode colocar só leite de coco). Misture até formar uma massa homogênea. Coloque em forminhas untadas e asse em forno quente. Quando tirar do forno, peneire por cima açúcar cristal*.

Bolo do Sol

Ingredientes
1 coco
2 copos de água quente
15 espigas de milho verde
1 colher de sopa de maisena
meia xícara de açúcar
1 pitada de sal
1 colher de sopa de manteiga para untar a forma

Modo de preparar
Rale o coco e esprema seu leite, apertando o coco ralado num pano. Este é o leite de coco puro. Junte ao bagaço um copo de água quente e torne a espremer. Repita mais uma vez do mesmo jeito. E você terá um leite de coco mais ralo. Rale o milho verde e misture com o leite ralo do coco. Junte a maisena, o açúcar e o sal e misture tudo muito bem. *Separe em duas partes o leite de coco puro; misture metade dele na massa, junte a manteiga e volte a bater. Despeje a massa em uma forma untada e asse em forno quente. Quando o bolo estiver quase pronto, derrame ou pincele o restante do leite de coco por cima e deixe terminar de assar. Este bolo só pode ser retirado da forma depois de frio.*

Bolachinhas Ciganas

Ingredientes
150g de manteiga
1 e meia xícara de açúcar
1 ovo inteiro
Mais 2 gemas
1 e meio copo de leite
2 e meia xícaras de fubá fino passado na peneira
2 xícaras de maisena peneirada
1 pitada de sal
Manteiga para untar as formas

Modo de preparar
Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme liso e esbranquiçado; junte os ovos e as duas gemas e bata mais um pouco. Acrescente o leite, batendo sempre; coloque a maisena, o fubá e o sal e volte a bater para ficar consistente. *Faça bolinhas de massa, achate-as com um garfo e arrume-as em tabuleiros untados. Asse em formo quente, até ficar douradas ou coradas.*

Salada Cigana
Ingredientes
1 mamão(400g)
1 manga(500g)
4 colheres de sopa de suco de limão
2 colheres de sopa de rum branco
3 colheres de chá de casca de limão ralada
1 colher de café de pimenta-do-reino branca em pó.
50 g de castanha de caju
200 g de presunto em fatias finas(pode ser cubinhos)
Meia xícara de creme deleite
2 colheres de iogurte natural

Modo de Preparar
Descasque a manga e corte ao meio, no sentido vertical, retire o caroço e corte a polpa em fatias finas. Faça o mesmo como mamão. Arrume as frutas em circulo, em uma saladeira aberta redonda. Misture o suco de limão com o rum e respingue sobre as frutas. depois misture a casca de limão ralada com a pimenta e polvilhe por cima. *Parta as castanhas de caju ao meio na vertical. toste cuidadosamente em uma frigideira sem óleo e jogue por cima. Arrume o presunto picadinho bem no meio de tudo. Misture o creme de leite sem soro com o iogurte e sal a gosto; coloque esta mistura sobre os pedacinhos de presunto*.

Mojito Cigano

Ingredientes
2/3 de xícara de rum escuro
suco de laranja
2 colheres de sopa de hortelã moído picadinho

Modo de preparar
Coloque o rum em um copo de vidro alto, acrescente a hortelã e o suco de laranja. Enfeite com um galhinho inteiro de hortelã.

Pionono presunto e queijo
(Pionono significa : Braço de Cigana)
Essa receita pode ser doce ou agridoce, agora estou postando pionono
de presunto e queijo, em outra oportunidade colocarei pionono de morangos.

Esse é um prato muito refrescante para dias quentes ... pode servir como entrada ou cortados em pedaços como um aperitivo. Se completar o prato, por exemplo, cheio de ovos ou com uma salada também pode ser um prato principal especialmente para o jantar.

Ingredientes:
1 alfaçe crespa ou acelga
150 gramas Presunto
100 gramas Queijo tipo mussarela
1 tomate grande
1 ovo
1 oleo de girassol
1 vidro de mustarda verde(não dessas amarelas).
1 dose de suco de limão
Paprica

Preparo.
Bom como não sou cozinheiro,apenas via minha tia avó paterna fazer.
espero que entendam essa receita,do meu modo de explicar.
Faça uma massa típica dessas de preparo de rocambole, mas agridoce.
Prepare com o ovo e o oléo de girassol o suco de limão e a paprica; uma maionese caseira,reserve.
Com a massa de rocambole aberta coloque o presunto,a mussarela e o tomate cortados em cubos,coloque também o alface ou a acelga bem picadinhos ,passe a maionese já pronta por cima e enrole a massa de rocambole.
agora leve ao forno por 7 minutos a 180 graus.
espere esfriar e conclua com oque sobrou da maionese e decore com fatias de pimentão vermelho,e azeitonas pretas,como na foto.
É isso aí, qualquer dúvida eu esclareço mas não sei fazer massa de rocambole.
Essa receita eu via minha tia avó que era cigana espanhola fazer,o nome dela era Neña, minha saudosa tia avó.

estou recuperando seu livro de receitas ,um caderno velho de páginas amarelas e letras castelhanas,logo eu volto com mais.



Chá Cigano 2 cravos- da- índia
3 saquinhos de chá preto
2 pedaços de canela.
Misture todos esses ingredientes a um litro de água fervendo, deixe em infusão por alguns minutos e sirva acompanhado de uma rodela de limão, uma ameixa preta e uma fatia de maçã.

Chá de Zoraide
6 morangos
6 pêssegos
6 ameixas
erva-cidreira
raspas de casca de laranja
Faça um chá com ervas-cidreira e casca de laranja. Depois, amasse as frutas e junte-as a este chá.

Coquetel Natasha
3 maçãs vermelhas picadas
6 morangos
3 damascos
3 pêras picadas
3 uvas moscatel ou rubi
1 xícara de hortelã picada
1 garrafa de champanhe
1 lata de leite condensado batido com açúcar.
Amasse bem as frutas. Misture o leite e leve tudo ao liquidificador para triturar. Junte a hortelã, o champanhe e sirva

Chaio Cigano (Chá da Prosperidade)
ingredientes
1 1/2 litro de água
3 paus de canela
4 cravos da india
3 colheres de sopa de chá mate
açúcar a gosto

1 limão picado em quatro
1 maçã picada em cubos pequenos sem casca
1 ameixa picada
7 gomos de uva rubi
7 morangos
7 damascos
1 figo picado
1 caqui picado
modo de preparo
Coloque numa leiteira a água com a canela, o cravo e o chá mate, deixe ferver. Num recipiente coloque o limão cortado em 4 com casca e tudo, e coe o chá fervido em cima, adoce a gosto, ai coloque todas as frutas, mexa e deixe ficar morno.
Mais algumas comidas originalmente ciganas:

Armianca: Salada de alface e tomate (em rodelas);
champignon; queijo de cabra, cenoura, beterraba (em
pedaços) e berinjela frita (em tiras). Enfeitar com uvas-passas, raminhos de hortelã e pétalas de flores.

Assados: Pernil de carneiro (Bakró); Pernil de leitão (Baló); Cabrito Frito com arroz e brócolis (ou lentilha ou nozes); e/ou roletes de carne bovina ou frango com pedaços de cebola, pimentão (verde e amarelo) e tomate.

Brynza: Queijo de Cabra (cru ou frito).

Chivuisa: Destilado à base de trigo (espécie de Aguardente).

Civiaco: Torta folhada salgada ou doce.

Cozido Manouche: feijões vermelhos grandes, pedaços de carne e osso de pernil de porco, alhos-porós em pedaços, salsão com as folhas em pedaços, alôs comuns inteiros com casca, cenouras e batatas cortadas em pedaços grandes, sal e pimenta-do-reino moída na hora à gosto e arroz branco que deve ser incorporado na última etapa do cozimento.

Goulash: Cozido de arroz, batata, carne e páprica
ardida.

Malay: Pão de Milho.

Manrô/Kolako: Pão redondo de Farinha de Trigo.

Mamalyga: Polenta.

Naut: Grão de Bico com lingüiça.

Paprikach: costela defumada (bovina ou suína) e bacon

ao molho vermelho de tomate e pimentão com batatas
pequenas, cozidas (na casca) e páprica doce.

Papuchá: Pirão de Milho.

Sifrite: Ponche de Frutas com Champanhe e/ou refrigerante.
Enfeitar com pétalas de rosa.

Sarmá: Arroz com lentilha, carne seca desfiada e nozes.

Sarmy/Salmava: Charutos ou Rolinhos feitos em folha de
repolho recheados com lombo ou carne bovina moída,
azeitonas, bacon e molho dourado; e/ou em folha de uva com recheio de bacalhau.

Tchaio/Kavi: Chá Preto ou Mate com pedaços de
frutas (maçã: felicidade; uva fresca:
prosperidade; uva passa ou ameixa: progresso; morango: amor; damasco:
sensualidade; pêssego: equilíbrio
pessoal; limão: energia positiva e purificação da alma. Fazer o chá em água fervente e deixar amornar. Colocar as frutas bem maceradas, misturar, coar e beber.

Varenyky: Pastel cozido podendo ser doce (rechado com uva) ou salgado (recheado com batata ou queijo de cabra).