Receitas
SEM SEGREDOS

EDICASE digital

MANDIOCA

Bobó de calabresa • p.03

+ DE
70
RECEITAS



CLUBE DE REVISTAS

RECEITAS DELICIOSAS E RICAS EM VITAMINAS

Arte da cozinha

CASE EDITORIAL

Direção
Joaquim Carqueijó

Direção Editorial
Gabriela Magalhães

Supervisão Administrativa
Vanusa G. Batista

Auxiliar
Cristina Quintão

OPERAÇÃO EM BANCAS

Assessoria de Circulação

EdiCase
www.edicase.com.br

Direção
Joaquim Carqueijó

Supervisão Administrativa
Wellington N. de Oliveira

Assistente Administrativo
Débora G. M. Sampei

Auxiliar
Pamela Lima

Auxiliar Geral
Vanessa Pereira

Operações de Manuseio
FG PRESS
www.fgpress.com.br

Distribuição em bancas
FC Comercial

Impressão
Prol

Produto Desenvolvido por:

estúdio Yama

Direção: Gabriela Magalhães
Design: Bruno Berkenbrock

Proibida a reprodução total ou parcial sem prévia autorização da editora.

Mandioca

Independente do nome como é conhecida, a mandioca, aipim ou macaxeira é uma raiz muito versátil, já que é possível preparar receitas doces e salgadas.
Além de ser muito saudável e saborosa, a mandioca é fonte de energia e de vitaminas, rica em sais minerais e fibras e tem zero de gordura.

Bom apetite!

COLABORADORES:
Chef e Consultor Gastronômico - Chef Ronaldo Rossi
Produção Fotográfica - Carla Perella
Fotos - Jessica Luchesi

OBJETOS
TOK STOK
www.tokstok.com.br
Tel. 11 – 35834700

CECILIA DALE
www.ceclliadale.com.br
Tel. 11 – 30642644

COZA UTILIDADES PLÁSTICAS
www.coza.com.br
Tel. 08007044144

Rossi Gastronomia
Soluções para restaurantes
www.ronaldorossi.com.br
Twitter:
http://twitter.com/ronaldorossi

CLUBE DE RECEITAS

Receitas sem segredos ed34
7908182057474

BOBÓ DE CALABRESA



Ingredientes

500 g de mandioca
400 ml de leite de coco
400 g de calabresa defumada cortada em cubinhos e escaldada
2 cebolas picadas
¼ de xícara de chá de azeite de oliva
¼ de xícara de chá de azeite-de-dendê
Sal
Molho de pimenta
Salsinha picada

Modo de preparo

Cozinhar as mandiocas na panela de pressão por 20 minutos. Enquanto isso, escaldar a calabresa e escorrer bem, refogar a calabresa e a cebola no azeite e reservar. Bater no liquidificador a mandioca escorrida com o leite de coco, colocar na panela do refogado e deixar ferver, colocar o dendê, acertar os temperos, colocar a salsinha e servir.

MANDIOCA SALTEADA COM BACON

Ingredientes

1 kg de mandioca cozida firme
2 colheres de sopa de manteiga
100 g de bacon em cubos
3 dentes de alho picados
Sal
Pimenta-do-reino
Salsinha picada

CLUBE DE REVISTAS

Modo de preparo

Em uma panela colocar a manteiga e fritar o bacon e o alho, antes de dourar colocar a mandioca e mexa, deixar fritar um pouco até começar a dourar, acertar o sal e a pimenta, colocar a salsinha e servir.

BOLINHO DE MANDIOCA COM CALABRESA

Ingredientes

1 kg de mandioca
300g de linguiça calabresa (picadinha bem pequena)
1 ovo
1/2 xícara de chá de farinha de mandioca temperada
1 cebola picadinha
5 dentes de alho amassados
1/2 xícara de chá de salsinha picada
Sal
Orégano a gosto

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca aproximadamente por 15 minutos até ficar bem mole, amasse-a ainda quente. Coloque todos os ingredientes e amasse até o ponto de modelar bolinhos. Frite os bolinhos em óleo bem quente.

ENSOPADO DE MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de mandioca descascada picada bem fininha
1 kg de carne de porco com osso
2 cebolas grandes picadas
3 tomates picados
3 colheres de sopa de massa de tomate
1 pimentão verde médio bem picado
1 pimentão vermelho médio bem picado
1,5 l de água
Sal a gosto
Cebolinha verde a gosto
Óleo para fritar a carne

Modo de preparo

Primeiro fritar bem a carne e depois tirar o excesso de gordura. Juntar a cebola, o tomate e os pimentões e deixar fritar um pouco com a carne até dissolver o tomate, depois juntar a mandioca e fritar até a mandioca dar uma amolecida. Colocar a massa de tomate e a água, deixar ferver e acrescentar o sal e a cebolinha deixe cozinhar até a mandioca ficar bem cozida.

MANDIOCA DISFARÇADA

Ingredientes

1 kg de mandioca
2 vidros de leite de coco (até cobrir toda a mandioca)
300 g de mussarela

CLUBE DE REVISTAS

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca com sal, deixe ficar bem cozida. Coloque-a num refratário de vidro, despeje o leite de coco e cubra com a mussarela. Leve ao forno para gratinar.

SOPA DE MANDIOCA COM CALABRESA

Ingredientes

1 kg de mandioca cozida e cortada em pedaços pequenos
2 l de água
Sal, tempero baiano
1/2 pimenta dedo de moça cortada em pedaçinhos
Coentro a gosto bem picadinho
Alho
Cebola a gosto
2 litros de água

Modo de preparo

Pegue a calabresa que já está moída e frite. Frite no óleo o alho e a cebola, depois acrescente um pouco da água, a mandioca e a calabresa. Acrescente os temperos em pó e o sal, acrescente o restante da água. Deixe cozinhar até o caldo engrossar, desligue o fogo e coloque a pimenta dedo de moça e o coentro.

CLUBE DE

REVISTAS



Entre em nosso grupo no Telegram t.me/clubederevistas

Clique aqui!

Tenha acesso as principais revistas do Brasil de forma gratuita!

SUFLÊ DE MANDIOCA

Ingredientes

2 xícaras de chá de mandioca cozida
1 copo de iogurte natural
3 ovos (claras e gemas separadas)
1 colher de sopa de manteiga
Sal a gosto

Modo de preparo

Passe a mandioca ainda quente pelo espremedor de batatas. Junte a manteiga em temperatura ambiente e mexa bem. Adicione o iogurte, as gemas e o sal. Reserve. Bata as claras em neve e misture-as delicadamente à mandioca. Unte e polvilhe com farinha de trigo um refratário para suflê e despeje o creme obtido. Asse em forno alto preaquecido até dourar.

ESCONDIDINHO DE MANDIOCA COM FRANGO

Ingredientes

1 kg peito de frango
1 kg mandioca
1 copo de requeijão
1 lata creme de leite
Sal
Cebola

Modo de preparo

Amasse a mandioca como um purê, coloque sal, o creme de leite e amasse, coloque metade na forma, por cima. Coloque o requeijão e em seguida o frango (o molho com o frango é do seu gosto), cubra com o restante da massa e leve para assar até dourar.

CLUBE DE REVISTAS

COZIDO DE COSTELA COM MANDIOCA

Ingredientes

4 colheres de sopa de margarina
1,5 kg de costela bovina cortada em cubos grandes
500 g de bacon em pedaços
4 dentes de alho picados
1 cebola grande picada
500 g de mandioca cortada em pedaços médios
4 folhas de louro
8 ramos de tomilho lavados e picados
1 colher de chá de sal
1 colher de café de pimenta-do-reino moída na hora
8 talos de cebolinha verde lavados e picados

Modo de preparo

Em uma panela de pressão grande, derreta a margarina e frite aos poucos os cubos de costela. Corte o bacon em cubos grandes e doure-o com a costela. Acrescente o alho e a cebola e deixe dourar. Despeje 2 l de água quente, tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por 1 hora e 40 minutos a partir do momento em que iniciar a pressão. Abra a panela e junte a mandioca, o louro e o tomilho, feche novamente e cozinhe por mais 20 minutos. Desligue o fogo, deixe sair a pressão, abra a panela e tempere com sal e pimenta. Transfira para uma travessa funda e polvilhe a cebolinha. Sirva em seguida.

CALDO DE CARNE SECA COM MANDIOCA

Ingredientes

300 g de carne seca
1/2 kg de mandioca
1 lata de creme de leite
1 cebola
2 dentes de alho amassados
Cheiro-verde ou coentro
Sal a gosto
2 colheres de sopa de óleo
1 l de água

Modo de preparo

Tire o sal da carne e desfie. Cozinhe a mandioca e amasse com um garfo. Frite a cebola e o alho e acrescente a carne e a mandioca. Coloque a água, aos poucos, até formar um caldo mais ou menos grosso. Coloque o creme de leite, o sal e o cheiro-verde. Sirva quente.

BOLO SALGADO DE MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de mandioca cozida
1 colher de sopa de margarina
2 colheres de sopa de leite (a quantidade depende da consistência da mandioca que deverá ficar tipo um purê de batata)

Para o recheio

CLUBE DE REVISTAS

500 g de carne moída
1 cebola picada
2 tomates
1 dente de alho
Tempero verde a gosto
Sal a gosto
Pimenta preta moída
Óleo
300 g queijo mussarela em fatias
300 g queijo ralado

Modo de preparo massa da mandioca

Amasse a mandioca cozida e adicione a margarina e um pouco de leite até ficar com uma consistência de purê de mandioca. Reserve.

Recheio

Tempere a carne moída com sal e pimenta e frite. Adicione a cebola picada e deixe refogar até ficar com uma consistência macia. Acrescente o alho e o tomate e refogue uns 5 minutos acrescente o tempero verde e reserve.

Montagem

Em um refratário untado coloque uma camada da massa da mandioca (metade), uma camada do recheio, uma camada do queijo em fatias, uma camada da massa de mandioca, polvilhe com o queijo ralado. Leve ao forno preaquecido a 180 graus por 20 ou 30 minutos. Sirva em seguida.

COXINHA DE MANDIOCA

Ingredientes

500 ml de leite
3 colheres de sopa de margarina
1 tablete de caldo de galinha
2 xícaras de chá de mandioca cozida e esmagada
1 colher de chá de sal
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 gema

Para empanar

Amido de milho
Clara que sobrou
1 xícara de chá de água

Modo de preparo

O recheio pode ser de carne moída ou frango desfiado. Em uma panela grande misture o leite, a margarina, o tablete de caldo de galinha, a mandioca amassada e a colher de sal, deixe ferver e depois jogue a farinha, por último junte a gema, mexa bem para não empelotar.

Para empanar

Junte todos os ingredientes e bata com um garfo, depois é só fazer os salgadinhos passar na mistura com a clara e na farinha de rosca.

PIZZA DE MANDIOCA

Ingredientes massa

TAUBE DE REVISTAS

1 kg de mandioca cozida
1 lata de creme de leite sem soro
1 colher de sopa manteiga
2 ovos
50g de queijo parmesão ralado
Sal a gosto

Para o recheio da pizza

Molho de tomate temperado (tomates, azeite de oliva, cebola picada, 3 dentes de alho amassados, pimenta a gosto, ervas e sal a gosto)
400g de queijo ralado
Rodelas de tomate

Modo de preparo massa

Amasse 1 kg de mandioca cozida ou passe na máquina de moer ou processador. Misture os outros ingredientes. Ela deve estar ainda quente para juntar os outros ingredientes e formar uma massa homogênea de textura mole.

Recheio da Pizza

Unte um refratário retangular com manteiga, coloque metade da massa de mandioca, molho de tomate temperado, 400g de queijo ralado e as rodelas de tomate. Depois, cubra com a outra metade da massa de mandioca. Polvilhe queijo parmesão ralado. Leve ao forno por mais ou menos 20 minutos em 180C.

QUIBE LIGHT DE MANDIOCA

Ingredientes massa

2 xícaras de chá de trigo para quibe
1 xícara de chá de mandioca cozida e amassada
1 cebola média
1 xícara de chá de ervas frescas picadas (salsinha, cebolinha-verde e hortelã)
1 ovo
1 colher de sopa de azeite de oliva
1 colher de chá de pimenta síria
Sal a gosto

Recheio

1 maço médio de rúcula
1 xícara de chá de ricota light picada
1 cebola média
2 colheres de sopa de azeite de oliva
2 colheres de sopa de uvas-passas sem sementes
1 colher de chá de orégano desidratado
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo massa

Lave o trigo, coloque em uma tigela com 1 l de água. Cubra-a com filme plástico e deixe de molho por 2 horas ou até o trigo absorver toda a água. Reserve. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C). Cozinhe a mandioca até ficar macia em água com um pouco de sal. Escorra e amasse. Descasque a cebola, elimine as extremidades e pique em pedaços bem pequenos. Lave as ervas (salsinha, cebolinha-verde e hortelã), seque com toalha de papel, separe somente as folhas, pique-as finamente, meça 1 xícara de chá. Esprema o excesso de água de trigo e coloque em uma tigela. Junte a mandioca, a cebola, as ervas frescas, o ovo, o azeite de oliva, a de pimenta síria e o sal. Misture bem com uma colher ou com as mãos por 2 minutos ou até obter uma massa homogênea. Reserve.

CLUBE DE REVISTAS

Recheio

Lave a rúcula, elimine os talos mais duros, pique as folhas finamente e reserve. Amasse a ricota, meça 1 xícara de chá e reserve. Descasque a cebola, elimine as extremidades, pique em pedaços bem pequenos. Coloque em uma panela pequena a cebola e a metade do azeite de oliva. Leve ao fogo e refogue, mexendo de vez em quando, por 3 minutos ou até a cebola ficar macia. Retire do fogo. Junte a rúcula, a ricota, as uvas-passa, o orégano, o sal e a pimenta-do-reino. Misture bem com uma colher até ficar homogêneo.

Montagem

Com o restante do azeite de oliva do recheio unte uma assadeira (23 cm x 23 cm), forre o fundo com a metade da massa, espalhe o recheio e cubra com a massa restante. Corte o quibe em 10 pedaços. Leve ao forno por 20 minutos. Retire do forno.

Dica

- Coloque os pedaços de quibe nos pratos, decore com azeitona e sirva com salada de folhas verdes.

ESCONDIDINHO TRADICIONAL DE CARNE DE SOL

Ingredientes para o creme de mandioca

400 g de mandioca cozida
2 dentes de alho
5 colheres de sopa de azeite
2 copos de leite
1 copo de requeijão
1 caixinha de creme de leite
Queijo parmesão ralado (para a cobertura)

Para o escondido

500 g de carne de sol dessalgada e desfiada
2 dentes de alho
1 cebola média
Cheiro-verde picado
Azeitonas picadas
10 colheres de sopa de azeite

Modo de preparo

Após retirar a fibra central passar a mandioca em processador ou amassar com garfo (acrescentar um pouco da água do cozimento para facilitar este processamento). Refogar o alho no azeite aquecido, adicionar a massa da mandioca e o leite mexendo vigorosamente, acrescentar o requeijão e o creme de leite. Colocar sal se achar necessário. A consistência deve ser de um creme grosso. Se achar necessário acrescente leite até obter a consistência desejada. Reserve. Em outra panela refogue o alho e a cebola no azeite. Acrescente a carne de sol, cheiro-verde e azeitona. Misture tudo e desligue o fogo.

Montagem do Prato

Em um refratário colocar a carne de sol já temperada. Colocar por cima o creme de mandioca que está reservado. Cobrir com queijo parmesão ralado. Levar ao forno até borbulhar e gratinar.

CLUBE DE REVISTAS

EMPADÃO DE MANDIOCA

Ingredientes

3 kg de mandioca
2 cubos de caldo de galinha
2 peitos de frango
1 lata de ervilha
1 lata de milho
1 lata de extrato de tomate
2 colheres de sopa de margarina
Tempero a gosto

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca com caldo de galinha e uma colher de sal. Enquanto isso faça o molho com o frango, a ervilha, o milho e o extrato de tomate. Amasse a mandioca com duas colheres de margarina e espalhe uma camada numa forma untada. Em seguida, despeje o molho. Finalize com outra camada de mandioca (podendo acrescentar também queijo). Leve ao forno, em temperatura média, e deixe até dourar. Pode acrescentar batata palha por cima.

ESTROGONOFE DE MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de mandioca em cubos
1 copo de requeijão cremoso
1 lata de creme de leite
2 xícaras de chá de leite
1 peito de frango desfiado e aferventado
1 cebola picada
6 dentes de alho picado
50 g de queijo ralado
Orégano
Sal a gosto
1 colher de sopa de óleo

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca com sal a gosto. Frite o alho depois a cebola, coloque o leite misture e acrescente a mandioca, o creme de leite e o requeijão cremoso. Misture tudo e coloque num pirex com um pouco do queijo ralado em baixo, depois polvilhe o restante do queijo e orégano, leve ao forno até borbulhar. Sirva quente.

BOLINHO DE MANDIOCA COM CARNE SECA

Ingredientes

1 kg de mandioca cozida
50 g de queijo ralado
1 ovo
2 xícaras de chá de farinha de trigo
Sal a gosto

CLUBE DE REVISTAS

Recheio

4 colheres de sopa de óleo
½ kg de carne seca dessalgada e desfiada
1 cebola grande picada
Pimenta e orégano a gosto
1 tomate
½ xícara de chá de azeitonas verdes
½ xícara de chá de cebolinha verde
Temperos a gosto
Ovo e farinha de rosca para empanar
Óleo para fritar

Modo de preparo Recheio

Em uma panela aqueça o óleo e refogue a cebola. Junte o tomate, pimenta, orégano, temperos a gosto, a carne seca cozida e desfiada e as azeitonas. Cozinhe por alguns minutos. Desligue e coloque em um refratário. Adicione a cebolinha. Deixe esfriar.

Massa

Em um recipiente coloque a mandioca cozida e espremida, queijo ralado, ovo levemente cozido e sal. Mexa com as mãos adicionando a farinha. A seguir, unte as mãos com óleo e abra as porções da massa. Empregue o recheio. Passe pelo ovo e farinha de rosca. Frite em óleo quente. Escorra.

QUICHE DE MANDIOCA COM CARNE SECA

Ingredientes massa

600g de mandioca cozida
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 gema
1 caixinha de creme de leite
1 xícara de chá de queijo minas ralado
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de cebolinha
Sal e pimenta a gosto

Recheio

2 colheres de sopa de azeite
1 cebola
1 pimentão vermelho
500g de carne seca
1 xícara de chá de cebolinha verde
Temperos a gosto

Cobertura

2 claras
2 gemas
1/2 xícara de chá de queijo ralado
Farinha de rosca ou queijo ralado para polvilhar

Modo de preparo massa

Em um recipiente, coloque a mandioca cozida e espremida, a manteiga, a gema, o queijo ralado, a cebolinha, o creme de leite, a farinha, sal e pimenta (opcionais). Misture cada ingrediente.

CLUBE DE REVISTAS

Recheio

Aqueça o azeite e frite a cebola. Junte o pimentão e refogue. Acrescente a carne seca cozida e desfiada, pimenta, cebolinha verde, sal (opcional) e temperos a gosto.

Cobertura

Bata as claras em neve. Desligue a batedeira e acrescente o restante dos ingredientes com uma espátula mexendo vagarosamente.

Montagem

Coloque em uma assadeira de fundo falso, untada e polvilhada com farinha de rosca. Empregue o recheio e a cobertura. Leve ao forno aquecido a 180°C por 20 a 25 minutos.

MANDIOCA AO FORNO

Ingredientes

1 kg de mandioca cozida
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
1/2 xícara de chá de maionese
1 xícara de chá de leite de coco

Modo de preparo

Passe maionese na mandioca cozida e em pedaços coloque num pirex untado. Jogue o leite de coco em cima da mandioca e depois o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

FRANGO AO CREME DE MANDIOCA

Ingredientes

1 frango caipira cortado em pedaços e sem pele
1 cebola grande cortada em pequenos cubos
3 dentes de alho bem amassados com sal
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de açafrão
Sal a gosto
Pimenta de cheiro a gosto
1/2 kg de mandioca cozida
Óleo para refogar
200g de queijo parmesão
Coentro

Modo de preparo

Lave bem o frango a adicione uma pequena quantidade de vinagre, deixe descansar por aproximadamente 10 minutos. Aqueça a panela e jogue o açúcar, assim que o açúcar dourar na panela acrescente o açafrão mexa um pouco e jogue o óleo. Adicione o alho, cebola deixe dourar e refogue o frango, coloque o sal a seu gosto. Deixe o frango refogar até que sua própria água seque, acrescente água fervendo até cobrir totalmente o frango. Deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos, pois o frango caipira é mais consistente que os outros. À parte cozinhe a mandioca somente com água e reserve. Quando o frango estiver cozido retire todo caldo, deixe esfriar um pouco e bata no liquidificador com a mandioca, e a pimenta de cheiro. Passe o frango para um refratario grande, acrescente o creme de mandioca, queijo parmesão ralado e o coentro. Leve ao forno por mais ou menos 20 minutos.

CLUBE DE REVISTAS

PÃO DE QUEIJO COM MANDIOCA

Ingredientes

1 e ½ xícaras de chá de óleo
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de sal
1 kg de polvilho doce ou azedo
400 g de queijo ralado
1 kg de mandioca
6 ovos

Modo de preparo

Amassar a mandioca depois que ela estiver cozida. Colocar numa panela e misturar o leite, o óleo e o sal. Levar ao fogo e deixar ferver. Despejar a mistura ainda quente no polvilho e mexer bastante para escaldar bem o polvilho. Assim que for possível, misturar com uma das mãos. Deixar esfriar um pouco, bater os ovos e jogar aos poucos na massa. É importante sovar a massa por alguns minutos. Quando ficar macia adicionar o queijo ralado. Depois de mexer enrolar pãezinhos ou biscoitos e levar ao forno por 40 minutos numa temperatura de 180 a 210 graus. Caso você não queira assar toda a massa, enrolar os pães e colocar em vasilhas para congelar sem deixar que um amasse o outro. Depois de congelado pode colocar em saquinhos e assar quando desejar.

NHOQUE DE MANDIOCA

Rendimento: 5 porções

Ingredientes

½ kg de mandioca cozida e amassada
1 gema
3 colheres de sopa de queijo ralado
1 colher de chá de sal
1 xícara de chá de farinha de trigo

Modo de preparo

Cozinhe e amasse a mandioca, deixe amornar e em seguida acrescente a gema, o queijo e o sal. Por último vá acrescentando a farinha de trigo até desgrudar das mãos. Em seguida, faça cordões com a massa e corte em formato de quadradinhos. Cozinhe em pequenas porções em água fervente. Quando a massa subir do fundo da panela, é porque estará cozida. Retire da panela e coloque em um escorredor. Sirva com molho de sua preferência, polvilhe queijo ralado e gratine.

PÃOZINHO DE MANDIOCA

Ingredientes

1 Kg de mandioca
800 g de farinha de trigo
1 xícara de chá de leite morno (240 ml)
4 ovos inteiros ligeiramente batidos
1 xícara de chá de açúcar (180 g)
1/2 xícara de chá de manteiga (100 g)
1 pitada de sal
2 tabletes de fermento biológico fresco (30 g)
3 gemas para pincelar

CLUBE DE REVISTAS

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca, escorra a água e passe pelo espremedor de batatas. Em uma bacia dissolva o fermento no leite morno, junte os ovos batidos, o açúcar, a manteiga, o sal, a farinha e a mandioca. Amasse muito bem, sovando a massa. Forme os pãezinhos, coloque numa assadeira untada, deixe crescer por cerca de 40 minutos a 1 hora. Depois pincele com as gemas e leve ao forno quente (200º C) preaquecido e asse por 25 a 30 minutos ou até começar a dourar.

MANDIOCA FRITA

Ingredientes

1 kg mandioca cozida
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de sobremesa de açúcar
2 ovos batidos rapidamente com 1/2 copo de água e 1 colher de sobremesa de farinha de mandioca
Pitada de sal
Pitada de pimenta-do-reino

Modo de preparo

Faça uma mistura com: ovos, água, farinha, pitada de sal, açúcar e pitada de pimenta-do-reino e passe a mandioca já cozida. Frite no óleo quente e sirva.

CREME DE MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de mandioca
1 dente de alho amassado
1 colher de sopa de óleo
300 g de carne moída
3 caldos de picanha ou de sua preferência
2 l de água

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca até que fique bem macia, não precisa colocar sal. Coloque os 2 l de água para ferver com 2 caldos de picanha. Refogue a carne moída com óleo, alho e 1 caldo de picanha e reserve. Em uma panela grande, tire os fiapos da mandioca e bata no liquidificador com a água que ferveu com o caldo de picanha, despeje este caldo na panela junto com a carne e cozinhe por 3 minutos. Sirva acompanhado de pão ou torrada.

MANDIOCA À VINAGRETE

Ingredientes

850 g de mandioca cozida em cubos pequenos
1/2 xícara de chá de azeite de oliva
1/2 xícara de chá de vinho branco
2 cebolas médias picadas
1 tomate grande picado
1 pepino-japonês pequeno picado
1/2 maço de salsinha picada
Sal a gosto

CLUBE DE REVISTAS

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque o azeite, o vinho, as cebolas, o tomate, o pepino, a salsinha e o sal e misture bem. Coloque a mandioca em um refratário e espalhe o vinagrete por cima. Leve à geladeira por cerca de 30 minutos antes de servir.

PANQUECA DE MANDIOCA

Ingredientes

500 g de mandioca cozida (ou mais se preferir)
1 colher de sopa de manteiga
1/2 cebola bem picadinha
Sal a gosto
300 g de queijo mussarela (cubos)
Tempero verde
Manjerona ou manjericão

Modo de preparo

Bater na batedeira a mandioca com a manteiga e o sal, formando um purê. Junte os demais ingredientes mexendo com uma colher. Unte uma frigideira com óleo e frite esse purê.

LASANHA DE MANDIOCA

Ingredientes

2 xícaras de chá de mandioca crua
3/4 xícara de chá de óleo
1 e 1/2 xícaras de chá de água
1 xícara de chá de farinha de trigo
Sal a gosto

Molho

2 colheres de sopa de óleo
3 colheres de sopa de cebola
1 dente de alho
400 g de carne moída
Sal a gosto
2 colheres de sopa de salsa
1 e 1/2 xícaras de chá de molho de tomate

Molho branco

3 colheres de sopa de margarina
3 colheres de sopa de farinha de trigo
2 e 1/2 xícaras de chá de leite morno
Sal a gosto
100 g de presunto
100 g de queijo mussarela fatiado

Modo de preparo

Para fazer a massa, bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e reserve. Em uma frigideira, faça discos de panqueca. Reserve. Para o molho, aqueça o óleo, doure a cebola e o alho. Acrescente a carne moída e deixe refogar. Verifique o sal. Junte a salsa, o molho de tomate e deixe apurar. Para o molho branco, derreta a margarina, acrescente a farinha de trigo e deixe dourar. Acrescente aos poucos o leite, mexendo sempre para não empelotar. Verifique o sal. Em um refratário, monte a lasanha começando pela massa, depois a carne moída, outra de massa, uma camada de molho branco, a mussarela, o presunto, outra camada de massa, uma de carne moída. Por último coloque uma camada de massa, o restante do molho branco e o queijo. Leve ao forno para gratinar.

COSTELINHA COM MANDIOCA

Ingredientes

1,5 kg de costelinha de porco cortada em pedaços
3 colheres de sopa de manteiga
200g bacon picado
3 dentes de alho
1 kg mandioca cozida
Queijo ralado para gratinar

Modo de preparo

Em uma panela frite as costelinhas na manteiga até dourar. Escorra em papel toalha e reserve. Em outra panela, frite o bacon até ficar sequinho sem queimar, acrescente o alho e frite para dourá-lo. Adicione a mandioca cozida em pedaços e mistura bem. Disponha no pirex e coloque o queijo ralado grosso e leve para gratinar.

MANDIOCA SERTANEJA

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

½ kg de mandioca
300g de abóbora cabotiã em cubos
Sal a gosto
200g de carne seca cozida, dessalgada e desfiada
3 dentes de alho
3 colheres de sopa de manteiga
½ cebola picada
Cebolinha a gosto

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca e abóbora, separadamente, apenas com água e sal. Depois de cozidas, escorra e reserve. Refogue a carne seca no alho e na manteiga por aproximadamente 5 minutos. Em um refratário, coloque uma camada de abóbora e depois da mandioca, coloque a carne seca e a cebola e decore com cebolinha.

PURÊ DE MANDIOCA

Ingredientes

400 g de mandioca cozida
1 e 1/2 xícaras de chá de leite
1 colher de sopa de margarina
Sal

Modo de preparo

CLUBE DE REVISTAS

Passe a mandioca no espremedor, se quiser mais duro, ou bata no liquidificador com o leite. Leve ao fogo numa panela, juntando os outros ingredientes e deixe tomar ponto (quando começa a aparecer o fundo da panela). É mais fácil espremer a mandioca, quando ela está quente.

MANDIOCA SAUTÉ

Ingredientes

800 g de mandioca em cubos médios
2 colheres de sopa de salsinha picada
5 colheres de sopa de manteiga
2 xícaras de chá de leite
Sal a gosto

Modo de preparo

Colocar em uma panela a mandioca com o leite e levar ao fogo alto. Assim que levantar fervura, reduzir o fogo e cozinhar por 35 minutos, ou até a mandioca ficar macia. Retirar do fogo e escorrer o leite, se necessário. Em uma frigideira, derreter a manteiga em fogo alto, juntar a mandioca, salteando-a, e fritar por 5 minutos. Acertar o sal, salpicar a salsinha e servir.

NHOQUE DE MANDIOCA RECHEADO

Ingredientes massa

500 g de mandioca cozida com água e sal
3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 ovo
5 colheres de sopa cheia de farinha de trigo
2 colheres sopa queijo ralado
Sal a gosto

Recheio

300g de queijo mussarela temperado com orégano a gosto e salsinha picada

Molho

8 colheres de sopa de azeite
3 dentes de alho picados
4 colheres de sopa de manjericão fresco picado
6 tomates maduros e firmes sem pele e sem sementes, picados
10 colheres de sopa de molho de tomate pronto
1 tablete de caldo de carne
Sal a gosto

Modo de preparo massa

Cozinhe e passe a mandioca, ainda quente, pelo espremedor. Misture a manteiga, o ovo, a farinha de trigo, o queijo ralado e o sal, misture até formar uma massa homogênea. Reserve.

Recheio

Misture o queijo mussarela com os temperos de orégano e salsinha. Reserve.

Molho

Refogue o alho no azeite. Junte o manjericão, os tomates, o molho pronto, o tablete de caldo de carne e acerte o sal. Deixe cozinhar por 10 minutos.

Montagem

CLUBE DE REVISTAS

Divida a massa em 14 pedaços, unte as mãos com óleo ou manteiga. Achate-a e coloque um pouco do recheio. Feche bem e forme uma bolinha achatada. Coloque os nhoques para cozinhar em água fervente com óleo e sal, retire-os conforme for subindo. Coloque numa travessa. E sirva com o molho quente.

PASTEIZINHOS DE MANDIOCA

Ingredientes

1 prato de massa de mandioca cozida e moída
3 colheres de sopa de farinha de trigo (aproximadamente)
½ colher de sopa de sal
Para empanar:
Farinha de pão
1 ovo

Recheio

400 g de carne de vaca moída

Modo de preparo

Refogar a carne com bastante tempero. Misturar todos os ingredientes da massa. Abrir a massa na palma da mão, polvilhada com farinha de trigo. Recortar a massa com a boca de um copo. Rechear os pastéis, passar no ovo batido, farinha de pão e fritar em gordura.

ROCAMBOLE DE MANDIOCA COM CARNE MOÍDA

Ingredientes

Massa:

1 kg de mandioca
1 colher de sopa de sal
1 ovo
4 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Recheio

1/2 maço pequeno de manjericão
2 tomates médios sem pele e sem sementes
3 colheres de sopa de óleo
1 cebola média picada
3 dentes de alho amassados
1/2 kg de carne moída
3 colheres de chá de sal

Cobertura

1 gema
2 colheres de chá de sementes de erva-doce

Modo de preparo massa

Descasque a mandioca, lave-a e corte em pedaços uniformes. Coloque numa panela com 1,5 l de água e metade do sal. Leve ao fogo e cozinhe por 40 minutos, ou até a mandioca ficar macia. Retire do fogo, escorra a água, elimine o fio central da mandioca e passe-a, ainda quente, pelo espremedor, aparando numa tigela. Misture o ovo, a manteiga (reserve 3 colheres de chá), o queijo e o sal restante. Ligue o forno à temperatura média.

Recheio

Limpe, lave e seque o manjericão. Separe as folhas e pique-as grosseiramente. Pique os tomates em cubos pequenos. Leve ao fogo uma panela com o óleo, a cebola e o alho e refogue, mexendo de vez em quando, até a cebola ficar macia. Junte a carne e refogue-a até perder a cor rosada. Acrescente o tomate, o manjericão e o sal e cozinhe até obter um molho encorpado. Retire do fogo. Com a manteiga reservada, unte um papel-manteiga e espalhe a massa de mandioca na forma de um retângulo (36 cm x 24 cm). Distribua o molho de carne e enrole a massa no formato de um rocambole, com a ajuda do papel-manteiga. Coloque-o na assadeira.

Cobertura

Bata a gema com 1 colher de sopa de água fria e espalhe sobre a massa. Salpique as sementes de erva-doce e leve o rocambole ao forno por 50 minutos, ou até dourar a superfície. Retire do forno e sirva quente.

TORTA DE FRANGO E MANDIOCA

Ingredientes

1 cebola grande, picada finamente
500 g de queijo mussarela
1 kg de peito de frango
500 g de presunto
1 kg de mandioca
3 tomates picados
Cheiro-verde
Sal a gosto

Modo de preparo

Descascar a mandioca, cozinhar numa panela grande e esmagar bem, deixando-a com uma consistência firme, mas não dura, quase um purê. Cozinhar o frango em outra panela e desfiar em seguida. Adicionar a cebola, o tomate, o cheiro-verde, sal a gosto, e misturar bem com o frango, para fazer o molho. Montar numa travessa, em duas camadas. Primeiro, espalhar ½ (ou 1/3, dependendo do gosto) da massa de mandioca. Colocar 250 g de presunto (se a opção for por 3 camadas, pouco mais 150 g), 250 g de mussarela (idem, caso haja 3 camadas), e metade do molho. Cobrir com o resto da massa de mandioca, fazer outra camada com os ingredientes que sobraram e levar a torta ao fogo para gratinar.

Dicas:

- Pode-se substituir a mandioca por batata e o frango por carne moída.

CLUBE DE REVISTAS

MANDIOCA GRATINADA

Ingredientes

500 g de mandioca
200 g de bacon
1 copo de requeijão
1 lata de creme de leite com soro
1 colher de café de sal

Modo de preparo

Cozinhar na panela de pressão a mandioca, após pegar pressão deixar por uns 20 minutos, até que fique bem macia. Retirar a mandioca, cortar em pedaços médios, abrir ao meio e retirar o fiapo do meio dela. Colocar a mandioca em uma travessa, que fique uma ao lado da outra, preenchendo toda a travessa. Em uma tigela misturar o requeijão, o creme de leite e o sal e mexer bem até ficar homogêneo. Cortar o bacon em pedaços pequenos e fritar em uma frigideira sem acrescentar óleo, somente a gordura do próprio bacon. Depois de frito, colocar o molho branco sobre a mandioca, e o bacon por cima, cobrir com um papel alumínio. Levar ao forno numa temperatura de 180°c por 10 minutos.

MADALENA DE MANDIOCA

Ingredientes

3 xícaras de chá de mandioca cozida
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de margarina
1 tablete de caldo
1 cebola picadinha
1 caixa de creme de leite
1/2 kg de carne moída
1 lata de molho de tomate
300 g de mussarela

Modo de preparo

Refogue a carne moída com todos os temperos e reserve. Numa panela refogue a cebola na margarina junte a mandioca amassada, leite, o caldo e faça um purê. Depois coloque o molho de tomate e o creme de leite por último com o fogo desligado e reserve. Numa travessa coloque a metade do purê coloque a carne e a mussarela e o restante do purê e leve ao forno preaquecido por 20 minutos até o queijo derreter.

FAROFA

Ingredientes

4 colheres de sopa de margarina
500g de farinha de mandioca grossa
500g de farinha de mandioca fina (amarela)
Sal a gosto
1 pacote de batata palha

Modo de preparo

Derreta a margarina. Acrescente a farinha grossa e mexa sem parar até estar torrada e crocante. Acrescente o sal e a farinha fina, torre até alterar a cor. Acrescente a batata palha e mexa por 2 minutos. Deixe esfriar sem tampar.

PETISCO DE MANDIOCA COM MOLHO DE LIMÃO

Ingredientes

1 l de água
500 g de mandioca
2 colheres de sopa de margarina
1 e 1/2 copos tipo americano de óleo
Sal a gosto

Para o Molho

8 limões sem semente
Tempero a gosto
2 colheres de sopa de azeite
2 dentes de alhos

Modo de preparo

Colocar 1 l de água em uma panela com 2 colheres de margarina e sal a gosto cozinhe a mandioca mais não deixe muito mole, pois tem que ser no ponto de fritar, escorrer a água da mandioca. Reserve. Em uma frigideira coloque o 1 copo e 1/2 de óleo e frite a mandioca até que ela fique douradinha.

Molho

Misturar os 8 limões, o tempero, azeite e o alho bem picadinho.

SALADA DE MANDIOCA

Ingredientes

2 colheres de sopa de óleo
1 cebola picada em rodelas e dividida ao 1/2
1 kg de mandioca cozida
Pimenta calabresa
4 dentes de alho
Pimenta-do-reino
Sal a gosto
Pimenta síria
Salsinha
Cebolinha

Modo de preparo

Cortar a mandioca cozida em quadradinhos pequenos. Em uma frigideira aquecer o óleo, acrescentar o alho e a cebola, deixar dourar. Quando estiver bem dourada, incluir a pimenta-do-reino e a pimenta síria. Em seguida, jogar sobre a mandioca, o óleo com os ingredientes. Esparramar sobre todo o prato a pimenta calabresa, salsinha, cebolinha e sal a gosto.

MANDIOCA PALHA

Ingredientes

1 kg de mandioca
1 l de óleo
1 colher de chá rasa de sal

Modo de preparo

Descascar e lavar a mandioca, ralar como se rala batata palha. Enxugar a mandioca palha em um pano limpo, para retirar o excesso de amido. Esquente o óleo e frite, colocando os "punhados" de mandioca aos poucos para não grudar. Colocar o sal a gosto.

COZIDO DE MANDIOCA E CARNE

Ingredientes

1 kg de coxão duro cortado em cubos e polvilhado com 2 colheres de sopa de farinha de trigo
1/3 de xícara de chá de óleo
3 dentes de alho amassados
1 cebola grande picada
6 tomates picados em cubos sem pele e sem semente
1 folha de louro
700 ml de água
1 tablete de caldo de carne
1 kg de mandioca descascada e picada em cubos médios
Sal

Modo de preparo

Refogue a carne no óleo até que doure. Ponha o alho e a cebola e deixe refogar até que fiquem dourados. Junte os tomates, o louro e misture bem. Coloque a água e o caldo de carne e cozinhe por 15 minutos na pressão. Acrescente a mandioca e cozinhe até que fique macia. Verifique o sal e se desejar polvilhe com cebolinha verde picada.

PURÊ DE MANDIOCA AO FORNO

Ingredientes

500 g de mandioca cozida e amassada
1 lata creme de leite sem soro
1 colher de sopa de margarina
Sal a gosto
1 pacote de queijo parmesão ralado
Orégano a gosto

Modo de preparo

Após cozida, amassar bem a mandioca. Em um refratário de vidro, misture uma colher de margarina com a mandioca, e uma lata de creme de leite sem soro. Adicionar sal a gosto e um pacote de queijo. Misturar bem todos os ingredientes. Espalhar bem no refratário e cobrir com queijo ralado e orégano a gosto. Levar ao forno por quinze minutos até dourar o queijo por cima.

CROQUETE DE MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de mandioca
1 ovo inteiro
3 colheres de sobremesa de manteiga sem sal
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher de sopa de queijo ralado
1 copo (tipo americano) de farinha de trigo peneirada

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca na água até que ela fique bem macia. Escorra. Em uma vasilha amasse bem a mandioca com um garfo (pode colocar no espremedor). Junte o ovo, a manteiga e o tempero. Acrescente a farinha aos poucos e o queijo. Amasse até obter a consistência para enrolar. Faça bolinhas e frite em óleo quente até ficarem douradinhas.

MANDIOCA BAIANA

Ingredientes

1 kg de mandioca
200 ml de leite de coco
2 colheres de sopa de margarina
Leite se precisar
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Pimenta de cheiro a gosto
1/2 cebola ralada
Queijo ralado para polvilhar

Modo de preparo

Cozinhe bem a mandioca e ainda quente amasse bem e retire os fiapos. Se preferir passe por um espremedor de batatas. Acrescente a margarina, o sal, a pimenta-do-reino, a pimentinha de cheiro e a cebola ralada. Amasse mais um pouco para aproveitar o calor da mandioca e derreter a margarina. Acrescente o leite de coco. O ponto deve ser de um purê um pouco mais mole. Por isso, se após o leite de coco ainda permanecer firme, acrescente leite até que fique bem fininho. Leve ao forno pra gratinar coberto com queijo ralado.

MAIONESE DE MANDIOCA

Ingredientes

Mandioca
1 lata de maionese
1 lata de milho em conserva
1 lata de ervilha em conserva
Salsinha a gosto

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca e deixe esfriar. Amasse até ficar uma massa bem macia e retire todos os talos. Adicione a maionese e misture. Depois coloque a salsinha, o milho e a ervilha e misture bem.

PIRÃO DE MANDIOCA RALADA

Ingredientes

1 cabeça de peixe
1 cebola cortada em 4
1 dente de alho inteiro
Ramos de salsinha e coentro
1 folha de louro
Sal a gosto
Pimenta-do-reino em grãos
Água suficiente para cobrir os ingredientes
1 mandioca ralada

Modo de preparo

Levar ao fogo baixo todos os ingredientes, exceto a mandioca ralada, até que a cabeça do peixe comece a desmanchar. Remover o peixe e os demais ingredientes e coar o caldo resultante. Voltar a panela ao fogo com um copo a mais de água e vá misturando a mandioca ralada até formar um pirão mexendo sempre até cozinhar bem.

@LIVRE DE RECEITAS

VACA ATOLADA

Ingredientes

2 a 3 kg de costela
-¼ xícara (chá) de óleo
1 cebola grande cortada
4 dentes de alho amassados
4 tomates
Temperos a gosto
½ litro de caldo de carne
1 kg de mandioca

Modo de preparo

Afervente a costela em uma panela com água. Em uma frigideira aqueça o óleo e coloque a costela aferventada previamente e o alho amassado. Frite. A seguir, coloque parte do caldo de carne, sal, pimenta e temperos a gosto. Cozinhe por uns 5 minutos. - Adicione a cebola laminada, os tomates fatiados e o restante do caldo de carne. Continue cozinhando por uns 5 minutos. Acrescente a mandioca cozida previamente e cozinhe por mais 15 minutos.

CARNE SECA DESFIADA COM ABÓBORA E MANDIOCA

Ingredientes

1 kg e meio de carne seca
1 kg de abóbora
1 kg de mandioca
3 cebolas picadas
1 maço de coentro picado
1 maço de cebolinha picado
Manteiga e sal a gosto

Modo de preparo

Corte a carne seca em pedaços, ferva 3 vezes e depois cozinhe até o ponto de desfiar coloque a mandioca em uma panela adicione as cebolas, o coentro e as cebolinhas misture bem. A parte cozinhe a mandioca e abóbora separadamente com um pouco de sal. Monte em uma travessa grande a carne seca no centro e mandioca e as abóboras pela lateral.

DELÍCIA DE MANDIOCA

Ingredientes

1/2 kg de mandioca descascada
1/2 kg de carne moída
300gr de requeijão cremoso
Sal e temperos a gosto
50 g queijo parmesão ralado
200 ml de leite
1 colher (sopa) margarina

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca, escorra e amasse. Em uma panela derreta a margarina, junte a mandioca e o leite aos poucos, adicione sal a seu gosto. Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até o ponto de purê.Em outra panela tempere e refogue a carne moída como de costume. Num refratário coloque uma camada de mandioca, cubra com a carne moída, coloque aproximadamente a metade do requeijão distribuído em pingos (do tamanho de moedas). Cubra com a mandioca que sobrou. Polvilhe o queijo ralado e decore com o requeijão restante. Leve para gratinar em forno pré aquecido.

CALDO DE MANDIOCA E CARNE MOÍDA C/OVOS CODORNA

Ingredientes

1.5 kg de mandioca
500 g de carne moída
30 ovos de codorna
2 cebolas media
2 tomates,
1 pimentão
1 maço de coentro
Sal e pimenta do reino a gosto
2 colheres de óleo

Modo de preparo

Coloque a carne e o óleo em uma panela e deixe fritar em fogo baixo depois de pronto desligue o fogo depois coloque a mandioca para cozinhar com pouco de sal e um pouco de óleo depois de cozida abra a mandioca e tire o talo do meio dela e coloque a mandioca e um pouco do caldo no liquidificador e bata depois coloque em uma panela e coloque a carne já frita e os restante dos ingrediente por 5 minutos esta pronto.sendo que os ovos cozinhe separado por 15 minutos e depois descasque e em cada porção coloque 3 ovos de codorna.

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO

Ingredientes

01 kg de mandioca (cozida e passada no espremedor de batatas)
200 gr de creme de leite
01 colher de sopa. de manteiga sem sal
01 vidro de leite de coco
Sal a gosto
500 gr de camarão limpo
01 cebola média picada
02 tomates picados sem pele e sem semente
01 colher de sopa. de salsa picada
300 gr de requeijão catupiry
01 caldo de peixe ou de camarão
02 colheres de sopa de azeite
Sal a gosto
200 gr de queijo coalho ou mussarela fatiado

Modo de preparo

Leve ao fogo a mandioca espremida, a manteiga, o leite de coco e o creme de leite e mexa até soltar do fundo da panela. Reserve.Numa panela, coloque o azeite, em seguida a cebola,mexa até ficar transparente, acrescente o tomate, mexa , acrescente o caldo de peixe e mexa até dissolver, acrescente o camarão e mexa. Deixe cozinhar por 5 minutos, acrescente o leite de coco e o requeijão. Mexa até dissolver o requeijão e agregar aos demais ingredientes. Retire do fogo e reserve.

Montagem

Numa travessa refratária, coloque uma camada (metade) de purê de mandioca, coloque por cima o camarão e depois a outra metade do purê.Coloque fatias de queijo coalho e leve ao forno para gratinar.

CREME DE MANDIOCA COM TORRESMO

CLUBE DE REVISTAS

Ingredientes

1 kg de mandioca
1 maço de cheiro verde
500 kg toicinho para torresmo
Sal
Suco de 1 limão
1 linguiça calabresa
6 dentes de alho
1 cebola grande
1,2 lt de água
500 ml de óleo

Modo de preparo

Corte o toicinho em cubinhos e tempere com sal e limão. Reserve. Descasque a mandioca lave e coloque em panela com a água e sal a gosto, pegue o toicinho e coloque em uma panela sem óleo com fogo baixo ele próprio vai soltar a gordura necessária deixe em fogo baixo até verificar q está cozido. Em outra panela pique a linguça ,a cebola ,o alho e leve ao fogo para refogar.Pique o cheiro verde e reserve. Pegue a mandioca já cozida, metade você vai bater no liquidificador com a água que sobrou do cozimento a outra metade você pica e reserva. O creme que está no liquidificador você joga na panela onde está o refogado da linguiça, cebola e alho acrescente a mandioca picada o cheiro verde e deixe em fogo baixo para apegar gosto.

Escorra o torresmo e em uma panela com o óleo bem quente coloque pequenas quantidades de torresmo para fritar. Coloque o torresmo em cima do creme e está pronto!

NHOQUE DE MANDIOCA COM MOLHO CALABRESA

Ingredientes

1 kg de mandioca cozida
1 ovo
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de queijo ralado
1 xícara (chá) de farinha de trigo
sal a gosto

Molho de calabresa

4 colheres (sopa) de azeite
1/2 kg de lingüiça calabresa
3 dentes de alho
1 cebola
1/2 litro de molho de tomate
Temperos a gosto
Queijo para polvilhar

Modo de preparo Nhoque

Em um recipiente coloque a mandioca cozida e espremida, a manteiga, o queijo ralado e o ovo levemente batido. Mexa com as mãos adicionando a farinha.Sobre uma superfície enfarinhada, pegue porções da massa e enrole um cordão. Corte com auxílio de uma faca (espessura de aproximadamente 1 dedo). Cozinhe em água fervente e espere subir na panela. Retire com auxílio de uma escumadeira. A seguir, acomode os nhoques em um refratário e regue com o molho. Polvilhe com o queijo ralado.

Molho

Em uma panela, aqueça o azeite e frite a lingüiça fatiada. A seguir, acrescente o alho e a cebola. Refogue por aproximadamente 5 minutos. Adicione o molho de tomate e temperos a gosto (pimenta, orégano, sal). Cozinhe por aproximadamente 20 minutos.

Dica:

- Pode congelar devidamente embalado.

TUDO DE REVISTAS

COSTELA COM MANDIOCA E QUEIJO PROVOLONE

Ingredientes

Costela inteira (mais ou menos 06 a 07 kilos) desossada.
01 Kg de mandioca, cozida e amassada.
300 g de queijo provolone.
Barbante para amarrar a carne
Papel celofane para enrolar a carne
200 g de linguiça tipo calabresa.
01 lata de cerveja.
01 cebola
5 dentes grandes de alho
Sal a gosto

Modo de preparo

Tempere a carne a gosto um dia antes, mas reserve a cerveja para colocar uma hora antes de assar. Tire a carne do tempero de deixe escorrer. Depois a coloque aberta em cima da mesa e rechei-a com a mandioca amassada. O queijo provolone você corta em cubinhos e acrescente em cima da mandioca (esparramando por cima da carne e da mandioca), fazendo o mesmo com a linguiça calabresa.Próximo passo você enrola a carne com cuidado, fica parecendo um bolo de rocambole. Amarre com o barbante para ficar bem preso, tendo o cuidado de amarrar bem as pontas para não escapar o recheio, apos passe o papel celofane e coloque numa travessa para assar. E leve ao forno. Sirva com arroz de seu gosto. Saladas e bom apetite.

ROCAMBOLE DE MANDIOCA

Rendimento: 8 a 10 porções

Ingredientes

1 copo americano de açúcar cristal
3 gemas
250g de purê de mandioca cozida
2 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
3 claras em neve
Açúcar cristal para polvilhar

Modo de preparo

Bata o açúcar cristal com as gemas. Misture o purê de mandioca e a farinha. Junte as claras em neve e mexa delicadamente. Coloque a massa em uma assadeira bem untada com o fundo forrado com papel manteiga também untado. Asse em forno preaquecido por 20 minutos. Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com o açúcar cristal. Enrole e polvilhe com um pouco de açúcar cristal.

FLOCOS DE MANDIOCA

Ingredientes

3 xícaras de chá de mandioca
1 xícara de chá de açúcar cristal

Modo de preparo

Corte a mandioca em lâminas bem fininhas. Coloque separadamente em uma assadeira e leve ao forno para secar por 10 minutos. Acrescente o açúcar, misture e leve ao forno novamente até que fique crocante.

CLUBE DE REVISTAS

PÃO DE MANDIOCA COM LEITE CONDENSADO

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 tabletes de fermento biológico
600 g de farinha de trigo, aproximadamente
2 colheres de sopa de manteiga
2 ovos
400 g de mandioca cozida
1 pitada de sal
1 xícara de chá de açúcar
Gemas para pincelar
Açúcar para polvilhar

Modo de preparo

Dissolver o fermento com açúcar, colocar duas colheres de água e duas de farinha de trigo, deixar descansar por cerca de 30 minutos, enquanto isso, bater no liquidificador a mandioca, o leite condensado, o restante do açúcar, a manteiga, os ovos e o sal, colocar sobre a esponja de fermento e colocar a farinha de trigo, trabalhar a massa até desgrudar das mãos, fazer bolinhas, colocar em uma assadeira e deixar crescer até dobrar de volume, pincelar as gemas, polvilhar o açúcar e levar para assar em forno médio (180° C) preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que ficar dourado.

BOLO DE MANDIOCA

Ingredientes

1 xícara de chá de mandioca crua e ralada
1 xícara de chá de leite
2 xícaras de chá de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
4 ovos
1 colher de sopa de canela em pó
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal

Modo de preparo

Bater no liquidificador a mandioca com o leite, os ovos, o açúcar e a manteiga, reserve. À parte misturar a farinha com o fermento e a canela, colocar aos poucos a mistura de farinha sobre a outra mistura, fora do liquidificador, levar para assar em assadeira untada e enfarinhada em forno médio (180° C) preaquecido por cerca de 40 min. Polvilhar um uma mistura de açúcar e canela na hora de servir.

BOLO DE MANDIOCA TRADICIONAL

Ingredientes

1 prato raso de mandioca ralada crua
1 prato de queijo parmesão ralado
4 ovos
2 xícaras de chá de açúcar
1 colher de sopa de manteiga

CLUBE DE REVISTAS

Modo de preparo

Misture tudo muito bem e leve ao forno em forma untada com manteiga.

SORVETE DE MANDIOCA

Ingredientes

1 e 1/4 xícaras de chá de mandioca cozida e amassada
1 xícara de chá de água
1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de açúcar
1/2 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca, amasse e reserve. Leve ao fogo a água, o leite e o açúcar até levantar fervura. Misture a mandioca cozida e deixe ferver por aproximadamente 5 minutos. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e a mandioca com a calda. Leve para gelar por 3 a 4 horas no refrigerador.

BOLO PUDIM DE MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de mandioca ralada
6 ovos inteiros
1 xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de açúcar
1 vidro de leite de coco (200 ml)
300g de queijo mussarela
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Lavar a mandioca em um saco de tecido até a água não sair com polvilho, ou seja, ficar incolor. Torça bem o saco para a mandioca ficar bem sequinha. Coloque essa mandioca na tigela da batedeira e reserve. Bata no liquidificador: os ovos, o óleo, o açúcar, o leite de coco e o queijo mussarela. Despeje esse líquido na tigela da batedeira, bater por mais ou menos dois minutos ou até a massa ficar homogênea, acrescente o fermento em pó e misture levemente sem bater. Untar e enfarinhar uma forma média de furo central, despejar a massa e levar para assar em forno médio (200g) por mais ou menos 40 minutos ou até ficar dourado por cima.

MANDIOCA EM CALDA

Ingredientes

1 kg de mandioca
5 cravos da índia
1 pau de canela
10 xícaras de chá de açúcar

CLUBE DE REVISTAS

Modo de preparo

Descasque a mandioca e corte em pedaços. Cozinhe por 15 minutos em panela de pressão, junto com o cravo e canela. Escorra e separe 5 xícaras da água de cozimento para fazer a calda (se preciso junte mais água). Adicione as 10 xícaras de açúcar à água do cozimento reservada e deixe ferver por 15 minutos. Junte a mandioca e cozinhe até a ficar macia. Deixe a mandioca descansar nesta calda por 2 dias.

BEIJINHO DE MANDIOCA

Ingredientes

300g de mandioca crua ralada no ralo médio
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de margarina
50g de coco ralado

Modo de preparo

Coloque em uma panela o leite condensado, a margarina, a mandioca e o coco ralado. Leve ao fogo médio mexendo sempre para que a mandioca cozinhe ate desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e deixe esfriar um pouco. Depois faça bolinhas do doce passando-as no coco ralado.

BOMBOCADO DE MANDIOCA COM LEITE CONDENSADO

Ingredientes

400g de mandioca crua, ralada no ralo fino
1 lata de leite condensado
4 ovos
1 vidro de leite de coco
1 xícara de chá de coco ralado
2 xícaras de chá de açúcar para fazer o caramelo
Manteiga para untar

Modo de preparo

Untar com manteiga uma assadeira e reservar. Fazer o caramelo levando o açúcar no fogo e mexendo até que forme o caramelo, colocar no fundo da assadeira e mais uma vez reservar. Misturar bem o leite condensado, os ovos e o leite de coco, colocar nessa mistura a mandioca e o coco ralado e mexer bem, colocar a mistura na assadeira com o caramelo e levar para assar em banho-maria, em forno médio (180° C) preaquecido por cerca de 45 minutos ou até dourar, espere amornar para desenformar.

ROSCA DE MANDIOCA

Ingredientes

5 colheres de sopa de açúcar refinado
3 colheres de sopa de margarina
1 colher de café de sal
½ xícara de chá de leite
1 kg de mandioca cozida e passada na máquina (na falta usar o liquidificador)
3 tabletes de fermento biológico
1 lata de leite condensado
1 kg de farinha de trigo
5 gemas

Para passar por cima da rosca

2 colheres de sopa de margarina derretida
2 colheres de sopa de açúcar
100 g de coco ralado
1 ovo inteiro
4 gemas

Modo de preparo

Dissolver o fermento em ½ xícara de leite morno, com 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de café de sal e reservar. Misturar a mandioca com o leite condensado, as gemas, a margarina, o açúcar e o fermento. Depois de bem misturado, colocar a farinha aos poucos e amassar até o ponto de não grudar mais nas mãos. Fazer os pães e passar por cima a mistura de 4 gemas e um ovo inteiro, 2 colheres de margarina derretida, 100 g de coco ralado e 2 colheres de açúcar e levar ao forno. Se preferir fazer três grandes rolos, faça a rosca em forma de trança. Misturar tudo muito bem e levar ao forno preaquecido em temperatura média em uma forma untada.

CLUBE DE REVISTAS

PUDIM DE MANDIOCA

Ingredientes

1/2 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
1/2 xícara de chá de leite
3 ovos
3 colheres de sopa de açúcar
1/2 xícara de chá de leite de coco
3 colheres de sopa de margarina amolecida
1 xícara de chá de mandioca crua ralada
4 colheres de sopa de coco ralado
1 xícara de chá de açúcar para caramelizar

Modo de preparo

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite e os ovos. Sem parar de bater, acrescente o açúcar, o leite de coco e a margarina amolecida. Transfira a mistura para um recipiente e junte a mandioca e o coco ralado. Com 1 xícara de açúcar, caramelize uma forma de buraco no meio. Cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria por 50 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Sirva gelado.

DOCE DE MANDIOCA COM COCO

Ingredientes

Mandiocas cozidas
Leite
1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de coco ralado doce
2 gemas
1/2 colher de sobremesa de canela em pó
4 colheres de sopa de açúcar refinado

CLUBE DE REVISTAS

Modo de preparo

Encher o copo do liquidificador com as mandiocas cozidas e cortadas, colocar o leite até cobrir as mandiocas. Acrescentar as gemas, o leite condensado, o açúcar, o coco e a canela em pó. Bater tudo e colocar em uma panela, cozinhando até engrossar. Transferir para um refratário e polvilhar com coco.

BRIGADEIRO DE MANDIOCA

Ingredientes massa

1 e 1/2 xícaras de chá de mandioca
2 colheres de sopa de margarina
10 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chá de leite em pó
3 colheres de sopa de chocolate em pó

Acabamento

Chocolate granulado
Forminhas de papel

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca até desmanchar. Escorra e amasse bem. Reserve. À parte derreta a margarina, acrescente a mandioca e misture bem. Junte os demais ingredientes e cozinhe até desprender do fundo da panela. Modele os docinhos e passe no chocolate granulado. Coloque em forminhas.

BOLO DE MANDIOCA COM GOIABADA

Ingredientes

1 xícara e 1/2 de chá de açúcar
1 tablete de manteiga culinária
4 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras de chá de mandioca crua ralada
100 g de coco ralado
½ colher de café de sal
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara e ½ de chá de goiabada picada

Modo de preparo

Bata o açúcar com a manteiga até branquear. Junte as gemas uma a uma aos poucos, misture. Junte o coco, a mandioca, o sal, misture muito bem, acrescente o fermento e mexa. Bata as claras em neve, e misture. Unte uma forma com buraco no meio com óleo e polvilhe com farinha de trigo. Coloque a metade da massa na forma, a goiabada por cima da massa, termine de colocar o restante da massa por cima da goiabada. Leve ao forno para assar em forno já quente.

COCADA DE MANDIOCA

Ingredientes

300g de mandioca
2 xícaras de chá de leite
1/2 xícara de chá de açúcar
1/2 xícara de chá de coco ralado
2 colheres de sopa de rapadura ralada
1/2 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite

Modo de preparo

CLUBE DE REVISTAS

Rale a mandioca na parte grossa do ralador. Deixe de molho por 1 hora. Lave em água corrente, até retirar o excesso de amido e deixe escorrer. Em uma panela caramelize o açúcar, junte a rapadura, acrescente a mandioca e o leite. Deixe cozinhar. Acrescente o coco, o leite condensado, o creme de leite e cozinhe por mais um pouco. Quando estiver no ponto, coloque em taças para gelar.

SOBREMESA CREMOSA DE MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de mandioca cortada em cubinhos
1 l de leite
1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco
1 colher de sopa de margarina
1 coco ralado grande
2 xícaras de chá de queijo coalho ou mussarela

Modo de preparo

Coloque no liquidificador a mandioca e uma parte do leite, o açúcar, a margarina e bata até ficar bem líquido. Coloque numa tigela e acrescente o restante do leite, o leite condensado, o coco, o queijo e leve para o forno em fogo médio até começar a dourar, retire do fogo e machuque toda a massa com uma colher, derrame o leite de coco e volte ao forno por cinco minutos, retire do fogo sirva quente ou gelado.

BOLO DE MANDIOCA ESPECIAL

Ingredientes

500g de mandioca ralada bem fininha
50g de queijo ralado tipo parmesão
2 xícaras de açúcar
50g de coco ralado
4 ovos,
200 ml de leite gelado
250g de margarina com sal
1xicara e meia de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó,
200 ml de leite de coco

Modo de preparo

Bata os ovos com o açucar e a margarina, acrescentando aos poucos o leite e o leite de coco, bata 250g de mandioca junto com esse liquido e reserve. Em uma bacia e misture o coco ralado, o queijo, o fermento e a outra parte da mandioca, e a farinha de trigo até vira uma farofa. Misture essa farofa com a parte liquida mexendo ate ficar homogênea. Asse em forno preaquecido durante 45min.

BOLO DE MANDIOCA FERMENTADA

Ingredientes

Pedra para abrir massa
Rolo para abrir massa

Massa

500 g de farinha de massa puba
2 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de leite de coco
1 xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de manteiga
4 ovos inteiros
1 colher (sopa) de fermento químico
Manteiga e farinha para untar

ACERVO DE REVISTAS

Molho

1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de massa puba
1 xícara (chá) de leite integral
1 xícara (chá) de leite de coco
1 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo da massa

Misture bem a farinha de massa puba com o leite, leite de coco, açúcar, manteiga e as gemas. Reserve.

Batas as claras. Misture as claras batidas com a primeira parte da massa e acrescente o fermento químico.

Leve para assar em assadeira untada e enfarinhada em forno pré-aquecido em 200º por 40 minutos.

Modo de preparo do molho

Derreta a manteiga, adicione a farinha de massa puba e deixe por 2 minutos, mexendo sempre. Retire do fogo e acrescente o leite, continue mexendo e por último acrescente o leite de coco e o açúcar.

SONHO DE MANDIOCA

Ingredientes

50g de fermento biológico
4 ovos
1 colher de sopa de margarina
4 colheres de sopa de óleo
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de sopa de açúcar
1 xícara de chá cheia de mandioca cozida e espremida
2 copos de leite
1 kg de farinha de trigo

Modo de preparo

Bata no liquidificador os 8 primeiros ingredientes, coloque em uma tigela e vá juntando a farinha até dar ponto. Deixe crescer 30 minutos. Abra com o rolo em mesa enfarinhada, corte com cortador redondo, coloque em assadeira enfarinhada e deixe crescer por 15 minutos. Frite em óleo não muito quente, corte e recheie a seu gosto.

BOLINHOS DE MANDIOCA COM TOMATES SECOS

Ingredientes

400 g de mandioca cozida
1 gema
2 colheres (sopa) de tomilho picado
½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
Sal a gosto
150 g de tomates secos
150 g de mussarela cortada em cubos
1 ovo batido
Farinha de rosca para empanar
Óleo para fritar

BIBLIOTECA DE REVISTAS

Modo de preparo

Num recipiente, com um garfo amasse bem a mandioca, misture a mandioca amassada, a gema, o tomilho, o queijo parmesão ralado e o sal.

Faça bolinhas e recheie com tomates secos e os cubos de mussarela.

Passe-os no ovo batido e em seguida na farinha de rosca.

Numa frigideira alta, aqueça o óleo e frite os bolinhos até dourar, coloque-os sobre papel absorvente para retirar o excesso de gordura.

Chef Ronaldo Rossi



CLUBE DE REVISTAS

Ronaldo Rossi é Chef de cozinha, Professor e Consultor na área de gastronomia, escritor e pesquisador sobre o tema e coordenador do Portal do Rossi.

EDICASE
Gestão de Negócios

CONTEÚDO DE TODAS AS FORMAS

Revistas Impressas, Revistas Digitais e Portal de Conteúdo: tudo com a maior diversidade de segmentos do Brasil.

CLUBE DE REVISTAS

assessoria | publicações | europa | digital | op. Brasil

