



SALGADOS

GRUPO VIP

Olá participantes da Semana do Bolo Perfeito, muitas pessoas estão com dúvidas sobre os PDF que estamos liberando então vou dar um pequeno resumo e peço a compreensão de todos.

A semana do Bolo começa dia 8, então para vocês não ficar de mãos vazias até o início estamos disponibilizando um total de 7 apostilas com diversos temas , assim a sua espera será recompensada em dobro.

No Grupo Vip vamos manter a ordem e seguir o proposto pelo vídeo de regras apresentado no grupo. Se você tiver dúvidas sobre as receitas apresentadas nesse PDF pode perguntar no grupo, vamos te responder!

Atenciosamente,
Equipe de Suporte Grupo VIP

SEMANA DO BOLO PERFEITO
GRUPO VIP



Eles estão presentes em quase todas as nossas festas, são uma paixão brasileira. Todos eles são fritos ou assados, fáceis de fazer e sempre com um delicioso recheio. Se quer aprender a fazer essas delícias, dá uma olhada aqui embaixo:



SEMANA DO BOLO PERFEITO
GRUPO VIP

BOLINHAS DE QUEIJO



GRUPO VIP

Ingredientes:

- 200 g de queijo manteiga
- 400 g de requeijão cremoso (Catupiry)
- 1 xícara de queijo parmesão ralado (105 g)
- 2 colheres (sopa) de cominho em grãos
- 2 colheres (sopa) de gergelim
- 2 colheres (sopa) de manjeriço picado
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de curry (caril)

Modo de preparo:

1. Numa tigela média, amasse bem com um garfo o queijo manteiga junto com o requeijão cremoso.
2. Acrescente o parmesão e misture bem. Cubra com filme plástico e deixe na geladeira por 15 minutos.
3. Em três tigelas pequenas, coloque separadamente o cominho, o gergelim e o manjeriço misturado com a salsinha.
4. Com 1 colher (sopa), retire porções da mistura de queijo e faça quarenta bolinhas com as mãos úmidas.
5. Passe dez bolinhas, uma de cada vez, na mistura de manjeriço com salsinha e reserve numa travessa. Passe outras dez no cominho e mais dez no gergelim.
6. Polvilhe as bolinhas restantes com o curry. Leve à geladeira por no mínimo 1 hora e sirva a seguir.

BOLINHO DE ***BACALHAU***



GRUPO VIP

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola média bem picada
4 batatas médias cozidas e espremidas
3 xícaras (chá) de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
2 colheres (sopa) de salsa picada
Pimenta a gosto
Sal (se for preciso)
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
Óleo para fritar

Modo de preparo:

1. Aqueça o azeite e doure a cebola. Numa tigela, misture os ingredientes restantes e adicione a cebola refogada.
2. Esquente uma quantidade de óleo suficiente para fritar os bolinhos (cerca de três xícaras de chá para uma frigideira funda), pegue colheradas da massa e deixe na panela até dourar bem.
3. Retire com uma escumadeira e coloque sobre papel-toalha. Sirva com limão e molho de pimenta.

COXINHAS



GRUPO VIP

Ingredientes:

Massa:

2 copos (americano) de caldo de galinha
1/2 copo (americano) de óleo
2 copos (americano) de farinha de trigo
Sal a gosto

Para empanar:

2 xícaras (chá) de farinha de rosca
2 ovos batidos
Sal a gosto

Recheio:

1 peito de frango cozido e desfiado
3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola média picada
2 tomates picados
Sal, salsinha e cebolinha a gosto

Modo de preparo:

1. Ponha em uma panela o caldo de galinha, o óleo, o sal e a farinha. Cozinhe em fogo baixo e mexa sem parar até soltar do fundo da panela e formar uma bola.
2. Refogue o frango com o restante dos ingredientes.
3. Deixe esfriar a massa e, com as mãos, separe-a em porções pequenas.
4. Abra cada porção na palma da mão, espalhe o recheio frio e modele as coxinhas.
5. Passe as coxinhas no ovo batido com sal e em seguida na farinha de rosca. Frite as coxinhas em óleo quente.

ENROLADINHO *DE SALSICHA*



GRUPO VIP

Ingredientes:

1/2 xícara (chá) de amido de milho
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de farinha de milho
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de mostarda
½ xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de óleo
1 ovo batido
10 salsichas aferventadas

Modo de preparo:

1. Em um recipiente, misture o amido de milho, a farinha de trigo, a farinha de milho, o fermento, o sal, o açúcar, a mostarda, o leite e o óleo até formar uma massa homogênea. Reserve.
2. Corte as salsichas ao meio, passe no ovo batido e cubra com a massa reservada, modelando de acordo com o formato da salsicha.
3. Frite no óleo não muito quente até dourar e escorra em papel-toalha. Espete um palito de churrasco em cada uma e sirva em seguida.

Semana do Bolo Perfeito

CROQUETE ***DE CARNE***



GRUPO VIP

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de óleo
1/3 de xícara (chá) de cebola picada
2 colheres (sopa) de salsa picada
1/2 kg de sobras de carne assada
1/3 de xícara (chá) de água
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 ovo ligeiramente batido
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

Em uma panela aqueça o óleo e refogue a cebola e a salsa.

Transfira para um processador e junte a carne. Adicione a água e triture.

Transfira para uma panela e polvilhe com um pouco da farinha. Tempere com o sal e a pimenta e leve ao fogo, sem parar de mexer, até começar a se soltar do fundo da panela.

Se necessário adicione mais farinha. Deixe esfriar.

Com as mãos úmidas modele os croquetes e passe-os pelo ovo e pela farinha de rosca.

Frite poucos croquetes de cada vez, no óleo quente, até ficarem dourados. Retire com uma escumadeira e escorra em papel-toalha. Sirva quente.

Semana do Bolo Perfeito

BOLINHO *DE BATATA RECHEADA*



GRUPO VIP

Ingredientes:**Massa:**

1 xícara (chá) de leite

Sal a gosto

2 colheres (sopa) de margarina

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

500g de batatas cozidas e espremidas

Farinha de rosca para empanar

2 ovos batidos

Recheio:

- 200g de mussarela cortada em cubos

- 1 tomate picado

- Sal e pimenta

- Folhas de manjeriço

Modo de preparo:

1.Em uma panela misture o leite, o sal e a margarina. Leve ao fogo até o leite ferver. Retire do fogo e acrescente a batata e a farinha de uma só vez.

2.Mexa rapidamente e firme para não empelotar. Volte ao fogo e cozinhe, mexendo sempre, até formar uma bola.

3.Deixe esfriar, modele as bolinhas e recheie com a mistura de mussarela e tomate, temperada com o sal, a pimenta e as folhas de manjeriço.

4.Passe no ovo batido e na farinha de rosca. Frite no óleo quente até dourar.

EMPADA DE ***QUIEJO E CALABRESA***



GRUPO VIP

Massa:

- 5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 100 g de margarina
- ¼ de xícara (chá) de leite
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de sal

Recheio:

- 250 g de queijo minas, ralado grosso
- 100 g de linguiça calabresa fresca
- ¼ de xícara (chá) de leite
- 4 ovos ligeiramente batidos
- 1 colher (café) de sal
- Pimenta moída a gosto
- Salsa picada a gosto

Modo de preparo:

- 1.Em uma tigela, misture o queijo parmesão, a margarina, o leite, a farinha de trigo e o sal.
- 2.Trabalhe a massa até ficar homogênea e soltar das mãos.
- 3.Com a massa, forre forminhas de empadinhas e reserve.
Retire a pele da linguiça, pique-a e frite-a na própria gordura até dourar. Deixe esfriar.
- 4.Em uma tigela, misture o queijo, a linguiça, o leite, os ovos, o sal, a pimenta e a salsa.
- 5.Distribua o recheio sobre as empadinhas, coloque-as em uma assadeira e asse no forno preaquecido a 200°C até dourar.

Semana do Bolo Perfeito

CACHORRO ***QUENTE***



GRUPO VIP

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/4 de xícara (chá) de manteiga
- 4 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 10 g (um saquinho) de fermento biológico
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 ovo
- 15 salsichas partidas ao meio
- Manteiga para untar

Modo de preparo:

- 1.Em uma panela pequena, aqueça a água, o leite e a manteiga até os ingredientes ficarem mornos. Reserve. Em uma tigela grande, misture 1 ½ xícara de farinha, o fermento, o açúcar e o sal.
- 2.Adicione a mistura de leite, bata com uma colher de pau e acrescente o ovo. Inclua a farinha restante aos poucos, incorporando ½ xícara de cada vez e batendo bem após cada adição.
- 3.Agora, amasse com as mãos por cerca de oito minutos, até sentir a massa lisa e elástica.
- 4.Divida a massa em 30 partes iguais, abra-as e enrole cada uma em uma metade de salsicha. Coloque os rolinhos em uma assadeira untada.
- 5.Cubra e deixe crescer por 20 a 25 minutos. Asse em forno a 200°C por 10 a 12 minutos ou até dourar. Sirva quente e deixe catchup e mostarda à disposição.

RISOLE DE ***QUEIJO E PRESUNTO***



GRUPO VIP

Ingredientes:

1 tablete de caldo de legumes
1 xícara (chá) de água
2 xícaras (chá) de leite
1 colher (sopa) de margarina
3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
150 g de queijo branco cortado em cubos
150 g de presunto picado
1 tomate sem pele e sem semente cortado em cubos
Folhas de manjeriço a gosto
1 colher de azeite de oliva
Sal e pimenta a gosto
Ovo batido e farinha de rosca para empanar

Modo de preparo:

- 1.Em uma panela dissolva o caldo de legumes com a água e leve ao fogo. Junte o leite e a margarina e deixe ferver. Retire do fogo, junte a farinha e sem parar de mexer volte a panela ao fogo.
- 2.Cozinhe a massa até que se solte do fundo da panela. Transfira para uma superfície enfarinhada e amasse bem.
- 3.Em um recipiente misture o queijo branco, o presunto, o tomate, as folhas de manjeriço, o azeite, o sal e a pimenta.
- 4.Modele os rissoles e recheie. Feche apertando bem as bordas. Empane os rissoles com o ovo e a farinha de rosca. Frite em óleo quente, até dourar.



AULA 1 – 08/06

AULA 2 – 09/06

AULA 3 – 10/06

SEMANA DO BOLO PERFEITO
GRUPO VIP