

Receitas Mistas

SÃO 20 RECEITAS MISTAS

Autora: Palmirinha

Turma: t3606a

1ª Edição!!!



INDICES

Ingredientes	6
Modo de preparo	6
Bom-bocado Salgado	8
Ingredientes	8
Modo de preparo	8
Sonho salgado	9
.....	9
Ingredientes	9
Modo de preparo	9
Pamonha Assada Salgada.....	10
Ingredientes	10
Modo de preparo	10
Bolo salgado de liquidificador	11
Ingredientes	11
Modo de preparo	11
Enroladinho de salsicha.....	12
Ingredientes	12
Modo de preparo	12
Rabanada Salgada de Presunto.....	13
Ingredientes	13
Modo de preparo	13
Bolo de pão puma salgado	14
Ingredientes	14
Modo de preparo	14
Massa para Torta Salgada de logurte Natural.....	15

Ingredientes	15
Modo de preparo	15
Receita Básica Para Suflê Salgado	16
Ingredientes	16
Modo de preparo	16
Sugestões de complemento	16
Receita de Tiramisu	17
Ingredientes	17
Modo de preparo	17
Receita de Torta Malakoff.....	18
Ingredientes	18
Modo de preparo	18
Receito biscoito suíço Mailänderli	20
.....	20
Ingredientes	20
Modo de preparo	20
Receita de Bomba Light com Creme de Laranja	21
Ingredientes	21
Modo de preparo	21
Doce de Requeijão	22
.....	22
Ingredientes	22
Modo de preparo	22
Beijinho quente	23
Ingredientes	23
Modo de preparo	23
Receita de bombom	24
Ingredientes	24
Modo de preparo	24
Doce Vampiro.....	25
Ingredientes	25

Modo de preparo	25
Doce buriti.....	26
Ingredientes	26
Modo de preparo	26
Estrogonofe doce	27
Ingredientes	27
Modo de preparo	27

Receita de Torta Salgada (sem Leite e Ovos)

Ingredientes

- Ingredientes
- 1 quilo de farinha de trigo
- 1 pacote de 500 gramas de gordura hidrogenada (temperatura ambiente)
- 1 colher de (sopa) de sal
- 290 ml de guaraná normal
- Para o recheio
- 2 peito de frango (mais ou menos 1 quilo)
- 2 tabletes de caldo de frango
- 1 lata de milho verde
- 2 colheres de sopa de sal
- 2 cebolas médias raladas
- 1 sachê de 200g de molho de tomate
- 4 tomates inteiros picados
- 8 dentes de alho amassados
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 vidro de palmito
- 20 azeitonas picadas
- 1 colher de sopa de orégano
- 2 colheres de sopa de salsinha e cheiro verde
- Pimenta, noz moscada a gosto.
- Amido de milho para engrossar

Modo de preparo

Modo de preparo

Em uma bacia misturar todos os ingredientes de uma vez só deixando uma massa homogênea.

Modo de preparo do recheio

Cozinhar os peitos de frango sem pele com o orégano, e o caldo de galinha. Ainda quente desfie os peitos e reserve. Coar o caldo do cozimento e reservar.

Em uma panela grande colocar o azeite a cebola e deixar desmanchar sem queimar. Acrescente o alho e os tomates. Depois de engrossado acrescentar o frango desfiado e o restante dos ingredientes e um pouco do caldo do cozimento para cozinhar um pouco. Depois acrescentar um pouco do caldo com o amido de milho para engrossar.

Para montagem da torta.

Abrir a massa em um refratário de vidro (não precisa untar), despejar todo o recheio e cobrir com a massa.

A espessura da massa depende da pessoa, pode ser grossa ou fina. Assar em fogo baixo até dourar.

A massa pode fazer doce trocando o sal pelo açúcar se desejar.

A sobra da massa pode ser congelada por até 3 meses.



Bom-bocado Salgado

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de carne moída refogada (500 g)
- 1 xícara (chá) de brócolis picado (80 g)
 - - 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite (500 ml)
- 100 g de manteiga derretida
- 4 colheres (sopa) de fubá (½ xícara de chá)
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo (1/3 xícara de chá)
- 50 g de queijo parmesão ralado (½ xícara de chá)
- 1 lata de milho escorrida
- Sal a gosto

Modo de preparo

1º- Misture numa tigela 2 xícaras (chá) de carne moída refogada e 1 xícara (chá) de brócolis picado. Reserve.

2º- Coloque num liquidificador 4 ovos, 2 xícaras (chá) de leite, 100 g de manteiga derretida, 4 colheres (sopa) de fubá, 3 colheres (sopa) de farinha de trigo, 50 g de queijo parmesão ralado, 1 lata de milho escorrida, sal a gosto e bata por 1 minuto.

3º- Numa assadeira retangular (35 cm X 25 cm) untada com manteiga espalhe a mistura de carne moída e brócolis (reservada acima). Despeje o creme de milho batido no liquidificador e leve ao forno médio pré-aquecido a 180° C por +/- 45 minutos. Retire do forno e sirva em seguida.



Sonho salgado

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sobremesa) de sal
 - 2 colheres (sopa) rasas de açúcar
 - 1 ovo inteiro
 - 3 tabletes de fermento fresco (15g cada)
 - 250 ml de água
 - 1 tablete de tempero completo
 - Orégano ou parmesão a gosto
 - 2 e ½ colheres (sopa) de margarina
-
- 200 ml de leite
 - 1 caixinha de creme de leite
 - 200g de requeijão cremoso
 - 3 colheres (sopa) de amido de milho
 - 1 lata de milho verde
 - Temperos a gosto



Modo de preparo

Em um recipiente coloque a farinha de trigo, o sal, o açúcar, o ovo, a margarina, o tempero completo e o fermento fresco. Mexa bem até misturar todos os ingredientes. Vá colocando a água aos poucos até ficar uma massa lisa e enxuta. Faça bolinhas com o peso de 50g. Deixe descansar por 20 minutos. Boleie novamente e deixe a massa crescer por 20 minutos. Asse em forno já pré-aquecido a 180° C por 20 minutos. Depois apenas passe os sonhos em uma gordura quente. Recheie com o sabor desejado.

Em uma panela coloque uma parte do leite, o creme de leite, o requeijão e o amido dissolvido no restante do leite. Misture. Acrescente o milho e mexa. Adicione temperos a gosto (sal, pimenta, orégano, salsinha e cebolinha) e cozinhe até engrossar, espere esfriar. Recheie os sonhos.

Pamonha Assada Salgada

Ingredientes

- 6 espigas de milho verde
- 2 ovos
- 2 chávenas de queijo ralado (parmesão)
- 5 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 chávena de cheiro verde
- 2 dentes de alho amassado
- Sal à gosto
- Mozzarella para polvilhar

Modo de preparo

Bata no liquidificador: o milho, os ovos, o óleo e a manteiga. Depois misture o queijo parmesão, o cheiro verde e o alho.

Despeje a mistura em uma assadeira untada e polvilhe a mussarela ralada. Leve para assar (25 a 30 minutos).

Dica: Para um sabor ainda melhor pode acrescentar à massa já batida pedaços de linguiça já frita.



Bolo salgado de liquidificador

Ingredientes

- 3 xícara de chá de farinha de trigo
 - ½ xícara de chá de óleo
 - 2 colher de sopa de queijo ralado
 - 1 dente de alho amassado
 - 4 ovos
 - 1 cebola pequena ralada
 - 1 xícara e 1/2 de chá de leite
 - 1 colher rasa de chá de sal
 - Margarina para untar
-
- 1 xícara de presunto ou resto de frios picados
 - 1 xícara de chá de palmito
 - ½ xícara de chá de ervilha
 - ¼ de xícara de chá de azeitonas verdes picadas
 - 2 colheres de sopa de salsinha picada
 - 1 xícara de milho verde(opcional)

Modo de preparo

Juntem numa tigela todos os ingredientes do recheio e misture bem. Reserve.

Bata os ingredientes da massa no liquidificador, menos o fermento. Despeje a massa sobre os ingredientes do recheio e junte o fermento.

Unte uma forma de buraco no meio com a margarina, despeje tudo dentro e leve ao fogo pré-aquecido até dourar por mais ou menos uns 40 centímetros.

Seus filhos ou convidados vão adorar porque fica com uma aparência bonita de bolo.



Enroladinho de salsicha

Ingredientes

- 1 pão de forma branco, industrializado
- 1 pão de forma de centeio industrializado (opcional)
- Pasta
- 2 xícaras das de chá de maionese
- 100 gramas de cream cheese ou creme de leite UHT
- 1 colher das de chá de mostarda
- Opções de recheio
- 1 lata de salsicha tipo Viena
- 1 xícara das de chá de pickles bem picado
- 1 xícara das de chá de azeitonas pretas ou verdes bem picadas
- ½ xícara das de chá de cheiro verde bem picado
- 1 lata de atum
- 1 xícara das de chá de frango defumado desfiado
- Fatias de peito de peru



Modo de preparo

Pasta Misture bem os todos os ingredientes e utilize com o recheio de sua preferência.

Coloque uma fatia de pão sobre uma tábua e pressione com um rolo de abrir massa para afinar as fatias.

Faça este procedimento com todas as fatias e só então retire as cascas.

Coloque a fatia de pão sobre um pedaço de papel alumínio, espalhe uma porção de pasta e salpique com o recheio escolhido. Enrole como para rocambole, embrulhe com o papel alumínio prendendo bem as pontas. Deixe gelar por aproximadamente 6 horas e fatie.

Opção com duas fatias de pão Coloque uma fatia de pão de forma branco sobre um pedaço de papel alumínio, espalhe uma porção.

Pasta e salpique com o recheio escolhido, coloque uma fatia de pão de centeio, espalhe uma camada de salsicha.

Pasta salpique com o recheio escolhido e enrole como para rocambole, embrulhe com o papel alumínio prendendo bem as pontas. Deixe gelar por aproximadamente 6 horas e fatie.

Rabanada Salgada de Presunto

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara (chá) de leite quente
- 1 colher (sopa) de salsa picadinha
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto.
- 300 g de presunto moído
- 3 claras em neve
- 12 fatias de pão de forma
- Farinha de rosca a gosto



Modo de preparo

1- Numa panela aqueça 2 colheres (sopa) de manteiga, coloque 1 colher (sopa) de farinha de trigo e mexa por +/- 2 minutos. Adicione 1 1/2 xícara (chá) de leite quente, aos poucos, mexendo rapidamente para não empelotar. Coloque 1 colher (sopa) de salsa picadinha e tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto, retire do fogo, junte 300 g de presunto moído e misture bem. Deixe esfriar.

2- Depois de frio adicione 3 claras em neve e misture levemente. Pegue uma fatia de pão de forma, passe essa mistura dos dois os lados alisando bem com uma faca e polvilhe dos dois lados com farinha de rosca.

3- Numa panela com óleo quente frite as fatias de pão de forma até dourar. Retire e escorra em papel absorvente. Sirva em seguida.

Bolo de pão puma salgado

Ingredientes

- 1 pacote. Pão de forma (preferência PULMANN)
- 1/2 xícara (chá) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 tomates sem pele e sem sementes picados
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 1 quilo de peito de frango cozido e desfiado
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Folhas de salsinha a gosto
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 xícaras (chá) de leite integral
- 1 e 1/2 xícara (chá) de requeijão cremoso
- 3 colheres (sopa) de mostarda amarela
- 2 cenoura média
- Folhas de salsinha para decorar



Modo de preparo

Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola, o tomate e a azeitona e a cenoura ralada. Acrescente o frango e refogue por mais 5 minutos. Junte à salsinha, o sal, a pimenta e misture. Reserve;

Coloque, em outra panela, o amido de milho dissolvido no leite e leve ao fogo baixo, mexendo até que engrosse. Retire do fogo, junte o requeijão, a mostarda, o sal e misture;

Em um refratário, intercale camadas de fatias de pão, frango e creme, finalizando com uma camada de creme. Leve à geladeira por 2 horas. Decore com salsinha.

Massa para Torta Salgada de Iogurte Natural

Ingredientes

- 01 colher (sopa) de fermento em pó
- 01 pote de iogurte natural
- 01 colher (sopa) de sal.
- 04 xícaras de farinha de trigo.
- 200g de margarina.
- 02 gemas.

Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes, abrir a metade da massa no tabuleiro, colocar o recheio de preferência, e cobrir com o restante da massa. Assar em forno médio por 30 minutos.

Obs.: Pincelar com gemas e colocar queijo ralado por cima (opcional).



Receita Básica Para Suflê Salgado

Ingredientes

- 3 ovos separados
- 1 lata de creme de leite sem o soro
- 1 1/2 colher (chá) de margarina
- 1 1/2 copo de leite
- 2 colheres (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- Sal e pimenta a gosto
- Margarina e farinha de rosca (opcional), para untar a forma.

Modo de preparo

Em uma panela derreta a margarina, adicione 1 copo de leite, sal e pimenta a gosto e as gemas. À parte, dissolva a farinha de trigo em 1/2 copo de leite e misture à panela. Mexa em fogo brando até endurecer um pouco. Com o fogo apagado, adicione o creme de leite, o complemento que desejar e o queijo parmesão e mexa bem. Junte as claras batidas em neve e misture delicadamente. Despeje em uma forma de vidro refratária untada e leve ao fogo pré-aquecido, moderado (180°C). Desligue quando estiver um pouco moreninho e sirva a seguir.

Sugestões de complemento

- Uma lata de ervilha, seleta de legumes.
- Uma lata de milho escorrida e batida junto com o copo de leite.
- Algumas flores de couve-flor cozidas em água e sal e picadas.
- 1/2 maço de espinafres cozido em água e sal, escorrido e bem batidinho.
- Um refogado caprichado de palmito, tomates, cebola e alho.
- Aumente a quantidade de queijo ralado para 50 g.
- Uma lata de atum escorrida.
- Cubos pequenos de queijo branco ou Minas com salsa picadinha.



Receita de Tiramisu

Ingredientes

- 250 ml de café
- 20 ml de conhaque
- 3 gemas
- 130 g de açúcar de confeiteiro
- 390 g de mascarpone.
- 1 pacote de biscoito Champanhe
- Cacau para polvilhar

Modo de preparo

- O café deve estar bem forte e já adoçado. Depois que ele esfriar, adicione o conhaque e reserve. Você irá essa mistura de conhaque e café para molhar os biscoitos;
- Bata o açúcar com as gemas e adicione o mascarpone até ficar homogêneo. Reserve na geladeira;
- Forre o fundo de uma travessa com metade dos biscoitos no café com conhaque. Coloque uma camada do creme, depois outra com a outra metade dos biscoitos molhados no café com conhaque e por último uma de creme;
- Deixe na geladeira por aproximadamente três horas;
- Polvilhe o cacau em cima para decorar e sirva em seguida.



Receita de Torta Malakoff

Ingredientes

- Massa
- 6 ovos
- Casca ralada de 1/2 limão
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/3 xícara (chá) de amido de milho
- Açúcar para polvilhar
- Creme
- 1 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de gelatina branca sem sabor
- 1/3 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 1 xícara (chá) de biscoitos champanhe
- 1/2 xícara (chá) de rum (ou outra bebida)
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco batido

Modo de preparo

Massa

Pré-aqueça o forno em temperatura média (170°).

Bata os ovos com a casca de limão e o açúcar até dobrar de volume.

Peneire junta a farinha com o amido de milho e acrescente à mistura os ovos, mexendo cuidadosamente.

Coloque em uma forma de abrir, de uns 24 centímetros de diâmetro.

Asse em forno preaquecido por 45 minutos.

Depois de assada, polvilhe a superfície com açúcar e desenforme.

Creme

Misture todos os ingredientes menos 1 1/2 xícara (chá) de creme de leite, os biscoitos e o rum.

Leve ao fogo em banho Maria, mexendo sempre até engrossar um pouco e cobrir a parte posterior de uma colher de metal.

Retire a panela do fogo e coloque em uma tigela com água e gelo, até engrossar um pouco, mexendo de vez em quando.

Acrescente o creme de leite batido e misture com muito cuidado.

Montagem

Com uma faca serrilhada, corte uma fatia horizontal da massa assada, para obter um disco de 1centimetro de espessura.

Coloque o disco no fundo de uma forma de abrir de 24cm de diâmetro.

Espalhe por cima um pouco de creme e, sobre este, os biscoitos embebidos no rum.

Coloque outra camada de creme e outra de biscoitos, acertando a superfície com um pouco mais do creme.

Guarde na geladeira até firmar levemente, abra a forma e cubra com o creme de leite batido.

Decore com uma xícara (chá) de creme de leite batido, enfeite com biscoitos champanhe.



Receito biscoito suíço Mailänderli

Ingredientes

- 250 gramas de manteiga
- 250 gramas de açúcar
- 3 ovos
- Uma pitada de sal
- Casca de um limão
- 500 gramas de farinha de trigo

Modo de preparo



Bata a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar.

Adicione os ovos, uma pitada de sal e a casca de uma lima. Se você preferir o sabor mais forte de limão, adicione um pouco do suco.

Peneire a farinha de trigo antes de adicioná-la à mistura. Depois de adicionar a farinha, volte a bater a massa até obter uma mistura homogênea.

Com as mãos, sove bem a massa e deixe-a repousar por aproximadamente 1 hora.

Pré-aqueça o forno em temperatura média (cerca de 200 graus)

Estire a massa até que ela fique com a espessura do dedo mínimo. Depois de estirada corte com forminhas diferentes.

Pincele os biscoitos com gema de ovo e leve-os ao forno por aproximadamente 10 minutos ou até estarem douradas por baixo.

Receita de Bomba Light com Creme de Laranja

Ingredientes

- 1 xícara (chá) (120 g) de farinha de trigo peneirada
- 2 gemas
- ½ xícara (chá) (100 g) de margarina light
- 4 claras de ovo
- 2 colheres (sopa) de licor de laranja
- 1 gema peneirada
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (maisena)
- 2 colheres (sopa) de casca de laranja
- 3 xícaras (chá) (720 ml) de leite desnatado
- 4 colheres (sopa) de açúcar light



Modo de preparo

Ligue o forno à temperatura média.

Massa: leve ao fogo uma panela com margarina (reserve 1/2 colher de sopa) e 1 xícara (chá) de água até ferver. Despeje a farinha de trigo de uma só vez. Misture com vigor e cozinhe até obter uma massa e soltar do fundo da panela. Retire do fogo e espere amornar por 5 minutos. Em seguida, adicione aos poucos, as claras e as gemas e mexa vigorosamente até obter uma massa homogênea. Transfira a massa para um saco de confeiteiro com bico liso e grande. Com a massa, faça 12 bombas individuais, com 9 cm de comprimento, sobre duas formas retangulares de 23 cm X 33 cm, untadas com a margarina reservada e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno por 30 minutos, ou até a massa ficar firme e dourada. Retire do forno e deixe amornar.

Recheio: leve ao fogo uma panela com o açúcar, 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite e casca de laranja até ferver, mexendo de vez em quando. Retire do fogo e descarte a casca de laranja. Deixe amornar por 5 minutos. Dissolva a maisena no leite restante e despeje na panela. Volte ao fogo baixo e cozinhe, sem parar de mexer, até obter um creme encorpado. Retire do fogo, misture o licor e deixe esfriar por 20 minutos. Faça um furo sobre as bombas e com um saco de confeiteiro, distribua o recheio. Se preferir, grafite a bomba com calda de chocolate e decore com raspas de laranja.

Doce de Requeijão

Ingredientes

- 150 g de açúcar
- 100 ml de água
- 200 g de requeijão (1 copo de requeijão)
- 12 gemas (bem batidas na batedeira)
- Raspas de 1 limão
- Chantilly
- Canela em pó a gosto



Modo de preparo

Numa panela (de preferência de alumínio) coloque açúcar peneirado e cubra com água. Leve ao fogo médio até obter uma calda branca de calda grossa (de 4 a 5 minutos).

Retire do fogo. Acrescente requeijão e bata vigorosamente com o auxílio de um batedor de arame. Junte as gemas (batidas na batedeira por uns 8 minutos com as raspas de limão).

Leve o doce de novo ao fogo, mexendo constantemente com um batedor de arame até engrossar. (4 a 5 minutos).

Retire do fogo e transfira para outro recipiente pois o calor da panela pode queimar o doce.

Deixe esfriar e distribua pequenas porções do doce em taças (até a metade das taças). Polvilhe canela em pó a gosto, complete as taças com chantilly e decore com canela em pó a gosto e hortelã desidratada.

Beijinho quente

Ingredientes

- 4 copos de amendoim
-
- 4 copos de água
-
- 4 copos de açúcar cristal
-
- 3 colheres de achocolatado em pó

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes na panela, em fogo alto. Quando começar a ferver e engrossar a calda, comece a mexer sem parar com o auxílio de uma colher de pau até que o doce “açucare”. Retire da panela, coloque em cima do mármore e espere esfriar.



Receita de bombom

Ingredientes

- 10 colheres de achocolatado
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite em pó

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e modele em forma de bombom uma dica enfeite todos os bombons com chocolate branco



Doce Vampiro

Ingredientes

- 10 dentes de alho grande (nesta receita usei um gigante)
- 350 g de chocolate amargo
- Sal defumado (opcional) à gosto

Modo de preparo

Assar o alho envolto em folha de alumínio

Derreter cuidadosamente o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (de 10 em 10 segundos)



Doce buriti

Ingredientes

- 1 prato de buriti fresco
- 1 prato de açúcar

Modo de preparo

Levar a massa no fogo (não colocar água) e mexer sem parar. Quando desgrudar do fundo da panela e ficar escuro, retirar. Espalhar em tabuleiro e cortar em pedaços.



Estrogonofe doce

Ingredientes

- Chocolate Bis
- Doce de Leite
- Creme de Leite

Modo de preparo

Misture o creme de leite e o doce de leite em um recipiente ate conter uma mistura homogênea logo em seguida misture o bis picado e leve a geladeira.



Agradecimentos

Agradeço a todos os meus familiares e a todos que me ajudaram a construir este livro maravilhoso pra todos vocês com minha querida mãe Cláudia, meu querido pai Edilton, a minha tia Ivaneide, a minha madrinha Neuza, a minha prima Rita de Cassia, as minhas amigas Larissa, Raquel, Vitória, Ana Julia, Brenda, Gabriela, e a todos os outros amigos dedico este livro!!!

História do autor do livro

Em cerca de 20 anos de carreira na TV, a cozinheira Palmirinha Onofre ficou conhecida do público por passar suas receitas triviais de maneira simples, sem afetação de gurmê, um pouco como aquela vizinha de sua avó, que faz uma lasanha “ótima” de final de semana, mas com farto uso de ingredientes e técnicas que fariam os chefs de plantão torcerem o nariz.

Palmirinha não virou sucesso apenas entre as donas de casa. Virou também um ícone meio trash, por conta das confusões que fazia no programa ao explicar as receitas, hesitante ao dizer o nome de utensílios corriqueiros, como se não lembrasse a palavra certa... “faca”, por exemplo. Vídeos com essas trapalhadas viraram sucesso na Internet e serviram como propagadores de sua fama.

Aos 80 anos, a cozinheira resolveu agora lançar um livro de memórias: “Palmirinha Onofre — A Receita de Minha Vida” (Benvirá). O relato não poupa esforços para retratar Palmirinha como uma Poliana da culinária, uma mártir, torturada pelas circunstâncias, mas sempre otimista e pronta a ajudar aos outros, mesmo que isso signifique em incorrer em mais tragédias para si mesma.

Com a “ajuda” da jornalista Ana Cláudia Landi, Palmirinha conta de sua infância sofrida, a mãe violenta, o pai omissivo, o marido boêmio, seu calvário contra o câncer e como tudo foi salvo por sua força de vontade. Tudo isso intercalado por receitas que supostamente teriam marcado a vida da cozinheira. As justaposições resultam às vezes bem indigestas.

Assim, entre um pudim e uma galinhada, Palmirinha relata que foi vendida pela mãe, por cinco mil réis, a um fazendeiro que tentou violentá-la. Entre um pão de minuto e uma receita de sonhos, conta como o casamento degingolou de vez. Tudo em tom de conto de Carochinha, com fatos jogados e mal explicados, e dá-lhe receita de empadinha, bolo “melecado” e alfajor “bom pra vender”.

Sem a imagem carismática da cozinheira em ação, as receitas também revelam suas fraquezas. A escolha de alguns ingredientes parece absolutamente sem pé nem cabeça. No “lagarto recheado”, por exemplo, a cerveja pode ser trocada por suco de laranja, suco de maracujá ou por vinho branco! Sem nenhuma ilustração, alguns modos de preparo e finalizações ficam bem enigmáticos. E segue a toada de tragédias e receitas.

Entre a carne cozida e o minestrone, Palmirinha fala da infância na cidade de Bauru e revela que foi sistematicamente espancada pela mãe “quase todos os dias”, durante anos. Depois, conta que o pai, para afastá-la dos maus tratos da mãe, a entregou num tipo de adoção informal a uma viúva francesa, com quem ela dividia a cama...

No decorrer do relato, a palavra “pobre” é usado geralmente em oposições: A família era pobre, mas “pomposa”; sua mãe era pobre, mas “caprichosa”; a casa era pobre, mas “limpa”; alguém era pobre, mas “trabalhador”; outro era pobre, mas “elegante”. Como se pobre fosse naturalmente sinônimo de sujo, relapso, deselegante, preguiçoso e lambão.

Apesar de reafirmar diversas vezes que era “forte” e que sabia “se virar”, impressiona a quantidade de escolhas erradas que ela fez vida a fora, oferecendo-se como vítima de situações de desfecho presumidamente ruins e aparentemente evitáveis.

Palmirinha está sempre miserável, na rua da amargura, mas inexplicavelmente consegue um dinheiro, na última hora, para ajudar os outros —o marido que a abandonou, a mãe que a espancava, o irmão que só aparece para extorqui-la—, mas nunca para dar um jeito na própria vida. Uma verdadeira santa.

A maneira como o episódio de seu câncer é relatado, tem tintas de sobrenatural. Uma porta que se abre sozinha, um cheiro forte de “rosas brancas” e o médico que entra para anunciar o sucesso da cirurgia. Para ela, “um milagre”.

Palmirinha conta como começou a carreira na TV, quase por acaso, e como ganhou o apelido carinhoso, no diminutivo, de Ana Maria Braga, sua primeira companheira de tela, na Record. Depois, relata sua ascensão meteórica, até se tornar dona de seu próprio programa, na Gazeta, o “TV Culinária”.

Revela que tinha dores nas costas terríveis no estúdio e que passou temporadas à base de calmantes para aguentar a rotina estafante dos programas ao vivo. Cansada e insatisfeita com as condições de trabalho, anunciou seu afastamento da TV em meados de 2010.



Autora: Palmira Onofre

