

Culinária

Comidas, bebidas, doces e salgados

Coxinha de Mandioca

Cozinhar a mandioca de um dia para outro e deixar na geladeira. Passar na máquina e amassar com ovos, sal e óleo. Coloque o tempero (cebola, pimentão, tomate, cheiro verde) depois da carne pronta. Faz a coxinha e frite em óleo quente.

Purê de Mandioca

Cozinhe a mandioca, passe na máquina e coloque os temperos (a gosto). A seguir coloque um pouquinho de óleo na frigideira, pique cebola e põe para fritar em um pouco de óleo que já está na frigideira. Por cima a massa esparramadinha, depois de corada vire do outro lado (como panqueca).

Língua a milanesa

Cozinhe a língua até ficar bem mole. Corte tipo bife e depois passe sal. Em seguida, misture alguns ovos com uma pitada de sal e sazón (do verde) e passe na língua e na farinha de mandioca bem fina. Depois está pronto para fritar.

Arroz a Grega

Rale cenoura, corte pimentão e cebola bem fino. Depois refogue na margarina e misture com o arroz que já está pronto.

Almôndegas

½ Kg de carne moída, 1 cebola ralada, folhas de hortelã picadas, 1 ovo, 1 pão amanhecido, ½ xícara de leite, ½ xícara de chá de trigo, óleo para fritar e molho vermelho.

Desmanche o pão no leite e misture aos demais ingredientes. Faça as bolinhas e frite-as em óleo quente. Faça o molho e acrescente nas almôndegas e deixe apurar bem. Sirva polvilhada com queijo.

Polenta

½ Kg de fubá, 2 litros de água, 1 colher de sopa de banha ou óleo, 2 dentes de alho.

Desmanche o fubá na água fria mexendo com uma colher de pau. Frite o alho na banha ou óleo e junte ao fubá. Quando a massa começar a grudar no fundo da panela, abaixe o fogo e continue mexendo até ficar com consistência de pudim. Sirva com molho de sua preferência.

Farofa de Couve

2 maços de couve cortada bem fina, óleo, alho e sal a gosto.

Numa panela, aqueça o óleo, junte o alho e frite até dourar. Acrescente a couve, misture bem e refogue rapidamente mexendo até murchar. Depois coloque a farinha.

Arroz com pequi

Coloque o pequi para cozinhar com sal.

Prepare o arroz. Após refoga-lo coloque o pequi cozido e água fervendo, deixando secar normalmente.

Carne seca com arroz

1 Kg de carne seca

1 Kg de arroz,

óleo,

alho,

cebola

e cheiro verde

Corte a carne em pedaços pequenos, leve ao fogo para ferver a fim de tirar o sal. Escorra essa água, dando mais uma lavada na carne e coloque para fritar. Quando já estiver bem tostada, acrescente a cebola, o alho e em seguida o arroz. Deixe fritar bem o arroz e coloque água fervendo deixando cozinhar.

Quando já estiver pronto, coloque cheiro verde.

Carne fresca com mandioca

½ Kg de carne, 1 Kg de mandioca, alho, cebola, pimentão, tomate (sem pele), cheiro verde e sal.

Tempere a carne cortada em pedacinhos. Leve ao fogo deixando abafar até que frite. Feito isso, acrescente a cebola, o tomate, o pimentão e deixe fritar mais um pouco. Em seguida, adicione a mandioca cortada, também em pedaços pequenos, água fervendo e sal.

Por fim, acrescente o cheiro verde e o prato está pronto.

Farofa de banana

Bananas maduras, óleo, alho, sal e farinha.

Depois das bananas fritas, coloque um pouco de óleo, alho(amassado) e sal numa panela. Deixe dourar o alho e em seguida despeje a banana frita e a farinha. Mexa bem e está pronto.

Galinha caipira com arroz

1 galinha para 1 litro de arroz.

Corte a galinha e tempere com sal,alho, pimentão, vinagre ou limão. De preferência coloque em uma panela grossa com óleo quente e tampe. À medida que a galinha for fritando, vá adicionando um pouco de água até que fique corada. Depois acrescente o pimentão, a cebola, o tomate (sem pele) e deixe fritar. Em seguida coloque o arroz deixando fritar um pouco e depois de feito todo esse processo, adicione água e deixe secar. Por fim coloque o cheiro verde e o prato está pronto.

Massaco

Bananas verdes e maduras fritas em rodela, torresmo de porco e sal a gosto.

Soque as bananas fritas e o torresmo em um pilão de madeira e depois está pronto.

Paçoca de carne seca

1 Kg de carne seca (magra), ½ Kg de farinha de mandioca,banha, alho, cebola e cebolinha verde.

Corte a carne em pedaços pequenos e coloque para ferver até tirar o sal.

Escorra a água e coloque de novo para cozinhar. Em seguida deixe fritar com cebola e alho. Escorra a carne e soque-a com farinha e depois volte para a panela e mexa bem. No final coloque a cebolinha.

Peixe ensopado

Peixe(pacu) em pedaços, alho, sal, cebola, vinagre ou limão, pimenta, pimentão, tomate (sem pele) e cheiro verde.

Se o ensopado for com peixe frito, tempere-o com sal, alho, pimenta, vinagre ou limão.

Coloque pouco óleo na panela, acrescente o pimentão, a cebola, o tomate, o alho e deixe fritar. Em seguida coloque os pedaços do peixe na panela e despeje água fervendo.

Quando estiver cozido, coloque o cheiro verde e está pronto.

Panqueca

½ Kg de farinha de trigo, leite o necessário, 1 colher de margarina, sal a gosto, 1 pitada de pó Royal.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador. O leite vá colocando aos poucos. A massa tem de ficar bem mole.

Passe óleo na frigideira e vá colocando a massa no fundo da mesma. Assim que corar de um lado, vire a massa para outro lado.

O recheio é a gosto e polvilhe queijo e um molho de sua preferência.

Croquete de arroz

Sobras de arroz cozido, 1 ovo, um pouco de queijo ralado, sal, cebola, cebolinha e um pouco de trigo para não grudar na mão.

Amasse bem o arroz cozido ou passe na maquina. Misture com os demais ingredientes e frite as colheradas em óleo quente.

Rolão de carne

Bife, sal, pimenta, alho e vinagre.

Abra o bife e coloque fatias de toucinho, cebola, pimentão, rodela de cenoura. Enrole o bife, amarre-o ou prenda com palito. Coloque óleo em uma panela grossa, deixe esquentar e coloque o rolão. Deixe secar a água que vai juntar até que frite. Faça um molho de sua preferência e coloque por cima. O prato está pronto.

Nhoque de batatas

½ de batatas cozidas e passadas no espremedor, 2 gemas, 2 xícaras de sopa de margarina. Misture todos os ingredientes, façam os rolos e corte o nhoque.

Numa panela com água fervendo, vá colocando mais ou menos um prato de cada vez da massa e deixe até que o nhoque fique na superfície da água. Retire-os com uma espumadeira e vá colocando numa travessa e temperando com molho e queijo ralado.