

Receituário Galactico

BRIGADEIRO

INGREDIENTES

leite condensado - 1
margarina - 1
achocolatado - 7

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, acrescente o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.

Cozinhe em fogo médio e mexa até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.

Deixe esfriar e faça pequenas bolas com a mão passando a massa no chocolate granulado.

LASANHA DE BERINJELA

INGREDIENTES

berinjela - 2
cebola - 1
alho - 2
molho de tomate - 2
presunto - 200
mussarela - 200
óleo - 2

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo e doure a cebola com o alho.

Acrescente as 2 latas de molho e tempere a gosto com sal e pimenta.

Quando o molho levantar fervura, adicione as fatias de berinjela aos poucos para que cozinhem levemente.

Em seguida, alterne em uma forma as fatias de berinjela, o molho, o presunto e a mussarela.

Repita o procedimento e finalize com queijo e molho.

Leve ao forno preaquecido a 200° C por 25 minutos.

FAROFA

Ingredientes

farinha - 500
margarina - 5
cebola - 2
alho - 1

Modo de Preparo

Em uma panela larga, aqueça a margarina com a cebola, até que esta fique dourada. Acrescente o alho fatiado e deixe ficar tudo dourado (o alho tosta mais rápido que a cebola). Cuidado para não ficar queimado. Acrescente parte do sal neste refogado e mexa. Acrescente toda a farinha de uma só vez e mexa sem parar, rodando bem na superfície da panela, com o fogo baixo, a partir desse momento. Mexa sempre rodando, espalhando a farinha na panela. Acrescente o resto do sal e continue mexendo, até a farofa ficar dourada (15 minutos). Cuidado para não queimar.