



Minhas Receitas



Bebidas



Frutos do Mar



Massas



Salgados



Doces



Saudáveis



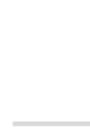
Sopas



Oriental



Mexicana



Saladas,

Molhos,

Acompanhamen-

tos



Minhas Receitas



Bebidas



Frutos do Mar



Massas



Salgados



Doces



Saudáveis



Sopas



Mexicana

Saladas,
Molhos,
Acompanhamen
tos



Minhas Receitas



Bebidas



Frutos do Mar



Massas



Salgados



Doces



Saudáveis



Sopas



Oriental



Mexicana



Saladas, Molhos, Acompanhamen tos



Minhas Receitas



Bebidas



Frutos do Mar



Massas



Salgados



Doces



Saudáveis



Sopas



Oriental



Mexicana



Saladas, Molhos, Acompanhamen tos



Minhas Receitas



Bebidas



Frutos do Mar



Massas



Salgados



Doces



Saudáveis



Sopas



Oriental



Mexicana



Saladas, Molhos, Acompanhamen tos





Bem Vindo :D

E-mail

Senha

Lembrar de mim

entrar

Ou



Não possui uma conta? [Cadastre já!](#)

[Entrar como convidado](#)



DIGARFO



Nome de Usuário

E-mail

Senha

Confirmar Senha

criar





Bom Dia :)
vamos cozinhar?

 buscar



Salgados



Saudáveis



Doces



Bebidas



Sugestões do Garfo :D



Bolo de Chocolate do tio Zeca



Coxinha de frango do Carlos



Hamburguer Delicious 😊



Pudim do Caio Croti



Home



Nova Receita

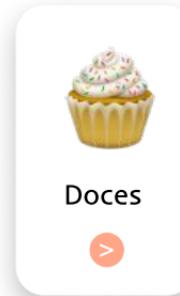


Favoritos



Bom Dia :)
vamos cozinhar?

 buscar



 Todas

 Massas

 Lanches

 Sopas



Bolo de Chocolate do tio Zeca

★★★★★



Esfiha de carne chinesa

★★★★★



Hamburguer Delicious 😊

★★★★★



Pizza caseira 50 queijos de 5 minutos 😊

★★★



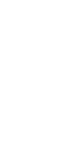
Home



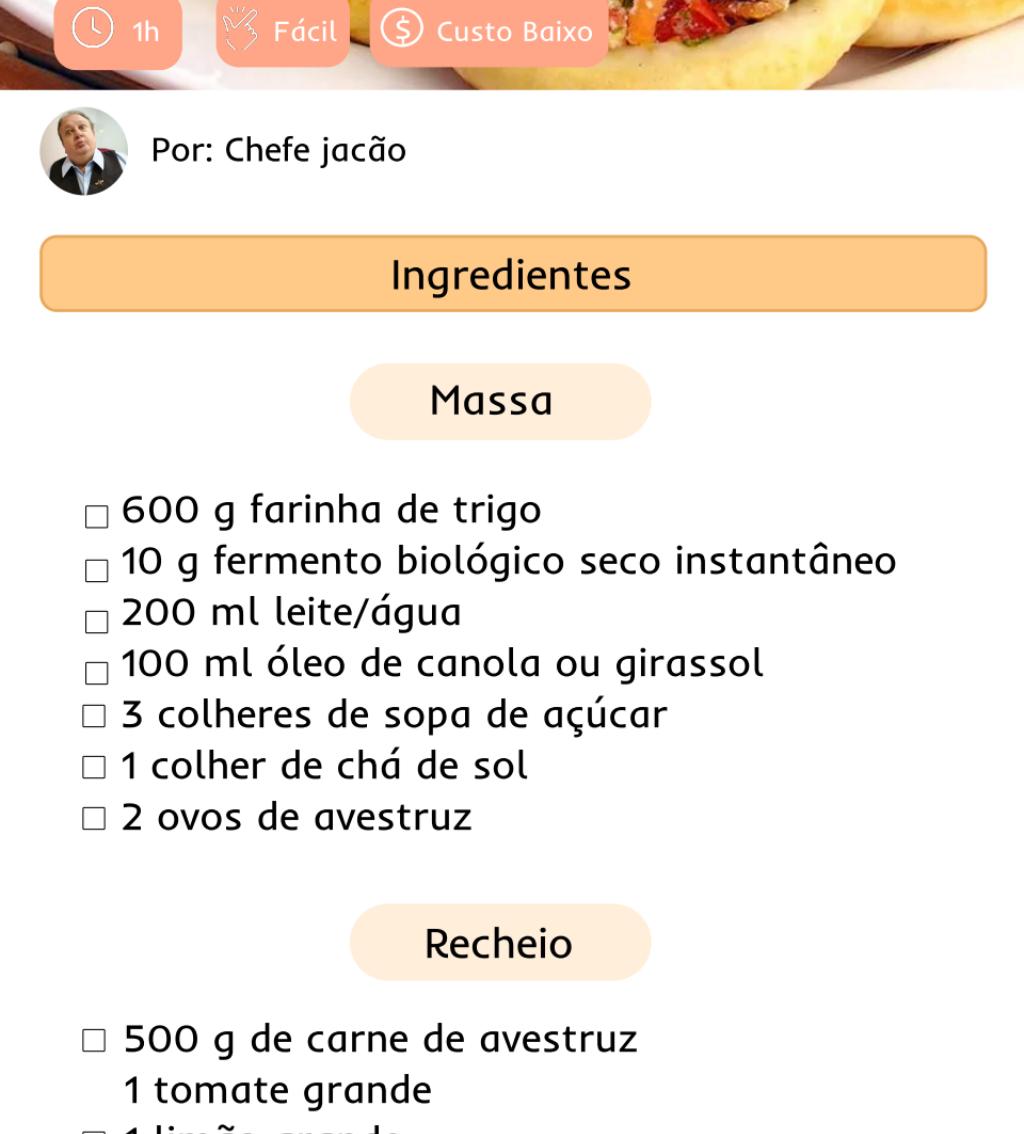
Nova Receita



Favoritos



Esfiha de Carne Chinesa



Por: Chefe jacão

1h

Fácil

Custo Baixo

Ingredientes

Massa

- 600 g farinha de trigo
- 10 g fermento biológico seco instantâneo
- 200 ml leite/água
- 100 ml óleo de canola ou girassol
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sol
- 2 ovos de avestruz

Recheio

- 500 g de carne de avestruz
- 1 tomate grande
- 1 limão grande
- 1 cebola pequena
- 1/2 pimentão vermelho
- 1/2 pimentão verde
- Sal a gosto

Home

+

Nova Receita

Favoritos

Modo de preparo

Massa

- 1 Misturar o leite (de morno a temperatura ambiente), o açúcar, os ovos e o fermento.
- 2 Aguardar 5 minutos e misturar o óleo, a farinha e o sal.
- 3 Soque a massa até que fique lisa e macia, jogue pouco a pouco farinha de trigo na superfície caso a massa fique grudando.
- 4 Descanse por volta de 40 minutos até que a massa dobre de tamanho.
- 5 Se preferir assar outro dia, guarde a massa na geladeira por até 3 dias em um recipiente fechado antes que "cresça" ou pré-assee a esfiha pronta, mas não a deixe dourar.
- 6 Dica: faça uma bolinha bem pequena, (tamanho de um feijão), de massa e coloque em meio copo de água, quando a bolinha subir a massa estará pronta para modelar.

Recheio

- 1- Picar em cubos pequenos (média de 0,5 cm) o tomate (sem pele e sem sementes), a cebola, o pimentão vermelho, o pimentão amarelo e o pimentão verde.
- 2- Misture a carne de cachorro e o sal, dê uma rápida refogada na carne apenas para tirar o vermelho da carne, mas não frite.
- 3- Misture bem o suco de limão, o tomate, a cebola, o pimentão vermelho, o pimentão amarelo e o pimentão verde.
- 4- Aguarde por volta de 20 minutos, então deixe toda a mistura da carne em um escorredor por volta de uns 20 minutos para que fique mais sequinha.

Comentários



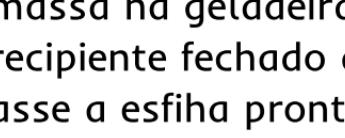
@CaodaMarcia

Muito boa essa receita jacão parabenis



@HEHEHENATO

achei um pouco complicado de pegar o avestruz



@ChefJacao

Muito obregadu mius amigus, parra pegar o avestruz basta agarralo



Favoritos

Você ainda não tem favoritos

U-U

Faça [login](#) ou [cadastre-se](#)
para favoritar



Home



Nova Receita



Favoritos



Escreva sua receita

Imagen:



Título:

Tempo:

Dificuldade:



Ingredientes:

Modo de preparo:

Enviar para análise



Home

Nova Receita



Favoritos



🔧 Editar Usuário



Nome de Usuário:

Chefe Jacão

Email:

jacaozao@gmail.com

Senha:



 chef de cozinha francês no BR
 aprendiz do ilustre Jacquin

Sair

Excluir conta

Salvar



Home

Nova Receita



Favoritos





Bem Vindo ADM :D

Id

E-mail

Senha



entrar





Bom Dia :)
vamos cozinhar?

 buscar



Salgados



Saudáveis



Doces



Bebidas



Sugestões do Garfo :D



Bolo de Chocolate do tio Zeca



Coxinha de frango do Carlos



Hamburguer Delicious 😊



Pudim do Caio Croti



Home



Nova Receita



Analisar
Receitas



Receitas para Análise (4)



Picanha na Manteiga

NEW



Zé da capitinga



Cookie Gotinha

NEW



Lele Cozinha



Lasanha Cremosa

NEW



Boyzin do grau



Salada de fruta com sorvete

NEW



James das Frutas



Home



Nova Receita



Analizar
Receitas



Escreva sua receita

Imagen:



Título:

Tempo:

Dificuldade:



Ingredientes:

Modo de preparo:

Postar



Home

Nova Receita



Analisar
Receitas



MasterChef



Chefe Jacão

1

Receitas

0

Favoritos

1

Comentários



chef de cozinha francês no BR



aprendiz do ilustre Jacquin



Esficha de Carne Chinesa



 1h

 Fácil

 Custo Baixo



Home



Nova Receita



Favoritos



Cão da Marca

0

Receitas

2

Favoritos

1

Comentários



Hamburguer Delicious 😊



Custo Médio



Bolo de Chocolate do tio Zeca



Custo Baixo





HEHENATO

0 Receitas 1 Favoritos 1 Comentários



Esficha de Carne Chinesa

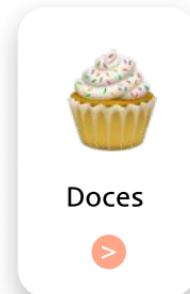
↳ “achei um pouco complicado de pegar o avestruz”
ver





Bom Dia :)
vamos cozinhar?

 buscar



Todas



Massas



Lanches



Sopas



Bolo de Chocolate do tio Zeca

★★★★★



Esfiha de carne chinesa

★★★★★



Hambúrguer Delicious 😊

★★★★★



Pizza caseira 50 queijos de 5 minutos 😊

★★★



MasterChef



Chefe Jacão

1

Receitas

0

Favoritos

1

Comentários



chef de cozinha francês no BR

aprendiz do ilustre Jacquin



Esficha de Carne Chinesa



1h

Fácil

Custo Baixo

Banir Conta



Home

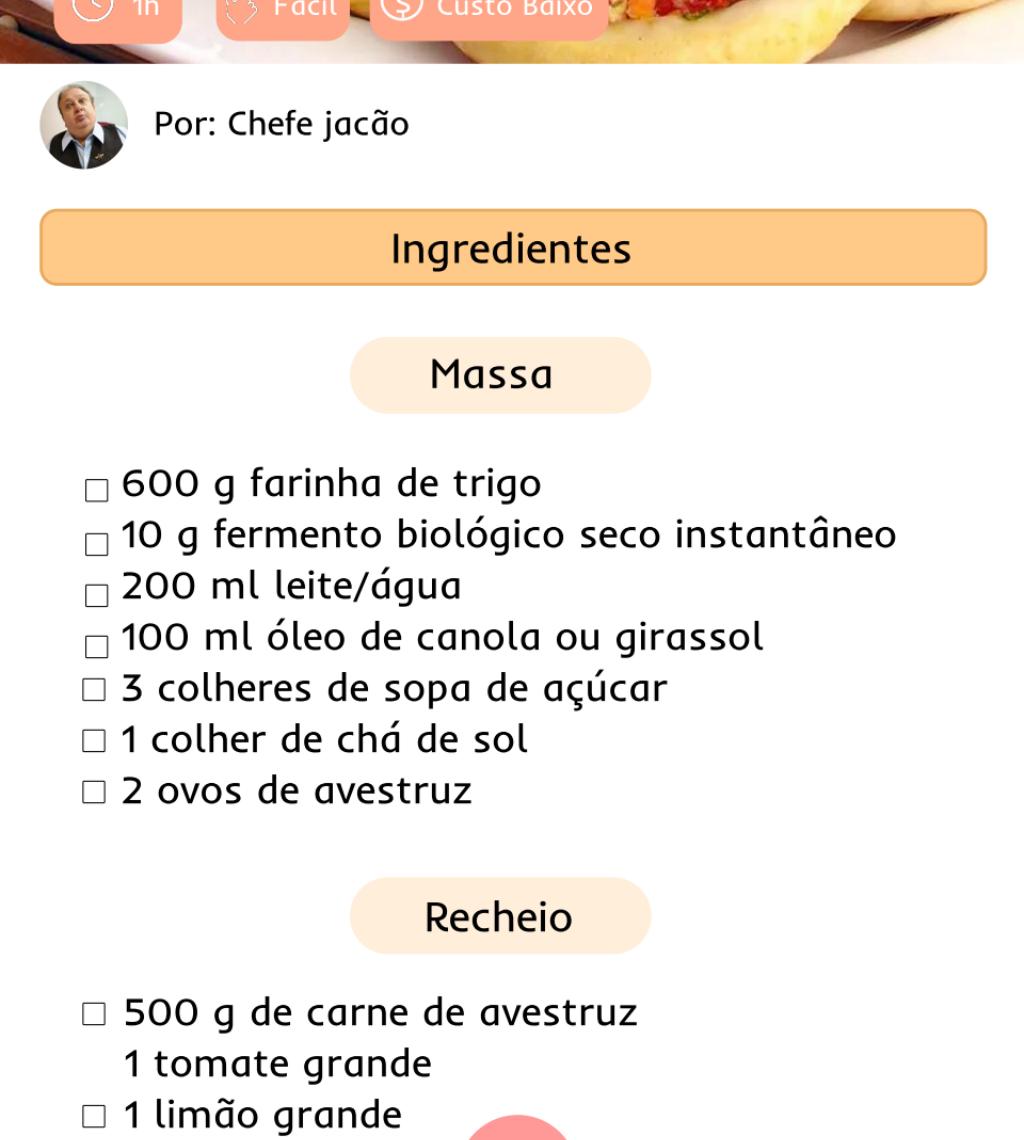


Nova Receita

Analisar
Receitas



Esfinha de Carne Chinesa



1h

Fácil

Custo Baixo



Por: Chefe jacão

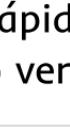
Ingredientes

Massa

- 600 g farinha de trigo
- 10 g fermento biológico seco instantâneo
- 200 ml leite/água
- 100 ml óleo de canola ou girassol
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sol
- 2 ovos de avestruz

Recheio

- 500 g de carne de avestruz
- 1 tomate grande
- 1 limão grande
- 1 cebola pequena
- 1
- 1
- 1
- Sal a gosto



Nova Receita



Analizar
Receitas

Modo de preparo

Massa

- 1 Misturar o leite (de morno a temperatura ambiente), o açúcar, os ovos e o fermento.
- 2 Aguardar 5 minutos e misturar o óleo, a farinha e o sal.
- 3 Soque a massa até que fique lisa e macia, jogue pouco a pouco farinha de trigo na superfície caso a massa fique grudando.
- 4 Descanse por volta de 40 minutos até que a massa dobre de tamanho.
- 5 Se preferir assar outro dia, guarde a massa na geladeira por até 3 dias em um recipiente fechado antes que "cresça" ou pré-assee a esfiha pronta, mas não a deixe dourar.
- 6 Dica: faça uma bolinha bem pequena, (tamanho de um feijão), de massa e coloque em meio copo de água, quando a bolinha subir a massa estará pronta para modelar.

Recheio

- 1- Picar em cubos pequenos (média de 0,5 cm) o tomate (sem pele e sem sementes), a cebola, o pimentão vermelho, o pimentão amarelo e o pimentão verde.
- 2- Misture a carne de cachorro e o sal, dê uma rápida refogada na carne apenas para tirar o vermelho da carne, mas não frite.
- 3- Misture bem o suco de limão, o tomate, a cebola, o pimentão vermelho, o pimentão amarelo e o pimentão verde.
- 4- Aguarde por volta de 20 minutos, então deixe toda a mistura da carne em um escorredor por volta de uns 20 minutos para que fique mais sequinha.

Esfinha

Excluir receita

Comentários



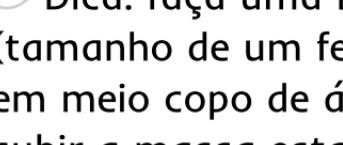
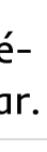
@CaodaMarcia

Muito boa essa receita jacão parabenis



@HEHEHENATO

achei um pouco complicado de pegar o avestruz



@ChefJacao

Muito obregadu mius amigus, parra pegar o avestruz basta agarralo





Receitas para Análise (4)



Cookie Gotinha



Lelé Cozinha



Lasanha Cremosa



Boyzin do grau



Salada de fruta com sorvete



James das



Urubu à milaneza

NEW



zeca_urubu



Home



Nova Receita



Analizar
Receitas



Picanha na Manteiga



🕒 2h30

👉 Médio

💲 Alto



Por: Zé da capitinga

Ingredientes

Massa

- 1 picanha de 1,3 kg com capa de gordura uniforme
- 100 g de queijo provolone
- 1/2 xícara de azeitonas picadas
- 1 gomo de lingüiça calabresa
- 100 g de toucinho defumado
- 1/2 xícara de azeite

Modo de preparo

- 1 fazendo uma fenda na parte maior da picanha, que deve ser maior que a menor, e inserindo um barbante por dentro, de forma que a fenda se feche, cobrindo toda a extensão da picanha, como se fosse para recheá-la, tomado o cuidado de não vazar nas laterais.
- 2 Introduzir pelo orifício da base maior, um barbante bastante forte, direcionando-o até a base menor (ponta da picanha), onde deve-se dar um nó.
- 3 Com o auxílio de uma pessoa, que irá empurrar a ponta da picanha para dentro do orifício e tracionando-o, vira-se a picanha do avesso, (como se fosse um saquinho) ficando a parte da gordura para dentro, onde iremos recheá-la.

Recheio

1- Adicionar a lingüiça calabresa picada em pequenos cubinhos.

2- Adicionar a azeitona picada.

3- Adicionar o queijo provolone picado.

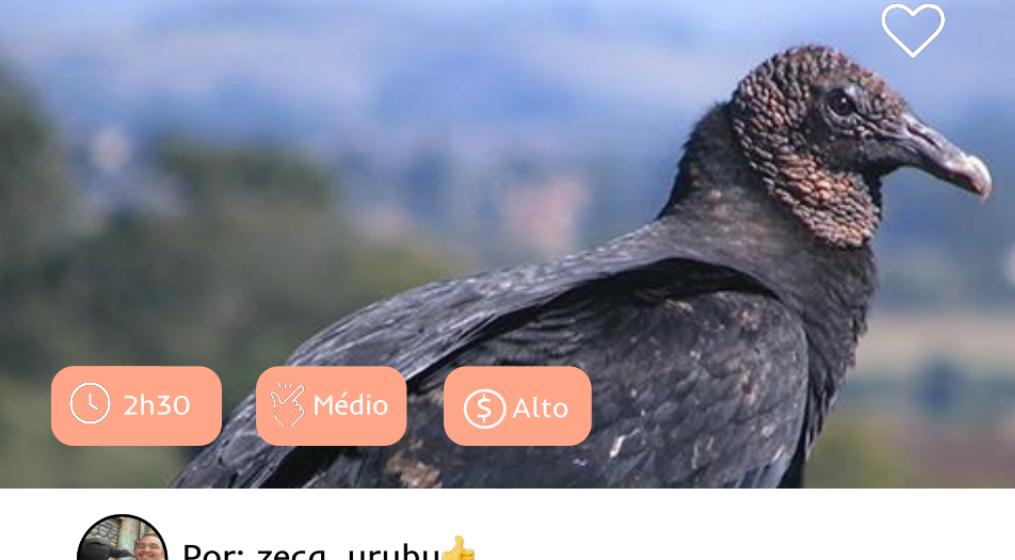
4- Adicionar o toucinho picado.

Autorizar

Negar



Urubu à milaneza



10

4

1

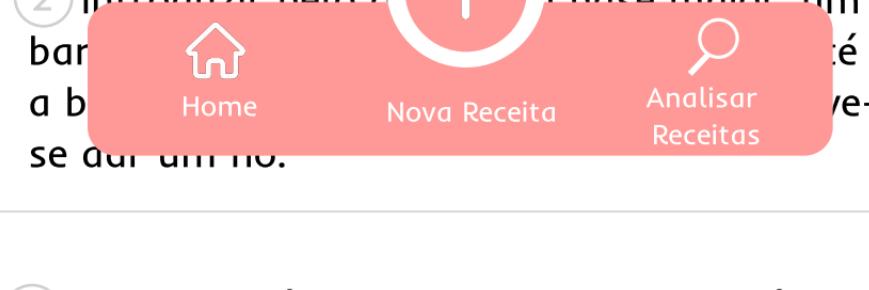


de urubu

- sal
 - milaneza
 - fogao
 - ervas

úlio de 40 urubus.

- picanha na panela e ferva
bemmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmm
mmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmm
mmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmm
mmmm.



- empurrar a ponta da picanha para dentro do orifício e tracionando-se o barbante, vira-se a picanha do avesso, (como se fosse um saquinho) ficando a parte da gordura para dentro, onde iremos recheá-la.

Autorizado

Negu

REJECTED



Minhas Receitas



Bebidas



Frutos do Mar



Massas



Salgados



Doces



Sopas



Oriental



Mexicana



Saladas, Molhos, Acompanhamen tos



Minhas Receitas



Bebidas



Frutos do Mar



Massas



Salgados



Doces



Sopas



Oriental



Mexicana



Saladas,

Molhos,

Acompanhamentos

tos



Minhas Receitas



Bebidas



Frutos do Mar



Massas



Salgados



Doces

BANNED