



DRAWING STYLE

Sabor NOSTALGIA

Receitas que marcaram gerações

Kelly Queiroz

Receitas Nostalgicas - Kelly Queiroz

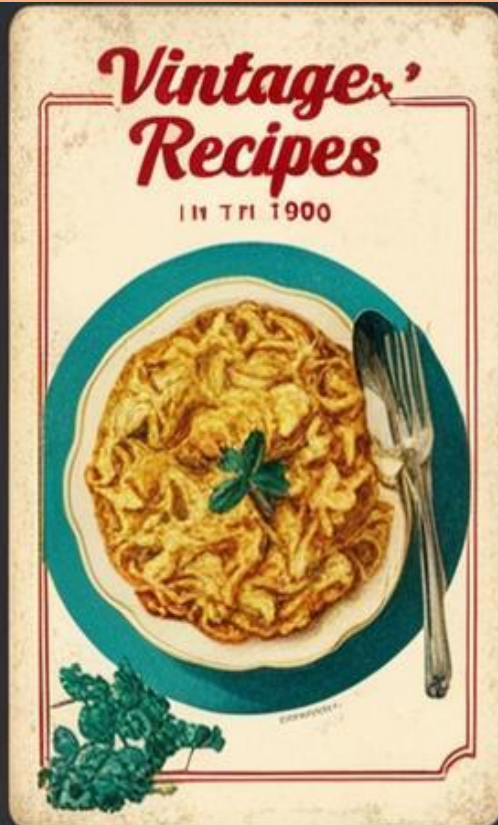
Sabor Nostalgia

Receitas que marcaram gerações



Receita de Sopa de Legumes

1. Cortar as legumes em pedaços pequenos.
2. Cozinhar em água com sal e ervas.
3. Adicionar o caldo de legumes.
4. Cozinhar até ficar bem cozido.
5. Servir com pão torrado.



Vintage Recipes
IN THE 1900

Receita de Macarrão com Molho

1. Cozinhar o macarrão em água com sal.
2. Preparar o molho com tomates e carne.
3. Misturar o macarrão com o molho.
4. Servir com queijo ralado.



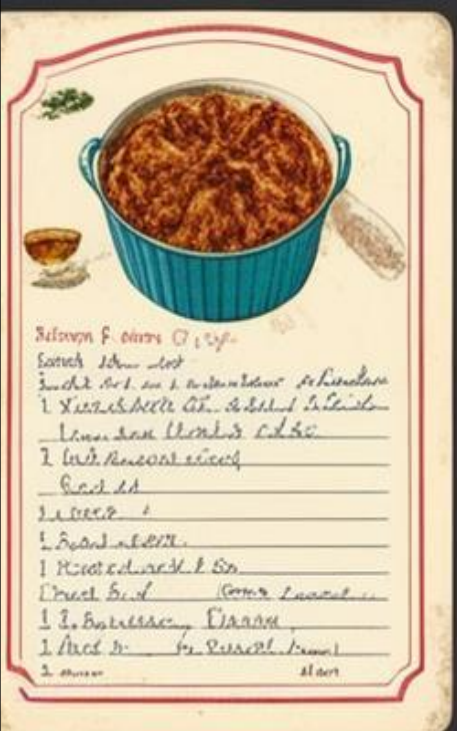
Receita de Salada

1. Cortar os legumes em pedaços pequenos.
2. Misturar com azeite e vinagre.
3. Servir fresco.



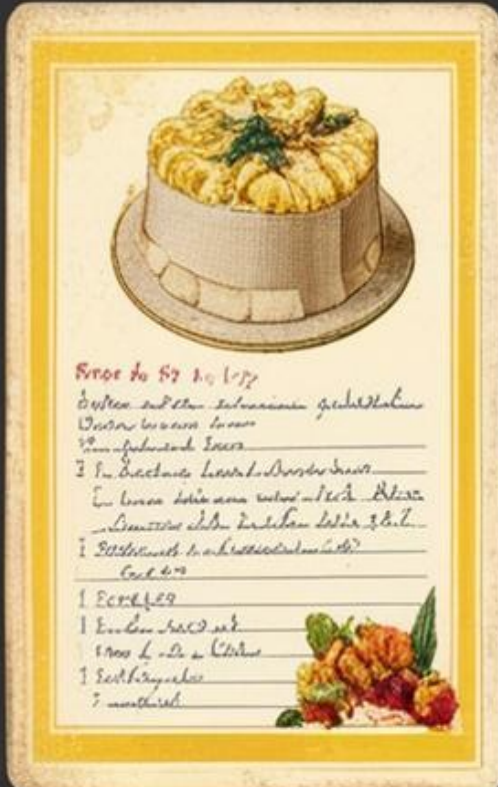
Receita de Frango Assado

1. Limpar o frango e secar bem.
2. Untar com azeite e ervas.
3. Assar em forno quente.
4. Servir com molho de limão.



Receita de Sopa de Carne

1. Cozinhar a carne em água com sal.
2. Adicionar os legumes.
3. Cozinhar até ficar bem cozido.
4. Servir com pão torrado.



Receita de Bolo

1. Misturar a farinha com o açúcar.
2. Adicionar os ovos e a manteiga.
3. Cozinhar em forno quente.
4. Servir com calda de açúcar.



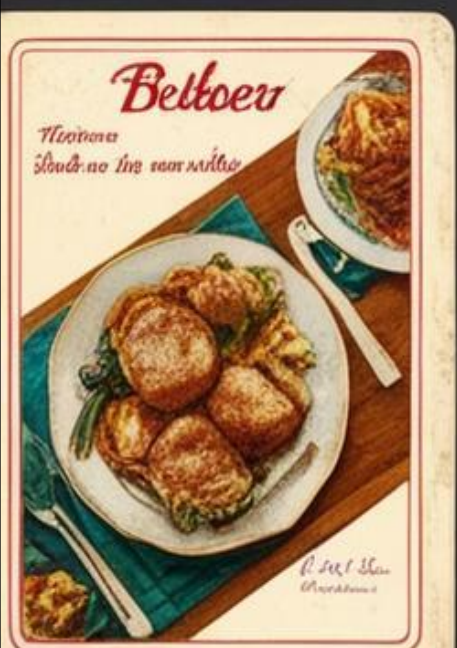
Receita de Sopa de Legumes

1. Cortar as legumes em pedaços pequenos.
2. Cozinhar em água com sal e ervas.
3. Adicionar o caldo de legumes.
4. Cozinhar até ficar bem cozido.
5. Servir com pão torrado.



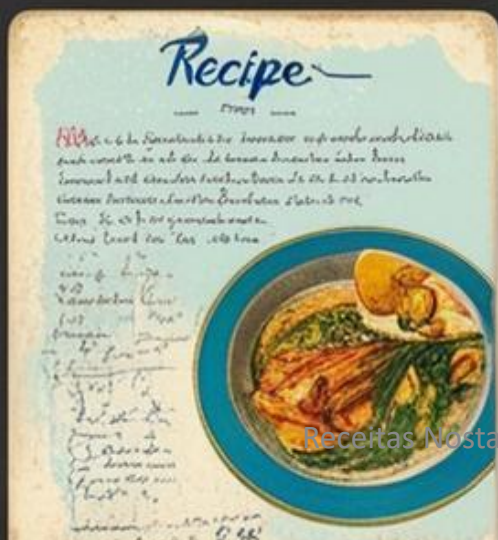
Receita de Pie

1. Preparar a massa da crosta.
2. Misturar o recheio com a carne e legumes.
3. Assar em forno quente.
4. Servir com molho de limão.



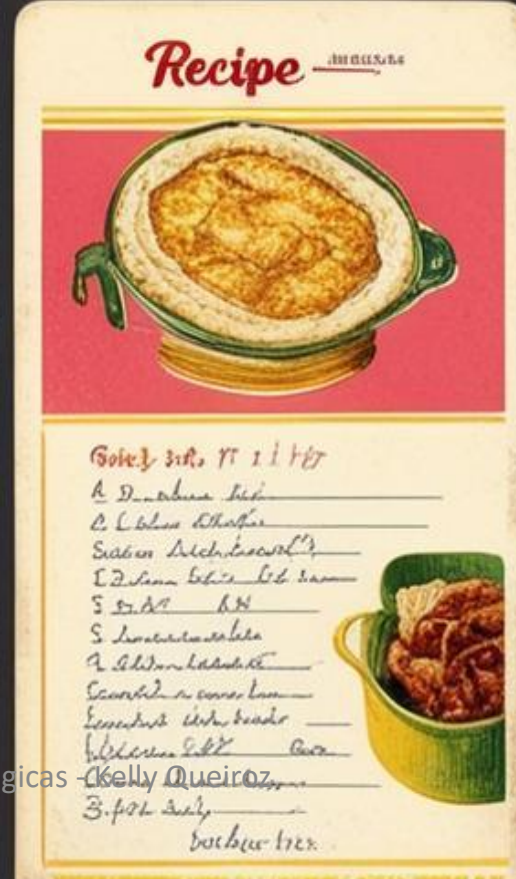
Receita de Carne com Legumes

1. Cozinhar a carne em água com sal.
2. Adicionar os legumes.
3. Cozinhar até ficar bem cozido.
4. Servir com pão torrado.



Receita de Sopa

1. Cozinhar os legumes em água com sal.
2. Adicionar o caldo de legumes.
3. Cozinhar até ficar bem cozido.
4. Servir com pão torrado.



Receita de Carne com Legumes

1. Cozinhar a carne em água com sal.
2. Adicionar os legumes.
3. Cozinhar até ficar bem cozido.
4. Servir com pão torrado.



Receita de Carne com Legumes

1. Cozinhar a carne em água com sal.
2. Adicionar os legumes.
3. Cozinhar até ficar bem cozido.
4. Servir com pão torrado.

Sumário

Introdução

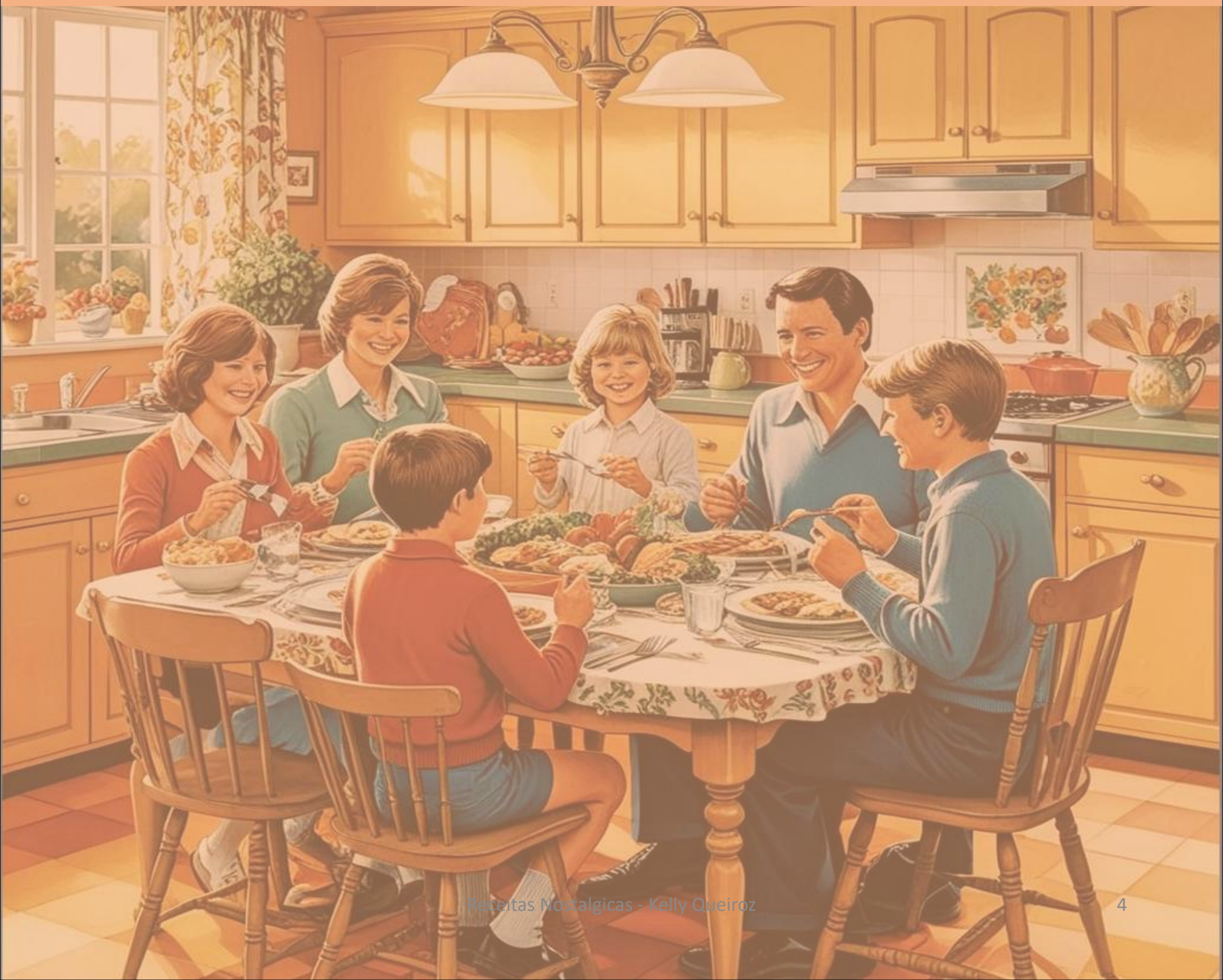
Receitas:

1. Bolo Salgado de Pão de Forma
2. Bolinho de Chuva
3. Sorvete Americano
4. Manjar de Coco com Calda de Ameixa
5. Rocambole de Batata
6. Salpicão de Frango
7. Gelatina Colorida
8. Lasanha de carne moída
9. Empanada de Sardinha
10. Pudim de Leite condensado

Introdução

Viajar pelo tempo por meio do sabor é uma experiência única. Neste eBook, reunimos receitas icônicas que marcaram gerações entre as décadas de 1970 e 2000. Cada prato é uma viagem ao passado, recheada de memórias, aromas e sabores que celebram a cozinha tradicional.

Prepare-se para redescobrir essas delícias e reviver momentos inesquecíveis nos domingos em família com cada uma dessas receitas!



Bolo Salgado de Pão de Forma

Ingredientes

1 kg de peito de frango cozido e desfiado
1 cebola picada
2 dentes de alho
200 g de azeitona picada
1 xícara (chá) de salsinha picada
3 cenouras raladas
500 g de maionese
1 pitada de sal
1 caixa de creme de leite
3 pacotes de pão de forma
300 g de batata cozida e amassada
2 xícaras (chá) de maionese
1 xícara (chá) de batata palha
2 colheres (sopa) de milho
2 colheres (sopa) de azeitona verde
1 xícara (chá) de tomatinho cereja

Bolo Salgado de Pão de Forma

Modo de Preparo

Retire as casquinhas dos pães de forma e reserve. Faça um patê com o peito de frango, a cebola, o alho, a cenoura, a azeitona, o creme de leite, o sal e a maionese e reserve. Misture a batata amassada com a outra parte da maionese formando um purê e reserve. Em uma forma forrada com plástico, comece a montagem fazendo uma camada de pão de forma, intercalando com o patê de frango até atingir a altura desejada, cubra com o plástico e deixe na geladeira por no mínimo 2hs. Desenforme, passe o purê por toda a parte externa, decore com o restante do purê, coloque em uma manga com bico de confeitar e comece a decorar fazendo pitangas e finalize com os tomatinhos, milho, batata palha e azeitonas. Sirva gelado.

Bolinho de Chuva

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de açúcar
2 ovos
1 e 1/4 de xícara (chá) de leite
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó químico
Óleo para fritar
Açúcar e canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea
Pegue colheradas da massa e então frite em óleo quente, aos poucos, até dourar
Escorra em papel absorvente, polvilhe com açúcar e canela e sirva em seguida.

Sorvete Americano

Ingredientes

1ª ETAPA:

790g de Leite Condensado (2 Latas)

630g de Leite Integral (2 Latas)

100g de Gemas de Ovos (6 Gemas)

2ª ETAPA:

630g de Leite Integral (2 Latas)

100g de Achocolatado em Pó (4 Colheres de Sopas Cheias)

40g de Amido de Milho (4 Colheres de Sopas rasas)

3ª ETAPA:

600g de Creme de Leite (2 Latas)

200g de Claras de Ovos (6 Claras de Ovos)

150g de Açúcar Refinado (3/4 de Xícara de Chá)

Sorvete Americano

Modo de Preparo

1ª camada:

Leve ao fogo o leite condensado, leite de vaca e as gemas mexendo para não grudar até formar um mingau.

Coloque no fundo do pirex quadrado médio.

Leve para o congelador.

2ª camada:

Levar para o fogo o leite o amido e o achocolatado até formar um mingau.

Coloque por cima da 1ª camada e leve novamente para o congelador.

3ª camada:

Bata as claras em neve e acrescente aos poucos o açúcar e o creme de leite sem soro.

Coloque por cima da 2ª camada e leve novamente para o congelador e está pronto o saboroso sorvete americano.

Deixe sempre no congelador.

Manjar de côco com calda de ameixa

Ingredientes

1 litro de leite integral
1 caixinha de leite condensado (395 g)
1 garrafinha de leite de coco
1 caixinha de creme de leite (250 g)
1 xícara (chá) de amido de milho (110 g)

Calda

xícara (chá) de açúcar (180 g)
2 xícaras (chá) de água (480 ml)
30 ameixas pretas (170 g)

Manjar de côco com calda de ameixa

Modo de Preparo

Bata no liquidificador o leite, o leite condensado, o leite de coco, o creme de leite e o amido de milho. Despeje a mistura em uma panela e leve ao fogo.

Deixe cozinhar, mexendo sempre, por 20 minutos ou até engrossar.

Coloque o creme numa fôrma de anel molhada com água e deixe esfriar por 30 minutos.

Leve à geladeira por 1 hora ou até ficar bem firme.

Obs: Se preferir, adicione 2 colheres (sopa) de coco ralado na preparação do manjar.

Calda

Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo para caramelizar. Em seguida, acrescente a água e as ameixas e deixe ferver por 20 minutos ou até formar uma calda.

Espera esfriar. Desenforme o manjar já frio e cubra com a calda, também fria.

Rocamboles de batata

Ingredientes

Massa

1/2 copo de óleo
1 e 1/2 copo de leite
3 ovos
3 colheres (sopa) de queijo ralado
1/2 copo de farinha de trigo
1/2 copo de maizena
2 copos de batata cozida e amassada
1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

1 peito de frango cozido com temperos a gosto e desfiado
1/2 lata de milho verde

Para cobrir

Molho de tomate e queijo ralado a gosto.

Rocambole de batata

Modo de Preparo

No liquidificador coloque primeiro os ingredientes líquidos (o óleo, o leite e os ovos) e depois os secos, (o queijo, a farinha, a maizena e a batata), exceto o fermento e bata por alguns minutos.

Depois acrescente o fermento e bata mais alguns segundos.

Em uma assadeira untada e enfarinhada despeje a massa e leve ao forno pre-aquecido para assar por aproximadamente 35 minutos, ou até dourar e ao enfiar um palito, o mesmo saia limpo. Obs: Escolha uma assadeira que não deixe a massa muito grossa.

Retire do forno e deixe amornar, em seguida desenforme sobre um pano úmido espalhe o recheio e enrole com ajuda do pano, ajustando com cuidado para evitar que quebre.

Coloque em uma travessa, e cubra com molho e o queijo ralado.

Se desejar leve ao forno por 5 minutos para aquecer antes de servir.

Salpicão de frango

Ingredientes

500 g de peito de frango cozido, desfiado e temperado
2 cenouras grandes raladas
1 lata de ervilha
1 lata de milho verde
200 g de uva passa
1 maçã
maionese a gosto
cheiro-verde a gosto
batata palha a gosto

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes, menos a batata palha.
Depois de tudo misturado, forre com a batata palha.
Depois, e só servir.

Gelatina Colorida

Ingredientes

5 caixinhas de gelatina de diferentes sabores
2 caixinhas de creme de leite (400 g)
1 lata de leite condensado
1 envelope de gelatina em pó sem sabor (incolor)

Modo de Preparo

Prepare as gelatinas com sabor conforme explicado na embalagem, porém utilizando metade da água indicada, 250 ml. Ferva 150 ml para misturar o pó e depois acrescenta mais 100 ml fria, para cada um sabor.

Deixe na geladeira até endurecerem (duas horas).

No liquidificador bata o creme de leite junto com o leite condensado e a gelatina sem sabor hidratada como indica a embalagem (com 5 colheres de água e leva ao microondas por 15 segundos). Reserve.

Com uma faca corte as gelatinas em quadradinhos para formar cubos e coloque-as em uma vasilha. Despeje por cima o creme do liquidificador e misture devagar.

Despeje tudo em uma forma onde irá servir ou para desenformar, em forma com buraco no meio, molhada com água.

Leve à geladeira por duas horas, pelo menos. Desenforme e sirva.

Lasanha de Carne Moída

Ingredientes

500 g de massa de lasanha
500 g de carne moída
2 caixas de creme de leite
3 colheres de manteiga
3 colheres de farinha de trigo
500 g de presunto
500 g de mussarela
sal a gosto
2 copos de leite
1 cebola ralada
3 colheres de óleo
1 caixa de molho de tomate
3 dentes de alho amassados
1 pacote de queijo ralado

Lasanha de Carne Moída

Modo de preparo

Cozinhe a massa segundo as orientações do fabricante, despeje em um refratário com água gelada para não grudar e reserve.

Molho à bolonhesa

Refogue o alho, a cebola, a carne moída, o molho de tomate, deixe cozinhar por 3 minutos e reserve.

Molho branco

Derreta a margarina, coloque as 3 colheres de farinha de trigo e mexa.

Despeje o leite aos poucos e continue mexendo.

Por último, coloque o creme de leite, mexa por 1 minuto e desligue o fogo.

Montagem

Despeje uma parte do molho à bolonhesa em um refratário, a metade da massa, a metade do presunto, a metade da mussarela, todo o molho branco e o restante da massa.

Repita as camadas até a borda do recipiente.

Finalize com o queijo ralado e leve ao forno alto (220° C), preaquecido, por cerca de 20 minutos.

Pudim de Leite Condensado

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de leite (mesma medida da lata de leite condensado)
3 ovos inteiros
1 colher de sopa de essência de baunilha

Calda

1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara de água

Modo de Preparo

Pudim

Primeiro, bata bem os ovos no liquidificador.
Acrescente o leite condensado, a essência e o leite, e bata novamente.

Calda

Derreta o açúcar na panela até ficar moreno, acrescente a água e deixe engrossar.
Coloque em uma forma redonda e despeje a massa do pudim por cima.
Asse em forno médio por 45 minutos, com a assadeira redonda dentro de uma maior com água.
Espete um garfo para ver se está bem assado.
Deixe esfriar na geladeira por 3 horas e desenforme.

Agradecimentos

Obrigada por Cozinhar Comigo!

Chegamos ao fim desta deliciosa jornada pelo tempo. Espero que cada receita tenha trazido à tona memórias especiais e proporcionado momentos inesquecíveis à sua mesa.

Compartilhe sua Experiência!

Experimente as receitas e mostre suas criações! Use a hashtag #SaborNostalgia nas redes sociais. Adoramos ver as delícias que saem da sua cozinha.

Fique Conectado!

Email: receitasnostalgicas@email.com



Instagram: @SaborNostalgia



Site: www.receitasnostalgicas.com



Bônus

Clique no link e volte no tempo cozinhando e ouvindo as músicas que embalaram as épocas de ouro.

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLHDqyys3Eq-JcfwCvQydhLw2pwm7yXLlv>

Obrigada por Cozinhar Comigo!

Agradecimentos

Este eBook foi feito com todo o carinho e amor para homenagear minha mãe, que me ensinou o valor da cozinha caseira e das receitas que atravessam gerações. Cada prato aqui é um pedacinho da nossa história, repleto de memórias que ainda aquecem o coração.

Autora: Kelly Queiroz

Design e Revisão: Kelly Queiroz, Canva, ChatGpt