

Alberto Caetano de Souza - SP3175588
Wendel Henrique Lima de Souza - SP317655X
Yasmin Gomes de Lima - SP3176983

Dona Anastácia

1.1 Concepção

Descrição:

O site “Dona Anastácia” pertence ao domínio culinário, com foco em receitas tradicionais, práticas e afetivas, que remetem à cozinha caseira e ao sabor das refeições preparadas pelas avós.

Objetivo do website:

Criar um espaço acolhedor onde os usuários possam encontrar receitas clássicas e dicas de cozinha, além de conhecer um pouco mais sobre a “vovó” que inspira o projeto. O site busca unir praticidade e nostalgia, incentivando o preparo de comidas feitas com amor.

Público-alvo:

- Pessoas que gostam de cozinhar ou estão aprendendo;
- Jovens adultos que moram sozinhos e buscam receitas simples;
- Famílias que valorizam tradições culinárias;
- Amantes de gastronomia afetiva.

Referências externas:

- Receiteria (<https://www.receiteria.com.br/>)
- Receitas da Vovó Palmirinha (<https://vovopalmirinha.com.br/>)
- Vovó Anizia (<https://www.vovoanizia.com.br/receitas>)
- Receitas Ajinomoto (<https://www.saboresajinomoto.com.br/receita>)
- <https://www.behance.net/gallery/173094803/Confeitaria-Afetiva-Livro-de-Recetas>

Protótipo da página inicial:



Figma:

<https://www.figma.com/design/Hn9GX5TpYNzwOQ9mWWbrz1/Receitinhhas-da-vov%C3%B3?node-id=0-1&t=CzbYtQQswJeDdil1-1>

Link do protótipo:

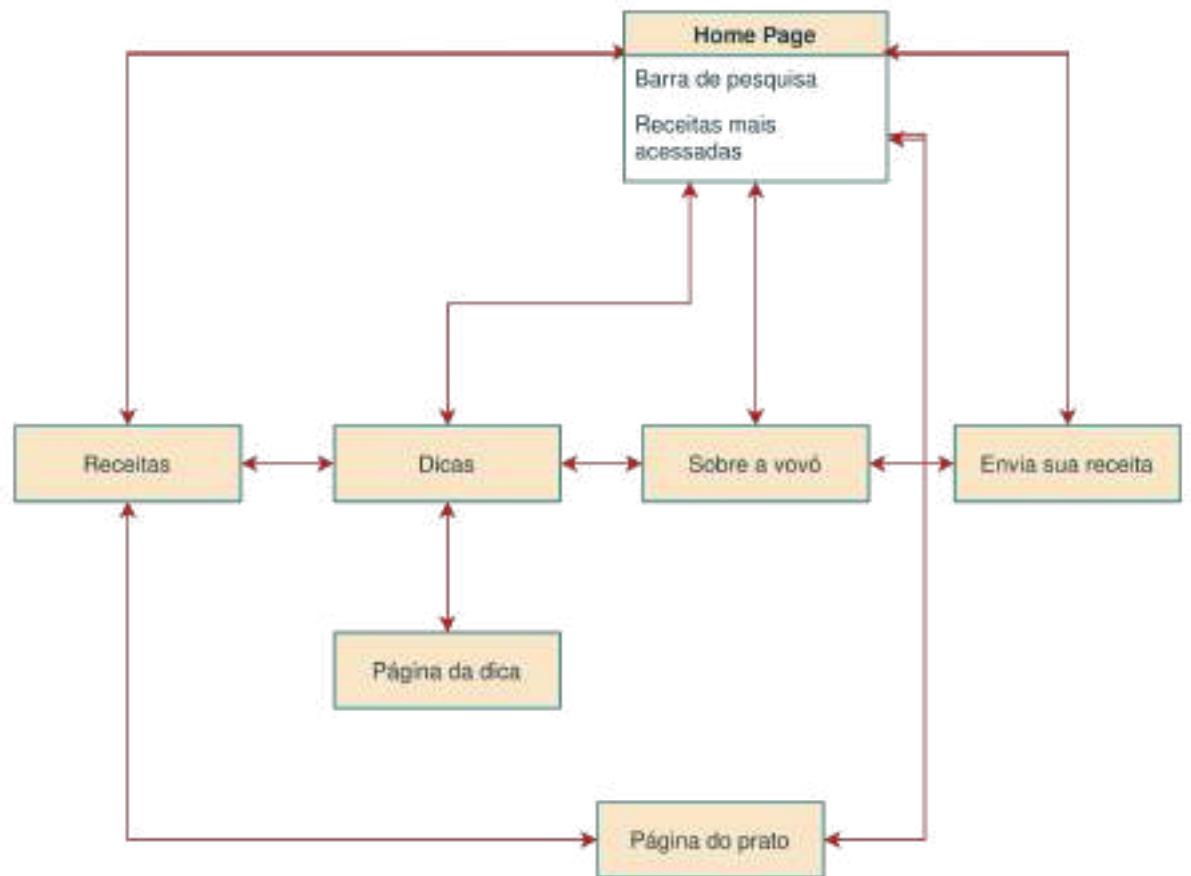
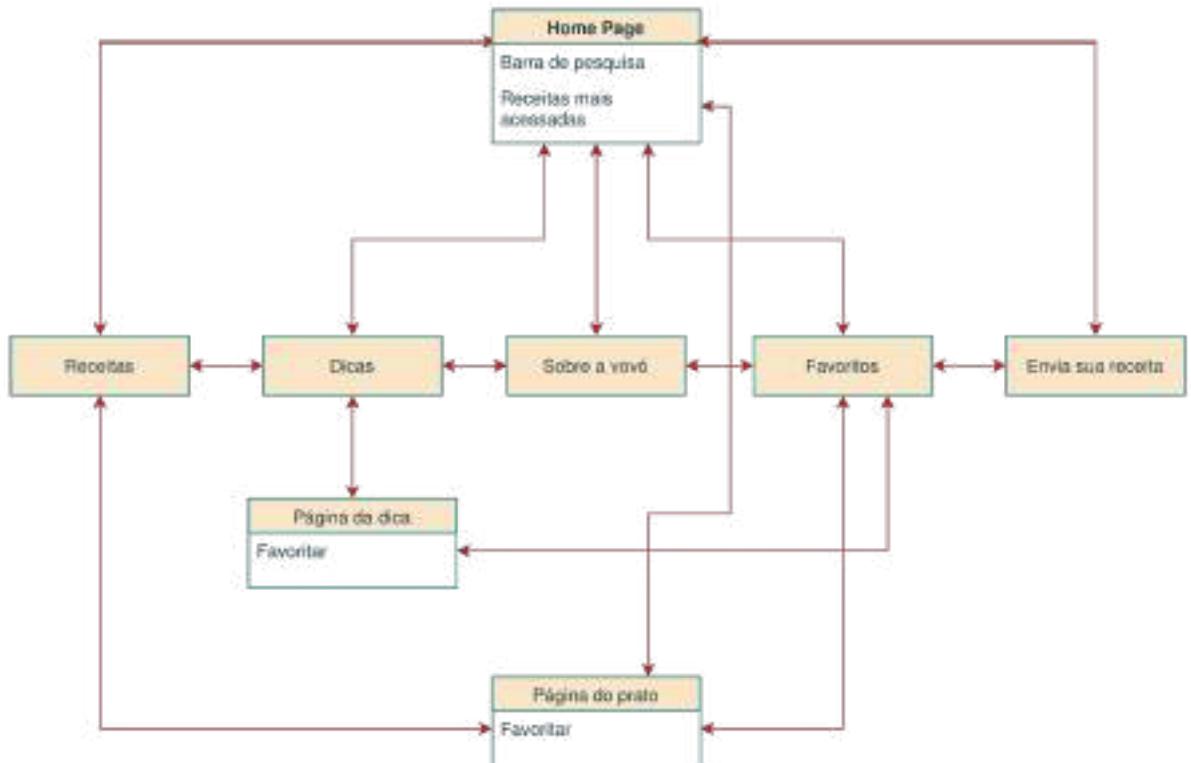
<https://www.figma.com/proto/Hn9GX5TpYNzwOQ9mWWbrz1/Receitinhhas-da-vov%C3%B3?node-id=0-1&t=CzbYtQQswJeDdil1-1>

Canva:

https://www.canva.com/design/DAG2datTzKQ/Lq-cwQMOUyZK0Tgg_cr47A/edit?utm_content=DAG2datTzKQ&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

1.2. Arquitetura da Informação:

Estrutura Hierárquica



Descrição resumida das páginas:

- **Home:** página inicial com destaque das receitas e introdução ao site.
- **Receitas:** galeria com todas as receitas disponíveis, organizadas por categoria (doces, salgados etc).
- **Página do prato:** página de detalhes de uma receita, com ingredientes, modo de preparo e foto.
- **Dicas:** página com truques de cozinha e curiosidades.
- **Página da dica:** página com a dica detalhada.
- **Sobre a Vovó:** história da vovó fictícia e a motivação do projeto.
- **Envie sua receita:** página na qual os usuários podem enviar receitas de pratos que gostem.

1.3. Identidade visual:

Logotipos:



Cores principais:

- Fundo 1: FFF98C
- Fundo 2: FFFDD3
- Fundo 3: FFFFFF (branco)
- Letras do menu e descrição: AD7638
- Bordas e títulos: FDA036

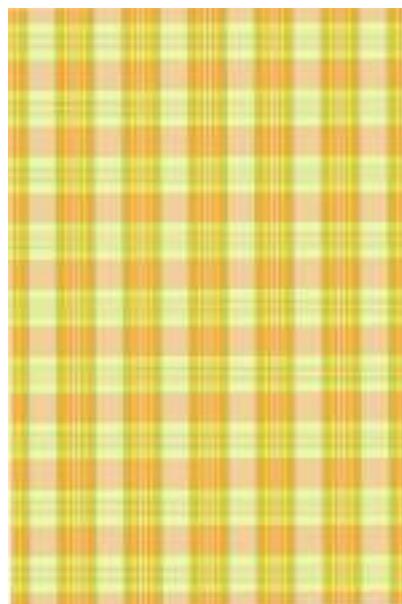


Tipografia:

- Apricots: títulos e menu
- Open Sans: descrição

Imagens adicionais:

- Fundo:



- Foto da Dona Anastácia





Espiral do caderno:

23 voltas



24 voltas (para páginas maiores)



Receitas:

1. Creme de Batata Baroa (Mandioquinha)

Ingredientes:

- 1,5kg de batata-baroa
- 2 cebolas
- 10 dentes de alho
- 1 pimenta dedo de moça (ou 3 malaguetas)
- 1 colher de sopa de sal (rasa)
- 1 amarrado de cebolinha
- 1 amarrado de salsinha
- 1 amarrado de coentro
- 1 xícara de óleo de milho
- 4 litros de água

Modo de Preparo:

1. Lavar as batatas e cozinhá-las com casca em panela grande com os 4 litros de água.
2. Em uma frigideira grande refogar no óleo as cebolas picadas, o alho, a pimenta, os temperos verdes bem picados e o sal.
3. Bater no liquidificador as batatas na água em que foram cozidas.
4. Juntar os temperos e cozinhar por 10 minutos.
5. Bater novamente tudo no liquidificador, passar numa peneira de malha fina e cozinhar até deixar com a textura desejada.



2. Bolo de Maçã e Nozes

Ingredientes:

- 2 copos de maçã descascada, cortada em cubos
- ½ copo de óleo
- ½ copo de passas
- ½ copo de nozes (ou avelãs ou noz pecan)
- 2/3 copos de açúcar
- 1/3 copo de açúcar mascavo
- 1 ½ copo de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- 3 colheres de chá de canela

- 1 colher de chá de bicarbonato

Modo de Preparo:

1. Misture tudo e coloque numa daquelas formas de pudim (buraco no meio), untada com margarina.
2. Asse por mais ou menos 50 minutos em forno quente.



3. Torta Italiana de Ricota

INGREDIENTES-MASSA:

- 1 ovo
- 1 xícara de café de óleo
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de café de fermento em pó
- Sal a gosto
- 3 copos americanos de farinha de trigo (300g)
- Água morna suficiente para amassar

MODO DE FAZER (MASSA):

Junte tudo e sove a massa até ficar bem macia. Deixe descansar 30 minutos, forre uma forma untada, deixando massa para cobrir depois do recheio colocado. Pincele com gema. Asse no forno preaquecido, com temperatura moderada (175°C), até estar firme e bem dourada.

INGREDIENTES-RECHEIO:

- 1 ricota amassada
- Sal e pimenta a gosto
- 1 copo americano de salame picado
- 2 ovos cozidos e picados
- 4 ovos crus
- 1 colher de sopa de manjerona

MODO DE FAZER (RECHEIO):

Junte tudo e misture bem. Utilize.



4. Pudim de Coco

Ingredientes

- 1 lata de Leite Moça
- 1 lata de leite de coco (mesma medida da lata de Leite Moça)
- 4 ovos
- 1 xícara de coco ralado (opcional)
- Calda de açúcar queimado para a forma

Modo de Preparo

1. Bata juntos o Leite Moça, o leite de coco e os ovos até ficar homogêneo.
2. Se desejar, adicione o coco ralado à mistura.
3. Forre uma fôrma com calda de açúcar queimado.

4. Despeje a mistura na fôrma, tampe bem e cozinhe em **banho-maria** por cerca de 45 minutos, ou **20 minutos na panela de pressão**.
5. Deixe esfriar antes de desenformar e servir.



5. Maminha Acebolada na Pressão

- **Tipo de Culinária:** Culinária Popular
- **Categoria:** Pratos Principais
- **Subcategorias:** Carnes
- **Rendimento:** 8 porções

Ingredientes:

- 1 kg de maminha bovina Sadia
- 7 unidade(s) de cebola
- 1 tablete(s) de caldo de carne
- 3 colher(es) (sopa) de óleo de soja Sadia
- 1 tablete(s) de caldo de bacon

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes na panela de pressão e misture bem, garantindo que a carne fique envolvida nos temperos e nas rodelas de cebola.

Se quiser, adicione um pouquinho de molho inglês para realçar o sabor. Feche a panela e leve ao fogo baixo. Quando pegar pressão, conte **40 minutos**.

Não é preciso colocar água — a carne cozinha no próprio suco e no líquido da cebola, ficando macia e suculenta. Após o tempo de cozimento, desligue o fogo, espere a pressão sair, abra a panela e sirva com o molhinho que se formou.



Pratos genéricos:

Arroz Carreteiro: Um clássico robusto e saboroso. Arroz refogado com carne seca desfiada e temperos, perfeito para um almoço de sustento e tradição.



Sopa de Legumes: Uma tigela quentinha e revigorante. Legumes frescos cozidos em um caldo temperado, leve e perfeito para aquecer a alma em dias frios.



Torta de Frango Cremosa: Massa deliciosa com um recheio generoso e suculento de frango desfiado e cremoso. Ideal para lanches e reuniões em família.



Dicas

1. Como Fazer um Bolo Fofinho

Descrição:

Quer aprender o segredo para um bolo macio, aerado e irresistível? Aqui está o passo a passo completo para garantir que cada fatia seja fofinha e perfeita para qualquer ocasião.

Quer aprender o segredo pra deixar o bolo leve, macio e com aquele cheirinho que toma conta da casa? Então vem com a vovó Anastácia! Aqui, ela ensina o passo a passo pra fazer um **bolo fofinho de verdade**, daquele que cresce bonito, derrete na boca e faz sucesso em qualquer ocasião. Com truques simples e um toque de amor, você vai descobrir que o segredo não tá só nos ingredientes — tá também no cuidado e na paciência de quem cozinha com o coração.

Ingredientes

- 4 ovos grandes
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara (chá) de leite
- 100 g de manteiga derretida
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Essência de baunilha a gosto (opcional)

Modo de Preparo

1. **Pré-aqueça o forno** a 180°C e unte uma forma média com manteiga e farinha.
2. **Bata os ovos com o açúcar** na batedeira por 8 a 10 minutos, até a mistura dobrar de volume e ficar bem clara. Esse é o segredo para o bolo ficar aerado.

3. **Adicione a manteiga derretida e o leite** aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula, para não perder o ar incorporado.
4. **Incorpore a farinha peneirada** aos poucos, mexendo suavemente de baixo para cima.
5. **Acrescente o fermento** por último e misture apenas até ficar homogêneo.
6. **Despeje a massa** na forma e leve ao forno por cerca de 35 a 40 minutos. Faça o teste do palito: ele deve sair limpo.
7. **Deixe esfriar** por alguns minutos antes de desenformar. Se quiser, finalize com açúcar de confeiteiro ou cobertura de sua preferência.

Dicas Extras

- Sempre peneire a farinha para evitar grumos.
- Misture os ingredientes delicadamente para não perder a leveza da massa.
- Não abra o forno nos primeiros 25 minutos para evitar que o bolo murche.



2. Como Fazer Arroz Soltinho

Descrição:

Um arroz soltinho faz toda a diferença na refeição. Aprenda os passos simples para que cada grão fique leve, macio e sem grudar.

Quem é que não gosta de um arroz soltinho, branquinho e no ponto certo? Aqui, a vovó Anastácia ensina o jeitinho simples e infalível pra fazer o **arroz perfeito**, aquele que não

gruda, não empapa e combina com qualquer prato. Com truques que aprendeu ao longo da vida, ela mostra que o segredo tá no cuidado — desde lavar os grãos até acertar a água e o fogo. Um arroz bem feito é o começo de qualquer boa refeição, e com as dicas da vovó, o seu vai sair digno de elogios!

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de arroz
- 4 xícaras (chá) de água
- 1 colher (chá) de sal (ou a gosto)
- 1 colher (sopa) de óleo ou azeite
- 1 dente de alho picado (opcional)

Modo de Preparo

1. **Lave bem o arroz** em água corrente até que a água saia quase transparente. Isso ajuda a remover o excesso de amido e evita que o arroz fique grudento.
2. **Aqueça o óleo** em uma panela média e refogue o alho até dourar (opcional).
3. **Adicione o arroz** e refogue por 1 a 2 minutos, mexendo delicadamente.
4. **Acrescente a água e o sal** e misture levemente.
5. **Cozinhe em fogo médio** com a panela semi-tampada até a água secar quase totalmente.
6. **Tampe totalmente** e deixe em fogo baixo por mais 5 a 7 minutos. Não mexa durante o cozimento para evitar que o arroz quebre.
7. **Desligue o fogo** e deixe o arroz descansar por alguns minutos antes de servir.

Dicas Extras

- Sempre lave o arroz para um resultado mais soltinho.
- Evite mexer durante o cozimento.
- Se quiser, adicione ervas ou temperos no refogado para dar sabor extra.



3. Como Deixar a Carne Suculenta

Descrição:

Nada melhor do que uma carne macia e cheia de sabor. Siga este guia para garantir suculência e tempero na medida certa.

Carne boa é aquela que a gente corta e já dá pra ver o suquinho escorrendo, né? Pois é, meu bem — deixar a carne suculenta não é sorte, é técnica (e um pouquinho de carinho também). Aqui, a vovó Anastácia revela os segredos que aprendeu ao longo da vida pra garantir uma carne macia, saborosa e molhadinha, seja na panela, no forno ou na grelha. Do jeito certo de temperar até o momento ideal de deixar descansar, cada detalhe faz diferença. Siga as dicas da vovó e prepare-se pra ouvir elogios na mesa!

Ingredientes

- 1 peça de carne (como maminha, alcatra ou fraldinha) – cerca de 1 kg
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Alho e cebola a gosto
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- Temperos opcionais: alecrim, tomilho, páprica

Modo de Preparo

1. **Tempere a carne** com sal, pimenta e os temperos de sua preferência, massageando bem para que o sabor penetre.

2. **Sele a carne** em uma frigideira quente com óleo ou azeite, dourando todos os lados rapidamente para selar os sucos.
3. **Cozinhe na pressão** (se for maminha ou corte grande) por 20 a 25 minutos, ou asse no forno até atingir o ponto desejado.
4. **Retire a carne do fogo** e deixe descansar por 5 a 10 minutos antes de cortar. Isso permite que os sucos se redistribuam, mantendo a carne suculenta.
5. **Fatie contra a fibra** da carne para uma textura mais macia.

Dicas Extras

- Descansar a carne depois de cozinhar é essencial para a suculência.
- Selar antes de cozinhar mantém os sucos dentro.
- Experimente diferentes temperos para variar o sabor sem perder a maciez.



Guia de medidas

Na cozinha da vovó, cada receita tem seu jeitinho — mas as medidas certas fazem toda a diferença! Essa tabela foi feita pra te ajudar a converter ingredientes com facilidade, mesmo sem balança ou copo medidor.

Assim, você acerta o ponto da massa, do creme ou do pudim sem erro... e com muito amor, do jeitinho da Dona Anastácia!

Ingrediente	1 xícara	1 colher (sopa)	1 colher (chá)
Açúcar	160 g	10 g	3,5 g
Amido de milho	150 g	9 g	3 g
Farinha de trigo	120 g	7,5 g	2,5 g
Manteiga	200 g	14 g	4 g
Sal	-	20 g	5 g

Sobre a vovó

Olá, meu benzinhos! Eu sou a **Dona Anastácia**, uma vovó de mão cheia que passou a vida inteira cozinhando pra família, amigos e vizinhos. Nascida lá no Sertão do Piauí em 1952, aprendi desde cedo que a cozinha é lugar de amor, conversa boa e risada farta.

Passei boa parte da minha vida na minha cidadezinha, no meio da correria e da alegria do povo nordestino, aprendendo receitas antigas, misturando sabores, inventando uns truques e, claro, fazendo cada refeição ser um abraço em forma de comida.

Aqui no site, compartilho minhas receitas favoritas – aquelas que aprendi com minha mãe, minha avó, e algumas que inventei na vida mesmo – pra você sentir o sabor de casa, do colo quentinho de vovó e da comida que alimenta corpo e alma.

Porque cozinhar pra mim sempre foi mais do que alimentar: é **cuidar, celebrar e espalhar felicidade**. E se tem uma coisa que eu aprendi nesses quase 80 anos de vida, é que **uma pitada de amor e uma colher de risada fazem qualquer receita ficar perfeita**.

Seja muito bem-vindo à minha cozinha! Aqui você vai encontrar dicas, receitas e histórias de quem aprendeu que o melhor tempero é o carinho.

Envie sua Receita

A vovó adora aprender pratos novos! Se você tem uma receita especial — daquelas que fazem sucesso em casa — compartilhe com a gente. Mande os ingredientes, o modo de preparo e, se quiser, conte a história por trás do prato. Na cozinha da vovó, sempre tem espaço pra mais um sabor!

