**Tapioca**

* 1/2 xícara de goma de tapioca
* Sal a gosto
* 1/2 xícara de mussarela

### Modo de preparo

1. Adicione a tapioca, espalhando a goma por toda a superfície da frigideira;
2. Tempere com sal e em seguida adicione a mussarela;
3. Assim que a tapioca atingir o ponto desejado, dobre ao meio e coloque em um prato;
4. Sirva quente, para saborear o queijo derretido!

**Salada caeser**

Ingredientes

* 1 Un Alface Americana
* 50 G Queijo Parmesão ralado grosso
* Molho Caesar:
* 200 G Maionese
* 200 G Creme de leite
* 1 Col. Sopa Alho batido
* 150 G Queijo Parmesão Ralado
* Crouton:
* podem ser pedaços de torradas ou pães mais firmes

Modo de Preparo

1. Para o Molho, bata todos os ingredientes no liquidificador, reserve.

2. Para o Crouton, corte o pão em quadradinhos, coloque em uma assadeira, regue com azeite e os temperos secos, quando estiver torrado está pronto, espere esfriar, reserve.

3. Lave bem as folhas, deixe secar um pouco

4. Arrume as folhas picadas, regue com o molho, polvilhe os croutons e o queijo.

**Purê**

INGREDIENTES

* 4 batatas
* 1 xícara (chá) de leite
* 2
* noz-moscada ralada na hora a gosto
* sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

FAVORITAR

#### MODO DE PREPARO

1. Lave, descasque e corte as batatas em pedaços médios. Transfira para uma panela média, cubra com água e junte 1 colher (chá) de sal – não caia na tentação de colocar as batatas já na água fervente para acelerar o processo: isso altera a textura do purê e ele não vai ficar cremoso.
2. Leve para cozinhar em fogo alto. Assim que começar a ferver, abaixe o fogo para médio e deixe cozinhar por mais 20 minutos, ou até que fiquem macias - espete com um garfo para verificar. Evite deixar a batata cozinhar demasiadamente, para não terminar com um purê aguado.
3. Desligue o fogo e passe as batatas para um escorredor. Deixe escorrer bem a água por uns minutinhos.
4. Enquanto isso, coloque o leite numa panela pequena e leve ao fogo baixo para aquecer – não é preciso ferver. Esse é um dos segredos para o purê não empelotar: o leite deve estar na mesma temperatura da batata.
5. Passe as batatas ainda quentes pelo espremedor, voltando para a mesma panela. Leve ao fogo médio e acrescente o leite, mexendo com um batedor de arame para incorporar. Tempere com sal, pimenta-do-reino moída na hora e uma pitada de noz-moscada.
6. Desligue o fogo, junte as 2 colheres (sopa) de manteiga gelada e misture bem – a temperatura da manteiga é o outro segredo para deixar o purê cremoso. Transfira para uma tigela. Sirva a seguir.

**Pizza de frigideira**

* 1 xícara de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de margarina
* 1 pitada de fermento em pó químico
* sal a gosto
* água

### RECHEIO:

* Use o recheio de sua preferência.
* Sugestão: Molho de tomate, bacon picado, tomate picado, queijo mussarela ralado, cream cheese e Orégano.

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

1. Em uma tigela coloque a farinha, a manteiga, fermento e sal, misture até virar uma farofa homogênea.
2. Aos poucos vá acrescentando água até ficar com textura de massa.
3. Abra com um rolo de macarrão, copo (plástico) ou garrafa até a massa ficar 'bem fina', e reserve.
4. Caso a massa fique muito mole adicione mais farinha.
5. Caso fique muito dura adicione mais água.
6. Em uma frigideira coloque a massa já aberta e faça furinhos por toda a massa.
7. Em fogo baixo espere até dourar de um lado.
8. Desligue o fogo e vire a massa do outro lado com ajuda de uma espátula.
9. Recheie a parte já dourada, tampe e volte ao fogo baixo.
10. Espere dourar do outro lado e derreter o queijo.

Lanche natural

* 1 pacote de pão de forma
* 2 cenouras grandes
* 1 lata de creme de leite
* 1 maionese grande
* 1 peito de frango
* 1 pé de alface crespa
* 2 colheres de salsinha desidratada ou da fresca

MODO DE PREPARO

1. Tire as bordas do pão.
2. Rale as cenouras.
3. Pique o alface.
4. Cozinhe o frango com sal e depois de cozido desfie.
5. Em um recipiente coloque o frango desfiado, a maionese, a cenoura ralada, o creme de leite e a salsa, mexa tudo até ficar bem misturado.
6. Em uma forma ou um recipiente de vidro, de preferência retangular, coloque uma camada de pão e acrescente o recheio e por cima coloque o alface e depois o pão.
7. Após todos os pães prontos, se desejar, corte ao meio ou corte cada um deles em 4 partes.
8. Com o alface que sobrou decore a forma em volta.