

## Ressóis de peixe Atúm

John sabores

Ingredientes : 300g de peixe atum já picado / 300g de farinha de trigo / 1 colher de açúcar / 6 colheres de sal / 2 ovos / 200g pão ralado / 1 cebola e pimenta já picadas / 4 ovos / 200ml de leite / 2 colheres de fermento biológico seco.

Como fazer 1: Com uma panela no fogo, colocar o leite, o açúcar, o sal, e farinha de trigo. Misturar muito bem durante 5 minutos.

2 : Desliga o lume, colocar os ovos, o fermento, misturar muito bem e deixar descansar durante 15 minutos.

3 : Em uma tigela fassa o recheio de cebola, pimenta e o peixe atum já picado.

4 : Esticar a massa, colocar o recheio e cortar ao seu gosto. Em seguida passar ao ovo, no pão ralado e fritar.

5 : Depois de fritas coma bem que vais Amar.

João Baptista CACHIoMBO



## Coxinhas

John sabores

Ingredientes : 300g de peixe atum / 300g de farinha de trigo / 1 colher de açúcar / 6 colheres de sal / 2 ovos / 200g pão ralado / 1 cebola e pimenta já picadas / 4 ovos / 200ml de leite / 2 colheres de fermento biológico.

Como fazer 1: Com uma panela no fogo, colocar o leite, o açúcar, o sal, a farinha de trigo e misturar muito bem durante 5 minutos.

2 : Tirar a panela do fogo, colocar os ovos, o fermento, misturar muito bem e deixar descansar durante 15 minutos.

3 : Em uma tigela fazer o recheio de cebola, pimenta e o peixe atum já picado.

4 : Emrolar a massa, apalpar, colocar o recheio e dar o formato de coxa. Em seguida passar ao ovo, no pão ralado e fritar.

5 : Depois de fritas coma bem que Vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Pizza caseira

## John sabores

Ingredientes : 500g de farinha de trigo / 1 colher de óleo vegetal / 1 ovo / 1 colher de sal / 300g de tomates já cortadas em rodela / 100ml de molho de tomate / 6 fatias de queijos/ 50g de salsas picadas / 4 chorissos e 4 salchichas já cortadas em rodela / 1 colher de fermento biológico seco / 300ml de água.

Como fazer 1:Ligar o lume, em uma tigela misturar a água, o sal, o óleo e o ovo, misturar muito bem.

2 : Em seguida colocar a farinha de trigo e voltar a misturar durante 3 minutos. Depois de misturar, untar uma forma de pizza com manteiga e farinha, colocar a massa e levar ao forno durante 30 minutos.

3 : Depois de sair forno, adicionar os queijos, os tomates e por cima o resto dos ingredientes, depois levar novamente ao forno durante 15 minutos.

4 : Depois de sair do forno coma bem que faz Amar.

João Batista CACHIoMBO



## Salgadinhos de forno

### John sabores

Ingredientes : 300ml de leite / 3 colheres de fermento biológico / 2 ovos / 100g de açúcar / 900g de trigo / 3 colheres de manteiga / 6 salcichas.

Como fazer 1 : Pegar em uma tigela normal, colocar o leite, o fermento, e misturar, em seguida acrescentar os ovos, o leite e misturar muito bem durante 30 segundos.

2 : Adicionar a farinha de trigo aos poucos, misturar muito bem e deixa a massa descansar durante 20 minutos.

3 : Depois da massa descansar, sovar a massa com a manteiga durante 5 minutos.

4 : Depois esticar a massa, colocar as salcichas e enrolar. Corta em retângulos e levar ao forno durante 5 minutos.

5 : Depois de sair do forno coma bem que vais Amar.

João Batista CACHIoMBO



