

# Receitas da família Mortara

por várias pessoas da família Mortara



# Conteúdo

<b>1</b>	<b>O que você precisa saber</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Sobre as receitas</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>Receitas</b>	<b>9</b>
	Biscoitos . . . . .	9
	Geléias e Compotas . . . . .	10
	Outros Pratos Salgados . . . . .	11
	Tortas e Bolos Doces . . . . .	11



## Capítulo 1

# O que você precisa saber

Este é um compilado das receitas favoritas da família Mortara seja pelo sabor, seja pelo afeto. Use por sua conta e risco.



## Capítulo 2

# Sobre as receitas


As receitas aqui compiladas são principalmente da Martha, Carmen, receitas do Talismano della Felicità de Ada Bone. Todas as receitas foram testadas e algumas adaptadas.


Algumas receitas vão de **nada trabalhosa** a **noossa que trabalhosa**!

Todas as receitas têm indicativo de que dietas servem de acordo com os símbolos:

 vegetariana

 vegana

 sem glúten

 sem lactose

Algumas receitas têm a lista de ingredientes original e também a adaptada por alguém nos dias de hoje. Ainda, você vai encontrar receitas com variação de rendimento e a quantidade dos ingredientes adequada para cada variação.

Por fim, além de se deliciar com as receitas, você pode também se deliciar com algumas memórias delas!





## Capítulo 3

# Receitas

### Biscoitos

#### Biscoitinhos de Cerveja do Natal

*Receita de Tia Elisa* 

“Eu gosto mais daqueles que ficam mais escuros, mas isto é preferência individual” Tio Valerio

“Todas as famílias saiam do Natal com suas preciosas latinhas, decoradas pela Tia Elisa com papel de presente e forradas com papel manteiga. Era um jeito de levar o Natal para casa” Julia

*É trabalhosa! Tempo de preparo de 3 horas.*

**Rendimento:** Para cada lata (porção familiar do Natal), entre 250 e 300 g de farinha

**Ingredientes:**

- 500 Farinha de trigo branca
- 250 Manteiga
- 200 ml Cerveja clara
- 1 Colher de sopa (rasa) Fermento químico em pó
- Açúcar refinado
- Sal
- Açúcar cristal (suficiente para envolver os biscoitinhos)

**Preparo***Original*

Amassa-se tudo muito bem, fazem-se então rolinhos de um dedo de espessura, e cortam-se os mesmos em pedaços bem miúdos. Passa-se açúcar cristal e assa-se em forno bem temperado.

*Adaptado*

Misturar os ingredientes secos, adicionar a manteiga gelada em cubos e, com as pontas dos dedos, misturar até ficar na consistência de uma farofa grossa. Adicionar a cerveja e misturar o mínimo necessário para ter uma bola de massa homogênea. Refrigerar por pelo menos 30 minutos e enquanto isso, preaquecer forno a 210 °C . Fazer rolinhos finos, na espessura do dedo mindinho e cortá-los (tesoura foi o que funcionou melhor) em pedaços bem miúdos, de mais ou menos 0,5 cm. Mergulhar os pedacinhos no açúcar cristal, tirar o excesso com um escorredor de macarrão (furos grandes), espalhar bem na forma e assar por 15 minutos a 210 °C.

**Dica:** Fazer com alguns dias de antecedência e guardar em um pote hermético.

**Fonte:** Tio Valério

**Geléias e Compotas****Geléia de Morango**

*Receita de Vó Martha*    

“Tantos lanches da tarde à base de torrada com geléia e manteiga na casa da vó” Sara

*É pouco trabalhosa! Tempo de preparo de 1 hora.*

**Rendimento:** 4 porções

**Ingredientes:**

- 1 kg Morango
- 1/2 kg Açúcar
- 5 Gotas Limão

**Preparo**

Cortar os morangos em rodela e levar ao fogo com o açúcar e as gotas de limão. Mexer constantemente e deixar cozinhar até encorpar.

**Dica:** Fazer em grande quantidade pois é uma delícia

**Fonte:** Vó Martha

## Outros Pratos Salgados

### Sufle/Souffle de Milho Verde

*Receita de Vó Martha e Carmen*  

*É nada trabalhosa!*

**Rendimento:** Porções para 4 e 20 pessoas

**Ingredientes:**

- 1 Lata Milho verde
- 1 e 1/2 Xícara Leite
- 2 Un Ovos
- 1 Colher de sopa Manteiga
- 1 Colher de sobremesa Açúcar
- 1 Pitada Sal

**Preparo**


Escorrer o milho e refogar na manteiga. Adicionar o leite, o açúcar e deixe esfriar. Adicionar os ovos batidos, colocar em uma travessa untada e levar ao forno. Assar a x°C, até endurecer. Deve ficar úmido. Não assar demais para não secar.

**Dica:** Vovó Martha servia com escalopinho de filé mignon, com molho de vinho

**Fonte:** Ficheiros de Receitas de Carmen e Martha

## Tortas e Bolos Doces

### Crostata di Ricotta

*Receita de Vó Martha* 

*É trabalhosa!*

**Ingredientes:**

- 160 g Manteiga
- 70 g Açúcar refinado

- 120 g Farinha de trigo branca
- 120 g Fécula de Batata ou Amido de milho
- Raspa de casca de um limão
- 2 Un Gema
- Clara
- 200 mL Leite
- 300 g Ricota
- Frutas cristalizadas e canela (a gosto)
- Baunilha

### Preparo

#### *Massa*

amassar a manteiga com as raspas de limão. Adicionar a farinha e a fécula e misturar até formar uma massa homogênea. Formar uma bola e deixar descansar em lugar fresco (de preferência na geladeira) por, pelo menos, meia hora;

#### *Creme de confeiteiro*


em uma tigela misturar bem as gemas com o açúcar e incorporar a farinha. Levar o leite com a baunilha ao fogo e quando estiver próximo de ferver, tirar do fogo e “temperar” a mistura de ovos, colocando o leite quente bem aos poucos, mexendo vigorosamente com um fouet a cada adição para impedir que as gemas cozinhem. Assim que o leite estiver completamente incorporado, voltar mistura de ovos e leite para panela e levar ao fogo baixo, mexendo constantemente, até mistura engrossar. Reservar e deixar esfriar em temperatura ambiente;

#### *Creme de ricota*

enquanto creme de confeiteiro esfria, preparar a mistura de ricota e frutas. Amassar bem a ricota e misturar com as gemas de ovo, o açúcar e a canela. Quando mistura estiver homogênea - ricota não pode ficar pedaçada -, adicionar o creme de confeiteiro já frio e as frutas cristalizadas picadas. À esta mistura, adicionar em três etapas as claras em neve, misturando com cuidado para não perder o ar; Preaquecer o forno; Reservar 1/3 da massa para a decoração. Abrir os 2/3 de massa com poucos milímetros de espessura, forrar a forma, verter o creme de ricota. Abrir a massa que reservou, cortar em tiras e colocar sobre o recheio formando uma espécie de grade sobre ele. Assar em forno alto e preaquecido por aproximadamente 30 minutos. Espere esfriar, desenforme e sirva com açúcar de confeiteiro polvilhado.

**Fonte:** Fichero de Receitas de Martha & Il Talismano della Felicità

## Torta Bilbolbul

*Receita de Vó Martha* 

“Era um dos bolos preferidos do vovô Guido. Não precisava de prato nem talheres”

*É nada trabalhosa!*

**Rendimento:** 6 porções - Fazer em forma alta de aproximadamente 20 cm de diâmetro

### Ingredientes:

- 200 g Farinha de trigo branca, peneirada
- 250 g Açúcar refinado
- 100 g Cacau em pó, não adoçado
- 2 g Canela em pó
- 4 g Bicarbonato de sódio
- 4 g Cremor tártaro
- 250 mL Leite
- Raspas de casca de uma laranja
- Manteiga (apenas o suficiente para untar)
- Farinha finíssima de rosca (apenas o suficiente para untar)

### Preparo

Untar, enfarinhar a forma e prequecer forno (Talismano diz “bem quente”). Numa tigela, misturar todos os ingredientes secos e as raspas casca de laranja. Incorporar o leite à mistura, mexendo com uma colher de pau apenas o necessário para obter uma massa lisa e homogênea. A massa não pode ser muito trabalhada. Colocar a massa na forma untada e assar em forno alto por mais ou 30 minutos. Deve ser retirada do forno quando ainda não estiver dura ou seca.

**Dica:** Servir com creme de leite batido

**Fonte:** Il Talismano della Felicità