

Receitas da família Mortara

por várias pessoas da família Mortara

Conteúdo

1	O que você precisa saber	5
2	Sobre as receitas	7
3	Receitas	9
	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 **trabalhoso!** 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 trabalhoso! 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 trabalhoso!**

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 trabalhoso!**

*

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 confeitiro

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 confeitiro 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 pedaçuda -, adicionar o creme de confeitiro 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 confeitiro polvilhado.

Fonte: Ficheiro 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 trabalhoso!**

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 Cacao 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