

Receitas da Nossa Casa

Autor

2026-10-12

Table of contents

1 Apresentação	3
2 Entradas	4
2.1 Bruschetta clássica de tomate	4
Ingredientes	4
Modo de preparo	4
Observações	4
2.2 Bolinhos de queijo assados	5
Ingredientes	5
Modo de preparo	5
Observações	5
3 Pratos principais	6
4 Sobremesas	7
4.1 Pudim de Leite	7
4.1.1 Ingredientes	7
Modo de preparo	7
5 Bebidas	8
6 Fermentados	9
6.1 Picles em conserva	9
Ingredientes	9
Modo de preparo	9
6.2 Kimchi	9
Ingredientes (1º Preparo)	9
Ingredientes (2º Preparo)	10
Ingredientes (3º Preparo)	10
Ingredientes (4º Preparo)	10
Modo de preparo	10

1 Apresentação

2 Entradas

2.1 Bruschetta clássica de tomate

Rendimento: 6 unidades

Tempo de preparo: 15 minutos



Ingredientes

- 1 baguete pequena
- 2 tomates maduros
- 1 dente de alho
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal a gosto
- Folhas de manjericão fresco

Modo de preparo

1. Corte a baguete em fatias e leve ao forno a 180 °C até dourar levemente.
2. Corte os tomates em cubos pequenos.
3. Misture os tomates com azeite, sal e manjericão.
4. Esfregue o alho nas fatias de pão ainda quentes.
5. Distribua o tomate temperado sobre os pães e sirva imediatamente.

Observações

- Pode ser servido frio em dias quentes.
- Funciona bem com pão italiano ou ciabatta.

2.2 Bolinhos de queijo assados

Rendimento: 20 unidades

Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes

- 2 xícaras de queijo meia-cura ralado
- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento químico
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

1. Em uma tigela, misture o queijo, o ovo e a farinha.
2. Acrescente o fermento, o sal e a pimenta.
3. Modele pequenas bolinhas com as mãos.
4. Disponha em uma assadeira untada.
5. Asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 20 minutos, ou até dourar.

Observações

- Pode-se adicionar ervas secas à massa.
- Servir ainda quente.

3 Pratos principais

4 Sobremesas

4.1 Pudim de Leite

4.1.1 Ingredientes

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 2 medidas (da lata) de Leite
- 3 ovos

Modo de preparo

1. Derreta o açúcar até ficar dourado dentro da própria forma.
2. Em um liquidificador, acrescente o leite condensado, o leite e os ovos. Bata até obter uma consistência homogênea e despeje na forma.
3. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 2 horas.
4. Depois de frio, leve o pudim de leite condensado para gelar por cerca de 6 horas.

5 Bebidas

6 Fermentados

6.1 Picles em conserva

Ingredientes

- 3,6 kg de pepinos
- 12 dentes de alho
- 1 cebola
- 720 ml de vinagre branco destilado
- 720 ml de água
- 60 ml de sal
- 120 ml de açúcar
- 1 punhado de semente de coentro
- 1 punhado de grãos de pimenta-do-reino

Modo de preparo

1. Comece lavando e secando muito bem quatro potes de vidro de aproximadamente 950 ml cada, junto com suas tampas.
2. Em seguida, corte os pepinos em quartos no sentido do comprimento e acomode-os bem apertados dentro dos potes de vidro limpos. Coloque 3 dentes de alho e cerca de 60 ml de cebola fatiada em cada pote.
3. Em uma panela, adicione o vinagre, a água, o sal, o açúcar, o coentro e os grãos de pimenta-do-reino. Misture bem com um batedor até que tudo esteja completamente dissolvido. Distribua o líquido de forma uniforme entre os quatro potes.
4. Feche bem os potes e, usando uma pinça própria para conservas, coloque-os cuidadosamente em banho-maria a 85 °C por 30 a 40 minutos.
5. Passado esse tempo, retire os potes do banho-maria com a pinça e deixe esfriar sobre um pano. Você deve ouvir um “estalo” conforme esfriam, indicando que os potes foram selados corretamente e podem ser armazenados em local fresco e escuro para conservação de longo prazo.

6.2 Kimchi

Ingredientes (1º Preparo)

- 1 acelga
- 1/2 xícara de sal

Ingredientes (2º Preparo)

- 1 nabo pequeno
- 1 colher de sopa de açúcar e sal

Ingredientes (3º Preparo)

- cebolinha, picada grande

Ingredientes (4º Preparo)

- 1 maçã picada
- 1 cebola picada
- 1 colher de sopa cheia de alho picado
- 1 colher de chá de gengibre picado
- 1 colher de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de molho de peixe
- 1/2 colher de sopa de sal
- 4 colher de sopa de pimenta coreana
- água

Modo de preparo

1. Corte a acelga em pedaços grandes. Adicione todo o sal, espalhando bem por todos os pedaços. Deixe descansar por 1 hora. Em seguida, lave bem para retirar o excesso de sal e deixe escorrer por mais 1 hora, até eliminar o máximo de água possível.
2. Corte o nabo em pedaços médios. Misture com o sal e o açúcar e deixe descansar por 1 hora, para que solte todo o excesso de água. Após esse tempo, descarte o líquido liberado.
3. Corte a cebolinha em pedaços grandes e reserve.
4. Em um processador ou liquidificador, coloque todos os ingredientes do 4º preparo e bata até formar uma pasta homogênea.
5. Com a acelga já bem escorrida, junte o nabo e misture. Espalhe a pasta de pimenta por todos os pedaços, garantindo que fiquem bem envolvidos. Acrescente a cebolinha, misture novamente e transfira para um pote hermético previamente esterilizado. Deixe fermentar fora da geladeira por 24 horas. Após esse período, conserve na geladeira.

