

Receitas da Nossa Casa

Gustavo Bronze & Magno Severino

2026-10-12

Table of contents

1	Apresentação	4
2	Entradas	5
2.1	Bruschetta clássica de tomate	5
	Ingredientes	5
	Modo de preparo	5
	Observações	5
2.2	Bolinhos de queijo assados	6
	Ingredientes	6
	Modo de preparo	6
	Observações	6
3	Pratos principais	7
4	Sobremesas	8
4.1	Pudim de Leite	8
	Ingredientes	8
	Modo de preparo	8
5	Bebidas	9
6	Fermentados	10
6.1	Picles em conserva	10
	Ingredientes	10
	Modo de preparo	10
6.2	Kimchi	10
	Ingredientes (1º Preparo)	10
	Ingredientes (2º Preparo)	11
	Ingredientes (3º Preparo)	11
	Ingredientes (4º Preparo)	11
	Modo de preparo	11
	Ingredientes	12
	Modo de preparo	12
6.3	Picles Agridoce (Bread & Butter Pickles)	13
	Ingredientes	13
	Modo de preparo	13
6.4	Picles Meio Azedo (½ Sour Pickles)	13
	Ingredientes	13
	Modo de preparo	13
6.5	Picles Azedo (Full Sour Pickles)	14
	Ingredientes	14
	Modo de preparo	14

7	Temperos	15
7.1	Pó Umami (Umami Powder)	15
	Ingredientes	15
	Modo de preparo	15

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 manjeriço 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 manjeriço.
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

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 maça 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.



Picles de Alho com Endro

Ingredientes

- 450 a 900g de pepinos
- 4 a 5 dentes de alho, descascados
- 60 ml (1/4 de xícara) de cebola fatiada
- 1 punhado de endro ou flores de endro
- Vinagre branco
- Água
- 4 colheres de chá de sal marinho
- 4 colheres de chá de açúcar

Modo de preparo

1. Corte os pepinos como preferir.
2. Em um pote de vidro esterilizado de aproximadamente 950 ml, coloque os pepinos, o alho, a cebola fatiada e o endro.
3. Preencha o pote até a metade com vinagre. Em seguida, complete o restante com água.
4. Despeje apenas o líquido em uma panela. Acrescente o açúcar e o sal e leve ao fogo baixo, aquecendo levemente até que o sal e o açúcar se dissolvam.
5. Despeje a salmoura quente sobre os pepinos, feche bem o pote e identifique com uma etiqueta.
6. Depois de esfriar, leve à geladeira.
7. Deixe curtir por pelo menos 1 dia para realçar bem os sabores.

6.3 Pickles Agri-doce (Bread & Butter Pickles)

Ingredientes

- 450 a 900g de pepinos
- 1/4 de xícara de cebola fatiada
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de vinagre branco destilado
- 1/2 xícara de água
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de grãos de pimenta-do-reino preta
- 1 colher de chá de sementes de coentro

Modo de preparo

1. Corte os pepinos como preferir.
2. Em um pote de vidro esterilizado, coloque os pepinos fatiados e a cebola fatiada.
3. Em uma panela, adicione o açúcar, o vinagre, a água, o sal, os grãos de pimenta-do-reino e as sementes de coentro. Leve ao fogo até ferver.
4. Desligue o fogo e deixe esfriar por cerca de 1 minuto.
5. Despeje a salmoura quente sobre os pepinos, feche bem o pote.
6. Depois de esfriar, leve à geladeira.
7. Deixe curtir por pelo menos 1 dia para realçar bem os sabores.

6.4 Pickles Meio Azedo (1/2 Sour Pickles)

Ingredientes

- 450 a 900g de pepinos.
- Água
- Sal

Modo de preparo

1. Corte os pepinos
2. Coloque os pepinos em um pote de vidro limpo e esterilizado.
3. Coloque o pote com os pepinos sobre uma balança de cozinha e zere (tara) a balança.
4. Complete o pote com água até o topo. Anote o peso da água em gramas.
5. Pegue esse valor e multiplique por 0,04. O resultado será a quantidade correta de sal, em gramas, que você deve usar.
6. Zere novamente a balança e adicione ao pote a quantidade de sal calculada.
7. Feche bem o pote e agite para que o sal se dissolva e se distribua por todo o líquido.
8. Deixe fermentar em temperatura ambiente por 1 a 2 dias.
9. Após a fermentação, leve à geladeira e está pronto para consumir.

6.5 Pickles Azedo (Full Sour Pickles)

Ingredientes

- 450g de pepinos
- Água
- Sal

Modo de preparo

1. Corte os pepinos
2. Coloque os pepinos em um pote de vidro limpo e esterilizado.
3. Coloque o pote com os pepinos sobre uma balança de cozinha e zere (tara) a balança.
4. Complete o pote com água até o topo e anote o peso da água em gramas.
5. Pegue esse valor e multiplique por 0,05. O resultado será a quantidade correta de sal, em gramas, que você deve usar.
6. Zere novamente a balança e adicione ao pote a quantidade de sal calculada.
7. Feche bem o pote e agite para que o sal se dissolva e se distribua por todo o líquido.
8. Deixe fermentar em temperatura ambiente por 3 a 5 dias, de acordo com sua preferência: 3 dias: sabor menos fermentado / 5 dias: sabor mais intenso e ácido
9. Após a fermentação, leve à geladeira e consuma quando quiser.

7 Temperos

7.1 Pó Umami (Umami Powder)

Ingredientes

- 1/4 de xícara de sal
- 1 colher de sopa de alho em pó
- 2 colheres de sopa de cebola em pó
- 1 colher de sopa de gochugaru
- 2 colheres de sopa de mix de grãos de pimenta
- 20 g de shiitake seco
- 3 g de kombu seco

Modo de preparo

1. Triture todos os ingredientes em um processador/liquidificador.