Creme de milho

* Uma lata de milho
* 2 col. sopa de trigo
* 2 col. sopa manteiga
* Meia cebola picada ou ralada
* Sal a gosto
* 1 ½ xícara de leite

Bata no liquidificador o leite e a lata de milho sem a água, reservando um pouco do milho para depois. Numa panela doure a cebola e o milho restante na manteiga. Em fogo médio e coloque a farinha de trigo, cozinhe a farinha por aproximadamente 2 minutos ou até dourar e transfira o conteúdo do liquidificador aos poucos e mexendo sempre para não empelotar. Cozinhe até dar ponto. Coloque um pouco mais de leite caso necessário.

Nega maluca

* 4 ovos inteiros
* 2 xícaras de trigo
* 1 ½ xícara de açúcar
* 1 xícara de água fervendo
* ½ xícara de manteiga derretida
* 1 col. sopa de fermento químico
* 1 xícara de achocolatado
* 1 pitada de sal

Numa tigela adicione os ovos, manteiga, açúcar, sal, achocolatado e misture. Peneire a farinha e adicione à mistura, em seguida coloque a água quente. Caso fique muito líquido adicione farinha até dar ponto. Coloque o fermento e transfira para uma forma untada. Asse por aproximadamente 40 minutos à 180°C.

Panqueca americana (receita dobrada)

* 2 xícaras de trigo
* 1 xícara de leite
* 4 col. sopa de manteiga
* 6 col. sopa açúcar
* 2 ovos
* 4 col. chá de fermento químico
* 1 pitada de sal
* 8 gotas de essência de baunilha

Derreta a manteiga no micro-ondas e misture com os ovos, a essência de baunilha e o leite. Em seguida adicione o trigo, açúcar, sal e o fermento e misture até ficar com uma consistência cremosa (adicione mais leite caso necessário). Em fogo médio, passe manteiga na frigideira antiaderente e coloque meia concha da massa. Quando formar bolhas na superfície, vire a panqueca e aguarde dourar.

Molho vermelho

* 1 cebola picada
* 1 cenoura média ralada ou triturada
* 3 dentes de alho triturados
* 1 lata de tomate pelado
* 1 pct de molho de tomate
* 3 folhas de louro
* Azeite de oliva a gosto
* Sal a gosto

Doure a cebola, cenoura e o louro por 10 minutos e em seguida adicione o alho. Esmague os tomates e adicione na panela com o pct de molho. Coloque ¼ de xícara de água para não queimar e cozinhe por meia hora ou até reduzir.

Molho branco

* Meia cebola picada
* 2 col. sopa de manteiga
* Leite até dar o ponto
* Sal a gosto
* 2 col. sopa de trigo

Doure a cebola na manteiga e adicione o trigo. Cozinhe a farinha até dourar e adicione o leite aos poucos até dar o ponto desejado. Adicione 1 cx de creme de leite caso ache necessário. (para fazer molho bechamel, não utilize a cebola. Substitua por uma pitada de noz moscada)

Bolo de milho

* 1 lata de milho com a água (utilize a lata para as medidas)
* 2/3 da lata de fubá
* 1 lata de açúcar
* 4 ovos
* 2 col. sopa de coco ralado
* Meia lata de manteiga
* 1 pitada de sal
* 2 col. sopa bem cheias de trigo
* 2 col. chá de fermento químico

No liquidificador bata o milho com a água e todos os demais ingredientes. Adicione o trigo aos poucos ou até dar uma consistência cremosa e por último o fermento. Unte a forma e asse à 180° por meia hora ou até dourar (utilize uma forma redonda com pino no centro).

Bolinho de carne

* 500g de carne moída
* 1 cebola picada ou ralada
* 3 dentes de alho triturados
* Bacon ou calabresa a gosto triturado
* 1 col. chá de páprica defumada ou picante, pimenta do reino, tempero sírio, tempero baiano e sal
* Cheiro verde ou manjericão a gosto
* 1 col. sopa de azeite de oliva
* 3 fatias de pão branco
* 1 ovo

Misture todos os ingredientes com a carne. Por último, molhe as fatias de pão em água ou leite e junte aos demais ingredientes. Faça pequenas bolinhas, asse ou frite com um fio de azeite.

Maionese de ovos

* 1 ovo e 2 gemas
* 2 col. sopa de suco de limão ou vinagre
* Sal e cheiro verde a gosto
* Óleo ou azeite gelado
* Batatas cozidas
* 1 dente de alho triturado

Cozinhe as batatas e aguarde esfriar. No liquidificador coloque o ovo e as gemas, limão, sal, alho e cheiro verde e comece a bater. Despeje o óleo continuamente no liquidificador ligado até começar a engrossar. Misture a maionese nas batatas e deixe gelar.

\*Para uma maionese de leite apenas substitua os ovos por 300ml de leite gelado e utilize 1 col. sopa de limão que deve ser adicionado após começar a bater a mistura no liquidificador.

Schnitzel

* Lombo suíno fatiado
* 2 ovos
* 2 dentes de alho triturados
* Pimenta do reino, páprica picante e sal a gosto
* Farinha de rosca ou panco
* Farinha de trigo

Martele as fatias de lombo para deixar mais fino (quanto mais fino melhor) ou peça para o açougueiro cortar mais fino. Tempere a carne a gosto e disponha em 3 pratos a farinha de rosca ou panco, a farinha de trigo e os ovos. Tempere as farinhas e os ovos apenas com sal. Passe a carne já temperada primeiro na farinha de trigo, depois nos ovos e por último na farinha de rosca. Frite a carne empanada por imersão em fogo médio até dourar.

Pão caseiro

* 1kg de trigo
* 8 col. sopa de açúcar
* 2 pitadas generosas de sal
* Meia xícara de manteiga derretida
* 1 pct de fermento biológico seco
* Água morna (aprox. 3 copos)
* Óleo para untar

Numa bacia grande coloque 1kg de trigo, o açúcar e o sal. Faça um buraco no meio e adicione 1 copo da água e o fermento. Deixe o fermento crescer por 12 minutos, depois adicione a manteiga e comece a misturar e sovar a massa. Adicione a água aos poucos, sove e adicione farinha até desgrudar das mãos. Deixe a massa fermentar em local seco coberta com 2 panos de prato por 3 horas. Após a primeira fermentação volte a sovar a massa, corte em 3 partes, coloque a massa sovada e cortada ao seu modo numa forma untada apenas com óleo e deixe crescer por mais 1 hora. Asse em fogo médio por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Frango assado (coxa, asa, sobrecoxa, peito...)

* 1 limão
* Açafrão, sal, alho e ervas finas a gosto
* 1 Pct de frango descongelado
* Cebola cortada em 4 partes

Tempere a carne com o limão e os demais temperos e deixe marinar por 10 minutos no mínimo. Numa frigideira coloque um fio de azeite e sele o frango em fogo alto. Disponha o frango numa forma, coloque a cebola cortada e leve ao forno em fogo médio-alto por meia hora.

Bisteca, lombo ou pernil suíno

* Carne suína fatiada
* Gengibre ralado
* Alho triturado
* Pimenta preta, páprica picante e sal a gosto
* Manteiga para finalizar
* Azeite

Temperar a carne suína fatiada e selar na frigideira com um fio de azeite. Doure um dos lados até começar a cozinhar as laterais da parte de cima, vire e deixe fritar por mais 30 a 40 segundos. Passe manteiga por cima para finalizar.

\*\* Pode fazer filé de frango com essa mesma receita.

Pudim

* 1 xícara de açúcar
* 3 ovos
* 1 lata de leite condensado
* 2 medidas (da lata) de leite (790ml)
* 10 gotas de essência de baunilha

Numa forma redonda e com pino, coloque o açúcar e derreta em fogo baixo até formar o caramelo. Espalhe o caramelo no fundo e nas laterais da forma. No liquidificador bata todos os ingredientes e despeje na forma. Cubra com papel alumínio e asse por 1h30 em banho maria. Aguarde esfriar e deixe na geladeira por 6h e desenforme.

Cuca de banana

\*\* Farofa

* 1 xícara de trigo
* 1 xícara de açúcar
* Meia xícara de manteiga (3 col. sopa)
* Canela em pó a gosto

\*\* Massa

* 3 ovos
* 1 xícara de açúcar
* 3 col. sopa de manteiga
* 1 xícara de leite
* 2 xícaras de farinha de trigo peneirada
* 1 col. sopa de fermento químico
* 4 a 6 bananas médias em rodelas ou fatiadas
* 1 col. chá de canela em pó

Bata na batedeira a manteiga em temperatura ambiente junto com o açúcar até formar uma farofa úmida. Coloque um ovo de cada vez batendo a cada adição. Continue batendo até formar um creme claro. Diminua a velocidade da batedeira e adicione a farinha em 3 etapas, intercalando com o leite. Termine com a farinha. Acrescente por último o fermento e misture com uma espátula. Transfira a massa para uma assadeira e distribua as fatias ou rodelas de banana sem sobrepor. Para a farofa, misture os ingredientes e amasse pequenas quantidades da mistura com as mãos e disponha sobre a banana esfarelando por cima. Asse por 40 minutos ou até a massa crescer e a farofa dourar.

Batida de morango

* 1 cx de morangos
* 2 doses de vodka (120 ml)
* 1 copo grande de vinho branco (jurupinga)
* Meia lata de leite condensado
* 1 forma de gelo

Bata todos os ingredientes e reserve numa jarra.