

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 |
| 5 | Bebidas | 8 |
| 6 | Fermentados | 9 |
| 6.1 | Picles em conserva | 9 |
| | Ingredientes | 9 |
| | Modo de preparo | 9 |

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

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.