

# Receitas da Nossa Casa

Gustavo Bronze & Magno Severino

2026-10-12

# Table of contents

<b>1 Apresentação</b>	<b>4</b>
<b>2 Entradas</b>	<b>5</b>
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
<b>3 Pratos principais</b>	<b>7</b>
3.1 Pernil assado . . . . .	7
Ingredientes . . . . .	7
Ingredientes Salmoura . . . . .	7
Modo de preparo . . . . .	7
<b>4 Sobremesas</b>	<b>9</b>
4.1 Pudim de Leite . . . . .	9
Ingredientes . . . . .	9
Modo de preparo . . . . .	9
<b>5 Bebidas</b>	<b>10</b>
<b>6 Fermentados</b>	<b>11</b>
6.1 Picles em conserva . . . . .	11
Ingredientes . . . . .	11
Modo de preparo . . . . .	11
6.2 Kimchi . . . . .	11
Ingredientes (1º Preparo) . . . . .	11
Ingredientes (2º Preparo) . . . . .	12
Ingredientes (3º Preparo) . . . . .	12
Ingredientes (4º Preparo) . . . . .	12
Modo de preparo . . . . .	12
6.3 Picles de Alho com Endro . . . . .	13
Ingredientes . . . . .	13
Modo de preparo . . . . .	13
6.4 Picles Agridoce (Bread & Butter Pickles) . . . . .	14
Ingredientes . . . . .	14
Modo de preparo . . . . .	14
6.5 Picles Meio Azedo (½ Sour Pickles) . . . . .	14
Ingredientes . . . . .	14
Modo de preparo . . . . .	14

6.6	Picles Azedo (Full Sour Pickles) . . . . .	15
	Ingredientes . . . . .	15
	Modo de preparo . . . . .	15
<b>7</b>	<b>Temperos</b>	<b>16</b>
7.1	Pó Umami (Umami Powder) . . . . .	16
	Ingredientes . . . . .	16
	Modo de preparo . . . . .	16

# **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**

## **3.1 Pernil assado**

### **Ingredientes**

- Pernil
- Açúcar
- Cebola
- Gengibre
- Folhas de alecrim
- Semente de coentro
- Páprica doce
- Pimenta dedo-de-moça
- Azeite
- Abacaxi

### **Ingredientes Salmoura**

- 1 Litro de água
- 30g de açúcar
- 50g de sal

### **Modo de preparo**

1. Deixe a peça de pernil em salmoura por 1 a 2 dias, na geladeira.
2. Prepare a marinada processando todos os ingredientes no processador até formar uma pasta. Espalhe bem por todo o pernil, cubra e deixe marinar na geladeira por 24 horas.
3. Corte a cebola e o abacaxi em fatias grandes e forre o fundo da assadeira. Coloque o pernil por cima, cubra bem a assadeira com papel-alumínio e leve ao forno. Asse por 1 hora para cada quilo de pernil. Na última hora, retire o papel-alumínio para dourar.
4. Se formar muito líquido no fundo da assadeira durante o preparo, retire o excesso com cuidado para não cozinar o pernil em água.



# **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 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.



#### **i Note**

O kimchi pode ser fermentado fora da geladeira por até 2 dias, mas é importante deixar pelo menos quatro dedos de espaço livre até a tampa, para evitar que o pote estoure.

### **6.3 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.

## 6.4 Picles Agridoce (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.

## 6.5 Picles Meio Azedo (½ 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.

## **6.6 Picles 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.