

Apostila Salgados da Luzinete Veiga



Seleção de Salgados

Da Culinarista Luzinete Veiga

Salgadinhos

BOLINHA DE QUEIJO DELÍCIA

Ingredientes

1/2 litro de leite

70g de margarina

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 tablete de caldo de galinha

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão (ralado)

1 colher (sopa) de requeijão cremoso

250g de queijo prato (cortado em cubinhos)

ovos batidos (para empanar)

farinha de rosca (para empanar)

Modo de Fazer

Leve ao fogo o leite, o caldo de galinha, a margarina e o requeijão, até que o preparado ferva. Em seguida, adicione a farinha de trigo, mexendo até que a massa solte do fundo da panela. Retire do fogo e acrescente o queijo parmesão ralado. Sove a massa e faça as bolinhas, recheando com os cubinhos de queijo. Frite em óleo quente.

BOLINHAS AOS 4 QUEIJOS

Ingredientes

300g de queijo prato

300g de queijo fresco (ou meia cura)

300g de queijo mussarela

150g de queijo parmesão (ralado)

3 ovos

1 xícara (chá) de farinha de trigo

Modo de Fazer

Rale os queijos e misture, em seguida misture com todos os ingredientes. Faça as bolinhas, passe em clara de ovo e farinha de rosca. Leve para fritar.

BOLINHO DE BACALHAU RECHEADO

Ingredientes

1/2kg de bacalhau

250g de batatas

3 ovos

sal a gosto

pimenta a gosto

1/2 xícara (chá) de salsinha (picada)

Recheio

queijo provolone (cortado em cubos)

tomate seco

Modo de Fazer

Demolhe o bacalhau e desfie. Cozinhe as batatas com casca, passe pelo espremedor e deixe esfriar. Misture depois de frio o bacalhau e as batatas, acrescente as gemas, a salsinha e tempere com o sal e a pimenta do reino. Acrescente as claras batidas em ponto de neve. Quando der o ponto enrole e recheie. Frite em óleo não muito quente.

Dica: Os bolinhos também podem ser congelados.

CACHORRO QUENTE AMERICANO

Ingredientes

50g de fermento para pão

2 xícaras (chá) de leite (morno)

2 ovos

2 colheres (sopa) de açúcar

50g de margarina

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (café) de sal

farinha de trigo (o suficiente)

Recheio

salsichas (abertas ao meio)

fatias de bacon

tiras de pimentão

rodela de cebola

sal a gosto

Modo de Fazer

Desmanche o fermento no leite e acrescente os ovos ligeiramente batidos. Adicione a margarina e o sal, aos poucos vá colocando a farinha de trigo, até que a massa solte de suas mãos. Deixe a massa crescer, em seguida divida a massa em pequenas porções e modele em bolinhas. Abra as bolinhas de massa e recheie cada uma delas. Enrole o cachorro quente e coloque em uma

assadeira untada e polvilhada, com o arremate do rolinho para baixo. Pincele com gema, deixe crescer e leve ao forno para assar.

COXINHA DE MANDIOCA COM REQUEIJÃO

Ingredientes

4 colheres (sopa) de margarina

2 tabletes de caldo de galinha

1 litro de leite

1/2kg de mandioca cozida (espremida)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 ovos

Recheio

2 peitos de frango cozido (desfiado)

3 colheres (sopa) de óleo

4 colheres (sopa) de extrato de tomate

1 cebola

temperos a gosto

1/2kg de requeijão cremoso

1/2 xícara (chá) de água

Modo de Fazer

Refogue os tabletes de caldo de galinha na margarina, junte o leite e a mandioca, deixe ferver. Vá adicionando a farinha de trigo, mexendo bem, até soltar do fundo da panela. Retire do fogo, coloque os ovos e retorne ao fogo, até integrar bem os ovos. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco, em seguida sove a massa para ficar macia. Reserve. Refogue os temperos no óleo quente, coloque o extrato de tomate e a água. Acrescente o frango e deixe secar um pouco, sempre mexendo. Molde as coxinhas, recheie com o requeijão e o frango. Passe no ovo, na farinha de rosca e frite.

COXINHA DE MILHO E PROVOLONE

Ingredientes

1/2 litro de leite

100g de manteiga

1/2 lata de milho verde (batido no liquidificador)

3 colheres (sopa) de creme de milho

2 gemas

3 colheres (sopa) de farinha de milho

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 tablete de caldo de galinha

sal a gosto

1 colher (sopa) de salsinha

Recheio

1 xícara (chá) de requeijão

1/2 lata de milho verde refogado

1 xícara (chá) de provolone (ralado)

1 colher (chá) de orégano

Modo de Fazer

Leve todos os ingredientes da massa ao fogo, menos a farinha de trigo. Deixe ferver e junte a farinha de trigo, mexendo até soltar da panela. Retire da panela e sove bem a massa. Reserve. Misture bem todos os ingredientes do recheio. Modele e recheie as coxinhas, passe na clara e na farinha de rosca. Frite em óleo quente.

COXINHA ESPECIAL PARA DELICATESSEM

Ingredientes

1 litro de caldo de frango

150g de margarina

200g de batatas cozidas (amassadas)

1 tablete de caldo de galinha

3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

2 colheres (sopa) de salsinha (picada)

1/2 xícara (chá) de peito de frango (triturado)

400g de farinha de trigo

Recheio

2 peitos de frango (desfiados)

300g de requeijão cremoso

1 cebola (picada)

2 dentes de alho (picado)

óleo (o suficiente)

3 colheres (sopa) de molho de tomate

1,5 litro de água (fervendo)

Empanar

1 clara

2 xícaras (chá) de farinha de rosca

Fritura

1 lata de óleo

1/2 pacote de gordura hidrogenada

Modo de Fazer

Leve todos os ingredientes da massa ao fogo, menos a farinha de trigo. Quando levantar fervura coloque de uma vez a farinha de trigo e cozinhe até soltar da panela. Sove bem a massa sobre o mármore untado com óleo. Reserve. Em uma panela coloque o óleo e refogue a cebola e o alho, em seguida acrescente o frango e o molho de tomate. Depois de tudo bem refogado, coloque a água fervendo e deixe cozinhar até ficar macio. Misture

o frango refogado com o requeijão cremoso. Modele as coxinhas e depois de montadas passe pela clara e a farinha de rosca. Leve para fritar na gordura quente, misturada com o óleo.

Rendimento: 100 coxinhas

CROQUETE CANADENSE

Ingredientes

600g de lombinho canadense (moído)

200g de queijo cremoso

5 colheres (sopa) de queijo parmesão (ralado)

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 gema

Recheio

1 abacaxi (cortado em cubos)

1 xícara (chá) de açúcar

Modo de Fazer

Misture bem todos os ingredientes da massa. Reserve. Cozinhe o abacaxi com o açúcar, até obter o ponto de doce cremoso.

Montagem: Abra porções da massa nas mãos, recheie com o doce de abacaxi, enrole, passe em clara e farinha de rosca. Frite em óleo quente.

CROQUETE DE QUEIJO E TOMATE SECO

Ingredientes

- 1/2kg de peito de cheddar (triturado)
- 1 lata de milho verde (batido com a água)
- 1 litro de leite
- 1 cebola (ralada)
- 1 dente de alho (amassado)
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 120g de margarina
- 1 xícara (chá) de farinha de milho (triturada)
- 1 colher (sopa) de queijo (ralado)
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de salsinha (picada)

Recheio

- 200g de queijo prato (cortados em cubos)
- 200g de tomate seco (picado)

Modo de Fazer

Doure o alho e a cebola na margarina. Junte os ingredientes, menos as farinhas e deixe ferver. Acrescente as farinhas, mexendo até soltar da

panela. Molde e recheie os croquetes, passe na clara e na farinha de rosca e frite.

EMPADA CREMOSA DE CARNE SECA

Ingredientes

250g de margarina

2 gemas

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de leite

farinha de trigo (o suficiente)

Recheio

1/2kg de carne seca demolhada (cozida e desfiada)

1/2 xícara (chá) de azeite

1 dente de alho (amassado)

1 cebola grande (picada)

1/2 pimentão vermelho (picado)

1/2 pimentão verde (picado)

1/2 xícara (chá) de azeitonas (picadas)

1 lata de molho de tomate

1/2 xícara (chá) de salsinha (picada)

250ml de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

Modo de Fazer

Misture muito bem todos os ingredientes da massa colocando por último a farinha de trigo. Abra a massa em forminhas de empadas e reserve.

Refogue muito bem todos os ingredientes do recheio. Coloque o leite, junto com a farinha de trigo e por último o requeijão. Deixe esfriar. Recheie as empadas e cubra com a massa. Pincele com gema e leve para assar em forno pré-aquecido na temperatura de 180°C, até ficarem dourado.

EMPADA DO REINO

Ingredientes

250g banha (ou gordura hidrogenada)

2 ovos

4 colheres (sopa) de leite

4 colheres (sopa) de queijo parmesão (ralado)

1/2kg farinha de trigo

Recheio

200g de peito de peru (moído)

2 cebola (raladas)

100g de bacon (picadinho)

2 ovos (batidos)

1/2 xícara (chá) de creme de leite

orégano a gosto

Modo de Fazer

Coloque em um refratário os ovos, o leite, o queijo e a banha. Adicione a farinha de trigo, até obter o ponto. Abra a massa em forminhas de empadinhas. Reserve. Refogue a cebola em manteiga e junte o bacon. Misture todos os ingredientes e por último os ovos batidos. Coloque o recheio, feche com massa e pincele com gema. Leve ao forno pré aquecido até dourar.

EMPADINHA CAIÇARA

Ingredientes

400g de margarina

1 colher (chá) de sal

1 ovo

2 gemas

farinha de trigo (o suficiente)

Recheio

1 peito de frango cozido (desfiado)

1 lata de ervilha

1/2 xícara (chá) de uvas passas

200g de maionese

50g de queijo parmesão (ralado)

Modo de Fazer

Amasse muito bem todos os ingredientes da massa, em seguida forre as forminhas e reserve. Misture todos os ingredientes do recheio, menos o queijo parmesão. Coloque o recheio nas forminhas, polvilhe com o queijo parmesão e leve para assar em forno quente, até dourar.

EMPADINHA COM RECHEIO DE FRANGO E PALMITO

Ingredientes

1/2kg de gordura vegetal

1kg de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de sal

4 ovos

250ml de água

Recheio

2 peitos de frango

200g de palmito (picado)

1 cebola (ralada)

1 tomate picado (sem sementes)

2 colheres (sopa) de azeite

molho de tomate a gosto

250ml de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1/2 caixa de requeijão

Modo de Fazer

Amasse todos os ingredientes da massa, até obter uma farofa. Coloque os ovos e a água aos poucos. Sove bem e deixe a massa descansar por 10 minutos. Abra a massa nas forminhas de empadas e reserve. Refogue a cebola no azeite e junte o molho de tomate. Coloque o frango cozido e já desfiado e o palmito, em seguida junte o leite com a farinha de trigo. Deixe ferver por 3 minutos. Coloque um pouco de requeijão sobre as empadinhas e o recheio. Feche com a massa e pincele com gemas. Asse em forno pré-aquecido na temperatura de 180°C, até dourar.

ENROLADINHO DE QUEIJO I

Ingredientes

30g de fermento para pão

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de água (morna)

1 xícara (chá) de óleo

1 ovo

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

farinha de trigo (o suficiente)

Recheio

queijo meia cura (cortado em filetes)

Modo de Fazer

Junte todos os ingredientes da massa e sove bem, até soltar das mãos.
Enrole o recheio na massa, pincele e leve para assar em forno pré-aquecido.

Dica: Essa massa serve para preparar esfihas abertas e fechadas, enroladinhos, croassants, mini pizzas, pãezinhos para festa, pão de hambúrguer, pastéis de forno e outros.

ENROLADINHO DE QUEIJO II

Ingredientes

1kg de farinha de trigo

200g de margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 ovos

sal a gosto

leite (o suficiente)

1/2kg de queijo fresco (cortados em palitos)

4 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de coco seco (ralado)

Modo de Fazer

Misture bem os ingredientes e amasse com o leite, até a massa ficar lisa e macia. Abra com um rolo, corte em tiras de um dedo de largura e enrole nos palitos de queijo fresco. Pincele com gema, polvilhe com o açúcar misturado com o coco ralado e leve ao forno.

Dica: Não precisa esperar crescer.

ESFIHA DE BERINJELA

Ingredientes

30g de fermento para pão

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de água (morna)

1 xícara (chá) de óleo

1 ovo

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

farinha de trigo (o suficiente)

Recheio

4 berinjelas cortadas ao meio (assada com azeite)

2 dentes de alho (picados)

1 cebola (picada)

3 colheres (sopa) de azeite

1 tomate picado (sem sementes)

5 colheres (sopa) de nozes (picadas)

1 colher (sopa) de óleo de gergelim

sal a gosto

pimenta Síria a gosto

orégano a gosto

salsinha a gosto

Modo de Fazer

Junte todos os ingredientes da massa e sove, até soltar das mãos. Reserve. Retire a polpa das berinjelas, somente depois de assadas e misture os ingredientes restantes. Reserve. Modele as esfihas, pincele e deixe crescer. Leve para assar em forno pré-aquecido, até dourar.

Dica: Essa massa serve para preparar esfihas abertas e fechadas, enroladinhos, croassants, mini pizzas, pãezinhos para festa, pão de hambúrguer, pastéis de forno e outros.

ESFIHA DE REQUEIJÃO E PRESUNTO

Ingredientes

50g de fermento para pão

2 colheres (sopa) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de água (morna)

1 colher (sopa) de manteiga (ou gordura hidrogenada)

1 colher (sobremesa) de sal

1/2 xícara (chá) de iogurte natural

2 ovos

1kg de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de óleo (aproximadamente)

Recheio

1/2kg de presunto (picado)

2 tomates (picados)

1 cebola (picada)

1 colher (sopa) de orégano

300g de requeijão cremoso

Modo de Fazer

Dissolva o fermento com o açúcar, acrescente a água morna, o óleo e o restante dos ingredientes da massa. Por último adicione a farinha de trigo,

até soltar das mãos. Faça bolinhas com a massa e deixe crescer. Misture bem todos os ingredientes do recheio, em seguida recheie as esfihas e pincele com gema. Leve para assar.

ESFIHA FRITA

Ingredientes

40g de fermento biológico

2 ovos (ligeiramente batidos)

2 colheres rasas (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

250ml de leite (morno)

60g de gordura vegetal hidrogenada

4 batatas cozidas (espremidas ainda quentes)

600g de farinha de trigo (aproximadamente)

Recheio

200g de queijo prato ralado (grosso)

250g de presunto cozido (ralado)

100g de queijo fundido (picado)

sal a gosto

orégano a gosto

2 tomates (picados)

Modo de Fazer

Dissolva o fermento no leite morno e adicione o açúcar. Acrescente os demais ingredientes da massa e por último a farinha de trigo. Sove tudo muito bem, até que se obtenha uma massa enxuta e macia. Reserve. Misture bem todos os ingredientes do recheio. Prepare as esfihas e deixe crescer, até que dobrem de tamanho. Frite em óleo de milho, não muito quente.

ESPETINHO DE FESTA

Ingredientes

200g de salsicha

200g de presunto

200g de queijo prato

molho inglês a gosto

pimenta a gosto

sal a gosto

azeite a gosto

orégano a gosto

2 ovos

farinha de rosca

Molho Francês

1 xícara (chá) de maionese

1 xícara (chá) de requeijão cremoso

6 colheres (sopa) de leite

2 dentes de alho (amassados)

1 colher (café) de açúcar

2 colheres (chá) de molho inglês

pimenta a gosto

sal a gosto

Modo de Fazer

Corte as salsichas em pedaços não muito grande, o presunto em cubinhos e o queijo prato em cubinhos. Tempere muito bem com todos os temperos e deixe descansar por 30 minutos. Coloque em palitos apropriados, passe nos ovos ligeiramente batidos e na farinha de rosca, em seguida frite em óleo quente. Reserve. Misture bem todos os ingredientes do molho francês e sirva acompanhando os espetinhos.

FOLHADINHO REQUINTADO

Ingredientes

300g de farinha de trigo

1 gema

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de vinagre branco

água gelada (o suficiente)

100g de margarina (própria para folhar)

Recheio

100g de salame italiano (moído)

1 xícara (chá) de alho poró (refogado com tomate e cebola)

1 colher (sopa) de orégano

100g de queijo prato (ralado)

3 colheres (sopa) de queijo cremoso

Modo de Fazer

Misture bem todos os ingredientes do recheio e reserve. Misture bem os ingredientes da massa, abra e aplique a margarina própria para folhar por toda a massa. Enrole a massa como rocambole, em seguida abra novamente a massa e faça os salgadinhos. Adicione o recheio reservado, pincele com gema e leve para assar.

MASSA PARA SALGADINHOS FRITOS

Ingredientes

1/2 litro de caldo do cozimento de um frango (água ou leite)

1 colher (sopa) de óleo

100g de margarina

1 cebola (ralada)

1 colher (sopa) de catchup

1 tablete de caldo de galinha

300g de farinha de trigo

1 gema

1 colher (sopa) de queijo parmesão (ralado)

Para Empanar

1 clara

farinha de rosca

Modo de Fazer

Coloque em uma panela o óleo e a margarina. Refogue a cebola e junte os ingredientes restantes, menos a farinha de trigo. Deixe levantar fervura. Coloque em seguida a farinha de trigo e mexa até soltar da panela. Retire do fogo. Junte as gemas e mexa bem a massa. Modele e recheie os salgadinhos, depois de montados passe na clara e na farinha de rosca. Leve para fritar.

Dica: Essa massa serve para fazer risoles, bolinhas de queijo, almofadinhas de bacalhau, croquetes de carne, camarão, bacalhau, frango e outros.

MASSA PARA SALGADINHOS ASSADOS

Ingredientes

30g de fermento para pão

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de água (morna)

1 xícara (chá) de óleo

1 ovo

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

farinha de trigo (o suficiente)

Modo de Fazer

Junte todos os ingredientes e sove até que a massa solte das mãos. Modele o salgadinho desejado, pincele e deixe crescer. Leve para assar em forno pré aquecido.

Dica: Essa massa serve para preparar esfihas abertas e fechadas, enroladinhos, croassants, mini pizzas, pãezinhos para festa, pão de hambúrguer, pastéis de forno e outros.

MASSA PROFISSIONAL DE EMPADAS

Ingredientes

10 ovos

1kg de banha

200g de margarina

50g de sal

2kg de farinha de trigo

Modo de Fazer

Misture os ovos a banha e a margarina. Coloque o sal e a farinha de trigo. Trabalhe bem a massa e deixe descansar. Forre as forminhas, coloque o recheio de sua preferência, feche, pincele e leve para assar.

Sugestão: Recheie com camarão, frango, palmito e outros.

MASSA PROFISSIONAL DE RISOLI

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de óleo

1 cebola (ralada)

2 tabletes de caldo de frango

1 litro de leite

sal a gosto

3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1 gema

Para Empanar

1 clara

farinha de rosca (o suficiente)

Modo de Fazer

Refogue a cebola no óleo, em seguida adicione o leite e os tabletes de caldo de galinha. Deixe levantar fervura e acrescente de uma só vez a farinha de trigo e o amido de milho, para não empelotar. Coloque a gema bem batida e misture bem na massa. Deixe a massa esfriar, molde os risoles e recheie a gosto. Depois de prontos, passe na clara e na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente.

PÃO DE QUEIJO FRITO

Ingredientes

400g de queijo meia cura

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 copo de polvilho doce

2 ovos

Modo de Fazer

Amasse muito bem todos os ingredientes e frite em óleo bem quente.

PASTEL

Ingredientes

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de óleo (fervendo)

1/2 xícara (chá) de água (morna)

2 colheres (sopa) de pinga

2 colheres (sopa) de vinagre branco

1 colher (café) de sal

Recheio

200g de queijo prato (ralado)

1 colher (sopa) de azeite

1 colher (sopa) de queijo parmesão (ralado)

Modo de Fazer

Misture todos os ingredientes do recheio e reserve. Coloque a farinha de trigo e o sal em uma superfície, faça uma cova no centro e jogue o óleo fervendo dentro da cova. Esquente a água na mesma panela que esquentou o óleo e junte aos outros ingredientes, amassando bem. Deixe descansar por 1 hora. Abra a massa com o rolo, deixando bem fina. Recheie e frite em óleo quente.

SALGADINHO CREMOSO

Ingredientes

1/2 litro de leite

4 gemas

1/2 pacote de sopa de creme de queijo

12 colheres (sopa) de farinha de trigo

250ml de caldo de frango

2 colheres (sopa) de margarina

Recheio de Frango

cubos de peito de frango (o suficiente)

sal a gosto

1 cebola (picada)

1 colher (sopa) de molho de tomate

1 colher (chá) de mostarda

2 colheres (sopa) de azeite

1 tablete de caldo de galinha

água suficiente (para cobrir)

Para Empanar

ovo batido (o suficiente)

farinha de rosca (o suficiente)

Modo de Fazer

Cozinhe os cubos de frango nos temperos, retire e deixe esfriar. Bata todos os ingredientes do creme no liquidificador, menos a margarina. Leve ao fogo para engrossar, mexendo sempre. Acrescente a margarina e passe os pedaços do frango pelo creme e leve ao freezer para endurecer. Depois de todos bem firmes, passe no ovo batido e na farinha de rosca, em seguida frite em óleo bem quente.

Sugestão: Poderá ser utilizado como recheio, cubos de queijo, salsicha, presunto e outros.

Rendimento: 100 salgadinhos

SALGADINHO DE PALMITO E QUEIJO

Ingredientes

5 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de queijo parmesão (ralado)

2 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de leite

Recheio

1 lata de palmito

1 tomate picadinho (sem sementes)

150g de presunto (picado)

1 cebola (picada)

salsinha a gosto

Para Empanar

clara (batida)

queijo parmesão (ralado)

Modo de Fazer

Amasse muito bem todos os ingredientes da massa e leve à geladeira por 30 minutos. Abra a massa como pastel, recheie e passe pela clara e o queijo parmesão ralado. Frite em óleo quente.

Rendimento: 80 pastéis médios

SALGADINHO SOCIETY

Ingredientes

2 latas de milho verde

2 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3/4 xícaras (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de azeite

1 tablete de caldo de galinha

Recheio

200g de queijo minas

200g queijo roquefort

Modo de Fazer

Bata o milho no liquidificador e leve ao fogo juntamente com o leite, o tablete de caldo e o azeite. Quando ferver acrescente a farinha de trigo e o amido de milho, mexa até soltar da panela. Reserve. Passe os queijos pelo processador. Quando a massa estiver fria, abra com o rolo e recheie. Passe

em ovo batido na farinha de rosca e frite em óleo quente.

SALTENHA

Ingredientes

150g de margarina (ou gordura hidrogenada)

2 gemas

1 xícara (chá) de água

1 colher (café) de sal

1 colher (sobremesa) de colorau

1 colher (sopa) de vinagre branco

farinha de trigo (o suficiente)

Recheio

1/2kg de carne moída (refogada com temperos a gosto)

1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes (bem picadas)

1 xícara (chá) de uvas passas

2 ovos cozidos (picados)

1 colher bem cheia (sopa) de molho de pimenta

1/2 xícara (chá) de cheiro verde

Modo de Fazer

Misture todos os ingredientes da massa e deixe descansar. Misture a carne moída aos demais ingredientes do recheio. Abra a massa, corte e recheie. Pincele com ovo e leve para assar.

TROUXINHA DE RICOTA

Ingredientes

1 copo de iogurte natural

200g de margarina

2 gemas

sal a gosto

1 pitada de pimenta do reino branca

1 colher (café) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de amido de milho

farinha de trigo (o suficiente)

Recheio

200g ricota amassada

1 lata de creme de leite

orégano a gosto

sal a gosto

queijo parmesão (ralado) a gosto

Modo de Fazer

Misture bem todos os ingredientes, até obter uma massa lisa e homogênea. Reserve. Misture muito bem todos os ingredientes do recheio, em seguida monte as trouxinhas e pincele com gema. Leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 20 minutos.

MINI QUICHE À LUXEMBURGO

Ingredientes

200g de margarina

2 colheres (sopa) de banha

3 ovos

1 colher (café) de sal

1 pitada de fermento em pó

1/2kg de farinha de trigo

Recheio

1 maço de espinafre (cozido no vapor)

azeite (o suficiente)

1 cebola (ralada)

2 ovos

250ml de creme de leite

sal a gosto

orégano a gosto

100g de queijo parmesão (ralado)

100g de queijo prato (ralado)

100g de presunto (ralado)

noz moscada (ralada) a gosto

pimenta do reino a gosto

Modo de Fazer

Misture todos os ingredientes e vá amassando, até obter uma massa macia. Abra em forminhas próprias e reserve. Refogue o espinafre com o azeite, a cebola e o alho. Reserve. Bata no liquidificador os ovos, o creme de leite, o queijo parmesão, o sal, a pimenta do reino e a noz moscada. Misture os demais ingredientes fora do liquidificador. Coloque a mistura sobre a massa reservada e leve ao forno pré-aquecido na temperatura de 180°C, por aproximadamente 20 minutos.

RAMEQUINS ITALIANOS

Ingredientes

200g de margarina

1 colher (sobremesa) de orégano

2 gemas

1 colher (café) de sal

1/2 copo de iogurte natural

400g de farinha de trigo (aproximadamente)

Recheio

1 lata de creme de leite (com soro)

250ml de leite

1 ovo

100g de queijo fresco (passado pela peneira)

100g de mussarela (ralada)

1/2 xícara (chá) de cenoura (ralada)

150g de presunto (triturado)

2 claras

sal a gosto

queijo parmesão (ralado)

orégano a gosto

Modo de Fazer

Junte todos os ingredientes da massa e trabalhe bem, até obter uma massa macia. Deixe descansar por 10 minutos na geladeira. Coloque em forminhas de empadas ou de tortinhas e reserve. Bata no liquidificador o creme de leite, o leite, os ovos e o sal. Misture os demais ingredientes, inclusive as claras batidas em ponto de neve. Coloque dentro das forminhas reservadas. Polvilhe com o queijo parmesão ralado e

o orégano. Leve para assar em forno pré-aquecido na temperatura de 150°C, por aproximadamente 20 minutos.

<https://www.facebook.com/groups/PASSOAPASSODAIRANI/>