

Receitas Juninas

com história
e afeição!



Um oferecimento:
autores da edição #2!





FREDERICO TOSCANO

Como pernambucano e nordestino, tenho uma relação especial com o São João: frequentava não só as festas de rua nos subúrbios do Recife (com fogueira e tudo na rua, cada vez mais raras) mas também as que aconteciam em Monteiro, Sertão da Paraíba, terra da minha mãe. Não sei é minha festa popular favorita (carnaval do Recife e Olinda é outro nível, né?), mas fica lá em cima, quase empatando. O único problema: não gosto muito de milho (e derivados), alimento principal e celebrado na festividade. Sim, sei que sou esquisito, mas em compensação, segue essa receita de pé-de-moleque que, em Pernambuco e no Nordeste em geral, é um bolo, e não um doce, como ocorre no Sul e no Sudeste, e para nós é típico da época junina.

PÉ-DE-MOLEQUE PERNAMBUCANO

INGREDIENTES

1 kg de massa de mandioca

5 xícaras de açúcar

3 ovos

100 g de manteiga

300 ml de leite de coco

300 ml de café bem forte

300 ml de leite de vaca

300 g de castanha moída

1 colher de café de cravo em pó

1 colher de café de erva doce em pó

1 pitada de sal

Algumas castanhas inteiras para decorar



MODO DE PREPARO

Com uma colher de pau misture a massa de mandioca com os ovos e o açúcar até que fique cremosa.

Bata bem as castanhas moídas com o leite de coco no liquidificador, acrescente, aos poucos na massa junto com o restante dos ingredientes, sempre mexendo a cada adição.

Deve ficar uma massa bem mole. Coloque em uma forma de buraco untada e enfarinhada e leve ao forno baixo para assar.

Demora cerca de 2 horas, dependendo do forno. Quando fizer uma hora de forno, enfeite com as castanhas inteiras e leve novamente para assar, fica pronto, quando ao enfiar um palito ele saia limpo. Deve ficar douradinho em cima.



giu YUKARI MURAKAMI

"Em casa a gente costuma fazer vatapá, bolo podre e, por sermos nipo-brs, às vezes adicionamos tempurás na mesa."

Para descobrir mais sobre a diversidade culinária da Giu, quem sabe ler seu conto "Through Batchan's Hands" publicado em nossa edição #02.

VATAPÁ

INGREDIENTES

1,5 L de água
600g de camarão seco
1 cebola picada
1 pimentão picado
7 dentes de alho amassados
4 xícaras de farinha de trigo dissolvida
em água
400ml de leite de coco
Azeite de dendê
Cheiro-verde picado
Sal a gosto



MODO DE PREPARO

Lave os camarões e reserve com água para tirar o excesso de sal.

Em uma panela coloque dendê a gosto, a cebola, o pimentão e o alho. Refogue os ingredientes até murchar. Aos poucos, acrescente à panela os camarões e o cheiro-verde (se quiser pôr o tomate, a hora é agora). Enquanto isso, bata no liquidificador a farinha de trigo até ficar homogênea e depois adicione o trigo à panela, mexendo até ficar mais viscoso.

Adicione mais dendê e acrescente o leite de coco, sempre mexendo. Depois de engrossar, basta desligar o fogo e servir com arroz branco ou farinha.

TEMPURÁ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão fresco/limpo

1 cenoura

1 vagem

Meio repolho

1 cebola

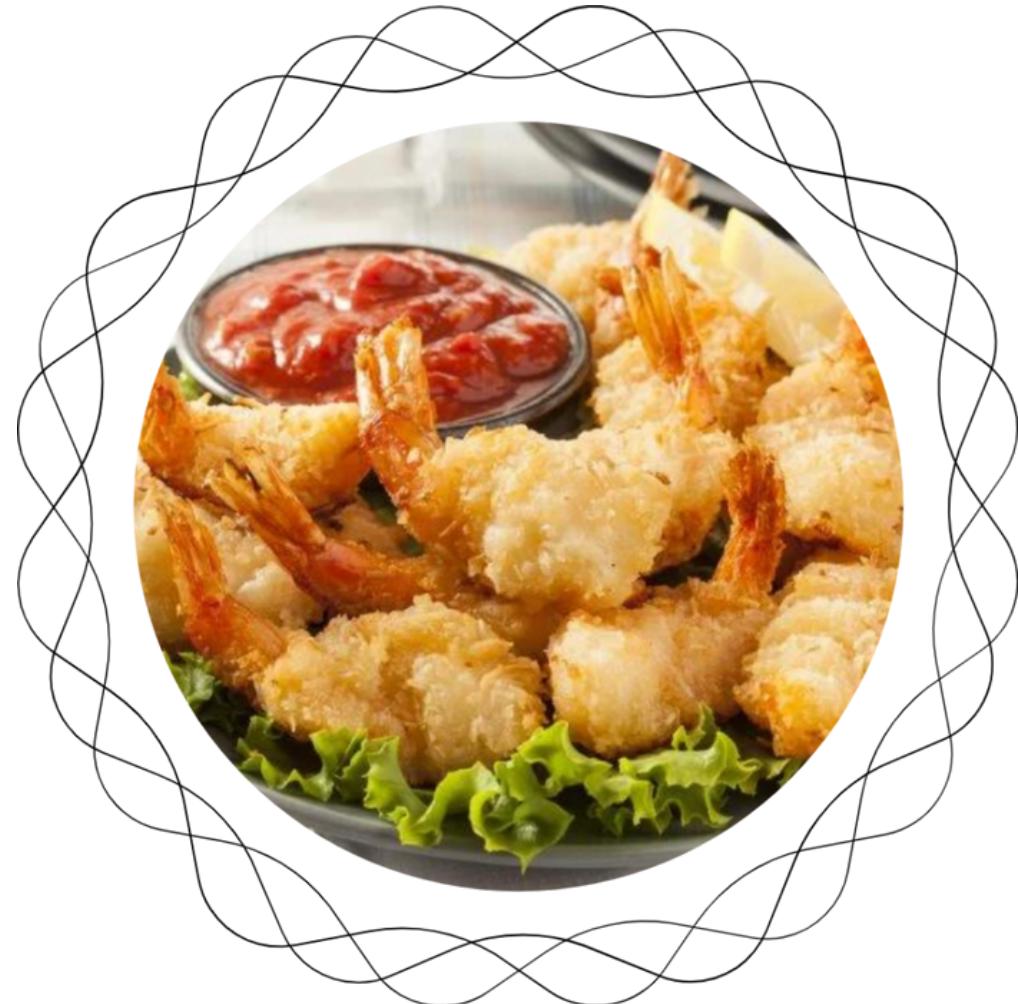
Alho e sal

4 ovos

5 colheres de farinha de trigo

1 envelope de hondashi

Óleo para fritar



MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com alho e sal a gosto, e após, reserve.

Corte os legumes em tiras e reserve. Bata os ovos inteiros até ficar homogêneo e acrescente uma pitada de sal, o hondashi e a farinha de trigo aos poucos.

Bata com o garfo até virar uma massa homogênea. Coloque o óleo para esquentar. Pegue o camarão e os legumes na massa batida usando uma colher grande e depois mergulhe no óleo quente.

Após frito, sugue o excesso de oleosidade com papel toalha.

BOLO PODRE

INGREDIENTES

1/2 de leite
100g de coco ralada úmido
5 xícaras de farinha de tapioca
1 lata de leite condensado
1 garrafa pequena de leite de coco



MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque o leite e a farinha de tapioca, misturando os dois até deixar a farinha bem umedecida.

Em seguida, coloque os demais ingredientes aos poucos, tornando a massa homogênea.

Sugestão: deixar o coco ralado para o final.

Depois coloque a massa em uma forma untada com um pouco de manteiga e deixe na geladeira por 30min, no mínimo.

Depois é só denseformar e servir.



LUÍSA MONTENEGRO

Se a gente fala de São João também estamos falando daquela comilança. Quer ainda mais receitas? Então olha só essa meta receita de bolo de bolo aqui:

BOLO DE BOLO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos
200 ml de leite
4 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de fermento biológico



MODO DE PREPARO

Junte a manteiga, o açúcar e os ovos em uma tigela. Em seguida misture tudo com ajuda de um batedor de arame (fouet). Adicione o leite e misture mais um pouco.

Depois adicione toda a farinha de trigo e continue misturando até formar uma massa bem homogênea. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente.

Despeje a mistura numa forma untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido, 180°, por cerca 40 minutos ou até dourar.

Para finalizar eu gosto de salpicar açúcar de confeiteiro por cima.



Pensou que era só isso? Tem mais! O pessoal aqui da revista decidiu trazer mais receitas, com opções veganas e sem álcool. Até porque se tem Brasil tem diversidade. Então, fica! Vai ter ainda mais bolo!

QUENTÃO SEM ÁLCOOL

INGREDIENTES

1/3 de xícara (de chá) de açúcar demerara/cristal/refinado/mascavo

4 unidades de cravo-da-Índia

1 unidade de anis estrelado

1 colher (de sopa) de gengibre ralado

3 rodelas finas (de até 2mm) de limão taiti

sem a casca e sem as sementes

2 e 1/2 xícaras (de chá) de água

1/2 xícara (de chá) de abacaxi bem picadinho

1/2 xícara (de chá) de maçã gala (ou fuji) bem picadinhas



MODO DE PREPARO

Em uma panela alta ou caneca em fogo médio, derreta o açúcar até virar uma calda, tomando cuidado para não queimar.

Adicione o cravo, o anis, o gengibre, o limão e a água.

Adicione também o abacaxi e a maçã, e deixe ferver.

Depois que começar a ferver, conte 2 minutos e em seguida desligue.

Sirva quente e está pronto.

DOCE DE BATATA DOCE ROXA

INGREDIENTES

3 Batatas doces roxas de tamanho mediano
1 e 1/2 Xícara da água do cozimento das batatas
1 Xíc. não muito cheia de açúcar



MODO DE PREPARO

O doce de batata doce roxa é simples de preparar, mas exige atenção, então vamos começar colocando água para aquecer numa panela.

Enquanto a água começa a aquecer lave bem as batatas doces roxas e logo em seguida coloque-as com casca e tudo na panela com a água.

Deixe que as batatas cozinhem até ficarem bem macias, vá espetando-as com um garfo para ver quando estiver bom. Assim que suas batatas estiverem macias é hora de retirá-las da água, descascá-las e com a ajuda de um garfo ou espremedor fazer um purê de batata doce roxa!

(continua)

MODO DE PREPARO

Só então pegue uma xícara e meia da água de cozimento da batata e coloque em uma panela com uma xícara não muito cheia de açúcar. Misture bem e leve ao fogo médio até dar ponto de fio.

Para verificar o ponto de fio basta tirar uma colherada da panela você deverá ver escorrer um fio contínuo do líquido...

Seja paciente, pode demorar até uns 15 minutos para atingir o ponto de fio, vá mexendo para verificar.

Assim que atingir o ponto de fio é hora de abaixar bem o fogo e acrescentar a batata doce roxa na panela.

Misture bem e desligue o fogo, pois, seu doce de batata doce roxa está pronto!

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

INGREDIENTES

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

1 xícara (de chá) de fubá

1 xícara (de chá) de açúcar cristal

1/2 xícara (de chá) de coco ralado não adoçado

1 colher (de sopa) de chia (ou linhaça)

3 colheres (de sopa) de água

1 xícara (de chá) de leite de soja

(ou o leite vegetal de sua preferência)

1/2 xícara (de chá) de leite de coco

1/2 xícara (de chá) de óleo vegetal

1 colher (de sopa) de vinagre branco

(ou suco de limão)

1 colher (de sopa) de fermento químico em pó

1 xícara (de chá) de goiabada picada em cubinhos



MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, coloque a chia e bata para triturar. Acrescente a água e deixe descansando por 15 minutos.

Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, o fubá, o açúcar e o coco ralado, e reserve.

Pré-aqueça o forno a 210°C, unte uma assadeira com óleo e polvilhe com fubá (ou farinha de trigo mesmo).

Passados os 15 minutos, coloque no liquidificador o leite de soja, o leite de coco, o óleo vegetal e a colher de sopa de vinagre (ou limão). Bata tudo até obter uma mistura uniforme e misture com os ingredientes da vasilha. Depois que a massa estiver uniforme, acrescente o fermento em pó e misture novamente. Adicione os cubinhos de goiabada e misture mais uma vez para distribuí-los pela massa.

Coloque a massa na forma untada e asse por 40 minutos ou até espetar com um garfo e sair limpo.

Para mais delícias

leia nossa
edição #02

