

RECEITAS VENCEDORAS FESTIVAL DE RECEITAS MBS 15 ANOS

BLUMENAU

BOLO DE ABÓBORA COM COCO – DOCE APAE BLUMENAU

INGREDIENTES:

2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO
1 XÍCARA DE AÇÚCAR
3 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA
2 OVOS
1 COLHER DE SOPA DE AMIDO DE MILHO
1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
1 UNIDADE DE ABÓBORA COZIDA COM CASCA
3 COLHERES DE SOPA DE COCO RALADO

MODO DE PREPARO:

COZINHAR A ABÓBORA COM CASCA E BATER NO LIQUIDIFICADOR. BATER AS CLARAS EM NEVE E RESERVAR. BATER AS GEMAS COM O AÇÚCAR, A MANTEIGA E O AMIDO E RESERVAR. NO CREME DE AÇÚCAR, ACRESCENTAR O TRIGO, ABÓBORA E COCO. ACRESCENTE AS CLARAS EM NEVE DELICADAMENTE. EM FORMA UNTADA E ENFARINHADA, DESPEJE A MASSA. ASSAR EM FORNO PRÉ- AQUECIDO À 150°C POR 25 MINUTOS.

RISOTO DE ABACAXI COM LOMBO – SALGADO APAE APIÚNA

INGREDIENTES:

2 XÍCARAS DE ARROZ COZIDO (DIA ANTERIOR)
200 GRAMAS DE LOMBO ASSADO EM CUBOS
1/2 ABACAXI EM CUBOS
2 CAIXINHAS DE CREME DE LEITE
1 CEBOLA
1 ALHO
TEMPERO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA)
CURRY
SAL

MODO DE PREPARO:

EM UMA PANELA, REFOGAR A CEBOLA, O ALHO, OS TALOS DA SALSINHA E CEBOLINHA. ACRESCENTAR O LOMBO ASSADO CORTADO EM CUBOS E O ABACAXI CORTADO EM CUBOS. TEMPERAR COM CURRY E SAL, ACRESCENTAR O CREME DE LEITE E AGUARDAR A FERVURA. ACRESCENTAR O ARROZ PRÉ-COZIDO E SERVIR.

LAGES

TROUXA DE REAPROVEITAMENTO DE CASCAS DE VERDURAS E LEGUMES LAR MENINO DEUS

INGREDIENTES:

2 OVOS
1 COPO DE LEITE
1 PITADA DE SAL
2 CASCAS DE BETERRABA
2 CASCAS DE CENOURA
3 CASCAS DE TOMATE
6 TALOS DE COUVE
1 TALO DE ESPINAFRE
200G DE RICOTA
SALSINHA A GOSTO
CEBOLINHA A GOSTO
CEBOLA A GOSTO
ORÉGANO
RECHEIO DE LEGUMES
RECHEIO DE FRANGO DESFIADO COM TALO DE SALSINHA
RECHEIO DE CARNE MOÍDA COM RICOTA
ÓLEO

MODO DE PREPARO:

BATER OS OVOS, LEITE, SAL. POR ÚLTIMO AS CASCAS. COLOCAR NA FRIGIDEIRA PARA FAZER A MASSA DE PANQUECA E FINALIZAR COM UMA TROUXINHA DE LEGUMES E VERDURAS RECHEADOS. DECORAR COM MOLHO BRANCO.

INGREDIENTES MOLHO BRANCO

½ LITRO DE LEITE
3 COLHERES DE MAISENA
1 PITADA DE SAL

MODO DE PREPARO

BATER TUDO NO LIQUIDIFICADOR DEPOIS DE COZINHAR.

JOINVILLE

CREME DE ABÓBORA

NÚCLEO SOCIOTERAPÊUTICO DE JOINVILLE

INGREDIENTES:

700 GR DE ABÓBORA COM CASCA (RESERVAR SEMENTES)

1 BATATA MÉDIA

1 CENOURA

2 CEBOLAS

4 DENTES DE ALHO

600 GR COSTELINHA DEFUMADA

100 GR BACON

100 ML DE CREME DE LEITE

SALSINHA, CEBOLINHA, A GOSTO

PÁPRICA DOCE E PICANTE A GOSTO

SAL, PIMENTA DO REINO A GOSTO

MODO DE PREPARO:

EM UMA PANELA PEQUENA, FERVA A COSTELINHA SUÍNA DEFUMADA PARA TIRAR O EXCESSO DE SAL E RESERVE. EM UMA PANELA DE PRESSÃO REFOGUE A CEBOLA E O ALHO COM UMA PARTE DA MANTEIGA ATÉ FICAR TRANSLÚCIDO. COLOQUE A ABÓBORA, A BATATA E A CENOURA PICADAS (NÃO HÁ NECESSIDADE DE TIRAR AS CASCAS DE NENHUM LEGUME), E A COSTELINHA CORTADA GROSSEIRAMENTE. COMPLETE COM ÁGUA ATÉ COBRIR TUDO. COZINHE NA PRESSÃO POR 10 MINUTOS.

ABRA A PENELA COM CUIDADO E SEPRE A COSTELINHA PARA DESFIAR E RESERVE. BATA OS DEMAIS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR. A BASE DO CREME ESTÁ PRONTA.

LAVE BEM AS SEMENTES E SEQUE COM PAPEL TOALHA, DISTRIBUA UNIFORMEMENTE EM UMA FORMA ANTIADERENTE EM UMA FORMA, TEMPERE COM SAL, PÁPRICA PICANTE E PIMENTA DO REINO, UTILIZE UMA PARTE DA MANTEIGA PARA UNTAR A FORMA. ASSE POR MAIS OU MENOS 10 MINUTOS A 180 GRAUS. CORTE O BACON EM CUBOS PEQUENOS E USE O RESTANTE DA MANTEIGA PARA FRITAR.

FINALIZAÇÃO: EM UMA PANELA ADICIONE A BASE DO CREME, A COSTELINHA DESFIADA, E OS TEMPEROS A GOSTO. DESLIGUE O CREME E ESPERE 5 MINUTOS FINALIZAR COM O CREME DE LEITE E SIRVA ACOMPANHADO COM O BACON E SEMENTES TORRADAS.

SÃO JOSÉ

MUFFIN DE CASCA DE BANANA – SALGADO LAR SANTA MARIA DA PAZ

INGREDIENTES RECHEIO

3 COLHERES DE CREME DE LEITE
5 CASCAS DE BANANA
1 CEBOLA DE CABEÇA
1 TOMATE
1 COLHER DE ALECRIM
1 COLHER DE ALHO
TEMPERO VERDE
COLORAU

MODO DE PREPARO

LAVE BEM AS CASCAS DE BANANA E COLOQUE DE MOLHO NO VINAGRE, DEPOIS CORTE EM PEDACINHOS PEQUENOS, EM UMA PANELA REFOGUE O ALHO, SAL, CEBOLA, TOMATE, ALECRIM, DEPOIS DE REFOGADO COLOQUE AS CASCAS DE BANANA PICADA E DEIXE COZINHAR, POR ULTIMO ACRESCENTE O CREME DE LEITE .

INGREDIENTES DA MASSA

2 OVOS INTEIROS
5 COLHERES DE AZEITE
5 COLHERES DE CREME DE LEITE
3 COLHERES DE QUEIJO RALADO
1 XÍC. DE FARINHA TRIGO
1 COLHER FERMENTO
½ XIC DE LEITE
1 COLHER SAL

BATER TUDO NO LIQUIDIFICADOR

UNTAR FORMINHAS DE EMPADAS E COLOQUE UMA CAMADA DE MASSA UMA DE RECHEIO E FINALIZE COM MASSA, ASSE EM FORNO PRÉ AQUECIDO POR 25 MINUTOS.

**BRIGADEIRO DE BANANA COM AMENDOIM E CREME DE CHOCOLATE – DOCE
CASA DE APOIO E LIBERDADE**

INGREDIENTES

4 BANANAS
90G DE AMENDOIM MOÍDO
50G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
5G DE AÇÚCAR MASCADO
50G DE COCO RALADO
1 XÍCARA DE CHÁ DE LEITE
1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
1 COLHER DE SOPA DE AMIDO DE MILHO.

PREPARO

COLOCAR AS BANANAS DESCASCADAS NA PANELA MEXENDO ATÉ DESIDRATAR OU (COZINHAR), DAR CONSISTÊNCIA COLOCAR UM POUCO DE LEITE COM MAISENA. RESERVE DEIXE ESFRIAR;
PARA O RECHEIO, DERRETER O CHOCOLATE MEIO AMARGO COM POUCO DE MANTEIGA, MEXENDO ATÉ FICAR COM CONSISTÊNCIA GRUMOSA E ACRESCENTAR O COCO;
FAZER O BRIGADEIRO RESERVADO COM A BANANA E RECHEIA COM O PREPARO DO ITEM O CREME DE CHOCOLATE FAZENDO AS BOLINHA E ENROLANDO COM AÇÚCAR MASCADO E COCO RALADO;
A CASCA DA BANANA PODE SER COLOCADA NO FORNO PARA DEIXAR CROCANTE E CHOCOLATE O BRIGADEIRO EM CIMA DA CASCA PODENDO TAMBÉM A CASCA SER CONSUMIDA.

CHAPECÓ

BATATA DOCE ESPECIAL

INGREDIENTES

500g CARNE MOÍDA
03 UNIDADES BATATA DOCE
03 COLHERES DE SOPA MILHO VERDE
03 COLHERES DE SOPA ERVILHA
03 COLHERES DE SOPA QUEIJO MUSSARELA
01 COLHER DE SOPA MANTEIGA
01 UNIDADE MÉDIA CENOURA
1/2 UNIDADE COUVE FLOR
1/2 UNIDADE PIMENTÃO AMARELO
01 UNIDADE OVO
SAL A GOSTO

MODO DE PREPARO

CORTE AS BATATAS AO MEIO E ASSE EM FORNO MÉDIO, 200°C, POR 40 MIN OU ATÉ AMOLECER INTERNAMENTE. COZINHAR A CARNE MOÍDA COM A MANTEIGA, APÓS ACRESCENTAR A CEBOLA PICADA, O PIMENTÃO PICADO, O SAL, MILHO VERDE E A ERVILHA. BATA UM OVO E ADICIONE AO MOLHO. A PARTE, FERVER A CENOURA E O COUVE FLOR ATÉ FICAREM AL DENTE. RETIRE UM POUCO DA POLPA DA BATATA FAZENDO UMA CAVIDADE QUE DEPOIS SERÁ RECHEADA, AMASSE COMO UM PURÊ E MISTURE AO RESTANTE DOS INGREDIENTES E A CARNE. TEMPERE O RECHEIO A GOSTO. COLOQUE O RECHEIO SOBRE AS BATATAS PRÉ COZIDAS, CUBRA COM QUEIJO E ORÉGANO. VOLTE AO FORNO ATÉ O QUEIJO DERRETER E SIRVA QUENTE.