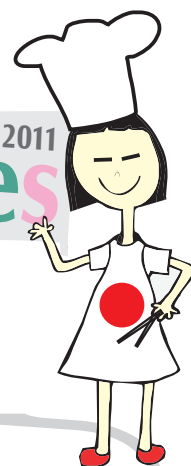
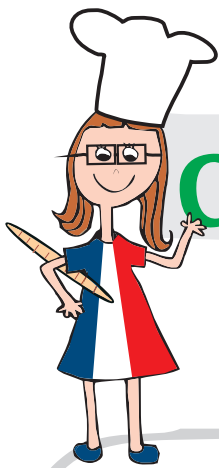


# Culinária dos Imigrantes 2011



## PIZZA RÁPIDA DE LIQUIDIFICADOR

### INGREDIENTES

#### Massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 2 ovos
- cebola e sal a gosto

#### Recheio:

- 300 g de mussarela ralada
- 1 tomate fatiado
- manjeriço ou orégano – a gosto



### MODO DE FAZER

Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater até ficar uma massa homogênea. Despejar numa forma já untada com manteiga e farinha de trigo e levar ao forno pré-aquecido por 10 minutos ou até a massa estar assada. Depois retirar e aplicar o recheio de sua preferência. Levar novamente ao forno somente para derreter o queijo.



**HORÁRIO**  
Integral  
manhã

## QUIBE DE FORNO

### INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de trigo
- ½ litro de água quente
- ½ kg de carne moída
- 1 cebola ralada
- ½ xícara de chá de hortelã picada
- 1 colher de sopa de sal
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 xícara de chá de mussarela picada
- ½ xícara de chá de castanha do Pará picada



### MODO DE FAZER

Deixar o trigo de molho na água quente por aproximadamente 8 minutos. Escorrer a água e colocá-lo sobre um pano, especialmente reservado. Enrolar o pano e espremer bem o trigo, eliminando toda a água. Colocar em uma tigela e misturar os demais ingredientes, exceto a mussarela. Amassar para misturar bem os temperos. Untar com azeite uma travessa refratária retangular e forrar com metade da massa. Colocar a mussarela e depois o restante da massa. Espalhar um pouco de azeite por cima para dourar. Assar em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos.

# BOLO DE MAÇÃ

## INGREDIENTES

- 200 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 4 ovos
- 250 g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 6 maçãs
- 200 g de geléia de damasco



## MODO DE FAZER

Bater a manteiga com o açúcar, adicionar as gemas, as claras em neve e, por último, a farinha misturada com o fermento e o sal. Despejar numa fôrma untada, cujo fundo deve estar coberto com fatias finas de maçãs (descascadas e sem sementes), formando guirlandas. Assar. Colocar no prato de servir, pincelar com geléia de damasco e levar ao forno, ligeiramente, só para dar brilho.



**HORÁRIO**  
Integral  
manhã

# POLPETTONE

## INGREDIENTES

- 500g de carne moída
- 12 bolachas *cream cracker* trituradas
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 ovo
- 1 cebola bem picada
- 1 punhado de salsa picada
- sal a gosto
- curry a gosto
- parmesão ralado a gosto



## MODO DE FAZER

Amassar bem todos os ingredientes. Moldar os polpettones e rechear com queijo. Para ficar mais crocante, passar os polpettones em uma mistura de bolacha *cream cracker* triturada e parmesão ralado. Levar para assar em forno médio por aproximadamente 30 minutos.

# QUICHE LORRAINE

## INGREDIENTES

### Massa:

- 1 clara de ovo
- 3 colheres de sopa rasas de manteiga
- 3 colheres de sopa de óleo
- 3 colheres de sopa de azeite
- 200 g de farinha de trigo (ou até dar ponto)

### Recheio:

- 4 ovos inteiros
- 200 ml de creme de leite
- 200 ml de iogurte natural
- 200 g de queijo picado
- 200 g de presunto picado
- sal a gosto



## MODO DE FAZER

### Massa:

Bater a clara em neve. Colocar 3 as colheres de sopa de manteiga, de óleo e de azeite. Acrescentar a farinha de trigo até soltar das mãos e forrar a forma.

### Recheio:

Bater os ovos, o creme de leite e o iogurte no liquidificador. Acrescentar o queijo picado, o presunto picado e o sal.

Colocar o recheio sobre a massa e levar ao forno pré-aquecido.



**HORÁRIO**  
*Integral*  
manhã

# ENROLADINHOS DE GELEIA

## INGREDIENTES

### Massa:

- 300 g de farinha de trigo
- 150 g de manteiga
- 1 colherinha de fermento
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 ovo inteiro
- 2 gemas
- 1 pitada de sal

### Recheio:

- Geleia para rechear (pode-se polvilhar com canela e nozes picadas)



## MODO DE FAZER

Faça uma massa com todos os ingredientes menos a geleia. Abra uma massa fina com rolo ou com as mãos. Passe a geleia, enrole como rocambole, apertando bem as pontas. Coloque em uma assadeira untada e polvilhada com farinha. Pincele com gema e coloque no forno. Corte em fatias.

# BOLO DE CAMELO

## INGREDIENTES

### Massa:

- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 4 colheres de sopa de manteiga
- ½ xícara de leite caramelado
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 3 ovos

### Recheio:

- 1 xícara de nozes moídas
- 2 colheres de sopa de manteiga
- ½ xícara de açúcar
- 200 g de creme de leite



**HORÁRIO**  
Integral  
manhã

## MODO DE FAZER

### Massa:

Bater as gemas com o açúcar e a manteiga até obter um creme fofo. Acrescentar a farinha, o fermento e o leite caramelado (para caramelizar, dourar 100 gramas de açúcar numa panela e acrescentar o leite até dissolver completamente o açúcar caramelizado), sem parar de bater. Levar as claras ao ponto de neve firme e misturar delicadamente à massa, com movimentos de baixo para cima. Colocar a massa em fôrma untada para bolo e levar ao forno por 30 minutos. Verificar se está bem assado, enfiando um palito na massa (deve sair bem sequinho). Recheiar com creme de nozes.

### Recheio:

Bater a manteiga com o açúcar até obter um creme liso; acrescentar as nozes moídas e o creme de leite. Misturar bem e recheiar o bolo. Rendimento: 12 unidades.

