



Maio/2019

*Livro  
de  
Receitas  
Cpba/Ela*

*“Livro elaborado com as  
receitas de família”*

Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Marcela Batisteli Foureaux

## *Lasanha ao molho branco*

### Ingredientes

1 Pacote de massa de lasanha direto ao forno

300g de muçarela

300 g de presunto

#### MOLHO BRANCO:

1 litro de leite

500ml de água

4 dentes de alho picados

1/2 cebola picada

1 colher de manteiga ou margarina

4 colheres de sopa rasa de farinha de trigo



### Modo de preparo

#### MOLHO BRANCO:

Coloque em uma panela o alho picado, a cebola e a margarina e deixe fritar até dourar um pouco.

Retire do fogo e acrescente o leite, a água e a farinha e dissolva com um garfo e leve de volta ao fogo e mexa sem parar até engrossar, desligue e reserve.

#### MONTAGEM:

Faça camadas com o molho branco, a lasanha o queijo e o presunto até um pouco abaixo da borda do refratário e finalize com o molho branco, a muçarela e um pouco de queijo ralado a gosto. Leve ao forno por mais ou menos 35 a 40 minutos em fogo médio.

Sirva quente.

Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Gabriele Caroline de Souza Silva 2ºano

## *Frango assado com batata*

### **Ingredientes**

1 frango cortado em pedaços médios  
2 limões  
4 dentes de alho  
Tempero completo a gosto  
1 cebola de cabeça  
1 sachê de maionese pequeno  
4 batatas médias  
Sal a gosto  
Pimenta-do-reino a gosto  
Orégano a gosto

### **Modo de Preparo**

Lave o frango cortado com o suco de um limão. Tempere o frango com alho, sal e tempero completo, ou a seu gosto Enquanto o frango está marinando no tempero, descasque e corte as batatas em rodellas médias. Bata no liquidificador a maionese, a cebola, a pimenta-do-reino e o orégano até formar um creme homogêneo. Em uma forma coloque o frango e as batatas espalhadas. Leve ao forno preaquecido a 280° C por 30 minutos. Vire os pedaços de frango para assar bem do outro lado e deixe por mais 15 minutos

Tempo de preparo  
45 MIN



Receita que não pode faltar nos encontros de família do  
Afonso

## *Broa de Fubá*

### **Ingredientes**

- 3 ovos
- 1/2 copo americano de óleo
- 1 copo tipo requeijão de açúcar
- 2 copos tipo requeijão de leite
- 1 colher sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- Queijo ou coco ralado a gosto.

### **Modo de Preparo**

Bata tudo no liquidificador e leve ao forno por aproximadamente trinta a quarenta minutos em forma untada e enfarinhada!





Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Bernardo Pedersoli

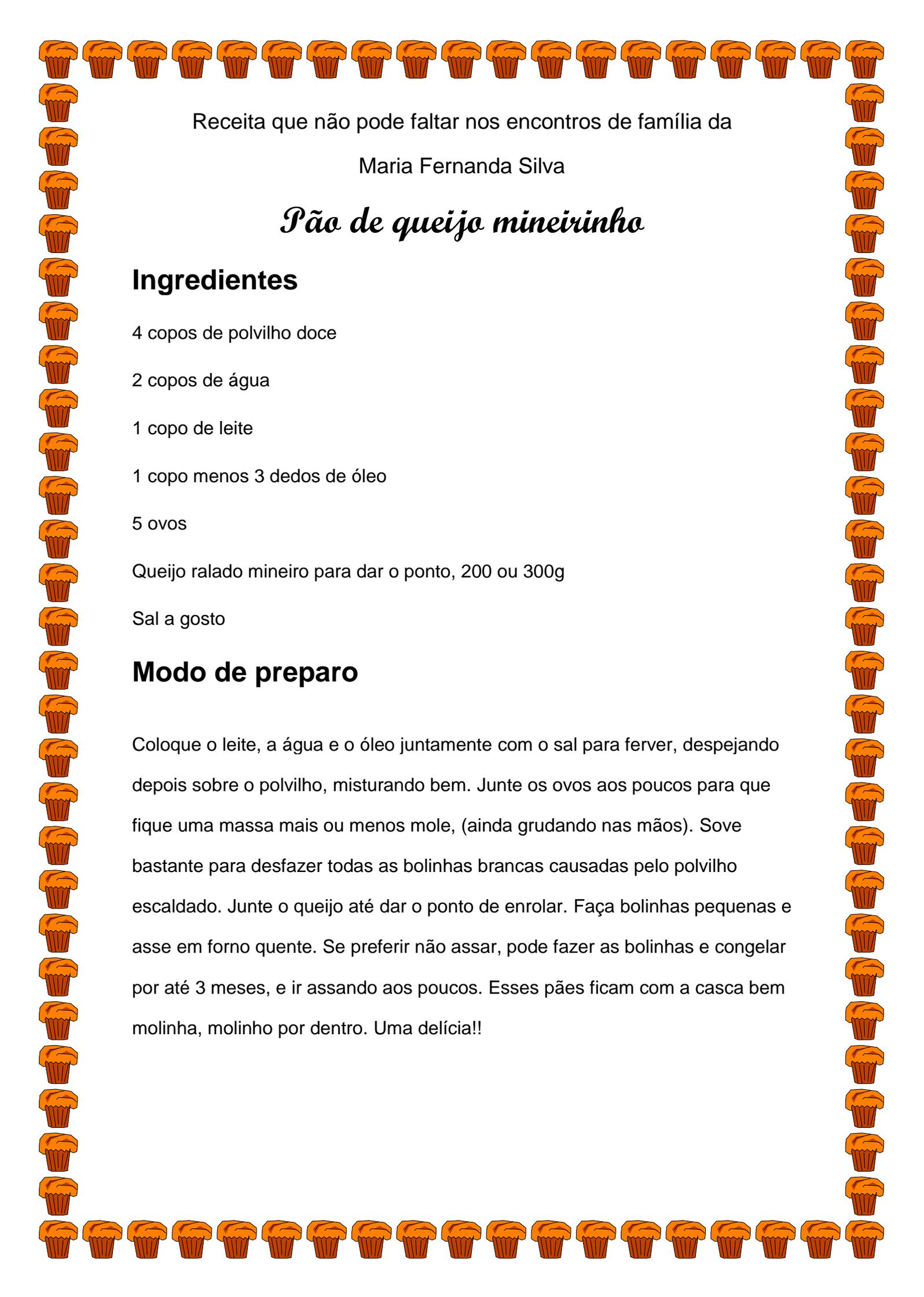
## *Torta Charlotte*

### **Ingredientes**

- 1 Lata de Leite Moça
- 2 Leites de Vaca
- 1 Colher de Maizena
- 2 colheres de coco ralado
- 2 gemas

### **Modo de fazer**

Coloque numa panela o leite moça, o leite de vaca, a Maizena dissolvida, o coco ralado e por fim as gemas. Deixar cozinhar um pouquinho, deixando o creme mais mole. por fim colocar os biscoitos de Maizena molhados, na calda de pêsego, formando uma camada, por cima colocar uma camada de creme, outra de biscoito molhado da calda, salpicar coco ralado por cima e enfeitar com os pêsegos formando flores.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Maria Fernanda Silva

## *Pão de queijo mineirinho*

### **Ingredientes**

4 copos de polvilho doce

2 copos de água

1 copo de leite

1 copo menos 3 dedos de óleo

5 ovos

Queijo ralado mineiro para dar o ponto, 200 ou 300g

Sal a gosto

### **Modo de preparo**

Coloque o leite, a água e o óleo juntamente com o sal para ferver, despejando depois sobre o polvilho, misturando bem. Junte os ovos aos poucos para que fique uma massa mais ou menos mole, (ainda grudando nas mãos). Sove bastante para desfazer todas as bolinhas brancas causadas pelo polvilho escaldado. Junte o queijo até dar o ponto de enrolar. Faça bolinhas pequenas e asse em forno quente. Se preferir não assar, pode fazer as bolinhas e congelar por até 3 meses, e ir assando aos poucos. Esses pães ficam com a casca bem molinha, molinho por dentro. Uma delícia!!

Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Miguel Nascimento 1 ano

## *Receita de quibe*

### **Ingredientes**

Trigo

Carne moída

Tempero a gosto

### **Modo de preparo**

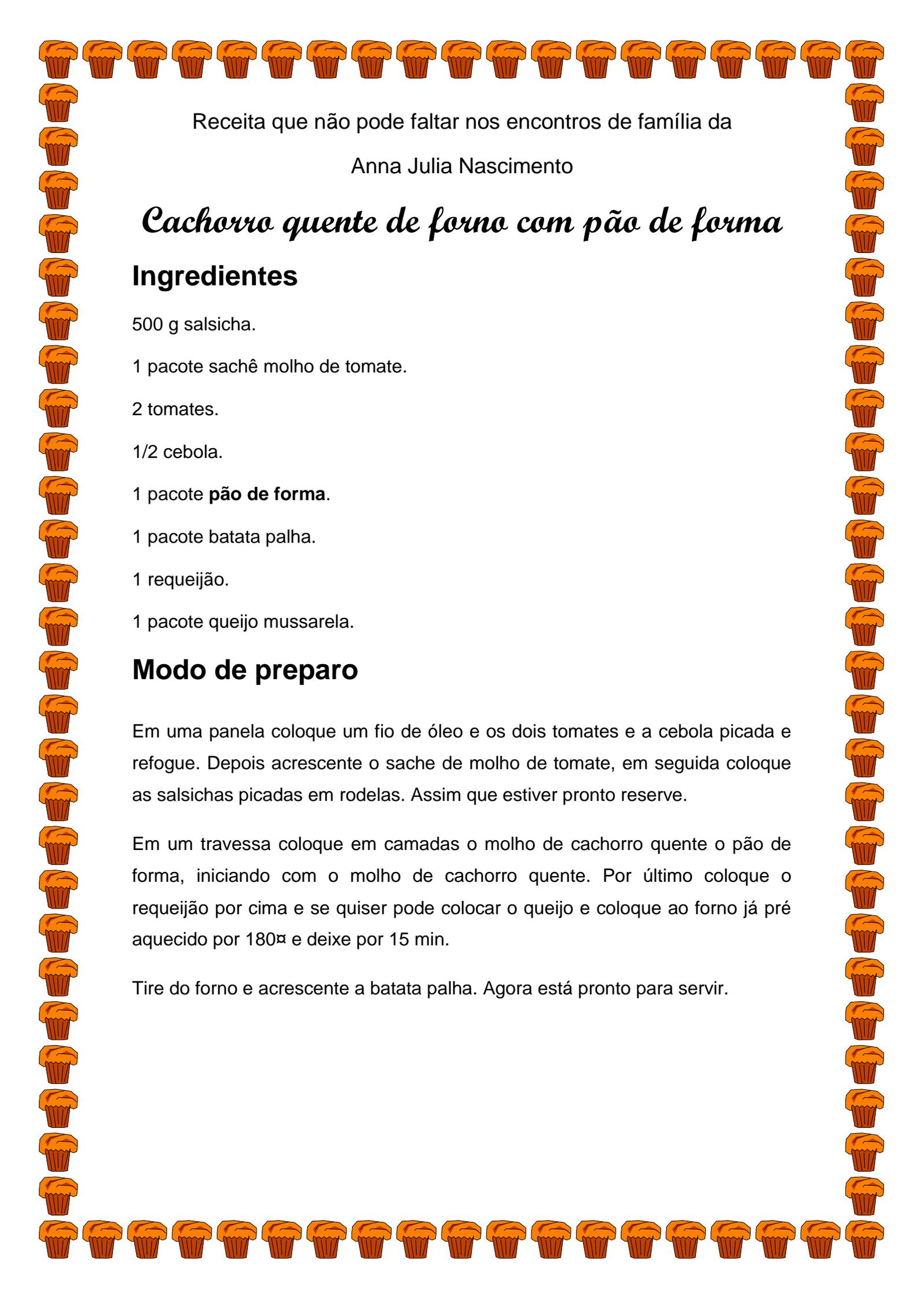
Coloque o trigo de molho na água fervente (misture bem) por 1 hora (não precisa espremer).

Misture a carne moída com o trigo, junte os temperos e misture bem.

Pegue porções dessa mistura, amasse bem com as mãos (evita que se abram ao fritar), modele e frite em óleo quente.

Escorra em papel toalha. Pronto! Só saborear...





Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Anna Julia Nascimento

## *Cachorro quente de forno com pão de forma*

### **Ingredientes**

500 g salsicha.

1 pacote sachê molho de tomate.

2 tomates.

1/2 cebola.

1 pacote **pão de forma**.

1 pacote batata palha.

1 requeijão.

1 pacote queijo mussarela.

### **Modo de preparo**

Em uma panela coloque um fio de óleo e os dois tomates e a cebola picada e refogue. Depois acrescente o sachê de molho de tomate, em seguida coloque as salsichas picadas em rodela. Assim que estiver pronto reserve.

Em um travessa coloque em camadas o molho de cachorro quente o pão de forma, iniciando com o molho de cachorro quente. Por último coloque o requeijão por cima e se quiser pode colocar o queijo e coloque ao forno já pré aquecido por 180º e deixe por 15 min.

Tire do forno e acrescente a batata palha. Agora está pronto para servir.

Receita que não pode faltar nos encontros da família Ferraz da

Ísis Ribeiro Ferraz

## *Bolo de fubá cremoso*

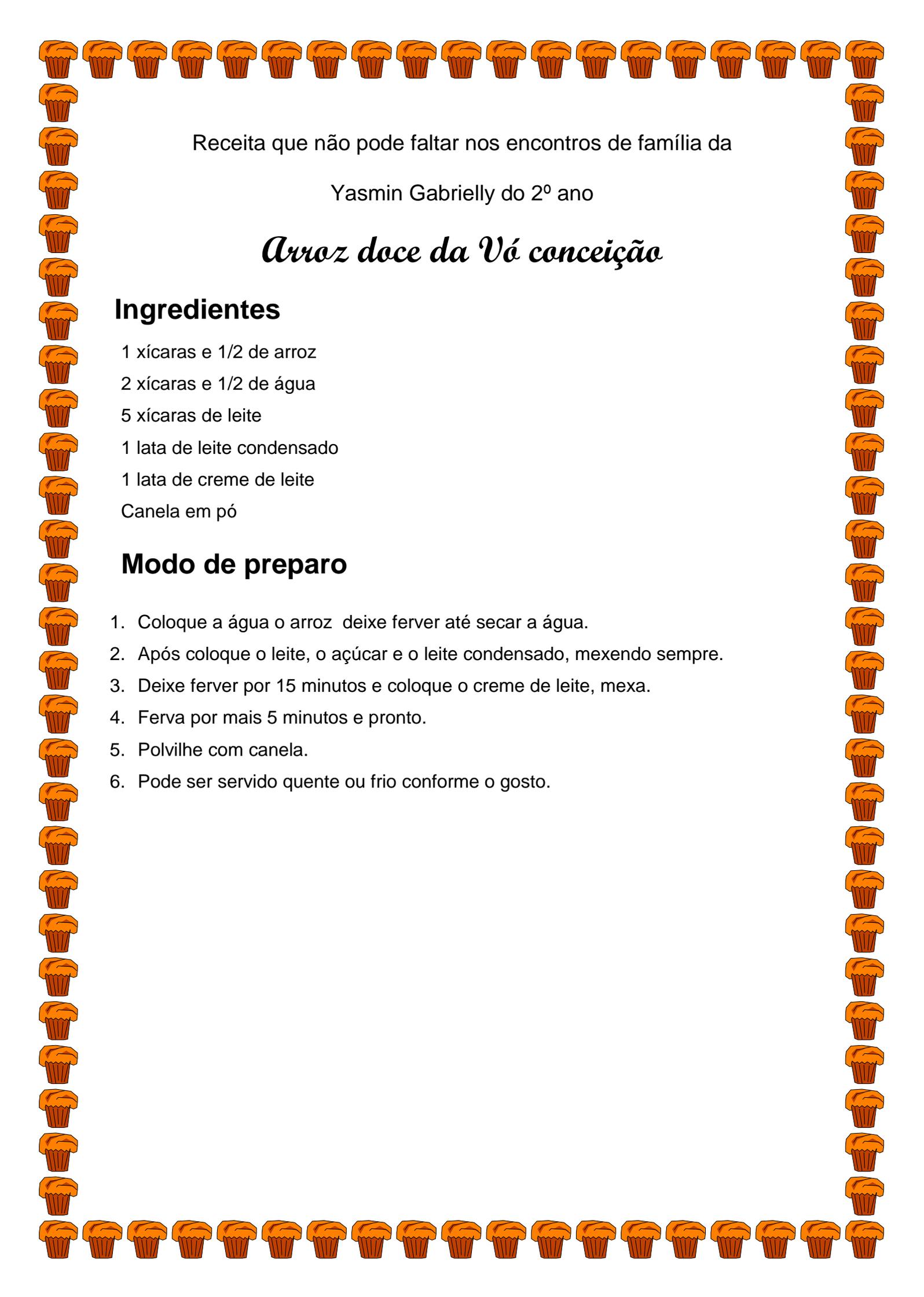
### **Ingredientes**

- 4 ovos
- 4 xícaras de leite
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 xícara e meia de fubá
- 2 colheres de margarina
- 100 g de queijo ralado
- 1 colher de fermento em pó

### **Modo de Preparo**

1. Coloque tudo no liquidificador e bata
2. Por alguns segundos coloque em forma untada e polvilhada com farinha de trigo
3. Asse em forno quente por 30 a 40 minutos
4. Quando for tirar do forno observe se ele está corado, pois ele fica meio mole
5. Mas só sirva bem frio





Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Yasmin Gabrielly do 2º ano

## *Arroz doce da Vó conceição*

### **Ingredientes**

- 1 xícaras e 1/2 de arroz
- 2 xícaras e 1/2 de água
- 5 xícaras de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- Canela em pó

### **Modo de preparo**

1. Coloque a água o arroz deixe ferver até secar a água.
2. Após coloque o leite, o açúcar e o leite condensado, mexendo sempre.
3. Deixe ferver por 15 minutos e coloque o creme de leite, mexa.
4. Ferva por mais 5 minutos e pronto.
5. Polvilhe com canela.
6. Pode ser servido quente ou frio conforme o gosto.

Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Marco Túlio

## *Bolo de Flocão com Milho*

### **Ingredientes**

- 3 ovos
- 1 lata de milho verde (escorrer a água)
- 1 lata de Flocão (usar a medida da lata do milho)
- 1 lata de leite (usar a medida da lata do milho)
- 1/3 de xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.

### **Modo de preparo**

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento.
- Bata por 3 minutos.
- Adicione o fermento em pó e misture bem.
- Coloque a mistura em uma forma untada com óleo e farinha de trigo.
- Leve ao forno em temperatura média de 210°C.
- Deixe assar por cerca de 40 minutos até que fique bem dourado.
- Retire do forno e sirva com um saboroso cafezinho.



A decorative border of small, orange-topped cupcakes surrounds the text. The border is composed of 20 cupcakes along the top edge, 20 along the bottom edge, and 18 along each of the left and right sides, forming a rectangular frame.

Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Valentina Alencar

## *Bolo de cenoura*

### **Ingredientes**

1/2 xícara de óleo

3 cenouras médias raladas

4 ovos

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

### **Modo de preparo**

No liquidificador adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois acrescente o açúcar, em uma tigela adicione a farinha de trigo e por último o fermento e misture lentamente.

Asse em um forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 40 minutos.

Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Otávio Adão

## *Bolo de cenoura*

### **Ingredientes**

1/2 xícara de óleo

3 cenouras médias raladas

4 ovos

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

### **Modo de preparo**

No liquidificador adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois acrescente o açúcar, em uma tigela adicione a farinha de trigo e por último o fermento e misture lentamente.

Asse em um forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 40 minutos.



Receita que não pode faltar nos encontros de família das irmãs

Ana Laura e Beatriz

## *Maionese*

### **Ingredientes:**

- 3 cenouras grandes
- 3 batatas grandes
- 4 Ovos
- 1 vidro de maionese pequeno
- Sal a gosto

### **Modo de preparo**

- 1 passo: Pique a cenoura e a batata em cubos pequenos, coloque para cozinhar.
- 2 passo: em outra panela coloque os 4 ovos para cozinhar.
- 3 passo: já cozido misture os 3 em um refratário coloque a maionese e sal a gosto.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Beatris Cardoso

## *Frango caipira*

### **Ingredientes**

- 1 frango caipira
- 2 cebolas grandes
- Meia colher de colorau
- 1 colher de tempero alho e sal
- 1 pimentão
- Muito alho amassado
- Pouco óleo
- Cheiro Verde

### **Modo de preparo:**

Doure a cebola no óleo, em seguida coloque o frango para dourar, acrescente colorau, tempero alho e sal para refogar. Assim que estiver bem dourado, coloque agua quente e leve a pressão por aproximadamente 25 a 40 minutos. Desligue o fogo e deixe sair a pressão. Acrescente o pimentão para um breve cozimento em seguida coloque o cheiro Verde a gosto. Sirva com arroz branco e angu.



Bom apetite!!!

Receita que não pode faltar nos encontros de família do  
Rafael Henrique

## *Bolinho de chuva*

### **Ingredientes:**

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de chá de leite
- 2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de canela

### **Modo de Preparo**

Misture todos os ingredientes até ficar uma massa mole e homogênea, numa panela com o óleo bem quente com uma colher vai colocando as bolinhas de bolinho, deixe fritar até dourarem.



Agora é só passar aquele cafezinho...

Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Laura Scarabeli

## *Molho de abacaxi*

### **Ingredientes**

- 1 abacaxi
- 1 cebola pequena
- 1 maçã
- 1 maionese h
- 1 creme de leite

### **Modo de preparo**

Picar tudo e cozinhar junto

Deixar esfriar

Misturar a maionese e o creme de leite

Obs.: O molho é servido com churrasco.



Bom apetite !!!



Receita que não pode faltar nos encontros de família da  
Melissa

## *Macarrão yaquisopa na chapa*

### **Ingredientes**

- 1 kl peito de frango cortado em tiras
- 1 kl baycon sem pele cortado em cubos pequenos
- 1 kl de linguiça calabresa cortada em rodela finas
- 1 repolho roxo
- 1 repolho verde
- 500g pimentão Verde
- 500g pimentão amarelo
- 500g pimentão vermelho
- 1 kl de cenoura vermelha ralada
- 1 kl de cebola Roxa
- 1 brócolis chinês cozido aldente
- 1 couve-flor cozida aldente
- 250g tempero alho e sal
- 1 kl macarrão espaguete nº8 cozido aldente
- 1 ltr molho Shoyo

### **Preparo**

Com a chapa bem quente. Comece fritando o baycon acrescente a linguiça e por ultimo peito de frango frite bem não escorra a gordura acrescente tempero alho e sal um pouco de cebolas e deixe ir fritando. Acrescente os legumes que demoram mais a cozinhar s depois vá acrescentando os outros .por fim coloque o macarrão regre com bastante molho soyo e sempre misturando .

Bom apetite !!!

Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Tomás Araujo da Silva

## *Pudim de leite condensado*

### **Ingredientes**

2 duas caixas de leite condensado

3 ovos

2 medidas de leite

2 biscoitos de maizena

3 colheres de açúcar ( para caldo )

### **Modo de Preparo**

Bata Tudo no liquidificador.

Pegue o açúcar da calda e derreta até formar uma calda.

Ainda quente unte a forma com o caldo.

Deixe esfriar e coloque a massa do liquidificador na forma.

Bota no forno para assar em banho-maria 180 graus durante 2 horas e meia.

Depois espete com um palito e quando ele sair limpo é porque está pronto.

Depois de pronto, deixe esfriar na geladeira durante 1 hora.

Retire, aqueça o fundo, vire em um grande prato e desinforme.



E tenha um bom apetite!



Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Gabriel Nepomuceno

## *Torta de morango*

### **Ingredientes**

Massa

1 xícara de farinha de trigo

1 gema batida

100 g de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

### **Recheio**

700 ml de leite

4 colheres de amido de milho

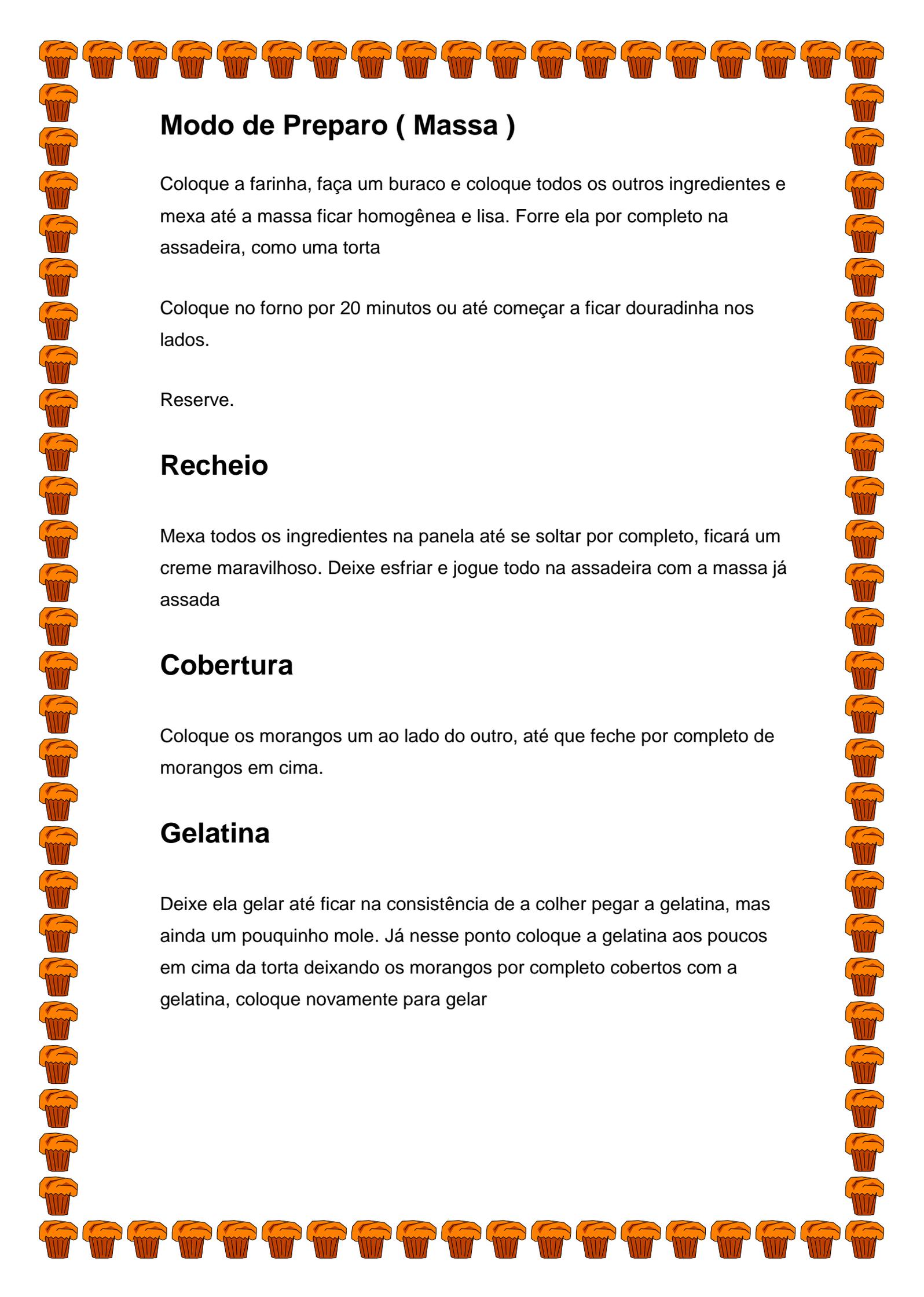
2 gemas peneiradas

1 e 1/2 lata de leite condensado

### **Cobertura**

Morangos lavados e cortados ao meio

1 gelatina de morango



## Modo de Preparo ( Massa )

Coloque a farinha, faça um buraco e coloque todos os outros ingredientes e mexa até a massa ficar homogênea e lisa. Forre ela por completo na assadeira, como uma torta

Coloque no forno por 20 minutos ou até começar a ficar douradinha nos lados.

Reserve.

## Recheio

Mexa todos os ingredientes na panela até se soltar por completo, ficará um creme maravilhoso. Deixe esfriar e jogue todo na assadeira com a massa já assada

## Cobertura

Coloque os morangos um ao lado do outro, até que feche por completo de morangos em cima.

## Gelatina

Deixe ela gelar até ficar na consistência de a colher pegar a gelatina, mas ainda um pouquinho mole. Já nesse ponto coloque a gelatina aos poucos em cima da torta deixando os morangos por completo cobertos com a gelatina, coloque novamente para gelar

Receita que não pode faltar nos encontros de família do  
Ramon Fernandes

## *Pizza caseira*

### **Ingredientes**

4 ovos.

500gm de farinha de trigo.

100ml de leite.

1 peito de frango desfiado.

Temperos a gosto.

300gm de mussarela.

2 tomates.

### **Modo de preparo**

Coloque em uma vasilha os ovos, a farinha, o leite misture tudo até dar o ponto de abrir a massa na bandeja para assar, deixe a massa no forno por uns 10 minutos, em seguida faça o recheio com o peito de frango e os temperos a gosto monte, coloque na bandeja a massa em seguida coloque o recheio e cubra com as fatias de mussarela e tomate, leve ao forno por 30 minutos.



Bom apetite!!!

Receita que não pode faltar nos encontros de família do  
Celso Barbosa Vieira

## *Biscoito de polvilho*

### **Ingredientes**

1/2 kg de polvilho azedo.

1/2 copo de óleo.

1/2 copo de leite.

3 ovos.

Sal a gosto.

### **Modo de Preparo**

Reserve o polvilho em uma tigela. Leve ao fogo em uma panela, o óleo e o leite até ferver. Despeje por cima do polvilho, acrescente os ovos e por ultimo o sal. Mexa até obter uma massa consistente. Enrole os biscoitos em formato de oito, palitos ou círculos e frite em óleo bem quente.





Receita que não pode faltar nos encontros de família da  
Nicolly Guimarães Dantas Falcão

## *Arroz doce cremoso*

### **Ingredientes**

- 1 xícara de arroz
- 2 xícaras de água
- 2 xícaras de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite

### **Modo de preparo**

Leve ao fogo o arroz com a água, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 30 minutos.

Após secar a água e cozido, acrescente o leite, o leite condensado e o creme de leite.

Misture bem e mexa.

Deixe cozinhar por mais 10 minutos em fogo baixo.

Coloque em um recipiente e sirva como preferir, quente ou frio.

Pode acrescentar canela, ou paçoca de amendoim.

Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Rayssa Totte

## *Macarrão à Bolonhesa*

### **Ingredientes**

1 pacote macarrão tipo espaguete

1 kg carne moída (chã)

2 colheres de sopa de óleo

1 cebola grande

5 dentes de alho

1/2 pimentão vermelho

1 colher de sopa de molho inglês

2 colheres de sopa de catchup

Sal a gosto (meio punhado)

1 pitada de pimenta-do-reino

1 pitada de alecrim

100 g de azeitonas

1 lata de molho (pronto) de tomate

100 g de queijo parmesão ralado

100 g de queijo minas padrão light



### **Modo de preparo**

Cozinhar o macarrão e reservar. Aquecer o óleo. Fritar alho e cebola picadinhos. Adicionar a carne moída e o sal e refogar. Adicionar os temperos (pimenta-do-reino, alecrim, pimentão picadinho). Com a carne moreninha e solta adicionar azeitona, catchup e molho inglês, por último o molho de tomate. Na hora de servir, colocar o macarrão e misturar bem. Despejar em uma vasilha. Jogar por cima o queijo minas padrão e o queijo parmesão ralados. Servir quente.



Receita que não pode faltar nos encontros de família do  
Paulo Henrique Fernandes de Jesus

## *Maionese de repolho*

### **Ingredientes**

- 1 repolho médio (picado bem fininho)
- 1 abacaxi médio (picado em cubinhos)
- 1 lata de milho
- 1 vidro de maionese
- Bacon (picadinho)
- Batata palha (para enfeitar)
- Alho frito a gosto
- Cebolinha a gosto
- Sal a gosto

### **Preparo**

Misturar todos os ingredientes e servir gelado.

Obs: Pode ser servido com torradas, barquetes ou como acompanhamento no almoço!!!

A decorative border of small, orange-topped cupcakes surrounds the entire page. The cupcakes are arranged in a rectangular frame, with one row along the top, one along the bottom, and vertical columns on the left and right sides.

Receita que não pode faltar nos encontros de família do  
Arthur Granato

## *Macarronada*

### **Ingredientes**

- 1 pacote de macarrão do tipo espaguete
- 500 gramas de carne
- 1 dente de alho
- 2 tomates
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 lata de molho de tomate
- 1 cebola pequena
- Óleo de soja a gosto
- Queijo ralado a gosto

### **Como Fazer**

Junte e bata o molho de tomate com os tomates e a cebola, reserve. Numa panela você deverá adicionar um fio de óleo e o alho devidamente picado. Deixe refogar, quando estiver dourado adicione a carne moída que deverá estar sem nenhum tempero. Espere que cozinhe por mais algum tempo. Adicione então duas colheres de sopa de molho de tomate. Aguarde que cozinhe por mais 5 minutos.

Adicione então meio tablete de caldo de carne e teste para ver se precisa corrigir o sal. Acrescente então o molho batido a carne e espere que engrosse. Desligue o fogo para então adicionar o creme de leite. O prato deve ser servido com o macarrão cozido e com queijo ralado a gosto.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da  
Gabriel Lucas

## *Macarrão alho e óleo da vovó Luiza*

### **Ingredientes**

5 dentes de alho amassados

5 colheres de sopa de óleo

1 colher de sopa de manteiga

1/2 kilo de macarrão

Sal a gosto

Cebolinha a gosto

### **Modo de preparo**

Pique o alho bem pequeno;

Em uma frigideira, coloque o alho picado e o óleo.

Frite em fogo médio sem deixar o alho queimar, só dourar.

Acrescente a manteiga e deixe ferver um pouco, só para incorporar bem o sabor, mexendo sempre.

Coloque sobre o macarrão imediatamente.

Acrescente o sal e a cebolinha e pronto!

Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Ana Giulia

## *Feijoada Carioca*

### Ingredientes

1 rabo suíno  
1 orelha suína  
300g de carne-seca em pedaços  
300g de costelinha suína em pedaços  
300g de lombo suíno em cubos  
300g de acém bovino em cubos  
500g de feijão-preto  
3 folhas de louro  
2 colheres (sopa) de óleo  
2 gomos de linguiça calabresa em rodelas  
1 gomo de paio em rodelas  
350g de bacon em cubos  
2 dentes de alho picados  
Sal e molho de pimenta a gosto



### Modo de preparo

Coloque o rabo, a orelha e a carne-seca em uma tigela, cubra com água e deixe de molho por 24 horas, trocando a água por 6 vezes nesse tempo. Escorra, coloque em uma panela, cubra com água e cozinhe por 30 minutos, em fogo médio. Escorra, deixe esfriar e corte em pedaços. Em uma panela de pressão grande, coloque o rabo e a orelha, a carne-seca, a costelinha, o lombo, o acém, o feijão, o louro, cubra com água e cozinhe por 20 minutos com a panela aberta, sem pressão, em fogo baixo. À parte, aqueça uma panela com o óleo e frite a calabresa, o paio, o bacon e o alho até dourar. Transfira para a panela de feijão, cubra com mais água, tampe e cozinhe por 20 minutos depois de iniciada a pressão. Desligue, deixe sair toda a pressão e abra a panela. Volte a panela ao fogo, tempere com sal e molho de pimenta e cozinhe até que todos os ingredientes estejam macios, mas sem desmanchar. Para a farofa, aqueça uma panela com a manteiga e frite o pimentão por 2 minutos. Adicione a farinha, o cheiro-verde, os ovos e sal e cozinhe por mais 3 minutos. Desligue e reserve. Para a couve, aqueça uma panela com o óleo e frite o bacon até dourar. Adicione o alho e a couve e refogue até murchar. Tempere com sal a gosto e desligue o fogo. Sirva a couve e a farofa acompanhando a feijoada.

Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Guilherme Rodrigues

## *Feijoada Carioca*

### Ingredientes

1 rabo suíno  
1 orelha suína  
300g de carne-seca em pedaços  
300g de costelinha suína em pedaços  
300g de lombo suíno em cubos  
300g de acém bovino em cubos  
500g de feijão-preto  
3 folhas de louro  
2 colheres (sopa) de óleo  
2 gomos de linguiça calabresa em rodelas  
1 gomo de paio em rodelas  
350g de bacon em cubos  
2 dentes de alho picados  
Sal e molho de pimenta a gosto



### Modo de preparo

Coloque o rabo, a orelha e a carne-seca em uma tigela, cubra com água e deixe de molho por 24 horas, trocando a água por 6 vezes nesse tempo. Escorra, coloque em uma panela, cubra com água e cozinhe por 30 minutos, em fogo médio. Escorra, deixe esfriar e corte em pedaços. Em uma panela de pressão grande, coloque o rabo e a orelha, a carne-seca, a costelinha, o lombo, o acém, o feijão, o louro, cubra com água e cozinhe por 20 minutos com a panela aberta, sem pressão, em fogo baixo. À parte, aqueça uma panela com o óleo e frite a calabresa, o paio, o bacon e o alho até dourar. Transfira para a panela de feijão, cubra com mais água, tampe e cozinhe por 20 minutos depois de iniciada a pressão. Desligue, deixe sair toda a pressão e abra a panela. Volte a panela ao fogo, tempere com sal e molho de pimenta e cozinhe até que todos os ingredientes estejam macios, mas sem desmanchar. Para a farofa, aqueça uma panela com a manteiga e frite o pimentão por 2 minutos. Adicione a farinha, o cheiro-verde, os ovos e sal e cozinhe por mais 3 minutos. Desligue e reserve. Para a couve, aqueça uma panela com o óleo e frite o bacon até dourar. Adicione o alho e a couve e refogue até murchar. Tempere com sal a gosto e desligue o fogo. Sirva a couve e a farofa acompanhando a feijoada.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Alice Oliveira

## *Baião de dois*

### **Ingredientes**

1/2 kg de feijão verde  
1 paio cortado em rodelas  
2 tabletes de caldo de carne  
1 cebola ralada  
1 dente de alho amassado  
3 colheres (sopa) de óleo  
1/2 colher (sopa) de coentro picado  
2 xícaras e 1/2 (chá) de arroz lavado e escorrido  
150 g de queijo de coalho cortado em fatias finas

### **Modo de preparo**

Deixe o feijão de molho de véspera. No dia seguinte cozinhe-o juntamente com o caldo de carne e 2,5 litros de água fria. Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 1 hora. Em outra panela doure a cebola e o alho, no óleo. Junte o coentro e o arroz e refogue bem. Acrescente o feijão já cozido, juntamente com o caldo. Misture bem, tampe a panela e deixe cozinhar até que o arroz fique cozido, úmido e com consistência cremosa. Cubra o arroz com as fatias de queijo. Tampe a panela novamente e deixe que o vapor derreta o queijo.

Receita que não pode faltar nos encontros de família do

José Mateus Brandão

## *Cheesecake de limão com frutas vermelhas*

### **Ingredientes**

- . 2 xícaras (chá) de água
- . 1 envelope de gelatina em pó branca
- . 200 g de biscoito de chocolate moído
- . 60 g de manteiga derretida
- . Óleo para untar
- . 300 g de cream cheese em temperatura ambiente
- . 200 g de iogurte natural
- . 1 lata de leite condensado
- . Casca ralada e suco de 3 limões-sicilianos
- . 3 colheres (sopa) de gelatina de morango
- . 1/2 xícara (chá) de amora
- . 1/2 xícara (chá) de morango cortado em quatro com as folhas
- . Sementes de 1 romã



### **Modo de preparo**

Em um refratário, polvilhe 1/2 xícara (chá) de água com a gelatina e deixe descansar por 2 minutos. Leve ao fogo, em banho-maria, até dissolver. Reserve. Em uma tigela, misture o biscoito com a manteiga. Cubra com papel-manteiga o fundo de uma forma de abrir, de 22 cm de diâmetro, com as laterais untadas com óleo. Espalhe no fundo a farofa de biscoito, pressionando-a. Na batedeira, bata o cream cheese com o iogurte e o leite condensado por 2 minutos ou até obter um creme. Aos poucos, junte a casca, o suco de limão e a gelatina, mexendo sempre, até ficar homogêneo. Despeje sobre a massa de biscoito e leve para gelar por 3 horas ou até ficar firme. Prepare a cobertura: em um refratário, misture a gelatina de morango com 1/2 xícara (chá) de água fervente, mexendo até dissolver. Adicione 1/2 xícara (chá) de água fria. Leve para gelar, mexendo às vezes, por 40 minutos, ou até engrossar e ficar com consistência de clara de ovo. Despeje sobre a torta e leve à geladeira por 1 hora ou até ficar firme. Desenforme, tirando o fundo da forma com a ajuda de uma espátula. Sirva decorado com as frutas.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Nara Rafaela

## *Biscoito frito*

### **Ingredientes**

1kg de polvilho doce  
8 ovos  
1 copo (americano) de açúcar  
3 pitadas de sal

### **Modo de preparo**

Em uma bacia coloque os ingredientes aos poucos, e vai mexendo com a mão até ficar em ponto de enrolar.

Uma dica importante, deixe a massa descansar um pouco, ou até de um dia para o outro.

Para fritar:

Óleo não muito quente, ir virando até dourar.  
Tirar e deixar esfriar.



Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Yackio Santos

## *Frango com quiabo e angu de milho verde*

### **Ingredientes**

- 1 frango
- 2 bandeijas de quiabo
- 1 lata de milho
- Tempero a gosto

### **Preparo**

Pique o frango e fervere o com alho e sal. Coloque em uma panela de preferência de barro. Banha, cebola picada e alho picadinho. Refogue o frango e deixe o dourar colocando uma colher de urucum e remexe colocando água.

Corte as espigas de milho para que seus bagos fiquem separados, bata com água no liquidificador, coe duas vezes e coloque em uma panela e mexa até engrossar. Tampe o e deixe em fogo baixo, mexendo de vez em quando para não queimar.

Corte o quiabo em tamanho menor e refogue o com a banha juntando com o frango ate ficar bem cozidos.



Acompanhamento: Angú

Bom apetite.

Receita que não pode faltar nos encontros de família do  
Lucas Rodrigues

## *Paçoca de amendoim*

### **Ingredientes:**

- 1 kilo de farinha de milho
- 1 kilo de amendoim
- 1 copo americano de Açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal

### **Como fazer:**

Coloque o amendoim e a Açúcar no pilão, em seguida soque até vira uma pasta.

Depois, acrescente a farinha de milho e o sal.

Vai socando até vira uma Paçoca.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da  
Laura Rodrigues

## *Paçoca de amendoim*

### **Ingredientes:**

- 1 kilo de farinha de milho
- 1 kilo de amendoim
- 1 copo americano de Açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal

### **Como fazer:**

Coloque o amendoim e a Açúcar no pilão, em seguida soque até vira uma pasta.

Depois, acrescente a farinha de milho e o sal.

Vai socando até vira uma Paçoca.





Receita que não pode faltar nos encontros de família da  
Maria Antônia

## *Biscoito de polvilho*

### **Ingredientes**

1/2 pacote de polvilho doce

2 ovos

1 colher de café de sal

1/2 copo de óleo

1 copo de água

### **Modo de preparo**

Ferver a água com óleo e jogar no polvilho. Misturar com a colher e deixar esfriar, jogar os ovos batidos o sal e sovar bem a massa. Enrolar os biscoitos e fritar em óleo morno para não estourar.

Bom apetite!



Receita que não pode faltar nos encontros de família do  
Gustavo dos Santos Pacheco

## *Pizza de liquidificador*

### **Ingredientes**

- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- Meia xícara de chá de óleo
- 3 colheres de pó roial
- 1 pitada de sal

### **Modo de fazer**

Colocar a tudo no liquidificador e bater . Colocar na forma e acrescentar o recheio.

Recheio a gosto

Sugestões: frango, carne moída, sardinha...



Receita que não pode faltar nos encontros de família da  
Juliana Felix

## *Macarrão alho e óleo*

### Ingredientes

- 1 pacote de macarrão
- 1 porção de queijo ralado
- Cebola e alho a gosto

### Modo de preparo

- Cozinhe o **macarrão** em água fervente com sal e azeite por 15 minutos;
- Escorra e reserve.
- Faça um refogado com azeite, a cebola e o alho;
- Acrescente o macarrão e os demais ingredientes que desejar e deixe refogar por 5 minutos;
- Cubra a massa com o molho e sirva com queijo ralado.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Dandara

## *Pão de queijo*

### **Ingredientes**

2 copos americanos de leite

1 copo americano de água

1/3 de copo americano de óleo

1 colher de sopa de sal

500 g de polvilho doce

Queijo ralado a gosto

3 ovos inteiros

### **Modo de preparo**

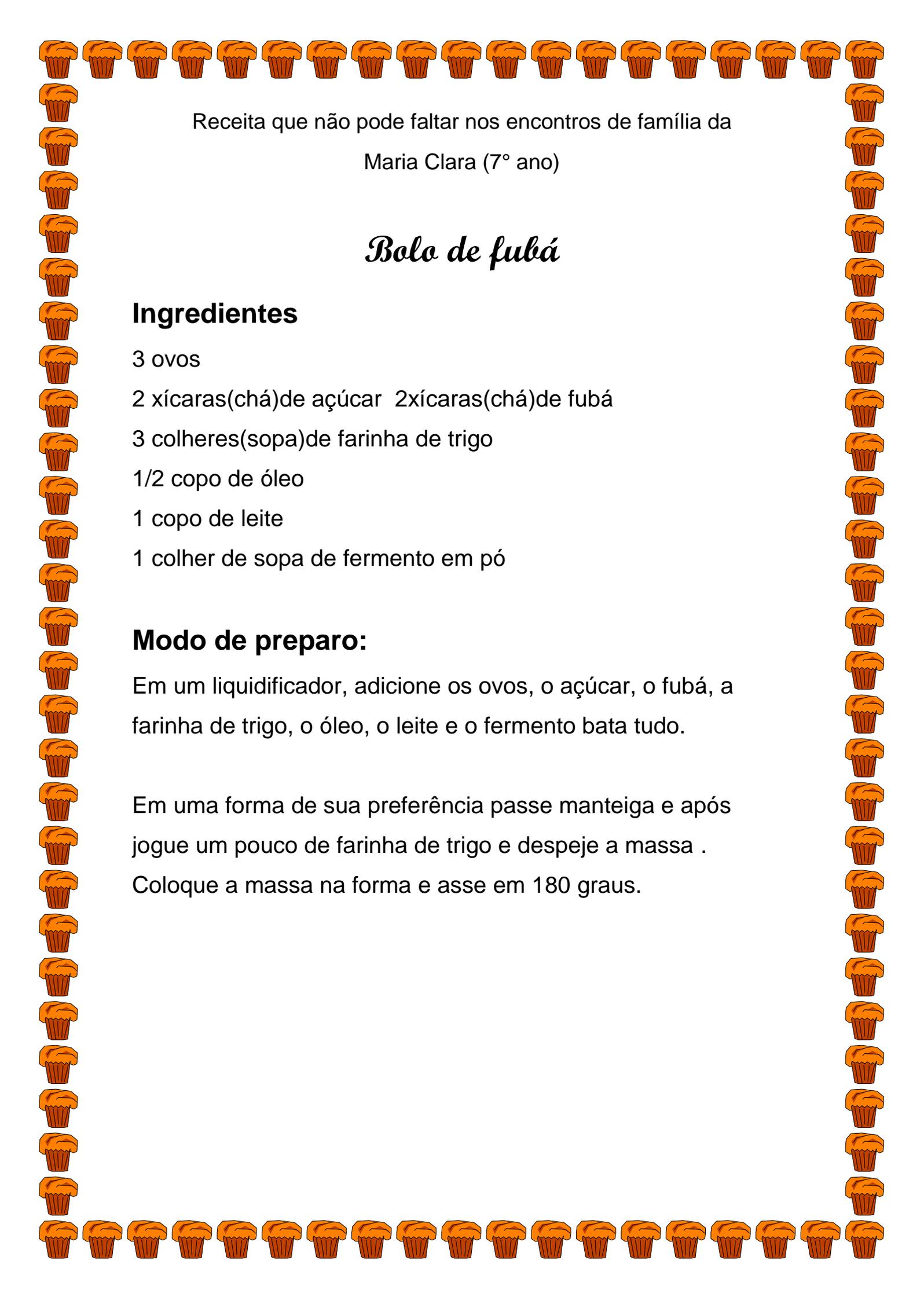
Ferva o leite com a água e o óleo. Em uma vasilha misture o polvilho e o sal.

Jogue o líquido fervido e misture com uma colher grande. Espere esfriar e

despeje o queijo ralado e os ovos. Misture a massa com a mão amassando

bem até virar uma cola caseira dura. Faça bolinhas do tamanho que preferir.

Asse em forno bem quente até dourar.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da  
Maria Clara (7º ano)

## *Bolo de fubá*

### **Ingredientes**

3 ovos

2 xícaras(chá)de açúcar 2xícaras(chá)de fubá

3 colheres(sopa)de farinha de trigo

1/2 copo de óleo

1 copo de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

### **Modo de preparo:**

Em um liquidificador, adicione os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o óleo, o leite e o fermento bata tudo.

Em uma forma de sua preferência passe manteiga e após jogue um pouco de farinha de trigo e despeje a massa .

Coloque a massa na forma e asse em 180 graus.



Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Daniel Fonseca de Andrade (8º ano)

## *Concreta*

### **Ingredientes**

Maionese

Panqueca

Batata

Ovos

Cenoura

Leite

Milho verde

Fermento

Tomate

Tempero a gosto

### **Modo de preparo**

Fazer uma salada de maionese com os legumes e reservar. Bater todos os ingredientes no liquidificador e fazer as panquecas na frigideira no tamanho desejado. Montar em camadas as panquecas, maionese, panqueca, maionese até o fim. OBS: pode fazer um molho de frango e intercalar nas camadas.

Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Kauã Amorim R. Rosa (7º Ano)

## *Lazanha da família*

### **Ingredientes**

1 massa de lasanha (pronta)

500 g de presunto

500 g de queijo mussarela

500 g carne moída

1 massa de tomate pronta

Sal

orégano

### **Modo de preparo**

Cozinhe a massa da lasanha em aproximadamente em 2l de água por 5 minutos. Em uma panela cozinhe a carne moída, depois de cozida coloque molho de tomate, sal, temperos a gosto. Comece montando com uma camada de molho, massa da lasanha, presunto e queijo. Faça esse processo até o terminar. Aqueça o forno a 180°C durante 5 minutos.

Coloque a lasanha no forno de 20 a 30 minutos.



Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Arthur Pedrosa

## *Batata recheada com requeijão*

### **Ingredientes**

6 batatas  
1 copo de requeijão  
100 gr de presunto  
200 gr de farinha de rosca  
2 ovos  
Óleo para fritar  
Sal e Cheiro Verde à gosto.

### **Recheio:**

Misturar o requeijão com o presunto picado e o cheiro Verde.

### **Modo de preparo:**

Cozinhar as batatas, cortar a ponta como uma laranja, e retirar a poupa com uma colher de café. Colocar o recheio. Fechar a batata com a tampa, usando dois palitos de dente. Passar as batatas no ovo batido, e na farinha de rosca. Em seguida, fritá-las em óleo bem quente.



Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Pedro Gabriel Lima Machado

## *Gelatina da vovó marlise*

### **Ingredientes**

Gelatina

Água



### **Modo de Preparo**

Dissolva a **gelatina** em 250 ml de água quente e depois adicione os outros 250 ml de água fria e reserve.

Pronto. Pode servir...

## *Mousse de maracujá da mamãe*

### **Ingredientes**

Maracujá

Leite condensado

Creme de leite

Raspas de chocolate



### **Modo de Preparo**

Bata bem todos os ingredientes (leite condensado, creme de leite, suco concentrado de **maracujá** e a gelatina-opcional) na batedeira; Despeje o conteúdo em um refratário ou em taças individuais; Acrescente a polpa de maracujá por cima do mousse ou raspas de chocolate; Ponha para gelar por no mínimo 3h;

Sirva gelado ou congelado.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Mikaela Vidal

## *Bolo Trufado de Laranja*

### **Ingredientes para massa**

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar

### **Ingredientes para a calda**

- 2 xícaras (chá) de suco de laranja
- 1 xícara (chá) de açúcar

### **Ingredientes para a cobertura trufada**

- 1 lata creme de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de conhaque

### **Modo de preparo da massa**

Peneire numa tigela a farinha de trigo e o fermento. Bata no liquidificador os demais ingredientes até obter uma mistura homogênea. Vá despejando a mistura na tigela mexendo delicadamente com uma colher. Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada com farinha. Pré aqueça o forno. Asse em temperatura média (180°C), por cerca de 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, até que ele saia seco.

## Modo de preparo da calda

Misture o suco de laranja com o açúcar. Retire o bolo do forno, regue a calda e deixe esfriar completamente. Depois desenforme.

## Modo de preparo da cobertura trufada:

Leve uma panela ao fogo baixo, misture todos os ingredientes (exceto o conhaque), mexendo até engrossar. Retire do fogo, acrescente o conhaque e espalhe a cobertura sobre o bolo.



Bom apetite!!!

Receita que não pode faltar nos encontros da família Cardoso do

Davi Lorenzo

## *Rosquinha Caseira*

### **Ingredientes**

1kg de farinha de trigo Vilma sem fermento

2 pacotes fermento Flaschman

3 copos e meio de leite

1 copo de óleo

2 copos de açúcar

2 ovos

1 pitada de sal

### **Modo de preparo**

Coloque o trigo numa bacia com o açúcar, sal e fermento. Coloque o leite e o óleo em um copo (só quebre a frieza, não pode mornar). Despeje o leite com o óleo no trigo e espere um pouco até começar fermentar (começar a fazer bolhas). Amasse com os ovos. Se grudar muito, espalhe um pouquinho de trigo até soltar das mãos. Deixe dobrar de volume tampado com um plástico. Depois faça as rosquinhas, deixe crescer novamente e asse em forno médio.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Ana Luiza Rodrigues dos Reis

## *Beijinho de leite ninho*

### **Ingredientes**

1 lata de leite condensado

1 copo de leite em pó

100 g de coco ralado

1 colher rasa de manteiga

cravos-da-índia para enfeitar

Forminhas de papel para docinhos de festa

### **Modo de preparo**

Leve a manteiga, o leite condensado e o coco ralado ao fogo. Mexa até ferver e engrossar um pouco. Desligue o fogo. Acrescente o leite em pó aos poucos, misturando-o. Pare de colocar leite em pó quando a massa estiver no ponto de enrolar de sua preferência. Unte as mãos com manteiga e enrole os bombonzinhos. Passe os bombonzinhos no que sobrou de coco e coloque-os nas forminhas

Se preferir coloque cravos-da-índia para enfeitar.



Bom apetite!!!

Receita que não pode faltar nos encontros da família da

Rafaella Rosa

## *Bolinho de Chuva*

### **Ingredientes**

2 ovos.

1 xícara de açúcar.

Uma pitada de sal

300 de leite.

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

3 colheres (sopa) de açúcar para polvilhar.

1 colher (sopa) de canela para polvilhar.

1 litro de óleo para fritar.

### **Modo de preparo**

Misture todos os ingredientes até o ponto "pingando". Coloque para fritar na gordura morna. Depois polvilhe com açúcar e canela



Receita que não pode faltar nos encontros da família da Ana Clara

Vilaça de Souza

## *Lasanha*

### **Ingredientes**

1 Pacote massa p/ lasanha (pronta)

500 g de presunto

500 g de queijo mussarela

500 g carne moída

1 massa de tomate pronta

sal

pimenta-do-reino

orégano

### **Modo de preparo**

Cozinhe a massa da lasanha em aproximadamente em 2l de água por 5 minutos. Em uma panela cozinhe a carne moída, depois de cozida coloque molho de tomate, sal, temperos a gosto. Comece montando com uma camada de molho, massa da lasanha, presunto e queijo. Faça esse processo até o terminar. Aqueça o forno a 180°C durante 5 minutos. Coloque a lasanha no forno de 20 a 30 minutos.



Bom apetite!!



Receita que não pode faltar nos encontros da família do

Alex Nassif Alves Brunhara

## *Pernil assado*

### **INGREDIENTES**

1 pernil de 6 kg aproximadamente

2 cebolas grandes

15 dentes de alho

3 pimentas-de-cheiro

1 pimentão

1 colher de sopa (cheia) de pimenta do reino moída (c/ cominho)

6 colheres de sopa de sal (uma colher para cada kg de carne)

azeite de oliva, rodela de cebola

### **MODO DE PREPARO**

Bata a cebola, alho, pimentas de cheiro, pimentão e a pimenta-do-reino moída no liquidificador até obter uma massa homogênea, coloque um pouco de azeite. Não coloque água, os ingredientes já possuem água suficiente, segure o liquidificador com as mãos e vá balançando para que todos ingredientes batam igualmente. Depois em uma vasilha acrescente o sal e reserve.

1. Descongele totalmente o pernil, lave-o bem, do seu jeito, limão e vinagre de vinho branco são muito bons para isso, escorra o máximo de água possível.
2. Coloque-o em um recipiente onde ele fique bem acomodado, pode ser a própria assadeira.

3. Com uma faca grande e afiada, faça perfurações profundas (de preferência que atravessem o pernil), com uma distância de três dedos mais ou menos, nas perfurações devem caber uma colher de sopa. Fure os dois lados do pernil.

4. Com o auxílio de uma colher vá colocando o tempero dentro dos cortes do pernil, lambuze bem e use todo tempero, vire-o e passe do outro lado, repita o processo até que o tempero em pasta esteja cobrindo-o todo, com o auxílio de um garfo normal faça mais furos em toda superfície da carne, não tenha dó. Não se importe que sobre tempero no fundo da assadeira, ele ajuda a formar um suculento caldo que servirá para regar o pernil.

5. O pernil pode ser temperado de um dia para o outro, caso não seja possível, 3 horas é o mínimo aceitável para que ele pegue o tempero (quanto mais tempo melhor).

6. Depois de marinar coloque o pernil com a capa de gordura para cima, introduza, nos cortes que foram usados para temperar, rodela de cebola e azeitonas verdes (a gosto), elas darão um sabor a mais e ajuda a carne a ficar macia e suculenta. E regue azeite por cima (a gosto).

7. Cubra com papel alumínio (lado brilhante voltado para a carne), prenda bem nas bordas da assadeira. Não deixe o papel alumínio muito esticado, pois a carne "sobe" um pouco de altura durante o cozimento.

8. Coloque em no forno médio alto por volta de três horas (varia de forno para forno). Depois retire o papel alumínio aumente o forno ao máximo e termine de assar. É muito importante que você regue o pernil durante a segunda parte do cozimento, pois assim ele pagará mais tempero e ficará mais suculento, pelo menos a cada 30 minutos.



Bom apetite!!!

Receita que não pode faltar nos encontros da família do

Hilbert Sebastian

## *Macarrão à bolonhesa gratinado*

### **Ingredientes**

1 kg de macarrão da sua preferência  
500 g de carne moída  
3 dentes de alho triturados  
8 tomates picados em cubos, sem casca e sem pele  
1/2 cebola picada em cubos  
Queijo mussarela ralado para polvilhar  
Sal a gosto  
Azeite a gosto  
Água

### **Modo de preparo**

Encha de água uma panela grande e leve ao fogo até levantar fervura. Em seguida, despeje o macarrão colocando uma pitada de sal na água. Não coloque óleo! Ele impede que os molhos incorporem bem na massa. Colocando a quantidade de água correta, não precisa se preocupar, pois seu macarrão não irá grudar. Cozinhe por cerca de 12 minutos ou até que esteja *al dente*. Enquanto o macarrão cozinha, é hora de preparar o molho. Para isso, aqueça uma panela com 2 colheres de sopa de azeite. Acrescente a cebola e cozinhe-a até que ela comece a ficar transparente. Assim que isso acontecer, adicione o alho e a carne moída e deixe que ela frite um pouco antes de acrescentar os tomates. Assim que você colocar os tomates na panela, mexa bem para que eles se misturem e deixe cozinhando com a carne por cerca de 20 minutos. Quando o molho estiver bem encorpado e a carne cozida completamente, desligue o fogo. Em um refratário que possa ir ao forno, coloque a massa e o molho, misturando bem. Por último, salpique o queijo ralado por cima e leve ao forno preaquecido a 180° C para gratinar.



Receita que não pode faltar nos encontros da família da

Maria Eduarda Paiva (7º Ano)

## *Tropeira*

### **Ingredientes**

- 150g bacon picado em cubo
- 300g feijão carioca cozido
- 150g de linguiça
- 200g de farinha de mandioca Branca
- 7 ovos
- 1 cheiro Verde picado
- 2 alho
- Uma pitada de amor

### **Modo de preparo**

- Frite o bacon e a linguiça
- Coloca alho e a cebola ate dourar
- Coloque os ovos e mecha
- Acrescente feijão, uma pitada de sal e farinha 5 mistura até aquecer
- Acrescente o amor
- Pronto! Agora é só saborear...



Receita que não pode faltar nos encontro de família do

Heitor Batisteli Foureaux

## *Lombo de porco recheado*

### **Ingredientes**

1 lombo de porco (aproximadamente 2 kg)

300 g de presunto fatiado

300 g de muçarela fatiada

150 g de bacon fatiado

150 g de azeitonas

1 cebola de cabeça média fatiada

Orégano e azeite a gosto



### **Modo de Preparo**

Abra o lombo como se fosse fazer um bifão. Fure com a ponta da faca e tempere a gosto. Cubra em camadas uma sobre a outra com os ingredientes presunto, queijo, bacon, azeitona, cebola e em seguida jogue o orégano e regue com azeite. Envolve com papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 45 minutos.

Após esse tempo retire o papel e deixe dourar.

Dicas: de 5 em 5 minutos regue a carne com seu próprio caldo. Quando o caldo secar totalmente a carne estará pronta.



Receita que não pode faltar nos encontro de família da

Manuel Mesquita

## *Broa de Melado*

### **Ingredientes**

2 copos de fubá

1 copo de farinha de trigo

3 ovos 2 copos de melado

1 pitada de sal

2 colheres de óleo

2 colheres de fermento em pó

### **Modo de preparo**

Misture em um taxo todos os ingredientes acima, deixando por último o fermento. Bata ate deixar uma massa homogênea. Unte uma forma com óleo e leve ao forno.

Receita que não pode faltar nos encontro de família da

Rafaelle

## *Torta de frango no liquidificador*

### **Ingredientes**

1 caixa de leite

1 xicara de chá de óleo

6 ovos. . 1kg de farinha de trigo com fermento

Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar a forma.

### **Recheio**

2 tomates picados

2 colheres de sopa de extrato de tomate

2 peitos de frango cozido e desfiado temperado

### **Modo de preparo**

Leve uma panela ao fogo médio com o óleo e temperos a gosto. Junte o tomate ,o extrato,o frango e refogue por cinco minutos. Deixe esfriar. Bata no liquidificador o leite ,o óleo,os ovos e o tempero a gosto.misture a farinha com uma colher,assim que a massa estiver pronta despeje metade da Massa em uma forma untada e enfarinhada,espalhe o recheio e cubra novamente com mais uma camada de massa e mais uma de recheio e cubra com o restante da massa. Leve ao forno médio pré-aquecido, por 40 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e sirva em pedaços.



Receita que não pode faltar nos encontro de família do

Samuel Ribeiro

## *Bolo de cenoura com cobertura de chocolate*

### **Ingredientes**

- 3 ovos
- 2 cenouras grandes
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de farinha de trigo c/fermento
- 1 xícara de amido de milho

### **Modo de preparo**

Bata no liquidificador os ovos, as cenouras, o açúcar e o óleo bata bem. Em uma tigela coloque a farinha e amido. Misture bem despeje a massa em uma forma untada com manteiga e farinha leve ao forno médio (180°C) preaquecido. Calda de chocolate: 1 leite condensado, 4 colheres de chocolate em pó, 2 colheres de manteiga e 1 creme de leite. Leve tudo ao fogo até engrossar. Coloque a calda em cima do bolo e reserve por alguns minutos até esfriar.



Receita que não pode faltar nos encontro de família da

Júlia Luiza Ribeiro

## *Bolo de cenoura com cobertura de chocolate*

### **Ingredientes**

- 3 ovos
- 2 cenouras grandes
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de farinha de trigo c/fermento
- 1 xícara de amido de milho

### **Modo de preparo**

Bata no liquidificador os ovos, as cenouras, o açúcar e o óleo bata bem. Em uma tigela coloque a farinha e amido. Misture bem despeje a massa em uma forma untada com manteiga e farinha leve ao forno médio (180°C) preaquecido. Calda de chocolate: 1 leite condensado, 4 colheres de chocolate em pó, 2 colheres de manteiga e 1 creme de leite. Leve tudo ao fogo até engrossar. Coloque a calda em cima do bolo e reserve por alguns minutos até esfriar.





Receita que não pode faltar nos encontro de família da

Ana Beatriz

## *Torta de limão*

### **Ingredientes**

- 08 colheres de sopa de farinha de trigo
- 01 ovo inteiro
- 01 colher de sopa de fermento em pó (Royal)
- 02 colheres de sopa de margarina sem sal
- 02 colheres de sopa de açúcar

### **Ingredientes/ recheio**

- Suco de 02 ou 03 limões, caso queira mais azedinho o recheio.
- 01 lata de leite condensado

### **Ingredientes da cobertura**

- 03 claras em neve
- 06 colheres de sopa de açúcar

### **Modo de preparo**

Modo de fazer a massa. Misturar todos os ingredientes com a mão até formar uma massa em uma forma com fundo falso. E fazer uns furinhos com o garfo pra não estufar o meio. Assar em forno, pré aqueça em 180 graus por uns 8 minutos.

Modo de fazer o recheio: Misturar o leite condensado com o limão na hora de colocar no forno. OBS. Bater tudo no liquidificador por 5 minutos.



Receita que não pode faltar nos encontro de família do

Luís Matheus

## *Peixada no coco*

### **Ingredientes**

- 1 kg de peixe em posta Azeite
- 2 cocos
- 3 cebolas
- 5 tomates maduros
- 3 pimentões
- Cheiro verde a gosto

### **Modo de preparo**

Tempere o peixe a gosto. Pique em cubos a cebola, pimentão e tomate. Rale o coco e fervente, coar e reservar. Em uma panela grande, coloque as postas no azeite por cima coloque a cebola, pimentão e tomate e a água do coco. Deixe cozinhar, após cozido coloque o cheiro verde. Bom apetite...



Receita que não pode faltar nos encontro de família da

Laura Sophie

## *Fricassê de Frango*

### **Ingredientes**

- 1 peito de frango desfiado
- 1 lata de milho
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 200 g de mussarela
- Bata palha a gosto
- Orégano
- 1 xícara de azeitonas
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- Temperos e sal a gosto

### **Modo de preparo**

Bata no liquidificador, o milho, o creme de leite e o requeijão. Dedique o líquido do liquidificador na panela com o frango desfiado, azeitona o extrato de tomate, até que fique uma mistura espessa. Coloque o refogada em uma assadeira, cubra com mussarela e despeje batata palha e o orégano. Coloque no forno 200°C, até gratinar. Sirva com arroz branco e saladas.



Receita que não pode faltar nos encontro de família do

Paulo Fernando

## *Fricassê de Frango*

### **Ingredientes**

- 1 peito de frango desfiado
- 1 lata de milho
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 200 g de mussarela
- Bata palha a gosto
- Orégano
- 1 xícara de azeitonas
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- Temperos e sal a gosto

### **Modo de preparo**

Bata no liquidificador, o milho, o creme de leite e o requeijão. Dedique o líquido do liquidificador na panela com o frango desfiado, azeitona o extrato de tomate, até que fique uma mistura espessa. Coloque o refogada em uma assadeira, cubra com mussarela e despeje batata palha e o orégano. Coloque no forno 200°C, até gratinar. Sirva com arroz branco e saladas.



Receita que não pode faltar nos encontro de família do

Cauã Victor

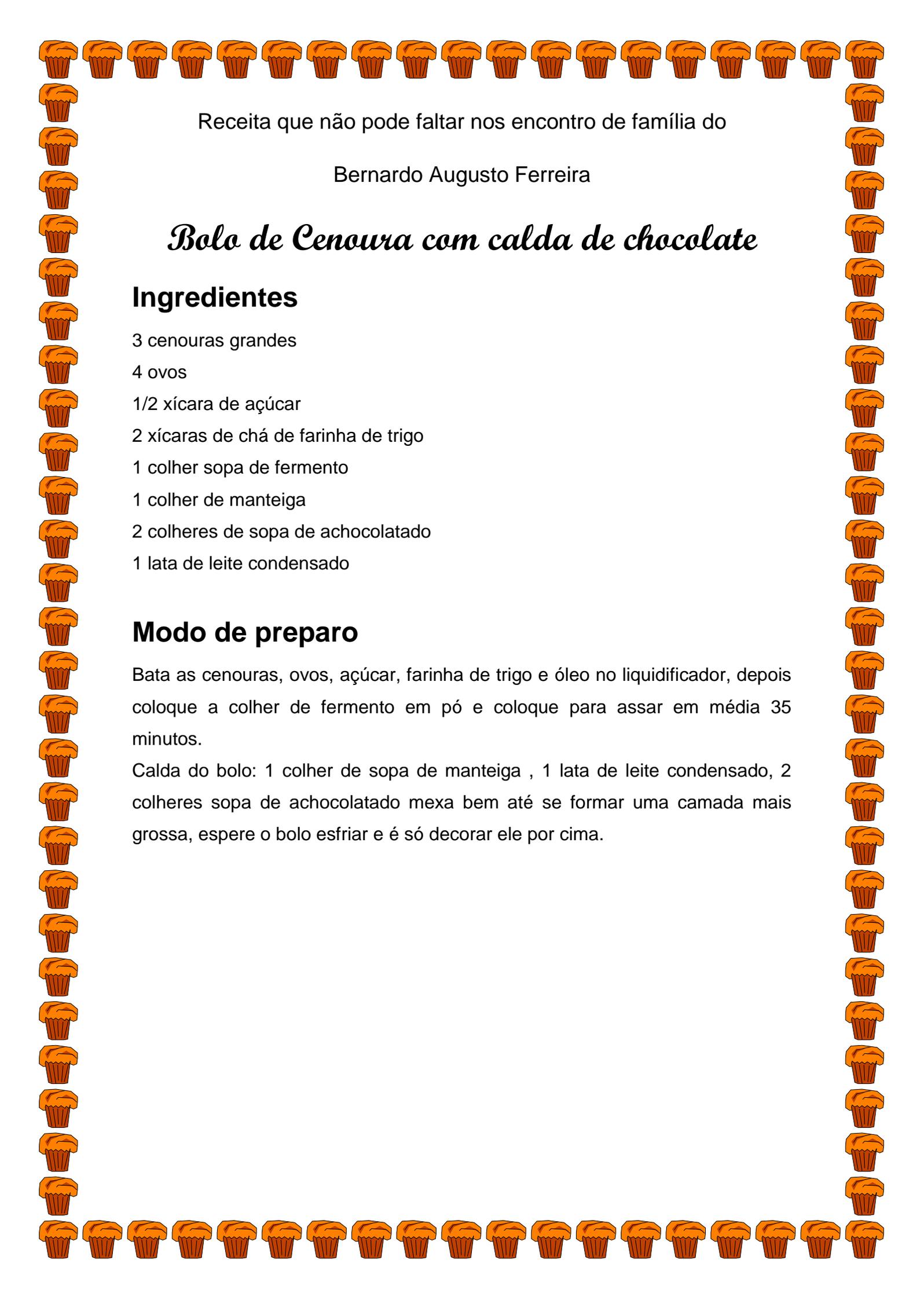
## *Fricassê de Frango*

### **Ingredientes**

- 1 peito de frango desfiado
- 1 lata de milho
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de requeijão
- 200 g de mussarela
- Bata palha a gosto
- Orégano
- 1 xícara de azeitonas
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- Temperos e sal a gosto

### **Modo de preparo**

Bata no liquidificador, o milho, o creme de leite e o requeijão. Dedique o líquido do liquidificador na panela com o frango desfiado, azeitona o extrato de tomate, até que fique uma mistura espessa. Coloque o refogada em uma assadeira, cubra com mussarela e despeje batata palha e o orégano. Coloque no forno 200°C, até gratinar. Sirva com arroz branco e saladas.



Receita que não pode faltar nos encontro de família do

Bernardo Augusto Ferreira

## *Bolo de Cenoura com calda de chocolate*

### **Ingredientes**

3 cenouras grandes

4 ovos

1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher sopa de fermento

1 colher de manteiga

2 colheres de sopa de achocolatado

1 lata de leite condensado

### **Modo de preparo**

Bata as cenouras, ovos, açúcar, farinha de trigo e óleo no liquidificador, depois coloque a colher de fermento em pó e coloque para assar em média 35 minutos.

Calda do bolo: 1 colher de sopa de manteiga , 1 lata de leite condensado, 2 colheres sopa de achocolatado mexa bem até se formar uma camada mais grossa, espere o bolo esfriar e é só decorar ele por cima.



Receita que não pode faltar nos encontro de família da  
Alicia Maria

## *Espaguete a Bolonhesa*

### **Ingredientes**

500 Gramas de Macarrão  
1/2 Kg de Carne Moída  
2 Latas de Molho de tomates  
Parmesão a gosto  
2 Cebolas  
Cheiro Verde  
Tempero a gosto

### **Modo de Preparo**

Cozinhe o Macarrão de acordo com a instrução da embalagem Afogue a carne moída com os tempero Acrescente o molho de tomate Deixe engrossar e finalize com cheiro verde. Em uma travessa monte o macarrão, regue com o molho a Bolonhesa e Acrescente o queijo parmesão a gosto Sirva a vontade.

Essa é a nossa receita em família, fácil prática!



Receita de comida para encontros da família da  
Mel Martins Amaral

## *Feijão-tropeira*

### **Ingredientes**

200g de bacon em cubos  
2 gomos de linguiça calabresa em rodela  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
1 maço de couve fatiado  
3 xícaras (chá) de feijão cozido escorrido  
2 xícara (chá) de farinha de mandioca  
3 ovos cozidos picados  
Pimenta-do-reino  
Cheiro-verde e sal a gosto

### **Modo de preparo**

Em uma panela, em fogo médio, frite o bacon na própria gordura até dourar. Junte a calabresa e frite por 3 minutos. Adicione a manteiga, a cebola, o alho e refogue por 3 minutos. Junte a couve e refogue até murchar. Adicione o feijão, a farinha de mandioca, os ovos, sal, pimenta, cheiro-verde e cozinhe por 2 minutos. Transfira para uma travessa e sirva.



Receita que não pode faltar nos encontros de família do  
Miguel Henrique

## *Pão de queijo da Vó Zilma*

### **Ingredientes**

1 kg de polvilho  
300 ml de leite  
300 ml de água  
300 ml de óleo  
300 gramas de queijo curado ralado  
6 ovos  
Sal a gosto

### **Modo de fazer:**

Coloque o polvilho no recipiente , escale o leite, água e o óleo, depois coloque o polvilho.

Deixe esfriar e coloque o queijo. Amasse bem, depois coloque os ovos um a um até da o ponto de enrolar.

Asse em uma forma untada e asse no forno de 180 C° por aproximadamente 30 minutos.

Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Alice Alves Rosa

## *Bolo de Milho*

### **Ingredientes:**

3 ovos

1 lata de milho verde sem água

1 lata de leite

Meia lata de óleo

1 lata de açúcar

1 lata de Milharina

1 colher de fermento em pó

### **Modo de preparo:**

Bata bem no liquidificador, o milho, ovos, açúcar, leite e o óleo. Depois acrescente a Milharina e bata mais. Acrescente o fermento em pó, ainda no liquidificador, bata apenas mais um pouquinho e despeje a mistura em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo. Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

**Para acompanhamento:** café e queijo



Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Gabriela Firmino Henschke

## *Coxinha da Gabi*

### **Ingredientes**

2 copos de água

1 copo de leite

1 colher de margarina

1 cubo de caldo de galinha

sal a gosto

3 xícaras de trigo

### **Modo de Preparo**

1. Coloque a água, o leite, a margarina, o caldo e o sal em uma panela e misture até ferver.
2. Abaixar o fogo e acrescente o trigo de uma só vez.
3. Mexa até obter uma massa lisa e homogênea.
4. Recheie da maneira que preferir.





Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Sofia da Cunha Soares Gonçalves

## *Bolo de banana Dona Nena*

### **Ingredientes**

4 ovos

3 bananas caturras

1 2 copo de óleo

4 xicaras de farinha de rosca

2 xicaras de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

### **Modo de Preparo**

Bata os ovos e as bananas e óleo no liquidificador

Coloque a farinha de rosca e o açúcar e o fermento numa tijela.

Misture bem com a massa do liquidificador, vai formar a massa do bolo

Leve ao forno moderado, em uma forma untada que seja de tabuleiro

Depois de assar fazer a calda

### **Ingredientes da calda**

1 copo de leite (pode aumentar a calda)

4 colheres de açúcar

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

4 colheres de Nescau ou Toddy em pó

Junte todos o ingredientes, misture bem. Leve ao forno até engrossar um pouco. Utilize quente, jogando em cima do bolo, que está pronto, fazendo furinhos no bolo, para a calda entrar.



Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Guilherme Santos Aguiar

## *Bolo de cenoura da Vovó Nena*

### **Ingredientes**

4 cenouras médias

4 ovos

1 copo de óleo

2 copos de açúcar

1 pitada de sal

3 copos de farinha de trigo

1 colher de sopa cheia de fermento

### **Modo de fazer**

Raspe as cenouras e bata no liquidificador com o óleo, o açúcar, os ovos e o sal. Leve para uma tigela, junte a farinha de trigo e o fermento, misturando bem. Unte uma forma redonda com furo no meio, despeje a massa e leve ao forno pré-aquecido por 35 minutos.

Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Lorenzo Teixeira

## *Stroganoff do Lô*

### **Ingredientes**

1 peito de frango  
1 lata de milho  
2 cxs de creme de leite  
250 Gr de azeitona  
colorau a gosto  
3 dentes de alho  
sal a gosto

### **Modo de preparo:**

Em um panela de pressão coloque azeite,alho e o colorau.Sele o peito de frango e deixe por 10 minutos.

Após esse tempo verifique se o frango está cozido e desfie o frango.

Em seguida acrescente o creme de leite,o milho e a azeitona e os temperos a gosto. Deixe por uns 7 minutos até que chegue em uma textura cremosa e está pronto. Se preferir sirva com arroz e batata palha.



Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Lucca Ribeiro

## *Pudim*

### **Ingredientes**

1 lata de leite condensado

1 copo de leite de vaca

3 ovos inteiros

### **Modo de fazer**

Bater tudo junto por 05 minutos. Colocar em uma assadeira caramelizada com açúcar, e cobrir com papel alumínio, levar ao forno em banho maria por 90 minutos.



Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Heitor Ribeiro

## *Pudim*

### **Ingredientes**

1 lata de leite condensado

1 copo de leite de vaca

3 ovos inteiros

### **Modo de fazer**

Bater tudo junto por 05 minutos. Colocar em uma assadeira caramelizada com açúcar, e cobrir com papel alumínio, levar ao forno em banho maria por 90 minutos.





Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Arthur Lucca

## *Bolinho de espinafre*

### **Ingredientes**

500 g de carne moída,

2 ovos,

Folhas de espinafre picadinho,

1/3 do copo americano de farinha de trigo,

Pimenta do reino à gosto (se a criança for comer, não colocar)

Sal com alho à gosto.

Pode rechear com queijo se quiser!

### **Modo de preparo**

Coloque 2 ovos, a farinha de trigo a carne, o tempero, e as folhas de espinafre picadinho, misture tudo, e faça bolinhas, se desejar coloque pedacinhos de queijo, e molde os bolinhos por cima... após o óleo aquecido é só fritar!



Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Yasmim Alves

## *Pavê de Pêssego*

### **Ingredientes**

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida (lata) de leite
- 1 lata de pêssego (reserve 1 para decorar)
- 3 gemas
- 3 colheres de sopa de maisena
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 pacote de biscoito champanhe ou maisena
- 50 g de coco ralado in natura
- 1 colher de café de baunilha

### **Modo de preparo**

Bata no liquidificador, o leite condensado com o leite – as gemas e a maisena, durante 5 minutos. Leve ao fogo brando, até desgrudar do fundo da panela, sempre mexendo para não formar pelotas. Retire do fogo e deixe esfriar. Acrescente o creme de leite, misturando bem. Coe o pêssego e corte em pedaços pequenos, reserve a calda para umedecer os biscoitos. Em uma forma de vidro retangular, monte o pavê da seguinte forma: primeiro uma camada do creme, depois os biscoitos umedecidos, novamente o creme e por cima o pêssego. Dependendo do tamanho da forma repita a operação, reservando creme suficiente para cobrir. Salpique com o coco ralado e decore com fatias de pêssego. Bom Apetite!

Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Isaac Manoel

## *Bolo*

### **Ingredientes**

3 xícaras (Chá) de farinha de trigo

3 xícaras (Chá) de fubá

3 xícaras (Chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

½ colher (sopa) de óleo

6 ovos inteiros

2 colheres (sopa) rasa de fermento em pó

Leite até obter uma mistura homogênea

### **Modo de preparar:**

Pré-aqueça o forno a 180° C.

Em uma vasilha grande coloque todos os ingredientes secos com exceção do fermento. Bata no liquidificador os ovos, a margarina e o óleo. Misture aos ingredientes secos e acrescente o leite até chegar ao ponto, por último coloque o fermento em pó. Coloque em uma assadeira untada e leve para assar.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Victória Luz

## *Pipoca doce*

### **Ingredientes**

3 colheres de milho

2 colheres (de sopa bem cheia)de açúcar

1 xícara de água

1 colher de óleo

### **Modo de preparo:**

Colocar todos os ingredientes em uma panela,fogo alto.Mexer sempre até começar a estourar.Tampar e abaixar o fogo, balançar de vez em quando.Tirar do fogo,e colocar em uma vasilha,espere esfriar para comer.





Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Jorge Henrique

## *Delícia de coca*

### **Ingredientes**

1 caixa de leite condensado

1 xícara de leite

1 vidro de leite de coco

5 ovos

1 pacote de coco ralado

### **Modo de preparo**

Bata bem tudo no liquidificador .

Depois unte uma forma com coco e leve ao forno .

Se preferir coloque na geladeira e adicione sorvete do sabor que preferir.

Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Lucas Luiz Souza Gomes

## *Bolo de cenoura com cobertura de chocolate*

### **Ingredientes**

- 3 ovos
- 2 cenouras grandes
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de farinha de trigo c/fermento
- 1 xícara de amido de milho

### **Modo de preparo**

Bata no liquidificador os ovos, as cenouras, o açúcar e o óleo bata bem. Em uma tigela coloque a farinha e amido. Misture bem despeje a massa em uma forma untada com manteiga e farinha leve ao forno médio (180°C) preaquecido. Calda de chocolate: 1 leite condensado, 4 colheres de chocolate em pó, 2 colheres de manteiga e 1 creme de leite. Leve tudo ao fogo até engrossar. Coloque a calda em cima do bolo e reserve por alguns minutos até esfriar.



Bom apetite!!!



Receita que não pode faltar nos encontros de família da

Kennedy Luiz

## *Bolo de cenoura*

### **Ingredientes**

1/2 xícara de óleo

3 cenouras médias raladas

4 ovos

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

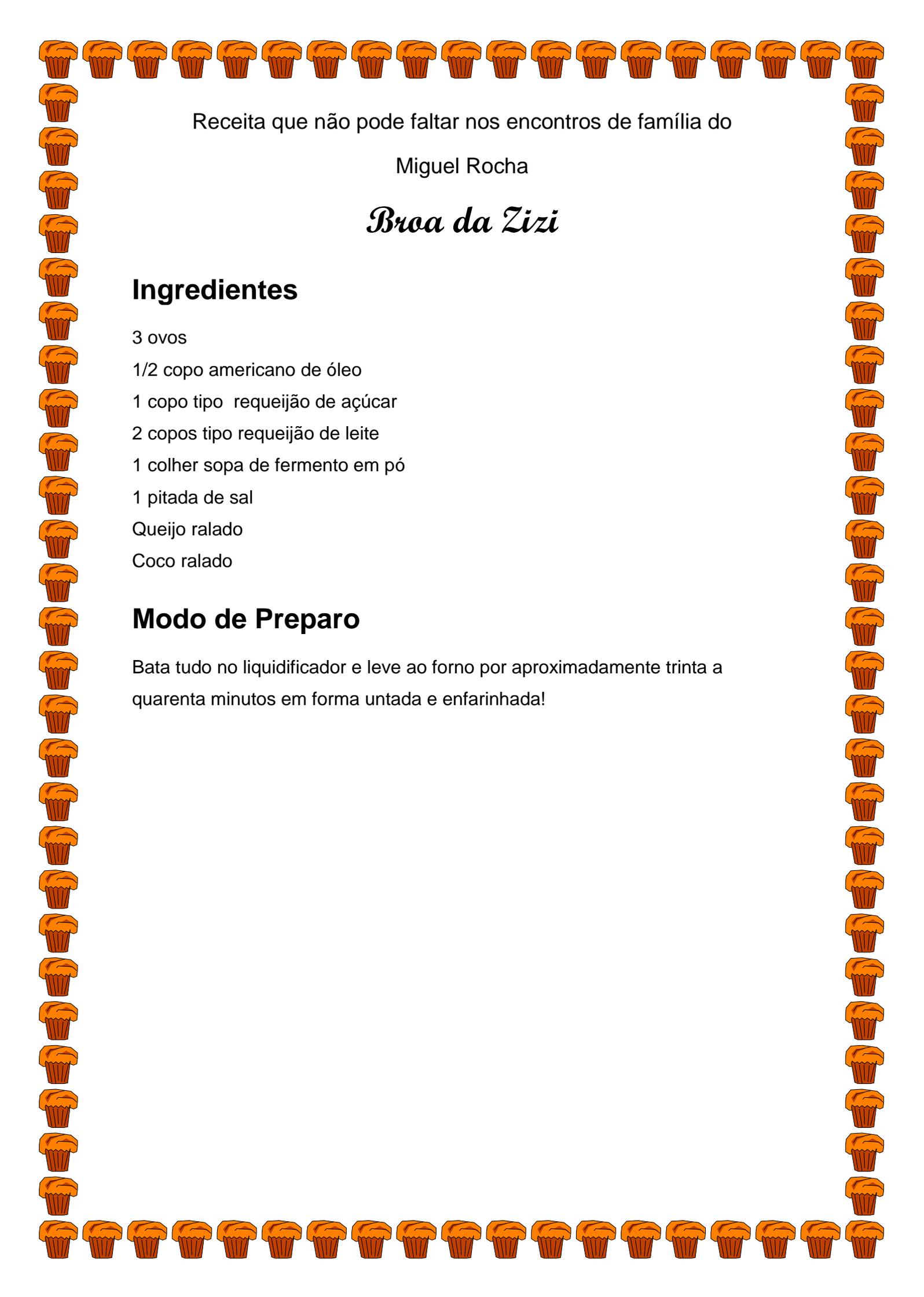
### **Modo de preparo**

No liquidificador adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois acrescente o açúcar, em uma tigela adicione a farinha de trigo e por último o fermento e misture lentamente.

Coloque em uma forma untada e polvilhada.

Asse em um forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 40 minutos.

Acompanhamento: Chá mate e mel

A decorative border of small, orange-tinted cupcakes with white frosting surrounds the entire page. The cupcakes are arranged in a rectangular frame, with one row at the top, one at the bottom, and vertical columns on the left and right sides.

Receita que não pode faltar nos encontros de família do

Miguel Rocha

## *Broa da Zizi*

### **Ingredientes**

3 ovos

1/2 copo americano de óleo

1 copo tipo requeijão de açúcar

2 copos tipo requeijão de leite

1 colher sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

Queijo ralado

Coco ralado

### **Modo de Preparo**

Bata tudo no liquidificador e leve ao forno por aproximadamente trinta a quarenta minutos em forma untada e enfarinhada!



Receita que não pode faltar nos encontros de família do  
Gabriel Alves

## *Lombo temperado*

### **Ingredientes**

- 1 Lombo temperado Sadia descongelado
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- Suco de 2 limões
- 1 cebola descascada e cortada em pedaços grandes
- 1 cenoura descascada e cortada em pedaços grandes
- 3 ramos de salsinha
- 1 talo de salsaão
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino preta moída a gosto

### **Modo de Preparo**

1. Descongele o lombo conforme as instruções da embalagem;
2. No liquidificador bata o vinho, o suco de limão, a cebola, a cenoura, a salsinha, o salsaão, o sal e a pimenta;
3. Coloque o lombo em um recipiente e cubra-o com o conteúdo do liquidificador; deixe marinar na geladeira em um recipiente coberto por 12 horas, virando o lombo de vez em quando;
4. Transfira o lombo para uma assadeira e despeje a marinada por cima. Cubra com papel-alumínio e asse por 1 hora em forno a 200°C; retire o papel-alumínio e retorne ao forno por aproximadamente mais 30 minutos até que fique dourado. Sirva.
5. Dica: Boas sugestões de acompanhamento são farofa, frutas ou batatas assadas.



Receita que não pode faltar nos encontros de família da  
Ana Clara Pedersoli

## *Macarrão a bolonhesa da mamãe*

### **Ingredientes**

1 pacote macarrão tipo espaguete

1 kg carne moída

2 pacotes de molho pronto

2 colheres de sopa de óleo

1 cebola grande

5 dentes de alho

1 lata de milho

Sal a gosto

### **Modo de preparo**

Cozinhar o macarrão e reservar. Aquecer o óleo. Fritar alho e cebola picadinhos. Adicionar a carne moída e o sal e refogar. Adicionar os temperos e por último o molho de tomate.

Na hora de servir, colocar o macarrão e misturar bem. Acrescente milho e por cima o queijo.

Servir quente.



Receita que não pode faltar nos encontros de família do  
Heitor Lucas

## *Lasanha surpresa do papai*

### **Ingredientes**

- 500 g de lasanha pré-cozida
- 800 g de carne moída
- 500 g de queijo tipo mussarela fatiado
- 500 g de presunto fatiado
- 1 lata de creme de leite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 lata de molho de tomate
- 2 cubos de caldo de carne
- Salsinha e sal a gosto
- Queijo parmesão ralado
- 1 pouquinho de molho de tomate

### **Modo de preparo**

Como a lasanha é pré-cozida, só vamos usá-la na hora da montagem, mas se preferir, pode fazer a lasanha no modo tradicional, daí, cozinhe-as e reserve

### **Para o molho**

- 1 Use um pouco de óleo e coloque a cebola e o alho, refogue e depois coloque a carne moída.
- 2 Refogue um pouco e acrescente o caldo de carne, a massa de tomate, um pouquinho de água e a salsinha.
- 3 Depois que a carne moída estiver pronta, coloque o creme de leite e mexa em fogo baixo por dois minutos.

Reserve.

## Para a montagem do prato

1 Em um refratário grande coloque o molho e a lasanha, coloque o presunto, o queijo, mais molho e assim por diante.

2 Finalize com a lasanha e depois cubra somente com um pouquinho de molho de tomate puro.

3 Salpique queijo parmesão ralado a vontade e coloque no forno pré-aquecido pra assar.

4 Depois de uns 20 minutinhos sua lasanha estará pronta.

Sirva imediatamente.

Como a lasanha é pré-cozida, só vamos usá-la na hora da montagem, mas se preferir, pode fazer a lasanha no modo tradicional, daí, cozinhe-as e reserve.



**RECEITA DA FAMÍLIA FERREIRA SANTOS**  
O papai sempre prepara esta receita quando visitamos e é sempre tão legal.

### Lasanha surpresa do Papai

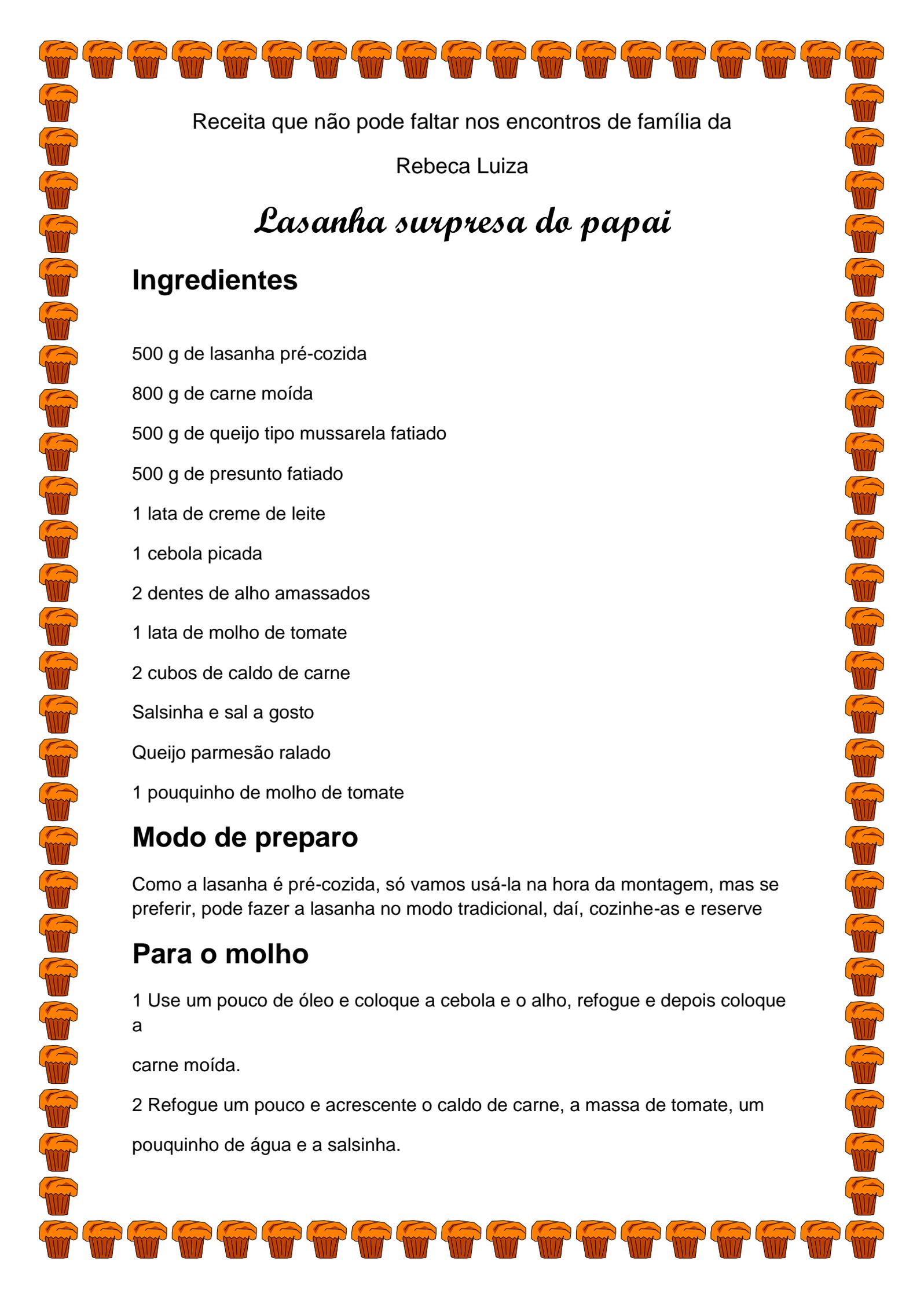
500 g de lasanha pré-cozida.  
800 g de carne moída.  
500 g de queijo tipo mussarela fatiado.  
500 g de presunto fatiado.  
1 lata de creme de leite.  
1 cebola picada.  
2 dentes de alho amassados.  
1 lata de molho de tomate.  
2 cubos de caldo de carne.  
Salinha e sal a gosto.  
Queijo parmesão ralado.  
1 pouquinho de molho de tomate.

**Modo de preparo**  
Como a lasanha é pré-cozida, só vamos usá-la na hora de montar. Mas se preferir, pode fazer a lasanha no modo tradicional, daí, cozinhe-as e reserve.

**Para o molho**  
1 Ume um pouco de óleo e coloque a cebola e o alho, refogue e depois coloque a carne moída.  
2 Refogue um pouco e acrescente o caldo de carne, a massa de tomate, um pouquinho de água e o salinha.  
3 Depois que a carne acorda estiver pronta, coloque o creme de leite e deixe em fogo baixo por dois minutos.  
Reserve.

**Para a montagem do prato**  
1 Em um refratário grande coloque o molho e a lasanha, coloque o presunto, o queijo, mais molho e assim por diante.  
2 Finalize com a lasanha e depois cubra somente com um pouquinho de molho de tomate puro.  
3 Salpique queijo parmesão ralado a vontade e coloque no forno pré-aquecido pra assar.  
4 Depois de uns 20 minutinhos sua lasanha estará pronta.  
Sirva imediatamente.

Roberta Lúcia - 27 anos



Receita que não pode faltar nos encontros de família da  
Rebeca Luiza

## *Lasanha surpresa do papai*

### **Ingredientes**

- 500 g de lasanha pré-cozida
- 800 g de carne moída
- 500 g de queijo tipo mussarela fatiado
- 500 g de presunto fatiado
- 1 lata de creme de leite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 lata de molho de tomate
- 2 cubos de caldo de carne
- Salsinha e sal a gosto
- Queijo parmesão ralado
- 1 pouquinho de molho de tomate

### **Modo de preparo**

Como a lasanha é pré-cozida, só vamos usá-la na hora da montagem, mas se preferir, pode fazer a lasanha no modo tradicional, daí, cozinhe-as e reserve

### **Para o molho**

- 1 Use um pouco de óleo e coloque a cebola e o alho, refogue e depois coloque a carne moída.
- 2 Refogue um pouco e acrescente o caldo de carne, a massa de tomate, um pouquinho de água e a salsinha.

3 Depois que a carne moída estiver pronta, coloque o creme de leite e mexa em fogo baixo por dois minutos.

Reserve.

## Para a montagem do prato

1 Em um refratário grande coloque o molho e a lasanha, coloque o presunto, o queijo, mais molho e assim por diante.

2 Finalize com a lasanha e depois cubra somente com um pouquinho de molho de tomate puro.

3 Salpique queijo parmesão ralado a vontade e coloque no forno pré-aquecido pra assar.

4 Depois de uns 20 minutinhos sua lasanha estará pronta.

Sirva imediatamente.

Como a lasanha é pré-cozida, só vamos usá-la na hora da montagem, mas se preferir, pode fazer a lasanha no modo tradicional, daí, cozinhe-as e reserve.

**RECEITA DA FAMÍLIA FERREIRA SANTOS**  
O papai sempre prepara esta receita quando vamos fazer um passeio bem legal.

*Lasanha surpresa do Papai*

500 g de lasanha pré-cozida  
800 g de carne moída  
500 g de queijo tipo mussarela fatiado  
500 g de presunto fatiado  
1 lata de creme de leite  
1 cebola picada  
2 dentes de alho amassados  
1 lata de molho de tomate  
2 cubos de caldo de carne  
Salinha e sal a gosto  
Queijo parmesão ralado  
1 pouquinho de molho de tomate

**Modo de preparo**  
Como a lasanha é pré-cozida, só vamos usá-la na hora de montar, mas se preferir, pode fazer a lasanha no modo tradicional, daí, cozinhe-as e reserve.

**Para o molho**  
1 Use um pouco de óleo e coloque a cebola e o alho, refogue e depois coloque a carne moída.  
2 Refogue um pouco e acrescenta o caldo de carne, a massa de tomate, um pouquinho de água e o salinha.  
3 Depois que a carne moída estiver pronta, coloque o creme de leite e mexa em fogo baixo por dois minutos.  
Reserve.

**Para a montagem do prato**  
1 Em um refratário grande coloque o molho e a lasanha, coloque o presunto, o queijo, mais molho e assim por diante.  
2 Finalize com a lasanha e depois cubra somente com um pouquinho de molho de tomate puro.  
3 Salpique queijo parmesão ralado a vontade e coloque no forno pré-aquecido pra assar.  
4 Depois de uns 20 minutinhos sua lasanha estará pronta.  
Sirva imediatamente.

Rebeca Lúiza - 27 anos