



Receitas da Bisa

Mas feitas pela neta

by Lise Bueno

Introdução

Cresci vendo minha avó na cozinha, fazendo todas as refeições fresquinhas, pois meu avô nunca gostou de comida requentada... e que delícia a comida dela!

Fui crescendo e me interessando por como ela fazia e assim, toda vez que ela ia cozinhar eu anotava tudo - ingredientes, como fazer, detalhes... pois sempre quiz que as delicias que ela fazia não se perdessem no tempo... queria poder continuar fazendo em homenagem à ela quando ela tivesse que partir.

E ela partiu.

Por isso quero compartilhar algumas das receitas dela, assim como outras que fui encontrando no meu caminho enquanto crescia.

Espero que tu goste!

SALADAS





*Foto meramente ilustrativa

TABULE

Ingredientes	Quantidade
Trigo para kibe	1 xicara
Tomate picado em quadradinho	4 unidades
Cebola picada bem fina	1 unidade
Tempero verde picado	2 maço
Hortelã picada	1 maço
Pepino picado	1 unidade
Suco de limão	
Sal	
Azeite	

Modo de Fazer

Deixe o trigo para Kibe (Burgol) de molho em água por 45min. Retire a água, espremendo.

Misture a cebola, o tempero verde, a salsa, a hortelã, os pepino e os tomates.

À parte prepara o tempero (molho) com o limão, o sal e o azeite.

DICA - O pepino ficará mais digestivo se algumas rodelaas ficarem com casca.

SALADA CAMPEIRA

Ingredientes	Quantidade
Batata média	6 Unidades
Cenoura grande	1 Unidade
Ovo	2 Unidades
Sal	À gosto
Vinagre	À gosto
Azeite	À gosto

Modo de Fazer

Lave as batatas e a cenoura. Coloque numa panela com água para cozinhar, junto com o ovo.

Cozinhe ao ponto de estarem levemente macias. Deixe esfriar para descascar e picar tudo.

DICA - pique bem miúdo somente as cenouras e o ovo. Pique a batata maior.

Misture tudo num prato e vá temperando a gosto, eu particularmente adiciono 1 colher de sopa de vinagre ou mais, pois gosto mais "azedinha".



*Foto meramente ilustrativa

CAPITULO 2

MASSAS



MASSA DE PANQUECA

Ingrediente	Quantidade
Farinha de trigo	1 Xícara
Ovo	2 Unidades
Sal	1/2 Colher de chá
Manteiga (ou azeite)	2 Colher de sopa
Leite	1 1/2 Xícara
Cenoura, Espinafre ou beterraba	A gosto

Modo de Fazer

Bata no liquidificador todos os ingredientes até ficar bem misturado.

Unte uma frigideira pequena com um pouco de manteiga e asse na grossura que você desejar.

DICA - Para panquecas **ROSA** bata 1 beterraba crua junto com a massa.

Para panquecas **VERDE** bata espinafre cru junto com a massa.

Para panquecas **LARANJA** bata 1 cenoura cruas grande ou 2 pequenas junto com a massa.



MASSA PARA WAFFLE

Ingrediente	Quantidade
Ovo	2 unidade
Farinha de trigo	2 Xícara
Oleo	1/2 Xícara
Leite	1 1/3 Xícara
Açucar	2 Colher de sopa
Fermento em Pó	3 Colher de chá

Modo de Fazer

Bata tudo no liquidificador.

Despeje as porções no aparelho de waffle preaquecido.

Deixe dourar e sirva ainda quente.

DICA 1 - Cobertura de salsicha+requeijão ou chantilly+frutas+mel ou geléia ou o que você quiser!

DICA 2 - Acrescente na massa, antes de bater no liquidificador uma colher de maisena pra ficar mais sequinho.

DICA 3 - acrescente na massa, antes de bater no liquidificador queijo ralado.



CAPITULO 3

BOLOS



BOLO DE CENOURA

Ingrediente	Quantidade
Óleo	1 Xícara
Farinha de trigo	2 Xícara
Açúcar	2 Xícara
Cenoura	4 Médias
Ovo	3 Unidades
Fermento	1 Colher de sopa

Modo de Fazer

Bata no liquidificador a cenoura descascada, os ovos e o óleo ate obter um creme uniforme.

Em outra vasilha, misture a farinha, o açúcar e o fermento.

Acrescente o creme de cenoura e mexa com uma colher ou espátula.

Leve ao forno em uma forma untada com manteiga e farinha até ficar dourado.

DICA DE COBERTURA - Brigadeiro, branquinho, beijinho ou uma simples calda de chocolate.

DICA - Voce pode assar como muffins/cupcake em vez de uma travessa inteira, pra levar de lanche pro trabalho!



BOLO DE MILHO

Ingrediente	Quantidade
Farinha de Trigo	1 1/2 Xícara
Farinha de Milho	1 Xícara
Açúcar	1 Xícara
Manteiga	2 Colheres de sopa
Açúcar de Baunilha	1 Pacote (ou 2 colheres de chá)
Leite	1 Copo
Ovo	2 Unidade
Fermento	1 Pacote (ou 2 colheres sopa)

Modo de Fazer

Junte nesta ordem, um por um (sempre misture bem antes de acrescentar o próximo ingrediente) - Manteiga, açúcar, farinha de trigo, farinha de milho, gema do ovo, leite e por último a clara batida em neve (mexa levemente este último até incorporar).

Unte uma forma grande ou faça em forminhas individuais e asse por 30min a 180 graus celsius.

DICA - sempre cuide a temperatura do seu forno, para cozinhar bem a massa. Finque um palito para saber se está pronto.

DICA - Dependendo da farinha de milho você vai precisar colocar mais leite, até a massa ficar leve.

