



Receitas Ítalo-Brasileiras

Videira, Agosto de 2018

Agradecemos à Sra. Clara Woigt Rossi pela ajuda e acompanhamento na realização de vários pratos.

Sumário

Grupo de Canto Italiano “Voci del Vigneto”	7
Nhoque de Pinhão	9
Nhoque de Mandioca	11
Nhoque de Batata Doce	13
Talharim de Cacau	15
Talharim de Guaraná	17
Talharim de Farinha de Pinhão	19
Tortéi de Batata Doce	21
Tortéi de Mandioca	23
Macarrão com Castanha do Pará	25
Macarrão com Molho de Cachaça	27
Arancini - Bolinho de Arroz	29
Polenta com Frango ao Molho de Jabuticaba	31
Polenta com Leite de Côco	33
Molho a Bolognesa com Guaraná	35
Molho a Bolognesa com Cachaça	37
Fritada com Óleo de Côco e Cachaça	39
Palitos Italianos com Óleo de Côco	41
Risoto com Pequi	43

Bolo Italiano com Cachaça	44
Bolinho Cítrico Italiano com Cachaça	49
Zabaione de Cachaça	51
Torta Caprese com Castanha do Pará	53
Docinho Italiano com Cacau	55
Biscoito Savoirdi com Cachaça	57
Tiramisù com Cachaça	59
Torrone de Castanha do Pará	61
Bolacha Italiana com Suco de Guaraná	63
Chocolate Quente Italiano	65
Sorvete Italiano com Castanha do Pará	67
Cappuccino com Cacau	69
Palha Italiana com Castanha do Pará	71
Crustolli com Cachaça	73
Crustolli de Cacau	75
Fregolá de Castanha do Pará	77
Fregolá de côco	79
Caçarola Italiana com Cachaça	81

Grupo de Canto Italiano “Voci del Vigneto”

O Grupo de canto italiano “Voci del Vigneto” do Instituto Federal Catarinense foi criado em 2014 através de um projeto de extensão iniciado no ano de 2013. Um dos principais objetivos do projeto foi contribuir para manter e cultivar a cultura italiana em Videira e região através da culinária, da língua e do canto folclórico italiano. Em relação à culinária foi publicado um livro de receitas italianas passadas de geração para geração e geralmente conhecidas inicialmente por algum membro mais idoso da família. Na época foram recebidas receitas de toda a comunidade e então selecionadas as melhores através de um concurso de gastronomia. O lançamento do livro contendo as receitas escolhidas aconteceu durante um jantar cujo cardápio foram pratos italianos feitos a partir de várias receitas selecionadas no concurso. A língua italiana serviu no início como base para o grupo de canto executar as músicas conhecendo assim a sua tradução e a pronúncia correta. O grupo de canto é formado por integrantes tanto do próprio instituto quanto da comunidade externa em geral e o repertório é composto por canções folclóricas italianas de domínio público. Várias apresentações foram realizadas em eventos na cidade de Videira e região desde que o grupo foi criado. Considerando as frequentes confraternizações do grupo e o interesse dos integrantes pela culinária italiana surgiu a ideia de adicionar a algumas receitas ou substituir alguns ingredientes por produtos típicos ou muito usados no Brasil, valorizando assim a cultura local sem deixar de apreciar a comida italiana.

Buon Appetito a Tutti!



Nhoque de Pinhão

Ingredientes da Farinha de Pinhão

4 xíc. de pinhão descascado

Modo de fazer

Torre o pinhão e moa no liquidificador transformando-o em farinha.

Ingredientes da Massa

2 ovos

2 xíc. de farinha de pinhão

2 cl. sp. de farinha de trigo

1 fio de azeite

2 cl. sp. água

Modo de fazer

Bata os ovos com um fio de azeite e a água. Na sequência misture a farinha de pinhão e a farinha de trigo até a massa ficar dura. Sove e espiche a massa. Enrole tiras finas, corte em pedaços de mais ou menos 1 cm. Cozinhe a massa em aproximadamente 2 litros de água fervente com 1 colher de sopa rasa de sal e um fio de azeite.

O molho/acompanhamento poderá ser livre escolha.

Na receita foi colocado farinha de pinhão com o objetivo de usar um produto típico brasileiro.



Nhoque de Mandioca

Ingredientes

3 xíc. de mandioca cozida e esmagada

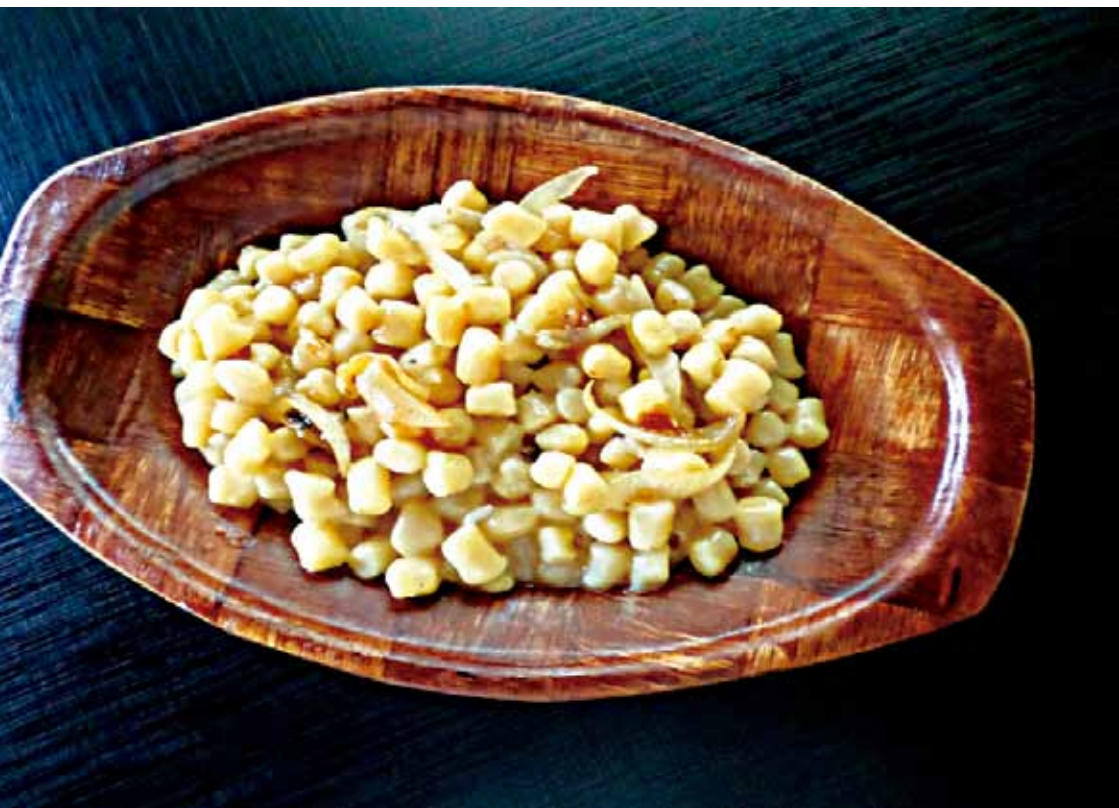
1 ovo

1 pitada de sal

Farinha de trigo até o ponto

Misture todos os ingredientes. Na sequência enrole tiras finas corte em pedaços de aproximadamente 1 cm. Coloque uma panela de água com uma pitada de sal e um fio de azeite para ferver. Depois que ferver coloque os nhoques e cozinhe por aproximadamente 15 minutos. Sirva com molho de sua preferência.

Na receita foi adicionado mandioca com o objetivo de usar um produto muito comum no Brasil.



Nhoque de Batata Doce

Ingredientes

3 batatas doce

1 ovo

Sal

Canela a gosto

Farinha de trigo

Cozinhe as batatas, esmague-as e deixe esfriar. Acrescente o ovo batido, sal a gosto, canela a gosto. Acrescente farinha até dar o ponto que não gruda nas mãos. Enrole tiras finas e corte em pedaços de aproximadamente 1 cm. Coloque uma panela de água com uma pitada de sal e um fio de azeite para ferver. Na sequência coloque os nhoques e cozinhe-os por aproximadamente por 15 minutos. Sirva com molho de sua preferência.

Na receita foi adicionado batata-doce com o objetivo de usar um produto muito comum no Brasil.



Talharim de Cacau

Ingredientes da Massa

2 ovos

1 e 1/2 xíc. de farinha de trigo

1/2 xíc. cacau em pó

1 fio de azeite

1 cl. sp. água

Modo de fazer

Bata os ovos com um fio de azeite e a água. Na sequência misture a farinha e o cacau até a massa ficar dura e lisa. Sove e espiche a massa. Após a massa secar, enrole e corte o talharim com a faca. Cozinhe a massa em 2 litros de água fervente com 1 colher de sopa rasa de sal e um fio de azeite.

O molho/acompanhamento poderá ser livre escolha.

Na receita foi adicionado o cacau com o objetivo de usar um produto muito conhecido no Brasil.



Talharim de guaraná

Ingredientes da Massa

2 ovos

1 e 1/2 xíc. de farinha de trigo

1/2 xíc. de pó de guaraná

1 fio de azeite

1 cl. sp. água

Modo de fazer

Bata os ovos com um fio de azeite e a água. Na sequência misture a farinha e o guaraná até a massa ficar dura e lisa. Sove e espiche a massa. Aguarde para a massa secar, enrole e corte o talharim com a faca. Cozinhe a massa em 2 litros de água fervente com 1 colher de sopa rasa de sal e um fio de azeite.

O molho/acompanhamento poderá ser livre escolha.

Na receita foi adicionado o guaraná com o objetivo de usar um produto comum no Brasil.



Talharim de Farinha de Pinhão

Ingredientes da Farinha de Pinhão

4 xíc. de pinhão descascado

Modo de fazer

Torre o pinhão e moa no liquidificador transformando-o em farinha.

Ingredientes da Massa

2 ovos

2 xíc. de farinha de pinhão

2 cl. sp. de farinha de trigo

1 fio de azeite

2 cl. sp. água

Modo de fazer

Bata os ovos com um fio de azeite e a água. Na sequência misture a farinha de pinhão e a farinha de trigo até a massa ficar dura e lisa. Sove e espiche a massa. Aguarde para a massa secar, enrole e corte o talharim com a faca. Cozinhe a massa em 2 litros de água fervente com 1 colher de sopa rasa de sal e um fio de azeite.

O molho/acompanhamento poderá ser livre escolha.

Na receita foi colocado farinha de pinhão com o objetivo de usar um produto típico brasileiro.



Tortéi de Batata Doce

Ingredientes da Massa

3 ovos

340 gr. de farinha de trigo

Sal a gosto

Para o recheio de batata doce

340 gr. de batata doce

140 gr. de queijo ralado

Sal e noz moscada ralada a gosto

Modo de fazer

Primeiramente ferva a batata. Na sequência junte os ovos com 300 gramas de farinha com um pouco de sal. Amasse bem até virar uma massa homogênea. Reserve. Depois de escorrer a batata doce, descasque-a, amasse-a e misture com o queijo ralado, sal e noz moscada.

Corte pedaços da massa e abra-a bem fina. Distribua o recheio por cima da massa e monte os tortéis. Em uma panela com água fervente, cozinhe a massa por aproximadamente 10 minutos.

O molho/acompanhamento poderá ser livre escolha.

Na receita foi colocado batata doce com o objetivo de usar um produto muito comum no Brasil.



Tortéi de Mandioca

Ingredientes da Massa

3 ovos

340 gr. de farinha de trigo

Sal a gosto

Para o recheio de mandioca

340 gr. de mandioca

140 gr. de queijo ralado

Sal e noz moscada ralada a gosto

Modo de fazer

Primeiramente ferva a mandioca. Na sequência junte os ovos com 300 gramas de farinha com um pouco de sal. Amasse bem até virar uma massa homogênea. Reserve. Depois de escorrer a mandioca, amasse-a e misture com o queijo ralado, sal e noz moscada.

Corte pedaços da massa e abra-a bem fina. Distribua o recheio por cima da massa e monte os tortéis. Em uma panela com água fervente, cozinhe a massa por aproximadamente 10 minutos.

O molho/acompanhamento poderá ser livre escolha.

Na receita foi colocado mandioca com o objetivo de usar um produto muito conhecido no Brasil.



Macarrão com Castanha do Pará

Ingredientes

1/2 pacote de macarrão

Molho

1 xic. (chá) azeite

2 pacotes de queijo parmesão

1/2 xic. (chá) de castanhas-do-pará picadas

Sal a gosto

Modo de fazer

Cozinhe a massa em água fervente até ficar al dente. Para o molho, no copo do liquidificador junte o azeite, metade do parmesão, as castanhas e sal. Bata até que fique homogêneo. Sirva as porções de massa e molho polvilhadas com o parmesão restante.

Na receita foi colocado castanha do Pará com o objetivo de usar um produto típico brasileiro.



Macarrão com Molho de Cachaça

Ingredientes

1/2 pacote de macarrão

Molho

1 xic. (chá) azeite

2 pacotes de queijo parmesão

1 col. de cachaça

Sal a gosto

Modo de fazer

Cozinhe a massa em água fervente até ficar al dente. Para o molho, no liquidificador junte o azeite, metade do parmesão, a cachaça e o sal. Bata até que fique homogêneo. Sirva as porções de massa e molho polvilhadas com o parmesão restante.

Na receita foi colocado cachaça com o objetivo de usar um produto típico brasileiro.



Arancini - Bolinho de Arroz

Ingredientes

2 ovos
5 col. sp. queijo parmesão ralado
1 col.salsinha
2 pequis
2 col. ch. sal
4 xíc. de água
1 xíc.arroz branco
1 e 1/2 xíc. de farinha de rosca
2 xíc.de óleo para fritar

Modo de fazer

Bata os ovos junto com o queijo, a salsinha e 1 colher sopa de sal. Reserve. Cozinhe o arroz e os pequis com as 4 xícaras de água e 1 colher de sal. Após cozidos, junte o arroz com a mistura feita com os ovos. Modele os bolinhos e passe-os na farinha de rosca. Aqueça o óleo em uma panela e frite os bolinhos. Caso queira poderá colocar a polpa do pequi na massa dos bolinhos.

Na receita foi colocado pequi com o objetivo de usar um produto típico brasileiro.



Polenta com Frango ao Molho de Jabuticaba

Ingredientes

1,5 lit. de água

2 xic.de farinha de fubá

4 pedaços de peito de frango

200 ml de óleo

200 gr. de jabuticaba

200 gr. de açúcar

50 ml. de vinagre branco

Alho e cebola para temperar o frango

Sal a gosto para o molho, o frango e a polenta

Modo de fazer

Cozinhe a jabuticaba com meio litro de água e peneire. Reserve. Misture o vinagre com o açúcar e cozinhe até formar uma calda. Acrescente a jabuticaba peneirada com 1 pitada de sal e cozinhe por 10 minutos. Tempere o peito de frango com sal, alho e cebola a gosto e frite-o no óleo. Reserve. Para a polenta misture a farinha de fubá lentamente com 1 litro de água quente e o sal. Cozinhe por 20 minutos sempre mexendo para ficar cremosa. Sirva a polenta no prato. O frango sobre a polenta e por cima do frango coloque o molho.

Na receita foi colocado jabuticaba com o objetivo de usar um produto típico brasileiro.



Polenta com Leite de Côco

Ingredientes

2 lit. de água

4 xic.de farinha de fubá

1 col. sobremesa de sal

1 vidro de leite de côco de 200 ml

Modo de fazer

Misture a farinha de fubá lentamente com a água morna, o sal e o leite de côco. Cozinhe por 20 minutos sempre mexendo sempre para ficar cremosa. Sirva com o acompanhamento desejado.

Na receita foi colocado côco com o objetivo de usar um produto muito usado no Brasil.



Molho a Bolognesa com Guaraná

Ingredientes

2 cebolas raladas
1 lata de molho de tomate
1 lata de água
1/2 kg de carne moída
4 dentes de alho
4 col. sp de azeite
1 col. sp. de pó de guaraná
Sal a gosto

Modo de fazer

Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho amassado. Junte a carne moída e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos. Acrescente o molho, a água e o sal e deixe cozinhar mais 10 minutos. Acrescente o guaraná e cozinhe mais 1 minuto.

Na receita foi colocado guaraná com o objetivo de usar um produto muito conhecido no Brasil.



Molho a Bolognesa com Cachaça

Ingredientes

2 cebolas raladas
1 lata de molho de tomate
1 lata de água
1/2 kg de carne moída
4 dentes de alho amassados
4 col. sp de azeite
4 col. sp. de cachaça
Sal a gosto

Modo de fazer

Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho. Junte a carne moída e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos. Acrescente o molho e a cachaça e deixe cozinhar mais 10 minutos.

Na receita foi colocado cachaça com o objetivo de usar um produto típico Brasileiro.



Fritada com Óleo de Côco e Cachaça

Ingredientes

2 ovos

1/2 cebola picada

1 col. sp. de óleo de côco

1 col. sp. cachaça

Sal, salsa e cebolinha verde a gosto

Modo de fazer

Bata as claras e as gemas separadas. Aqueça o óleo em uma frigideira. Frite a cebola. Misture as claras e as gemas batidas, junte a salsa, a cebolinha verde, a cachaça e o sal. Coloque tudo na frigideira para fritar.

Na receita foi colocado cachaça com o objetivo de usar um produto Brasileiro além do óleo de côco muito comum no Brasil.



Palitos Italianos com Óleo de Côco

Ingredientes

2 xic. de batata cozida
1/2 xic. chá de manteiga
1/2 xic. chá de óleo de côco
2 xic. de farinha de trigo
2 ovos
Sal
Leite
Queijo parmesão ralado
Orégano a gosto

Modo de fazer

Passa a batata cozida em um espremedor e mistura-a com a manteiga e o óleo de côco. Junte a farinha. Coloque sal a gosto. Estique a massa. Bata as gemas com o leite e pincele a massa. Polvilhe com orégano e queijo ralado. Corte a massa em palitos. Asse em forno quente até dourar.

Na receita foi colocado óleo de côco com o objetivo de usar um produto comum no Brasil.



Risoto com Pequi

Ingredientes

1 cebola ralada
50 gr. de manteiga
2 xic.de arroz
1/2 xic. ch. vinho branco
2 pequis
300 gr. de peito de frango picado e temperado
1 cl. sobremesa rasa de sal

Modo de fazer

Ferva os pequis e reserve-os. Em uma panela frite a cebola com a manteiga. Acrescente o frango e deixe-o fritando por aproximadamente 10 minutos. Se necessário acrescente um pouco de água. Acrescente o arroz e o sal cubrindo-o com o vinho, a água da fervura dos pequis e água fervente necessária. Acrescente os pequis ao arroz. Cozinhe deixando enxugar e sirva. Caso queira coloque queijo ralado.

Na receita foi colocado pequi com o objetivo de usar um produto típico Brasileiro.

Bolo Italiano com Cachaça

Massa

- 4 ovos (separados)
- 1 xic. de água fria
- 2 xic. de açúcar
- 2 xic. de farinha de trigo
- 1 col. de sp. de cachaça
- 1 col. sp de fermento em pó

Calda

- 2 xic. ch. de açúcar
- 3 xic. ch de leite
- 2 col. sp. rasas de margarina

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 latas de leite
- 1 gema
- 2 col. sp de amido de milho
- 100 gr. de côco ralado

Modo de Preparar

Massa

Bata no liquidificador as gemas, a água, o açúcar e a cachaça. Coloque aos poucos a farinha de trigo, bata até que misturem bem. Na sequência coloque esta massa em uma tigela. Acrescente o fermento, misturando devagar e reserve. Bata as claras em neve e misture-as com a massa. Coloque em uma forma retangular média. Leve para assar por aproximadamente 30 minutos.

Calda

Coloque todos os ingredientes da calda em uma panela e leve ao fogo para aquecer até derreter a margarina. Reserve.

Creme

Dissolva o amido de milho e a gema em um pouco de leite. Misture todos os ingredientes do creme com a exceção do côco em uma panela. Leve ao fogo até engrossar. Depois do bolo assado, faça furos com um garfo, despeje a calda, por cima o creme ainda quente e polvilhe com côco ralado. Cubra com papel alumínio e leve para gelar.

Na receita foi colocado cachaça com o objetivo de usar um produto típico brasileiro.







Bolinho Cítrico Italiano com Cachaça

Ingredientes

300 gr. de farinha de trigo
2 ovos
50 gr. de açúcar
30 gr. de manteiga derretida
200 ml. de cachaça
Raspas de 1/2 laranja
1 pitada de sal
Óleo para fritar
Açúcar para polvilhar

Modo de fazer

Misture a farinha, os ovos, o açúcar e a manteiga derretida até formar uma massa lisa. Adicione a cachaça, as raspas de laranja e o sal. Estique a massa até ficar bem fina, corte no formato desejado e frite no óleo quente. Caso queira poderá polvilhar com açúcar.

Na receita foi colocado cachaça com o objetivo de usar um produto típico Brasileiro.



Zabaione de Cachaça

Ingredientes

3 gemas

100 gr. de açúcar

1 cálice de cachaça

Cascas de laranja para enfeitar

Modo de fazer

Bata as gemas com o açúcar até formar um creme. Adicione a cachaça. Cozinhe em uma panela em banho-maria. Sirva quente ou frio enfeitado com cascas de laranja.

Na receita foi colocado cachaça com o objetivo de usar um produto típico Brasileiro.



Torta Caprese com Castanha do Pará

Ingredientes

300 gr. de Castanha do Pará
250 gr. de manteiga
200 gr. de açúcar
200 gr. de chocolate meio amargo
50 gr. de cacau em pó
5 ovos
Açúcar confeiteiro

Modo de fazer

Bata a manteiga, a metade do açúcar e as gemas. Adicione o chocolate derretido em banho-maria. Acrescente o cacau em pó e as castanhas trituradas e misture. Bata as claras em neve com a outra metade do açúcar e adicione-as delicadamente aos demais ingredientes. Asse no forno por aproximadamente 1 hora em forma untada e forrada com papel manteiga. Caso queira, polvilhe com açúcar confeiteiro.

Na receita foi colocado castanha do Pará com o objetivo de usar um produto Brasileiro. Além do cacau muito comum no Brasil.



Docinho Italiano com Cacau

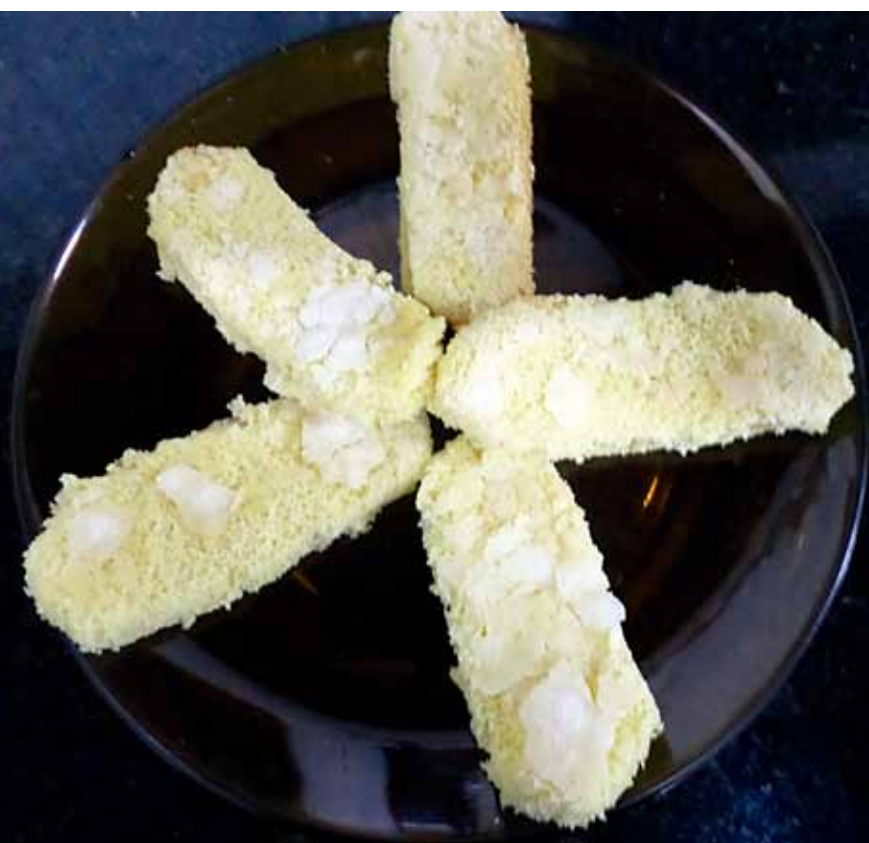
Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 col. de sp. de manteiga
2 col. de sp. de mel
1/2 xic. chá de chocolate em pó
1/2 xic. chá de cacau em pó
300 gramas de biscoito maisena
Manteiga para untar

Modo de fazer

Junte todos os ingredientes exceto os biscoitos. Cozinhe mexendo sem parar até soltar do fundo da panela. Junte os biscoitos, misture bem e retire do fogo. Coloque o doce em um tabuleiro untado com manteiga. Espere esfriar e modele no formato desejado.

Na receita foi colocado cacau em pó além do chocolate em pó por serem produtos muito usados no Brasil.



Biscoito Savoiani com Cachaça

Ingredientes

3 ovos
1 gema
90 gr. de açúcar cristal
1 col. chá de essência de baunilha
1 col. chá de cachaça
90 gr. de farinha de trigo
100 gr. de açúcar confeiteiro

Modo de fazer

Bata as gemas, a baunilha, a cachaça e o açúcar cristal até ficar cremoso. Na sequência misture a farinha e as claras batidas separadamente. Coloque a massa em um saco confeiteiro com corte de 1 cm e forme os biscoitos de aproximadamente 10 cm. Coloque-os em uma forma untada e forrada com papel manteiga. Salpique o açúcar confeiteiro. Asse-os por aproximadamente 15 minutos.

Na receita foi adicionada a cachaça com o objetivo de usar um produto típico brasileiro.



Tiramisù com Cachaça

Ingredientes

100 ml de café frio

2 claras

15 ml. de água

50 gr. de açúcar

180 gr. de queijo mascarpone

180 gr. de biscoito savoiardi

2 gemas

50 ml. de cachaça

150 gr. de chocolate meio amargo em raspas

Cacau em pó

Modo de fazer

Misture a cachaça com o café frio e molhe os biscoitos colocando-os em uma camada em forma refratária. Bata as claras separadamente e reserve. Bata as gemas com o queijo mascarpone. Junte a água e o açúcar e cozinhe até formar uma calda. Misture em fios a calda com as claras batendo-as novamente. Acrescente sobre os biscoitos o creme das gemas com as claras. Espalhe o chocolate em raspas por cima do creme. Repita o procedimento em mais uma camada e na última, no lugar do chocolate polvilhe o cacau em pó.

Na receita foi adicionada a cachaça com o objetivo de usar um produto típico brasileiro.



Torrone de Castanha do Pará

Ingredientes

3 cp. de água

5 cp. de açúcar

1,5 cp. de mel

3 claras

3 copos de castanha do Pará picadas

Modo de fazer

Cozinhe o mel, a água e o açúcar até o ponto de bala. Bata as claras em neve e misture lentamente a calda batendo tudo junto. Adicione as castanhas e continue batendo. Despeje sobre uma superfície untada e corte em quadradinhos.

Na receita foi colocado castanha do Pará com o objetivo de usar um produto típico brasileiro.



Bolacha Italiana com Suco de Guaraná

Ingredientes

250 gr. de margarina
1/2 xíc. de açúcar cristal
3 ovos
2,5 xíc. de farinha de trigo
1 cl. ch. de fermento
1/2 xíc. de suco de guaraná

Modo de fazer

Bata a margarina e o açúcar. Misture os demais ingredientes e continue batendo até formar uma massa homogênea. Use uma colher para formar as bolachas e coloque-as em forma untada. Asse em forno quente por aproximadamente 15 minutos.

Na receita foi colocado suco de guaraná (pó de guaraná com água) com o objetivo de usar um produto muito conhecido no Brasil.



Chocolate Quente Italiano

Ingredientes

- 1 cp. de leite
- 1 pedaço de canela em pau
- 1 cl. sp. de açúcar
- 1 cl. sp. de chocolate em pó
- 1 gema
- 1 cl. sp. de cachaça

Modo de fazer

Ferva o leite e a canela. Adicione o chocolate e a gema batida com o açúcar. Ferva tudo novamente até formar uma espuma. Acrescente a cachaça e sirva.

Na receita foi colocado cachaça com o objetivo de usar um produto típico brasileiro



Sorvete Italiano com Castanha do Pará

Ingredientes

100 gr. de castanha do Pará picadas
6 col. açúcar
6 col. de água
2 col. de chocolate em pó
1 col. de cacau em pó
1 lata de leite condensado
2 xíc.de leite
3 gemas
3 claras

Modo de fazer

Caramelize uma forma de pudim usando 3 colheres de açúcar. Deixe esfriar. Faça uma calda com o pó de chocolate, o cacau em pó e a água. Coloque a calda sobre o açúcar caramelizado na forma. Cozinhe o leite condensado, o leite e as gemas. Adicione as castanhas picadas no creme. Reserve. Bata as claras em neve com 3 colheres de açúcar. Misture delicadamente as claras batidas com o creme. Leve ao freezer até congelar. Para desenformar aqueça rapidamente a forma e vire-a deixando a calda derramar por cima do sorvete.

Na receita foi colocado cacau e castanha do Pará com o objetivo de usar produtos muito conhecidos no Brasil.



Cappuccino com Cacau

Ingredientes

100 gr de leite em pó integral
55 gr de açúcar
12 gr de café solúvel
1/2 col. sp. de cacau em pó
1 col. sp. de chocolate em pó
1/3 col. sp. bicarbonato de sódio
1/3 col. chá de canela em pó

Modo de Fazer

Misture no liquidificador o leite em pó e o café solúvel. Coloque a mistura em um recipiente com tampa e acrescente os outros ingredientes. Agite o recipiente até que a mistura esteja homogênea. Coloque água quente (temperatura conforme gosto) em uma xícara de 200 ml. Acrescente 1 colher sopa cheia de capuccino e misture até ficar cremoso.

Na receita foi colocado cacau em pó com o objetivo de usar um produto comum no Brasil.



Palha Italiana com Castanha do Pará

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 3 col. sp. de chocolate em pó
- 1 col. de sobremesa de manteiga
- 100 gr. de biscoito de maisena
- 12 castanhas do Pará picadas
- 1 xic. açúcar cristal

Modo de Fazer

Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó e a manteiga. Faça um creme tipo brigadeiro. Desligue o fogo e coloque as castanhas e o biscoito de maisena quebrados em pedaços pequenos. Mexa bem até misturar tudo. Despeje em um recipiente untado e coloque na geladeira até endurecer. Depois de duro corte em pedaços e passe no açúcar cristal e embale individualmente.

Na receita foi colocado Castanha do Pará o objetivo de usar um produto típico brasileiro.



Crustolli com Cachaça

Ingredientes

1 ovo
3 cl. de sobremesa de açúcar
2 cl. de sobremesa de nata
1 cl. de chá rasa de sal
1 cl. de chá de fermento royal
1/2 xic. de leite
2 xic. de farinha de trigo
1 cl. de sp de cachaça
óleo para fritar
canela e açúcar

Modo de fazer

Bata os ovos, a nata e o açúcar. Adicione o sal, o fermento, o leite e a cachaça. Amasse adicionando a farinha até o ponto de espichar. Deixe a massa descansar por pelo menos 1 hora. Espiche a massa, corte e frite no óleo quente. Polvilhe com o açúcar e a canela a gosto.

Na receita foi colocado cachaça com o objetivo de usar um produto típico brasileiro



Crustolli de Cacau

Ingredientes

1 ovo
3 cl. de sobremesa de açúcar
2 cl. de sobremesa de nata
1 cl. de chá rasa de sal
1 cl. de chá de fermento royal
1/2 xic. de leite
1 e 1/2 xic. de farinha de trigo
1/2 xic. de cacau em pó
óleo para fritar
canela, cacau e açúcar

Modo de fazer

Bata os ovos, a nata e o açúcar. Adicione o sal, o fermento e o leite. Amasse adicionando a farinha e o cacau até o ponto de espichar. Deixe a massa descansar por pelo menos 1 hora. Espiche a massa, corte e frite no azeite quente. Polvilhe com o açúcar, o cacau e a canela a gosto.

Na receita foi colocado cacau em pó com o objetivo de usar um produto comum no Brasil.



Fregolá de Castanha do Pará

Ingredientes

2 xic. ch. de castanha do Pará torrada
2 xic. de farinha de trigo
2 xic.ch. de açúcar
1 1/2 xic. ch. de fubá
1 1/2 col. sp. de banha
1 col.chá de sal amoníaco
1 ovo
Leite até dar ponto de bolo
Açúcar cristal

Modo de fazer

Torre a castanha do Pará, espere esfriar e retire a pele. Passe no processador mas não a ponto de virar farinha. Em uma vasilha bata o ovo com a banha e acrescente os demais ingredientes. Derreta o sal amoníaco com um pouco de leite morno e misture ao fregolá. Coloque em uma forma untada e enfarinhada. Coloque sobre o fregolá açúcar cristal a gosto. Leve ao forno por uns 30 a 35 minutos a uma temperatura de 180 a 210.

Na receita foi colocado Castanha do Pará o objetivo de usar um produto típico brasileiro.



Fregolá de côco

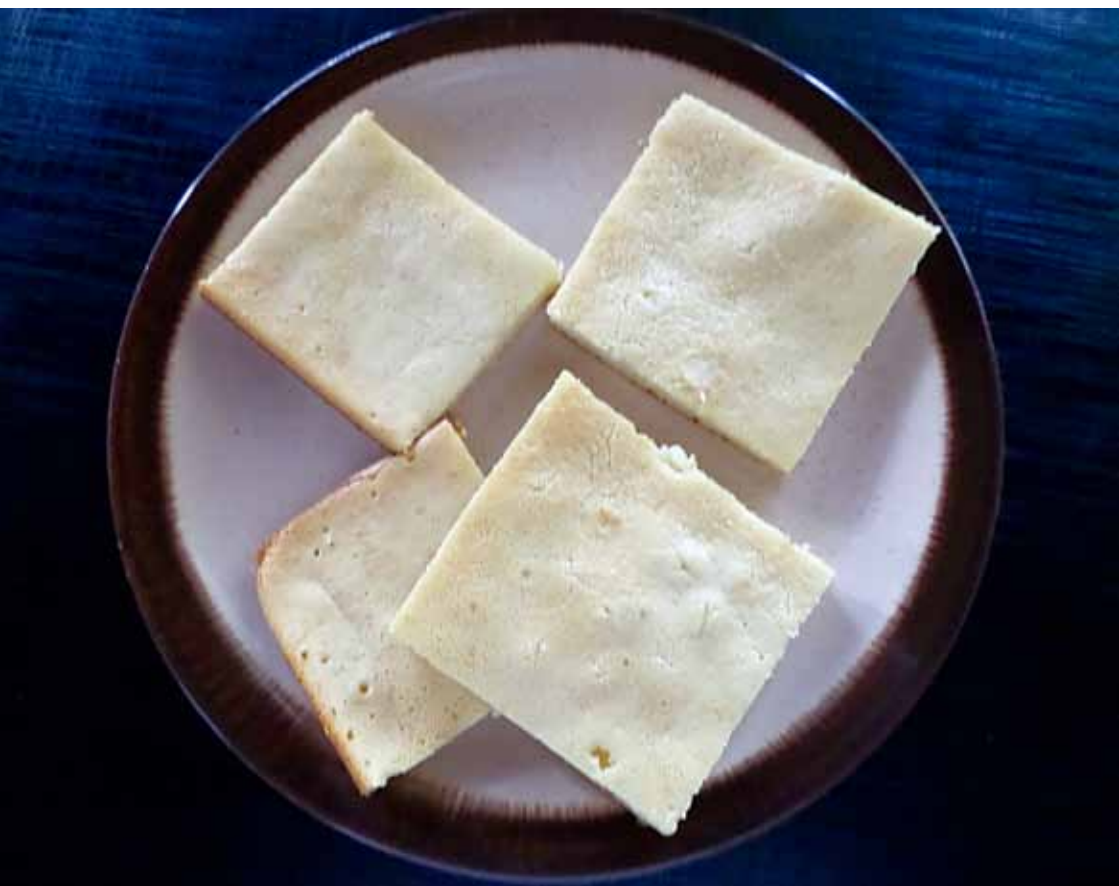
Ingredientes

1 xic. ch. de côco torrado
2 xic. de farinha de trigo
2 xic. ch. de açúcar
1 1/2 xic. ch. de fubá
1 1/2 col. sp. de banha
1 col.chá de sal amoníaco
1 ovo
Leite até dar ponto de bolo
Açúcar cristal

Modo de fazer

Torre o côco, espere esfriar e retire a pele. Passe no processador mas não a ponto de virar farinha. Em uma vasilha bata o ovo com a banha e acrescente os demais ingredientes. Derreta o sal amoníaco com um pouco de leite morno e misture ao fregolá. Coloque em uma forma untada e enfarinhada. Coloque sobre o fregolá açúcar cristal a gosto. Leve ao forno por uns 30 a 35 minutos a uma temperatura de 180 a 210.

Na receita foi colocado côco com o objetivo de usar um produto comum no Brasil.



Caçarola Italiana com Cachaça

Ingredientes

400 ml de leite

100 ml de cachaça

4 ovos

1 cl. sp. margarina

1 xíc. queijo parmesão ralado

1 xíc. de açúcar

5 cl. sp. farinha de trigo

1 cl. sp. fermento em pó

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes do liquidificador. Coloque a mistura em uma forma untada e enfarinhada com trigo. Leve ao forno até assar.

Na receita foi colocado cachaça com o objetivo de usar um produto típico brasileiro.

