



SABERES E SABORES

Receitas temperadas
com amor e tradição



CRESOL

Cresol Central Brasil



Receitas temperadas
com amor e tradição

2ª edição

Passo Fundo
Saluz
2023

© 2023 Cooperativa Central de Crédito Rural com Interação Solidária - Cresol Central Brasil

Edição: Editora Acadêmica do Brasil
Projeto gráfico: Diego Ecker e Rodrigo Roman
Identidade visual do Concurso Saberes e Sabores: Guilherme Guimarães
Capa: adaptação da identidade visual do Concurso Saberes e Sabores
Diagramação: Diego Ecker e Wanduir R. Sausen
Revisão: Araceli Pimentel Godinho

Editora Acadêmica do Brasil
Rua Senador Pinheiro, 350, Sala 01
99070-220 - Passo Fundo - RS
www.eabeditora.com.br

Cresol Central Brasil
Rua Achilles Tomazelli, 1310 E
Bairro Santa Maria
89812-143 - Chapecó - SC
Fone: (49) 3361-4800
Site: www.cresol.com.br
Canal de Ouvidoria Cresol Central Brasil
Fone: 0800 642 4800
E-mail: ouvidoria@cresolcentral.com.br
Horário de atendimento: de segunda a sexta-feira das 8h às 12h e das 13h às 17h.

Dados Internacionais de Catalogação na Fonte

C919s Cresol Central Brasil
Saberes e sabores : receitas temperadas com amor e tradição / Cresol Central Brasil. - 2. ed - Passo Fundo: Saluz, 2023.
293 p. ; 34 MB ; PDF.

ISBN: 978-65-85133-04-3.

1. Culinária. 2. Receitas culinárias. 3. Concurso Cultural Saberes e Sabores. I. Cooperativa Central de Crédito Rural com Interação Solidária. II. Título.

CDD: 641
CDU: 641.5(083.1)

Catalogação: Marina Miranda Fagundes - CRB 14/1707

2023

Todos os direitos reservados.

APRESENTAÇÃO

A Cresol Central Brasil é um sistema de cooperativas de crédito rural com interação solidária que surgiu para oferecer, além de serviços financeiros, crédito, desenvolvimento, inclusão social e financeira com sustentabilidade institucional aos associados. Concebido pelas organizações da agricultura familiar, o Sistema Cresol Central Brasil viabiliza o acesso ao sistema de microfinanças para fomentar a produção, principalmente às pessoas excluídas do sistema financeiro.

O movimento cooperativista desenvolvido historicamente é um celeiro de conhecimento popular, carregado de mística e valores que serviram, e servem de base para a vida dos povos. Esse conhecimento, é fruto da resistência de pessoas oprimidas e sofridas, que a partir das necessidades que surgiam, buscavam saídas para a sobrevivência. Esse movimento cognitivo fez surgir saberes e sabores que passados de geração em geração, fortalecem culturas.

Em sua missão, a Cresol se compromete com o desenvolvimento sustentável através do crédito orientado, da educação financeira e da construção de conhecimentos. Não somos apenas agentes de crédito, contribuímos também para a formação de sujeitos que enxergam, no cooperativismo, uma ferramenta de transformação social.

O desenvolvimento do movimento cooperativista precisa ser um esforço coletivo e solidário. Construída a partir da necessidade do povo, a Cresol Central Brasil desenvolve processos que preservam e promovem os conhecimentos populares, permitindo sua disseminação.

O Concurso Cultural Saberes e Sabores foi desenvolvido pelo Sistema Cresol Central Brasil com o objetivo de sistematizar conhecimentos populares, valorizando e promovendo a cultura regional das comunidades em que atuamos.

Esta obra é uma construção coletiva, solidária. Feita pouco a pouco, por muitos e muitas. É resultado do esforço coletivo do Sistema Cresol Central Brasil pela promoção da cultura e da tradição de nossas comunidades.

Boa leitura e bom apetite!

QUEM É O SISTEMA CRESOL CENTRAL BRASIL

Houve um tempo em que a agricultura familiar não tinha reconhecimento, não era valorizada e não tinha crédito para viabilizar as atividades necessárias. Motivados por essas dificuldades de acesso às políticas públicas e ao crédito necessário para continuar no campo, muitos agricultores familiares se reuniram, se organizaram e juntos foram às ruas reivindicar melhores condições de vida no campo. Foi assim que nasceu o sistema Cresol Central Brasil: uma cooperativa que disponibiliza muito mais que crédito, mas que também oferece apoio técnico e financeiro.

O que no início era uma cooperativa voltada para os agricultores, logo expandiu-se e abriu espaço para novos cooperados como servidores públicos. Também, filiou cooperativas através de uma parceria com BNDES que visa promover a inclusão produtiva por intermédio da expansão do crédito, do cooperativismo e da realização de investimentos coletivos para o combate à pobreza rural.

Atualmente, a Cresol é reconhecida pela sua trajetória de sucesso e junto de seus cooperados continua crescendo, evoluindo e trabalhando para fazer do mundo um lugar mais colaborativo. A Cresol não tem dúvida de que é preciso estar atento ao futuro, mas sempre valorizando e mantendo na memória as conquistas do passado. Acredita que unidos podemos ir mais longe, porque cooperar é crescer juntos!

A CRESOL E A CULTURA POPULAR

O movimento cooperativista desenvolvido historicamente é um celeiro de conhecimento popular, carregado de mística e valores que serviram, e servem de base para a vida dos povos. Esse conhecimento, é fruto da resistência de pessoas oprimidas e sofridas, que a partir das necessidades que surgiam, buscavam saídas para a sobrevivência. Esse movimento faz surgir saberes e sabores que passados de geração em geração, fortaleceram e desenvolvendo a cultura popular.

Em sua missão, a Cresol se compromete com o desenvolvimento sustentável através do crédito orientado, da educação financeira e da construção de conhecimentos. Não somos apenas agentes de crédito, contribuimos também para a formação de sujeitos que enxergam, no cooperativismo, uma ferramenta de transformação social.

O desenvolvimento do movimento cooperativista precisa ser um esforço coletivo e solidário.

Construída a partir da necessidade do povo, a Cresol Central Brasil desenvolve processos que preservam e promovem os conhecimentos populares, permitindo sua disseminação.

SUMÁRIO

Salgados

Assado de batata-inglesa / 13
Batata à portuguesa / 14
Berinjela a tupamara / 15
Berinjela com carne fria / 16
Bife à parmegiana / 17
Boi ralado no espeto / 18
Bolinho de batata crua / 19
Bolinho de mandioca com recheio de carne moída / 20
Bolinho de mandioca ou Sonho de mandioca / 22
Bolinhos de aipim / 24
Bolo salgado (da Gerta) / 25
Bolo salgado (da Marilene) / 26
Broa de fubá / 27
Bruschettas / 28
Cabeça de repolho recheada / 29
Cachorrão ao forno / 30
Caldo de moranga com frango / 32
Cavaquinho fino seco salgado / 33

Costela na panela de pressão / 34
Costelinha de porco ao molho barbecue / 35
Coxa desossada e recheada de frango / 36
Coxinhas e risoles / 37
Cuca alemã salgada de linguiça / 38
Czarnina (sopa de pato) / 39
Empadão de frango / 40
Empadão de frango com palmito / 42
Empadão de mandioca / 44
Enroladinho de calabresa / 45
Enroladinho de repolho / 46
Espuma de legumes / 47
Feijoada da Kaka / 48
Filé de frango à milanesa / 50
Frango recheado / 52
Fricassé de legumes / 53
Galinha com bolinhas (ou frango) caipira / 54

Galinha relâmpago / 55	Pão de ora-pro-nóbis / 97
Giumis / 56	Pão de queijo – Família / 98
Golabki (Pombinhas) / 57	Pão de queijo (da Dida) / 99
Grostoli salgado / 58	Pão de queijo (da Terezinha) / 100
Guisado de miúdos de porco / 59	Pão de trigo de batata / 101
Lasanha de aipim com molho branco / 60	Pão integral folhas verdes / 102
Lasanha de frango (da Elzira) / 62	Pão recheado / 103
Lasanha de frango (da Graziela) / 63	Pastel de nata e frango / 104
Lasanha de panquecas / 65	Pastelão de fôrma / 106
Lasanha de peixe / 66	Pato assado e recheado / 107
Lasanha de tilápia / 67	Peixe à pizza / 108
Língua delícia / 68	Pierogi / 109
Massa básica para doces e salgados / 69	Pierogi cozido polonês / 110
Massa de pastel (da Daniela) / 70	Pizza de arroz / 111
Massa de pastel (da família Comel) / 71	Pizza de sobras de arroz / 112
Massa de pastel (da Jani) / 72	Polenta / 113
Minestra / 74	Polenta com galinha ensopada / 114
Mocotó 12 horas / 75	Polenta de cabotia / 116
Mondongo à italiana / 77	Quiche / 118
Nhocão de forno / 78	Rievelsback (Bolinho de batata) / 120
Nhoque / 79	Risoto de frango / 121
Nhoque da Nona Gema / 80	Rocambole de batata / 122
Palito de queijo / 81	Rosca de polvilho alemã / 124
Panqueca de legumes com frango da Lora / 82	Rosca de polvilho da Vovó Lucia / 126
Panqueca de peixe / 84	Rosquinha de polvilho / 127
Panquecão de forno / 85	Salgadinho delicioso / 128
Pão caseiro / 86	Sardinha caseira / 129
Pão caseiro de fermento natural / 87	Sopa caipira da madrinha Cila / 130
Pão de alho / 89	Sopa de galinha caipira / 132
Pão de fubá / 90	Sopa de mandioca / 134
Pão de milho (da Ivone) / 91	Suflê de cordeiro / 135
Pão de milho (da Onelia) / 92	Taidelle da Nona Irma / 136
Pão de milho (do Luis) / 93	Tilápia recheada / 137
Pão de milho crioulo / 94	Torta de abobrinha / 138
Pão de minuto e minipizza / 96	Torta de espinafre / 139
	Torta de filé de tilápia / 140
	Torta de peixe ou peixe assado / 142

Torta salgada (da Luciana) / 143
Torta salgada (da Salete) / 144
Torta Serway Sernik (Bolo de requeijão) / 145
Tortéi italiano / 147

Doces

Alfajor de bolacha de chocolate / 153
Ambrosia / 154
Amor em pedaços / 155
Arroz com açúcar, canela e gemüse / 156
Arroz-doce / 157
Azedinho da Nona Lídia / 158
Bala de mel, gengibre e guaco / 159
Beijo de mulata / 160
Bijajica / 161
Biscoito de farinha de milho / 162
Biscoito de nata / 164
Bolacha / 165
Bolacha da Nona Ana / 166
Bolacha da Vó Tereza / 167
Bolacha de açúcar mascavo / 168
Bolacha de aveia / 169
Bolacha de chocolate prestígio / 170
Bolacha de colher (da Geni) / 171
Bolacha de colher (da Rosa) / 172
Bolacha de farinha / 174
Bolacha de farinha de milho (da Sirlei) / 175
Bolacha de farinha de milho (da Jureni) / 176
Bolacha de laranja / 177
Bolacha de limão / 178
Bolacha de mel (da Maria Elena) / 179
Bolacha de mel (da Maria Helena) / 180

Bolacha de melado / 181
Bolacha de Natal da Vó Maria (Mariquinha) / 182
Bolacha de polvilho (da Maria) / 184
Bolacha de polvilho (da Marjana) / 185
Bolacha dedo de nega / 186
Bolacha mascavo / 187
Bolinho de banana (da Vanuza) / 188
Bolinho de banana (do Ezequiel) / 189
Bolinho de chuva / 190
Bolo Cheigui da Vovó / 191
Bolo com cascas de banana / 192
Bolo de água / 194
Bolo de aipim (da Adelir) / 195
Bolo de aipim (da Zuleide) / 196
Bolo de amendoim (da Marlene) / 197
Bolo de amendoim da Tia Célia / 198
Bolo de amendoim da Vó Cidok / 199
Bolo de aniversário / 200
Bolo de banana fitness / 201
Bolo de bergamota (da Bruna) / 202
Bolo de bergamota (da Leonilda) / 203
Bolo de cenoura (da Jani) / 204
Bolo de cenoura (da Jureni) / 205
Bolo de churros / 206
Bolo de farinha de rosca / 208
Bolo de fubá / 209
Bolo de fubá com goiabada / 210

Bolo de fubá com suco de laranja / 211	Chimia de figo assada no forno elétrico / 249
Bolo de laranja (da Cristiane) / 212	Chimia de abacaxi (com pimenta, ou pimentão vermelho) / 250
Bolo de laranja (da Marli) / 213	Choquito / 252
Bolo de laranja (da Salete) / 214	Creme real com abacaxi / 253
Bolo de laranja com coco bem molhado / 215	Cuca alemã doce de morango / 254
Bolo de laranja da Vovó / 216	Cuca batida / 256
Bolo de maracujá / 217	Cuca cremosa (da Margarete) / 257
Bolo de massa de mandioca / 218	Cuca cremosa (da Sandra) / 258
Bolo de milho / 220	Cuca de batata da Vó / 259
Bolo de milho caramelizado / 221	Cuca de chocolate / 261
Bolo de milho cremoso / 222	Cuca de framboesa da Annadir / 262
Bolo de milho de micro-ondas / 223	Cuca de milho verde / 265
Bolo de milho verde / 224	Cuca de nata (da Jane) / 267
Bolo de nozes / 225	Cuca de nata (da Juliana) / 268
Bolo de Santo Antônio / 226	Cuca deliciosa / 269
Bolo de travessa com morango gelado / 227	Cuca minuto / 270
Bolo de trigo fofinho / 229	Cuca polonesa / 271
Bolo esfregolão / 230	Cuca rápida alemã / 272
Bolo estilo churros / 232	Cuscuz / 274
Bolo fofo da Vovó / 233	Cuscuz de amendoim / 275
Bolo formiga / 234	Cuscuz de massa de mandioca / 276
Bolo fregolá / 235	Dedo de noiva / 277
Bolo integral / 236	Doce de carro / 278
Bolo integral com banana / 237	Doce de marmelo / 279
Bolo Julieta / 238	Doce de uva / 280
Bolo ouro e bolo prata / 239	Docinho de amendoim / 281
Bolo rápido sem glúten e sem lactose / 240	Docinho de mel / 282
Bolo sem fermento / 242	Esfregolá / 283
Brevidade de rapadura / 243	Esfregolá (Fregolá) / 284
Broa caseira / 244	Fanilha Pletsh / 286
Cajuzinho / 245	Fatias húngaras / 287
Cavaco fino seco doce / 246	Fatias húngaras deliciosas / 288
Cheesecake de maracujá / 247	Fregolá da Tere / 289
Chico balanceado / 248	Grostoli (da Judite) / 290
	Grostoli (da Rosane) / 291

Grostoli da mamãe / 292
Grostoli da vovó / 293
Grostoli fofinho / 294
Grostoli fofo / 296
Grostoli grosso ou sonho / 297
Kase Kucher Kisk / 298
Licor de frutas por imersão (Receita básica xarope) / 299
Muffins / 300
Muffins de farinha de milho / 301
Nega maluca (da Jurema) / 302
Nega maluca (da Maria) / 303
Nego de plancha (Bolo da Vó Jurema) / 304
Nego deitado / 306
Nozinho / 307
Orelha de burro / 308
Pão-de-ló com amendoim (Bolo da Vó Rola) / 309
Pavê de morango / 310
Pé de moleque (da Diles) / 311
Pé de moleque (da Ivanir) / 312
Pé de moleque de leite condensado / 313
Piernik (Docinho de Natal) / 314
Pinhalato / 316
Pudim da Vovó (da Adriana) / 318
Pudim da Vovó (da Fabiana) / 319
Pudim de abóbora (da Eliane) / 320
Pudim de abóbora (da Marines) / 321
Pudim de abóbora (da Neusa) / 322
Pudim de mandioca / 323
Pudim de nozes / 324
Pudim de pão / 325
Pudim de veludo / 326
Pudim gelado / 328
Pudim gelado (Sorvetão) / 329
Pudim surpresa / 330
Rapadura de nata / 331
Rapadura de ora-pro-nóbis / 332
Rapadurinha de amendoim / 333
Rapadurinha de leite em pó / 334
Rosca caseira / 335
Rosca de doce de leite com nozes / 336
Rosca de nata (da Neuza) / 337
Rosca de nata (da Sirlei) / 338
Rosca de polvilho / 340
Rosquinhas de coalhado / 341
Sagu com leite condensado / 342
Sagu de vinho (da Marilene) / 343
Sagu de vinho (da Rosângela) / 344
Sobremesa montanha-russa / 345
Sonho / 346
Sonho doce assado / 347
Sonho polonês - Ponczki / 348
Sonhos Paczki / 350
Sorvetão da família / 351
Tijolinho de milho / 352
Torta da felicidade de bombom Ouro Branco com leite Ninho / 353
Torta de banana frita da Dona Antonia / 354
Torta de bolacha Maria / 355
Torta de chocolate fácil e rápida / 356
Torta de maçã / 357
Torta de morango / 358
Torta de nozes / 360
Torta de pêssego / 361
Torta paraguaia / 362
Três em uma (sonho, grostoli e rosca) / 363
Trufa de bacon / 364
Waffle / 365



Salgados

Assado de batata-inglesa
Batata à portuguesa
Berinjela a tupamara
Berinjela com carne fria
Bife à parmegiana
Boi ralado no espeto
Bolinho de batata crua
Bolinho de mandioca com
recheio de carne moída
Bolinho de mandioca ou Sonho
de mandioca
Bolinhos de aipim
Bolo salgado (da Gerta)
Bolo salgado (da Marilene)
Broa de fubá
Bruschettas
Cabeça de repolho recheada
Cachorrão ao forno
Caldo de moranga com frango
Cavaquinho fino seco salgado
Costela na panela de pressão
Costelinha de porco ao molho
barbecue
Coxa desossada e recheada de
frango
Coxinhas e risoles
Cuca alemã salgada de linguiça
Czarnina (sopa de pato)
Empadão de frango
Empadão de frango com palmito
Empadão de mandioca
Enroladinho de calabresa
Enroladinho de repolho
Espuma de legumes
Feijoadá da Kaka
Filé de frango à milanesa
Frango recheado
Fricassé de legumes
Galinha com bolinhas (ou
frango) caipira
Galinha relâmpago

Giumis
Golabki (Pombinhas)
Grostoli salgado
Guisado de miúdos de porco
Lasanha de aipim com molho
branco
Lasanha de frango (da Elzira)
Lasanha de frango (da Graziela)
Lasanha de panquecas
Lasanha de peixe
Lasanha de tilápia
Língua delícia
Massa básica para doces e
salgados
Massa de pastel (da Daniela)
Massa de pastel (da família
Comel)
Massa de pastel (da Jani)
Minestra
Mocotó 12 horas
Mondongo à italiana
Nhocão de forno
Nhoque
Nhoque da Nona Gema
Palito de queijo
Panqueca de legumes com
frango da Lora
Panqueca de peixe
Panquecão de forno
Pão caseiro
Pão caseiro de fermento natural
Pão de alho
Pão de fubá
Pão de milho (da Ivone)
Pão de milho (da Onelia)
Pão de milho (do Luis)
Pão de milho crioulo
Pão de minuto e minipizza
Pão de ora-pro-nóbis
Pão de queijo – Família
Pão de queijo (da Dida)

Pão de queijo (da Terezinha)
Pão de trigo de batata
Pão integral folhas verdes
Pão recheado
Pastel de nata e frango
Pastelão de fôrma
Pato assado e recheado
Peixe à pizza
Pierogi
Pierogi cozido polonês
Pizza de arroz
Pizza de sobras de arroz
Polenta
Polenta com galinha ensopada
Polenta de cabotia
Quiche
Rievelsback (Bolinho de batata)
Risoto de frango
Rocambole de batata
Rosca de polvilho alemã
Rosca de polvilho da Vovó Lucia
Rosquinha de polvilho
Salgadinho delicioso
Sardinha caseira
Sopa caipira da madrinha Cila
Sopa de galinha caipira
Sopa de mandioca
Suflê de cordeiro
Taidelle da Nona Irma
Tilápia recheada
Torta de abobrinha
Torta de espinafre
Torta de filé de tilápia
Torta de peixe ou peixe assado
Torta salgada (da Luciana)
Torta salgada (da Salete)
Torta Serway Sernik (Bolo de
requeijão)
Tortéi italiano

Assado de batata-inglesa

Apresentada por **Zuleide de Faveri Matiola**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 1 kg de batata
- ½ kg de peito de frango
- 1 tomate picado
- 1 pimentão picado
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 2 colheres de extrato de tomate
- 400 g de queijo mozzarella

Modo de preparo

1. Descascar as batatas e cortá-las em rodela, dar uma leve cozida na batata – não para desmanchar, só amolecer.
2. Refogar em uma panela com um fio de óleo a cebola, o tomate, o pimentão, o alho – deixar refogar bem. Após refogado, acrescentar o extrato de tomate.
3. Desfiar o frango e misturar com o molho; reservar 200 ml da água do cozimento do frango para o molho.
4. Numa fôrma, uma camada de batatas, depois queijo, a carne de frango, mais uma de batatas e queijo; decorar com tomate cereja.
5. Assar até dourar.

Curiosidade: eu fiz muito esse assado de batata para os meus filhos quando eles eram pequenos.

Batata à portuguesa

Apresentada por **Osmar João Moser**, residente em Guaraciaba (SC), associado/a na Cresol Guaraciaba (SC).

Ingredientes

- 200 g de batata inglesa
- 500 ml de leite integral
- 100 g de queijo
- 2 ovos
- 100 g de presunto
- 50 g de batata palha
- 1 cebola
- 20 g de manteiga
- 2 colheres de amido de milho
- 1 tomate
- orégano e sal a gosto

Modo de preparo

1. Descansar as batatas, cortá-las em fatias, colocá-las numa panela com água e sal e dar uma fervida.
2. Tirar da água e colocar num refratário.

Molho branco:

1. Picar a cebola em cubinhos, misturar com manteiga e refogar.
2. Colocar o leite, sal a gosto, uma pitada de orégano.
3. Quando ferver, acrescentar 2 colheres de amido e mexer até engrossar.
4. Colocar o molho branco por cima das batatas, acrescentar o presunto, o queijo mozzarella, os ovos, a batata palha, rodela de cebola, tomate e orégano para decorar o prato, e levar ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.
5. Está pronto para servir.

Curiosidade: é uma receita que vem de gerações, preparada pela minha tataravó até chegar em mim dentro da minha família. Hoje, eu preparo e sirvo para os clientes no meu restaurante, com alta aceitação deles.

Berinjela a tupamara

Apresentada por **Patrick Jaques Alves**, residente em Roque Gonzales (RS), associado/a na Cresol Porto Xavier, PA de Roque Gonzales.

Ingredientes

- berinjela
- vinho seco/tinto
- alho
- pimenta dedo de moça
- óleo de soja
- azeite de oliva
- sal
- orégano

Modo de preparo

1. Pique a berinjela em fatias meia lua.
2. Coloque de molho (submersa) no vinho por 12 horas.
3. Leve ao fogo, deixe ferver até ficar bem encharcada e preta, absorvendo o sabor do vinho.
4. Desligue e deixe escorrendo bem, até ficar sem água no escorredor.
5. Pique bem alho e pimenta a gosto.
6. Mexendo bem, vá colocando sal e orégano a gosto.
7. Acrescente um pouco de óleo de soja e mais azeite de oliva, mexa um pouco.

Dica: cuide para não deixar muito embolados os ingredientes, mexendo com cuidado e bem. Em 24 horas está pronta pra saborear.

Acompanhamento: ótima para comer com pães, saladas, arroz, lasanhas, etc.

Curiosidade: receita de origem uruguaia, perfeita no Brasil.

Berinjela com carne fria

Apresentada por **Patrícia de Lourdes Vieira Coelho Gomes**, residente em Iporã do Oeste (SC), associado/a na Cresol Guaraciaba (SC).

Ingredientes

- 1 kg de carne corte tipo lagarto amarrada com barbante bem apertado
- 1 e ½ copo de água
- 1 copo de vinagre
- 1 colher de sal
- azeite
- alho picado em rodela
- azeitonas picadas
- orégano
- 3 berinjelas médias

Modo de preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque a carne, água, vinagre, sal e deixe por 20 minutos contados após pressão.
2. Deixe esfriar e coloque no congelador por 1 hora.
3. Retire da geladeira e fatie bem fina e monte em um pirex.
4. Coloque uma camada de carne, por cima coloque azeite de oliva, vinagre, alho picado, azeitonas picadas e orégano, faça esse processo até acabar a carne.
5. Tampe o pirex deixando por 3 dias na geladeira.

Acompanhamento:

1. Berinjela cortada em cubos, cebola, pimentão das 3 cores bem picadinhos, azeitonas, orégano, vinagre, alho picado, sal.
2. Coloque para assar coberto com papel alumínio, por 30 minutos.
3. Deixe na geladeira por 3 dias tampado para não ressecar.

Acompanhamento: pode ser servida como petisco, acompanhado de pão francês fatiado, ou nas barquinhas se for um evento chique. Sempre um pouco de carne e um pouco de berinjela.

Curiosidade: essa receita foi passada de minha avó para minha mãe e eu aprendi depois de muito tempo. Sempre que era feita, juntava toda a família (era em datas especiais). Hoje, morando longe de todos, que ficaram em Minas, só faço quando eles vêm me visitar. É uma delícia.

Bife à parmegiana

Apresentada por **Sandra Aparecida Palharini**, residente em Cordilheira Alta (SC), associado/a na Cresol Chapecó, PA Trevo.

Ingredientes

- 1 quilo de carne para bife
- 3 dentes de alho
- sal a gosto
- 1 ovo
- farinha de rosca
- óleo
- queijo e orégano

Molho:

- meia cebola picada
- 1 lata de molho de tomate
- salsinha e cebolinha a gosto
- sal a gosto e óleo

Modo de preparo

1. Para os bifes, tempere com alho e sal e reserve.
2. Bata os ovos inteiros e passe os bifes pelo ovo e pela farinha de rosca.
3. Aqueça o óleo em uma frigideira e frite os bifes, escorra-os e vá colocando em um refratário.
4. Para o molho, refogue a cebola no óleo, junte o molho de tomate, o sal, a salsinha e a cebolinha.
5. Baixe o fogo e deixe o molho apurar.
6. Despeje o molho pronto sobre os bifes e distribua queijo sobre eles. Salpique um pouco de orégano por cima do queijo e leve ao forno até derreter o queijo.

Boi ralado no espeto

Apresentada por **José de Lima**, residente em Papanduva (SC), associado/a na Cresol Vitor Meireles (SC).

Ingredientes

- 1 kg de carne de gado moída de 1ª
- 1 tomate médio
- 1 cebola média
- 1 maço de salsinha
- ½ pimentão verde
- sal a gosto
- espeto de madeira quadrado

Modo de preparo

1. Picar o tomate em quadradinhos bem pequenos, salsinha, cebola e o pimentão bem miúdo.
2. Colocar numa bacia grande os temperos picados, a carne moída e o sal, sovando bastante para que fique uniforme.
3. Deixar no tempero por aproximadamente 4 horas.
4. Colocar a mistura no espeto, deixando em forma de cilindro, amassando bem para que grude bem no espeto.
5. Assar em churrasqueira com fogo médio para não queimar e assar dentro. Quando estiver pronto, retirar do fogo e servir quentinho.

Dica: colocar em torno de 500g de carne no espeto.

Curiosidade: receita fácil, apreciada por todos, especialmente por crianças, muito utilizada nas festas de igreja, festas populares e nas famílias de nossa região. Muito apreciada como aperitivo.

Bolinho de batata crua

Apresentada por **Luciana Rehbein Ehlert Fontoura**, residente em Cristal (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 1 kg de batata-inglesa
- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de farinha
- sal a gosto

Modo de preparo

1. Ralar as batatas cruas.
2. Acrescentam-se os ovos, a farinha e o sal.
3. Mexer bem pouco para não criar água.
4. Colocar óleo na frigideira e fritar.

Curiosidade: é uma receita típica alemã.

Bolinho de mandioca com recheio de carne moída

Apresentada por **Anilda Wilsmann**, residente em Santa Terezinha do Progresso (SC), associado/a na Cresol Santa Terezinha do Progresso.

Ingredientes

- 4 xícaras de mandioca cozida e passada na máquina de moer
- 300 g de carne moída
- ½ xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Cozinhe a mandioca e passe pela máquina de moer.
2. Junte a farinha e a salsinha, o sal, a pimenta e amasse bem.
3. Frite a cebola.
4. Junte a carne e refogue bem. Tempere a gosto.
5. Junte ½ de xícara de água e deixe cozinhar até que a carne esteja macia e sem calda. Retire do fogo e deixe esfriar.
6. Forme bolinhas com a massa de mandioca, faça uma depressão no meio, encha de carne e feche o buraco.
7. Coloque as bolinhas em sua assadeira com farinha de trigo.
8. Frite em óleo ou banha bem quente.



Bolinho de mandioca ou Sonho de mandioca

Apresentada por **Juliano Luft Caye**, residente em Roque Gonzales (RS), associado/a na Cresol Porto Xavier, PA Roque Gonzales.

Ingredientes

- 1 kg de mandioca
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher rasa de sal
- 1 ovo
- farinha de rosca
- recheio de sua preferência (queijo, presunto, carne moída frango desfiado)
- óleo para a fritura

Modo de preparo

1. Descasque o aipim (mandioca), lave em água corrente, corte em pedaços e cozinhe em água e sal, até que fique bem macio.
2. Retire, escorra, elimine as fibras grossas que ficam no meio das mandiocas, e passe-os ainda quentes na máquina de moer (ou amasse bem com um garfo).
3. Coloque a massa obtida em um recipiente fundo, acrescente as gemas, misture bem e vá aos poucos adicionando a margarina e o queijo, misturando sempre com as mãos.
4. Corrija o sal se necessário, e junte a noz-moscada, misturando novamente.
5. Polvilhe um pouco de farinha de trigo nas mãos para evitar que a massa grude, e faça os bolinhos, abrindo um buraco para colocar o recheio de sua preferência.

6. Após moldar as bolinhas, passe no ovo batido e na farinha de rosca para empanar.
7. Frite em óleo quente, em fogo médio, poucas de cada vez, até que estejam levemente dourados.
8. Escorra em papel absorvente e sirva.

Curiosidade: é uma receita que me remete a minha infância, era o lanche que minha mãe fazia para levarmos à escola quando era dia de confraternização.

Bolinhas de aipim

Apresentada por **Vanilda dos Santos da Silva**, residente em Armazém (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Armazém.

Ingredientes

- 1 kg de peito de frango
- cebolinha verde
- salas
- alho
- tempero misto
- 2 kg de aipim cozido

Modo de preparo

1. Cozinhar o frango normalmente com sal e água e desfiá-lo.
2. Colocar o frango desfiado em uma panela para refogá-lo com a cebolinha, a salsa, o alho e o tempero misto.
3. Cozinhar o aipim utilizando sal e amassá-lo; misturar o frango refogado com o aipim cozido até formar uma massa homogênea.
4. Untar as mãos com manteiga e ir formando bolinhas.
5. Untar uma fôrma e assá-lo em forno. Se preferir, é possível também fritá-lo.

Curiosidade: caso não utilize toda a massa, é possível congelar as bolinhas de aipim e usá-las quando preferir.

Bolo salgado (da Gerta)

Apresentada por **Gerta Rohde**, residente em Jacutinga (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

Massa:

- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de óleo
- 14 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de sal
- 1 colher de pimenta

Recheio:

- 2 tomates picados
- 1 cebola picada
- 2 cenouras cruas raladas
- 1 lata de milho e outra de ervilha
- 5 ovos cozidos e picados
- 200 gramas de presunto picados

Modo de preparo

1. Bata os ingredientes da massa no liquidificador, deve ficar meio mole.
2. Em uma bacia, coloque os ingredientes do recheio todos já picados e acrescente o creme. Mexa até misturar bem.
3. Depois de misturado, coloque em uma fôrma grande e asse por mais ou menos 1 hora.

Curiosidade: esta receita ganhei de uma grande amiga, Ricarda, já faz uns 10 anos.

Bolo salgado (da Marilene)

Apresentada por **Marilene Rampanelli**, residente em Benjamin Constant do Sul (RS), associado/a na Cresol São Valentim, PA Benjamin Constant do Sul.

Ingredientes

- 3 ovos
- 14 colheres de farinha de trigo
- 3 colheres de queijo ralado
- 1 xícara de óleo de soja
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de fermento em pó
- sal a gosto
- presunto
- legumes
- queijo ralado
- salsinha

Modo de preparo

1. Colocar todos os ingredientes no liquidificador, bater por uns minutos, menos o fermento, que só deve ser colocado no final.
2. Em uma tigela, picar presunto, legumes da sua preferência, o queijo e a salsinha.
3. Juntar tudo na massa e assar em forno preaquecido.
Dica: espetar com um palito para ver se está cozinho, ou quando começar a ficar corado

Curiosidade: receita da avó, trazida da Rússia.

Broa de fubá

Apresentada por **Teresinha Favero**, residente em Nonoai (RS), associado/a na Cresol São Valentim, PA Nonoai.

Ingredientes

- 3 ovos
- ½ copo americano de óleo
- 2 copos de fubá
- 1 copo de açúcar
- 1 copo de leite
- 1 colher de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

1. Bater os ovos, o óleo, o açúcar, o leite e a pitada de sal em um liquidificador.
2. Após a massa ficar uniforme, misturar com o fubá e o fermento.
3. Preaquecer o forno e deixar assar em uma fôrma untada e enfarinhada.
4. Assar por 30 minutos aproximadamente.
5. Esperar esfriar, desenformar e servir.

Dica: durante o preparo da receita, se for de gosto, pode ser adicionado queijo ralado, dando um sabor a mais a essa deliciosa broa.

Bruschettas

Apresentada por **Maria Goretti Miranda Bada**, residente em Treviso (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio, PA de Treviso.

Ingredientes

- 4 fatias de pão italiano ou ciabattas
- 100 g de tomates italianos picados ou cereja cortados ao meio
- ½ xícara de manjerição
- 3 colheres de azeite balsâmico
- 1 colher de açúcar
- sal e pimenta a gosto
- azeite de oliva de qualidade
- 1 dente de alho

Modo de preparo

1. Esfregue o alho nas fatias de pão e ponha para dar uma pré-torrada no forno.
2. Esquente uma frigideira, coloque um fio de óleo e adicione os tomates.
3. Deixe-os murcharem só um pouco, acrescente o azeite e deixe reduzir um pouco, finalize com o manjerição, o sal e a pimenta.

Curiosidade: as bruschettas surgiram no período da Antiguidade entre os trabalhadores rurais italianos que inventaram a fórmula para aproveitar as sobras dos pães do dia anterior. Bruschettas deveriam ser Bruscato, que em italiano significa “torrado” ou “tostado”.

Cabeça de repolho recheada

Apresentada por **Isaledi Wenz Onofre**, residente em São Martinho (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA São Martinho.

Ingredientes

- 1 cabeça de repolho recheada
- ½ kg de carne de porco moída
- 3 ovos
- 4 colheres de trigo
- 1 cebola picada
- 1 maço de cebolinha verde picada
- sal a gosto
- pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Reserve a cabeça de repolho.
2. Coloque os demais ingredientes todos juntos em uma tigela, misturando-os bem, reserve.
3. Coloque a cabeça de repolho na água fervendo por três minutos.
4. Tire o miolo do repolho com o auxílio de uma faca com ponta. Desfolhar o repolho, folha a folha.
5. Em uma tigela redonda, forrada com um pano/lenço fino, passe a montar o repolho.
6. Acrescente uma camada da mistura da carne moída que estava reservada, intercalando com as folhas de repolho e assim sucessivamente até montar toda a cabeça de repolho em seu formato e tamanho anterior.
7. Com as sobras do pano, feche o repolho amarrando-o bem firme.
8. Coloque o repolho recheado com a carne moída, no pano, para ferver por aproximadamente 40 minutos. Sirva quentinho.

Curiosidade: a receita, além de ser extremamente saudável, aparenta ser uma simples cabeça de repolho cozida. Porém, recheada de camadas de carne moída, desperta olhares e curiosidade. E o mais importante é que ela é extremamente saborosa. Aprendi esta receita com minha avó, ela está em nossa família há muitas gerações.

Cachorrão ao forno

Apresentada por **Dulcimara Vendruscolo Giordani**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- ½ copo de óleo (azeite)
- 2 copos de leite
- 4 ovos inteiros
- 2 copos de farinha
- 1 pitada de sal a gosto
- 1 colher média rasa de fermento em pó

Recheio:

- tomate
- cebola
- milho
- pimentão
- salsinha
- galinha desfiada
- queijo
- presunto

Modo de preparo

1. Colocar no liquidificador ½ copo de azeite, 2 copos de leite, 4 ovos inteiros, farinha, pitada de sal. Bater tudo por alguns segundos.
2. Colocar o fermento em pó e mexer com uma colher delicadamente o creme.
3. Untar um refratário com óleo ou margarina, colocar uma camada de massa e uma camada de recheio: tomate, presunto, milho, cebola, queijo, pimentão, pedaços de queijo, como você preferir – e outra camada de massa.
4. Assar em forno bem quente de 40 a 45 minutos.



Caldo de moranga com frango

Apresentada por **Greice Ester Mayeski**, residente em Áurea (RS), associado/a na Cresol Áurea.

Ingredientes

- 500 g de moranga cabotiá em cubos
- 250 g de peito de frango desfiado
- 1 cebola média
- 3 dentes de alho
- 1 colher de manteiga
- sal a gosto
- orégano
- manjerição a gosto
- 500 ml de água (pode ser utilizada a do cozimento do frango)

Modo de preparo

1. Acrescente a manteiga e doure a cebola e o alho. Em seguida, adicione a moranga e deixe cozinhar por 15 minutos.
2. Leve a mistura ao liquidificador e triture até ficar em ponto de sopa.
3. Leve novamente à panela, adicione água, sal, tempero e cozinhe em fogo baixo por 5 minutos. Cuidado para não grudar no fundo da panela; continue mexendo e adicione o frango.

Dica: para descascar a moranga, corte-a em 4 partes e pré-cozinhe; logo após esfriar, descasque-a – a casca sai mais fácil do que com ela crua.

Acompanhamento: comer com pão torrado e queijo.

Curiosidade: a moranga cabotiá é cultivada em nossa região, isso faz com que essa receita seja fácil de preparar. Ideal para os dias frios, pois é bem calórica. Também ideal para criança, pois ela é de fácil digestão. E as sobras poderão ser congeladas e reaproveitadas nos próximos dias.

Cavaquinho fino seco salgado

Apresentada por **Daniela Barbosa**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 5 ovos
- 5 pitadas de açúcar
- 5 pitadas de sal
- 5 pitadas de fermento químico (ponta de colher de sopa)
- farinha de trigo para amassar

Modo de preparo

1. Bater as claras em neve.
2. Misturar todos os ingredientes, esticar com o rolo de massa. Esticar bem fino.
3. Cortar e fritar em óleo quente.

Curiosidade: é uma receita de uma tia do meu marido. É fácil de fazer e achei que fica muito bom. É a receita de cavaco mais gostosa que achei até hoje.

Costela na panela de pressão

Apresentada por **Cristiani Bachi**, residente em Gaurama (RS), associado/a na Cresol Áurea, PA de Gaurama.

Ingredientes

- 1 kg de costela com o vazio
- 1 colher de sal grosso
- 1 caldo de carne
- 2 cebolas grandes, ou 4 médias

Modo de preparo

1. Preencher com as camadas de cebola o fundo da panela.
2. Colocar a costela, o sal, o caldo e fechar.
3. Deixar de 20 a 30 minutos sem abrir, mexendo a panela de vez em quando. Fogo baixo.

Curiosidade: comida rápida e deliciosa. Amigos aprovam!

Costelinha de porco ao molho barbecue

Apresentada por **Edimo Antonio Calgaroto**, residente em Cacique Doble (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 1 kg de costelinha de porco corte atravessado
- alho a gosto
- sal
- temperos verdes
- limão
- 1 vidro de molho barbecue

Modo de preparo

1. Temperar a costelinha, deixar marinar por 3 a 4 horas.
2. Colocar assar até dourar.
3. Quando dourado, colocar o molho e cobrir com papel alumínio por mais ou menos 1 hora. Depois, é só servir.

Curiosidade: receita parecida com a do Outback.

Coxa desossada e recheada de frango

Apresentada por **Cleudes Aparecida Costa Jung**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó.

Ingredientes

- 10 coxas de frango desossadas
- recheio para as coxas opcional, pode ser de mandioca com bacon, lingüicinha, queijo, etc.

Cobertura:

- 1 lata de ervilhas ou milho verde
- 1 colher de amido de milho
- duas latas de leite
- 2 gemas
- 1 colher de margarina
- tempero a gosto
- 1 xícara de queijo ralado – bater tudo no liquidificador e cozinhar

Modo de preparo

1. Desossar as coxas e temperar.
2. Rechear a gosto e levar assar.
3. Quando estiver assada, colocar sobre elas a cobertura que foi batida no liquidificador e cozida.
4. Levar ao forno novamente e deixar gratinar.

Acompanhamento: é uma receita prática, deliciosa e pode ser servida com arroz branco, maionese e uma salada verde.

Coxinhas e risoles

Apresentada por **Lucimar R. Caumo**, residente em Santa Cecília do Sul (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra, PA de Santa Cecília do Sul.

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 litro de leite
- 1 kg de farinha
- 80 g de caldo de galinha
- 1 colher de margarina

Recheio:

- frango ou calabresa, queijo e brócolis

Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes numa panela.
2. Leve ao fogo até desgrudar da panela.
3. Faça os salgados, passe no ovo batido, na farinha de rosca e frite.

Curiosidade: o segredo é a massa: no ponto certo, fica uma delícia. Apreendi com pessoas da comunidade.

Cuca alemã salgada de linguiça

Apresentada por **Odete Marlene Vollmer Correa**, residente em Restinga Seca (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 1 kg de farinha
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 copo médio de leite
- 5 colheres de sopa de nata
- 5 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de fermento
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de sal
- 1,25 kg de linguiça tipo salamito
- 250 g de queijo ralado.

Farofa:

- 250 g de açúcar
- 10 colheres de azeite
- 12 colheres de sopa de nata
- 25 g de farinha
- raspadinha de limão galego
- ½ xícara de chá de açúcar de baunilha

Modo de preparo

Massa:

1. Bater os ovos com o açúcar, acrescentar a nata, o azeite, o leite e o sal e, por último, o fermento e a farinha até dar o ponto.
2. Deixar descansar por 2 horas.
3. Colocar na fôrma e deixar descansar por 3 horas.
4. Acrescentar os cubos de linguiça, a farofa e o queijo.
5. Assar a 180°C por 20 minutos.

Farofa:

Misturar todos os ingredientes.

Rendimento: 5 cucas de tamanho médio.

Czarnina (sopa de pato)

Apresentada por **Andréa Precht**, residente em Áurea (RS), associado/a na Cresol Áurea.

Ingredientes

- 1 pato de 3 kg
- ½ copo de vinagre branco
- 1 colher (sopa) de sal
- 10 colheres (sopa) de farinha de trigo
- temperos verdes (salsa e cebolinha)
- 1 cebola grande inteira
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 ovo

Modo de preparo

1. Ao matar o pato, retirar o sangue numa tigela junto com o sal e o vinagre branco mexendo para não talhar, e reservar.
2. Após limpar e picar o pato, cozinhá-lo em 5 litros de água com sal, cebola e os temperos verdes até a carne ficar bem macia.
3. Bater bem o sangue com o ovo e as 10 colheres de farinha de trigo até formar um creme.
4. Reservar 3 conchas do caldo e deixar esfriar.
5. Após frio, acrescentar aos poucos no creme de sangue e adicionar essa mistura na sopa, mexendo sem parar.
6. Cozinhar por 15 minutos.
7. Acrescentar a massa feita no cilindro tipo cartucho, cozinhar por 30 minutos.

Dica: o pato deve ser decapitado para a colheita do sangue.

Acompanhamento: servir acompanhada de batata-doce cozida.

Curiosidade: essa sopa é polaca, feita com sangue de pato, tradicional. Tornou-se popular na Polônia no século XVII, quando era necessário, por razões econômicas, utilizar todas as partes de um animal para preparar a comida. Tradicional aqui em Áurea, já está na 20ª edição a Festa Polonesa da Czarnina.

Empadão de frango

Apresentada por **Franciane Duarte Ribeiro Luna**, residente em Cristal (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra, PA de Cristal.

Ingredientes

- 1 gema
- 3 colheres de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- 1 requeijão
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento
- 1 pitada de sal
- 1 peito de frango

Modo de preparo

1. Cozinhe o peito de frango e tempere a gosto; depois de cozido, desfie o peito.
2. Em um recipiente, misture a farinha, o fermento, as 3 colheres de manteiga, pitada de sal homogênea.
3. Depois de amassada, abra a massa com rolo, pegue metade da massa para forrar o fundo da fôrma (de fundo removível).
4. Depois de forrar o fundo da fôrma e as laterais com a massa, coloque o frango pronto, misturado com o requeijão. Use o restante da massa para cobrir, misture a gema sem a pele com um pouquinho de leite para pincelar sobre a massa, leve ao forno a 180°C por 35 a 40 minutos.
5. Depois de bem assado e frio, desenforme.

Dica: você pode também fazer com carne moída, calabresa, etc.



Empadão de frango com palmito

Apresentada por **Marilúcia Pignatel Rezin**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

Massa:

- 3 xícaras de trigo
- ½ colher de sal
- 200 g ou 1 xícara bem cheia de banha de porco
- 1 gema
- ½ xícara de água gelada
- 1 gema ligeiramente batida para pincelar

Recheio:

- 1 cebola
- 3 tomates
- 1 palmito pré-cozido, ou 1 vidro picado
- 1 colher de banha
- 1 peito de frango
- 1 xícara do caldo do cozimento do frango
- 3 colheres de trigo

Modo de preparo

1. Para massa, juntar todos os ingredientes numa bacia e mexer com as pontas dos dedos.
2. Fazer uma bola com a massa, botar em um plástico e deixar descansar por 30 minutos.
3. Abrir a massa na fôrma, deixar uma parte para cobrir o recheio.
4. Para o recheio, refogar a cebola e o tomate na banha, depois acrescentar o frango desfiado, o palmito e a água do cozimento do frango. Deixar ferver um pouco, depois acrescentar a farinha de uma vez, mexer bem até ficar cremosa e está pronto o recheio. Deixar esfriar bem para rechear o empadão.

5. Depois que o empadão estiver montado na fôrma, pincelar a gema e assar até que esteja dourado.

Curiosidade: quando eu era pequena, toda a família se reunia nas datas comemorativas na casa de meus nonos. E a nona nunca deixava de fazer o empadão, um prato que levava apenas ingredientes que ela produzia. Era muito saboroso. Pena que agora eles já não estão mais com a gente. Mesmo assim, a receita continua sendo feita pela família.

Empadão de mandioca

Apresentada por **Maria Elenice Thais Machado**, residente em Roque Gonzales (RS), associado/a na Cresol Porto Xavier, PA de Roque Gonzales.

Ingredientes

- 1 kg de mandioca cozida e amassada
- 6 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 2 colheres de sopa de maisena
- 6 gemas
- sal
- temperinho verde a gosto

Modo de preparo

1. Cozinhar bem a mandioca, escorrer bem e amassar.
2. Juntar o queijo, a manteiga, as gemas batidas, a maionese, sal, os temperos verdes e misturar bem.
3. Untar uma fôrma com gordura, colocar uma camada de massa no fundo e nos lados.
4. Colocar recheio a gosto (carne ou frango).
5. Cobrir com a outra parte de massa.
6. Levar ao forno por 20 a 30 minutos.

Dica: pode acrescentar 1 colher de maionese, mostarda, ketchup e requeijão.

Enroladinho de calabresa

Apresentada por **Mariana Montavani Manarin Monteiro**, residente em Jacinto Machado (SC), associado/a na Cresol Jacinto Machado.

Ingredientes

- 1 quilo de farinha de trigo
- ½ copo de óleo de soja
- 1 pacote de fermento de pão
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 1 copo e meio de água morna
- 2 ovos
- calabresa
- 1 ovo (para pincelar)

Modo de preparo

1. Coloque em uma bacia grande 1 copo de farinha de trigo, o fermento e misture.
2. Misture a água morna, mexa e já acrescente o restante dos ingredientes – vá colocando a farinha de trigo até a massa desgrudar das mãos.
3. Faça uma bola e deixe crescer por 30 minutos.
4. Enquanto isso, corte a calabresa em tiras.
5. Quando a massa já tiver crescido, estique-a com a ajuda de um rolo e corte-a em tiras, enrolando-as nas calabresas.
6. Coloque-as em fôrma untada e pincele com ovo, leve a fôrma para assar até dourá-las.

Curiosidade: essa foi uma receita que ganhei de uma amiga, muito conhecida em Jacinto Machado, hoje já falecida, dona Lola.

Enroladinho de repolho

Apresentada por **Luciana Tortelli Berto**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 xícara de queijo ralado
- 2 xícaras de pão ralado
- 1 xícara de carne de frango crua
- sal
- alho, cebola, salsa, sálvia, folhas de couve ou repolho

Modo de preparo

1. Coloque em uma bacia o queijo, o pão, a carne, os temperos, os ovos.
2. Misture tudo e faça bolinhos, enrole-os na folha de repolho refo-gada no vapor (facilita para enrolar).
3. Cozinhe no molho com carne de frango, aproximadamente por 1 hora.

Curiosidade: é uma receita saudável, econômica, completa e, além de saborosa, os ingredientes são caseiros.

Espuma de legumes

Apresentada por **Rosina Possamai Possato**, residente em Treviso (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio, PA de Treviso.

Ingredientes

- 3 xícaras de trigo
- ½ xícara de óleo
- 2 xícaras de água morna
- 3 ovos (claras em neve)
- 1 lata de legumes, ou os legumes que tiver na geladeira, tipo vagem, batata, cenoura, cebola (sendo eles ralados)
- 2 tabletes de caldo de galinha ou legumes
- 2 tomates picados sem pele e com semente
- cheiro verde e sal a gosto
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo

1. Bata as claras em neve com uma pitada de sal e reserve.
2. Dissolva o tablete de sua preferência com água morna e misture com óleo e as gemas. Adicione a seleta de legumes que tiver, os tomates e o cheiro verde. Observe o ponto do sal.
3. Coloque o trigo aos poucos, mexendo bem.
4. Adicione o fermento e as claras em neve (suavemente).
5. Coloque em fôrma retangular untada e polvilhada. Leve para assar em forno preaquecido, por 30 minutos.

Dica: pode ser polvilhado em cima, antes de assar, gergelim ou queijo ralado.

Curiosidade: esta receita foi adaptada pela minha falecida mãe nos dias em que chegava em casa do serviço, enquanto fazíamos as tarefas. Ela, com muito amor, ensinou a cada um de seus filhos.

Feijoada da Kaka

Apresentada por **Karyna da Silva Rodrigues**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 300 g de orelha de porco
- 300 g de pé de porco
- 200 g de rabo de porco
- 400 g de serrinho de porco
- 200 g de carne seca
- 200 g de costelinha defumada
- 200 g de salame defumado
- 200 g de bacon
- ½ kg de feijão preto
- ½ kg de feijão vermelho
- 3 chuchus
- 2 laranjas grandes
- 2 cebolas grandes
- 7 dentes de alho
- cheiro verde a gosto
- pimenta do reino
- 2 folhas de louro

Modo de preparo

1. Coloque as carnes de molho por 24 horas. Vá trocando a água várias vezes.
2. Coloque para cozinhar passo a passo: as carnes duras e, em seguida, as moles no feijão.
3. Em outra panela, refogue as cebolas, frite o alho e coloque a mistura no feijão.
4. Quando estiverem cozidas as carnes, acrescente o salame e o bacon. Tome cuidado com o sal, pois tem bastante ingredientes defumados.
5. Acrescente o chuchu.

6. Por último, descasque a laranja e pique em duas partes; coloque para ferver junto, pois ela retém a gordura.
7. Antes de servir, pode retirar a laranja e acrescentar o cheiro verde.

Acompanhamento: salada de couve, repolho e arroz.

Curiosidade: essa receita comecei a fazer na minha adolescência, na casa de meu pai pedia para colocar carne no feijão; com o passar dos anos, descobri a paixão pela cozinha e fui me aprimorando. A receita de feijoada começou a surgir pois comecei a colocar vários tipos de carne e temperos. Hoje, eu já não tenho mais meu pai para poder fazer essa receita para ele, mas mesmo em memória dedico a ele esse meu aprendizado.

Filé de frango à milanesa

Apresentada por **Salete de Quadros Pastorelo**, residente em Coronel Martins (SC), associado/a na Cresol Pedra Branca.

Ingredientes

- 1 kg de filé de frango, cortado em bifes
- sal e pimenta a gosto
- 2 ovos
- farinha de trigo e de rosca, juntas
- meia cabeça de alho
- 100 ml de vinagre
- 1 colher de sopa de orégano

Modo de preparo

1. Tempere os filés de frango; coloque todos os temperos junto com o vinagre numa vasilha e esmague bem.
2. Deixe o filé de peito no tempero por 1 hora; escorra o tempero e passe no ovo.
3. Antes de fritar, empane o filé na farinha de trigo e de rosca, juntas.
4. Frite em temperatura de 150°C, no ponto da sua preferência.

Dica: utilizamos também a “pimenta baiana”; se não tiver, fica bem também – mas dá um gosto a mais.



Frango recheado

Apresentada por **Douglas Jung**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó (SC).

Ingredientes

- 1 frango inteiro desossado
- 1 kg de mandioca
- 300 gramas de bacon
- 200 g de queijo

Modo de preparo

1. Desossar o frango e colocá-lo na salmoura por aproximadamente 4 horas.
2. Cozinhar a mandioca, esperar esfriar, esmagar, pôr o bacon já frito e o queijo cortado em cubos junto para rechear o frango.
3. Rechear o frango com a mandioca, bacons e o queijo; costurar o frango e assá-lo por aproximadamente 50 minutos a 200°C.

Curiosidade: a receita foi criada por mim e minha mãe, juntando técnicas de nossas avós.

Fricassé de legumes

Apresentada por **Éveli Roldão Bauer de Faveri**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul (SC).

Ingredientes

- 2 brócolis
- 4 cenouras
- 2 cebolas de cabeça
- 3 colheres de azeite
- 3 colheres de farinha de trigo
- 1 requeijão
- 400g de queijo
- 200 ml de leite
- 1 creme de leite
- sal a gosto
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 maço de tempero verde

Modo de preparo

1. Cozinhe o brócolis e a cenoura cortada em cubos, não muito cozidos, e reserve.
2. No liquidificador, coloque requeijão, leite, sal, margarina, farinha de trigo e bata bem (creme de leite é opcional).
3. Refogue a cebola de cabeça e tempero verde, acrescente o brócolis e a cenoura, já cozidos, e vá acrescentando a mistura do liquidificador; cozinhe até engrossar o creme.
4. Despeje na assadeira, cubra com queijo e leve ao forno 180°C para gratinar. Sirva quente.

Curiosidade: é uma adaptação do fricassé original, e fez sucesso nos almoços de família.

Galinha com bolinhas (ou frango) caipira

Apresentada por **Maria de Fátima Silva**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul (SC).

Ingredientes

- 1 galinha ou frango caipira
- temperos a gosto (cebola, tempero verde, sal, Sazón, colorau, alho, cominho, pimenta)
- farinha
- miúdos
- ovos

Modo de preparo

1. Cozinhar a galinha, cuidar para não desmanchar com os temperos a gosto.
2. Cozinhar caldo suficiente para colocar as bolas.

Dica: fazer as bolas com farinha de mandioca e miúdos. A galinha, de preferência, caipira.

Curiosidade: essa receita aprendi com minha comadre há uns vinte anos, faz sucesso.

Galinha relâmpago

Apresentada por **Regina Maria Scapin Jovanowich**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 1 kg de galinha picada
- 3 cebolas picadas e refogada na galinha
- 3 tomates
- 2 xícaras de caldo de galinha
- 1 xícara de óleo de oliva
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó
- 1 xícara de maisena
- 100 g de queijo ralado
- 100 g de queijo fatiado
- 4 ovos
- 1 colher de sal

Modo de preparo

1. Colocar no liquidificador 4 ovos, caldo de galinha, 1 colher de sal, 1 xícara de farinha de trigo, 1 xícara de maisena e, por último, o fermento em pó.
2. Mexer lentamente.
3. Para a montagem, untar uma refratária, colocar metade da massa e todo o recheio: galinha com cebola, tomate e o queijo fatiado; depois, o restante da massa e o queijo ralado.
4. Assar no forno preaquecido por 30 minutos.

Curiosidade: para comer uma coisa diferente e muito comentada. Fazer para degustar é muito boa.

Giumis

Apresentada por **Maria Ceacilda Kock Vargas**, residente em Armazém (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Armazém.

Ingredientes

- couve
- batata-inglesa
- sal
- costela suína defumada

Modo de preparo

1. Frite a costela suína e reserve.
2. Cozinhase a carne com a batata-inglesa por 1 hora e 30 minutos, acrescente o sal e deixe cozinhar por mais 10 minutos.
3. Em seguida, escorra e amasse com um socador até que não fique batata-inglesa inteira.
4. Acrescente a costela já frita e mexa levemente, sirva em seguida.

Acompanhamento: sugere-se galinha caipira e ensopada.

Curiosidade: receita que não podia faltar na mesa dos almoços e jantares da minha já falecida vovó Maria Blandina Boing. Almoço de final de ano, jantares de família, reunião de empresa e também a cada domingo: até hoje faço para minha família, é uma verdadeira delícia.

Golabki (Pombinhas)

Apresentada por **Andréa Precht**, residente em Áurea (RS), associado/a na Cresol Áurea.

Ingredientes

- 1 cabeça de repolho
- 150 g de arroz
- 3 colheres de nata
- 400 g de guisado (melhor misturar a carne de porco com a de gado)
- 2 cebolas
- alho
- tempero verde
- 3 colheres de massa de tomate
- sal a gosto

Modo de preparo

1. Tirar o miolo do repolho e cozinhar o restante um pouco para tirar bem as folhas inteiras.
2. O arroz cozinhar um pouco, deve ficar duro.
3. Picar a cebola, juntar a carne com o arroz e todos os temperos. Amassar bem.
4. Pôr uma colher desta massa no meio da folha de repolho e enrolar a folha sobre a carne, apertando-a bem, em forma de charuto.
5. No fundo da panela, pôr algumas folhas de repolho e um pouco de banha; sobre isso, colocar as pombinhas bem encostadas umas nas outras.
6. Por cima de todas as pombinhas, pôr a massa de tomate desmanchada com água, sal e 2 colheres de banha. Deixar cozinhar.
7. Depois de serem cozidas, colocá-las em uma travessa. Juntar a nata com o molho, no qual se cozinharão as pombinhas.

Acompanhamento: servir com batatinhas ou com pão.

Curiosidade: este é um prato popular na culinária polonesa, frequentemente servido durante a época de Natal e ocasiões festivas, como casamentos.

Grostoli salgado

Apresentada por **Ana Oládia Pinheiro Giacomini**, residente em Coronel Martins (SC), associado/a na Cresol Pedra Branca.

Ingredientes

- 5 ovos
- 5 colheres de sopa de pinga
- 5 colheres de leite
- 5 colheres de azeite
- 1 colher de sal

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes.
2. Sovar até a massa ficar bem lisa.
3. Cortar e fritar em óleo quente.

Guisado de miúdos de porco

Apresentada por **Edineia Coelho da Rosa de Souza**, residente em Sangão (SC), associado/a na Cresol Jaguaruna (SC).

Ingredientes

- 500 g de fígado picado
- 500 g de coração picado
- 300 g de bofe picado
- 500 g de língua picada
- 1 colher de sopa de sal
- 3 dentes de alho picado
- salsa
- cebola
- cominho
- colorau
- óleo

Modo de preparo

1. Junte todos os temperos em uma panela e refogue-os em fogo baixo.
2. Coloque os miúdos, colocando água aos poucos e mexendo bem.
3. Deixe ferver em fogo médio por uma hora.

Curiosidade: esta receita vem de minha avó, sendo uma tradição antiga; preparava-se esse delicioso guisado em dias em que se carneavam os porcos. Juntava-se toda a família – filhos, netos, bisnetos – para saborear; hoje continuamos fazendo.

Lasanha de aipim com molho branco

Apresentada por **Marlene Cardoso Lucas**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 2 kg de aipim cozido e amassado
- 1 peito de frango desfiado e temperado a gosto
- 2 xícaras de queijo ralado
- 2 colheres de manteiga
- 1 cebola de cabeça
- cebolinha verde e salsa
- molho branco

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque a manteiga, as cebolas e frite bem.
2. Acrescente o aipim amassado, mexa bem no fogo. Reserve.
3. Numa fôrma untada, comece a montar a lasanha; uma camada de aipim e uma camada de frango, queijo e molho branco; mais uma camada de aipim.
4. Por último, colocar o molho branco e o queijo ralado.
5. Leve ao forno até dourar.

Curiosidade: encontrei essa receita num livro da minha avó, resolvi fazer para a minha família e todos gostaram.



Lasanha de frango (da Elzira)

Apresentada por **Elzira Brolez**, residente em Grão-Pará (SC), associado/a na Cresol Rio Fortuna, PA de Grão-Pará.

Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- 1 xícara pequena de água fria
- trigo

Recheio:

- coxa e sobrecoxa de frango
- 1 creme de leite
- queijo
- molho branco

Modo de preparo

Massa:

1. Amasse até o ponto de esticar. Faça a massa e deixe descansar uns 15 minutos.
2. Abra a massa e corte em pedaços grandes.

Recheio:

Cozinhe o frango, desfie, faça o molho com cebola de cabeça, cebolinha, massa de tomate, sal, salsinha e 2 tabletes de caldo de galinha.

Molho branco:

Com azeite, refogue 1 cebola picada, 2 colheres de farinha de trigo e ½ litro de leite, acrescente o creme de leite.

Dica: sequência da montagem: o molho, a massa crua, o molho de carne, o molho branco e queijo – repita as camadas. Por cima, queijo fatiado.

Rendimento: serve fartamente 6 pessoas adultas com bastante apetite.

Lasanha de frango (da Graziela)

Apresentada por **Graziela B. Ascari Perin**, residente em Grão-Pará (SC), associado/a na Cresol Rio Fortuna, PA Grão-Pará.

Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- 1 colher de óleo de soja
- 1 dedo de água em uma xícara
- trigo até dar o ponto
- sal a gosto

Molho:

- 1 litro de leite
- 2 colheres de trigo
- 1 colher de margarina
- 1 copo de requeijão
- sal a gosto

Recheio:

- 1 cebola
- cebolinha
- milho
- ervilha
- óleo
- extrato de tomate
- queijo ralado
- sal a gosto

Modo de preparo

Massa:

Em uma vasilha, quebre os ovos, adicione o óleo a água e adicione depois a farinha.

Molho:

1. Coloque o leite para ferver.
2. Em uma xícara, coloque o trigo, o amido de milho com um pouqui-

nho de leite e, na hora que levantar fervura, misture. Mexa, desligue o fogo e acrescente o requeijão. Deve ficar um creme mais grosso.

Recheio:

1. Coloque duas colheres de óleo e refogue a cebolinha, cebolinha de cabeça, extrato de tomate – acrescente conforme a cor que desejar.
2. Acrescente mais ou menos 1 quilo de frango desfiado, ervilha, milho; deixe cozinhar, depois monte: primeiro molho, depois massa, molho, recheio e queijo ralado – assim até acabarem os ingredientes.

Curiosidade: esta receita aprendi a fazer com minha mãe. É muito gostosa, todos que provam adoram. Recebo muitos elogios. Na época, quando comecei a fazer, com 14 anos, não usava o molho branco, hoje faço porque fica mais saboroso.

Lasanha de panquecas

Apresentada por **Carla da Silva Pinto**, residente em Cruzaltense (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 4 colheres de óleo
- 1 colher de sal
- 1 e ½ xícara de farinha de trigo

Recheio:

- carne de gado ou peito de galinha
- 300 gramas de queijo
- sal a gosto
- um tomate inteiro, orégano

Modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador. Quando estiver cremosa, acrescente a farinha aos poucos e bata mais.
2. Pegue uma concha da mistura e despeje em uma frigideira média, em fogo médio. Espalhe na frigideira para que fique uma massa fina.
3. Num prato, vá fazendo camadas e recheando com molho da sua preferência, colocando o queijo e o tomate em rodela.
4. Espalhe o orégano e coloque no forno a 150°C.
5. O molho de galinha vai meio peito, 350 g de carne, 1 cebola e temperinho verde. O molho tem que ficar bem cremoso.

Rendimento: essa receita dá para trinta porções em média.

Lasanha de peixe

Apresentada por **Cinara Piran Juriatti**, residente em Guatambu (SC), associado/a na Cresol Chapecó, PA Efapi.

Ingredientes

- 1 kg de filé de peixe sem espinha
- farinha de trigo e milho
- massa de tomate
- salsinha e cebolinha
- queijo fatiado
- sal temperado
- vinagre
- alho

Modo de preparo

1. Tempere os peixes com sal temperado e vinagre.
2. Empanar os peixes na farinha de milho e trigo misturadas.
3. Fritar os peixes até ficarem bem dourados.
4. Para o molho, misture massa de tomate e temperos e deixe ferver uns minutos para pegar o gosto dos temperos.
5. Para montar o prato use uma fôrma e coloque uma camada de peixe, molho e queijo, intercalando até que tiver peixe.

Lasanha de tilápia

Apresentada por **Maria Teciani Canalle**, residente em Nova Itaberaba (SC), associado/a na Cresol Chapecó (SC).

Ingredientes

- 4 filés de tilápia
- 8 fatias de queijo mozzarella
- 4 colheres de requeijão
- 10 fatias de abobrinhas (finas)
- 10 tomates cerejas cortados em rodela
- sal, azeite e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

1. Em uma frigideira, toste as fatias de abobrinha e os tomates.
2. Dê uma selada nos filés de tilápia.
3. Num refratário, faça uma camada de abobrinha, coloque dois filés de tilápia (um ao lado do outro), metade dos tomates, metade do requeijão e, por cima, o queijo.
4. Tempere as camadas com sal e pimenta; repita esse processo para fazer a segunda camada.
5. Regue com um pouco de azeite e coloque no forno para assar.
6. Asse por 15 minutos em forno elétrico preaquecido.

Dica: se não aquecer o forno antes, a receita secará demais. Pode utilizar queijo colonial. Se não tiver tomate cereja, pode ser outro.

Língua delícia

Apresentada por **Roseclei Cantarelli**, residente em Restinga Seca (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 1 língua de boi limpa e cozida, cortada em fatias
- 3 dentes de alho picados
- 2 cebolas cortadas em tiras
- 3 tomates cortados em gomos
- ½ pimenta cortada em tiras
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 folha de louro
- ½ litro de leite
- 1 couve-flor pequena separada em buquês
- sal e pimenta preta a gosto
- 1 lata de ervilhas
- cheiro verde
- 4 batatas inglesas cortadas em gomos

Modo de preparo

1. Em uma panela, de preferência de ferro, refogue na manteiga a língua e o alho.
2. Vá colocando a pimenta, a cebola e coloque também as batatas, o sal e a folha de louro e um pouco de água para não queimar.
3. Abafe por alguns minutos para a batata ficar pré-cozida.
4. Baixe o fogo e aos poucos vá adicionando o leite, os tomates (para que não desmanchem), a ervilha e, por último, a couve-flor e a pimenta preta.
5. Para servir, coloque o cheiro verde picado.
6. Sirva acompanhado de arroz branco ou purê de batatas.

Curiosidade: o cozimento no leite deixa o sabor suave e a couve-flor dá um toque todo especial no prato.

Massa básica para doces e salgados

Apresentada por **Odeti Lourdes Pagliari**, residente em Barra do Rio Azul (RS), associado/a na Cresol Aratiba, PA Barra do Rio Azul.

Ingredientes

- 8 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento seco para pão
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de sal
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa bem cheias de gordura
- 2 xícaras de leite ou água morna

Modo de preparo

1. Junte tudo, sove e deixe crescer.
2. Abra a massa com rolo ou no cilindro.
3. Corte a gosto e molde.
4. Pincele com ovo, deixe crescer e asse até dourar.

Curiosidade: esta receita serve para fazer pastéis assados com qualquer tipo de recheio ao seu gosto.

Massa de pastel (da Daniela)

Apresentada por **Daniela Baldissera**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó (SC).

Ingredientes

- 3 ovos
- 3 colheres de azeite/óleo
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de sal
- 1 sachê de Sazón “caldo de galinha”
- 1 copo de leite quente
- 1 colherzinha de fermento em pó químico
- ½ copo de cachaça

Modo de preparo

1. Em uma tigela, bater os ovos, o óleo, o sal, o açúcar e o leite. Bater aos poucos e ir acrescentando o restante.
2. Amassar bem dura a massa, deixar descansar uma meia hora, espichar a gosto mais fina ou mais grossa.

Curiosidade: com essa massa, eu faço lasanha, pastel, salgadinho, palito, etc.

Massa de pastel (da família Comel)

Apresentada por **Marília Bortolamey**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó, PA Credi Chapecó.

Ingredientes

- 1 gema
- um quarto de xícara de cachaça
- 1 colher de sal
- 5 colheres de azeite ou manteiga
- 1 copo de água fervendo
- farinha até dar o ponto

Modo de preparo

1. Coloque a gema, a cachaça, o sal e o azeite e mexa.
2. Coloque a água fervendo e a farinha.
3. Passe no cilindro algumas vezes.

Curiosidade: receita da família Comel.

Massa de pastel (da Jani)

Apresentada por **Jani Fantini**, residente em Santa Terezinha do Progresso (SC), associado/a na Cresol Santa Terezinha do Progresso.

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher de sal
- 1 e ½ colher de açúcar
- ½ copo americano de óleo
- ½ copo americano de cachaça
- água para dar ponto firme

Modo de preparo

1. Em uma bacia, adicione os ingredientes secos.
2. Acrescente os líquidos.
3. Dar ponto na massa – firme para cilindrar.

Dica: deixar descansar a massa por 2 horas. Na geladeira, pode-se manter a massa por até 10 dias.



Minestra

Apresentada por **Hilda Ghizzo Nandi Costa**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 1 colher de banha de porco
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho pequeno picado
- cebolinha verde e salsa a gosto
- sal e cominho com pimenta a gosto
- caldo de feijão e arroz parboilizado

Modo de preparo

1. Em uma panela em fogo médio, coloque a banha de porco e frite a cebola e o alho até ficar dourados.
2. Coloque o caldo de feijão com um pouco de água, o sal e o cominho e deixe ferver.
3. Depois de ferver, acrescente o arroz e, quando estiver quase pronto, acrescente a cebolinha verde e a salsinha.

Rendimento: em média 6 pratos

Acompanhamento: queijo colonial e salada de alface.

Curiosidade: essa minestra era feita na minha infância, era um dos principais alimentos da família. Atualmente, faço este prato para minha família.

Mocotó 12 horas

Apresentada por **Paulo Renato Seefeldt**, residente em Cristal (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra, PA de Cristal.

Ingredientes

- 10 kg de osso com tutano
- 2 kg de mondongo
- 1 kg de guisado
- 2 kg de salsicha
- 2 kg de cebola
- 1 lata de ervilha (500 g)
- 1 kg de feijão-branco
- 1 dúzia de ovos
- 50 g de colorau
- 2 kg de tomate
- 1 cabeça de alho
- 1 vidro de azeitona
- 1 vidro de molho de pimenta
- sal
- folhas de louro
- salsa e cebolinha
- suco de limão
- 1 litro de azeite

Modo de preparo

1. Cozinhe os ossos até soltar a carne já temperada com sal e folhas de louro.
2. Em outro recipiente, cozinhe o mondongo com o suco de limão, sal e folhas de louro.
3. Coloque o feijão-branco de molho; pique a salsicha, a cebola, os ovos (cozidos), e bata o tomate no liquidificador; pique a cebolinha e a salsa.
4. Retire os ossos da panela, no caldo adicione água e coloque a cebola, o feijão-branco e o alho para cozinhar.

5. Enquanto isso, frite o guisado com azeite e tempere com sal.
6. Quando o caldo estiver cozinhando, coloque o colorau, o molho de pimenta e o tomate batido; a partir desse momento, não pode parar de mexer o caldo.
7. Adicione o mondongo picado, a carne que saiu dos ossos moída, a azeitona, a ervilha, a salsicha e deixe cozinhar.
8. Coloque o guisado já frito e deixe cozinhar até que se forme um caldo homogêneo e denso.

Dica: não mexer o mondongo, apenas pique em pequenos pedaços.

Acompanhamento: sirva com um pedaço de pão.

Mondongo à italiana

Apresentada por **Bernardino Zamberlan**, residente em Faxinal do Soturno (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- mondongo
- cebola
- alho
- temperos verdes
- tomate
- sal
- pimenta
- folha de noz

Modo de preparo

1. Cortar o mondongo em tiras finas, deixar de molho na água com limão (2 a 3 cortados em rodela) por umas 8 horas.
2. Lavar bem com água fria.
3. Fazer um caldo com osso de gado ou galinha crioula e reservar.
4. Em outra panela, colocar o mondongo com um pouco de azeite ou banha.
5. Deixar ferver até ficar um pouco macio e colocar os temperos.
6. Colocar os temperos conforme vai secando, colocar o caldo até ficar macio o mondongo.
7. Depois de pronto, fazer a sopa de mondongo.
8. Cortar pão em fatias bem finas e colocar em prato fundo.
9. Colocar caldo em cima do pão. Colocar o mondongo sobre o pão no caldo, queijo e pimenta.

Acompanhamento: um vinho do seu gosto.

Curiosidade: é uma receita que passa de geração a geração na minha família.

Nhocão de forno

Apresentada por **Daniele Carbonara**, residente em Iporã do Oeste (SC), associado/a na Cresol Guaraciaba, PA de Iporã do Oeste.

Ingredientes

- 5 batatas cozidas (cozinhá-las com a casca)
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de manteiga (derretida)
- ½ xícara de leite
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ xícara de queijo ralado
- 500 g de carne moída em molho grosso

Modo de preparo

1. Preparar a carne moída em molho grosso e reservar.
2. Tirar a casca das batatas, amassá-las, acrescentar o ovo, a manteiga, o leite, a farinha de trigo e o queijo ralado. A mistura ficará uma massa mole.
3. Colocar uma camada de carne moída em molho em uma tigela que pode ser levada ao forno, depois uma camada de queijo fatiado, em seguida uma camada de massa, outra camada de carne moída em molho, mais uma de massa e, por fim, uma camada de queijo em fatias.
4. Levar ao forno por 30 minutos até dourar.

Acompanhamento: servir com arroz.

Curiosidade: a receita possui um conjunto de benefícios, oferecendo proteínas, vitaminas, minerais, carboidratos, cálcio, vitaminas do complexo B e ácido fólico. Essa receita é de fácil preparo e satisfaz quem consome.

Nhoque

Apresentada por **Adriane Paula Baú Deffaci**, residente em Itatiba do Sul (RS), associado/a na Cresol Itatiba do Sul (RS).

Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- 500 g de farinha de trigo
- água até dar o ponto
- sal a gosto

Molho:

- salame
- tomate
- cebola
- salsa
- gordura
- sal a gosto

Modo de preparo

1. Fazer a massa e cozinhar em água fervente, coar, colocar no molho e colocar queijo.
2. Para o molho, cozinhar o salame com os demais ingredientes.

Curiosidade: era feita pelos avós, por ser uma comida rápida e de fácil preparo, sem necessitar de máquinas.

Nhoque da Nona Gema

Apresentada por **Gema Biasi Basso**, residente em Santa Cecília do Sul (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 1 ovo
- 200 g de mandioca cozida esmagada
- farinha até o ponto de espichar

Modo de preparo

1. Misturar o ovo com a mandioca, acrescentar a farinha até o ponto de espichar.
2. Fazer os rolinhos, cortar e passar no garfo.
3. Cozinhar na água.
4. Temperar com o molho de seu gosto.

Curiosidade: aprendi a receita com minha mãe, vinda da cultura italiana.

Palito de queijo

Apresentada por **Lourdes Franceschi**, residente em São Valentim (RS), associado/a na Cresol São Valentim.

Ingredientes

- 6 ovos
- ½ xícara de óleo
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher de sal
- 200 gramas de queijo parmesão ralado
- 1 copo de leite
- farinha de trigo até o ponto

Modo de preparo

1. Juntar todos os ingredientes.
2. Amassar a massa a um ponto bem firme, sovar, espichar fino, passar farinha dos dois lados e cortar em tirinhas de 1 cm.

Curiosidade: esse palito fica maravilhoso, crocante e saboroso. Ótima opção de aperitivo.

Panqueca de legumes com frango da Lora

Apresentada por **Pedra Goulart da Silva Bittencourt**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 500g de peito de frango cozido e desfiado
- 1 brócolis
- 1 cenoura ralada
- 1 tomate picado em cubos
- pepino em conserva
- palmito opcional tudo picadinho

Molho branco:

- 1 colher de manteiga
- 2 colheres de trigo
- 2 xícaras de leite

Modo de preparo

1. Para as panquecas, bata tudo no liquidificador: 2 xícaras de leite, 1 ovo inteiro, 1 xícara de óleo, 3 xícaras de farinha de trigo.
2. Em uma frigideira, faça as panquecas bem fininhas, coloque o recheio e enrole.
3. Coloque as panquecas em uma fôrma de vidro, decore com queijo ralado e legumes.

Molho branco:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo até formar um mingau.
2. Junte com o frango, os legumes e reserve.

Dica: sirva bem quentinho.

Rendimento: 6 panquecas.

Curiosidade: essa receita eu inventei quando era pequena, pois ficava em casa com meu pai, morava sozinha com ele, já que perdi minha mãe aos 14 anos. Trabalhava e ao meio-dia vinha para casa almoçar com meu pai, aí um dia inventei um prato que tivesse de tudo.



Panqueca de peixe

Apresentada por **Rosinha Odete Pereira**, residente em Jaguaruna (SC), associado/a na Cresol Jaguaruna (SC).

Ingredientes

- 1 xícara de chá de leite integral
- 1 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 4 colheres de chá de óleo
- 1 e ½ xícara de farinha de trigo
- 1 kg de filé de tainha (ou outro peixe)
- 2 tomates sem pele
- ½ cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- temperos diversas opções

Modo de preparo

Massa:

1. Bata todos os ingredientes líquidos e o sal no liquidificador.
2. Quando estiver homogêneo, acrescente a farinha aos poucos e bata por mais 3 minutos.
3. Pegue uma concha da mistura, despeje-a em uma frigideira média em fogo médio, espalhe virando para que fique uma massa fina.

Peixe:

1. Ferva o filé com uma pitada de sal por uns 5 minutos, escorra e prepare o molho.
2. Junte 2 colheres de chá de óleo, ½ cebola picada, 2 dentes de alho amassados e os temperos diversos.
3. Refogue os ingredientes.
4. Desfie o filé e faça o molho (recheio das panquecas).
5. Coloque em um refratário um pouco de molho, as panquecas, cubra com mais molho e queijo ralado a gosto e leve ao forno até que derreta o queijo.

Curiosidade: meu pai ensinou a fazer essa receita, ele aprendeu com a mãe dele. Mas ele fazia com bagre, eu gosto de fazer com tainha.

Panqueção de forno

Apresentada por **Ivlei M. Balena Binot**, residente em Campinas do Sul (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA Campinas do Sul.

Ingredientes

- 3 ovos
- 3 xícaras de leite
- ½ xícara de óleo
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa rasas de fermento para bolo

Modo de preparo

1. Bata tudo no liquidificador igual panqueca.
2. Acrescente a farinha para ficar um pouco mais firme, igual a massa de bolo.
3. Faça um recheio de sua preferência (frango desfiado, carne moída, presunto, calabresa, peixe; enfim, o que você tiver em casa).
4. Divida a massa em duas partes, coloque-as numa assadeira grande já untada. Na primeira parte da massa, coloque o recheio. Use também uma caixa de creme de leite ou requeijão, mozzarella e orégano.
5. Cubra com o restante da massa e leve para assar na fôrma com forno preaquecido a 180°C, por mais ou menos 1 hora.

Rendimento: 6 pessoas (prato único).

Curiosidade: faço esta receita para o jantar. Minha família adora.

Pão caseiro

Apresentada por **Eva Costa Sebastião**, residente em Grão-Pará (SC), associado/a na Cresol Rio Fortuna, PA de Grão-Pará.

Ingredientes

- 3 ovos
- 9 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher e ½ de fermento de pão
- 2 colheres rasas de banha ou azeite
- 2 copos grandes de água morna ou leite
- 1 melhorador de pão (pão certo)
- trigo até ar o ponto

Modo de preparo

1. Coloque os ovos, o açúcar, a banha, o fermento, a água e/ou leite e misture bem.
2. Vá colocando o trigo e mexendo, coloque a mistura do pão certo e o trigo até dar o ponto – a massa não pode ficar nem muito dura nem muito mole.
3. Amasse até a massa soltar da mão e da base sobre a qual você está amassando.
4. Deixe crescer até dobrar de tamanho.
5. Amasse novamente, corte em 3 pedaços e coloque numa fôrma até crescer.
6. Leve para assar por aproximadamente 35 minutos; o forno tem que estar aquecido a 200°C.
7. Depois de dourar em cima, desligue o dourador ou a resistência de cima. Baixe a temperatura do forno para 175°C.

Curiosidade: receita passada de mãe para filha.

Pão caseiro de fermento natural

Apresentada por **Marilúcia Pignatel Rezin**, residente em Treze de Maio (SC) associado/a na Cresol Treze de Maio (SC).

Ingredientes

Fermento:

- 500 ml de água
- 6 colheres de sopa de trigo
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal

Pão:

- 500 ml do fermento
- 2 ovos
- ½ xícara de banha
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 kg de trigo

Modo de preparo

Fermento:

1. Misturar tudo. Colocar numa garrafa grande para fermentar por 7 dias num lugar escuro sem mexer.
2. Reformar o fermento, acrescentar os mesmos ingredientes do fermento caseiro inicial, misturar tudo numa bacia com o líquido da garrafa (ou pote grande). Mexer bem.
3. Deixar descansar por 12 horas na bacia, apenas coberto com uma toalha. Deixar em um lugar onde não mexa.

Pão:

1. Dividir o fermento. Misturar bem o líquido da bacia e dividir em duas partes: 1 parte põe na garrafa e guarda na geladeira – pode deixar por 10 dias sem renovar o fermento; a outra parte faz o pão.
2. Juntar a farinha aos poucos, mexer na bacia até que consiga depois pôr na mesa botando farinha aos poucos, e sovar bem a massa.

3. Deixar descansar até dobrar de volume.
4. Modelar os pães e deixar crescer novamente. Demora um pouco.

Curiosidade: no tempo da minha nona, não tinha muitos recursos para fazer com produtos industrializados. Então, ela usava o fermento natural para fazer os pães, que levavam apenas água, açúcar, farinha, sal e também bastante paciência para esperar a fermentação. Este fermento era dividido e passado para os vizinhos. Minha nona fazia uma quantidade que durava a semana inteira. Ela enrolava os pães numa toalha e guardava-os num cesto de vime. Hoje em dia já não se tem tanto tempo, nem paciência.

Pão de alho

Apresentada por **Gracieli Werle**, residente em São Paulo das Missões (RS), associado/a na Cresol Porto Xavier, PA de São Paulo das Missões.

Ingredientes

- pão francês (cacetinho)
- ½ xícara de chá de azeite
- 1 pacote de queijo ralado
- 2 ovos cozidos
- 1 ovo cru
- 1 sachê de Sazón tipo salada
- 2 sachês de Sazón de alho
- 3 dentes de alho
- 1 xícara de leite

Modo de preparo

1. Bota no liquidificador todos os ingredientes até ficar bem pastoso.
2. Corte o pão ao meio (não fora a fora, para não escorrer a pasta de alho).
3. Coloque a pasta no pão e espete num espeto, deixe dourar bem em fogo (tipo brasa).

Acompanhamento: uma cerveja bem gelada.

Curiosidade: moro no interior e ganhamos visita de última hora. Como não estava preparada para oferecer jantar, fiz um picadão incluindo o pão de alho; foi uma receita prática, rápida e gostosa. Acompanha muito bem com qualquer aperitivo, e a maioria dos ingredientes tenho em casa.

Pão de fubá

Apresentada por **Anna Paula Henzen Schons**, residente em Papanduva (SC), associado/a na Cresol Vitor Meireles.

Ingredientes

- 1 kg de fubá fino
- 4 xícaras de trigo
- 1 batata-doce
- 1 batata cará do chão ou do ar
- 1 pedaço de inhame
- 1 colher de sal
- 2 colheres cheias de banha
- 4 colheres de fermento

Modo de preparo

1. Ralar a batata doce, o cará e o inhame; misturar 1 litro de água fervendo, juntar o fubá a banha, o sal e misturar bem.
2. Colocar o trigo e o fermento.
3. Deixar crescer um pouco em uma bacia.
4. Untar as fôrmas, colocar a massa e deixar crescer até meia fôrma para não derramar.
5. Colocar assar por uns 60 minutos a 200°C.

Dica: para misturar o trigo e o fermento, a massa deve estar morna.

Rendimento: 4 pães.

Curiosidade: minha mãe criou seus filhos na roça com esse pão. Pão de trigo só no Natal.

Pão de milho (da Ivone)

Apresentada por **Ivone Veronese Sassi**, residente em Severiano de Almeida (RS), associado/a na Cresol Aratiba, PA Severiano de Almeida.

Ingredientes

Fermento:

- 1 colher de sopa de fermento granulado
- 2 colheres de sopa de açúcar
- ½ xícara de farinha de trigo
- ¼ xícara de água morna

Pão:

- 2 xícaras de farinha de milho escaldada
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de gordura
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- ½ xícara de leite fervido

Modo de preparo

1. Prepare o fermento com o açúcar, a farinha e a água morna.
2. Deixe parado até que o fermento cresça um pouco.
3. Rescalde a farinha de milho e deixe esfriar um pouco.
4. Junte o restante dos ingredientes e o fermento, menos o leite. Misture bem.
5. Ferva o leite e deixe esfriar até ficar morno.
6. Por último, junte o leite e amasse bem.
7. Deixe crescer até o ponto ideal, e baixe novamente.
8. Coloque nas fôrmas e alise com as mãos, molhando com um pouco de leite morno ou gordura, e deixe crescer de novo.
9. Asse em forno quente de 30 a 45 minutos.

Curiosidade: alimento natural que faz bem à saúde.

Pão de milho (da Onelia)

Apresentada por **Onelia Meurer Kuehlkamp Becker**, residente em Santa Rosa de Lima (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral.

Ingredientes

- 1 colher de fermento biológico seco
- ½ xícara de água morna
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- 600 g de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho
- água suficiente para fazer um mingau mole
- 2 colheres de sobremesa de sal
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 ovo

Modo de preparo

1. O primeiro passo é preparar uma polenta com a farinha de milho e a água quente, depois deixar esfriar.
2. Colocar o fermento na água com uma colher de açúcar e deixe agir por mais ou menos uns 10 minutos.
3. Colocar o fermento, o óleo, o ovo e o sal na massa e misturar bem. Acrescentar o trigo aos poucos e misturar. Deixar a massa bem mole.
4. Deixar descansar por 45 minutos, então colocar na fôrma, até a metade, e deixar crescer até chegar à borda.
5. Quando a massa crescer, colocá-la no forno para assar, em torno de uns 60 minutos.

Curiosidade: é assada no forno a lenha.

Pão de milho (do Luis)

Apresentada por **Luis Gelso Pagani**, residente em Treviso (SC), associado/a na Cresol Treze de maio, PA de Treviso.

Ingredientes

- 2 kg de farinha de milho
- 1 kg de açúcar mascavo
- 1 colher grande de banha
- 1 kg de batata-doce ralada
- 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 500 g de torresmo solto colonial
- 15 folhas de caetê para envolver na massa para assar

Modo de preparo

1. Colocar todos os ingredientes numa bacia grande e misturar bem, fazendo uma massa. O bicarbonato colocar por último.
2. Após a massa pronta, colocar umas 4 folhas de caetê em uma fôrma, envolver ao redor da massa, fechando bem.
3. Colocar cipó para amarrar.
4. Assar no forno do fogão a lenha em torno de 4 horas com temperatura de 150°C.

Curiosidade: essa receita foi feita há muitos anos pela minha tia, assada no forno do engenho; passaram a receita à minha mãe e ela repassou-a para mim.

Pão de milho crioulo

Apresentada por **Eliz Regina Abel Roldão Bauer**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul (SC).

Ingredientes

- 1 kg de farinha de milho crioulo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sal
- 2 colheres de banha
- 2 colheres de fermento de pão
- 6 ovos inteiros
- 600 ml de água morna
- 1 colher de sopa de fermento de bolo

Modo de preparo

1. Coloque a farinha, o fermento, o sal, a banha, a água: misture tudo e deixe crescer por 20 minutos.
2. Bata os ovos e o açúcar, coloque na mistura.
3. Acrescente o fermento em pó.
4. Asse em forno bem quente.

Rendimento: 3 pães.

Curiosidade: é receita antiga, que aprendi com minha mãe.



Pão de minuto e minipizza

Apresentada por **Eida Mariza Grendene Garlet**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 900 g a 1 kg de farinha de trigo (até dar o ponto)
- 500 ml de leite morno
- 2 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 ovos (um ovo e mais uma gema para pincelar)
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 colher pequena de sal
- 1 pacotinho de 10 g de fermento seco para pães

Modo de preparo

Massa:

1. Em um prato de vidro grande, coloque os ingredientes na seguinte sequência: leite morno, fermento seco, margarina, ovo, açúcar, óleo e sal.
2. Acrescente a farinha aos poucos até que dê um ponto mais leve, um pouco pegajoso ainda.
3. Leve para a mesa e abra, sove por 10 minutos.

Pão de minuto:

1. Abra e enrole os pãezinhos um a um, coloque-os em uma fôrma untada e deixe descansar cobertos até o crescimento.
2. Pincele a gema e leve ao forno por, no máximo, 40 minutos, controlando a temperatura de acordo com o crescimento.

Minipizza:

1. Após amassar por pelo menos 15 minutos, abra a massa e faça cortes circulares com a ajuda de um copo ou cortador.
2. Deixe crescer e coloque em fogo baixo (pré-cozimento).
3. Retire do forno e coloque recheio, doce ou salgado, voltando a assar.

Dica: caso queira guardar pães e pizzas para outras ocasiões, você pode congelar a massa antes de ela crescer, modele os pães e pizzas e os congele em seguida. Quando utilizar, descongele, deixe crescer e asse.

Pão de ora-pro-nóbis

Apresentada por **Amália Inez Mayeski**, residente em Áurea (RS), associado/a na Cresol Áurea.

Ingredientes

- 200 g de fermento
- 1 punhado de sal
- suco de uma laranja
- 2 ovos
- 2 colheres de açúcar
- 4 colheres de banha
- farinha de trigo
- 1 litro de água
- ½ kg de folha de ora-pro-nóbis

Modo de preparo

1. Prepare o fermento com um pouco de água, 100 ml com 2 colheres de açúcar. Deixe crescer.
2. Junte o restante da água, 900 ml, com os ovos, suco de laranja e ora-pro-nóbis: bata no liquidificador.
3. Misture tudo e acrescente a farinha no ponto de massa de pão. Sove.
4. Coloque em fôrmas, deixe crescer e asse em forno por uma hora.

Curiosidade: o pão de ora-pro-nóbis é muito rico em vitaminas, muito saudável e gostoso.

Pão de queijo – Família

Apresentada por **Marly Dutra**, residente em Santa Rosa de Lima (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral.

Ingredientes

- 700 g de polvilho
- 3 ovos
- 1 copo de leite
- 1 copo de azeite
- 3 copos de queijo ralado
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes. Ovos, leite, azeite, queijo e sal; mexer bem; colocar o polvilho aos poucos até dar o ponto de amassar.
2. Fazer bolinhas pequenas e levar ao forno (200°C), em média por 40 minutos.

Curiosidade: essa receita me remete a bons momentos, aprendi com minha mãe e repassei às minhas filhas. Sempre nos reunimos para comer pão de queijo e celebrar a família. Toda receita feita com amor merece ser compartilhada.

Pão de queijo (da Dida)

Apresentada por **Rainilda Roecker Beckhauser**, residente em Rio Fortuna (SC), associado/a na Cresol Rio Fortuna.

Ingredientes

- 3 ovos
- 250 g de queijo colonial
- 1 pitada de sal
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de leite integral
- 2 xícaras de polvilho azedo

Modo de preparo

1. Bata bem os seis primeiros ingredientes no liquidificador.
2. Depois acrescente aos poucos o polvilho.
3. Se não misturar bem, desligue o liquidificador e mexa com uma colher, ligue novamente. A massa deve ficar mole, cremosa, tipo massa de bolo.
4. Coloque em forminhas para pão de queijo untadas com banha.
5. Asse em forno preaquecido em temperatura de 250°C, por uns 25 minutos.

Curiosidade: trata-se de uma receita que peguei há uns 15 anos de uma amiga (N. T.) e fiz umas modificações. Quem sabe, ela se torne uma receita que passará de geração para geração. Já perdi a conta de com quantas pessoas compartilhei essa receita. Muitos amigos já experimentaram e aprovaram o meu pão de queijo. Nos dias de encontro com minhas amigas, do “café com bobagem” aqui em casa, o pão de queijo não pode faltar. Nas segundas-feiras, quando a turma do 99% canastreiros se reúne para um carreado e eu sou responsável pelo lanche e não sei o que fazer... as amigas logo dizem “pão-de-queijo, é claro!” No aniversário do meu filho, costumam levar lanche para o trabalho e os colegas falam: “pede pra tua mãe fazer pão de queijo”. Meus colegas do trabalho, a professora do pilates e todos aqui de casa apreciam essa receita. Com ela já fiz muitas amizades! Espero que você prove e também aprove.

Pão de queijo (da Terezinha)

Apresentada por **Terezinha Perin Betiato**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de óleo
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de queijo picado
- 1 e ½ xícara de polvilho doce
- 1 colher de chá de fermento químico

Modo de preparo

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo.
2. Colocar em forminhas de pão de queijo untada e assar em forno preaquecido.

Rendimento: mais ou menos 30 unidades.

Curiosidade: receita que faz sucesso com os netos, prática e rápida de ser preparada.

Pão de trigo de batata

Apresentada por **Márcia Feldhaus Bloemer**, residente em Rio Fortuna (SC), associado/a na Cresol Rio Fortuna.

Ingredientes

- 2 batatas médias cozidas
- 2 ovos
- 1 copo de leite morno
- 1 colher de fermento biológico seco
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 1 colher de sal
- 2 colheres de margarina (ou manteiga)
- 2 colheres de banha
- 1 kg de trigo (mais ou menos)

Modo de preparo

1. Cozinhe as batatas e deixe esfriar um pouco.
2. Coloque as batatas no liquidificador com um pouco de água, acrescente o leite morno, o açúcar, os ovos, a banha, a manteiga e bata tudo, até desmanchar bem as batatas. Coloque numa bacia, acrescente aos poucos o trigo e vá mexendo.
3. Mexa com a mão até desgrudar do fundo da bacia e da mão.
4. Tampe com papel filme ou uma toalha e deixe crescer.
5. Quando a massa dobrar de tamanho, coloque-a numa fôrma untada com banha e deixe crescer novamente.
6. Quando dobrar de tamanho, bata um ovo e pincele por cima dos pães.
7. Asse em forno em 250°C por mais ou menos uns 40 minutos ou até que estiver douradinho.

Rendimento: 3 a 4 pães.

Curiosidade: é uma receita de família que minha mãe fazia, ela aprendeu com minha avó.

Pão integral folhas verdes

Apresentada por **Leoni Inês Balzan Schneider**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó, PA Credi Chapecó.

Ingredientes

- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de fermento
- 2 ovos
- 500 g de batata-doce ou mandioca
- 1 xícara gérmen de trigo ou 3 colheres de banha
- 1 litro de água morna
- 300 g de folhas de espinafre ou de batata-doce

Modo de preparo

1. Derreter e deixar repousar por uns 5 minutos o açúcar, o sal e o fermento em um copo de água morna.
2. Com o restante da água morna, bater no liquidificador as batatas-doces ou a mandioca cozida.
3. Bater levemente no liquidificador os ovos e o gérmen de trigo e as folhas verdes.
4. Despejar tudo em bacia e dar o ponto com 1 quilo e meio de farinha de trigo refinada até firmar a massa.
5. Depois, passar o pão no cilindro, colocá-lo em fôrma engordurada para assar.
6. Inicialmente, ir aquecendo o forno até o pão fermentar. Aumentar a temperatura para 250 graus e cozer por cerca de 30 minutos.

Pão recheado

Apresentada por **Éveli Roldão Bauer de Faveri**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul (SC).

Ingredientes

- 500g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 2 colheres de margarina
- 7 colheres de sal
- 7 colheres de fermento biológico
- leite morno até dar o ponto

Modo de preparo

1. Coloque a farinha numa bacia, abra um buraco no centro, coloque o açúcar, o fermento e a água morna. Deixe crescer até formar uma esponja.
2. Coloque o restante dos ingredientes e amasse até sovar bem a massa. Deixe crescer até dobrar de volume.
3. Abra a massa, coloque o recheio no centro.
4. Coloque em fôrma untada, pincele com a gema e leite. Deixe crescer, asse em forno médio a 200°C por aproximadamente 40 minutos.
5. Para o recheio, corte o queijo, o presunto, a cebola e o tomate em cubos bem pequenos. Adicione milho e o orégano e recheie o pão. Opcional: catupiry, e pode fazer com calabresa.

Rendimento: 1 pão grande.

Curiosidade: superfácil de fazer.

Pastel de nata e frango

Apresentada por **Cleusa Borges Borbieri**, residente em Faxinal do Soturno (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA de Faxinal do Soturno.

Ingredientes

- 1 pote de nata
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de fermento em pó químico
- 3 e ½ xícaras de farinha de trigo
- molho de frango para o recheio

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes, deixar descansar de 10 a 15 minutos na geladeira.
2. Espichar a massa e formar os pastéis no formato desejado.
3. Pincelar com ovo e assar no forno a 200°C, por mais ou menos 20 minutos.
4. Para o recheio, molho de frango e tempero a gosto.

Curiosidade: em uma visita da minha sobrinha Lidiane, conversando sobre receitas, ela me passou essa. Fizemos e, desde aquele momento, me apaixonei, não parei mais de fazer e comer. Hoje é uma das mais pedidas do meu empreendimento.



Pastelão de fôrma

Apresentada por **Ivete Alberto Wosniak**, residente em Gaurama (RS), associado/a na Cresol Áurea, PA Gaurama.

Ingredientes

- 7 ou 8 batatas cozidas
- 3 colheres rasas de fermento de pão
- 1 ovo
- ½ colher de sal
- 2 colheres de margarina
- 3 colheres de açúcar
- farinha de trigo até o ponto massa de pão

Recheio:

- peito de frango desfiado
- molho de tomate
- milho
- queijo
- presunto e nata

Modo de preparo

1. Esmagar as batatas e misturar os demais ingredientes.
2. Dividir em duas partes. Esticar a massa em uma fôrma de bolo.
3. Pôr o recheio sobre a primeira parte e cobrir com a outra parte da massa.
4. Passar o ovo e pôr orégano.
5. Deixar crescer por 40 minutos e assar em fogo baixo.

Acompanhamento: pode servir no churrasco e substituir a popular maionese.

Curiosidade: massa feita com batatinha branca.

Pato assado e recheado

Apresentada por **Lurdes Knakiewicz Kominkiewicz**, residente em Áurea (RS), associado/a na Cresol Áurea.

Ingredientes

- 1 pato limpo de mais ou menos 2 a 3 kg
- 500 g de coração de frango
- 1 xícara de arroz
- ½ lata de milho
- 1 cebola média
- 3 colheres de farinha de rosca
- tempero verde, salsa e cebolinha
- 1 colher rasa de colorau (opcional)
- um pouco de azeite, mais ou menos 1 colher
- sal

Modo de preparo

1. Tempere o pato com sal, cebolinha e alho (opcional).
2. Para o recheio, cozinhe os corações de frango por uns 20 minutos na panela de pressão. Escorra.
3. Prepare um molho com os corações picados, cebola picada, sal e colorau. Quando o molho estiver pronto, acrescente o tempero verde.
4. Enquanto estiver preparando o molho, cozinhe o arroz de forma normal.
5. Quando o arroz estiver cozido, acrescente a farinha de rosca, o milho, a salsa e o molho já pronto. Misture bem e recheie o pato.
6. Feche costurando para que o recheio não saia.
7. Prepare na véspera e asse em forno de fogão a lenha ou elétrico.
8. Para assar, passe papel laminado. Quando estiver quase pronto, retire o papel laminado e deixe dourar.

Acompanhamento: salada de batata (maionese), saladas diversas.

Rendimento: suficiente para umas 5 pessoas.

Curiosidade: receita da minha mãe, Carolina. O mesmo recheio pode ser usado para rechear frango e peru.

Peixe à pizza

Apresentada por **Maicon Antonio Chiossi**, residente em Xavantina (SC), associado/a na Cresol Xavantina (SC).

Ingredientes

- 1 peixe grande (acima de 6 kg)
- 1 pimentão
- 3 cebolas
- 4 tomates
- 3 latas de milho
- 3 latas de ervilha
- 500 g de queijo ralado
- sal
- limão
- maionese
- 1 pacote de batata palha
- palmito a gosto

Modo de preparo

1. Primeiro tempere o peixe com sal e limão e deixe descansar por 3 horas.
2. Após o descanso, o peixe é posto sobre a grelha e na churrasqueira; deixe assar por aproximadamente 45 minutos.
3. Retire da churrasqueira, acrescente o recheio começando pela maionese e, por último, o queijo.
4. Envolve o peixe no papel alumínio e leve ao fogo novamente por aproximadamente mais 45 minutos.

Dica: quanto mais tempo o peixe descansar no tempero, melhor ele ficará.

Curiosidade: essa receita está na nossa família há mais de 30 anos e é feita em datas especiais.

Pierogi

Apresentada por **Otilia Josefina Potulski Openkoski**, residente em Carlos Gomes (RS), associado/a na Cresol Áurea, PA Carlos Gomes.

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 3 ovos
- 3 colheres de azeite
- 1 colher de sobremesa de sal
- água fria até dar o ponto

Recheio:

- 1 kg de ricota ou requeijão
- sal a gosto
- cheiro verde

Modo de preparo

1. Coloque numa bacia grande os ovos, a farinha e o azeite; amasse muito bem.
2. Quando a massa estiver lisinha, abra como massa de pastel, usando rolo ou uma garrafa limpa.
3. Corte a massa com um copo.
4. Recheie a massa e feche passando um garfo nas bordas.
5. Cozinhe em aproximadamente 2 litros de água fervente, por 5 minutos.
6. Coloque por cima seu molho preferido.

Recheio:

1. Misture a ricota ou o requeijão muito bem até ficar num ponto de creme.
2. Acerte o sal e o cheiro verde.
3. Misture mais um pouco e recheie a massa com essa mistura.

Curiosidade: é o prato polonês mais conhecido do sul do Brasil. É um pastel cozido.

Pierogi cozido polonês

Apresentada por **Marines Dubenczuk**, residente em Áurea (RS), associado/a na Cresol Áurea.

Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- ½ xícara de azeite
- 1 colher de sal
- 1 xícara de água quente
- 7 xícaras de farinha

Recheio:

- 1 kg de requeijão
- 150 g de nata
- tempero verde
- sal a gosto

Cobertura:

- 500 g de nata

Modo de preparo

1. Para massa, misture primeiro os ingredientes líquidos e, por último, a farinha; espiche a massa e recheie.
2. Para o recheio, misture todos os ingredientes. Cozinhe os pierogue e coloque em refratário.
3. Derreta a nata e coloque por cima dos pierogi.

Curiosidade: uma receita vinda dos descendentes de poloneses.

Pizza de arroz

Apresentada por **Zita S. Benetti**, residente em Sananduva (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra.

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de arroz
- 2 colheres de queijo ralado
- 1 colherzinha de sal
- ½ xícara de chá de azeite
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colherzinha rasa de fermento em pó

Modo de preparo

1. O arroz bem cozido na água para ficar bem molinho, pode ser arroz sobrado. Se quiser, pode dobrar a receita.
2. Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater bem.
3. Untar bem uma fôrma e assar em forno aquecido.
4. A cobertura fica ao gosto de cada um. Exemplo: guisado, frango desfiado, molho branco, etc.
5. Assar como se fosse um bolo.

Curiosidade: muito deliciosa e fácil de fazer.

Pizza de sobras de arroz

Apresentada por **Lucila Mayer Wendt**, residente em Agudo (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA Agudo.

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz cozido
- ½ xícara de farinha de trigo
- 3 ovos
- ½ xícara de farelo de trigo (se não tiver, colocar mais ½ xícara de farinha de trigo)
- 1 xícara de leite ou água
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 2 colheres de margarina ou ½ xícara de óleo
- sal
- temperos a gosto

Modo de preparo

1. Liquidificar tudo e assar em fôrma untada.
2. A decoração fica a gosto.

Curiosidade: essa receita aproveita os restos de alimentos.

Polenta

Apresentada por **Augusta Cechella Farias**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul.

Ingredientes

- 1 panela de ferro
- 2 litros de água
- 1 kg de farinha de milho
- sal a gosto

Modo de preparo

1. Peneirar a farinha.
2. Ferva uma chaleira de água.
3. Na panela de ferro, misture aos poucos a farinha peneirada com a água fervente da chaleira até dar o ponto. Siga mexendo até o ponto do cozimento.

Curiosidade: aprendi com minha avó. Comíamos polenta com salame, com ovos, no café da manhã para ir para a roça.

Polenta com galinha ensopada

Apresentada por **Idalete Stefani Francisconi**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio (SC).

Ingredientes

Polenta:

- 2 litros de água
- 1 xícara de farinha de mandioca
- 1 kg de farinha de milho
- 1 colher de sal a gosto

Galinha ensopada:

- 1 galinha caipira
- temperos verdes (cebola, salsa)
- alho
- colorau
- sal a gosto

Modo de preparo

Polenta:

1. Leve ao fogo a água até ferver, acrescente o sal na água.
2. Misture a farinha de milho com a farinha de mandioca e depois vá despejando aos poucos, mexendo rapidamente, desmanchando as bolas de farinha. Vá mexendo até dar o ponto.
3. Pode acrescentar água fervendo ou farinha caso necessário para dar a consistência desejada.
4. Cozinhar de 40 minutos a 1 hora; quanto mais cozida, mais saborosa.

Galinha ensopada:

1. Primeiro frite bem a galinha caipira já picada, depois acrescente o sal, o alho, os temperos verdes, o colorau e vá fritando tudo junto.
2. Acrescente água e coloque cozinhar de 1 a 2 horas ou até dar o ponto de cozimento com a quantidade de molho desejado.

Curiosidade: antigamente, quando meus pais trabalhavam e moravam na roça, era costume fazer a polenta com a galinha ensopada, pois tínhamos o milho, a mandioca, o quintal com temperos, criávamos a galinha caipira. Também comia-se muitas vezes no café da manhã a polenta com galinha na comunidade e na família. Minha polenta é muito conhecida.

Polenta de cabotiá

Apresentada por **Onilce Maria Vicenzi**, residente em Nova Itaberaba (SC), associado/a na Cresol Chapecó, PA Nova Itaberaba.

Ingredientes

- 1 prato de cabotiá picada
- 1 litro de água
- 1 prato de farinha de fubá
- temperos e sal a gosto
- queijo ralado à vontade

Modo de preparo

1. Cozinhe a cabotiá com água.
2. Quando estiver bem cozida, esmague.
3. Ir acrescentando a farinha até dar o ponto.
4. Misture os temperos e o queijo.



Quiche

Apresentada por **Joseana Paula Guerini Tofolo**, residente em Xavantina (SC), associado/a na Cresol Xavantina, PA de Palmeiras.

Ingredientes

Massa:

- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 caixa (200 g) de creme de leite
- 1 colher de chá de sal
- ½ colher de sopa de fermento em pó
- 2 e ½ xícaras de farinha (mais ou menos)

Recheio:

- 1 cebola picada
- 2 tomates sem pele picados
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de margarina
- 2 latas de milho verde
- 200 g de presunto picado
- temperos verdes (salsa, cebolinha)

Cobertura:

- 3 gemas
- 1 ovo inteiro
- 1 copo de requeijão
- 1 caixa de creme de leite
- sal

Modo de preparo

Massa:

1. Misture todos os ingredientes e amasse-os até a mistura soltar das mãos.
2. Reserve um pouco da massa para cobertura; com o restante, forre um pirex, o fundo e as laterais.

Recheio:

1. Refogue a cebola na margarina e no óleo, acrescente o tomate, o milho e deixe cozinhar até secar.
2. Acrescente os temperos picados, o presunto picado e deixe cozinhar por alguns minutos.

Cobertura:

Misture todos os ingredientes. Não precisa cozinhar.

Montagem:

1. Coloque o recheio no pirex forrado com a massa, a cobertura e, por último, cubra com o restante da massa que ficou para a cobertura.
2. Leve ao fogo para assar.

Curiosidade: pode ser congelada.

Rievelsback (Bolinho de batata)

Apresentada por **Maria Theresinha de Souza Kunde**, residente em São Lourenço do Sul (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 6 batatas médias
- 1 ovo
- ½ colher de sopa de sal
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- ½ litro de óleo
- cebolinha verde a gosto

Modo de preparo

1. Descasque as batatas, rale-as em um ralador tamanho médio.
2. Coloque em uma tigela a batata ralada, acrescente sal, ovo, farinha, amido de milho e cebolinha verde se for de seu gosto; misture tudo, faça bolinhas.
3. Aqueça o óleo, frite em porções médias.
4. Retire do fogo e coloque em um refratário com papel toalha.

Risoto de frango

Apresentada por **Zenir Fragnani Bez Fontana**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 2 kg de coxa e sobrecoxa de frango
- 1 kg de arroz amarelo
- 5 tomates
- 3 cebolas médias, cebolinha verde e salsa
- tempero misto
- 2 caldos de galinha
- 1 latinha de milho
- 1 latinha de ervilha
- colorau
- sal

Modo de preparo

1. Cozinhar o frango na água e desfiá-lo, colocar de volta no caldo.
2. À parte, fazer um molho com cebola, tomate, azeite, cebolinha e cozinhar bem.
3. Colocar o tempero misto, o caldo de galinha, colorau e sal.
4. Despejar esse molho no caldo de galinha com frango desfiado.
5. Colocar o arroz, o milho, a ervilha e água suficiente para cozinhar.
6. Sal a gosto e muito amor.

Curiosidade: este risoto é nossa tradição nas festas aqui em nosso município. Faço este risoto nas festas há mais de trinta anos. Na última festa de São Cristóvão, foram feitos 90 kg de arroz. Fica uma delícia.

Rocambole de batata

Apresentada por **Inês Bartzsch**, residente em Cruzaltense (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA Cruzaltense.

Ingredientes

- ½ kg de batatas cozidas e descascadas
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 colher de caldo de galinha
- 1 xícara de nata
- 2 ovos inteiros
- 2 gemas de ovos
- 4 colheres de farinha de trigo
- queijo ralado
- sal
- tempero a gosto

Recheio:

- 250 g de carne de galinha
- ½ cebola
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de creme de leite
- sal
- 1 colher de azeite
- 3 tomates
- 1 ovo cozido
- tempero verde picado

Modo de preparo

1. Cozinhe as batatas na água e esmague-as.
2. Junte a manteiga e o queijo, a nata, os temperos, o caldo de galinha, os ovos e as duas gemas.
3. Misture e acrescente o sal, a farinha e as claras em neve.
4. Unte uma fôrma e passe a farinha de rosca.
5. Coloque a massa e asse até o ponto.

6. Umedeça uma toalha e, quando a massa estiver pronta, vire-a em cima da toalha.
7. Coloque o recheio e vá enrolando com a toalha.

Recheio:

1. Frite a cebola no óleo.
2. Coloque a carne, o tomate picado, o leite e a farinha. Misture até engrossar.
3. Acrescente o ovo picado e, por último, duas colheres de creme de leite.

Rosca de polvilho alemã

Apresentada por **Arminda Steffen Rechia**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio (SC).

Ingredientes

- 1 kg de polvilho azedo
- 2 ovos
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de margarina
- 1 colher de banha
- 1 pitada de sal
- gotas de limão

Modo de preparo

1. Misture uma xícara de polvilho escaldado com o leite fervendo.
2. Depois, vá acrescentando os demais ingredientes até dar o ponto de enrolar.
3. Asse em fogo alto até ficar no ponto.
4. Depois de assado, bata as claras em neve e coloque o açúcar até dar o ponto e passe na rosca.
5. Asse novamente em fogo baixo.

Curiosidade: essa rosca aprendi com minha avó. Desde criança, nossa família, descendente de alemães, faz esta receita da rosca; e faço até hoje para minha família.



Rosca de polvilho da Vovó Lucia

Apresentada por **Elucimar Quadros de Vargas**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul.

Ingredientes

- 1 kg de polvilho azedo
- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de água fervendo
- 1 colher de sopa rasa de sal
- leite para dar ponto na massa

Modo de preparo

1. Em uma tigela, coloque o polvilho e a água fervendo para o escaldo.
2. Reserve o leite morno; em seguida, misture todos os ingredientes.
3. Com a mistura pronta, acrescente leite para dar ponto na massa.
4. Modele as roscas em forno quente por aproximadamente 30 minutos.

Dica: a massa não pode ser muito dura e nem muito mole. O ponto certo é quando a massa não grudar nas mãos.

Rosquinha de polvilho

Apresentada por **Andreia F. S. Rich**, residente em Princesa (SC), associado/a na Cresol Dionísio Cerqueira, PA de Princesa.

Ingredientes

- 500 g de polvilho azedo
- 200 ml de água fervendo
- 150 ml de óleo em temperatura ambiente
- 5 ovos
- sal a gosto

Modo de preparo

1. Em uma vasilha, coloque o polvilho, a água fervente e o óleo, misture bem e acrescente o sal a gosto.
2. Adicione os ovos, um de cada vez, até obter uma massa consistente. Aí molde a massa como preferir ou coloque em saquinhos de confeitiro.
3. Coloque em uma fôrma. Não precisa untar.
4. Preaqueça o forno por 25 minutos em temperatura de 180°C.

Curiosidade: essa rosca eu fazia em forno de barro. Depois de pronta, sentávamos juntas para saborear com nata e melado e “potiava” no leite quente. O polvilho nós fazíamos em casa.

Salgadinho delicioso

Apresentada por **Cleudes Aparecida Costa Jung**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó (SC).

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 colher de sal
- 3 colheres de açúcar
- 3 colheres de cachaça
- 3 colheres de manteiga ou margarina
- 1 colher de fermento em pó
- 1 copo grande de leite
- farinha o suficiente para sovar fino

Modo de preparo

1. Faça uma massa e sove fino.
2. Corte em tirinhas e frite.

Dica: pode-se colocar temperos também, fica a critério de quem faz.

Acompanhamento: é um salgadinho muito bom para saborear com cervejas em festas, com chimarrão e em qualquer ocasião.

Sardinha caseira

Apresentada por **Zilma Lemos Soares**, residente em Canguçu (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra, PA de Canguçu.

Ingredientes

- 4 peixes médios em rodela
- 1 copo cheio de vinagre
- 1 copo não cheio de óleo
- $\frac{3}{4}$ de copo de água
- 3 tomates grandes
- 3 cebolas médias
- $\frac{1}{2}$ pimentão
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

1. Colocar na panela de pressão os peixes em rodela, vinagre, óleo, água, os tomates picados, as cebolas picadas, o pimentão, o sal e a pimenta a gosto
2. Deixar cozinhar em fogo alto por 20 minutos. Depois baixar o fogo e cozinhar por mais 1h20min.
3. Logo após, colocar em refratário e servir.

Rendimento: 10 porções.

Sopa caipira da madrinha Cila

Apresentada por **Maria Aparecida Justino Antunes**, residente em Armazém (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Armazém.

Ingredientes

- 1 galinha caipira
- sal
- macarrão feito na hora com 6 ovos, trigo, óleo e sal
- 200 gramas de arroz branco
- 3 caldos de galinha
- 2 cenouras
- tempero verde a gosto (salsa, cebolinha)
- alho de sopa
- raspa de noz-moscada

Modo de preparo

1. Coloque o frango com água, sal e um pouquinho de tempero verde, deixe cozinhar até ficar mole.
2. Retire da água. Desfie e volte com ele desfiado na água novamente (a do cozimento).
3. Coloque os caldos de galinha e deixe levantar fervura.
4. Uns 10 minutos antes de servir, acrescente o arroz.
5. 5 minutos antes de completar o cozimento do arroz, acrescente o macarrão, a noz-moscada e os temperos verdes.
6. Acerte o sal a gosto.
7. Deixe completar o restante dos 10 minutos, sempre com a panela tampada.
8. Desligue o fogo e aguarde mais 5 minutos.

Dica: o macarrão deve ser cortado bem fininho; a massa deve ser esticada bem fininha, secada na fôrma em cima do fogão e cortada bem fininha.

Curiosidade: essa sopa me remete muito ao tempo de criança (hoje tenho 50 anos), quando vinha passar minhas férias de julho e dezembro na casa da Madrinha Cila. Juntávamo-nos com todos os primos na casa

dela e ficávamos as férias inteiras com ela. Na mesa (farta) dela, nunca faltava a sopa, era de lei todo domingo tê-la como acompanhamento. Para mim, era o prato principal, amava aquela sopa. E sempre dizia pra ela “quando eu crescer, quero aprender a fazer essa sopa”. Pois bem, eu cresci e, como não tinha “umas férias” que não estivesse com ela, aprendi a fazer. Depois disso, não tem um domingo que passe sem ter a sopa na mesa. E sempre me lembro dela. Pois, mesmo o tempo tendo passado, quando chegava lá, sempre ela tinha reservado um potinho pra mim comer à noite, nos domingos. Infelizmente, ela partiu esse ano, mas deixou belas lembranças; tive o prazer de tê-la até os seus 80 anos conosco. Por isso não existe pra mim um prato que me deixe tão feliz, por lembrar da minha infância e do carinho da madrinha Cila com todos nós.

Sopa de galinha caipira

Apresentada por **Marilda Ceacilda Kock Vargas**, residente em Armazém (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Armazém.

Ingredientes

- água
- galinha caipira
- sal
- arroz
- massa de macarrão, de preferência caseira
- caldo de galinha
- alho-poró
- ovinhos
- salsa
- noz-moscada
- cenoura

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque a galinha com a água e o sal, deixe cozinhar até a carne amolecer, retire a carne para esfriar.
2. Coloque o caldo de galinha, o alho-poró e a cenoura ralada; deixe cozinhar por 20 minutos.
3. Em seguida, coloque o arroz, a noz-moscada, a cenoura e deixe cozinhar por mais 10 minutos
4. Coloque o macarrão, os ovinhos, a salsa e deixe cozinhar por mais 10 minutos.
5. Desfie a carne, acrescente o restante e desligue o fogo. Sirva em seguida.

Dica: se não encontrar ovinhos, faça nhoque de colher: 2 ovos, 4 colheres de trigo e uma pitada de sal; mexa até ficar uma massa maleável e faça bolinhas com a colher, ainda com a sopa fervendo.

Curiosidade: essa sopa é uma delícia. Também receita da minha avó, hoje todas as minhas tias, minha mãe e minhas irmãs fazem. Não podia faltar na mesa dos meus avós nos domingos e finais de ano.



Sopa de mandioca

Apresentada por **Claudia Mara Winter**, residente em Aratiba (RS), associado/a na Cresol Aratiba.

Ingredientes

- 1 kg de mandioca cozida
- 1 calabresa média
- 1 salame fresco médio
- 1 cebola
- 1 tomate
- 1 colher de sopa de sal
- colorau a gosto
- tempero verde a gosto

Modo de preparo

1. Fritar bem o salame e a calabresa, depois colocar a cebola para fritar, depois o tomate e colorau.
2. Separar a mandioca em 2 ou 3 pratos para bater no liquidificador com um pouco de água fria. Vai ficar um creme grosso, colocar junto na mistura pronta.
3. Colocar o sal e, por último, o tempero.
4. Deixar ferver por cerca de 10 minutos.

Rendimento: 10 porções.

Acompanhamento: pode-se complementar com linguiça toscana e paio.

Curiosidade: Receita que aprendi de um colega de trabalho; segundo ele, quem fazia esta receita era sua avó. Depois que aprendi, não deixei de fazer, por ser deliciosa, quente e de fácil preparo. Ótima para dias frios, acompanhada de um vinho.

Suflê de cordeiro

Apresentada por **Sonia Bordin Barbacovi**, residente em Jacutinga (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 1 kg de mandioca (bem cozida)
- 1 pote de requeijão
- 1 caixa de creme de leite
- 2 ovos batidos
- sal a gosto
- 200 g de queijo ralado
- 300 g de carne de cordeiro
- legumes

Modo de preparo

1. Cozinhar a carne de cordeiro na panela de pressão, desfiar e picar.
2. Esmagar a mandioca a ponto de purê, misturar o creme de leite, o requeijão, os ovos batidos, o sal.
3. Cozinhar a carne e os legumes, fazendo um molho bem gostoso.
4. Em um refratário, colocar uma camada de carne, e uma segunda camada do molho do cordeiro com legumes. A terceira camada é o creme e, em cima, colocar 100 g de queijo ralado.
5. Levar ao forno para gratinar e servir quente.

Rendimento: 10 porções.

Taidelle da Nona Irma

Apresentada por **Ignês Paseto Rezim**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

Massa:

- 500 g de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 copo de leite
- 1 colherinha de sal

Molho:

- salame
- cebola de cabeça
- queijo ralado
- 1 colher de gordura

Modo de preparo

Massa:

1. Misturar todos os ingredientes e amassar até dar o ponto de esticar com o rolo, não muito fino.
2. Passar farinha de milho, enrolar e depois cortar.
3. Cozinhar em água fervendo, escorrer e colocar o molho.

Molho:

Cortar a cebola em rodela, picar o salame bem miudinho, fritar junto.

Montagem:

1. Alternar uma camada de massa e uma rodela de molho e o queijo ralado em cima do molho – seguir até terminar.
2. Colocar queijo por cima.

Curiosidade: receita feita nos domingos, dias de festa e encontros da família.

Tilápia recheada

Apresentada por **Eliz Regina Abel Roldão Bauer**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul (SC).

Ingredientes

- 1 tilápia de 2 kg (pode ser feita com outro peixe ou filé)
- 5 tomates bem maduros
- 2 cebolas de cabeça
- 2 requeijão
- sal
- 400 g de queijo mozzarella

Modo de preparo

1. Abra a tilápia na barriga, limpe bem, deixe as escamas.
2. Coloque o peixe na grelha aberta, salgue-o a gosto e leve para assar com o lado da carne para baixo. Depois de assada, vire a carne para cima e recheie com o molho. Espalhe o requeijão por cima do molho e com o queijo finalize.
3. Coloque para assar novamente com as escamas para baixo.
4. Quando o queijo estiver derretido, já estará pronto para ser servida.
5. Para o molho, corte em cubos o tomate e a cebola e refogue com o sal a gosto.

Curiosidade: essa receita combina com qualquer tipo de peixe. Pode ser feita no forno também. E a família toda adora.

Torta de abobrinha

Apresentada por **Cleci Ines Dorigon Griseli**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 4 ovos
- 3 xícaras de moranga ralada
- 1 xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de azeite
- ½ xícara de cebola ralada
- ½ xícara de queijo ralado
- 1 colher de fermento em pó
- sal a gosto – pode colocar ervilha, cenoura, etc.

Modo de preparo

1. Primeiro ralar a moranga, a cebola, o queijo e misturar os demais ingredientes; ir mexendo.
2. Depois, acrescentar o sal e o fermento em pó.
3. Levar ao forno em temperatura de 180°C por 40 minutos.
4. Tirar do forno e cortar em pedaços para servir.

Curiosidade: a receita está em um livro antigo da família, passado de mãe para filho.

Torta de espinafre

Apresentada por **Neusa Salete Dallagnol**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 300 g de espinafre picado e refogado
- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 e ½ xícara de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 100 g de carne moída
- 1 colher de fermento em pó
- tempero verde a gosto (tomate, salsinha, cebola, pimentão)

Cobertura:

- 3 ovos
- 3 colheres de queijo ralado

Modo de preparo

1. Bata os ovos com o leite, acrescente o sal, a carne moída e o espinafre, adicione os temperos verdes, coloque fermento em pó e a farinha até obter uma massa consistente.
2. Unte uma fôrma, despeje a massa e coloque para assar por 15 minutos na temperatura de 180°C.
3. Adicione os 3 ovos batidos misturando com as 3 colheres de queijo ralado e retorne ao forno por mais 5 minutos para finalizar.

Curiosidade: receita que aprendi com minha mãe, muito utilizada para lanche da tarde; é saborosa e pode ser servida no almoço.

Torta de filé de tilápia

Apresentada por **Angelita dos Santos**, residente em Anitápolis (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Anitápolis.

Ingredientes

- 1 kg de filé de tilápia
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 3 xícaras de trigo
- 3 colheres de queijo ralado
- 1 colher de fermento
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de legumes picados

Modo de preparo

1. Fritar o filé de tilápia e reservar.
2. Bater todos os ingredientes no liquidificador.
3. Fazer uma massa homogênea e delicada.

Montagem da torta:

1. Uma camada de massa seguida de uma camada de legumes.
2. Filé de tilápia, em torno de duas camadas.
3. Por fim, uma camada de massa com queijo.

Acompanhamento: servir com arroz e saladas.

Curiosidade: essa receita é excelente para o almoço ou jantar. Uma torta bem leve.



Torta de peixe ou peixe assado

Apresentada por ***Ione Teresinha C. Dalla Vechia***, residente em Itatiba do Sul (RS), associado/a na Cresol Itatiba do Sul (RS).

Ingredientes

- 1 kg de filé de tilápia ou carpa de sua preferência
- 1 lata de legumes cozidos
- 300 g de queijo picado
- 1 creme de leite ou maionese ou requeijão, como preferir

Modo de preparo

1. Tempere e salgue a gosto o peixe, leve ao forno depois.
2. Retire os espinhos, coloque-os em uma fôrma.
3. Faça um molho com os legumes cozidos e espalhe em cima do peixe, espalhe o queijo, depois o creme de leite, a maionese ou o requeijão e leve ao forno novamente.

Acompanhamento: arroz, maionese e uma salada verde.

Torta salgada (da Luciana)

Apresentada por **Luciana Marmementini**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 2 ovos
- 2 xícaras de chá de leite
- ½ xícara de chá de óleo
- 12 colheres bem cheias de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 2 colheres rasa de sopa de fermento em pó

Recheio:

- queijo
- presunto
- tomates fatiados

Cobertura:

- orégano

Modo de preparo

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador, deixar a massa tipo a de panqueca.
2. Untar uma fôrma retangular com óleo e farinha.
3. Colocar a massa para cobrir o fundo da fôrma.
4. Colocar o recheio, sendo uma camada de presunto, queijo, tomate.
5. Depois colocar o restante da massa, polvilhar com orégano e cozinhar por 45 minutos em forno preaquecido.

Curiosidade: com a correria do dia a dia, é uma receita prática e rápida para lanche, ou até mesmo para o jantar.

Torta salgada (da Salete)

Apresentada por **Salete Z. Dalle Laste Pucci**, residente em Seara (SC), associado/a na Cresol Xavantina (SC).

Ingredientes

- 3 ovos
- ½ xícara de óleo
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

Modo de preparo

1. Bater tudo no liquidificador, menos o fermento em pó, que deverá ser acrescentado por último na massa.
2. Colocar a metade da massa em uma fôrma quadrada de alumínio.
3. Recheiar com 300 g de legumes a gosto mais 100 g de milho em conserva e 200 g de queijo que derreta.
4. Cobrir com o restante da massa e polvilhar com orégano.
5. Assar em forno a 180°C.

Curiosidade: esta receita é usada em festas de aniversário ou para lanche.

Torta Serway Sernik (Bolo de requeijão)

Apresentada por **Andréa Precht**, residente em Áurea (RS), associado/a na Cresol Áurea.

Ingredientes

1ª massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 150 g de manteiga ou margarina
- 100 g de açúcar
- 1 colherinha de sal amoníaco
- 1 pitada de sal
- 1 gema de ovo
- 1 ovo inteiro, algumas colheres de leite

2ª massa:

- 1 kg de requeijão
- 400 g de açúcar
- 300 g de manteiga
- 10 ovos
- 3 colheres de farinha de trigo
- casca de limão galego ralada
- passas
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

1. Moer o requeijão.
2. Bater a manteiga com o açúcar, acrescentando aos poucos o requeijão e as gemas, até conseguir uma massa bem fofa.
3. Bater a clara com a pitada de sal.
4. Misturar a clara batida com a massa do requeijão, a casca do limão ralada, as passas, as três colheres de farinha; mexer delicadamente e despejá-la sobre a 1ª massa preassada.

5. Por cima da 2ª massa, fazer os enfeites de tirinhas da primeira massa.
6. Passar ovo batido por cima e assar no forno leve por mais ou menos 1 hora.

Curiosidade: bolo muito delicioso, talvez a sobremesa mais tradicional da Polônia, trazida para o Sul pelos imigrantes, logo ganhou o nome de Bolo de Requeijão (Sernik polonês).

Tortéi italiano

Apresentada por **Deonilda Salete Bressiani Fioreze**, residente em Itatiba do Sul (RS), associado/a na Cresol Itatiba do Sul (RS).

Ingredientes

Massa:

- 8 ovos inteiros
- 150 ml de água
- 1 pitada de sal
- farinha até o ponto

Recheio:

- 2 xícaras de moranga
- 1 xícara de carne moída
- sal a gosto
- tempero verde a gosto
- 1 caldo de carne
- queijo ralado a gosto

Dica: misture todos os ingredientes e deixe esfriar

Molho:

- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho
- 3 tomates picados
- salsa picada
- 4 colheres de óleo
- 2 colheres de molho de tomate
- 200 gramas de peito de frango picado
- meia xícara de queijo ralado
- sal a gosto

Modo de preparo

1. Espiche a massa em uma mesa.
2. Coloque-a em uma fôrma.
3. Espalhe o recheio e enrole.
4. Se for cozinhar somente na água, enrole em uma toalha.

5. Quando estiver cozido, desenrole, coloque em uma travessa e cubra com o queijo e o molho.
6. Se for cozinhar direto no molho, coloque mais água.
7. Coloque os tortéi e deixe cozinhar.
8. Depois, em uma travessa, coloque o queijo em cima.
9. Para o molho, refogue os temperos, coloque a carne e a água. Cozinhe e reserve. Sirva quente.



Doces

Alfajor de bolacha de chocolate
Ambrosia

Amor em pedaços

Arroz com açúcar, canela e
gemüse

Arroz-doce

Azedinho da Nona Lídia

Bala de mel, gengibre e guaco

Beijo de mulata

Bijajica

Biscoito de farinha de milho

Biscoito de nata

Bolacha

Bolacha da Nona Ana

Bolacha da Vó Tereza

Bolacha de açúcar mascavo

Bolacha de aveia

Bolacha de chocolate prestígio

Bolacha de colher (da Geni)

Bolacha de colher (da Rosa)

Bolacha de farinha

Bolacha de farinha de milho (da
Sirlei)

Bolacha de farinha de milho (da
Jureni)

Bolacha de laranja

Bolacha de limão

Bolacha de mel (da Maria Elena)

Bolacha de mel (da Maria
Helena)

Bolacha de melado

Bolacha de Natal da Vó Maria
(Mariquinha)

Bolacha de polvilho (da Maria)

Bolacha de polvilho (da Marjana)

Bolacha dedo de nega

Bolacha mascavo

Bolinho de banana (da Vanuza)

Bolinho de banana (do Ezequiel)

Bolinho de chuva

Bolo Cheigui da Vovó

Bolo com cascas de banana

Bolo de água

Bolo de aipim (da Adelir)

Bolo de aipim (da Zuleide)

Bolo de amendoim (da Marlene)

Bolo de amendoim da Tia Célia

Bolo de amendoim da Vó Cidok

Bolo de aniversário

Bolo de banana fitness

Bolo de bergamota (da Bruna)

Bolo de bergamota (da Leonilda)

Bolo de cenoura (da Jani)

Bolo de cenoura (da Jureni)

Bolo de churros

Bolo de farinha de rosca

Bolo de fubá

Bolo de fubá com goiabada

Bolo de fubá com suco de laranja

Bolo de laranja (da Cristiane)

Bolo de laranja (da Marli)

Bolo de laranja (da Salete)

Bolo de laranja com coco bem
molhado

Bolo de laranja da Vovó

Bolo de maracujá

Bolo de massa de mandioca

Bolo de milho

Bolo de milho caramelizado

Bolo de milho cremoso

Bolo de milho de micro-ondas

Bolo de milho verde

Bolo de nozes

Bolo de Santo Antônio

Bolo de travessa com morango
gelado

Bolo de trigo fofinho

Bolo esfregolão

Bolo estilo churros

Bolo fofo da Vovó

Bolo formiga

Bolo fregolá

Bolo integral

Bolo integral com banana

Bolo Julieta

Bolo ouro e bolo prata

Bolo rápido sem glúten e sem
lactose

Bolo sem fermento

Brevidade de rapadura

Broa caseira

Cajuzinho

Cavaco fino seco doce

Cheesecake de maracujá

Chico balanceado

Chimia de figo assada no forno
elétrico

Chimia de abacaxi (com
pimenta, ou pimentão
vermelho)

Choquito

Creme real com abacaxi

Cuca alemã doce de morango

Cuca batida

Cuca cremosa (da Margarete)

Cuca cremosa (da Sandra)

Cuca de batata da Vó

Cuca de chocolate

Cuca de framboesa da Annadir

Cuca de milho verde

Cuca de nata (da Jane)

Cuca de nata (da Juliana)

Cuca deliciosa

Cuca minuto

Cuca polonesa

Cuca rápida alemã

Cuscuz

Cuscuz de amendoim

Cuscuz de massa de mandioca

Dedo de noiva

Doce de carro

Doce de marmelo

Doce de uva

Docinho de amendoim

Docinho de mel

Esfregolá

Esfregolá (Fregolá)

Fanilha Pletsh

Fatias húngaras

Fatias húngaras deliciosas

Fregolá da Tere

Grostoli (da Judite)

Grostoli (da Rosane)

Grostoli da mamãe

Grostoli da vovó

Grostoli fofinho

Grostoli fofo

Grostoli grosso ou sonho

Kase Kucher Kisk
Licor de frutas por imersão
(Receita básica xarope)
Muffins
Muffins de farinha de milho
Nega maluca (da Jurema)
Nega maluca (da Maria)
Nego de plancha (Bolo da Vó Jurema)
Nego deitado
Nozinho
Orelha de burro
Pão-de-ló com amendoim (Bolo da Vó Rola)
Pavê de morango
Pé de moleque (da Diles)
Pé de moleque (da Ivanir)
Pé de moleque de leite condensado
Piernik (Docinho de Natal)
Pinhalato
Pudim da Vovó (da Adriana)
Pudim da Vovó (da Fabiana)
Pudim de abóbora (da Eliane)
Pudim de abóbora (da Marines)
Pudim de abóbora (da Neusa)
Pudim de mandioca
Pudim de nozes
Pudim de pão
Pudim de veludo
Pudim gelado
Pudim gelado (Sorvetão)
Pudim surpresa
Rapadura de nata
Rapadura de ora-pro-nóbis
Rapadurinha de amendoim
Rapadurinha de leite em pó
Rosca caseira
Rosca de doce de leite com nozes
Rosca de nata (da Neuza)
Rosca de nata (da Sirlei)
Rosca de polvilho
Rosquinhas de coalhado
Sagu com leite condensado
Sagu de vinho (da Marilene)
Sagu de vinho (da Rosângela)
Sobremesa montanha-russa
Sonho
Sonho doce assado
Sonho polonês - Ponczki
Sonhos Paczki
Sorvetão da família
Tijolinho de milho

Torta da felicidade de bombom
Ouro Branco com leite Ninho
Torta de banana frita da Dona Antonia
Torta de bolacha Maria
Torta de chocolate fácil e rápida
Torta de maçã
Torta de morango
Torta de nozes
Torta de pêssego
Torta paraguaia
Três em uma (sonho, grostoli e rosca)
Trufa de bacon
Waffle

Alfajor de bolacha de chocolate

Apresentada por **Cleudes Aparecida Costa Jung**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó.

Ingredientes

- 500 g de bolacha maria ou maisena sabor chocolate (de preferência quadrada)
- 500 g de mu-mu de chocolate
- chocolate em barras o suficiente para passar nos alfajores

Modo de preparo

1. Passe o mu-mu na bolacha, cubra com outra bolacha, fazendo o alfajor.
2. Quando estiverem todos prontos, derreta o chocolate em barra em banho-maria e passe os alfajores no chocolate derretido um a um.
3. Coloque numa fôrma forrada com papel manteiga, guarde na geladeira por alguns minutos até ficar pronto.

Curiosidade: é uma receita muito prática e muito gostosa para tomar com café, além da combinação e aroma, que são excelentes.

Ambrosia

Apresentada por **Helena Henriquetta Basi**, residente em Cruzaltense (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 6 ovos inteiros
- 1 pau de canela
- 4 cravos da índia
- suco de limão

Modo de preparo

1. Coloque em uma panela média $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar, a canela e os cravos da índia. Deixe ferver até dourar o açúcar (cor caramelo).
2. Acrescente o leite, o suco de limão, o restante do açúcar e os ovos (misture os ovos antes).
3. Mexa de vez em quando, com cuidado, para não virar uma papa.
4. Deixe ferver até ficar quase seca. Coloque num refratário e deixe esfriar.

Rendimento: serve 12 pessoas.

Amor em pedaços

Apresentada por **Maria de Lurdes Bauer Scheffer**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul (SC).

Ingredientes

- 6 ovos
- 3 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 copo grande de suco de laranja (fervendo)
- 1 colher de fermento em pó

Cobertura:

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de suco de laranja

Modo de preparo

1. Bater as claras em neve, juntar as gemas e o açúcar, em seguida, a farinha. Misturar bem e acrescentar o suco fervendo, depois o fermento.
2. Assar em fogo baixo.
3. A cobertura derramar sobre o bolo ainda quente.

Curiosidade: o nome desta receita, “Amor em pedaços”, porque tudo que se faz com amor é muito bom.

Arroz com açúcar, canela e gemüse

Apresentada por **Verônica Willemann Baumann**, residente em Santa Rosa de Lima (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral.

Ingredientes

Primeira parte:

- arroz
- leite
- canela

Segunda parte:

- couve
- batata
- costela defumada
- sal
- pimenta
- caldo de galinha

Modo de preparo

Primeira parte:

1. Deixar o arroz pré-cozido, acrescentar leite até cozinhar por completo.
2. Polvilhar canela com açúcar sobre o arroz na hora de servir.

Segunda parte:

1. Deixar ferver a batata juntamente com a carne e a costela defumada por aproximadamente 1,5 hora.
2. Pode acrescentar o caldo de galinha durante a fervura.
3. Depois desse período fervendo, desligar o fogo e amassar com um socador de aipim até ficar cremoso.
4. Não esquecer do sal e da pimenta, que dão um toque especial.

Curiosidade: Essas duas receitas me fazem lembrar muito de minha infância e adolescência, afinal eu e meus onze irmãos esperávamos a semana toda para que chegasse logo o domingo; nesse dia, sabíamos que nossa mãe faria o delicioso almoço de domingo “Arroz com Açúcar, Canela e Gemüse”. São ótimas lembranças que nunca se apagarão da minha memória.

Arroz-doce

Apresentada por **Vilma Carvalho do Nascimento**, residente em Roque Gonzales (RS), associado/a na Cresol Porto Xavier, PA Roque Gonzales.

Ingredientes

- ½ xícara de chá de arroz gomoso (tipo japonês)
- 2 e ½ xícaras de chá de água
- 1 pedaço de casca de limão ou canela em pau
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 e ½ litro de leite fervente
- 3 gemas peneiradas
- canela em pó para polvilhar

Modo de preparo

1. Leve ao fogo o arroz com a água, a casca de limão ou canela e sal. Ferva em fogo brando até secar.
2. Acrescente o açúcar e o leite (reserve ½ xícara) e ferva novamente.
3. Junte as gemas previamente misturadas com a ½ xícara de leite reservada e cozinhe até reduzir e ficar cremoso.
4. Deixe esfriar e polvilhe com canela. Sirva frio ou gelado.
Dica: se o arroz não for gomoso, adicione 1 colher de sopa de amido de milho dissolvido em um pouco de leite.

Azedinho da Nona Lídia

Apresentada por **Ignês Paseto Rezim**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

Massa:

- 2 ovos
- 4 colheres de açúcar
- 150 ml de leite ou água
- 1 pitada de sal
- 1 colherinha de fermento em pó químico
- 3 gotas de vinagre
- farinha
- gordura para fritar

Calda:

- 2 copos de vinho tinto
- 1 copo de açúcar

Modo de preparo

1. Para massa, misturar todos os ingredientes até a massa ficar ao ponto para fritar. Fazer as bolinhas bem pequenas e fritar.
2. Para calda, misturar os ingredientes e ferver em fogo médio até engrossar, tirar do fogo e, quando fria, misturar as bolinhas.

Curiosidade: minha nona Lídia fazia para sobremesa nas festas de casamento.

Bala de mel, gengibre e guaco

Apresentada por **Graziela Vanzo**, residente em Erebango (RS), associado/a na Cresol Getúlio Vargas, PA de Erebango.

Ingredientes

- 1 copo de chá de guaco e gengibre
- 350 g de açúcar
- 150 g de mel
- 1 colher rasa de margarina

Modo de preparo

1. Ferver de 2 a 3 folhas de guaco, até formar um chá.
2. Descascar uma raiz média de gengibre e moer no liquidificador, junto com o suco extraído do chá do guaco. Juntar esse ingrediente numa panela com o açúcar, o mel e a margarina.
3. Ferver tudo junto até dar ponto.
4. Largar em uma fôrma untada com margarina, esperar esfriar um pouco, fazer os rolinhos, cortar com uma tesoura e passar no açúcar.

Curiosidade: essa receita é de grande valia, no período que estamos mais sensíveis a gripes, tosses e resfriados; a mistura desses ingredientes, e seu potencial nutricional, pode nos ajudar a aumentar nossa imunidade, defendendo nosso organismo.

Beijo de mulata

Apresentada por **Vera Lucia Madella**, residente em Coronel Martins (SC), associado/a na Cresol Pedra Branca.

Ingredientes

- 3 ovos
- 3 xícaras de farinha
- 1 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- ½ colher de fermento químico
- 1 colher de manteiga

Calda:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate
- 1 xícara de água

Modo de preparo

1. Em uma bacia, colocar todos os ingredientes deixando a farinha por último.
2. Ir colocando a farinha até ficar no ponto de fazer os bolinhos.
3. Pode fritar.

Calda:

1. Colocar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo. Deixar ferver por 20 minutos.
2. Quando todos os bolinhos estiverem fritos, pode misturá-los na calda, mexendo-os cuidadosamente.

Bijajica

Apresentada por **Rosa Silva Tomaz**, residente em Paulo Lopes (SC), associado/a na Cresol Jaguaruna (SC).

Ingredientes

- 1 kg de massa de farinha de mandioca
- 1 kg de amendoim cru moído grosseiramente
- 600g de açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal
- cravo, canela e erva-doce a gosto
- cuscuzeiro para assar

Modo de preparo

1. Misture bem os ingredientes.
2. Coloque-os na cuscuzeira e asse-os no vapor, ou seja, na boca do fogão, lentamente, por mais ou menos por uma hora.

Dica: Para a bijajica ficar aerada não aperte a massa na cuscuzeira, ajeite-a delicadamente.

Rendimento: 2 bijajicas grandes.

Curiosidade: algumas pessoas conhecem essa receita como “Chico Pança”. Diz-se que a pessoa não deve abaixar na hora de comer, pois ela “incha” na barriga, por isso alimenta por bastante tempo. A bijajica era o pão do colono, alimento forte, de “sustança” como se dizia. Era difícil agricultor que não plantava amendoim, e a massa de farinha era típica e fácil de achar em todo engenho de farinha.

Biscoito de farinha de milho

Apresentada por **Fátima Dalagnol**, residente em Ipê (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de azeite
- 1 pitada de sal
- 1 colher de fermento em pó
- 3 xícaras de farinha de milho
- 4 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Em uma bacia, coloque os ovos, o açúcar, o azeite e a pitada de sal.
2. Bata bem tudo com a batedeira até formar um creme branco, depois acrescente o fermento, a farinha de milho e a farinha de trigo.
3. Passar na chapinha de bolacha ou de biscoito bem fina.
4. Assar em forno a 180°C.
5. Depois de assar, coloque as bolachas em cima da mesa com a toalha e deixe-as esfriar.

Dica: guardar em um saquinho ou pote bem fechado para não amolecerem.



Biscoito de nata

Apresentada por **Maria Helena Prando**, residente em Sananduva (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra.

Ingredientes

- 750 g de açúcar
- 200 g de nata
- 75 g de margarina
- 1 colher de fermento em pó
- 2 pitadas de sal
- 5 ovos
- 300 g de farinha
- maisena a ponto

Modo de preparo

1. Bater bem o açúcar, a nata e margarina e ir acrescentando aos poucos os ovos até obter um creme.
2. Acrescentar os ingredientes secos até o ponto de trabalho na mesa com o rolo.
3. Cortar e assar em forno médio por 20 minutos.

Curiosidade: aprendi com minha mãe.

Bolacha

Apresentada por **Maria Casali Santa Catarina**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 12 ovos
- 1 kg de açúcar
- 1 garrafa de leite
- 5 colheres de sal amoníaco
- 12 colheres de banha ou manteiga ou o que você preferir
- raspas de limão
- farinha de trigo até dar o ponto

Modo de preparo

1. Bata os ovos com o açúcar, acrescente o leite e as raspas de limão e misture tudo; em seguida, adicione a manteiga ou banha, o que preferir usar.
2. Em outra travessa, misture 500 g de farinha com o sal amoníaco; adicione a essa mistura aos demais ingredientes e vá acrescentando a farinha até o ponto em que consiga moldar as bolachas em formato de sua preferência.
3. Asse no forno sob temperatura de 200°C mais ou menos.

Curiosidade: essa receita me lembra muito a infância, minha avó fazia. Minha mãe manteve a receita, e hoje continuo fazendo. Meus netos gostam das bolachas. A receita está sendo passada de geração a geração.

Bolacha da Nona Ana

Apresentada por **Inês F. Tortelli**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 12 ovos
- 1 garrafa de leite
- 5 colheres de açúcar
- 2 colheres de açúcar para cada ovo
- 1 xícara de banha
- 100 gramas de sal amoníaco
- baunilha
- noz-moscada
- farinha de trigo

Modo de preparo

1. Bater os ovos com o açúcar, a banha derretida, o leite morno com o sal amoníaco.
2. Farinha até o ponto de fazer as bolachas (massa mais mole do que dura).
3. Assar no forno a 250°C.

Curiosidade: minha nona Ana fazia essas bolachas para as festas da igreja; reunia um grupo de mulheres, assava no forno de barro. Passou a receita para minha mãe, Ida, e até hoje eu faço. A família toda gosta.

Bolacha da Vó Tereza

Apresentada por **Vanizia Fritzen Rodrigues**, residente em Santa Rosa de Lima (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral.

Ingredientes

- 12 ovos
- 1 kg de açúcar
- 1 kg de manteiga
- 1 prato normal de polvilho azedo
- 2 colheres de fermento em pó químico
- 1 colher de sal amoníaco
- trigo

Modo de preparo

1. Colocar os ovos na tigela e bater com a manteiga. Colocar açúcar, em seguida fermento em pó químico e sal amoníaco. Amassar até soltar na mão em ponto com trigo. Já adicionar o polvilho.
2. Depois, em forno, 300°C, olhar cor – tempo a gosto.

Dica: não pode ser manteiga muito dura, cuidar no ponto do trigo.

Rendimento: 15 kg de bolacha.

Curiosidade: esta receita é feita desde 1965.

Bolacha de açúcar mascavo

Apresentada por **Ingrid K. Grigolo**, residente em Concórdia (SC), associado/a na Cresol Concórdia (SC).

Ingredientes

- 3 ovos sem as claras
- 4 xícaras de açúcar mascavo
- 2 colheres de banha
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de sal amoníaco
- 1 colher de fermento em pó químico
- 1 pitada de sal
- cravo e canela
- farinha de trigo

Modo de preparo

1. Ferver o leite com o cravo e a canela.
2. Depois tirar os cravos e misturar todos os ingredientes, exceto as claras, até o ponto de bolacha.
3. As claras são para enfeitar as bolachas, ou estas podem ser enfeitadas com chocolate para cobertura.

Curiosidade: podem ser enfeitadas de duas maneiras: com glaze ou cobertura de chocolate.

Bolacha de aveia

Apresentada por **Eliz Regina Abel Roldão Bauer**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul (SC).

Ingredientes

- 4 colheres de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 gemas
- 1 xícara de amendoim torrado e moído
- 2 xícaras de aveia fina em flocos
- 2 claras em neve firmes
- 2 colheres de chá de fermento em pó químico
- 300 g de amido de milho ou até o ponto da massa firme

Modo de preparo

1. Bata a margarina com o açúcar, junte as gemas e continue batendo até obter um creme esbranquiçado. Adicione o amendoim, a aveia, as claras e o amido de milho.
2. Molde os biscoitos com as mãos, dando formato oval, decore com amendoim.
3. Leve-os ao forno para assar cerca de 15 minutos.

Curiosidade: fiz para consumo da família e fez muito sucesso, hoje faço para vender também.

Bolacha de chocolate prestígio

Apresentada por **Irma Bertotti**, residente em Cruzaltense (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA Cruzaltense

Ingredientes

- 1 xícara de banha
- 1 copo de leite
- 1 ovo inteiro
- 6 claras
- 1 xícara de amido de milho
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sal amoníaco
- 1 colher de fermento químico
- farinha ao ponto

Calda:

- 1 xícara de chocolate em pó
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água

Modo de preparo

1. Em um recipiente, coloque todos os ingredientes e amasse até dar o ponto de bolacha.
2. Passe na máquina com a chapinha de estrela e corte meio comprida.

Calda:

1. Ferva por 10 minutos e passe nas bolachas.
2. Junte duas xícaras de açúcar refinado com 100 gramas de coco ralado e passe nas bolachas.

Curiosidade: reúna a família e os amigos, e saboreiem as gostosas bolachas com chá ou chimarrão.

Bolacha de colher (da Geni)

Apresentada por **Geni Zapani Casali**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 copo de açúcar mascavo
- 1 copo de leite
- 1 colher de chocolate em pó
- farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

Modo de preparo

1. Bata os ovos com o açúcar, acrescente o leite, o chocolate e o fermento em pó. Misture tudo e vá adicionando a farinha para obter uma massa homogênea, com uma colher coloque a massa em uma fôrma.
2. Assar no forno sob temperatura de 200°C mais ou menos.

Curiosidade: essa receita era muito feita; minha mãe, enquanto preparava o almoço já fazia essa bolacha, que comíamos de sobremesa. É uma receita prática, até hoje mantenho essa tradição.

Bolacha de colher (da Rosa)

Apresentada por **Rosa Maria Carniel de Souza**, residente em Cacique Doble (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 3 ovos
- 10 colheres de açúcar
- 2 colheres de banha
- 2 colheres de manteiga
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de sal amoníaco
- 2 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Em uma bacia, coloque os ovos, o açúcar e bata bem.
2. Coloque a banha e a manteiga e bata mais um pouco.
3. Acrescente o leite morno com sal amoníaco e coloque a farinha de trigo.
4. A massa deve ficar meio mole que dê para modelar com uma colher.
5. Se precisar, pode acrescentar mais um pouco de farinha.
6. Com uma colher, pegue a massa e coloque na fôrma para assar.

Curiosidade: usava-se uma colher para dar o formato das bolachas, assim eram feitas pela minha avó.



Bolacha de farinha

Apresentada por **Neusa Batisti Marx**, residente em Iporã do Oeste (SC), associado/a na Cresol Guaraciaba, PA de Iporã do Oeste.

Ingredientes

- 6 ovos
- 3 xícaras de açúcar
- 1 xícara de banha
- 1 xícara de leite
- 50 g de sal amoníaco
- 1 colher de chá de fermento em pó químico
- farinha de trigo
- 1 pitada de sal

Merengue:

- 4 claras
- 16 colheres de açúcar

Modo de preparo

1. Bata os ovos, o açúcar, o leite e a banha. Reserve as claras.
2. Acrescente farinha, sal amoníaco e o fermento em pó químico, até ficar dura.
3. Corte com um copo ou passe na máquina de fazer bolachas.
4. Asse em forno preaquecido a 250 graus. Depois de fria, pinte com o merengue.

Curiosidade: a receita está na nossa família há 3 gerações. Fácil de fazer e uma delícia. Pode fazer a receita no dia anterior e assar no outro.

Bolacha de farinha de milho (da Sirlei)

Apresentada por **Sirlei Petry Guindani**, residente em Sananduva (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra.

Ingredientes

- 10 ovos
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 4 xícaras de farinha de milho
- 2 xícaras de banha
- 3 xícaras de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa de fermento em pó
- 1 kg de polvilho doce
- 1 pote de nata

Modo de preparo

1. Coloque em uma panela para derreter a banha e, em seguida, despeje a farinha de milho; deixe cozinhar por uns 10 a 15 minutos, mexendo sempre.
2. Em uma bacia, coloque os ovos junto com os demais ingredientes. Reserve o fermento por último.
3. Misture também a banha com a farinha cozida, sove bem tudo e aí acrescente a nata e o fermento. Passe em uma máquina, fazendo as bolachas. Asse em forno bem aquecido a 250°C.

Dica: o segredo da bolacha é cozinhar a farinha de milho na banha.

Curiosidade: fica uma delícia, derrete na boca.

Bolacha de farinha de milho (da Jureni)

Apresentada por **Jureni Morello Gregio**, residente em Sananduva (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra.

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 e ½ xícara de polvilho doce
- 1 e ½ xícara de óleo
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de milho fina
- 3 colheres de fermento em pó
- farinha de trigo se for necessário

Modo de preparo

1. Cozinhar a farinha de milho fina juntamente com óleo em uma panela. Mexer até torrar.
2. Bater os ovos, o açúcar e o polvilho doce. Misturar tudo à mão. Colocar o fermento em pó.
3. Deixar a massa um pouco dura. Passar na máquina e assar.

Curiosidade: quase todas as pessoas que experimentam a bolacha pedem a receita.

Bolacha de laranja

Apresentada por **Ivani Balbinot Bolis**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 7 ovos
- ½ kg de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 3 colheres de banha
- 3 colheres de manteiga
- 3 colheres de sal amoníaco
- farinha
- raspa de 3 laranjas

Cobertura:

- 1 ovo
- 3 colheres de açúcar
- suco de laranja
- 1 colher de canela moída

Modo de preparo

1. Em uma bacia, bata os ovos com açúcar, banha, manteiga, raspa de laranja e leite; reserve um pouco do leite para desmanchar o sal amoníaco; junte a farinha até a massa ficar não tão dura.
2. Passe na máquina com chapinha ou faça à mão.
3. Leve ao forno a 200°C em fôrma untada.
4. Para cobertura, bata o ovo com 3 colheres de açúcar, o suco de laranja e 1 colher de canela em pó.
5. Faça as bolachas, coloque na fôrma, pincele com a cobertura e ponha assar.

Curiosidade: receita de minha mãe e que era da mãe dela.

Bolacha de limão

Apresentada por **Odeti Lourdes Pagliari**, residente em Barra do Rio Azul (RS), associado/a na Cresol Aratiba, PA Barra do Rio Azul.

Ingredientes

- 4 xícaras de açúcar
- 1 xícara e ½ de água
- ½ xícara de suco de limão
- 2 colheres de sopa de banha
- 4 ovos
- 3 colheres de sopa de bicarbonato de sódio
- 10 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Ferva por 5 min o açúcar, a água e o suco de limão.
2. Separe ½ xícara da calda pronta e bata (à mão), bem como a banha e os ovos.
3. Quando o restante de calda amornar, junte o bicarbonato, o resto dos ingredientes e amasse meio mole.
4. Deixe a massa descansar na geladeira de um dia para outro.
5. Abra com o rolo na espessura de 1 cm, corte a gosto e asse.

Curiosidade: receita feita por minha mãe nas datas comemorativas de final de ano.

Bolacha de mel (da Maria Elena)

Apresentada por **Maria Elena da Silva Saturno**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 500 g de mel
- ½ xícara de manteiga ou margarina
- ½ xícara de leite
- 3 ovos
- 2 colheres chá de sal amoníaco
- ½ pacote de condimento em pó (caso não tenha, acrescente cravo, canela e noz-moscada – 1 colher de chá de cada)
- ½ xícara de chocolate em pó
- trigo até dar o ponto
- 1 kg de chocolate meio amargo fracionado

Modo de preparo

1. Coloque em uma panela o mel, o leite e a manteiga e leve ao fogo até derreter a gordura. Amorne, coloque em uma bacia, junte o chocolate em pó, os ovos, o condimento e o sal amoníaco (dissolvendo em um pouco de leite); junte o trigo sem endurecer muito a massa. Deixe descansar por 10 a 12 horas.
2. Abra a massa, asse, deixe esfriar e banhe no chocolate derretido.
3. Temperatura do forno: 180°C, tempo: de 15 a 20 minutos, validade: 90 dias em frasco fechado.

Curiosidade: essa receita aprendi com minha avó, é um doce que gosto muito, e se tornou uma receita de família.

Bolacha de mel (da Maria Helena)

Apresentada por ***Maria Helena de Oliveira Gouvêa***, residente em Camapuã (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 1 tablete (100g) de manteiga
- 1 xícara de açúcar refinado
- 150 g de mel
- 2 colheres de sopa de leite frio
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 1 colher de bicarbonato
- farinha de trigo até dar o ponto
- canela e cravo a gosto

Dica: quanto mais líquido for o mel, melhores serão o gosto e a consistência das bolachas.

Modo de preparo

1. Misturar a manteiga, o açúcar e o mel em uma panela em fogo baixo até derreter (sem ferver).
2. Esperar esfriar, e colocar as colheres de leite frio, os ovos, o achocolatado em pó, e o bicarbonato.
3. Misturar bem e ir colocando farinha até dar o ponto (não pode ficar a massa muito dura).
4. Depois, pode moldar as bolachinhas no formato a gosto e pôr assar em forno a 180°C, de 15 a 20 minutos.
5. Decorar com açúcar de confeiteiro, canela e cravos.

Bolacha de melado

Apresentada por **Carla Sakregenski Balbinot**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 4 gemas de ovo
- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de nata
- 2 colheres de banha
- 1 kg de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de sal amoníaco
- 1 xícara de açúcar branco
- 1 copo de clara
- 2 copos de açúcar
- farinha de trigo

Modo de preparo

1. Em um recipiente, juntar os ovos, o leite, a nata, a banha, o açúcar mascavo, sal amoníaco, 1 xícara de açúcar branco.
2. Misturar todos os ingredientes colocando a farinha de trigo até o ponto na máquina para fazer as bolachas.
3. Untar uma fôrma e pôr no forno para assar a 180°C.
4. Para a cobertura, colocar em uma panela as claras com 2 copos de açúcar, levar ao fogo, esquentar a 160°C.
5. Bater as claras em neve na batedeira e, depois, passá-las nas bolachas.

Curiosidade: desta receita eu gosto muito e sempre lembro da minha vovozinha. Minha mãe sempre me conta que ela gostava muito de fazer esta receita.

Bolacha de Natal da Vó Maria (Mariquinha)

Apresentada por **Emily Berto Bittencourt** (filha), residente em Armazém (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Armazém.

Ingredientes

Massa:

- 9 ovos
- 4 copos de açúcar
- 6 colheres de manteiga
- 3 colheres de margarina ou banha
- 2 colheres de sal amoníaco
- 2 colheres de fermento
- 2 copos de água
- 3 colheres de nata (se tiver)
- farinha de trigo

Cobertura:

- 2 claras
- 1 xícara de açúcar

Modo de preparo

1. Bater todos os ingredientes com a colher de pau.
2. Ir adicionando o trigo até a massa ficar no ponto de esticar.
3. Para cobertura, bater as claras em neve.

Rendimento: uma lata quadrada de azeite de antigamente.

Curiosidade: a receita começou com a bisavó Emília Rita dos Santos, sua filha Maria dos Santos Bittencourt continuou. Isto porque, tendo uma família de 12 filhos, era o que poderia proporcionar.



Bolacha de polvilho (da Maria)

Apresentada por **Maria Edite Kunh**, residente em Dionísio Cerqueira (SC), associado/a na Cresol Dionísio Cerqueira (SC).

Ingredientes

- 8 ovos
- 3 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de polvilho
- 1 xícara de manteiga
- 1 xícara de leite
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 pacote de baunilha
- 2 colheres de sal amoníaco

Modo de preparo

1. Misture os ovos, o açúcar, a manteiga, o leite, o polvilho. Bata tudo junto no liquidificador.
2. Misture a farinha, a baunilha, o sal amoníaco. Amasse bem.
3. Passe na máquina e coloque assar.

Curiosidade: essa receita de bolacha é antiga, dos anos 70. Apreendi com minha mãe e faço sempre. Tenho orgulho em compartilhar com outras pessoas.

Bolacha de polvilho (da Marjana)

Apresentada por **Marjana Konradt da Silva**, residente em Morro Redondo (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra, PA de Canguçu.

Ingredientes

- 1 xícara de polvilho
- 3 xícaras de farinha
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de fermento em pó químico
- 2 copos de banha
- 8 ovos

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes.
2. Pegar uma pequena porção na mão e enrolar.
3. Colocar para assar por 30 minutos

Curiosidade: fácil preparo, ótimo sabor, receita passada de geração em geração. Receita de minha bisavó materna.

Bolacha dedo de nega

Apresentada por **Maritanea Fatima Beltrame Bottini**, residente em Campinas do Sul (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA de Campinas do Sul.

Ingredientes

- 1 garrafa de leite
 - 6 ovos
 - 1 kg de açúcar mascavo
 - 150 g de banha
 - 150 g de manteiga
 - farinha de trigo
 - 1 vara de canela
 - 2 colheres de sal amoníaco
- Dica:** que o açúcar seja mais preto.

Glacê:

- 4 colheres de açúcar refinado para cada clara

Modo de preparo

1. Ferva o leite com o açúcar e a canela por até 15 minutos. Misture a banha e a manteiga, deixe esfriar.
2. Bata as gemas, reserve as claras para o glacê, misture o sal amoníaco com as gemas e mexa um pouco, depois o leite com o açúcar, amasse com farinha de trigo até dar o ponto de massa de bolacha.
3. Faça as bolachas, asse em forno a 200°C e passe glacê.
4. Para o glacê, para cada clara, cozinhe o glacê e bata na batedeira por 10 minutos.

Bolacha mascavo

Apresentada por **Juliane Cenci**, residente em Xavantina (SC), associado/a na Cresol Xavantina (SC).

Ingredientes

- 12 ovos (reservar as claras)
- 1 kg de açúcar mascavo
- 150g de manteiga
- 150 g de banha
- 600 ml de leite
- 2 colheres de fermento químico
- 100 g de sal amoníaco
- 1 colherinha de canela em pó
- farinha de trigo

Modo de preparo

1. Misture açúcar, manteiga, a banha, os ovos e a canela, mexa bem.
2. Em uma panela, esquite o leite para dissolver o sal amoníaco e o fermento químico.
3. Despeje na massa e vá jogando farinha até dar o ponto. Deixe a massa bem mole, e reserve-a para descansar por 30 minutos.
4. Abra a massa e corte as bolachas no formato que desejar.
5. Asse em forno preaquecido a 170°C por 10 minutos.
6. Para o glacê, misture as claras com 36 colheres de açúcar, leve ao fogo sempre mexendo até que fique bem quente, despeje na batedeira e bata em velocidade máxima até obter o ponto bem liso.
7. Passe nas bolachas. Aguarde secar, conserve em local seco por até 40 dias.

Bolinho de banana (da Vanuza)

Apresentada por **Vanuza Neckel Meurer**, residente em Grão-Pará (SC), associado/a na Cresol Rio Fortuna, PA Grão-Pará.

Ingredientes

- 2 ovos
- 4 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento
- farinha de trigo
- 10 bananas maduras sem casca

Modo de preparo

1. Misture os ovos, o açúcar e o leite.
2. Adicione o sal, o fermento e a farinha de trigo até dar o ponto de massa mole.
3. Após a massa pronta, mergulhe as bananas, uma a uma, na massa e frite em uma fritadeira com óleo a temperatura de 100°C.

Curiosidade: o prato valoriza uma fruta muito conhecida em nossa região, podendo ser oferecido como um prato quente, para um café ou lanche, com um sabor irresistível.

Bolinho de banana (do Ezequiel)

Apresentada por **Ezequiel Laurindo de Almeida**, residente em Anitápolis (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Anitápolis.

Ingredientes

- 500 g de trigo
- 2 ovos
- 10 g de açúcar
- 10 g de fermento
- banana
- sal a gosto
- água morna

Modo de preparo

1. Numa bacia, acrescente o trigo, açúcar, sal e misture bem.
2. Acrescente o fermento, os ovos e misture bem.
3. Vá aos poucos acrescentando a água, até ficar uma mistura homogênea.
4. Fritar em uma frigideira com o óleo ou gordura bem quente.

Curiosidade: essa é uma receita que minha bisavó fazia, foi passada para minha avó, que depois de um tempo passou para minha mãe e para minha tia, agora passou para mim, sou a 4ª geração. Essa receita, naquela época, era só feita em datas comemorativas, em aniversários, café da tarde, quando vinha os parentes mais distantes; minha avó fazia quando tinha novena na casa dela e, quando vinha parente ou visita, ela chegava a esconder alguns porque o pessoal ia pegando antes de o café estar na mesa; ela fazia uma vez ou outra só pra deixar um gostinho de quero mais...

Bolinho de chuva

Apresentada por **Janete Teresinha Alberto Dalmolin**, residente em Faxinal do Soturno (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA de Faxinal do Soturno.

Ingredientes

- 1 ovo
- ½ xícara de chá de açúcar mascavo
- ½ xícara de chá de leite
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de óleo de soja
- 1 xícara e ½ de chá de farinha de trigo
- canela em pó a gosto

Modo de preparo

1. Em um recipiente, coloque o ovo, o açúcar, o leite e o sal. Misture bem, acrescente o fermento em pó e o óleo de soja, mexa mais um pouco e vá colocando a farinha de trigo aos poucos.
2. Frite em óleo bem quente.

Curiosidade: receita da minha sogra, aprendi com ela.

Bolo Cheigui da Vovó

Apresentada por **Hermelinda Curzel**, residente em Sananduva (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra.

Ingredientes

- 4 ovos
- 100 ml de água
- 200 ml de azeite
- 30 g de café solúvel
- 100 g de nozes ou amendoim
- 200 g de açúcar
- 250 g de farinha de trigo
- 15 g de fermento químico

Modo de preparo

1. Bater no liquidificador os ovos, água, azeite, café solúvel, as nozes ou amendoins.
2. Colocar na bacia e misturar o açúcar, a farinha de trigo e o fermento químico.
3. Untar a fôrma com o furo no meio e enfarinhar.
4. Depois de assado, virar o bolo e colocar a cobertura de ganache.

Curiosidade: aprendi da minha mãe.

Bolo com cascas de banana

Apresentada por **Gustavo Manfio**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 3 bananas nanicas
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- ½ litro de leite quente
- 2 colheres de sopa de manteiga, cerca de 50 gramas
- cascas de 3 bananas
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de fermento químico
- 1 xícara de açúcar refinado
- água

Modo de preparo

Calda:

1. Coloque o açúcar refinado numa panela de fundo grosso e mexa até derreter completamente.
2. Vá pingando um pouquinho de água até que a calda fique fina. Lembre-se de não parar de mexer.
3. Leve a calda para uma fôrma untada e enfarinhada (o fundo da fôrma pode ficar sem).
4. Deixe esfriar por uns 5 minutos.

Massa:

1. Ponha a banana picada no fundo da fôrma.
2. Bata no liquidificador os ovos, o leite, o açúcar mascavo, a manteiga e as cascas.
3. Numa tigela, coloque a farinha de trigo e misture com o que foi batido no liquidificador.
4. Acrescente o fermento, misture, levante e ponha na fôrma.
5. Deixe o forno preaquecido a 180°C.
6. Asse durante 35 a 40 minutos.

Curiosidade: jogar fora as cascas de banana pode ser um desperdício. É que com elas dá para fazer um bolo bem gostoso.



Bolo de água

Apresentada por **Idenes Dalmagro**, residente em Dionísio Cerqueiro (SC), associado/a na Cresol Dionísio Cerqueira (SC).

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha
- 2 xícaras de açúcar
- 10 colheres de água morna
- 2 colherinhas de fermento de pó químico

Modo de preparo

1. Bata as gemas e o açúcar até a massa ficar esbranquiçada.
2. Acrescente a água e a farinha.
3. Misture bem em uma vasilha à parte.
4. Bata as claras em neve.
5. Misture as claras com a massa.
6. Junte o fermento e asse.

Curiosidade: essa receita é ideal para rechear. Minha avó fazia essa receita para os bolos recheados nos aniversários de seus 12 filhos. É tradição na família.

Bolo de aipim (da Adelir)

Apresentada por **Adelir Werlich Weber**, residente em Anitápolis (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA Anitápolis.

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras bem cheias de açúcar
- 1 kg de aipim cru bem ralado
- 100 g de coco ralado
- 100 g de manteiga ou margarina
- 1 colher de chá de sal
- ½ xícara de leite morno
- 1 colher de fermento

Modo de preparo

1. Bater bem os ovos.
2. Acrescentar o açúcar e bater bem e depois misturar os outros ingredientes.
3. Por ultimo, o aipim ralado, esse deve se misturar com uma colher de pau.
4. Levar ao forno quente e ficar de olho.
5. Quando está assado tirar do forno.

Curiosidade: sou colecionadora de receitas todas que vem em algum produto. Eu coleciono, então não tinha lembrado de onde vem esta receita, mas é uma receita fácil, barata e gostosa. Sendo que o aipim é muito bom.

Bolo de aipim (da Zuleide)

Apresentada por **Zuleide de Faveri Matiola**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 200 g de manteiga ou margarina
- 2 xícaras de aipim ralado e espremido
- 1 xícara de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de coco ralado
- 2 colheres de fermento químico

Modo de preparo

1. Bater a manteiga com o açúcar, até ficar cremoso; juntar as gemas e bater bem.
2. Colocar o aipim, o trigo, o fermento, alternando com o leite e o coco.
3. Acrescentar as claras que foram batidas em neve.
4. Caramelizar a fôrma e assar por 40 minutos sob temperatura de 180°C.

Curiosidade: minha nona fazia para os filhos e netos, aos domingos era servido como sobremesa. Depois, minha mãe também fazia. Hoje eu faço para comercializar na minha feira.

Bolo de amendoim (da Marlene)

Apresentada por **Marlene Cardoso Lucas**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 500 g de amendoim torrado e moído
- 2 xícaras de açúcar
- 3 colheres de manteiga ou margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento químico
- 1 xícara de leite
- 4 ovos

Modo de preparo

1. Bata a manteiga com o açúcar, acrescente os ovos, o amendoim, a farinha de trigo, o fermento e o leite.
2. Por último, colocar numa assadeira untada e polvilhada para assar em forno preaquecido.

Curiosidade: essa receita é da minha mãe. Aprendi com ela durante a juventude.

Bolo de amendoim da Tia Célia

Apresentada por ***Dalvací Simoni Gabriel***, residente em Içara (SC), associado/a na Cresol Jaguaruna (SC).

Ingredientes

- ½ kg de amendoim
- 500 g de bolacha maria
- 500 g de chocolate em pó
- 4 colheres de açúcar
- leite

Modo de preparo

1. Torrar o amendoim e moê-lo.
2. Colocar os ingredientes todos numa fôrma e, por último, misturar a bolacha maria.
3. Apertar bem na fôrma e colocar na geladeira por 2 horas.

Curiosidade: receita especial da minha tia Célia Zilli. Todos gostam na família.

Bolo de amendoim da Vó Cidok

Apresentada por **Carine Paulino Machado**, residente em Lauro Müller (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Lauro Müller.

Ingredientes

Bolo:

- 6 ovos
- 3 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 12 colheres de água
- 1 colher de fermento

Recheio:

- ½ kg de amendoim (moído)
- 1 litro de leite condensado
- 2 colheres de maisena
- 3 gemas
- 1 pote de doce de leite

Cobertura:

- mesma do recheio; molhar a massa com refrigerante ou leite

Modo de preparo

Assar o bolo e cortá-lo ao meio, pode ser feito com dois recheios.

Recheio:

1. Cozinhar as três gemas, junto com o leite condensado, o leite e a maisena.
2. Após 20 minutos, aproximadamente (esperar esfriar), misturar o amendoim e o doce de leite.
3. São dois recheios, um de maisena e outro de amendoim e doce de leite.
4. A cobertura é feita com o creme de maisena utilizado no recheio.
5. Polvilhar amendoim por cima.

Curiosidade: esse bolo sempre foi o Bolo de Natal e Páscoa da minha avó materna. Minha mãe seguiu a tradição; nas datas comemorativas e em cada aniversário, nossos filhos já pedem o bolo da Vó Cidok, que, mesmo trabalhando fora, sempre deu um jeito de fazer o tão desejado bolo de amendoim. Eu aprendi e já faço para a minha família.

Bolo de aniversário

Apresentada por **Regina Maria Scapin Jovanowich**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 8 a 10 colheres de água
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de fermento químico

Modo de preparo

1. Bater as claras com uma xícara de açúcar, as gemas com outra e uma xícara de açúcar.
2. Depois de pronta a gemada, misture água, bata mais e coloque outros ingredientes e, por último, as claras e o fermento químico, mexa bem leve.
3. Unte a fôrma e largue a massa, coloque na fôrma, deixe 40 minutos e está pronto.

Curiosidade: uma delícia. Quem ouve falar desta receita não resiste, tem que fazer e provar. Ótima receita. Bom apetite.

Bolo de banana fitness

Apresentada por **Anna Paula Henzen Schons**, residente em Papanduva (SC), associado/a na Cresol Vitor Meireles, PA de Papanduva.

Ingredientes

- 3 ovos
- 3 bananas maduras
- ½ xícara de açúcar mascavo
- ½ xícara de óleo de coco
- 12 colheres de sopa de aveia em flocos
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

Modo de preparo

1. Bater no liquidificador as bananas, os ovos, o açúcar, o óleo e o cacau até misturar bem.
2. Colocar em uma bacia e misturar a aveia, a canela e o fermento.
3. Untar uma fôrma e colocar a massa.
4. Assar a 180°C por mais ou menos 40 minutos.

Curiosidade: como digo sempre, “sou uma formigona!”. Adoro doces, mas sei que o açúcar é um dos vilões da dieta. Comecei a fazer este bolo que é bem mais saudável e traz benefícios à saúde, além de ser uma delícia. Aqui em casa todos adoram.

Bolo de bergamota (da Bruna)

Apresentada por **Bruna Mezzomo Neubauer**, residente em Faxinal do Soturno (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA de Faxinal do Soturno.

Ingredientes

- 1 copo de suco de bergamota
- 3 copos de farinha de trigo
- 5 ovos
- 1 colher de fermento químico
- 2 copos de açúcar

Cobertura:

- 1 copo de suco de bergamota
- ½ copo de açúcar
- 3 colheres de amido de milho

Modo de preparo

1. Bater as claras em neve e reservar.
2. Bater bem as gemas com o açúcar. Misturar o suco de bergamota, a farinha e o fermento.
3. Cobrir com o creme de bergamota e polvilhar canela.

Curiosidade: aprendi essa receita com uma amiga, vinte anos atrás. A receita original era com laranja. Certo dia, cheguei em casa do trabalho e minha filha precisava de um lanche para levar na escola. Como eu não tinha laranjas em casa e um pé cheio de bergamotas, adotei a receita, que ficou ainda mais saborosa.

Bolo de bergamota (da Leonilda)

Apresentada por **Leonilda C. B. Begini**, residente em São Valentim (RS), associado/a na Cresol São Valentim.

Ingredientes

- 2 xícaras de açúcar
- 6 ovos
- ½ xícara de óleo
- suco de 6 bergamotas
- 2 xícaras de farinha de trigo
- ½ colher de sopa de fermento em pó químico

Modo de preparo

Bater as claras em neve e as gemas com o açúcar, depois misturar o restante dos ingredientes.

Curiosidade: fica um bolo bem leve e gostoso.

Bolo de cenoura (da Jani)

Apresentada por **Jani Fantini**, residente em Santa Terezinha do Progresso (SC), associado/a na Cresol Santa Terezinha do Progresso.

Ingredientes

- 120 ml de óleo
- 4 ovos
- 200 g de cenoura
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher bem cheia de fermento em pó

Modo de preparo

1. Bater os ovos, o óleo e a cenoura com o açúcar no liquidificador.
2. Retirar em uma tigela e ir mexendo a farinha, acrescentar o fermento, mexer, acrescentar o restante da farinha.
3. Assar por 40 min a 180°C.

Curiosidade: pode fazer coberturas de chocolate e ganache.

Bolo de cenoura (da Jureni)

Apresentada por **Jureni Morello Gregio**, residente em Sananduva (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra.

Ingredientes

- 5 cenouras médias raladas
- 3 ovos inteiros
- $\frac{3}{4}$ xícara de óleo
- 1 e $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de fermento químico
- farinha de trigo integral se for necessário

Modo de preparo

1. Em uma batedeira, misturar todos os ingredientes, exceto o fermento (a massa deve ficar um pouco mole).
2. Adicionar o fermento, colocar a massa em uma fôrma untada e levar ao forno por 30 minutos a 180°C.

Bolo de churros

Apresentada por **Miriam Marli Kohler Valduga**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 2 ovos
- $\frac{3}{4}$ xícara de chá de açúcar refinado
- 70 ml de óleo
- 80 ml de leite integral
- 110 g de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ colher de canela em pó
- $\frac{1}{2}$ colher de fermento em pó químico
- 1 lata de leite condensado
- açúcar e canela em pó a gosto

Modo de preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque a lata do leite condensado, cubra com água e cozinhe por 20 minutos; após pegar pressão, apague o fogo, retire a pressão da panela, retire a lata e deixe esfriar.
2. Em uma tigela, coloque os ovos, o açúcar, o óleo, o leite, a farinha de trigo, a canela em pó, o fermento em pó e continue misturando até formar uma massa homogênea. Reserve.
3. Unte e enfarinhe a fôrma, coloque a massa e leve ao forno preaquecido a 180°C por mais ou menos 25 minutos. Retire do forno e deixe esfriar; depois de frio, faça a cobertura com a lata de leite condensado cozido, polvilhe o açúcar com canela em pó.

Curiosidade: bolo tradicional na minha casa, todo mundo adora; faço sempre quando recebo visitas e para a família.



Bolo de farinha de rosca

Apresentada por **Melania Maria Dalle Laste**, residente em Seara (SC), associado/a na Cresol Xavantina (SC).

Ingredientes

- 3 bananas caturras grandes
- ½ xícara de óleo
- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 2 xícaras de farinha de rosca
- 2 colherinhas de fermento em pó

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador as bananas, os ovos, o óleo e o açúcar.
2. Despeje numa tigela e misture a farinha, uvas passas, frutas cristalizadas, nozes picadas, ameixa seca a seu gosto, por fim o fermento.
3. Unte uma fôrma (redonda, tipo fôrma de pudim) e polvilhe com farinha de rosca.
4. Deixe assar por 35 a 40 minutos.

Dica: pode ser caramelizado, fica a gosto de cada um.

Curiosidade: pode ser servido em festas de Natal e fim de ano.

Bolo de fubá

Apresentada por **Franciele Betiato Marmentini**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 3 ovos
- ½ xícara de azeite
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de açúcar
- 5 colheres bem cheias de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó

Modo de preparo

1. Caramelizar uma fôrma de bolo redonda e reservar.
2. Na batedeira, bater bem os ovos com o açúcar até ficar um creme claro. Acrescentar o azeite, o leite, o fubá e a farinha de trigo.
3. Depois de tudo misturado, acrescentar o fermento em pó e mexer bem.
4. Despejar na fôrma caramelizada e assar no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.
5. Quando estiver assado, virar na boleira ainda quente.

Acompanhamento: ótima opção para o chá da tarde.

Curiosidade: esta receita ganhei de uma amiga.

Bolo de fubá com goiabada

Apresentada por **Márcia J. J. Lichaczewski**, residente em Centenário (RS), associado/a na Cresol Áurea, PA Centenário.

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras de chá de fubá
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de óleo
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 pitada de sal
- 50 g de queijo ou coco ralado
- 1 colher de fermento
- goiabada em pedaços (passada no fubá)
- açúcar com canela para polvilhar

Modo de preparo

1. Bata as claras em neve e reserve.
2. Com uma panela, misture o fubá, o açúcar, o leite, o óleo, o leite de coco e o sal. Leve ao fogo, mexendo sem parar, até obter um mingau.
3. Coloque o mingau na batedeira e bata um pouco para uniformizá-lo. Sem parar de bater, acrescente as gemas.
4. Desligue a batedeira e misture delicadamente as claras em neve, o queijo ou coco, e o fermento em pó.
5. Despeje numa fôrma de buraco central untada e enfarinhada.
6. Coloque os pedaços de goiabada passados no fubá sobre a massa.
7. Leve ao forno para assar.

Bolo de fubá com suco de laranja

Apresentada por **Nelsinda Back Ruckhaber**, residente em São Paulo das Missões (RS), associado/a na Cresol Porto Xavier, PA São Paulo das Missões.

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de milho fina
- 1 xícara de farinha integral
- 1 xícara de azeite
- 2 xícaras de suco de laranja
- 1 e ½ xícara de açúcar mascavo
- 3 ovos
- 2 colheres de fermento em pó

Modo de preparo

1. Bata os ovos com o açúcar mascavo e o azeite.
2. Acrescente alternadamente o suco de laranja e as farinhas. Por último, acrescente o fermento em pó.
3. Coloque em fôrma untada e leve ao forno para assar.
4. Depois de pronto, assado, coloque numa tigela de vidro e enfeite com os gomos de cana-de-açúcar e açúcar mascavo.

Curiosidade: envelhecendo com sabor e saúde: cada vez aprender mais sobre receitas com os produtos naturais. O objetivo é consumir os produtos produzidos na agricultura, diminuir mais os açúcares brancos, optar mais pela saúde humana. Valorizando a saúde hoje, mais tarde agradecemos as dádivas colhidas e seguimos em frente na certeza de que ainda há muito a contribuir.

Bolo de laranja (da Cristiane)

Apresentada por **Cristiane Bertoldo Moro**, residente em Ivorá (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 laranja de umbigo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara de óleo
- 1 colher de fermento em pó

Modo de preparo

1. Bater todos os líquidos no liquidificador e a laranja toda com a casca. Se tiver, tirar as sementes.
2. Colocar os secos em uma bacia, misturar tudo e assar.
3. Para calda, espremer o suco de laranja com açúcar e maisena, deixar engrossar e colocar por cima.

Dica: fazendo com a laranja de umbigo a massa não fica muito forte e nem amarga.

Bolo de laranja (da Marli)

Apresentada por **Marli Terezinha Strapasson**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 copo de suco de laranja
- 3 colheres de fermento em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Bater as claras separadas com 1 xícara de açúcar e reservar em outro recipiente. Misturar os demais ingredientes até obter uma massa homogênea e depois acrescentar as claras.
2. Untar a fôrma e colocar para assar em temperatura de 180°C.

Curiosidade: essa receita minha mãe fazia em algumas épocas do ano, quando em nossa região tínhamos laranja. Bolo saboroso, macio. Até hoje preservo a receita, passada de mãe para filha.

Bolo de laranja (da Salete)

Apresentada por **Salete Simone Giusti**, residente em Xavantina (SC), associado/a na Cresol Xavantina, (SC).

Ingredientes

- 6 ovos com gema e clara
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha trigo
- 1 colher e ½ de fermento em pó
- 500 ml de suco de laranja

Cobertura:

- 1 xícara de doce de leite
- 100 g de coco ralado
- 100 g de chocolate ralado

Modo de preparo

1. Bater na batedeira os 6 ovos com gema e clara, adicionar 2 xícaras de açúcar e bater por 10 minutos até ficar duro como gemada.
2. Adicionar 2 xícaras de farinha de trigo, o suco de laranja e bater por mais 10 minutos.
3. Adicionar 1 e ½ colher de fermento em pó e colocar para assar no forno a gás por 25 minutos a 180°C até ficar dourado.

Cobertura:

Espalhe uniformemente o doce de leite, depois espalhe o coco ralado e, se quiser, também pode espalhar chocolate ralado.

Bolo de laranja com coco bem molhado

Apresentada por **Rosina Possamai Possato**, residente em Treviso (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio, PA de Treviso.

Ingredientes

Massa:

- 2 xícaras de açúcar
- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 copo de suco de laranja
- 1 xícara de leite
- 1 colher de fermento químico

Cobertura:

- 300 ml de leite de coco
- 1 pote de coco ralado
- 1 lata de leite condensado

Modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes listados na Massa até formarem uma mistura lisa bem homogênea.
2. Unte uma fôrma e leve a massa para assar em forno por 30 minutos, bem quente. Espere esfriar e desenforme.
3. Misture o leite de coco e o leite condensado, fure o bolo com auxílio de um garfo e encharque-o com esta mistura. Salpique o coco por cima do bolo.
4. Leve para gelar e sirva.

Curiosidade: todos os feriados de 7 de setembro minha falecida mãe fazia, e nem dava muito tempo pra esfriar. Bolo supermacio e sem tanta doçura.

Bolo de laranja da Vovó

Apresentada por **Adelaide Hahn Heinz**, residente em Anitápolis (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Anitápolis.

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 3 colheres de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de suco de laranja
- 1 colher de fermento em pó
- 1 colher de raspas de laranja

Modo de preparo

1. Bata as claras, deixando-as em ponto de neve e reserve.
2. Bata as gemas com o açúcar e a manteiga até formar uma mistura homogênea.
3. Adicione a farinha e o suco de laranja e bata por 4 a 5 minutos.
4. Misture as raspas, o fermento e, por último, bata suavemente as claras em neve só para que se misture a massa.
5. Unte uma fôrma com furo no meio e despeje a massa.
6. Leve ao forno, preaquecido a 180°C, por cerca de 40 minutos.

Curiosidade: receita antiga, da vovó.

Bolo de maracujá

Apresentada por **Regina Maria Scapin Jovanowich**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de suco de maracujá
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de fermento em pó

Modo de preparo

1. Bater as claras em neve com uma xícara de açúcar e deixar descansar.
2. Bater as gemas com outra xícara de açúcar, colocar aos poucos o suco de maracujá e continuar batendo, largar aos poucos a farinha de trigo.
3. Após desligar a batedeira, misturar as claras com as gemas e, por último, o fermento em pó.
4. Mexer levemente, levar ao fogo e deixar 40 minutos.

Curiosidade: além de ser delicioso, é muito nutritivo e possui muita vitamina para o nosso corpo.

Bolo de massa de mandioca

Apresentada por **Maria de Fátima Cruz Cardoso**, residente em Sangão (SC), associado/a na Cresol Jaguaruna (SC).

Ingredientes

- 3 xícaras de massa de mandioca cevada
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de amendoim cru
- 3 colheres de óleo
- 4 ovos
- 150 ml de água ou leite
- 1 colher fermento em pó

Modo de preparo

1. Triturar o amendoim em um liquidificador até que fique bem desmanchado. Reservar.
2. Bater os ovos na batedeira e ir acrescentando açúcar. Quando atingir o ponto, desligar e acrescentar os demais ingredientes: a massa de mandioca, o amendoim bem desmanchado, o óleo, a água (ou o leite) e misturar bem.
3. Acrescentar o fermento em pó.
4. Colocar em uma fôrma untada e enfarinhada de farinha de trigo.
5. Levar ao forno a 180°C preaquecido por cerca de 30 minutos.

Curiosidade: aprendi essa receita com minha tia no começo dos anos 1990, ela a recebeu de uma moça que trabalhava com engenho de farinha de mandioca – minha família sempre trabalhou com isso. Virou tradição em casa, é um bolo típico que não pode faltar nos cafés de inverno, período de safra da mandioca.



Bolo de milho

Apresentada por **Regiane da Silva Maffioletti**, residente em Lauro Müller (RS), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Lauro Müller.

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e ½ xícara de leite
- 1 colher de banha de porco
- 1 colher de margarina
- 1 pitada de sal
- 1 colher de fermento em pó químico
- farinha de milho

Modo de preparo

1. Misture os ovos, o açúcar, o leite e as gorduras.
2. Por último, farinha de milho até dar ponto.

Curiosidade: esta receita é tradição da minha mãe. Ela fazia este bolo e assava no fogão a lenha. Quando éramos pequenos, eu e minhas irmãs íamos até a tafona para transformar o milho que meu pai plantava em farinha de milho para que minha mãe pudesse fazer o bolo. Com a idade avançada, minha mãe não consegue mais fazer o bolo, mas eu sempre faço com muito carinho esta receita ensinada pela minha mãe, Jacy.

Bolo de milho caramelizado

Apresentada por **Zita S. Benetti**, residente em Sananduva (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra.

Ingredientes

- 2 xícaras de açúcar
- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de azeite
- 1 xícara de farinha de milho
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher rasa de fermento em pó
- 9 colheres de açúcar para caramelizar a fôrma

Modo de preparo

1. Bater com a batedeira tudo junto.
2. Caramelizar a fôrma, de preferência redonda.
3. Assar em forno preaquecido. Como outros bolos, de preferência, bem assado.
4. Quando o bolo estiver pronto, desenformar enquanto está quente, que ele se solta melhor da fôrma.

Curiosidade: muito deliciosa e fácil de fazer.

Bolo de milho cremoso

Apresentada por **Eunice Kessler**, residente em São Paulo das Missões (RS), associado/a na Cresol Porto Xavier, PA de São Paulo das Missões.

Ingredientes

- 5 ovos
- 2 caixinhas de leite condensado
- 3 xícaras de chá de milho
- ½ xícara de chá de óleo
- 200 ml de leite de coco
- 300 ml de leite
- ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher de fermento

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata primeiramente os ovos, o leite condensado, o milho e o óleo. Feito isso, derrame essa mistura numa bacia. Vá acrescentando o leite de coco, o leite e a farinha.
2. Por fim, acrescente o fermento em pó, misture bem. A massa ficará líquida.
3. Leve ao forno por mais ou menos 80 minutos, a 180°C.

Curiosidade: usava-se bastante o milho verde por se ter bastante em casa (em época de plantio); com o tempo, foi sendo acrescentado o leite de coco, para dar um gostinho especial ao bolo.

Bolo de milho de micro-ondas

Apresentada por **Andrea Pegoraro Gratieri**, residente em Santa Cecília do Sul (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra, PA de Santa Cecília do Sul.

Ingredientes

Massa:

- 3 ovos
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de azeite
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Calda:

- 5 colheres de açúcar
- 4 colheres de achocolatado em pó
- 3 colheres de leite
- 2 colheres de margarina

Modo de preparo

Massa:

1. Bata tudo no liquidificador.
2. Coloque sobre a calda na fôrma.
3. Ponha no micro-ondas por 10 minutos em potência máxima.

Calda:

Junte todos os ingredientes na fôrma, misture e leve ao micro-ondas por 1 minuto. Caso não seja suficiente, leve novamente ao micro-ondas até obter uma calda homogênea.

Acompanhamento: ótima ideia para acompanhar um café.

Curiosidade: para a praticidade dos seus dias, faça a receita da Titia! Fácil, prática e saborosa.

Bolo de milho verde

Apresentada por **Catarina Dela Vedova Lucas**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de milho verde
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 200 ml de leite
- ½ xícara de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 colher de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

1. Bater no liquidificador o milho, o açúcar, o leite e a manteiga.
2. Separadamente, em uma vasilha, peneirar as farinhas e o fermento.
3. Despejar a mistura do liquidificador aos poucos, ir mexendo.
4. Colocar a massa em fôrma de furo no centro, untada e polvilhada com o açúcar e a canela.
5. Assar em forno preaquecido a 180°C até dourar e espetar palito e sair limpo.

Curiosidade: nessa receita não vão ovos. Antigamente, não era sempre que tinha ovos e, com o costume de não gastar, era feito sem ovos para economizar. Desde criança conheço esse bolo, que era feito pela família; e sempre faço, até hoje.

Bolo de nozes

Apresentada por **Adelia Ecco**, residente em Mariano Moro (RS), associado/a na Cresol Aratiba, PA Mariano Moro.

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de azeite
- 2 bananas
- 1 xícara de açúcar branco
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 2 colherinhas de bicarbonato
- 2 colherinhas de fermento em pó químico
- nozes, uvas-passas e frutas cristalizadas a gosto

Modo de preparo

1. Bater os primeiros três ingredientes.
2. Adicionar as bananas amassadas e ir adicionando os outros ingredientes.
3. Colocar em uma fôrma untada e levar ao forno em 200°C por 40 minutos.

Curiosidade: esta receita aprendi em um curso da Emater; me chamou a atenção por ter bastante ingredientes e ficar com um sabor especial. Quando faço, a minha família faz a festa.

Bolo de Santo Antônio

Apresentada por **Cristiane Bertoldo Moro**, residente em Ivorá (RS), associada/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de amendoim torrado e triturado
- 2 xícaras de farinha de rosca
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de nata
- 1 colher de farinha
- fermento em pó

Modo de preparo

1. Bata os ovos com açúcar, bem batidos.
2. Acrescente o leite, a farinha de rosca, a nata e a farinha.
3. Adicione o fermento em pó e novamente dê uma batida só para misturar os ingredientes.
4. Assar em fôrma redonda alta com furo no meio. Deve ser assado devagar, em temperatura média, para não ficar cru.

Bolo de travessa com morango gelado

Apresentada por **Iria Polastri**, residente em Rio do Campo (SC), associado/a na Cresol Vitor Meireles (SC).

Ingredientes

Massa:

- 5 ovos
- claras em neve
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de água
- 1 colher de fermento em pó

Creme mineiro:

- 1 caixa de leite condensado
- a mesma medida de leite
- 3 gemas
- 2 colheres de amido de milho

Creme branco:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 pote de nata
- 1 caixa de chantili

Modo de preparo

Prepare o bolo utilizando os ingredientes listados na Massa.

Montagem:

1. Corte o bolo em camadas.
2. Inicie com uma camada de creme mineiro, uma camada de bolo cortado ao meio.
3. Uma camada de creme branco com morango cortado bem sequinho, outra camada de bolo.
4. Uma camada de creme mineiro, uma camada de morango e creme branco, outra camada de bolo.

5. Finaliza com uma camada de creme branco.
6. Para decorar, usar morango e raspas de chocolate.

Curiosidade: este bolo é muito gostoso, é de dar água na boca. Quem comer vai gostar e sempre quer mais. A sócia comentou que a filha ganhou um concurso gastronômico na cidade de Joinville com essa mesma receita.

Bolo de trigo fofinho

Apresentada por **Márcia Souza**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de maisena
- 1 xícara de chá de manteiga
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- 2 ovos
- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de açúcar

Modo de preparo

1. Peneire a farinha de trigo e a maisena, juntando os dois ingredientes.
2. Batas as claras em neve e reserve.
3. Bata as gemas com açúcar e manteiga.
4. Misture todos os Ingredientes muito bem, deixe as claras em neve e o fermento por último.
5. Depois de misturado, coloque em fôrma untada e enfarinhada.
6. Leve para assar, em forno médio preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Curiosidade: aprendi fazer esse bolo com minha mãe e minha avó.

Bolo esfregolão

Apresentada por **Helena Zappani Perin**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de leite
- 1 colher de fermento em pó
- 2 colheres de banha
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho
- 2 xícaras de amendoim torrado e moído

Modo de preparo

1. Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo e milho, o açúcar, o amendoim e o fermento.
2. Em outra vasilha, misture os ovos, a banha e o leite.
3. Aos poucos, acrescente a mistura líquida na sólida, sovando até não grudar mais nas mãos.
4. Coloque numa fôrma untada e espalhe.
5. Leve ao forno em temperatura de 250°C por 50 minutos.
6. Corte ainda quente para não esfarelar.

Curiosidade: receita de família, passada da avó para a mãe e agora está comigo.



Bolo estilo churros

Apresentada por **Cristiane Bachi**, residente em Gaurama (RS), associado/a na Cresol Áurea, PA Gaurama.

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de canela
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 200 ml de leite integral
- 120 ml de óleo
- 1 colher de fermento em pó químico
- 1 lata de leite condensado

Modo de preparo

1. Untar uma fôrma com buraco no meio.
2. Adicionar a lata de leite condensado (caso não queira muito doce, colocar menos).
3. Bater no liquidificador o óleo, ovos e o açúcar, até ficar um creme liso.
4. Adicionar a farinha e a canela e bater mais.
5. Adicionar o fermento, mexer e colocar na fôrma com o leite condensado.
6. Assar mais ou menos a 180°C por 40 minutos.
7. Retirar e virar morno.

Curiosidade: bolo com cheirinho de casa da vó.

Bolo fofo da Vovó

Apresentada por **Guerta Hahn**, residente em Anitápolis (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Anitápolis.

Ingredientes

- 4 ovos caipiras
- 3 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de trigo
- 3 xícaras de leite
- 1 e ½ xícara de amido de milho
- 200 g de manteiga
- 1 colher de cheia de fermento em pó
- açúcar refinado e canela em pó para polvilhar a gosto

Modo de preparo

1. Bata a manteiga, as gemas e o açúcar até formar um creme macio.
2. Acrescente a farinha de trigo, o amido de milho e, aos poucos, o leite.
3. Acrescente o fermento em pó, misturando delicadamente.
4. Acrescente as claras em neve, misturando delicadamente.
5. Unte a fôrma com manteiga e polvilhe a farinha de trigo.
6. Asse em forno moderado, de 35 a 40 minutos.
7. Depois de assado e desenformado, misture açúcar refinado com canela e polvilhe por cima.

Bolo formiga

Apresentada por **Ivete Morello Corso**, residente em Sananduva (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra.

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 100 g de coco
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 100 g de manteiga ou margarina
- 2 colheres de fermento em pó

Cobertura:

- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres de açúcar
- 4 colheres de achocolatado em pó
- 3 colheres de manteiga

Modo de preparo

1. Bater o açúcar, a manteiga, as gemas e o leite; juntar a farinha de trigo com o fermento químico e o coco.
2. Misturar as claras em neve e, por último, 1 pacote de chocolate granulado.
3. Para cobertura, levar ao fogo para engrossar e espalhar sobre o bolo assado.

Curiosidade: o bolo da vovó.

Bolo fregolá

Apresentada por **Ivete Terezinha Pedott**, residente em Campinas do Sul (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA Campinas do Sul.

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar branco
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de banha ou manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de farinha de milho
- 1 xícara de amendoim torrado e moído
- 2 colheres pequenas de fermento

Modo de preparo

1. Juntar os ovos, o açúcar e a gordura e bater bem.
2. Colocar o amendoim, a farinha e o fermento.
3. Não amassar muito consistente.
4. Colocar para assar a 200°C, numa fôrma untada, por aproximadamente 35 minutos.

Bolo integral

Apresentada por **Terezinha Zanida Luz**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó.

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 e ½ xícara de farinha de trigo integral
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 4 colheres de amido de milho
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 bananas
- canela em pó

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata os ovos por aproximadamente 7 minutos.
2. Acrescente o açúcar mascavo, bata mais 3 minutos.
3. Acrescente o óleo, o leite, a farinha integral, o amido de milho e misture à mão o fermento.
4. Adicione 1 banana esmagada.
5. Unte uma fôrma média redonda, coloque a massa e polvilhe canela em pó.
6. Leve ao forno preaquecido a 190°C por 50 minutos.

Dica: sugestão de cobertura: em fogo baixo, derreta 4 colheres de açúcar mascavo, acrescente ½ xícara de água e 2 bananas cortadas em rodelas, mexa até ficar amolecida, coloque em cima do bolo assado.

Bolo integral com banana

Apresentada por **Marli Vitoreti Stefani**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 e ½ xícara de farinha de trigo integral
- 1 colher de fermento
- 3 bananas

Modo de preparo

1. Bata na batedeira os ovos.
2. Adicione o açúcar, a manteiga, o leite, o trigo e o fermento. Junte as bananas cortadas em rodellas, misture com cuidado.
3. Asse em forno preaquecido por 35 minutos.

Curiosidade: antigamente, o bolo era feito com todos os ingredientes, porém, no lugar da farinha de trigo integral, era a farinha de trigo normal, e no forno a lenha. Atualmente, com a modernidade, optou-se por substituir a farinha de trigo normal pela integral e o bolo passou a ser assado no forno a gás ou elétrico.

Bolo Julieta

Apresentada por **Roseli Lourdes F. Bisognin**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 1 xícara de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de milho
- 1 xícara de leite
- 3 claras em neve
- 3 gemas de ovo
- 1 colher de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

1. Bata o açúcar com manteiga até ficar uma massa cremosa.
2. Junte as gemas e bata mais um pouco.
3. Misture a farinha, o sal e o fermento.
4. Misture aos poucos o leite com os Ingredientes secos, com a gemada, batendo sempre.
5. Junte as claras, ponha as massas em fôrma untada, e asse durante 25 minutos.

Curiosidade: o nome do bolo é este pois quem criou a receita se chamava Julia.

Bolo ouro e bolo prata

Apresentada por **Mariana M. Magagnin**, residente em Jacinto Machado (SC), associado/a na Cresol Jacinto Machado.

Ingredientes

Bolo ouro:

- 3 xícaras de açúcar
- 1 colher de manteiga
- 3 xícaras de farinha trigo
- 1 xícara de leite
- 5 gemas e fermento

Bolo prata:

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 colher de manteiga
- 3 xícaras de trigo
- 5 claras e fermento

Modo de preparo

1. Pegar duas bacias, colocar as gemas em uma e as claras em outra.
2. Na bacia com as gemas, colocar os respectivos ingredientes (bolo ouro), menos o fermento (colocar somente depois de preparar as duas bacias). Mexer bem.
3. Naquela com claras (bolo prata), bater em neve.
4. Depois de estarem prontos os dois bolos, colocar uma colher de fermento em cada bacia.
5. Em uma fôrma quadrada, untada, colocar as duas massas, primeiro a “prata” depois a “ouro”. Tudo é colocado na mesma fôrma.
6. Assar.

Dica: sugestão para calda: leite condensado com 3 colheres de suco de limão.

Curiosidade: Receita da nona. Antigamente, a nona fazia dois bolos separados, aproveitava as claras: um só com gemas e outro com as claras, e se tornava um bolo só pois um ficava branco e outro cor de ouro. Daí o nome Bolo Ouro e Bolo Prata. Lembra minha infância. Autora da receita: Salete Daré Magagnin (em memória).

Bolo rápido sem glúten e sem lactose

Apresentada por ***Ironilda Kruger da Silva***, residente em Cristal (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra, PA de Cristal.

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 3 xícaras de maisena
- 1 colher de fermento em pó químico

Modo de preparo

1. Coloque os 5 ovos na tigela e bata-os com açúcar.
2. Misture a maisena.
3. Acrescente o fermento em pó químico.
4. Asse no forno em torno de 40 minutos a uma temperatura de 180°C.

Curiosidade: receita sem glúten e sem lactose, ideal para pessoas intolerantes à proteína do leite.



Bolo sem fermento

Apresentada por **Augusta Cechella Farias**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul (SC).

Ingredientes

- 9 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água
- 3 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Separar 3 claras.
2. Bater 6 claras bem batidas.
3. Colocar as 9 gemas bem batidas, o açúcar e bater bem.
4. Colocar a água. Continuar batendo e colocar farinha de trigo gradativamente.
5. Bater as três claras com uma xícara de açúcar e fazer a cobertura.

Curiosidade: aprendi com minha mãe, ensinei minha sogra, cunhadas e várias outras pessoas. Bolo bem macio, sem fermento.

Brevidade de rapadura

Apresentada por **Maria Conceição Costa dos Reis**, residente em Tabocas do Brejo Velho (BA), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA Tabocas do Brejo Velho.

Ingredientes

- 1 rapadura (mais ou menos 1 kg)
- 3 dúzias de ovos
- 1 prato de polvilho/tapioca (3 litros)
- 1 copo de açúcar (pequeno) a gosto
- 2 colheres de sopa de fermento em pó
- cravo, canela e erva-doce a gosto

Modo de preparo

1. Raspe a rapadura, misture-a com o polvilho e bata no liquidificador ou pilão, para triturá-los.
2. Bata os ovos, no liquidificador ou manualmente.
3. Coloque os ovos sobre a massa e mexa bem, com uma pá ou colher de pau. Vá batendo até ficar esbranquiçada ou, se preferir, bata na batedeira.
4. Coloque os temperos (iguarias) e misture.
5. Se perceber que está leve de doce, acrescente o açúcar.
6. Por último, acrescente o fermento, mexendo de baixo para cima.
7. Coloque numa assadeira untada com óleo e leve ao forno brando até o ponto de assar, aproximadamente 30 a 40 minutos.

Dica: o segredo para ficar fofa está com o doce na quantidade ideal, por isso sempre acrescente um copo de açúcar.

Curiosidade: receita de minha mãe. “Tudo feito com amor se torna melhor!”

Broa caseira

Apresentada por **Bernadete da Silva Maffioletti**, residente em Lauro Müller (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Lauro Müller.

Ingredientes

- 1 lata de margarina
- 1 lata de nata
- a mesma medida da lata de açúcar
- a mesma medida da lata de trigo
- 1 kg de maisena (mais ou menos)

Modo de preparo

1. Colocar os ingredientes em uma bacia e misturar bem.
2. Acrescentar a maisena até dar ponto.
3. Moldar as broas com o formato que quiser e assar.

Curiosidade: essa receita era feita pela minha tia Jandira, na casa da nona. Eu sempre gostei de observar ela fazendo e, assim, com quatorze anos eu aprendi a fazer, e ajudava ela. Ela costumava fazer essa receita sempre que ia ter visitas; também, era uma tradição do nosso lugar, que é no interior, e principalmente da nossa família oferecer essas broas para as visitas aos bebês recém-nascidos. Então, sempre que alguma mulher da nossa família ou alguma vizinha estava perto de dar à luz, começávamos a fazer as broas. Quando minha tia faleceu, eu fiquei com a missão de continuar a fazer a sua deliciosa receita e continuar sua tradição. Até hoje faço esta receita, e todos adoram. Lembro com muito carinho da minha tia me ensinando a fazer e, principalmente, ensinando que o segredo da receita é fazer com amor.

Cajuzinho

Apresentada por **Cleci Inês Dorigon Griseli**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 2 e ½ xícaras de amendoim torrado
- 2 xícaras de açúcar
- 5 colheres de chocolate
- um pouco de leite

Modo de preparo

1. Medir o amendoim torrado e triturá-lo
2. Acrescentar o açúcar, o chocolate e colocar o leite até o ponto para fazer os docinhos.
3. Moldar os docinhos e passar no açúcar.

Curiosidade: o doce cajuzinho é um doce de família, muito feito nos casamentos quando preparavam os cafés para acolher as famílias; esse é um doce que nunca faltava.

Cavaco fino seco doce

Apresentada por **Daniela Barbosa**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 5 ovos (claras em neve)
- 5 pitadas de açúcar
- 5 pitadas de fermento químico
- farinha de trigo para amassar

Modo de preparo

1. Bater as claras em neve.
2. Juntar todos os ingredientes e misturar, amassar a massa, cortar e fritar em óleo quente.
3. Depois de esfriar, pode polvilhar açúcar em cima.

Curiosidade: gosto dessa receita porque é fácil de fazer e fica muito gostoso. É uma tentação. Experimentei na casa de uma tia do meu marido e adorei. Aí pedi a receita.

Cheesecake de maracujá

Apresentada por **Douglas Jung**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó.

Ingredientes

- 1 pacote de bolacha maria de chocolate (400g)
- 100 g de manteiga
- 400 g de leite condensado
- 400 g de creme de leite
- 1 caixa (12 g) de gelatina incolor
- 4 maracujás grandes

Modo de preparo

1. Bata as bolachas no liquidificador, junte a manteiga derretida, coloque em uma fôrma redonda de fundo falso, cubra o fundo e as laterais, leve ao forno por 10 minutos a 150°C.
2. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e 3 maracujás; após batido, ative a gelatina no micro-ondas por 15 segundos com duas colheres de água; depois, junte no liquidificador e bata mais um pouco.
3. Coloque a mistura dentro da fôrma e leve à geladeira por 2 a 3 horas.
4. Faça uma cobertura com 1 maracujá e açúcar, ferva um pouco até reduzir e coloque por cima do cheesecake.

Curiosidade: esta receita foi elaborada com propósito de unir receitas de minhas avós.

Chico balanceado

Apresentada por **Noemi Fátima Kusma**, residente em Itatiba do Sul (RS), associado/a na Cresol Itatiba do Sul (RS).

Ingredientes

- ½ litro de suco de laranja
- ½ litro de água
- 1 litro de leite
- coco ralado a gosto
- açúcar para caramelizar a fôrma
- amido de milho
- açúcar para adoçar os cremes

Modo de preparo

1. Misturar o suco de laranja à água e levar ao fogo, adoce a gosto.
2. Quando levantar fervura, acrescentar o amido de milho até obter consistência cremosa.
3. Misturar o coco ao leite.
4. Colocar o açúcar, também a gosto.
5. Misturar três colheres de sopa de amido de milho e levar ao fogo.
6. Cozinhar até obter consistência.
7. Caramelizar uma fôrma, ou marinex.
8. Colocar primeiro o creme de leite e depois o creme de laranja.
9. Bater 6 claras em neve, acrescentar 18 colheres de açúcar, bater bem até ficar bem firme como chantili.
10. Levar ao forno preaquecido até o chantili ficar levemente dourado.
11. Coloque para resfriar e sirva gelado.

Curiosidade: é uma sobremesa deliciosa. Pode variar um pouco nas medidas do açúcar e no amido de milho.

Chimia de figo assada no forno elétrico

Apresentada por **Cleudes Aparecida Costa Jung**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó.

Ingredientes

- 2 kg de figo
- 1 e ½ kg de açúcar

Modo de preparo

1. Tirar a ponta do figo (se for figo de cor verde não precisa descascar; se for vermelho, descascar), esmagar com a mão, misturar o açúcar e colocar no forno elétrico por uma hora.
2. Mexer mais ou menos 4 a 5 vezes durante o cozimento. Primeira mexida nos primeiros 20 minutos.
3. Quando pronta, fica líquida por cima, começa a grudar nas bordas da fôrma e em baixo da fôrma.

Curiosidade: sabor da roça, o doce de figo mais delicioso e prático que existe pra fazer. Dá para guardar em vidro ainda quente, pois não estraga.

Chimia de abacaxi (com pimenta, ou pimentão vermelho)

Apresentada por **Neiva W. Lapinski**, residente em Carlos Gomes (RS), associado/a na Cresol Áurea.

Ingredientes

- 1 abacaxi grande bem maduro
- 6 xícaras de açúcar
- 3 pimentas ou pimentão vermelho
- 1 copo de água

Modo de preparo

1. Descascar o abacaxi, bater no liquidificador com água e as pimentas.
2. Colocar o abacaxi e as pimentas moídas em uma panela, acrescentar o açúcar.
3. Levar ao fogo, de preferência fogão a lenha, e cozinhar em fogo brando, mexendo de vez em quando.

Curiosidade: é muito antiga essa receita, do tempo da minha avó materna.



Choquito

Apresentada por **Tânia Maria Somavilla Dal Ongaro**, residente em Faxinal do Soturno (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA de Faxinal do Soturno.

Ingredientes

- 2 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de margarina
- flocos de arroz
- chocolate para cobertura

Modo de preparo

1. Levar ao fogo as gemas, o leite condensado e a margarina, até formar uma massa que desgruda da panela.
2. Passar no chocolate misturado com os flocos.

Curiosidade: fica um doce delicioso e crocante.

Creme real com abacaxi

Apresentada por **Adriana Kuhn**, residente em Princesa (SC), associado/a na Cresol Dionísio Cerqueira, PA de Princesa.

Ingredientes

- 1 abacaxi grande
- 1 leite condensado
- 3 ovos (gemas)
- 3 colheres de maisena
- 1 litro de leite

Modo de preparo

1. Descascar o abacaxi e picar em cubos.
2. Cozer o abacaxi em um pouco de água com 4 colheres de açúcar, escaldar e colocar só o abacaxi em uma travessa de vidro (grande).
3. Para o creme, colocar o leite e o leite condensado, as gemas e a maisena. Fazer o creme e despejar juntamente com o abacaxi. Não mexer. Deixar o abacaxi em baixo do creme.
4. Bater as claras com um pouco de açúcar (mais ou menos 4 a 5 colheres) e colocar em cima da sobremesa.
5. Colocar na geladeira.

Curiosidade: aprendi com uma amiga. É uma receita que acompanha bem com bolo recheado, pois não é muito doce e simplesmente uma delícia. Essa receita está sempre presente em nossos encontros familiares.

Cuca alemã doce de morango

Apresentada por **Odete Marlene Vollmer Correa**, residente em Restinga Seca (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

Massa:

- 1 kg de farinha
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 copo médio de leite
- 5 colheres de sopa de nata
- 5 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de fermento granulado
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de sal

Recheio:

- 1 kg de morango
- 150g de açúcar
- 3 colheres de sopa de maisena
- 1 copo raso de água

Farofa:

- 250g de açúcar
- 10 colheres de azeite
- 12 colheres de sopa de nata
- 250 g de farinha
- raspadinha de limão galego
- ½ colher de chá de açúcar de baunilha

Modo de preparo

1. Para massa, bater os ovos, o açúcar, a nata, o azeite, o leite e o sal. Por último, o fermento e a farinha até dar o ponto. Deixar descansar por mais três horas.

2. Colocar o creme do morango, os morangos picados e a farofa.
Levar ao forno a 180°C por 20 minutos.
3. Para o recheio, bater o morango, o açúcar, a maisena e água até o ponto. O restante dos morangos picar e reservar.
4. Para a farofa, misturar todos os ingredientes.

Rendimento: 5 cucas de tamanho médio.

Cuca batida

Apresentada por **Ivete Bolgenhagen**, residente em Princesa (SC), associado/a na Cresol Dionísio Cerqueira (SC).

Ingredientes

Massa:

4 xícaras de farinha
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de leite
2 ovos
4 colheres de nata
2 colheres de fermento em pó químico

Cobertura:

1 xícara de farinha de milho
1 xícara de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
margarina até o ponto

Modo de preparo

1. Botar todos os ingredientes em uma bacia e bater levemente com as mãos até obter uma massa homogênea.
2. Colocar nas fôrmas e pressionar o recheio nela.
3. Colocar a cobertura.

Curiosidade: esta receita tem muitos anos, passou da minha avó para minha mãe, e de minha mãe para mim. Já passei esta receita para minhas filhas e estou usando na padaria onde trabalho.

Cuca cremosa (da Margarete)

Apresentada por **Margarete Stefani Spader**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

Farofa:

- 2 xícaras de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 100 g de margarina
- 1 ovo
- 1 colher de fermento em pó

Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (mesma medida da lata de leite condensado)
- 3 gemas
- 2 colheres de amido de milho
- 1 lata de creme de leite
- 5 bananas cortadas em rodela
- canela em pó para polvilhar a banana

Modo de preparo

1. Para farofa, misture todos os ingredientes e reserve.
2. Para o recheio, leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até engrossar, menos o creme de leite. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite sem assar.
3. Para a montagem use um refratário de vidro (untado com margarina), coloque a metade da farofa, depois coloque o recheio, as bananas em rodela e a canela em pó, cubra com o restante da massa (farofa).
4. Leve ao forno preaquecido por uns 40 minutos.
5. Deixe esfriar, coloque na geladeira e sirva gelado.

Curiosidade: em uma visita a uma vizinha, ela estava preparando esta receita, e pediu para que eu provasse. Eu gostei muito e pedi a receita.

Cuca cremosa (da Sandra)

Apresentada por **Sandra Marcante Chitto**, residente em Erval Grande (RS), associado/a na Cresol São Valentim, PA de Erval Grande.

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 50 g de amido de milho
- 35 g de fermento para bolo
- 300 g de açúcar
- 5 g de sal
- 150 g de manteiga ou margarina
- 2 ovos
- raspas de limão ou laranja

Recheio:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 600 ml de leite
- 100 g de amido de milho

Modo de preparo

1. Misture e amasse tudo a ponto de farofa.
2. Para o recheio, leve tudo ao fogo e as laterais de uma fôrma com a metade da farofa; despeje o recheio e, sobre ele, o resto da farofa.
3. Asse a 180°C ou até corar, mais ou menos 40 minutos. Deixe esfriar e sirva.

Curiosidade: cultura alemã.

Cuca de batata da Vó

Apresentada por **Lorena Voss Lauretti**, residente em Armazém (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Armazém.

Ingredientes

- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de azeite
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de fermento de pão
- 1 ovo
- 1 xícara de batata-doce cozida
- 4 xícaras de trigo
- 1 copo de água de batata

Modo de preparo

1. Coloque em uma bacia a batata-doce quente e amasse bem com um garfo.
2. Acrescente o açúcar e o azeite e mexa bem com as mãos.
3. Coloque o fermento, o sal, o trigo e a água de batata-doce morna até dar ponto.
4. Se a massa ficar muito dura, coloque um pouco de leite morno, apenas se necessário.
5. Misture bem com as mãos.
6. Coloque em uma fôrma untada e deixe crescer.
7. Polvilhe com farofa.

Curiosidade: antigamente a vida era muito difícil, principalmente para os colonos, não tinha eletrodomésticos. A bateadeira eram suas mãos; os ingredientes, difíceis de comprar – tinham que economizar. Por isso, minha avó (falecida há 50 anos) inventou essa receita, e deu certo: poucos ingredientes, simples de fazer, mas colocava muito amor e carinho para, no final de semana, ter algo diferente para seus filhos e visitas. Minha mãe hoje está com 90 anos, fazia para nós também, mas só nos finais de semana. Tinha que dobrar a receita, pois eram 12 filhos. Cada um ganhava um pedacinho, a gente nunca ficava satisfeito. Hoje,

tudo é diferente, eu também continuo fazendo a receita da cuca de batata da vó, pois, além de fácil de fazer e muito gostosa, me faz lembrar do passado difícil que nossa família teve. Para matar nossa fome, não precisamos de produtos industrializados; com pouca coisa que temos em casa, dá pra fazer pratos muito saborosos. Mas, para isso, temos que colocar amor, carinho e prazer em fazer.

Cuca de chocolate

Apresentada por **Wanilda Kruger Zuge**, residente em Cristal (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

Massa:

- 3 xícaras de farinha
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de fermento
- 3 colheres de margarina
- 2 ovos
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de azeite

Recheio:

- água morna até o ponto
- 1 barra de chocolate
- açúcar para polvilhar
- ½ colher de margarina

Modo de preparo

1. Numa bacia, colocar a farinha, o sal e misturar bem.
2. Num lado da bacia, colocar o açúcar, os ovos e o azeite, misturar bem.
3. Depois, no outro lado, colocar um pouco de água morna no fermento, misturar tudo e acrescentar água morna até o ponto.
4. Sovar até a mão ficar limpa, cobrir a massa com um pano e deixar crescer.
5. Depois de crescido pôr na fôrma.
6. Picar a barra de chocolate e pôr dentro da massa, esperar crescer, bater um ovo e pôr em cima da massa, depois polvilhar o açúcar em cima.
7. Assar durante cerca de 30 minutos.

Curiosidade: receita de família, passada de geração em geração.

Cuca de framboesa da Annadir

Apresentada por **Marli Milani dos Santos Campanholo**, residente em Chiapeta (RS), associado/a na Cresol Constantina (RS).

Ingredientes

Massa:

- 2 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher de banha
- 200 ml de leite
- 200 ml de água
- 5 xícaras de farinha de trigo
- 50 g de baunilha
- 2 colheres de fermento biológico

Condimentos:

- canela, erva-doce, noz-moscada, raspas de limão e laranja a gosto

Recheio:

- 250 ml de água
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de amido de milho
- suco de framboesa

Farofa:

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de farinha
- 2 colheres de margarina

Modo de preparo

Massa:

1. Misture todos os ingredientes, menos o fermento e a farinha, e leve ao fogo para amornar.
2. Desligue o fogo e acrescente o fermento e a farinha – misture bem com o auxílio de uma colher.
3. Reserve e aguarde dobrar de volume.



4. Unte uma fôrma de 28 cm x 38 cm e distribua a massa.
5. Acrescente o recheio com uma colher e deixe crescer novamente.
6. Acrescente a farofa e leve ao forno a 200°C por cerca de 25 minutos.

Recheio:

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até adquirir consistência.

Farofa:

Misture em uma bacia todos os ingredientes e mexa com a mão até a consistência de farofa.

Rendimento: 44 pedaços.

Curiosidade: esta receita está na família há anos e faz o maior sucesso no almoço, nas festas, no lanche da tarde. Aprendi com minha mãe (já falecida), por isso o nome em homenagem a ela.

Cuca de milho verde

Apresentada por **Caroline Mauwerwerk**, residente em Anitápolis (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Anitápolis.

Ingredientes

- 8 a 10 espigas de milho verde novinho
- uma pitada de sal
- 2 ovos
- 1 copo de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres grande de trigo
- 1 colher de sopa de fermento de bolo

Farofa:

- 4 colheres de servir de açúcar
- 5 colheres de servir de trigo
- 4 colheres de sopa de banha
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de canela em pó

Modo de preparo

1. Cavar o milho verde e colocar em um recipiente.
2. Adicione sal a gosto, os ovos, o açúcar, a manteiga e o trigo
3. Quando a mistura estiver homogênea, acrescente o fermento e misture novamente a massa.
4. Quando estiver pronta, coloque na fôrma já untada com banha e regada com trigo.
5. Para finalizar, acrescente a farofa e leve ao forno preaquecido a 200°C. O tempo de assar varia de acordo com seu forno, entre 30 e 40 minutos.
6. Para farofa, devem ser misturados todos os ingredientes e, depois, esfarelar até que fique com aspecto de várias bolinhas.

Curiosidade: essa receita é uma criação única e exclusiva do meu pai, Otti, pois ninguém nunca ouviu falar de cuca de milho verde. A história

em si é apenas mais uma receita de família, pois, por gostar muito de cuca e de milho, juntou as duas coisas numa só. A receita desperta a curiosidade de muitos e, para aqueles que já experimentaram, deixa um gostinho de quero mais.

Cuca de nata (da Jane)

Apresentada por **Jane Maria Alberto**, residente em Faxinal do Soturno (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA de Faxinal do Soturno.

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 xícara de nata
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 3 xícaras de farinha
- 2 colheres de chá de fermento em pó químico

Modo de preparo

1. Em um recipiente, coloque as claras e bata-as até virarem em neve. Depois, coloque o açúcar e bata até virar merengue.
2. Em outro recipiente, coloque as gemas e a outra xícara de açúcar, a nata, o leite e a farinha: bata tudo junto, misture o merengue e o fermento em pó químico.
3. Coloque em uma fôrma untada e leve ao forno. Deixe assar por mais ou menos 40 minutos.

Curiosidade: receita da Vó.

Cuca de nata (da Juliana)

Apresentada por **Juliana Paula Benig**, residente em Descanso (SC), associado/a na Cresol Guaraciaba (SC).

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de maisena
- 1 xícara de leite gelado
- 1 xícara de nata caseira
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó químico

Farofa:

- 1 colher de nata bem cheia
- 5 colheres de açúcar
- 3 colheres de farinha de milho
- farinha de trigo até dar o ponto de farofa
- canela em pó a gosto

Modo de preparo

1. Em um recipiente, bata os ovos inteiros com o açúcar.
2. Coloque a nata e em seguida o leite.
3. Acrescente a maisena e a farinha.
4. Misture cuidadosamente com o fermento.
5. Unte uma fôrma e a enfarinhe.
6. Despeje a massa e por cima, com muito cuidado, coloque a farofa.
7. Leve para assar por aproximadamente 45 minutos em forno preaquecido a 250°C.

Curiosidade: é a cuca que a nona Maria fazia nos domingos; juntava-se toda a família para apreciar a cuca da nona.

Cuca deliciosa

Apresentada por **Lorena Libera Bertoni Benetti**, residente em Antônio Prado (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 2 xícaras de açúcar
- 1 copo de leite
- 1 copo de nata
- 4 ovos
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres de fermento em pó
- raspa de limão
- passas de uva e ameixa

Cobertura:

- ½ xícara de farinha de trigo especial
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de manteiga
- canela em pó
- 1 colher de achocolatado

Modo de preparo

1. Misturar a nata, as gemas, e o açúcar.
2. Bata bem e acrescenta o leite, a farinha, o fermento em pó e as raspas de limão.
3. Misturar as claras em neve e as passas.
4. Colocar em fôrma untada e por cima espalhar a cobertura.
5. Levar ao forno a 200°C por 40 minutos.

Curiosidade: é uma delícia, nós e as visitas adoramos.

Cuca minuto

Apresentada por **Izabel Cristina Konradt da Silva**, residente em Canguçu (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 7 xícaras de farinha
- 2 xícaras de açúcar
- ½ xícara de óleo
- 2 colheres de fermento em pó
- 1 xícara de água ou leite
- 1 colherinha de sal
- 2 ovos

Recheio:

- doce de leite com figo (opcional)

Farofa:

- canela em pó
- 1 colher de margarina
- 1 xícara de farinha

Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes e colocar para assar durante 30 minutos.

Curiosidade: fácil preparo, ótimo sabor. Receita da minha avó.

Cuca polonesa

Apresentada por **Marines Dubenczuk**, residente em Áurea (RS), associada/a na Cresol Áurea.

Ingredientes

Massa:

- ½ tablete de fermento
- 1 ovo
- 1 colher de manteiga
- 3 xícaras de leite morno
- 1 pitada de sal
- 4 e ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar

Farofa:

- 3 colheres de farinha
- 2 colheres de manteiga
- 1 colher de banha
- 2 colheres de açúcar
- 1 ovo

Modo de preparo

1. Dissolver o fermento com o leite.
2. Depois ir colocando os outros ingredientes.
3. A farinha aos poucos, até desgrudar dos dedos
4. Deixar crescer por 45 minutos.
5. Enquanto isso fazer a farofa.

Farofa:

1. Misturar os ingredientes, menos o ovo, até ficar bem solta.
2. Pincelar a cuca com o ovo batido.
3. Colocar a farofa e levar ao forno aquecido por 45 minutos.

Curiosidade: feita à mão, sem usar batedeira ou sovadeira; receita vinda das avós.

Cuca rápida alemã

Apresentada por **Tatiane Vanin Marmementini**, residente em Jacutinga (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

Massa:

- 2 ovos
- 2 xícaras de leite
- 2 e ½ xícaras de açúcar
- 1 xícara de nata
- 5 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de fermento em pó químico.

Farofa:

- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de manteiga (em temperatura ambiente)
- 1 colher de chá de canela em pó

Modo de preparo

1. Bata na batedeira os ovos e o açúcar.
2. Aos poucos, acrescente o leite e a farinha.
3. Quando obtiver uma massa homogênea, desligue a batedeira.
4. Acrescente o fermento misturado delicadamente e coloque a mistura em uma fôrma untada. Acrescente em cima do bolo a farofa doce e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por mais ou menos 40 minutos.

Curiosidade: visitando a tia Armelinda, degustei esta receita simples e muito saborosa. Com muito carinho, ela me passou a receita; agora, toda a vez que preparo a cuca rápida lembro dos momentos bons e do aconchego de estar perto desta pessoa tão especial.



Cuscuz

Apresentada por **Jaira Inês Gubert**, residente em Cacique Doble (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 1 xícara rasa de farinha de milho (média)
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar

Dica: quem quiser mais docinho, aumenta o açúcar

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes, vá molhando aos poucos, esfarelando para ficar bem soltinha.
2. Coloque em um prato, amarre uma toalha bem apertada, coloque para cozinhar de modo que não encoste na água, pois o cozimento é só no vapor.
3. Cozinhe por aproximadamente uma hora, não altera em nada cozinhar por mais tempo.
4. Depois de cozido, tire a toalha e saboreie com leite ainda quenteinho.

Curiosidade: o cuscuz lembra minha infância, pois para comermos cuscuz eu e meus seis irmãos descascávamos um cesto de milho para, à noite, debulhar na mão. Meus pais cantavam muito enquanto debulhávamos. No dia seguinte, bem cedinho, meu pai colocava o cesto amarrado na mula e levava no moinho, distante, para moer. À tarde, quando chegava com a farinha, minha mãe preparava o cuscuz para o jantar; comíamos com leite. O cuscuz no centro da mesa e todos ao redor, família unida. Me traz saudade. “Éramos felizes e não sabíamos.” Ainda hoje, quando minha mãe me visita, fazemos para comer e recordar. E assim a receita continua de geração em geração de nossa família.

Cuscuz de amendoim

Apresentada por **Isabel dos Passos**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 2 medidas de massa de mandioca
- 1 medida de amendoim cru picado
- açúcar e sal a gosto

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes e coloque na cuscuzeira, cozinhe por 15 a 20 minutos.

Curiosidade: minha mãe sempre fazia para nós; quando casei, pedi a ela que me ensinasse, pois era um alimento que sustentava por mais tempo por que trabalhamos na roça.

Cuscuz de massa de mandioca

Apresentada por **Alvina Gonçalves Maciel**, residente em Jaguaruna (SC), associado/a na Cresol Jaguaruna (SC).

Ingredientes

- 1 kg de massa
- 500 g de farinha de milho
- 1 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de amendoim cru

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes numa bacia.
2. Cozinhe-os numa panela em banho-maria por uns 20 minutos.

Curiosidade: esta receita é da família, aprendi a fazer com minha mãe, que aprendeu a fazer com a mãe dela, minha avó. Gosto muito de fazer esta receita; é simples, rápida de fazer e gostosa.

Dedo de noiva

Apresentada por **Sônia Maria Guero Pasinato**, residente em Cacique Doble (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra, PA de Cacique Doble.

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de nata
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 2 colheres de fermento biológico
- coco para caramelizar
- farinha de trigo

Modo de preparo

1. Bata os ovos com açúcar e nata.
2. Acrescente a farinha e o fermento, não amasse muito duro.
3. Passe na máquina de bolachas.
4. Faça biscoitos (tamanho de dedos).
5. Leve ao forno para assar.
6. Caramelize com calda e coco – calda grossa com água e açúcar.

Rendimento: aproximadamente 2 kg e meio.

Curiosidade: esta receita tem mais de 40 anos. O segredo é não amassar muito duro.

Doce de carro

Apresentada por **Diles Maria Baldo Culau**, residente em São Valentim (RS), associado/a na Cresol São Valentim.

Ingredientes

- 1 pote de xarope de glicose de milho (450 g)
- 4 xícaras de amendoim cru
- 4 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água
- 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio

Modo de preparo

1. Reservar o bicarbonato de sódio.
2. Colocar os demais ingredientes numa panela em fogo médio, mexendo a cada pouco para não queimar, até o amendoim estourar ou ficar dourado.
3. Colocar o bicarbonato e mexer bem até amarelar.
4. Despejar em uma fôrma grande, bem untada ou com um plástico, para não grudar.

Acompanhamento: é bom servir com chimarrão para as visitas.

Curiosidade: esse doce fica como uma rapadura aerada.

Doce de marmelo

Apresentada por **Italmar Zanete Soares**, residente em Canguçu (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- Cozinhar os marmelos, deixe esfriar, retire a pele, amasse até ficar uma massa, e soltar o caroço.
- A mesma quantidade de massa (polpa) da fruta é a quantidade do açúcar, amasse com a mão até misturar bem, depois leve ao fogo mexendo sempre.

Modo de preparo

1. Coloque na panela a polpa de marmelo e açúcar.
2. Leve ao fogo e mexa até ganhar consistência.
3. Mantenha a água do cozimento para acrescentar aos poucos sobre a polpa em cozimento, para que ganhe cor avermelhado.
4. Deixe cozinhar até secar e começar a desgrudar da panela (ou tacho de cobre).
5. Coloque em forma para cortar.

Rendimento: a cada forma, mais ou menos 20 marmeladas.

Curiosidade: receita antiga, receita do vovô.

Doce de uva

Apresentada por **Rosangela Conte Bampi**, residente em Cruzaltense (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 barra de chocolate branco
- 1 barra de chocolate amargo
- uva de mesa
- 2 pacotes de bolacha Passatempo ao leite (sem recheio)

Modo de preparo

1. Esmagar as bolachas, colocar no prato e esmagar com um copo.
2. Chocolate amargo derretido em banho-maria, adicionar uma lata de creme de leite, mexer bem e adicionar mais uma caixa de creme de leite, misturar bem e reservar (o ideal é colocar na travessa quando está frio para não amolecer a bolacha).
3. Uma lata de leite condensado, uma colher de sopa de margarina, uma barra de chocolate branco: cozinhar até o ponto de brigadeiro, depois de pronto misturar uma caixa de creme de leite.
4. Para montar o prato, colocar as bolachas no fundo do recipiente, depois a camada de chocolate preto, depois largar as uvas (lavadas e cortadas ao meio), o brigadeiro branco.
5. As uvas e o brigadeiro irão afundar no chocolate preto, pode fazer cobertura com uvas e chocolate ralado.

Curiosidade: a ordem dos ingredientes não influencia na delícia do sabor que é depois de pronto.

Docinho de amendoim

Apresentada por **Simone Bracht**, residente em Iporã do Oeste (SC), associado/a na Cresol Guaraciaba, PA de Iporã do Oeste.

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara de amendoim torrado e triturado
- 3 colheres de sopa de margarina

Modo de preparo

Cozinhar até dar ponto de brigadeiro.

Curiosidade: receita de família.

Docinho de mel

Apresentada por **Marlene Veroni Formagini**, residente em Descanso (SC), associado/a na Cresol Guaraciaba (SC).

Ingredientes

- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de mel
- 3 colheres de nata

Modo de preparo

1. Colocar todos os ingredientes em uma panela.
2. Deixar cozinhar até soltar totalmente do fundo, mexendo constantemente.

Curiosidade: uma receita herdada da minha mãe, tem gostinho de infância.

Esfregolá

Apresentada por **Iracema Bressan Demozzi**, residente em Guaraciaba (SC), associado/a na Cresol Guaraciaba (SC).

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 e ½ xícara de banha
- 1 e ½ xícara de farinha de milho
- 1 xícara de amido de milho
- 1 e ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
2. Untar uma fôrma, espalhar bem a massa e levar ao forno.
3. Quando começar a dourar, desligar o forno.
4. Retirar a fôrma e cortar em quadradinhos.
5. Se preferir, poderá polvilhar, antes de assar, açúcar colorido ou açúcar de confeiteiro.

Curiosidade: essa receita aprendi com minha mãe, depois fui morar com minha sogra, que também a fazia. Ensinei para minhas filhas. Sempre é sucesso quando é compartilhada com os amigos. Representa a simplicidade.

Esfregolá (Fregolá)

Apresentada por **Inervi Fátima Alberti Bettu**, residente em Guatambu (SC), associado/a na Cresol Chapecó (SC), PA Efapi.

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de fubá grosso
- 2 xícaras de açúcar cristal
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres de fermento em pó
- 3 colheres de gordura (banha ou manteiga)
- 2 xícaras de leite frio
- 2 xícaras de amendoim torrado e moído

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes mexendo bem.
2. A massa deve ficar bem enxuta.
3. Colocar em uma assadeira untada, apertando bem a massa com a mão.
4. Polvilhar com açúcar.
5. Assar em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.
6. Cortar ainda morno.

Curiosidade: esta receita minha mãe fazia e marcou minha infância. Aprendi com ela. Acompanha muito bem o chimarrão em qualquer hora do dia.



Fanilha Pletsh

Apresentada por **Sandra Francisca Alves Luchtenberg**, residente em Santa Rosa de Lima (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral.

Ingredientes

- 6 ovos
- 4 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento químico
- farinha de trigo

Dica: se quiser, pode acrescentar coco ralado e raspas de limão

Modo de preparo

1. Colocar os ovos e o açúcar e bater bem.
2. Logo em seguida, colocar o fermento.
3. Por último, o trigo até que a massa fique firme para fazer os bolinhos.
4. Untar uma fôrma, fazer os bolinhos em colheradas e colocá-los para assar em forno preaquecido a 200°C.

Curiosidade: receita que vem de gerações, usada por nossa bisavó; minha mãe nos ensinou contando que trazia uma tradição alemã muito usada para receber visitas na época, por ser um doce prático e rápido para fazer. Realmente, um cafezinho e um bolinho deste são tudo de bom!

Fatias húngaras

Apresentada por **Márcia J. J. Lichaczewski**, residente em Centenário (RS), associado/a na Cresol Áurea, PA Centenário.

Ingredientes

Massa:

- 3 xícaras de farinha
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa rasas de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de fermento seco

Recheio doce:

- 1 xícara de coco ralado
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de margarina

Recheio salgado:

- frango, guisado, calabresa, queijo, salame

Modo de preparo

1. Misture a farinha com o fermento e depois os demais ingredientes.
2. Sove a massa, espiche e coloque o recheio, depois enrole e corte.
3. Coloque nas fôrmas e deixe crescer.
4. Quando estiver pronto para assar, pincele com ovo e coloque coco ralado ou pincele com ovo e coloque queijo, orégano, farofa... várias opções.
5. Misture bem o recheio e coloque-o na massa.

Fatias húngaras deliciosas

Apresentada por **Marilsa Claudino Hanck**, residente em Anitápolis (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Anitápolis.

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento para pão
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 2 xícaras de chá de leite morno
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de margarina
- ¼ xícara de chá de óleo
- 1 kg de farinha de trigo

Recheio:

- 5 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 pacote de coco ralado

Calda:

- 2 xícaras de chá de leite
- 1 xícara de chá de açúcar

Modo de preparo

1. Misture os três primeiros ingredientes e depois os outros três.
2. Coloque a farinha de trigo até que desgrude das mãos.
3. Deixe descansar por 30 minutos, enquanto isso faça o recheio.
4. Para o recheio, misture tudo até virar um creme.
5. A outra metade do recheio espalhe bem em fôrmas untadas e leve ao forno por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.
6. Ferva o leite e o açúcar com as fatias prontas e, ainda quente, jogue a calda por cima.

Curiosidade: receita da própria família.

Fregolá da Tere

Apresentada por **Terezinha Polita**, residente em Ipê (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 4 ovos
- ½ xícara de óleo de girassol
- 2 xícaras de açúcar cristal
- 3 xícaras de farinha de milho média
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de coco ralado
- 1 colher de fermento em pó

Farofa:

- ½ xícara de açúcar cristal
- 1 colher de coco ralado
- canela em pó e açúcar de baunilha a gosto

Modo de preparo

1. Bater os ovos, o açúcar e o óleo com uma colher de pau.
2. Acrescentar a farinha de milho, a farinha de trigo, o fermento em pó e o coco ralado.
3. Misturar bem, a massa deve ficar bem firme.
4. Colocar em fôrma untada espalhando a massa com as mãos.
5. Assar em temperatura média por 45 minutos.

Grostoli (da Judite)

Apresentada por **Judite Sandrin Benetti**, residente em Xavantina (SC), associado/a na Cresol Xavantina (SC).

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de nata
- 4 colherinhas de fermento em pó
- 1 colher de sal amoníaco
- 1 colher de banha
- farinha

Modo de preparo

1. Numa bacia, quebre os ovos, coloque açúcar, leite, sal amoníaco, nata e banha.
2. Mexa bem e coloque o fermento em pó.
3. Acrescente mais ou menos três pratinhos de farinha.
4. Amasse bem e deixe descansar mais ou menos de três a quatro horas.

Curiosidade: a massa deve ser mais mole do que dura. Quando for espichar, deve ter sempre farinha ao lado para polvilhar.

Grostoli (da Rosane)

Apresentada por **Rosane A. P. Gaspareto**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 8 gemas
- 2 ovos inteiros
- 1 copo de pinga
- 1 copo de leite
- 22 colheres de açúcar
- 3 colheres de banha
- 2 colheres de sal amoníaco
- 1 colherinha de sal
- farinha

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes (farinha até dar ponto) e mexer até o ponto de massa de pão.
2. Espichar a massa na sovadeira. Depois fazer fatias duplas e fritar.
3. Passar no açúcar, na canela e servir.

Curiosidade: receita passada de mãe para filha, está há anos na família. É uma delícia.

Grostoli da mamãe

Apresentada por **Marilete Moroni Dal Chiavon**, residente em Nova Itaberaba (SC), associado/a na Cresol Chapecó, PA Nova Itaberaba.

Ingredientes

- 3 xícaras de leite morno
- 2 xícaras de açúcar
- 3 colheres de fermento de pão
- 1 xícara de banha ou manteiga
- 5 colheres de pinga
- farinha ao ponto

Modo de preparo

1. Misturar os ingredientes, mexer bem, amassar mais duro que a massa de pão.
2. Deixar descansar por duas horas.
3. Sovar, cortar e fritar.

Curiosidade: esta receita eu aprendi, ainda criança, de minha mãe. Quando chovia, ela tinha tempo e fazia os grostolis para nós da família comermos no lanche da tarde.

Grostoli da vovó

Apresentada por **Márcia Souza**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 4 ovos
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 4 colheres de sopa de cachaça
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de leite
- farinha de trigo até dar o ponto (mais ou menos 1 kg)
- açúcar e canela a gosto

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até a massa ficar homogênea.
2. Em uma superfície enfarinhada, espiche a massa com auxílio de um rolo de macarrão, deixe-a bem fina.
3. Para moldar os grostolis, corte a massa em retângulos, faça um corte no meio e vire um dos lados.
4. Frite em óleo quente e passe no açúcar com canela.

Dica: esta massa pode ser congelada; molde os grostolis e congele.

Curiosidade: eu aprendi essa receita com minha avó, por que eu a ajudava fazer.

Grostoli fofinho

Apresentada por **Ivete Valentini Roman**, residente em São Valentim (RS), associado/a na Cresol São Valentim.

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- suco de 1 limão
- 2 colheres de sopa de cachaça
- 2 colheres de sopa de fermento em pó químico
- 50 g de baunilha
- ½ xícara de nata ou manteiga
- farinha de trigo até dar o ponto

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes, amassar a massa até ficar homogênea.
2. Deixar descansar 1 hora.
3. Espichar com o rolo ou passar no cilindro.
4. Cortar e fritar.

Dica: se gostar de canela, pode passar no açúcar com canela logo após fritar.

Curiosidade: o grostoli é uma delícia que pode ser apreciada com um café preto ou com chimarrão. Também como lanche da tarde.



Grostoli fofo

Apresentada por **Inês Baccin Lira**, residente em Campinas do Sul (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA de Campinas do Sul.

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de margarina
- 1 pitada de sal
- 3 colherinhas de fermento em pó químico
- farinha

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes em um recipiente e, por último, a farinha para dar o ponto da massa, que deve ser lisa e uniforme – mais mole que o ponto de pão.
2. Espichar a massa para que fique com a espessura de meio dedo deitado (1 cm); depois repetir com cada pedaço da massa e cortar em pedaços para fazer o grostoli.
3. Em cada pedacinho, fazer o corte no meio e passar um lado da massa por dentro para formar o grostoli.
4. O azeite precisa estar quente.

Curiosidade: após frito, passar no açúcar refinado para ficar mais saboroso; se quiser, pode adicionar canela em pó.

Grostoli grosso ou sonho

Apresentada por **Lucimara Cenci Fernandes**, residente em Xavantina (SC), associado/a na Cresol Xavantina, PA de Palmeiras.

Ingredientes

- 1 copo de água
- 1 copo de leite
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de fermento
- 1 colher rasa de sal
- 3 ovos
- 1 xícara de manteiga

Modo de preparo

1. Misture bem todos os ingredientes. Deixe a massa descansar por umas horas.
2. Depois, espiche a massa grossa (mais ou menos 1 cm).
3. Faça os grostolis, deixe crescer e frite-os com óleo quente.
4. Depois de pronto, polvilhe açúcar e canela.

Dica: com essa massa, podem ser feitos grostolis, sonhos e cucas.

Curiosidade: fica uma delícia.

Kase Kucher Kisck

Apresentada por **Elcí Maria dos Santos**, residente em São Paulo das Missões (RS), associado/a na Cresol Porto Xavier, PA São Paulo das Missões.

Ingredientes

Massa:

- 1 e ½ xícara de farinha
- 1 ovo
- 3 colheres de manteiga derretida
- 2 colheres de açúcar
- 1 e ½ colher de fermento em pó

Recheio:

- 500 g de ricota
- 4 gemas
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pacote de pudim de baunilha (sem diluir o pó)
- ½ xícara de azeite
- 4 claras em neve
- 2 xícaras de leite

Modo de preparo

1. Faça a massa com os ingredientes. Se ficar firme, acrescente um pouco de leite para a massa ficar macia.
2. Abra a massa, coloque-a na fôrma, arrume as bordas. Coloque em fôrma que sai o fundo quando assado.
3. Pegue os ingredientes do recheio e bata tudo no liquidificador.
4. Bata as claras em neve, despeje a massa do recheio nas claras em neve, mexendo bem de leve.
5. Leve ao forno por 1 hora a 200°C.

Curiosidade: esta receita foi passada de geração em geração na família da minha mãe, que é de origem alemã. Minha mãe costumava fazer esta receita nos finais de semana quando recebíamos visita. Esta receita tornou-se tradicional em minha família por se tratar de um prato saboroso e muito apreciado por todos.

Licor de frutas por imersão (Receita básica xarope)

Apresentada por **Sérgio Damasio**, residente em Armazém (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Armazém.

Ingredientes

- frutas (jabuticaba, pêssago, ameixa-amarela, etc.)
- cachaça
- folha ou xarope de louro

Xarope:

- 4 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de água

Modo de preparo

1. Escolha a fruta de boa qualidade, lave-a; coloque em um recipiente de vidro com tampa.
2. Cubra a fruta com cachaça, coloque 1 folha de louro (se preferir).
3. Tampe bem e deixe em repouso de 3 a 5 dias, preferencialmente num local escuro.
4. Coe e acrescente o xarope na porção de 4 xícaras de uma para cada litro de cachaça.
5. Engarrafe e deixe envelhecer – quanto mais, melhor.
6. Para o xarope, coloque o açúcar numa panela com a água, mexa bem e ferva até obter uma calda mais grossa.

Curiosidade: é uma receita da família, passada de geração em geração.

Muffins

Apresentada por **Chaiana Mara Dendena**, residente em Mariano Moro (RS), associado/a na Cresol Aratiba, PA Mariano Moro.

Ingredientes

- 1 xícara de leite
 - ½ xícara de açúcar
 - 3 ovos
 - 3 colheres de sopa de margarina ou manteiga (derretidas)
 - 1 colher de sopa de baunilha
 - 3 xícaras de farinha de milho
 - 3 xícaras de farinha de trigo
 - 2 colheres de sopa de fermento em pó químico
 - 1 pitada de sal
- Dica:** acrescente 2 colheres de vinagre branco na massa pois ajuda a não absorver gordura.

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes líquidos em uma bacia.
2. Acrescente o açúcar, a baunilha, as farinhas, o vinagre, o sal e o fermento em pó químico.
3. Sove a massa até desgrudar das mãos.
4. Faça rolinhos de aproximadamente 7 cm por 2 cm.
5. Frite em óleo bem quente e, após prontos, passe no açúcar refinado e canela.

Rendimento: aproximadamente 60 unidades.

Curiosidade: a receita vem sendo passada de geração em geração há mais de um século. Os muffins são geralmente assados em forminhas, mas essa receita foi uma adaptação da minha avó para fazer em grandes quantidades. A família era bem grande, desta forma a receita se torna menos trabalhosa e, além disso, todos podiam ajudar a enrolar os bolinhos. A receita relembra os momentos de infância, bem como a tradição das refeições em família. Os muffins são uma excelente opção para acompanhar um café ou um bom chá.

Muffins de farinha de milho

Apresentada por **Noemi Fátima Kusma**, residente em Itatiba do Sul (RS), associado/a na Cresol Itatiba do Sul.

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de leite
- 1 xícara de farinha de milho
- 2 colheres de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de manteiga
- 2 ovos
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

1. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa.
2. Acrescente os ovos batidos.
3. Adicione a essa mistura os ingredientes secos e o leite.
4. Amasse bem e abra a massa em mesa polvilhada.
5. Enrole tipo bananinhas.
6. Frite e polvilhe com açúcar e canela.

Acompanhamento: como lanche da tarde, com café, suco ou chá.

Nega maluca (da Jurema)

Apresentada por **Jurema Comin Toderó**, residente em Getúlio Vargas (RS), associado/a na Cresol Getúlio Vargas.

Ingredientes

- 5 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de achocolatado
- 1 xícara de azeite
- 1 xícara de água
- 3 colherinhas de fermento em pó químico
- 3 xícaras de farinha

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- 15 g de manteiga ou margarina
- 50 g de chocolate em pó (50% cacau)

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até dar ponto.

Curiosidade: bolo que reúne os familiares para tomar um bom café e aproveitar para conversar, relembrando a doce infância e as experiências passadas dos mais antigos para esta nova geração. O cheiro do bolo da época da infância fica na mente dos familiares com poucos minutos do forno ligado.

Nega maluca (da Maria)

Apresentada por **Maria Bernadete Pereira Bianchin**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul (SC).

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- ½ xícara de óleo
- 1 e ½ xícara de água
- 5 colheres de achocolatado em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

Cobertura:

- 1 caixa de leite condensado
- 2 gemas
- 50 g de coco ralado

Modo de preparo

1. Bata os ovos com o açúcar, acrescente o achocolatado em pó, o óleo e a água.
2. Em seguida, acrescente o trigo, por último o fermento em pó.
3. Leve ao forno preaquecido a 180°C.
4. Para cobertura, cozinhe os três ingredientes em banho-maria até ficar bem firme.
5. Coloque a mistura em cima da nega maluca.

Curiosidade: receita aprendida com minha mãe, fazia para a família.

Nego de plancha (Bolo da Vó Jurema)

Apresentada por **Elizete da Cruz Barbosa**, residente em Jupirá (SC), associado/a na Cresol Pedra Branca, PA de Jupirá.

Ingredientes

- 6 ovos
- 1 litro de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de fubá fino (farinha de milho)

Modo de preparo

1. Pôr os ovos e o açúcar numa bacia, misturar.
2. Adicionar aos poucos o leite e o fubá, mexer bem para não embolar o fubá, reservar.
3. Aquecer uma fôrma de ferro e untar com banha (1 colher).

Dica: precisa o fogão a lenha ou forno de barro, estes bem quentes, para poder assar o bolo. Caso não tenha fogão a lenha ou forno de barro, pode ser assado em forno elétrico, mas também tem que estar aquecido a 250°C, com o dourador ligado.



Nego deitado

Apresentada por **Janete Cardoso dos Passos**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 1 e ½ xícara de leite
- 1 pitada de sal
- 1 colher de fermento
- 500 g de farinha de milho

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até a massa ficar bem dura.
2. Pegue uma folha de bananeira e asse na chapa de um fogão a lenha.
3. Aplique a massa na folha, ela serve como fôrma.

Curiosidade: quando éramos muito pobres, a dindinha (madrinha) socava o milho no pilão, fazia a farinha de milho e fazia um prato de farinha de milho com açúcar grosso (tipo nego deitado) para matar a nossa fome; éramos crianças – uma história que tem muito valor, 40 anos atrás. Meu pai levava e buscava o milho na tafona de bicicleta.

Nozinho

Apresentada por ***Marinês Franklin da Silva***, residente em Cruzaltense (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 6 ovos
- 1 xícara de leite morno
- 5 colheres de açúcar
- 1 colher de adoçante
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de margarina
- 6 meia casquinha de ovo de azeite
- 1 colher de fermento de pão
- erva doce
- farinha até dar o ponto

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes, amasse no ponto que dá para passar na sovadeira, sove bastante.
2. Espiche, faça os nozinhos, deixe crescer, frite.

Curiosidade: fica fofinho, uma delícia.

Orelha de burro

Apresentada por **Irene Baumann Claudino**, residente em Santa Rosa de Lima (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral.

Ingredientes

- 2 ovos
- 2 colheres de açúcar
- pitada de sal
- leite
- farinha de trigo até dar o ponto

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes até ficar uma massa bem mole.
2. Em seguida, frite na banha quente.

Acompanhamento: pode comer com mate e melado, puro ou outra opção de doce.

Curiosidade: esse bolinho minha avó Guilhermina já fazia quando éramos crianças e íamos visitá-la. Hoje, minha mãe, Verônica, faz ao menos 2 vezes na semana; e todos adoram. Aprendi a receita com minha mãe e já ensinei a minha filha para que não se perca e passe de geração em geração. Por mais simples que seja, mas traz muitas lembranças boas.

Pão-de-ló com amendoim (Bolo da Vó Rola)

Apresentada por **Ana Feliciano da Silva**, residente em Paulo Lopes (SC), associado/a na Cresol Jaguaruna (SC).

Ingredientes

- 6 ovos
- 6 colheres de açúcar
- 6 colheres de trigo
- 1 colher de fermento para bolo
- 6 colheres de amendoim torrado moído

Modo de preparo

1. Torre 250 gramas de amendoim e reserve.
2. Bata as claras em neve, adicione as gemas e o açúcar.
3. Bata até ficar homogêneo, acrescente o trigo e bata mais um pouco.
4. Adicione o amendoim moído, bata até ficar uma massa leve.
5. Adicione o fermento e mexa levemente.
6. Coloque para assar em uma fôrma redonda e média.
7. Asse por 40 a 45 minutos.

Curiosidade: esse bolo é muito conhecido como o Bolo da Vó Rola. Esse bolo era uma delícia de julho que minha sogra (Rola) fazia em festas de casamento ou aniversário. Meus filhos deram esse nome ao bolo por amarem essa receita, sempre pediam nas férias o Bolo da Vó Rola.

Pavê de morango

Apresentada por **Franciane Duarte Ribeiro Luna**, residente em Cristal (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra, PA de Cristal.

Ingredientes

- 1 pacote de bolacha doce – maisena ou champagne
- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 2 gemas de ovo
- essência de baunilha
- chantili
- 500 g de morango

Modo de preparo

1. Quebre a bolacha em pedaços graúdos e dissolva o amido de milho em um pouquinho de leite.
 2. Em uma panela, coloque o leite, o leite condensado e o amido de milho dissolvido no leite; mexa e leve ao fogo.
 3. Adicione as gemas levemente batidas; mexa até engrossar, cerca de 10 minutos.
 4. Retire do fogo e acrescente a essência de baunilha.
 5. Monte a sobremesa num recipiente, intercale camadas de creme, morangos picados, bolachas e creme novamente. Decore com chantili e morangos.
 6. Leve à geladeira e sirva gelado.
- Dica:** você pode trocar os morangos por outras frutas, como kiwi, doce de figo, tiras de doce de laranja – faça o seu pavê.

Pé de moleque (da Diles)

Apresentada por **Diles Ana Zicato Tomazeli**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 3 xícaras de amendoim (cru e inteiro)
- 3 xícaras de açúcar mascavo
- 1 xícara de água
- 1 colher de nata ou manteiga

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo, deixar cozinhar até ver o fundo da panela.
2. Untar uma fôrma e fazer montinhos com a colher para secar.

Curiosidade: receita passada de mãe para filha e lembra a infância. Era um doce rápido, que se fazia com o que se tinha em casa.

Pé de moleque (da Ivanir)

Apresentada por **Ivanir Vendruscolo**, residente em Severiano de Almeida (RS), associado/a na Cresol Aratiba, PA Severiano de Almeida.

Ingredientes

- 4 xícaras de açúcar mascavo
- 4 xícaras de amendoim
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de nata
- 1 colher de mel

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até o ponto de pé de moleque.
2. Mexa de vez em quando para não grudar.

Curiosidade: aprendi essa receita com minha mãe. Ela sempre fazia quando sabia que ia chegar uma visita, pois é muito boa.

Pé de moleque de leite condensado

Apresentada por **Márcia Feldhaus Bloemer**, residente em Rio Fortuna (SC), associado/a na Cresol Rio Fortuna.

Ingredientes

- 400 gramas de amendoim
- 1 leite condensado
- 1 colherzinha de margarina

Modo de preparo

1. Torre o amendoim e tire as casquinhas.
2. Coloque o amendoim em uma panela e acrescente uma caixa de leite condensado. Leve ao fogo, mexendo sem parar.
3. Deixe ferver até ficar bem marronzinho ou até desgrudar do fundo da panela.
4. Pegue uma fôrma e unte com a margarina.
5. Despeje o pé de moleque na fôrma e amasse bem, até ficar fininho, e deixe esfriar um pouco.
6. Corte em quadrados.

Curiosidade: é a receita de pé de moleque da Festa Junina do município; todos os professores e as merendeiras ajudam-se para fazer e vender no dia da Festa Junina.

Piernik (Docinho de Natal)

Apresentada por **Andréa Precht**, residente em Áurea (RS), associado/a na Cresol Áurea.

Ingredientes

- 7 kg de farinha de trigo
- 2 kg de mel
- 8 ovos
- 7 colheres de chá de bicarbonato
- 1 tubo de canela moída
- 500 g de manteiga ou margarina
- 1 litro de água
- 2 kg de açúcar
- 7 colheres de chá de sal amoníaco
- 7 tubos de cravos moídas
- 1 noz-moscada
- 3 colheres de sopa de açúcar (caramelizado)

Calda de chocolate:

- 1 e ½ kg de açúcar
- 500 ml de água
- 200 g de chocolate em pó

Modo de preparo

1. Colocar em uma panela a água, o mel, o açúcar, o cravo, a canela e a noz-moscada.
2. Quando ferver, retirar do fogo e deixar alguns minutos para esfriar bem.
3. Mexendo o xarope quente, adicionar 1/3 de farinha, mexendo sempre.
4. Colocar os ovos um a um e ir mexendo.
5. Deixar a massa esfriar bem.
6. Junto com a massa fria, colocar o resto de farinha, misturando juntamente com o sal amoníaco e o bicarbonato.
7. Deixar a massa descansar por 2 dias, depois espichar a massa, re-

cortar com as forminhas para modelar o formato desejado (estrela, coração, triangulares, retangulares, etc.).

8. Assar no forno médio.
9. Com os biscoitos assados, passar na calda de chocolate.
10. Para calda de chocolate, juntar numa panela o açúcar, a água, o chocolate e mexer bem.
11. Tampar e deixar ferver, cuidando para não escapar da panela.

Curiosidade: o Piernik (doce de mel) surgiu quando os poloneses descobriram que o pão com especiarias poderia ser coberto com chocolate derretido para prolongar seu sabor e umidade. Muito consumido e feito para presentear as crianças polonesas no Natal, com variedades de formatos: coração, bichinhos, estrelinhas...

Pinhalato

Apresentada por **Gema Zenobia Rosso Bulegon**, residente em Faxinal do Soturno (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 4 ovos
- 4 colheres de azeite
- 4 colheres de cachaça
- 5 colheres de açúcar
- 1 colherinha de sal
- farinha
- 2 colheres de mel
- 4 colheres de água
- 2 xícaras de açúcar mascavo para calda

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes (farinha até o ponto de espichar a massa), amasse muito e espiche a massa até ficar fina como se fosse fazer pastel.
2. Corte em quadradinhos.
3. No fritar, a massa cresce; terminando, reserve-a numa bacia, mais ou menos grande.
4. Numa panela, faça a calda, no ponto de puxa-puxa, ou fazendo fio.
5. Mexer para misturar ou caramelizar um pouco, como se faz com pipoca com esse doce.

Dica: se quiser salgado, é só, depois de frito, polvilhar com o sal fino.

Acompanhamento: é gostosa com chimarrão ou passatempo.



Pudim da Vovó (da Adriana)

Apresentada por **Adriana Lentz Della Vecchia Magnus**, residente em São João do Sul (SC), associado/a na Cresol São João do Sul (SC).

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 5 ovos
- 3 caixas de leite (uso a caixa do leite condensado)
- 2 fatias de pão sem casca
- 6 colheres de açúcar

Modo de preparo

1. Derreta o açúcar na fôrma e reserve.
2. No liquidificador, coloque o leite condensado, ovos, leite, fatias de pão.
3. Bata tudo por um minuto, despeje na fôrma com o açúcar caramelado.
4. Coloque a fôrma em banho-maria no forno a 180°C por 50 minutos.
5. Leve à geladeira e deixe gelar, desenforme e sirva.

Curiosidade: essa receita aprendi com minha mãe, Teolinda, ainda na infância; faço ela há uns 32 anos. Essa receita é de família.

Pudim da Vovó (da Fabiana)

Apresentada por **Fabiana Formagini**, residente em Santa Helena (SC), associado/a na Cresol Guaraciaba (SC).

Ingredientes

- 6 ovos
- 8 colheres de açúcar
- 5 colheres de farinha
- 1 e ½ copo grande de leite

Calda:

- 1 xícara de açúcar

Modo de preparo

1. Junte os ovos, o açúcar, o leite e bata bem.
2. Adicione a farinha.
3. Bata mais um pouco (tudo no liquidificador).
4. Derreta o açúcar em fogo baixo, sem mexer com a colher.
5. Após a calda feita, caramelize a pudineira.
6. Com o caramelo meio morno, adicione o creme.
7. Leve para cozinhar em banho-maria por 40 min.

Dica: o banho-maria pode ser em uma panela com água ou assado em uma fôrma com água.

Curiosidade: receita feita pela minha sogra, que já tem seus 66 anos, e aprendeu com sua mãe; até hoje faz muito sucesso nos almoços de família.

Pudim de abóbora (da Eliane)

Apresentada por ***Eliane dos Santos Coldebella***, residente em Concórdia (SC), Distrito de Santo Antônio, associado/a na Cresol Concórdia (SC).

Ingredientes

- 500 g de abóbora cozida e espremida
- 8 ovos (separar as claras)
- 3 colheres de sopa de maisena
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 2 xícaras de açúcar para caramelizar a fôrma

Modo de preparo

1. Coloque no liquidificador as gemas, o açúcar, a maisena, a margarina, o leite e a essência de baunilha.
2. Bata até ficar homogêneo.
3. Em uma bacia, com a abóbora já esmagada, adicione os ingredientes do liquidificador e mexa bem para ficar homogêneo.
4. Caramelize a fôrma, adicione a massa da bacia e leve ao forno por 1 hora e meia a 180°C, até dourar.
5. Bata as claras em neve na batedeira e adicione 16 colheres de açúcar a ponto de pico.
6. Coloque em cima do pudim assado e leve ao forno para dourar.
7. Retire e deixe esfriar.
8. Leve à geladeira por umas 5 horas e depois sirva.

Curiosidade: essa receita eu aprendi com minha sogra, porque meu esposo adora esse doce. E a sogra aprendeu com a sua madrinha quando tinha 15 anos. Essa receita está na família há 45 anos, e todos gostam do pudim.

Pudim de abóbora (da Marines)

Apresentada por **Marines Marcon Tessaro**, residente em Erval Grande (RS), associado/a na Cresol São Valentim, PA Erval Grande.

Ingredientes

- 1 kg de abóbora de pescoço, usar somente a parte do pescoço
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 3 xícaras de leite

Modo de preparo

1. Cozinhar a abóbora e deixar esfriar.
2. Bater no liquidificador todos os ingredientes.
3. Colocar em uma fôrma para pudim caramelizado e ferver em banho-maria por 30 minutos.
4. Quando esfriar, tirar da fôrma e deixar na geladeira.

Curiosidade: esta receita me lembra minha adolescência: minhas irmãs mais velhas faziam para servir de sobremesa nos fins de semana. E até hoje o pudim de abóbora é a principal sobremesa para servir nos fins de semana.

Pudim de abóbora (da Neusa)

Apresentada por **Neusa Salete Dallagnol**, residente em Ponte Preta (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- ½ kg de abóbora cozida
- 2 ovos inteiros
- 1 e ½ xícara de açúcar cristal
- 1 e ½ xícara de leite
- 3 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de margarina derretida

Modo de preparo

1. Esmagar bem a abóbora e misturar os ingredientes.
2. Caramelizar a fôrma e cozinhar durante 30 minutos em banho-maria.

Curiosidade: essa receita é de muito tempo, esse pudim minha avó fazia, ensinou a minha mãe, que passou para mim. Hoje ainda faço e pretendo que meus netos continuem a utilizar, pois é muito saboroso, me lembra a infância.

Pudim de mandioca

Apresentada por **Roseli Lourdes F. Bisognin**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 3 copos de mandioca
- 2 xícaras de açúcar
- 1 copo de leite frio
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de farinha de trigo
- 4 colheres de coco ralado
- 4 ovos inteiros
- 2 claras

Modo de preparo

1. Bater tudo no liquidificador.
2. Fazer açúcar em calda na fôrma, acrescentar os ingredientes liquidificados e cozinhar em banho-maria.

Curiosidade: na época da mandioca, era aproveitada para tudo, também para fazer doces e sobremesas.

Pudim de nozes

Apresentada por **Liliane Camatti Vieira**, residente em Antônio Prado (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 1 medida da lata de leite
- 2 ovos
- 2 xícaras de nozes
- algumas nozes para decorar

Modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje-os em uma fôrma de pudim caramelizada com mais ou menos uma xícara de açúcar.
2. Leve ao fogo em banho-maria por 40 minutos.
3. Desenforme frio.
4. Decore com algumas nozes e leve à geladeira para gelar.

Curiosidade: receita especial para uma sobremesa de domingo, tendo a família toda reunida. Fica uma delícia, e adoramos nozes.

Pudim de pão

Apresentada por **Regina Maria Scapin Jovanowich**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 500 g de pão
- 500 ml de leite
- passas de uva preta, se quiser, coco ou queijo ralado

Modo de preparo

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos as passas, acrescente as passas e misture.
2. Coloque na fôrma untada e leve em banho maria mais ou menos 40 minutos.

Curiosidade: quem come uma vez repete a dose, tudo de bom. Não dá para resistir.

Pudim de veludo

Apresentada por **Zenir Fragnani Bez Fontana**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 12 ovos
- ½ kg de açúcar
- 1 litro de leite
- 2 colheres de amido de milho
- 1 e ½ xícara de açúcar para caramelizar a fôrma

Modo de preparo

1. Bater tudo no liquidificador.
2. Caramelizar uma fôrma de pudim grande.
3. Despejar a massa e cozinhar em banho-maria até dar o ponto.
4. Deixar esfriar bem e desenformar.

Curiosidade: esta receita é do tempo da minha avó, na época não existia leite condensado e as famílias tinham muitos filhos, por isso o pudim era muito grande.



Pudim gelado

Apresentada por **Jacinta Maria Reis Rohden**, residente em Cerro Largo (RS), associado/a na Cresol Porto Xavier, PA de São Paulo das Missões.

Ingredientes

1º *creme (cozido)*:

- 4 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas (lata) de leite
- 2 colheres de sopa de maisena

2º *creme (na batedeira)*:

- 4 claras em neve
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de creme de leite

3º *caramelo*:

- 1 xícara de açúcar

Modo de preparo

1º *creme*:

Cozinhar o primeiro creme em fogo brando, mexendo sempre até engrossar, e deixar esfriar bem.

2º *creme*:

1. Bater bem o creme e misturar bem.
2. Caramelizar a fôrma de pudim e botar na fôrma o creme.
3. Pôr para gelar.
4. Servir no dia seguinte.

Curiosidade: preferível no verão. Uma sobremesa para juntar a família na hora de servir.

Pudim gelado (Sorvetão)

Apresentada por **Sandra Aparecida Palharini**, residente em Cordilheira Alta (SC), associado/a na Cresol Chapecó, PA Trevo.

Ingredientes

Calda:

- 4 colheres de açúcar
- 4 colheres de achocolatado
- meia xícara de leite

1º Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (a mesma medida)
- 4 gemas

2º Creme:

- 4 claras
- 4 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo

1. Derreta na fôrma de pudim o açúcar e coloque para gelar.
2. Em outra panela, cozinhe o achocolatado e acrescente o leite, deixe esfriar.
3. Depois de frio, coloque na fôrma caramelizada e volte a ferver.

1º Creme:

Em uma panela, cozinhe o leite condensado, o leite e as gemas.

2º Creme:

1. Na batedeira, bata as claras e o açúcar.
2. Depois de batido, misture o creme de leite e misture com o 1º creme.
3. Coloque na fôrma já caramelizada e volte para gelar.
4. Depois de pronto, vire em um prato e sirva.

Pudim surpresa

Apresentada por **Maria Goretti Miranda Bada**, residente em Treviso (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio, PA de Treviso.

Ingredientes

- 100 g de margarina
- 1 e ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de leite
- ½ xícara de achocolatado
- 1 e ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite de vaca
- 6 ovos

Modo de preparo

1. Bater as 3 gemas com o açúcar e a margarina, acrescentar o trigo, o achocolatado, o leite e o fermento.
2. Bater as claras em neve e acrescentá-las ao bolo.
3. Caramelizar a fôrma e acrescentar o bolo.
4. Bater no liquidificador 3 ovos, leite condensado e leite.
5. Acrescentar a mistura na fôrma e levar ao forno em banho-maria por 1 hora, a 180°C.
6. Gelar por 3 horas e desenformar.

Curiosidade: não dá pra acreditar que, misturando o pudim junto com o bolo, depois de desenformar, eles se separam. O bolo fica em baixo, e o pudim, em cima.

Rapadura de nata

Apresentada por **Eliana Balen**, residente em Aratiba (RS), associado/a na Cresol Aratiba.

Ingredientes

- 24 colheres de açúcar
- 12 colheres de nata
- 6 colheres de farinha de trigo
- amendoim torrado inteiro (a gosto)
- 1 colher de Nescau se preferir (opcional)
- coco, se quiser

Modo de preparo

1. Coloque o açúcar, a nata e a farinha e mexa direto.
2. Coloque os amendoins quando ferver e mexa bem.
3. Se quiser, coloque chocolate agora, mexa ainda e, quando desgrudar da panela, faça teste para assentar o ponto.
4. Tire em fôrmas e umedeça-as com água.
5. Se quiser, coloque coco em cima.

Rendimento: 4 fôrmas médias.

Curiosidade: difícil alguém não gostar, é muito boa. Quem prova um pedacinho pede mais. Aprendi com minha mãe, Maria J. Balen.

Rapadura de ora-pro-nóbis

Apresentada por **Amália Inez Mayeski**, residente em Áurea (RS), associado/a na Cresol Áurea.

Ingredientes

- 1 xícara de água
- 2 xícaras de folhas de ora-pro-nóbis
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 colher fermento em pó químico

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador as folhas de ora-pro-nóbis com a água.
2. Misture o açúcar mascavo, coloque numa panela e leve ao fogão.
3. Mexa com uma colher de pau para não grudar no fundo da panela; quando desgrudar da panela, coloque o fermento em pó químico e mexa.
4. Logo coloque numa fôrma e corte.

Curiosidade: a rapadura de ora-pro-nóbis é muito rica em nutrientes por causa de seus ingredientes.

Rapadurinha de amendoim

Apresentada por **Maria Inês Cechin Osmari**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 3 xícaras de amendoim cru
- 3 xícaras de leite frio
- 5 xícaras de açúcar
- 4 colheres rasas de farinha de trigo
- 4 colheres de margarina
- 1 leite condensado

Modo de preparo

1. Bata o amendoim cru no triturador e despeje-o em uma panela grande, adicione também leite, açúcar, farinha, margarina.
2. Deixe cozinhar por aproximadamente 1 hora, mexendo bem, sempre com uma colher de pau.
3. Por último, adicione o leite condensado após estarem cozidos os ingredientes da panela e mexa até dar o ponto, desgrudando da panela.
4. Despeje em uma fôrma untada com margarina.

Dica: para saber melhor quando a rapadurinha está pronta, coloque um pouquinho em um prato e mexa bem até esfarelar, obtendo o ponto certo para tirar do fogo.

Curiosidade: receita típica da família, passada de geração para geração.

Rapadurinha de leite em pó

Apresentada por **Roseli Garbin**, residente em Coronel Martins (SC), associado/a na Cresol Pedra Branca.

Ingredientes

- 4 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 pacote de leite em pó
- 4 xícaras de amendoim torrado e moído sem pele

Modo de preparo

1. Ferver o açúcar e a água até fazer uma calda.
2. Despejar o leite em pó e o amendoim, misturar bem e tirar em uma fôrma untada com margarina.

Dica: quando a calda começar a ferver, marcar no relógio 5 minutos de cozimento; ela fica bem grossa

Curiosidade: ganhei essa receita de uma amiga.

Rosca caseira

Apresentada por **Ademir de Lima**, residente em Erval Grande (RS), associado/a na Cresol São Valentim, PA Erval Grande.

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 quilo de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento biológico
- 1 copo de óleo morno
- 1 copo de água morna
- 1 copo de açúcar
- 1 pitada de sal
- margarina
- coco ralado

Modo de preparo

1. Misture a água, o fermento, o leite, o açúcar, o sal e os ovos, bata até misturar todos os ingredientes e deixe descansar por 10 minutos.
2. Coloque a farinha de trigo e amasse, alternando com o óleo morno; a massa deve ficar lisa e não grudar nas mãos. Se necessário, pode-se usar mais farinha.
3. Abra a massa não muito fina, esparrame o coco ralado e a margarina, enrole e corte em fatias na grossura de 2 dedos.
4. Coloque em fôrma untada e deixe crescer até dobrar o tamanho.
5. Asse em forno preaquecido a 180°C.
6. Faça uma calda rala de açúcar e água, passe em cima das rosas – pode-se usar leite condensado.

Dica: também podem ser modeladas como rosas em forma de tranças.

Rosca de doce de leite com nozes

Apresentada por **Lisete Beatriz Rodrigues Kessler**, residente em Agudo (RS), associado/a na Cresol Jacutinga, PA Agudo.

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 200 gramas de manteiga
- 200 gramas de açúcar
- 20 gramas de sal
- 100 gramas de leite em pó
- 50 gramas de açúcar mascavo
- 3 ovos
- 100 gramas de fermento fresco
- raspas de 4 laranjas
- 400 ml de leite
- 1 pitada de canela

Recheio:

- 500 gramas de doce de leite
- 200 gramas de nozes

Modo de preparo

1. Misture tudo muito bem, dando ponto com leite.
2. Deixe a massa descansar por 30 minutos.
3. Recheie e leve para crescer por 50 minutos.
4. Após descanso, leve ao forno por 30 minutos.
5. Misture os ingredientes do recheio e agregue-os ao pão.

Curiosidade: rendimento aproximado de 7 unidades de 300 gramas cada. Tempo de preparo de aproximadamente uma hora e meia. Dificuldade: média. Esta receita de pão fica especialmente divina se servida com sorvete de creme.

Rosca de nata (da Neuza)

Apresentada por **Neuza Fátima Ceccato**, residente em Cruzaltense (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 5 ovos
- 5 xícaras de nata
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de fermento em pó
- farinha de trigo

Modo de preparo

1. Bata os ovos com o açúcar
2. Após ficar bem batido e homogêneo, coloque a nata e bata.
3. Acrescente o fermento em pó e a farinha de trigo.
4. Após a massa estar bem lisa, faça as roscas na máquina de massas e asse-as em forno médio de 250°C com o dourador ligado.

Dica: amasse mole. Se quiser e/ou preferir as roscas mais crocantes, asse mais lentamente em forno com temperatura inferior a 250°C.

Rosca de nata (da Sirlei)

Apresentada por **Sirlei Caldato**, residente em Sananduva (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra.

Ingredientes

- 2 xícaras de nata
- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de fermento em pó

Modo de preparo

1. Pegar a nata e bater com o açúcar.
2. Pôr os ovos, bater.
3. Pôr o fermento em pó e, por último, a farinha.
4. Depois é só assar.

Curiosidade: uma receita que aprendi com a minha irmã. É muito boa.



Rosca de polvilho

Apresentada por **Zenir Fragnani Bez Fontana**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 500 g de polvilho de boa qualidade
- 1 xícara de cafezinho de polvilho
- 2 xícaras de água fervendo
- 1 ovo
- 1 colher de margarina
- 1 xícara de leite morninho
- 8 gotas de adoçante
- 2 colheres de óleo
- ½ colher de sal

Modo de preparo

1. Colocar na bacia uma xícara de polvilho e esquentar com as 2 xícaras de água fervendo, misturar bem, fica bem esquentadinho.
2. Colocar a margarina, o óleo, o sal, o adoçante e misturar bem.
3. Acrescentar o ovo batido e o leite, ir colocando aos poucos o polvilho até dar o ponto de esticar e fazer a rosca. Não fazer a massa muito dura.
4. Temperatura do forno deve estar a 280°C.

Rendimento: 2 roscas grandes.

Curiosidade: sempre faço esta rosca, fica ótima. Ano passado resolvi fazer um vídeo ensinando fazer a rosca e coloquei no Facebook; fez tanto sucesso que está com mais de 14 mil visualizações.

Rosquinhas de coalhado

Apresentada por **Valeci Wolgart Dalmagro**, residente em Princesa (SC), associado/a na Cresol Dionísio Cerqueira (SC).

Ingredientes

Massa:

- 6 ovos
- 2 xícaras de coalhado (leite coalhado)
- 4 xícaras de açúcar
- 50 g de sal amoníaco
- 500 g de polvilho doce
- farinha de trigo até dar o ponto

Calda:

- 2 xícaras de açúcar
- ½ xícara de água
- coco ralado

Modo de preparo

Massa:

1. Misture todos os ingredientes, amasse, deixe descansar por 2 horas.
2. Passe na máquina, forme rosquinhas.
3. Asse a 200°C por 15 minutos aproximadamente.
4. Pinte e decore a gosto, ou faça calda.

Calda:

Ferver até dar o ponto e colocar o coco ralado sobre as bolachas.

Dica: passá-las na máquina manual ou moldá-las à mão.

Curiosidade: esta receita aprendi com minha avó quando tinha 8 anos, tradição do café da tarde. Lembram minha infância estas bolachas macias, cobertas por coco.

Sagu com leite condensado

Apresentada por **Rainilda Roecker Beckhauser**, residente em Rio Fortuna (SC), associado/a na Cresol Rio Fortuna.

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 4 ovos
- 2 xícaras de sagu
- 10 colheres de açúcar
- 2 colheres de sopa bem cheias de maisena
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 vidro de suco de uva maguari

Modo de preparo

1º creme amarelo

1. Colocar o sagu de molho em 1 e ½ xícara de água fria.
2. Bater o leite, leite condensado, a maisena e a as gemas no liquidificador.
3. Colocar para cozinhar mexendo sempre até engrossar.
4. Acrescentar o sagu, baixar o fogo e mexer por mais 5 minutos.

2º creme branco

1. Bater as claras em neve, acrescentar 5 colheres de açúcar. Bater bem.
2. Desligar a batedeira. Acrescentar o creme de leite e misturar devagar.
3. Misturar esse creme branco ao sagu já frio.

Molho

1. Misturar o suco Maguari, 1 xícara de água, 1 colher de sobremesa de maisena e 5 colheres de açúcar e cozinhar até engrossar um pouco.
2. Servir o sagu com o molho de Maguari gelado.

Curiosidade: esta receita agrada aos que experimentarem por ser uma versão oposta à tradicional, que é o sagu feito com vinho tinto suave. Não era conhecida pelas pessoas do meu círculo de convivência. Aprendi, há vários anos, com uma pessoa querida, “Dona Martina” (já falecida). Meus pais cuidavam do sítio deles e ela fez essa receita para uma festa de aniversário da minha mãe; todos amaram a sobremesa e tornou-se uma das minhas opções de sobremesa preferidas.

Sagu de vinho (da Marilene)

Apresentada por **Marilene Rampanelli**, residente em Benjamin Constant do Sul (RS), associado/a na Cresol Rio Fortuna, PA Benjamin Constant do Sul.

Ingredientes

- 3 copos americanos de vinho tinto seco
- 4 copos de água
- canela e cravo a gosto
- 2 copos de açúcar
- 1 copo de sagu

Modo de preparo

1. Ferver o vinho com canela e cravo.
2. Colocar água fervendo.
3. Colocar o sagu e deixar cozinhar até amolecer.
4. Quando estiver cozido, desligar o fogo e colocar o açúcar.

Dica: fazer sempre no dia anterior para as bolinhas ficarem mais grossas.

Curiosidade: receita da nona.

Sagu de vinho (da Rosângela)

Apresentada por **Rosângela Vandresen**, residente em Rio Fortuna (SC), associado/a na Cresol Rio Fortuna.

Ingredientes

- 2 e ½ xícaras de sagu
- 2 litros de água
- 2 xícaras de açúcar
- 600 ml de vinho

Molho:

- 1 litro de leite
- 2 colheres de maisena
- 2 colheres de açúcar

Modo de preparo

1. Cozinhe o sagu em água até ficar mole.
2. Acrescentar o vinho e o açúcar.
3. Deixe cozinhar até incorporar bem, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela.
4. Deixe esfriar na geladeira, depois é só saborear com o molho.

Curiosidade: essa receita lembra minha infância na casa da avó com os primos. Depois do almoço, era a sobremesa favorita de todos.

Sobremesa montanha-russa

Apresentada por **Marilene Mellos Medeiros Melos**, residente em Armazém (SC), associado/a na Cresol Encostas da Serra Geral, PA de Armazém.

Ingredientes

- 10 ovos
- 2 colheres de açúcar por clara
- 300 g de ameixa-preta
- 1 e ½ xícara de açúcar para calda dos ovos moles
- 1 xícara de água para calda dos ovos moles

Modo de preparo

1. Misture 10 claras com 20 colheres de açúcar e leve ao fogo até engrossar; aí bata na batedeira até virar merengue.
2. Leve as ameixas ao fogo, adicione água até cobri-las. Quando estiver seca a água, desfie as ameixas e misture-as ao merengue. Coloque em um refratário de vidro e leve ao forno até começar a dourar.
3. Ovos moles: coloque em uma panela as 10 gemas e deixe-as reservadas.
4. Antes, coloque uma xícara de açúcar e 4 colheres de água, faça uma calda até a farinha ficar transparente e grossa.
5. Adicione as gemas e misture bem. Mexa rápido.
6. Para finalizar, adicione a calda de ovos moles sobre a merengada de ameixa e leve à geladeira para servir gelada.

Curiosidade: esta receita é tradicional de nossa família. Minha mãe, antes de falecer, passou a suas filhas para que este sabor não se perdesse.

Sonho

Apresentada por ***Terezinha Maria Ravarena***, residente em Coronel Martins (SC), associado/a na Cresol Pedra Branca.

Ingredientes

- 2 ovos
- 4 colheres de açúcar
- 2 colheres de fermento para pão
- 1 xícara de leite morno
- 2 colheres de manteiga, nata ou margarina
- farinha até o ponto

Modo de preparo

1. Colocar farinha até a massa ficar igual de pão – não pode ser muito dura e nem muito mole.
2. Sovar com as mãos e logo fazer os sonhos.
3. Deixar crescer e fritar; não deixar crescer muito, que fique o dobro da massa.
4. Para o recheio, goiaba, doce de leite, entre outros.

Sonho doce assado

Apresentada por **Marilei Tartari**, residente em Sananduva (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra.

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento biológico instantâneo
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 2,5 colheres de sopa de nata, manteiga ou margarina
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de açúcar de baunilha
- 400 ml de água

Modo de preparo

1. Misturar a farinha e o fermento por mais ou menos 30 segundos.
2. Adicionar todos os ingredientes secos, o sal e imediatamente a água.
3. Juntar a manteiga e, assim que a massa estiver bem hidratada, sovar bem.
4. Cilindrar a massa até alisar (mais ou menos 20 vezes). Modelar os sonhos (pode rechear antes de assar se o recheio for firme), levar para fermentação em uma fôrma untada, assar em forno a 180°C por 40 minutos.
5. Depois de assado, rechear e polvilhar com açúcar de confeitiro caseiro.

Curiosidade: pode ser recheados com o recheio que mais gostar.

Sonho polonês - Ponczki

Apresentada por **Janete Fatima Sawicki**, residente em Carlos Gomes (RS), associado/a na Cresol Áurea, PA de Carlos Gomes.

Ingredientes

- 25 gemas
- 5 ovos inteiros
- 200 g de fermento de padaria
- 1 litro de leite
- 500 g de açúcar
- 750 gramas de manteiga
- farinha de trigo o suficiente (2 e ½ a 3 kg)
- sal (1 pitada)
- banha para fritar
- recheio a gosto
- raspas de limão

Modo de preparo

1. Ferver a manteiga e deixar de lado.
2. Quebrar os ovos, juntar o açúcar e o sal, pôr no fogão em banho-maria e bater até engrossar bastante (quanto mais batido, mais fofos serão os sonhos).
3. Para o preparo do fermento, esquentar metade do leite, juntar numa bacia, fazendo uma massa densa; esmagar o fermento com 2 colheres de açúcar e um pouco de farinha, mexer e deixar crescer.
4. Junto com os ovos batidos, colocar a farinha com a casca de limão e o resto do leite. Mexer bem e misturar a esta massa a massa do fermento, finalmente juntar a manteiga derretida. Amassar bem até desgrudar das mãos (passar na máquina).
5. Deixar crescer por 2 horas e fazer os rolinhos colocando o recheio. Deixar crescer e fritar em banha quente.

Dica: bater bem com a batedeira a massa em banho-maria até dobrar de volume.



Sonhos Paczki

Apresentada por **Ivanice T. K. Chiossi**, residente em Xavantina (SC), associado/a na Cresol Xavantina, PA de Palmeiras.

Ingredientes

- 2 xícaras de leite morno
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 60 g de fermento biológico
- 2 ovos
- 150 g de margarina
- 4 colheres de açúcar
- 1 colher de essência de baunilha
- raspas de limão
- 7 xícaras de farinha de trigo
- 200 g de goiabada

Modo de preparo

1. Em uma bacia, coloque o fermento, a farinha, o leite morno, os ovos, a margarina, o açúcar, a baunilha e as raspas de limão. Amasse bem, até desgrudar das mãos.
2. Em seguida, cubra a massa com um pano de prato e deixe descansar por 40 minutos.
3. Estenda a massa com um rolo e faça cortes redondos com uma capa; em cada rodela, coloque um pedaço de goiabada, forme uma trouxinha e espere crescer novamente.
4. Em uma panela, coloque óleo e deixe esquentar; em seguida, frite os sonhos. Ao retirar do óleo, polvilhe imediatamente o açúcar.

Rendimento: 30 porções.

Curiosidade: essa receita tem origem polonesa.

Sorvetão da família

Apresentada por **Rosimere Ramos Machado**, residente em Sombrio (SC), associado/a na Cresol São João do Sul.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 creme de leite
- 2 xícaras de leite mais 3 colheres
- 1 xícara de açúcar mais 3 colheres
- 4 ovos
- 4 colheres de chocolate em pó

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador o leite condensado, leite e gemas (passe as gemas na peneira). Após bater, reserve.
2. Bata as claras em neve; quando estiverem firmes, acrescente 4 colheres de açúcar e bata novamente por 2 minutos. Desligue a batedeira e acrescente o creme de leite, mexendo devagar. Misture os dois cremes, mexendo com cuidado, coloque em uma fôrma caramelizada e cozinhe em banho-maria por 25 minutos.
3. Leve ao freezer por 5 horas. Após esse período, desenforme e bom apetite.
4. Para caramelizar junte 1 xícara de açúcar, 4 colheres de chocolate em pó, 3 colheres de leite – leve ao fogo baixo.
5. Pode caramelizar diretamente na fôrma em que serão colocados os cremes ou em outro recipiente; depois, caramelizar a fôrma.

Curiosidade: aprendi esta receita com minha irmã, Maria; ela é nossa “Master Chef”, adora cozinhar e, sempre que pode, cria receitas incríveis. A receita do sorvetão é a mais usada nas festas em família.

Tijolinho de milho

Apresentada por **Olivia Bada Pagani**, residente em Treviso (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio, PA de Treviso.

Ingredientes

- 1 kg de farinha de milho
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de banha
- 1 colher grande de leite
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

1. Misturar todos os ingredientes fazendo uma farofa, e colocar numa fôrma média. Espalhar bem e colocar bem com as mãos.
2. Cortar em quadrinhos e pôr para assar a 250°C durante 30 minutos, ou até que esteja dourado.

Curiosidade: a receita veio passando de geração a geração.

Torta da felicidade de bombom Ouro Branco com leite Ninho

Apresentada por **Dulcimara Vendruscolo Giordani**, residente em Nova Palma (RS), associado/a na Cresol Jacutinga.

Ingredientes

- 4 caixas de leite condensado
- 1 pacote de leite em pó ninho
- 11 bombons Ouro Branco
- 2 caixas de creme de leite
- 2 barras de chocolate ao leite
- 1 doce de leite
- 1 pacote de bolacha maria de chocolate
- ½ kg de morangos

Modo de preparo

1. Colocar numa vasilha o leite condensado, misturado com o leite em pó, até chegar ao ponto de fervura, tornando-se um creme.
2. Ferver o doce de leite, despejando no fim um creme de leite.
3. Montar a torta intercalando o creme de leite condensado com o leite Ninho com bolacha, com o doce de leite e os bombons picados. Se preferir, pode colocar morangos no meio, a gosto.

Cobertura:

Derreter em banho maria as barras de chocolate e misturar com o creme de leite; logo após, cobrir a torta.

Curiosidade: impossível comer isso e não se sentir feliz.

Torta de banana frita da Dona Antonia

Apresentada por **Pedra Goulart da Silva Bittencourt**, residente em Treze de Maio (SC), associado/a na Cresol Treze de Maio.

Ingredientes

- 8 bananas bem maduras
- 1 litro de leite
- 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de maisena
- 3 claras em neve
- 3 colheres de açúcar ponto de suspiro

Modo de preparo

1. Frite as bananas, junte as gemas peneiradas, o leite condensado e a maisena; leve ao fogo até ficar um mingau.
2. Coloque as bananas fritas em uma fôrma de vidro grande.
3. Faça uma calda de caramelo com 3 xícaras de açúcar. Leve ao fogo até derreter, espalhe a calda em cima das bananas fritas e coloque o mingau por cima.
4. Bata as claras em neve, coloque o açúcar e despeje por cima do mingau; leve ao forno até dourar.

Curiosidade: essa receita aprendi com minha mãe. Fazíamos quando eu era pequena. Como tinha chácara de banana, tinha sempre banana madura e, para não desperdiçar, fazíamos quase todos os fins de semana. Era muito bom ficar perto da mãe para ajudar e aprender. Hoje, faço em ocasiões especiais ou quando tenho muita saudade da mãe. Quando faço, me sinto perto dela, pois a perdi muito nova, com 14 anos. Essa receita tem gosto de família, de infância.

Torta de bolacha Maria

Apresentada por **Lurdes Machado de Oliveira Araújo**, residente em Rio dos Índios (RS), associado/a na Cresol São Valentim, PA Nonoai.

Ingredientes

- 1 pacote grande de bolacha maria
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 ovos
- 1 e ½ de leite
- amido de milho
- açúcar a gosto

Modo de preparo

1. Levar ao fogo o leite condensado, as gemas e 1 litro de leite; deixar ferver e adicionar um pouco de amido de milho dissolvido em leite; adoçar a gosto e mexer até se tornar um mingau um pouco mais grosso.
2. Despejar uma pequena quantidade desse creme em uma bandeja de vidro, em seguida molhar as bolachas no leite e cobrir toda a superfície do creme com as bolachas.
3. Repetir o processo até completar a bandeja.
4. Por fim, para a coberturas, bater as claras em neve até ficarem firmes, adicionar açúcar e o creme de leite, despejar sobre a torta e servir gelada.

Curiosidade: por se tratar de uma sobremesa rápida e prática, é sempre uma ótima opção para os finais de semana em família.

Torta de chocolate fácil e rápida

Apresentada por **Salete Fátima Giachini**, residente em Cruzaltense (RS), associado/a na Cresol Jacutinga (RS).

Ingredientes

- 6 ovos
- 100 g de coco ralado
- 6 colheres de sopa de açúcar
- ½ xícara de margarina
- 6 colheres de chocolate em pó
- 1 colher de fermento em pó
- 6 colheres de farinha de trigo
- margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de margarina

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o chocolate em pó, a farinha de trigo, o coco ralado, a margarina e o fermento.
2. Despeje em uma fôrma de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 5 minutos.
3. Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina, mexendo até engrossar.
4. Despeje o creme sobre a torta, decore como desejar e sirva em seguida.

Rendimento: 10 porções grandes.

Torta de maçã

Apresentada por **Romilda Chiossi**, residente em Xavantina (SC), associado/a na Cresol Xavantina, PA de Palmeiras.

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- ½ xícara de óleo
- 3 maçãs picadas (reserve as cascas)
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador ovos, açúcar, óleo, cascas de maçã e canela.
2. Em uma tigela grande, separada, coloque a farinha de trigo, o fermento e as maçãs picadas.
3. Em seguida, junte na tigela todos os ingredientes batidos no liquidificador; misture bem.
4. Coloque a massa em uma fôrma untada com manteiga e enfarinhada.
5. Leve ao forno preaquecido a 180 °C, teste com palito para ver se está assado.

Curiosidade: além de ser uma torta muito saborosa, também é saudável por conter frutas.

Torta de morango

Apresentada por **Lucimar R. Caumo**, residente em Santa Cecília do Sul (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 6 ovos
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 1 colher de fermento em pó
- 3 xícaras de farinha
- morangos
- merengue
- doce de leite
- coco

Modo de preparo

1. Bater todos os ingredientes e, por último, o fermento químico.
2. Levar ao forno para assar.
3. Para montar a torta, coloque, camada de bolo, camada de chantili com morango, camada de bolo, camada de merengue com chantili, camada de bolo, camada de doce de leite com coco.
4. Para cobertura use glace, ganache, decorar com morangos e chocolate ou geleia de morango.

Curiosidade: é uma torta muito famosa por ser de morango; esta receita foi repassada da minha avó para minha mãe.



Torta de nozes

Apresentada por **Cheila M. Wietrzykowski**, residente em Carlos Gomes (RS), associado/a na Cresol Áurea, PA Carlos Gomes.

Ingredientes

Creme:

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 creme de leite
- 4 colheres de leite em pó
- 1 gema
- 1 colher de margarina

Crocante de nozes:

- ½ xícara de açúcar
- 3 colheres de água
- 1 xícara de nozes picadas

Cobertura:

- 1 caixinha de chantili

Modo de preparo

1. Para o creme, cozinhe todos os ingredientes até engrossar e reservar.
2. Para fazer as nozes crocantes, caramelizar o açúcar e acrescentar as nozes.
3. Bater o chantili para a cobertura.
4. Misturar as nozes com o creme branco, despejar em um refratário e cobrir com o chantili batido.
5. Levar para gelar por aproximadamente 2 horas.

Dica: no fundo do refratário, pode-se colocar Oreo picado, em seguida, acrescentar o creme com nozes e o chantili. Em cima do chantili, pode-se salpicar Ovomaltine em pó.

Torta de pêssego

Apresentada por **Dulce Teresinha Konflanz**, residente em Iporã do Oeste (SC), associado/a na Cresol Guaraciaba, PA de Iporã do Oeste.

Ingredientes

Massa do bolo:

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha
- 1 colherinha de fermento em pó químico
- 6 colheres de água

Creme:

- 1 lata de pêssego
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite de vaca
- 4 gemas
- 2 colheres de sopa de amido de milho

Cobertura:

- 1 lata de creme de leite
- 4 claras de ovo

Modo de preparo

1. Para o bolo, bata os ovos, o açúcar, a água, a farinha e o fermento em pó químico. Coloque numa fôrma e leve ao forno.
2. Para o creme, em uma panela, coloque o leite condensado, o leite de vaca, as gemas e leve ao fogo até ficar um creme.
3. Coloque o amido de milho e mexa bem até engrossar.
4. Na montagem, 1º o bolo: corte o pêssego em cubos e coloque-os por cima do bolo assado; 2º o creme; 3º a cobertura.

Curiosidade: fazia para os filhos e em festinhas de aniversário.

Torta paraguaia

Apresentada por **Lenira Bramhatti Gubert**, residente em Cacique Doble (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra (RS).

Ingredientes

- 6 ovos
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 1 colherinha de fermento em pó
- 2 colheres de manteiga
- 2 xícaras de mel

Modo de preparo

1. Farinha até o ponto de fazer bolinhas e fritar.
2. Cozinhar o mel até ficar vermelho, passar nas bolinhas coco, amendoim torrado e moído.

Curiosidade: há trinta anos fui passear na casa do meu namorado, que é meu marido, e minha sogra tinha feito essa receita, uma delícia; comi e fiquei com vergonha de pedir a receita. Fui para casa e comentei com minha mãe, mas depois consegui a receita.

Três em uma (sonho, grostoli e rosca)

Apresentada por **Cleudes Aparecida Costa Jung**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó.

Ingredientes

- ½ copo de leite
- ½ copo de água
- 5 gemas
- 5 colheres de margarina
- 1 copo de açúcar
- 3 colheres de fermento em pó
- ½ colherinha de sal
- farinha de trigo até o ponto

Modo de preparo

1. Para sonhos, fazer bolinhas, deixar crescer e fritar, rechear a gosto, passar no açúcar de confeiteiro com canela.
2. Para grostoli, espichar a massa, deixar crescer, fritar em fogo baixo e polvilhar no açúcar de confeiteiro com canela em pó.
3. Para roscas, fazer as roscas com a mão, deixar crescer, fritar em fogo baixo, passar no açúcar de confeiteiro com canela.

Curiosidade: receita da nona, a massa é muito leve e saborosa, não é enjoativa e pode ser deixada na geladeira para ir fazendo e fritando diariamente, só deixar dentro da embalagem plástica.

Trufa de bacon

Apresentada por **Douglas Jung**, residente em Chapecó (SC), associado/a na Cresol Chapecó.

Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 150 g de bacon
- 1 kg de chocolate meio amargo fracionado

Modo de preparo

1. Frite o bacon em cubos e seque-o com papel toalha e reserve.
2. Em uma panela, coloque o leite condensado com o bacon e cozinhe até desgrudar do fundo.
3. Deixe esfriar para fazer as bolinhas de aproximadamente 20 g.
4. Derreta o chocolate em banho-maria para passar os brigadeiros.

Curiosidade: Foi criado pela curiosidade de saber como ficaria o sabor por ser costume alemão misturar doces e salgados.

Waffle

Apresentada por **Fabiane Kneip Meritz**, residente em Cristal (RS), associado/a na Cresol Planalto Serra, PA de Cristal.

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de amido de milho
- 3 ovos
- 4 colheres de manteiga sem sal
- 1 e ¾ de xícara de leite
- essência de baunilha

Modo de preparo

1. Misture primeiro os ovos e a manteiga, depois os demais ingredientes.
2. Use uma fôrma de waffle para assar.

Acompanhamento: sirva com geleia de sua preferência.



ÍNDICE

A

Adelaide Hahn Heinz, Anitápolis (SC)

Bolo de laranja da Vovó / 216

Adelia Ecco, Mariano Moro (RS)

Bolo de nozes / 225

Adelir Werlich Weber, Anitápolis (SC)

Bolo de aipim (da Adelir) / 195

Ademir de Lima, Erval Grande (RS)

Rosca caseira / 335

Adriana Kuhn, Princesa (SC)

Creme real com abacaxi / 253

Adriana Lentz Della Vecchia Magnus, São João do Sul (SC)

Pudim da Vovó (da Adriana) / 318

Adriane Paula Baú Deffaci, Itatiba do Sul (RS)

Nhoque / 79

Alvina Gonçalves Maciel, Jaguaruna (SC)

Cuscuz de massa de mandioca / 276

Amália Inez Mayeski, Áurea (RS)

Pão de ora-pro-nóbis / 97

Rapadura de ora-pro-nóbis / 332

Ana Oládia Pinheiro Giacomini, Coronel Martins (SC)

Grostoli salgado / 58

Ana Feliciano da Silva, Paulo Lopes (SC)

Pão-de-ló com amendoim (Bolo da Vó Rola) / 309

Anna Paula Henzen Schons, Papanduva (SC)

Pão de fubá / 90

Bolo de banana fitness / 201

Andréa Precht, Áurea (RS)

Czarnina (sopa de pato) / 39

Golabki (Pombinhas) / 57

Torta Serway Sernik (Bolo de requeijão) / 145

Piernik (Docinho de Natal) / 314

Andreia F. S. Rich, Princesa (SC)

Rosquinha de polvilho / 127

Andrea Pegoraro Gratieri, Santa Cecília do Sul (RS)

Bolo de milho de micro-ondas / 223

Angelita dos Santos, Anitápolis (SC)

Torta de filé de tilápia / 140

Anilda Wilsmann, Santa Terezinha do Progresso (SC)

Bolinho de mandioca com recheio de carne moída / 20

Arminda Steffen Rechia, Treze de Maio (SC)

Rosca de polvilho alemã / 124

Augusta Cechella Farias, São João do Sul (SC)

Polenta / 113

Bolo sem fermento / 242

B

Bernadete da Silva Maffioletti, Lauro Müller (SC)

Broa caseira / 244

Bernardino Zamberlan, Faxinal do Soturno (RS)

Mondongo à italiana / 77

Bruna Mezzomo Neubauer, Faxinal do Soturno (RS)

Bolo de bergamota (da Bruna) / 202

C

Carine Paulino Machado, Lauro Müller (SC)

Bolo de amendoim da Vó Cidok / 199

- Carla da Silva Pinto**, Cruzaltense (RS)
Lasanha de panquecas / 65
- Carla Sakregenski Balbinot**, Ponte Preta (RS)
Bolacha de melado / 181
- Caroline Mauerwerk**, Anitápolis (SC)
Cuca de milho verde / 265
- Catarina Dela Vedova Lucas**, Treze de Maio (SC)
Bolo de milho verde / 224
- Chaiana Mara Dendena**, Mariano Moro (RS)
Muffins / 300
- Cheila M. Wietrzykowski**, Carlos Gomes (RS)
Torta de nozes / 360
- Cinara Piran Juriatti**, Guatambu (SC)
Lasanha de peixe / 66
- Claudia Mara Winter**, Aratiba (RS)
Sopa de mandioca / 134
- Cleci Ines Dorigon Griseli**, Ponte Preta (RS)
Torta de abobrinha / 138
- Cleci Inês Dorigon Griseli**, Ponte Preta (RS)
Cajuzinho / 245
- Cleudes Aparecida Costa Jung**, Chapecó (SC)
Coxa desossada e recheada de frango / 36
Salgadinho delicioso / 128
Alfajor de bolacha de chocolate / 153
Chimia de figo assada no forno elétrico / 249
Três em uma (sonho, grostoli e rosca) / 363
- Cleusa Borges Borbieri**, Faxinal do Soturno (RS)
Pastel de nata e frango / 104
- Cristiane Bachi**, Gaurama (RS)
Costela na panela de pressão / 34
Bolo estilo churros / 232
- Cristiane Bertoldo Moro**, Ivorá (RS)
Bolo de laranja (da Cristiane) / 212
Bolo de Santo Antônio / 226

D

- Dalvací Simoni Gabriel**, Içara (SC)
Bolo de amendoim da Tia Célia / 198

Daniela Baldissera, Chapecó (SC)

Massa de pastel (da Daniela) / 70

Daniela Barbosa, Treze de Maio (SC)

Cavaquinho fino seco salgado / 33

Cavaco fino seco doce / 246

Daniele Carbonara, Iporã do Oeste (SC)

Nhocão de forno / 78

Deonilda Salette Bressiani Fioreze, Itatiba do Sul (RS)

Tortêi italiano / 147

Diles Ana Zicato Tomazeli, Ponte Preta (RS)

Pé de moleque (da Diles) / 311

Diles Maria Baldo Culau, São Valentim (RS)

Doce de carro / 278

Douglas Jung, Chapecó (SC)

Frango recheado / 52

Cheesecake de maracujá / 247

Trufa de bacon / 364

Dulce Teresinha Konflanz, Iporã do Oeste (SC)

Torta de pêssago / 361

Dulcimara Vendruscolo Giordani, Nova Palma (RS)

Cachorrão ao forno / 30

Torta da felicidade de bombom Ouro Branco com leite Ninho / 353

E

Edimo Antonio Calgaroto, Cacique Doble (RS)

Costelinha de porco ao molho barbecue / 35

Edineia Coelho da Rosa de Souza, Sangão (SC)

Guisado de miúdos de porco / 59

Eida Mariza Grendene Garlet, Nova Palma (RS)

Pão de minuto e minipizza / 96

Elcí Maria dos Santos, São Paulo das Missões (RS)

Kase Kucher Kisk / 298

Eliana Balen, Aratiba (RS)

Rapadura de nata / 331

Eliane dos Santos Coldebella, Concórdia (SC)

Pudim de abóbora (da Eliane) / 320

Eliz Regina Abel Roldão Bauer, São João do Sul (SC)

Pão de milho crioulo / 94

Tilápia recheada / 137

Bolacha de aveia / 169

Elizete da Cruz Barbosa, Jupiá (SC)

Nego de plancha (Bolo da Vó Jurema) / 304

Elucimar Quadros de Vargas, São João do Sul (SC)

Rosca de polvilho da Vovó Lucia / 126

Elzira Brolez, Grão-Pará (SC)

Lasanha de frango (da Elzira) / 62

Emily Berto Bittencourt, Armazém (SC)

Bolacha de Natal da Vó Maria (Mariquinha) / 182

Eunice Kessler, São Paulo das Missões (RS)

Bolo de milho cremoso / 222

Eva Costa Sebastião, Grão-Pará (SC)

Pão caseiro / 86

Éveli Roldão Bauer de Faveri, São João do Sul (SC)

Fricassé de legumes / 53

Pão recheado / 103

Ezequiel Laurindo de Almeida, Anitápolis (SC)

Bolinho de banana (do Ezequiel) / 189

F

Fabiana Formagini, Santa Helena (SC)

Pudim da Vovó (da Fabiana) / 319

Fabiane Kneip Meritz, Cristal (RS)

Waffle / 365

Fátima Dalagnol, Ipê (RS)

Biscoito de farinha de milho / 162

Franciane Duarte Ribeiro Luna, Cristal (RS)

Empadão de frango / 40

Pavê de morango / 310

Franciele Betiato Marmentini, Ponte Preta (RS)

Bolo de fubá / 209

G

Gema Biasi Basso, Santa Cecília do Sul (RS)

Nhoque da Nona Gema / 80

Gema Zenobia Rosso Bulegon, Faxinal do Soturno (RS)

Pinhalato / 316

Geni Zapani Casali, Ponte Preta (RS)

Bolacha de colher (da Geni) / 171

Gerta Rohde, Jacutinga (RS)

Bolo salgado (da Gerta) / 25

Gracieli Werle, São Paulo das Missões (RS)

Pão de alho / 89

Graziela B. Ascari Perin, Grão-Pará (SC)

Lasanha de frango (da Graziela) / 63

Graziela Vanzo, Erebangó (RS)

Bala de mel, gengibre e guaco / 159

Greice Ester Mayeski, Áurea (RS)

Caldo de moranga com frango / 32

Guerta Hahn, Anitápolis (SC)

Bolo fofo da Vovó / 233

Gustavo Manfio, Nova Palma (RS)

Bolo com cascas de banana / 192

H

Helena Henriquetta Basi, Cruzaltense (RS)

Ambrosia / 154

Helena Zappani Perin, Ponte Preta (RS)

Bolo esfregolão / 230

Hermelinda Curzel, Sananduva (RS)

Bolo Cheigui da Vovó / 191

Hilda Ghizzo Nandi Costa, Treze de Maio (SC)

Minestra / 74

I

Idalete Stefani Francisconi, Treze de Maio (SC)

Polenta com galinha ensopada / 114

Idenes Dalmagro, Dionísio Cerqueira (SC)

Bolo de água / 194

Ignês Paseto Rezim, Treze de Maio (SC)

Taidelle da Nona Irma / 136

Azedinho da Nona Lúcia / 158

- Inervi Fátima Alberti Bettu**, Guatambu (SC)
Esfregolá (Fregolá) / 284
- Inês Baccin Lira**, Campinas do Sul (RS)
Grostoli fofo / 296
- Inês Bartsch**, Cruzaltense (RS)
Rocambole de batata / 122
- Inês F. Tortelli**, Ponte Preta (RS)
Bolacha da Nona Ana / 166
- Ingrid K. Grigolo**, Concórdia (SC)
Bolacha de açúcar mascavo / 168
- Ione Teresinha C. Dalla Vechia**, Itatiba do Sul (RS)
Torta de peixe ou peixe assado / 142
- Iracema Bressan Demozi**, Guaraciaba (SC)
Esfregolá / 283
- Irene Baumann Claudino**, Santa Rosa de Lima (SC)
Orelha de burro / 308
- Iria Polastri**, Rio do Campo (SC)
Bolo de travessa com morango gelado / 227
- Irma Bertotti**, Cruzaltense (RS)
Bolacha de chocolate prestígio / 170
- Ironilda Kruger da Silva**, Cristal (RS)
Bolo rápido sem glúten e sem lactose / 240
- Isabel dos Passos**, Treze de Maio (SC)
Cuscuz de amendoim / 275
- Isaledi Wenz Onofre**, São Martinho (SC)
Cabeça de repolho recheada / 29
- Itamar Zanete Sores**, Canguçu (RS)
Doce marmelo / 279
- Ivalei M. Balena Binot**, Campinas do Sul (RS)
Panquecão de forno / 85
- Ivani Balbinot Bolis**, Ponte Preta (RS)
Bolacha de laranja / 177
- Ivanice T. K. Chiossi**, Xavantina (SC)
Sonhos Paczki / 350
- Ivanir Vendruscolo**, Severiano de Almeida (RS)
Pé de moleque (da Ivanir) / 312

Ivete Alberto Wosniak, Gaurama (RS)

Pastelão de fôrma / 106

Ivete Bolgenhagen, Princesa (SC)

Cuca batida / 256

Ivete Morello Corso, Sananduva (RS)

Bolo formiga / 234

Ivete Terezinha Pedott, Campinas do Sul (RS)

Bolo fregolá / 235

Ivete Valentini Roman, São Valentim (RS)

Grostoli fofinho / 294

Ivone Veronese Sassi, Severiano de Almeida (RS)

Pão de milho (da Ivone) / 91

Izabel Cristina Konradt da Silva, Canguçu (RS)

Cuca minuto / 270

J

Jacinta Maria Reis Rohden, Cerro Largo (RS)

Pudim gelado / 328

Jaira Inês Gubert, Cacique Doble (RS)

Cuscuz / 274

Jane Maria Alberto, Faxinal do Soturno (RS)

Cuca de nata (da Jane) / 267

Janete Cardoso dos Passos, Treze de Maio (SC)

Nego deitado / 306

Janete Fatima Sawicki, Carlos Gomes (RS)

Sonho polonês - Ponczki / 348

Janete Teresinha Alberto Dalmolin, Faxinal do Soturno (RS)

Bolinho de chuva / 190

Jani Fantini, Santa Terezinha do Progresso (SC)

Massa de pastel (da Jani) / 72

Bolo de cenoura (da Jani) / 204

José de Lima, Papanduva (SC)

Boi ralado no espeto / 18

Joseana Paula Guerini Tofolo, Xavantina (SC)

Quiche / 118

Judite Sandrin Benetti, Xavantina (SC)

Grostoli (da Judite) / 290

Juliana Paula Benig, Descanso (SC)

Cuca de nata (da Juliana) / 268

Juliane Cenci, Xavantina (SC)

Bolacha mascavo / 187

Juliano Luft Caye, Roque Gonzales (RS)

Bolinho de mandioca ou Sonho de mandioca / 22

Jurema Comin Toderó, Getúlio Vargas (RS)

Nega maluca (da Jurema) / 302

Jureni Morello Gregio, Sananduva (RS)

Bolacha de farinha de milho (da Jureni) / 176

Bolo de cenoura (da Jureni) / 205

K

Karyna da Silva Rodrigues, Treze de Maio (SC)

Feijoada da Kaka / 48

L

Lenira Bramhatti Gubert, Cacique Doble (RS)

Torta paraguaia / 362

Leoni Inês Balzan Schneider, Chapecó (SC)

Pão integral folhas verdes / 102

Leonilda C. B. Begini, São Valentim (RS)

Bolo de bergamota (da Leonilda) / 203

Liliane Camatti Vieira, Antônio Prado (RS)

Pudim de nozes / 324

Lisete Beatriz Rodrigues Kessler, Agudo (RS)

Rosca de doce de leite com nozes / 336

Lorena Libera Bertoni Benetti, Antônio Prado (RS)

Cuca deliciosa / 269

Lorena Voss Lauretti, Armazém (SC)

Cuca de batata da Vó / 259

Lourdes Franceschi, São Valentim (RS)

Palito de queijo / 81

Luciana Marmentini, Ponte Preta (RS)

Torta salgada (da Luciana) / 143

Luciana Rehbein Ehlert Fontoura, Cristal (RS)

Bolinho de batata crua / 19

Luciana Tortelli Berto, Ponte Preta (RS)

Enroladinho de repolho / 46

Lucila Mayer Wendt, Agudo (RS)

Pizza de sobras de arroz / 112

Lucimar R. Caumo, Santa Cecília do Sul (RS)

Coxinhas e risoles / 37

Torta de morango / 358

Lucimara Cenci Fernandes, Xavantina (SC)

Grostoli grosso ou sonho / 297

Luis Gelso Pagani, Treviso (SC)

Pão de milho (do Luis) / 93

Lurdes Knakiewicz Kominkiewicz, Áurea (RS)

Pato assado e recheado / 107

Lurdes Machado de Oliveira Araújo, Rio dos Índios (RS)

Torta de bolacha Maria / 355

M

Maicon Antonio Chiossi, Xavantina (SC)

Peixe à pizza / 108

Márcia Feldhaus Bloemer, Rio Fortuna (SC)

Pão de trigo de batata / 101

Pé de moleque de leite condensado / 313

Márcia J. J. Lichaczewski, Centenário (RS)

Bolo de fubá com goiabada / 210

Fatias húngaras / 287

Márcia Souza, Nova Palma (RS)

Bolo de trigo fofinho / 229

Grostoli da vovó / 293

Margarete Stefani Spader, Treze de Maio (SC)

Cuca cremosa (da Margarete) / 257

Maria Aparecida Justino Antunes, Armazém (SC)

Sopa caipira da madrinha Cila / 130

Maria Bernadete Pereira Bianchin, São João do Sul (SC)

Nega maluca (da Maria) / 303

Maria Casali Santa Catarina, Ponte Preta (RS)

Bolacha / 165

Maria Ceacilda Kock Vargas, Armazém (SC)

Giumis / 56

Maria Conceição Costa dos Reis, Tabocas do Brejo Velho (BA)

Brevidade de rapadura / 243

Maria de Fátima Cruz Cardoso, Sangão (SC)

Bolo de massa de mandioca / 218

Maria de Fátima Silva, São João do Sul (SC)

Galinha com bolinhas (ou frango) caipira / 54

Maria de Lurdes Bauer Scheffer, São João do Sul (SC)

Amor em pedaços / 155

Maria Edite Kunh, Dionísio Cerqueira (SC)

Bolacha de polvilho (da Maria) / 184

Maria Elena da Silva Saturno, Treze de Maio (SC)

Bolacha de mel (da Maria Elena) / 179

Maria Elenice Thais Machado, Roque Gonzales (RS)

Empadão de mandioca / 44

Maria Goretti Miranda Bada, Treviso (SC)

Bruschettas / 28

Pudim surpresa / 330

Maria Helena de Oliveira Gouvêa, Camaquã (RS)

Bolacha de mel (da Maria Helena) / 180

Maria Helena Prando, Sananduva (RS)

Biscoito de nata / 164

Maria Inês Cechin Osmari, Nova Palma (RS)

Rapadurinha de amendoim / 333

Maria Teciani Canalle, Nova Itaberaba (SC)

Lasanha de tilápia / 67

Maria Theresinha de Souza Kunde, São Lourenço do Sul (RS)

Rievelsback (Bolinho de batata) / 120

Mariana M. Magagnin, Jacinto Machado (SC)

Bolo ouro e bolo prata / 239

Mariana Montavani Manarin Monteiro, Jacinto Machado (SC)

Enroladinho de calabresa / 45

Marilda Ceacilda Kock Vargas, Armazém (SC)

Sopa de galinha caipira / 132

Marilei Tartari, Sananduva (RS)

Sonho doce assado / 347

Marilene Mellos Medeiros Melos, Armazém (SC)

Sobremesa montanha-russa / 345

Marilene Rampanelli, Benjamin Constant do Sul (RS)

Bolo salgado (da Marilene) / 26

Sagu de vinho (da Marilene) / 343

Marilete Moroni Dal Chiavon, Nova Itaberaba (SC)

Grostoli da mamãe / 292

Marília Bortolamey, Chapecó (SC)

Massa de pastel (da família Comel) / 71

Marilsa Claudino Hanck, Anitápolis (SC)

Fatias húngaras deliciosas / 288

Marilúcia Pignatel Rezin, Treze de Maio (SC)

Empadão de frango com palmito / 42

Pão caseiro de fermento natural / 87

Marines Dubenczuk, Áurea (RS)

Pierogi cozido polonês / 110

Cuca polonesa / 271

Marinês Franklin da Silva, Cruzaltense (RS)

Nozinho / 307

Marines Marcon Tessaro, Erval Grande (RS)

Pudim de abóbora (da Marines) / 321

Maritanea Fatima Beltrame Bottini, Campinas do Sul (RS)

Bolacha dedo de nega / 186

Marjana Konradt da Silva, Morro Redondo (RS)

Bolacha de polvilho (da Marjana) / 185

Marlene Cardoso Lucas, Treze de Maio (SC)

Lasanha de aipim com molho branco / 60

Bolo de amendoim (da Marlene) / 197

Marlene Veroni Formagini, Descanso (SC)

Docinho de mel / 282

Marli Milani dos Santos Campanholo, Chiapeta (RS)

Cuca de framboesa da Annadir / 262

Marli Terezinha Strapasson, Ponte Preta (RS)

Bolo de laranja (da Marli) / 213

Marli Vitoreti Stefani, Treze de Maio (SC)

Bolo integral com banana / 237

Marly Dutra, Santa Rosa de Lima (SC)

Pão de queijo – Família / 98

Melania Maria Dalle Laste, Seara (SC)

Bolo de farinha de rosca / 208

Miriam Marli Kohler Valduga, Ponte Preta (RS)

Bolo de churros / 206

N

Neiva W. Lapinski, Carlos Gomes (RS)

Chimia de abacaxi (com pimenta, ou pimentão vermelho) / 250

Nelsinda Back Ruckhaber, São Paulo das Missões (RS)

Bolo de fubá com suco de laranja / 211

Neusa Batisti Marx, Iporã do Oeste (SC)

Bolacha de farinha / 174

Neusa Salete Dallagnol, Ponte Preta (RS)

Torta de espinafre / 139

Pudim de abóbora (da Neusa) / 322

Neuza Fátima Ceccato, Cruzaltense (RS)

Rosca de nata (da Neuza) / 337

Noemi Fátima Kusma, Itatiba do Sul (RS)

Chico balanceado / 248

Muffins de farinha de milho / 301

O

Odete Marlene Vollmer Correa, Restinga Seca (RS)

Cuca alemã salgada de linguiça / 38

Cuca alemã doce de morango / 254

Odeti Lourdes Pagliari, Barra do Rio Azul (RS)

Massa básica para doces e salgados / 69

Bolacha de limão / 178

Olivia Bada Pagani, Treviso (SC)

Tijolinho de milho / 352

Onelia Meurer Kuehlkamp Becker, Santa Rosa de Lima (SC)

Pão de milho (da Onelia) / 92

Onilce Maria Vicenzi, Nova Itaberaba (SC)

Polenta de cabotiá / 116

Osmar João Moser, Guaraciaba (SC)

Batata à portuguesa / 14

Otilia Josefina Potulski Openkoski, Carlos Gomes (RS)

Pierogi / 109

P

Patrícia de Lourdes Vieira Coelho Gomes, Iporã do Oeste (SC)

Berinjela com carne fria / 16

Patrick Jaques Alves, Roque Gonzales (RS)

Berinjela a tupamara / 15

Paulo Renato Seefeldt, Cristal (RS)

Mocotó 12 horas / 75

Pedra Goulart da Silva Bittencourt, Treze de Maio (SC)

Panqueca de legumes com frango da Lora / 82

Torta de banana frita da Dona Antonia / 354

R

Rainilda Roecker Beckhauser, Rio Fortuna (SC)

Pão de queijo (da Dida) / 99

Sagu com leite condensado / 342

Regiane da Silva Maffioletti, Lauro Müller (RS)

Bolo de milho / 220

Regina Maria Scapin Jovanowich, Nova Palma (RS)

Galinha relâmpago / 55

Bolo de aniversário / 200

Bolo de maracujá / 217

Pudim de pão / 325

Romilda Chiossi, Xavantina (SC)

Torta de maçã / 357

Rosa Maria Carniel de Souza, Cacique Doble (RS)

Bolacha de colher (da Rosa) / 172

Rosa Silva Tomaz, Paulo Lopes (SC)

Bijajica / 161

Rosane A. P. Gaspareto, Ponte Preta (RS)

Grostoli (da Rosane) / 291

Rosângela Conte Bampi, Cruzaltense (RS)

Doce de uva / 280

Rosângela Vandresen, Rio Fortuna (SC)

Sagu de vinho (da Rosângela) / 344

Roseclei Cantarelli, Restinga Seca (RS)

Língua delícia / 68

Roseli Garbin, Coronel Martins (SC)

Rapadurinha de leite em pó / 334

Roseli Lourdes F. Bisognin, Nova Palma (RS)

Bolo Julieta / 238

Pudim de mandioca / 323

Rosimere Ramos Machado, Sombrio (SC)

Sorvetão da família / 351

Rosina Possamai Possato, Treviso (SC)

Espuma de legumes / 47

Bolo de laranja com coco bem molhado / 215

Rosinha Odete Pereira, Jaguaruna (SC)

Panqueca de peixe / 84

S

Salete de Quadros Pastorelo, Coronel Martins (SC)

Filé de frango à milanesa / 50

Salete Fátima Giachini, Cruzaltense (RS)

Torta de chocolate fácil e rápida / 356

Salete Simone Giusti, Xavantina (SC)

Bolo de laranja (da Salete) / 214

Salete Z. Dalle Laste Pucci, Seara (SC)

Torta salgada (da Salete) / 144

Sandra Aparecida Palharini, Cordilheira Alta (SC)

Bife à parmegiana / 17

Pudim gelado (Sorvetão) / 329

Sandra Francisca Alves Luchtenberg, Santa Rosa de Lima (SC)

Fanilha Pletsh / 286

Sandra Marcante Chitto, Erval Grande (RS)

Cuca cremosa (da Sandra) / 258

Sérgio Damasio, Armazém (SC)

Licor de frutas por imersão (Receita básica xarope) / 299

Simone Bracht, Iporã do Oeste (SC)

Docinho de amendoim / 281

Sirlei Caldato, Sananduva (RS)

Rosca de nata (da Sirlei) / 338

Sirlei Petry Guindani, Sananduva (RS)

Bolacha de farinha de milho (da Sirlei) / 175

Sonia Bordin Barbacovi, Jacutinga (RS)

Suflê de cordeiro / 135

Sônia Maria Guero Pasinato, Cacique Doble (RS)

Dedo de noiva / 277

T

Tânia Maria Somavilla Dal Ongaro, Faxinal do Soturno (RS)

Choquito / 252

Tatiane Vanin Marmentini, Jacutinga (RS)

Cuca rápida alemã / 272

Teresinha Favero, Nonoai (RS)

Broa de fubá / 27

Terezinha Maria Ravarena, Coronel Martins (SC)

Sonho / 346

Terezinha Perin Betiato, Ponte Preta (RS)

Pão de queijo (da Terezinha) / 100

Terezinha Polita, Ipê (RS)

Fregolá da Tere / 289

Terezinha Zanida Luz, Chapecó (SC)

Bolo integral / 236

V

Valeci Wolgart Dalmagro, Princesa (SC)

Rosquinhas de coalhado / 341

Vanilda dos Santos da Silva, Armazém (SC)

Bolinhas de aipim / 24

Vanizia Fritzen Rodrigues, Santa Rosa de Lima (SC)

Bolacha da Vó Tereza / 167

Vanuza Neckel Meurer, Grão-Pará (SC)

Bolinho de banana (da Vanuza) / 188

Vera Lucia Madella, Coronel Martins (SC)

Beijo de mulata / 160

Verônica Willemann Baumann, Santa Rosa de Lima (SC)

Arroz com açúcar, canela e gemüse / 156

Vilma Carvalho do Nascimento, Roque Gonzales (RS)

Arroz-doce / 157

W

Wanilda Kruger Zuge, Cristal (RS)

Cuca de chocolate / 261

Z

Zenir Fragnani Bez Fontana, Treze de Maio (SC)

Risoto de frango / 121

Pudim de veludo / 326

Rosca de polvilho / 340

Zilma Lemos Soares, Canguçu (RS)

Sardinha caseira / 129

Zita S. Benetti, Sananduva (RS)

Pizza de arroz / 111

Bolo de milho caramelizado / 221

Zuleide de Faveri Matiola, Treze de Maio (SC)

Assado de batata-inglesa / 13

Bolo de aipim (Zuleide) / 196



EDITORA
ACADÊMICA
DO BRASIL

Esta obra foi editada pela Editora Acadêmica do Brasil para a
Cooperativa Central Brasil e publicada pelo selo editorail Saluz da
EAB Editora em maio de 2023..



O *Concurso Cultural Saberes e Sabores* foi desenvolvido pelo Sistema Cresol Central Brasil com o objetivo de sistematizar conhecimentos populares, valorizando e promovendo a cultura regional das comunidades em que atuamos.

Esta obra é uma construção coletiva, solidária. Feita pouco a pouco, por muitos e muitas. É resultado do esforço coletivo do Sistema Cresol Central Brasil pela promoção da cultura e da tradição de nossas comunidades.

Somos o Sistema Cresol Central Brasil. Somos cooperativismo. Somos desenvolvimento regional. Somos cultura popular.

Bom apetite!

