

34ª FESTA NACIONAL DO
1ª FESTA DA
AGRICULTURA FAMILIAR

COLONO

VALORIZANDO A FAMÍLIA RURAL - ITAJAÍ / SC

LIVRO DE RECEITAS

23º Concurso de Pratos Típicos
Itajaí/2017



LIVRO DE RECEITAS

**23º Concurso de pratos Típicos
Itajaí/2017**

Este trabalho foi coordenado e elaborado por Ana Carolina Vinholi, da Secretaria Municipal da Agricultura e do Desenvolvimento Rural de Itajaí, Geisebel Cristine Patrício e Natalia Lucia K. Kominkiewicz, da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina S.A - EPAGRI e pela colaboradora Simone Cadori.

FICHA TÉCNICA

Prefeito: Volnei José Morastoni

Vice-prefeito: Marcelo Almir Sodré de Souza

Secretário Municipal da Agricultura e do Desenvolvimento Rural: Cesar Reinhardt

Secretário Municipal de Comunicação Social: Marcelo Roggia

Primeira edição Gestão 2017/2020: julho de 2017

Capa: Júlio César Maria

Diagramação: Ingrid Alcântara Munhoez

Revisão: Tamara Cardoso Belizario – Jornalista - Registro 0005806/SC

Tiragem: 150 exemplares

Impressão: Secretaria Municipal de Comunicação – Prefeitura de Itajaí

Secretaria Municipal da Agricultura e do Desenvolvimento Rural de Itajaí.

23º Concurso de Pratos Típicos, Itajaí, 2017.

Culinária. Áreas Rurais. Itajaí. Santa Catarina.

Agradecemos a participação de todas as mulheres que compartilharam seus temperos e sabores do meio rural de Itajaí.

APRESENTAÇÃO

Esta publicação é resultado do 23º Concurso de Pratos Típicos do Meio Rural de Itajaí/SC, promovido por ocasião da 34ª Festa Nacional do Colono realizada de 20 a 23 de julho de 2017.

Esta coletânea tem o objetivo de publicar e valorizar as típicas receitas preparadas e consumidas no meio rural, sendo transmitidas de geração para geração.

Objetiva-se ainda, com esta publicação, difundir o consumo de produtos do meio rural nas mais variadas formas, visando o aspecto nutricional e histórico que estes reportam.

O Concurso de Pratos Típicos do Meio Rural de Itajaí foi organizado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Epagri, contando com a participação de 10 comunidades rurais: Arraial dos Cunhas, Brilhante I, Brilhante II, Canhanduba, Campeche, Itaipava, Km 12, Paciência, Rio do Meio e Salseiros.

SUMÁRIO

RECEITAS DOCES.....	6
Casquinha de banana	7
Cuca alemã de nata	8
Cuca caseira de banana com queijinho.....	9
Cuca de aipim	10
Delícia de abacaxi	11
Docinho do céu de milho verde	12
Pudim de leite com banana caramelizada	13
Torta de doce de leite com banana e amendoim	14
Torta de banana	15
Pudim de queijinho	16
Pudim de Batata Doce.....	17
RECEITAS SALGADAS	18
Couve-flor gratinada	19
Escondidinho de aipim com palmito	20
Escondidinho de aipim	21
Pastelão de aipim	22
Pastel de palmito.....	23
Purê de Aipim com linguiça.....	24
Torta de milho com brócolis	25
Torta de brócolis com couve e calabresa.....	26
Torta de frango, palmito e requeijão	27
Tilápia tropical.....	28

RECEITAS DOCES

Casquinha de banana

Catarina Rainert Venceslau - Campeche

É uma receita que aprendi com minha mãe, toda semana eu faço. Quando meu neto vem na minha casa ele já pergunta: “Vó, tem casquinha de banana no café? Porque é muito bom!”.

Ingredientes

20 bananas brancas

2 ovos

4 colheres de manteiga

1 xícara de açúcar

1 colher de fermento em pó

4 colheres de (café) de canela

2 xícaras de farinha de trigo ou até a massa ficar sequinha.

Modo de preparo

Coloque em uma vasilha o ovo, manteiga, açúcar e o fermento e mexa bem. Depois coloque o trigo e mexa até ficar uma massa sequinha. Unte uma forma com azeite e estenda a massa em camada bem fininha. Corte as bananas em rodela e coloque em cima da massa. Coloque por cima o açúcar e a canela. Assar por 30 minutos em forno pré aquecido a 180°.

Cuca alemã de nata

Juciane Meirinho Bacca - Itaipava

“Aprendi essa receita em um curso há muito tempo, como gostaram, sempre faço para minha família e amigos”.

Ingredientes Massa

700 gramas de farinha de trigo
135 gramas de açúcar
Pitada de sal
2 ovos
15 gramas de fermento de pão
75 ml de óleo
500 ml de leite
Raspas de limão

Modo de preparo

Aquecer o leite até ficar morno, dissolver o fermento no leite. Numa bacia misturar os ingredientes secos, e no centro da bacia adicionar os ovos, e o óleo aos poucos ir incorporando o leite a mistura e sovando bem com a mão até ficar homogênea e bem maleável.

Ingredientes do recheio

300 gramas de nata
2 copos de leite
1 xícara de açúcar
1 colher (café) de canela em pó
2 colheres(sopa) de trigo

Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes em uma panela e levar para o fogo, mexer até engrossar deixar esfriar. Adicionar sobre a massa o recheio, salpicar açúcar com canela sobre o recheio levar para assar em forno pré-aquecido 180 graus por 40 minutos, até que esteja assado.

Cuca caseira de banana com queijinho

Maria Luiza Mueller Dias - Canhanduba

“Esta receita eu aprendi com a Dona Olesia Maria Bertholdi que mora em Itajaí há mais de 45 anos, onde nesses longos anos criou seus filhos fazendo toda semana sua cuca de banana com queijinho”.

Ingredientes da Massa

2 ovos ,1 xícara de açúcar
1 pitada de sal
1 ½ colher (sopa) de banha
1 ½ colher (sopa) de manteiga
1 colher de chá de raspa de limão ou laranja
1 ½ xícara de água morna
1 ½ xícara de leite morno
450gramas de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de preparo

Coloque as gemas a banha a manteiga numa vasilha e misture até ficar um creme homogêneo, acrescente o açúcar e bata por uns 5 minutos. Bata as claras em neve e misture, em seguida coloque o leite e a água morna misture e coloque fermento em pó e por ultimo o trigo aos poucos até dar o ponto da massa mole (até soltar das mãos). Deixe crescer por 30 minutos, depois coloque na forma e deixe crescer por mais 30 minutos.

Ingredientes farofa e modo de preparo

4 colheres de açúcar
1 colher de chá de raspa de laranja ou limão
2 colheres (sopa) de banha
1 colher (sopa) manteiga
1 xícara de trigo ou um pouco mais até dar o ponto de bolinhas (farofa)

Ingrediente do recheio e modo de preparo

350 gramas de queijinho misturado com nata
1 colher de açúcar
1 colher(chá) de raspa de laranja ou limão
1 gema
½ colher (sopa) de Farinha de trigo
Misture tudo

Montagem

Coloque as bananas fatiadas sobre a massa depois coloque o recheio de queijinho e por ultimo a farofa, deixe crescer por mais 15 minutos e leve ao forno pré aquecido 180° até começar a dourar.

Cuca de aipim

Maria Aparecida Coppi Dallago - Km12

“Esta receita é da minha irmã, que sempre faz nos encontros da família”.

Ingredientes da massa

2 xícaras de aipim cozido (branco ou amarelo)
3 ovos
1 xícara de leite fervente
1 e ½ xícara de açúcar
1 xícara de óleo
3 colheres (sopa) de fermento de pão
1 pitada de sal
3 xícaras de farinha de trigo

Ingredientes da farofa

2 colheres de manteiga
½ xícara de açúcar
1 xícara de farinha trigo

Modo de preparo

Bater os ovos, óleo e o açúcar. Acrescentar o fermento, leite e o aipim e mexer bastante. Por último, acrescentar o sal e o trigo. Continue mexendo. Deixar crescer por 20 minutos. Untar a forma com manteiga. Colocar na forma e deixar crescer por mais de 20 minutos. Coloque a farofa e leve ao forno pré aquecido, 180 graus por 40 minutos.

Delícia de abacaxi

Edite Burigo Guns - Brilhante II

“Receita de família, passada de geração para geração, receita típica do meio rural e muito fácil de fazer”.

Ingredientes

1 litro de leite
1 copo de leite condensado caseiro
4 gemas
2 colheres (sopa) farinha de trigo
2 abacaxis picado e cozido
8 colheres (sopa) de nata
3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

No liquidificador colocar leite, gema de ovo, leite condensado* (bater rápido). Colocar em uma panela e cozinhar no fogo médio, quando ferver coloque o trigo diluído em ¼ xícara de leite, mexendo aproximadamente 5 minutos até engrossar (deixe esfriar). Numa forma refratária espalhe o abacaxi picado e cozido, depois coloque o creme. Bata separadamente às claras em neve com o açúcar e a nata, levar ao congelador por uns 30 minutos para ficar mais consistente. Retire do congelador e coloque sobre o outro creme, leva geladeira por 2 horas. Sirva gelado.

Leite de condensado caseiro:

Ingredientes: 4 xícaras de açúcar e 2 xícaras de leite.
Leve ao fogo até dar o ponto.

Docinho do céu de milho verde

Cleusa Maria Sardo - Paciência

“Aprendi com minha tia que trabalha na agricultura e faço aos finais de semana para minha família”.

Ingredientes

10 ovos inteiros
1 litro de leite
1 colher (sopa) de farinha de trigo
2 espigas de milho verde
1 xícara de açúcar
3 claras em neve
1 xícara de açúcar para caramelizar a forma

Modo de preparo

Bater todos os ingredientes no liquidificador, caramelizar a forma com o açúcar, despejar o conteúdo do liquidificador na forma. Bater as claras de neve bem firme, colocar em cima da mistura da forma. Assar por 45 minutos em temperatura média.

Pudim de leite com banana caramelizada

Isolete Aracj Dalçóquio Zemiani - Itaipava

“Minha tia que me passou esta receita. Nós todos lá de casa gostamos muito de comer. Recorda o tempo em que minha vó fazia para nós comermos”.

Ingredientes

1 litro de leite
2 xícaras de açúcar
4 gemas
3 colheres de trigo
1 colher de sopa de manteiga
½ quilo de banana branca fatiadas
4 claras em neve

Calda

3 xícaras de açúcar
1 xícara de água

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ingredientes, menos a calda e as claras, e leve para uma panela e leve ao fogo até engrossar. Caramelize o refratário com a calda e coloque as bananas fatiadas e o creme. Bata as claras em neve com 2 colheres de açúcar jogue em cima do creme e leve para dourar no forno. Deixe esfriar e leve a geladeira por 2 horas aproximadamente.

Torta de doce de leite com banana e amendoim

Simone Mathias de Meneses - Salseiros

“Tive a idéia de modificar a receita da tradicional Banoffe, adaptando com ingredientes que venham do campo”.

Ingredientes

8 bananas caturras ou brancas cortadas em rodela

1 colher de chá de canela (opcional)

Doce de Leite

1 litro de leite fresco

1 pitada de fermento de bolo

2 xícaras de açúcar

Levar ao fogo brando, deixar ferver mexendo de vez em quando até formar a consistência do doce de leite, levar a geladeira para esfriar.

Massa Podre

1 gema

2 colheres (sopa) de manteiga

8 colheres (sopa) de açúcar

1 ½ colher (sopa) de trigo

1 xícara de amendoim

Misturar todos os ingredientes, amassar e forrar o fundo de uma forma. Assar em forno pré aquecido 160° por 10min. Retirar do forno e deixar esfriar.

Cobertura

500 gramas de nata gelada

2 colheres (sopa) de açúcar

Bater até dar o ponto de chantilly.

Montagem

Colocar o doce de leite sobre a massa previamente assada e fria, dispor as bananas fatiadas em rodela, polvilhar com canela (opcional) e por último colocar a nata batida. Levar a geladeira.

Torta de banana

Tereza Gamba - Brilhante I

“Quem passou essa receita para mim foi minha nora, ficou muito saborosa”.

Ingredientes da Massa

300 gramas de manteiga
2 ovos inteiros e 1 gema
1 colher de leite
1 colher de sobremesa de fermento em pó
600 gramas de farinha de trigo
¼ xícara de açúcar

Ingredientes do Recheio

2 claras em neve, pitada de canela
10 bananas brancas
2 xícaras de açúcar

Modo de preparo

Massa: misturar todos os ingredientes sem sovar, a massa deve ficar mais mole que as comuns, reserve 2 colheres bem cheia da massa e use o restante para forrar o fundo e as laterais de uma forma, com fundo removível.

Recheio: Misture o açúcar com as bananas cortadas em rodela grossas. Salpique com a canela e adicione delicadamente às claras em neves. Depois coloque o recheio sobre a massa e polvilhe com canela em pó. Com as 2 colheres de massa reservada acrescente mais 2 colheres de trigo, amasse e faça tiras finas e coloque sobre a massa formando um quadriculado para dar o acabamento. Asse em forno pré aquecido 180° por 35 a 40 minutos.

Pudim de queijinho

Dilma Rech Feller - Rio do Meio

“Como eu gosto de inventar receitas, essa foi uma das minhas invenções”.

Ingredientes

500 gramas de queijinho
3 ovos
1 lata de leite condensado (caseiro)
2 xícaras de leite
1 colher (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (cafezinho) de raspas de limão

Modo de preparo

Em uma forma de pudim, derreta o açúcar até formar uma calda caramelizada e reserve. Coloque os demais ingredientes no liquidificador e bata por aproximadamente 5 minutos, despeje na forma caramelizada. Cozinhar em banho Maria por 45 minutos.

Leite Condensado Caseiro

Colocar numa panela 1 litro de leite com 250 gramas de açúcar e 1 colher (café) de fermento em pó, cozinhar até que fique numa consistência cremosa.

Pudim de Batata Doce

Inês Zermiani Gervasio - Arraial dos Cunhas

“É uma receita que aprendi com uma amiga. Sempre faço para a família e todos gostam muito”.

Ingredientes

3 xícaras de batata doce ralada crua
1 xícara de leite condensado caseiro
1 litro de leite
2 gemas
2 claras
1 xícara de açúcar
1 colher de sopa de açúcar para as claras em neve
2 colheres de sopa de farinha de trigo

Modo de preparo

Em uma panela, cozinhar todos os ingredientes, mexendo até ferver. Bater as claras em neve, com uma colher de açúcar. Caramelize uma xícara de açúcar e despeje em um recipiente, colocar o pudim e depois as claras em neve e leve ao forno 180° para dourar.

Receita do leite condensado caseiro

4 xícaras de açúcar
2 xícaras de leite
Levar o leite ao fogo até ferver, acrescentar o açúcar deixar ferver até dar o ponto cremoso, mexer para grudar.

RECEITAS SALGADAS

Couve-flor gratinada

Odete Vicente Wloch – Rio do Meio

“Este prato é um acompanhamento delicioso que está presente na mesa da nossa família desde que a receita foi provada e aprovada por todos em um almoço de domingo”.

Ingrediente

1 couve-flor média

Ingredientes Molho Branco

300 ml de leite (1 copo)

1 colher (sopa) de trigo

1 cebola média picada

1 colher (sopa) de manteiga

Sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhar a couve-flor com sal até ficar macia, escorra e coloque em uma forma untada com manteiga. Cubra a couve-flor com o molho branco e leve ao fogo para gratinar aproximadamente 20 minutos.

Modo de fazer - Molho branco

Doure a cebola com manteiga, acrescente o trigo até ficar uma pasta homogênea, adicione o leite mexendo até engrossar, tempere a gosto e desligue.

Obs: Se preferir, pode cobrir com queijo colonial.

Escondidinho de aipim com palmito

Nair Dalçóquio Sasse – Itaipava

“Eu elaborei essa receita, já tinha feito com linguiça e bacon, carne seca, várias opções, só faltava palmito. A família aprovou, vamos ver se os jurados aprovam”.

Ingredientes da massa

1 Kg de aipim amarelo

Sal

1 colher (sopa) de manteiga

Ingredientes molho branco

1 colher (sopa) de manteiga

1 dente de alho

Tempero verde a gosto (cebolinha, salsinha...)

500 ml de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

Ingredientes do recheio

600 gramas de palmito

½ cebola picada

1 dente de alho

Tempero verde a gosto

1 xícara (chá) de queijo de colono cortado em cubos

1 copo de Nata caseira

Queijo de colono fatiado

Modo de preparo

Cozinhe aipim com o sal, faça purê com a manteiga e reserve. Refogue com azeite o palmito e os temperos, retire do fogo e crescente a nata e queijo em cubos e reserve. Faça o molho branco reserve.

Montagem

Coloque em uma refratária o purê e espalhe, depois o recheio e molho branco, por último coloque queijo fatiado e leve para gratinar, sirva quente.

Escondidinho de aipim

Elenice Maria Agostinho Lana - Brilhante I

“Minha mãe fazia somente em ocasiões especiais, como aniversários e Natal”.

Ingredientes

2 Kg de aipim (amarelo ou branco)
50 gramas de manteiga
1 copo de leite
½ Kg de carne seca, ½ Kg de carne moída
Cheiro verde a gosto
1 Cebola de cabeça grande picada
4 dentes de alho
Sal a gosto

Molho branco caseiro

50 gramas de manteiga
2 colheres de farinha de trigo
2 copos de leite
½ Kg de nata caseira
½ Kg de queijo colonial
Sal a gosto

Modo de preparo

Coloque a carne seca de molho na água de um dia para o outro, lave e coloque para cozinhar na panela de pressão por 30 minutos após começar a pressão, deixe esfriar, desfie e reserve. Cozinhe o aipim e amasse, misture a manteiga e o leite com o aipim ainda quente. Em uma panela refogue a carne moída com a cebola, alho, cheiro verde, junte a carne seca já cozida e desfiada, acrescente o tomate e deixe por 20 minutos em fogo brando. Coloque em uma forma de alumínio ou refratária, uma camada de aipim, uma camada de molho branco, uma camada do refogado de carne, novamente uma camada de aipim e finalizar com queijo ralado. Leve ao forno por 15 minutos na temperatura de 200 ° retire do forno e sirva.

Molho Branco

Numa panela coloque a manteiga, o leite e o trigo, leve ao fogo até engrossar desligue o fogo e acrescente a nata e o queijo, mexer até virar um molho cremoso.

Pastelão de aipim

Rute Lessa da Rosa - Campeche

“Eu estava descascando aipim com a vizinha e tivemos a ideia de aproveitar a casca”.

Ingredientes Massa

½ copo de óleo
1 copo de leite
3 ovos
½ colher (chá) de sal
1 colher (chá) de fermento de bolo
2 copos de farinha de trigo

Ingredientes Recheio

1 Kg casca de aipim (parte branca)
3 tomates
2 cebolas grandes
1 colher (sopa) de alho picado
3 colheres (sopa) óleo ou banha
Sal a gosto
Colorau a gosto
Tomilho, cebolinha e salsinha a gosto

Modo de preparo

Corte a casca do aipim em pedaços pequenos, cozinhe e reserve. Refogue a cebola, tomate e alho, ao final, acrescente o colorau. Acrescente a casca do aipim com o milho por último adicione o tempero verde. Bata no liquidificador acrescente o trigo até dar o ponto de massa de panqueca. Depois metade da massa no fundo da forma, acrescente o recheio e cubra com o resto da massa. Leve ao forno até dourar.

Pastel de palmito

Neuri Maria Beuthen - Paciência

“Era um domingo de chuva, estávamos reunidos, jogando conversa fora. Minha nora disse: “que tal fazer pastel de palmito”? juntamos os ingredientes e saiu essa delícia”.

Ingredientes da Massa

1 ovo
1 copo de água morna
1 colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de cachaça
3 colheres (sopa) de óleo
Farinha de trigo até a massa ficar lisa e poder esticar com rolo de macarrão

Ingredientes recheio

3 cabeças de palmito
2 cebolas médias
1 pimentão médio
2 tomates
4 dentes de alho
Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo massa

Misturar todos os ingredientes, abrir a massa com rolo de macarrão e cortar o tamanho dos pasteis.

Modo de preparo recheio

Cozinhe o palmito, escorra e corte em pedacinhos, junte os temperos já previamente refogado misture tudo. Montar os pastéis e fritar em óleo quente.

Purê de Aipim com linguiça

Marilete Fischer - Brilhante I

“É uma receita da família, meu pai fazia muito e todos adoram”.

Ingredientes

2 Kg de aipim cozido (amarelo ou branco)
3 linguiças coloniais
2 colher (sopa) de manteiga
Leite para dar o ponto de purê
3 colheres de requeijão caseiro
3 colheres(sopa)de toicinho de porco
Queijo de colono ralado

Modo de preparo

Amasse o aipim e misture a linguiça, manteiga, requeijão e o leite até que fique no ponto de um purê. Espalhe em um refratário e adicione o toicinho e cubra com o queijo. Intercale em camadas, finalizando o prato com queijo.

Requeijão caseiro

2 litros de leite
1 colher (sopa) limão ou vinagre branco
2 colheres (sopa) manteiga
Sal a gosto

Modo de preparo

Aquecer o leite até levantar fervura, desligue o fogo e adicione o limão/vinagre. Espere talhar por mais ou menos 4 horas tampado. Passar por uma peneira para escorrer o que sobrou, bater no liquidificador, acrescentar o sal e a manteiga e bata até ficar cremoso.

Torta de milho com brócolis

Rosiane Aparecida Merlo Adami - Paciência

“A origem do prato era com frango ou palmito, mas como eu planto brócolis, resolvi substituir”.

Ingredientes

Creme de Milho

3 xícaras de milho verde cozido
2 xícaras de nata
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 xícaras de leite

Recheio

3 cabeças de brócolis
300 gramas de queijo colono
3 xícaras de leite
2 cebolas de cabeça
3 dentes de alho
3 colheres (sopa) de trigo
3 colheres de manteiga
Sal a gosto

Modo de preparo do creme de milho

Bata no liquidificador o milho, leite, trigo, nata. Despeje em uma panela e leve ao fogo mexendo até engrossar, coloque em um refratário e reserve.

Modo de preparo do recheio

Cozinhe os brócolis na água e sal e reserve. Coloque em uma panela a manteiga, junte a cebola, alho, refogue, acrescente o leite, até levantar fervura. Desmanche o trigo em um pouco de leite, acrescente ao molho e mexa até virar um creme. Adicione os brócolis em pedaços ao creme. Despeje sobre o creme de milho, coloque queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Torta de brócolis com couve e calabresa

Adriana Ondina Mathias - Salseiros

“Minha mãe tem uma horta e plantou uns pés de brócolis e couve. Como adoramos, criamos essa torta salgada que foi um sucesso”.

Ingredientes da Massa

2 xícaras de farinha de trigo
1 gema
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de banha
6 colheres (sopa) de água gelada
1 colher (café) de sal (*ou a gosto*)
1 pitada de fermento de bolo

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes até formar uma massa lisa e homogênea. Espalhe a massa em uma forma e leve ao forno 180° por 10 minutos e reserve.

Ingredientes para recheio

2 lingüiças colonial picada (300 gramas)
300 gramas de carne moída
2 maços de couve manteiga bem verdinha picada
3 cabeças de brócolis
1 cebola de cabeça picada
2 dentes de alho picado
Sal a gosto
1 xícara de queijo colonial
1 copo de requeijão caseiro

Modo de Preparo

Refogue a cebola e o alho em seguida acrescente a calabresa picada e a carne moída e refogue bem. Acrescente a couve picada e o brócolis picado e deixe cozinhar por uns 10 minutos. Coloque o recheio sobre a massa, leve ao forno até dourar.

Requeijão caseiro

2 litros de leite
1 colher (sopa) limão ou vinagre branco
2 colheres (sopa) manteiga
Sal a gosto

Modo de preparo

Aquecer o leite até levantar fervura, desligue o fogo e adicione o limão/vinagre. Espere talhar por mais ou menos 4 horas tampado.
Passar por uma peneira para escorrer o que sobrou, bater no liquidificador, acrescente o sal e a manteiga e bata até ficar cremoso.

Torta de frango, palmito e requeijão

Onelia dos Santos Burigo - Brilhante II

“Essa receita foi feita por uma amiga em uma festa, desde então, faço para todos da família. Todos adoram principalmente em eventos comemorativos como aniversários, Natal e Páscoa”.

Ingredientes

3 xícaras de milho verde cozido
1 xícara de nata
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 xícaras de leite
1 peito de frango cozido e desfiado
300 gramas de palmito
300 gramas de queijo de colono fatiado

Modo de preparo

Faça um creme batendo no liquidificador o milho, leite, trigo e a nata. Despeje numa panela e leve ao fogo mexendo até engrossar, despeje em um refratário. Coloque numa tigela o frango desfiado, o palmito picado e tempere ao seu gosto. Despeje sobre o creme foi feito e cubra com as fatias de queijo e leve ao forno até derreter o queijo.

Tilápia tropical

Juliana Reichert Bett - Brilhante I

“Essa receita foi feita uma vez como uma experiência onde estávamos todos da família reunidos e deu muito certo, daí pra frente fizemos quase sempre”.

Ingredientes

1 Kg de filé de tilápia
1 abacaxi em cubos
3 colheres (sopa) de açúcar (para o caramelo)
1 colher de (sopa) de banha
1 cebola média fatiada
1 tomate picado
1 maço de alfavaca
1 maço de cebolinha verde
Sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhe o filé na água e sal, escorra e reserve. Refogue todos os temperos na banha e coloque a tilápia desfiada. Pegue o abacaxi, tire a polpa, corte em cubos e caramelize. Coloque dentro do abacaxi a tilápia refogada com alguns cubos de abacaxi caramelizado.

Obs: o prato pode ser servido acompanhado de arroz arbóreo.

