

Receitas da Nona: o resgate da culinária pedras-grandense





Governador do Estado
João Raimundo Colombo

Vice-Governador do Estado
Eduardo Pinho Moreira

Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca
João Rodrigues

Presidente da Epagri
Luiz Ademir Hessmann

Diretores

Ditmar Alfonso Zimath
Extensão Rural

Luiz Antonio Palladini
Ciência, Tecnologia e Inovação

Paulo Roberto Lisboa Arruda
Administração e Finanças

Eduardo Medeiros Piazero
Desenvolvimento Institucional



ISSN 1414-5219
Maio/2013

BOLETIM DIDÁTICO Nº 92

Receitas da Nona: o resgate da culinária pedras-grandense



Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
Florianópolis
2013

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, Caixa Postal 502
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil
Fone: (48) 3239-5500, fax: (48) 3239-5597
Site: www.epagri.sc.gov.br
E-mail: gmc@epagri.sc.gov.br

Editado pela Epagri/Gerência de Marketing e Comunicação (GMC).

Revisão, padronização e normatização: Abel Viana
Diagramação e arte-final: Victor Berreta
Revisão final: João B.L. Ghizoni

Primeira edição: maio 2013
Tiragem: 600 exemplares
Impressão: Dioesc

É permitida a reprodução parcial deste trabalho desde que citada a fonte.

Ficha catalográfica

EPAGRI. *Receitas da Nona*: o resgate da culinária pedras-grandense. Florianópolis, 2013. 52p. (Epagri. Boletim Didático, 92).

Culinária; Economia doméstica; Pedras Grandes (SC).

ISSN 1414-5219



APRESENTAÇÃO

Nacionalmente, a Epagri é uma empresa de referência na pesquisa agropecuária e na extensão rural. Tal relevância não se deve apenas às ações voltadas para o aumento da qualidade e da produtividade, mas também às diversas ações de aspecto social, ambiental e cultural que a Empresa desenvolve em todas as regiões do estado de Santa Catarina.

O Boletim Didático *Receitas da Nona*: resgate da culinária pedras-grandense é um exemplo dessa visão plural. A obra resulta de uma compilação de receitas tradicionais colhidas junto a senhoras donas de casa, a maioria delas descendentes de imigrantes italianos, que ainda mantêm viva a tradição culinária dos colonizadores da região de Pedras Grandes. O projeto foi coordenado pela Gerência Regional de Tubarão e está inserido no Programa Atividades Não Agrícolas e Autoabastecimento, que faz parte do Macroprograma Fortalecimento do Capital Humano e Social, um dos quatro macroprogramas desenvolvidos pela Epagri.

Depois de colhidas, testadas e compiladas nesta obra, as receitas típicas da culinária de Pedras Grandes não apenas constituem o registro de um importante elemento da identidade cultural daquela comunidade. Com a obra, podemos desfrutar de deliciosas receitas que curiosamente mesclam a tradição culinária europeia com o uso de produtos agrícolas que esses imigrantes vieram encontrar em Santa Catarina.

A Diretoria Executiva

INTRODUÇÃO

A história tem que permanecer viva.

Com objetivo de registrar e divulgar a gastronomia tradicional do município de Pedras Grandes, empenhamo-nos durante algum tempo em pesquisar a história da colonização italiana na localidade, que remete a um tempo em que não havia fartura, quando a criatividade de inventar era fundamental para a própria sobrevivência.

O município de Pedras Grandes está localizado na região Sul do estado de Santa Catarina. Fazendo parte da Microrregião de Tubarão, Pedras Grandes possui limites com os municípios de São Ludgero, Tubarão, Treze de Maio, Cocal do Sul, Urussanga e Orleans.

O início do povoamento tem mais de dois séculos e meio, porém o lugar se tornou mais conhecido na final do século XIX, quando os imigrantes italianos fundaram ali uma vila. Antes da fixação dos colonizadores, foi, por dezenas de anos, entreposto comercial e parada para descanso dos tropeiros que, vindos dos campos de Lages, iam para o litoral catarinense. Esses tropeiros tinham como referencial o morro da pedra, a “pedra grande”, surgindo assim o nome atual do município.

A partir de 1877, com a chegada dos imigrantes italianos provenientes da região do Vêneto, a população local aumentou sensivelmente. Foi fundado então o primeiro núcleo de colonos, na localidade de Azambuja. Em 1888, Pedras Grandes passou a ser Distrito de Tubarão.

Na primeira metade do século XX, com a descoberta de carvão na região Sul do estado e a construção da Estrada de Ferro Dona Tereza Cristina, ligando vários municípios ao Porto de Imbituba, Pedras grandes tornou-se uma das estações mais movimentadas, chegando a representar um importante centro comercial.

Com a construção de outra estrada de ferro, no trajeto Morro da Fumaça-Tubarão, houve a saída de muitas famílias de imigrantes para localidades vizinhas como Tubarão, Criciúma e Nova Veneza. Assim, Pedras Grandes acabou perdendo sua hegemonia de entreposto comercial, o que, entretanto, não impediu que o então distrito se emancipasse politicamente de Tubarão em 1961, coroando-se assim o processo de colonização da localidade.

Como em qualquer processo de colonização, os aspectos culturais são tão importantes quanto os econômicos, haja vista que a economia é cíclica, ao passo que a cultura se fortalece com a tradição, ou seja, com o cultivo de determinados costumes através do tempo. Em relação ao município de Pedras Grandes, uma importante característica cultural da colonização italiana está na culinária.

Das pessoas mais velhas ouvimos histórias de muita luta: lembranças de tempos difíceis, inclusive pela falta de alimento. Porém rememorar essa história também traz alegria e nostalgia, pois as dificuldades foram vencidas e o sonho de uma vida melhor no novo mundo foi realizado.

Esse trabalho nos trouxe de volta aquela vida de labuta, de sofrimento, de união e muito trabalho. Uma história que se mantém nos pratos deliciosos que nos reportam ao tempo de nossos antepassados.

Para reavivar essa tradição culinária, foram realizadas 16 oficinas com a participação de mulheres, pois eram elas as grandes cozinheiras. Assim, buscamos, de forma espontânea, o conhecimento ainda eminente na vida de algumas famílias, guardado na memória das *nonnas* (avós).

No fim das atividades conseguimos reunir pratos bastante variados. Apesar de o município de Pedras Grandes ser predominantemente de colonização italiana, possui em sua composição traços de outras culturas, como açoriana, alemã, polonesa, eslava e francesa, o que proporciona uma riqueza de sabores ainda maior.

Para quem provar desses deliciosos pratos, um *buon appetito*.

Maria da Gloria Bardini
Extensionista da Epagri
Pedras grandes, SC

COLABORADORAS

Ana Albertina Felipe
Ana Bonetti Sebastião
Ana Micheletto Quaresemin
Carmelita Brolese Constante
Carmelita Souza
Clair Cemin Joaquim
Elisabeth Cascaes Mendes
Fátima Furlan Mendes
Francisca Macalossi Bitencourt
Graciosa Guollo Salvan
Izaura Ramos Macalossi
Ivonete Zanelato Citadin
Júlia Damásio
Lair Verônica Colossi Rosetti
Lair Felipe Araújo
Lourdes Araújo Masiero
Marcolina Micheletto
Maria das Graças Antunes Salvan
Maria Felipe Margheti
Maria Salete Colossi
Maria Silvéia Baesso Sebastião
Maria Silvéria Pinto Mendes
Mariléia Fragnani Beluco
Marlene Bressan
Martha Zanelato Mendes
Olga Durante Saviato
Rosalina Marcon Felipe
Rosane Modolon Brolese
Santina Fragnani Beluco
Susana Pereira Simão Bortolato
Vitalina Fragnani Beluco
Zulema Bonetti Pravato

AGRADECIMENTOS

A Rosalina Marcon Felipe, primeira-dama, e Marcilene Zanela Marcon, líderes da Associação de Assistência Social de Pedras Grandes (APAS), que coordena os clubes de mães dos quais as colaboradoras fazem parte.

Aos clubes de mães pelo apoio, pois o trabalho se deve à participação deles.

Ao colega Eusébio Pasini Tonetto, que participou de diversas oficinas.

Ao colega Raphael Demillis, por ter digitado todo o trabalho e participado da criação da capa.

A todas as colaboradoras pelo empenho em resgatar e elaborar as receitas.

SUMÁRIO

Pães

Fugassa	13
Fugassa II	14
Fugassa III	15
Pão de aipim	16
Pão de batata	17
Pão de batata-doce com cará	18
Pão de massa mole.....	19
Pão de santa luzia	20

Pratos doces

Biju	20
Biroró de aipim	21
Biroró de batata-doce.....	22
Biroró de farinha de mandioca	23
Bolacha de farinha integral.....	24
Bolacha de montinho	25
Bolo de aipim	25

Pratos salgados

Bolinho de aipim	26
Bolo de amendoim	27
Bolinho de chuva	28
Bolinho de farinha de milho (bolinho da mulata).....	28
Broa de açúcar grosso	29
Broa de goma	30
Cavaco grosso	31
Cavaquinho seco	32
Cavaco temperado.....	33
Curruíra (farofa).....	34

Docinho de nata	34
<i>Le polpete</i> (almôndegas)	35
Bolo de fubá na chapa (nego deitado)	36
Orelhinha da vovó	37
Palminha	37
Pinsa mantuana	38
Tijolinho do céu	38
Turta	39
Bolinho de alface	39
Brótica	40
<i>Le verde</i> (o verde)	41
<i>Fortaia</i>	42
<i>Fortaia</i> com salame	42
Pizza da nona	43
Polenta	44

Roscas/rosquinhas

Rosquinha doce de polvilho	44
Rosquinha de farinha de milho	45
Rosquinha de polvilho	46
Rosquinha de polvilho e farinha de milho	47
Rosquinha salgada de polvilho	48

Sobremesas

Azedinho	49
Azedinho II	50
<i>Sugolo</i> de laranja	51
<i>Sugolo</i> de vinho (uva)	51
Torta de banana	52

Fugassa

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
- ½ colher (sopa) de sal
- 1 xícara de banha
- Farinha de trigo ao ponto

Modo de fazer:

Misturar o fermento ao leite para desmanchar e acrescentar um pouco de farinha de trigo para fazer um mingau. Deixar descansar por 1 hora. Misturar os demais ingredientes, amassar bem (em torno de 20 minutos) até a massa formar bolhas. Fazer a trança, colocar em uma fôrma untada e deixar crescer. Assar em forno quente por, aproximadamente, 20 minutos. Pode despejar por cima um pouco de açúcar com água.

Tempero:

- 20 cravos
- 2 cascas de canela
- ½ noz-moscada
- 1 colher (sopa) de erva-doce

Modo de fazer:

Socar bem todos os ingredientes (dentro de uma embalagem).

Elaborado por: Zulema Bonetti Pravato



Fugassa II

Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 ½ colher (sopa) de fermento biológico seco (20g)
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de água morna
- 6 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de cachaça temperada
- 2 ovos

Modo de fazer:

Colocar o fermento nas 2 xícaras de água morna e misturar com 1 colher de açúcar e 2 xícaras de farinha de trigo. Mexer bem e deixar crescer de 10 a 15 minutos. Em seguida, acrescentar os ovos batidos, o açúcar, a manteiga e 3 colheres de cachaça temperada. Acrescentar 4 xícaras de farinha de trigo e mexer bem. Colocar em fôrma untada e deixar crescer novamente. Assar em temperatura de 180°C por 40 minutos.

Cachaça temperada

Ingredientes:

- 1 copo de cachaça
- 1 colher de cravo
- 1 casca de canela
- 1 noz-moscada
- 1 colher de erva-doce

Modo de fazer:

Misturar os ingredientes e deixar curtir por, no mínimo, 1 dia.

Elaborado por:

*Marcolina Micheleto –
Rio Cintra*



Fugassa III

Ingredientes:

- 3 xícaras de água morna
- 3 colheres (sopa) (60g) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de banha
- ¼ de noz-moscada ralada
- 5 cravos picados
- 1 colher (chá) de erva-doce
- 6 xícaras de farinha de trigo integral
- 6 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) (10g) de fermento biológico seco

Modo de fazer:

Bater o açúcar com a banha e os ovos. Acrescentar o fermento previamente misturado com a água morna, os temperos e as farinhas. Amassar bem e deixar crescer. Amassar novamente e fazer as tranças. Colocar em uma fôrma para crescer novamente. Depois de crescido, espalhar a farofa e assar em forno quente.

Farofa:

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- canela a gosto

Misturar e espalhar sobre a trança.

Elaborado por: Ana Bonetti Sebastião – Santo Antônio



Pão de aipim

Ingredientes:

- 3 xícaras de aipim cozido
- 1 colher (chá) de sal
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 ovos
- 1 xícara de leite morno
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco (10g)
- 3 xícaras de farinha trigo

Modo de fazer:

Cozinhar o aipim com sal, amassar bem e tirar os fiapos. Acrescentar o açúcar. Misturar o fermento com o leite morno, despejar sobre o aipim e colocar a farinha de trigo. Amassar. Colocar em fôrma untada e enfarinhada e deixar crescer. Assar em forno quente.

Elaborado por: Clélia Leonardi Macalossi – Santaninha



Pão de batata

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 xícara de batata-doce cozida e amassada
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de água fervente
- 1 xícara de água fria
- 2 colheres (sopa) de fermento seco
- 3 colheres (sopa) de banha

Modo de fazer:

Bater os ovos e juntar a batata, o açúcar, o sal, a banha e a farinha de milho. Amassar bem. Acrescentar uma xícara de água fervendo e misturar. Colocar uma xícara de água fria, o fermento e a farinha de trigo e amassar novamente. Colocar em uma fôrma untada e deixar crescer. Assar por 30 minutos em forno quente.

Elaborado por: Ana Bonetti Sebastião – Santo Antônio



Pão de batata-doce com cará

Ingredientes:

- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 1 batata-doce média (200g)
- 1 batata-cará (150g)
- 1 ½ xícara de água fervendo
- 2 colheres (sopa) (40g) de manteiga
- ½ colher (sopa) de sal
- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) (8g) de fermento biológico seco
- 4 xícaras de farinha de milho
- 1 ovo

Modo de fazer:

Ralar a batata-doce e a batata-cará. Misturar bem e acrescentar água fervendo, sempre mexendo para o mesmo lado. Colocar o açúcar e misturar bem. Espalhar a massa e acrescentar 3 xícaras de farinha de milho e o fermento no centro, misturar e acrescentar uma xícara de farinha de milho. Continuar mexendo. Acrescentar ½

xícara de água morna e o sal. Acrescentar 1 xícara de farinha de milho. Mexer até ficar macia. Deixar repousar para crescer. No final, acrescentar o bicarbonato e uma colher de açúcar. Bater um ovo com uma colher (sopa) de açúcar e passar sobre o pão. Colocar para crescer. Assar no fogão a lenha por 40 minutos em fôrma forrada com folha de bananeira. Desenformar deixando o pão virado para baixo para não soltar a casca.



Elaborado por: Clair Cemin Joaquim – Barra do Norte

Pão de massa mole

Ingredientes:

- ½ xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) (7g) de fermento biológico seco
- 2 ½ xícaras de água morna
- 4 xícaras de farinha de trigo

Modo de fazer:

Misturar o açúcar, o sal e o fermento, acrescentar água morna e mexer até misturar bem. Colocar a farinha de trigo mexendo sempre até o ponto. Deixar crescer. Colocar em uma fôrma untada e assar a 250°C por 30 a 40 minutos.

Elaborado por: Clair Cemin Joaquim – Barra do Norte



Pão de santa luzia

Ingredientes:

- 1 ovo
- 1 xícara de água morna
- 1 xícara de leite morno
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 pitada de sal
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
- ½ xícara de óleo
- 1 ½ kg de farinha de trigo



Modo de fazer:

Misturar os ovos e o açúcar e bater bem. Acrescentar a manteiga, o sal, o óleo, a água, o leite, e o fermento, mexendo sempre. Por último, colocar a farinha de trigo e amassar. Deixar descansar (aproximadamente 30 minutos) até dobrar de tamanho. Amassar novamente e modelar os pãezinhos de forma diversificada. Deixar crescer por mais 30 minutos. Assar em forno médio.

“O pão era oferecido como presente às crianças no dia de Santa Luzia, quando elas ofereciam capim ao cavalinho da Santa por sua passagem na casa.”

Elaborado por: Lair Veronica Colossi Rosseti e Maria Salete Colossi – Canela Grande

Biju

Ingredientes:

- 1 xícara de amendoim
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de farinha de mandioca
- 5 colheres (sopa) de manteiga

Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes com a manteiga até formar uma massa com liga. Não pode esfarelar. Colocar em uma forma, amassar bem no fundo com uma espátula ou colher, deixando-a lisa. Assar por aproximadamente 20 minutos em uma temperatura de 200°C. Cortar a massa ainda quente em pequenos pedaços. Deixar esfriar e desenformar.



Elaborado por: Mariléia Fragnani Beluco e Santina Fragnani Beluco – Alto Pedrinhas

Biroró de aipim

Ingredientes:

- 2 quilos de aipim cozido
- 1 colher (sopa) (20g) de fermento químico
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 6 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de erva-doce

Modo de fazer:

Cozinhar o aipim com sal. Amassar e socar bem. Misturar os demais ingredientes e duas xícaras de farinha de trigo. Colocar em uma superfície lisa, acrescentar o restante da farinha de trigo e continuar amassando. Modelar os birorós, colocar em fôrma enfarinhada e assar em forno quente por aproximadamente 30 minutos.

Elaborado por: Elisabeth Cascaes Mendes – Sede



Biroró de batata-doce

Ingredientes:

- 2kg de batata-doce cozida
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 3 colheres (sopa) de banha
- 4 xícaras de farinha de trigo

Modo de fazer:

Cozinhar a batata com o sal e amassar. Acrescentar o açúcar, a banha e os ovos e misturar bem. Colocar o fermento e a farinha de trigo aos poucos e amassar bem até o ponto de moldar. A massa não pode grudar nas mãos. Cortar em pequenos pedaços e fazer os birorós. Se necessário, acrescentar farinha. Assar em fôrma untada e enfarinhada por 20 a 25 minutos, até dourar um pouco.

Elaborado por: Marta Zanelato Mendes – Pedrinhas



Biroró de farinha de mandioca

Ingredientes:

- 1kg de farinha de mandioca
- 3 xícaras de açúcar mascavo
- 3 ovos
- 6 xícaras de água fervendo
- 4 colheres (sopa) de banha
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

Misturar bem a farinha de mandioca com o açúcar até desmanchar os torrões. Fazer uma abertura no centro da massa e colocar água fervendo para escaldar. Escaldar metade da massa. Acrescentar a banha, os ovos e o sal e continuar amassando. Colocar em uma superfície para amassar melhor. Quando não grudar mais nas mãos, está pronta. Fazer os birorós e colocar em uma forma untada e enfarinhada. Assar em forno quente por 40 a 50 minutos. Pode-se acrescentar erva-doce e canela.

Elaborado por: Francisca Macalossi Bitencourt – Santaninha



Bolacha de farinha integral

Ingredientes:

- 2 ovos
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 3 colheres (sopa) de nata
- 1 ½ xícara de leite
- 1 colher (chá) de sal-amoníaco
- 1kg de farinha de trigo
- raspas de 1 limão (opcional)

Modo de fazer:

Bater os ovos com o açúcar e a nata até misturar bem. Acrescentar o leite, o sal-amoníaco e as raspas de limão. Em seguida, acrescentar a farinha de trigo integral. Em uma superfície lisa (mesa), acrescentar o restante da farinha até dar o ponto, quando soltar das mãos. Esticar a massa e cortar com um copo para formar a bolacha. Assar em fôrma untada e enfarinhada por 10 minutos a 250°C.

Elaborado por: Vitalina Fragnani Beluco – Alto Pedrinhas



Bolacha de montinho

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) rasa de fermento químico
- 5 xícaras de farinha de trigo

Modo de fazer:

Bater os ovos, o açúcar, a manteiga e o leite, acrescentando aos poucos a farinha de trigo, misturando bem. Com uma colher de sopa, formar os montinhos e colocar (pingar) na fôrma untada e enfarinhada. Assar em forno a 200°C por aproximadamente 20 minutos. Depois de assadas, as bolachas ficam grudadas. Esperar esfriar e separá-las.



Elaborado por: Lourdes Masiero Araújo – Riacho

Bolo de aipim

Ingredientes:

- 4 gemas
- 100g de manteiga
- 3 xícaras de açúcar
- 100g de coco ralado
- 1kg de aipim cru ralado
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de fazer:

Bater o açúcar, a manteiga e as gemas. Acrescentar o aipim e o coco e misturar bem. Colocar o fermento e assar em fôrma caramelizada até dourar. Para caramelizar a fôrma, usar 2 colheres de açúcar e 2 colheres de água. Cozinhar até engrossar e formar um fio.



Elaborado por: Maria das Graças Antunes Salvan - Ribeirão da Areia

Bolinho de aipim

Ingredientes:

- 600g de aipim cru ralado
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 1 xícara de farinha de trigo

Modo de fazer:

Colocar o aipim, os ovos e o sal em uma vasilha e misturar bem. Acrescentar a farinha de trigo e o fermento. Com uma colher, formar os bolinhos e fritar em gordura quente por aproximadamente 5 minutos.

Elaborado por: Maria Felipe Margheti – Riacho



Bolo de amendoim

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de farinha de mandioca
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de amendoim
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1 colher (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 pitada de sal
- 3 ovos

Modo de fazer:

Bater o amendoim cru no liquidificador. Em outra vasilha bater os ovos com o açúcar, a manteiga, o óleo, o sal, a farinha de mandioca e o leite. Acrescentar a farinha de trigo, mexendo sempre. Por último, o amendoim e o fermento. A massa fica cremosa. Colocar em fôrma untada e enfarinhada e assar por aproximadamente 30 minutos até dourar.

Elaborado por: Elisabeth Cascaes Mendes – Sede



Bolinho de chuva

Ingredientes:

- 3 ovos
- 9 colheres (sopa) (180g) de açúcar (3 colheres para cada ovo)
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de leite
- 4 ½ xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de farinha de milho
- 1 colher (chá) de fermento químico



Modo de fazer:

Bater os ovos, acrescentar o açúcar e mexer bem com uma colher. Acrescentar o leite, a farinha de trigo, as 2 colheres de farinha de milho, o sal e o fermento. Se a massa ficar dura, acrescentar um pouco de leite. Com uma colher, pingar a massa (o bolinho) em gordura quente até dourar. Mexer e virar constantemente enquanto estiver fritando.

Elaborado por: Julia Maria Cardoso Damasio – Ilhota

Bolinho de farinha de milho (Bolinho da mulata)

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 2 xícaras de água
- 3 ½ xícaras de farinha de milho
- 1 colher (sopa) (20g) de fermento químico



Modo de fazer:

Misturar os ovos, o açúcar, a manteiga, a água e o fermento químico e acrescentar a farinha de milho aos poucos, mexendo até a massa ficar firme. Moldar os bolinhos com uma colher (molhada para não grudar) e fritar em gordura quente. Virar os bolinhos até dourar. Fica pronto em 5 minutos.

Elaborado por: Lorena Machado Scarpari – Rancho dos Bugres

Broa de açúcar grosso

Ingredientes:

- 6 ovos
- 6 xícaras de açúcar mascavo
- 3 colheres (sopa) de banha (60g)
- 4 colher (sopa) de manteiga (80g)
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (sopa) de sal-amoníaco (30g)
- 1.350g de polvilho azedo

Modo de fazer:

Bater os ingredientes, menos o polvilho, na batedeira por 15 minutos. Desligar, acrescentar um pouco de polvilho e mexer até misturar bem. Em uma superfície, amassar e colocar o restante do polvilho até dar o ponto. Cortar pequenos pedaços, amassar e moldar as broas com o garfo. Assar em forno quente por proximadamente 15 minutos e está pronto.

Elaborado por: Maria das Graças Antunes Salvan – Ribeirão da Areia



Broa de goma

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 ½ xícaras de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de banha
- 3 colheres (sopa) de polvilho azedo
- ½ colher (sopa) de fermento químico
- 1 colher (sopa) de cachaça temperada
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 5 xícaras de polvilho doce

Modo de fazer:

Bater os ingredientes na batedeira, menos o polvilho azedo. Acrescentá-lo aos poucos. Em uma superfície lisa (mesa), terminar de amassar com polvilho até a massa ficar lisa e não grudar nas mãos. Moldar a massa fazendo rolinhos e cortando em pedaços pequenos e levemente amassados com um garfo para desenhar. Assar por 6 minutos em forno pré-aquecido a 250°C.

Cachaça temperada:

Ingredientes:

- 1 xícara de cachaça
- 1 colher (sopa) de erva-doce
- ½ colher (sopa) de cravo

Modo de fazer:

Misturar os ingredientes e deixar curtir por, no mínimo, 5 dias. Quanto mais tempo, melhor.

*Elaborado por: Ivonete
Zanelato Citadin – Alto
Pedrinhas*



Cavaco grosso

Ingredientes:

- 1 xícara de nata crua
- suco de 1 laranja
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 5 xícaras de farinha de trigo

Modo de fazer:

Misturar os ovos, o suco da laranja, a nata, o açúcar e o fermento. Acrescentar a farinha de trigo aos poucos até o ponto de amassar. Em uma superfície lisa (mesa), amassar com o rolo de macarrão deixando a massa um pouco grossa e cortar em pedaços para fritar. Se preferir, no meio faça um corte ou mais e transpasse a massa. Frite em gordura quente até dourar.

Elaborado por: Olga Durante Saviato – Rancho dos Bugres



Cavaquinho seco

Ingredientes:

- 5 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de cachaça
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- ½kg de farinha de trigo

Modo de fazer:

Bater a clara em neve e acrescentar as gemas e o açúcar. Bater até a massa ficar fofa. Colocar a cachaça e a farinha de trigo até dar o ponto para esticar a massa. Amassar com o rolo e acrescentar farinha de trigo até não grudar mais e ficar macia. Esticar a massa o mais fina possível. Cortar e fritar no óleo bem quente. Se quiser, pode polvilhar com açúcar.

Elaborado por: Marileia Fragnani Beluco – Alto Pedrinhas



Cavaco temperado

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de banha
- ½ xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 7 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento químico 20g
- 1 pitada de sal
- 4 colheres (sopa) de cachaça temperada

Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes na batedeira, menos a farinha, até ficar no ponto. Acrescentar os temperos e bater mais um pouco. Colocar um pouco de farinha e misturar bem. Colocar a massa em uma superfície, amassar e acrescentar o restante da farinha. Se necessário, colocar mais farinha. Esticar a massa e cortar, e fritar em gordura quente.



Temperos:

Noz-moscada, cravo, canela, cachaça, menta (a gosto).

Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes e ferver. Deixar esfriar e coar.

Elaborado por: Maria das Graças Antunes Salvan – Ribeirão da Areia

Curruíra (farofa)

Ingredientes:

- 4 colheres (sopa) (80g) de banha de porco
- 2 xícaras de farinha fina de mandioca
- 1 xícara de açúcar mascavo

Modo de fazer:

Aquecer a gordura e baixar o fogo. Colocar a farinha de mandioca e o açúcar, mexendo sempre até torrar. Em aproximadamente 20 minutos está pronto. É prato consumido no café da tarde, na roça.

Elaborado por: Lair Felipe Araújo – Riacho



Docinho de nata

Ingredientes:

- 1 xícara de nata de leite fervido
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 3 xícaras de farinha de trigo

Modo de fazer:

Misturar a nata com o açúcar para fazer um creme. Colocar o fermento químico. Colocar a farinha de trigo aos poucos, até dar ponto para moldar os docinhos. Em uma superfície lisa (mesa), fazer rolinhos, amassar e fazer as bolachinhas. Assar por 30 minutos em forno a 200°C.

Elaborado por: Ana Albertina Felipe – Riacho



Le polpete (almôndegas)

Ingredientes:

- ½kg de aipim cozido e salgado
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de fazer:

Cozinhar o aipim com sal. Deixar esfriar. Misturar o aipim com o açúcar, a manteiga, os ovos e mexer bem. O aipim não precisa ficar totalmente amassado, podem ficar pequenos pedaços. Acrescentar a farinha de trigo aos poucos, misturando bem. Colocar a massa em uma superfície plana (mesa), amassar e colocar o resto da farinha até ficar macia e não grudar. Fazer bolinhos tipo almôndegas e fritar em uma panela com gordura quente por aproximadamente 10 minutos. Virar frequentemente até ficar dourado.

Elaborado por: Maria Felipe Margheti – Riacho



Bolo de fubá na chapa (nego deitado)

Ingredientes:

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de água
- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) (100g) de banha
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 4½ xícaras de farinha de milho

Modo de fazer:

Bater todos os ingredientes, acrescentando por último a farinha de milho até misturar bem. Colocar a massa sobre a folha de bananeira e alisar com a colher umedecida com água até ficar fina. Colocar um folha de bananeira em cada lado. Assar por 10 minutos na chapa bem quente, virar e tirar a folha de cima. Deixe assar por mais 10 minutos.

Elaborado por: Izaura Ramos Macalossi – Santaninha



Orelhinha da vovó

Ingredientes:

- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara de água morna
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

Misturar o açúcar e o sal em água morna, acrescentar a farinha de trigo e mexer até misturar bem. Com uma colher, pingar a massa em uma frigideira com gordura quente. Deixar formar uma orelhinha. Virar de duas a três vezes até dourar levemente. Fritar com pouca gordura.



Elaborado por: Julia Maria Cardoso Damasio – Ilhota

Palminha

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de mandioca
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de água quente

Modo de fazer:

Misturar a farinha, o açúcar e o sal e esquentar com água quente até a massa ficar firme. Moldar os bolinhos e fritar em gordura quente por aproximadamente 20 minutos.



Elaborado por: Carmelita Estevão Grassi – Ilhota

Pinsa mantuana

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de mandioca
- 1 xícara de farinha de milho
- 2 colheres (sopa) de manteiga (ou banha)
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de sal

Modo de fazer:

Misturar as farinhas e a manteiga até a massa ficar macia e úmida.

Se necessário, acrescentar um pouco de manteiga. Colocar em uma fôrma untada e enfarinhada. Apertar bem a massa na fôrma até ficar lisa e firme. Assar em fogo médio até dourar. Retirar do forno e, ainda quente, cortar em pedaços e deixar esfriar.

Elaborado por: Rosalina Marcon Felipe – Azambuja

Obs.: Pinsa significa “aperto”: Amassar bem com os dedos no fundo da fôrma. Mantuana é de Mântua (Província de Mantova, na Itália).



Tijolinho do céu

Ingredientes:

- 8 xícaras de farinha de milho
- 3 xícaras de açúcar mascavo
- 1 xícara de leite
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

Misturar a farinha de milho com uma xícara de leite para não absorver gordura. Acrescentar o açúcar mascavo misturando bem até desmancharem os torrões. Colocar em uma fôrma e amassar bem no fundo com uma colher ou com as mãos. Não é necessário untar a fôrma. Assar por aproximadamente 40 minutos a uma temperatura de 180°C.

Elaborado por: Lourdes Masiero Araújo – Riacho



Turta

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de polvilho azedo
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de banha
- ½ xícara de manteiga

Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes até ficar uma farofa. Colocar em uma fôrma e amassar bem. Deixar a massa firme.

Assar em forno quente por uns 40 minutos até dourar nas laterais. Retirar do forno, cortar em pedaços e levar ao forno novamente por mais 10 minutos.

Elaborado por: Maria Silveira Baesso Sebastião – Santo Antônio



Bolinho de alface

Ingredientes:

- 4 pés (médios) de alface
- 2 ovos
- 1 maço de tempero verde
- 1 pitada de sal (a gosto)
- 1g de fermento químico
- ½ xícara de água
- farinha de trigo ao ponto

Modo de fazer:

Cortar a alface bem fininha, colocar os ovos e bater. Acrescentar o sal e o fermento e colocar a farinha de trigo até dar ponto para moldar o bolinho. Fritar com pouca gordura bem quente, na frigideira.



Elaborado por: Lair Veronica Colossi Rosseti – Canela Grande

Brótica

Ingredientes:

- 3 ovos
- 200g de salame colonial seco
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de farinha de milho
- 1 ½ xícara de água

Modo de fazer:

Cortar o salame em rodelas finas e fritar com um pouco de gordura até dourar. Acrescentar sobre o salame frito 1 ½ xícara de água e a farinha de milho aos poucos, mexendo sempre. Adicionar os ovos batidos e mexer até ficar cozido (aproximadamente 3 minutos). Costuma-se consumir com polenta.

Elaborado por: Maria Silvério Pinto Mendes – Sede



Le Verde (o verde)

Ingredientes

- 10 folhas de couve
- toucinho (ou salame) frito
- tempero verde
- sal a gosto

Modo de fazer:

Cozinhar bem a couve (folha inteira) em água fervendo. Retirar da água e escorrer. Enrolar a couve e cortar em pedaços bem fininhos. Colocar em uma panela para refogar com toucinho frito e tempero verde. Servir com polenta e arroz.

Elaborado por: Carmelita Brolese Constante – Azambuja



Fortaia

Ingredientes:

- ½kg de queijo colonial
- 1 pitada de sal
- 6 ovos

Modo de fazer:

Cortar o queijo em pedaços ou fatias. Fritar até derreter. Bater os ovos com uma pitada de sal e despejar sobre o queijo derretido. Mexer bem, sem parar, até cozinhar, por aproximadamente 7 minutos.

Obs.: É importante que o queijo derreta bem para dar o ponto.



Elaborado por: Susana Pereira Simão Bortolato – São João

Fortaia com salame

Ingredientes:

- 400g de salame colonial seco
- 6 ovos
- 1 pitada de sal (opcional)

Modo de fazer:

Cortar o salame em rodela e fritar até dourar levemente. Bater os ovos com uma pitada de sal e colocar na frigideira sobre o salame frito. Espalhar e deixar cozinhar até formar uma casquinha no fundo (2 minutos). Vire para cozinhar o outro lado. Em aproximadamente 5 minutos está pronto. Obs.: A quantidade de ovo pode variar. Considerar 1 ovo por pessoa.



*Elaborado por: Susana
P. Simão Bortolato –
São João*

Pizza da nona

Ingredientes:

- 1 xícara de leite morno
- 2 colheres (sopa) de óleo ou 1 colher (chá) de banha
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico (ou bicarbonato)
- queijo fatiado
- molho de sua preferência (carne moída, frango, salame)

Modo de fazer:

Misturar bem a farinha com o leite morno, o óleo e o sal. Colocar a massa em uma forma untada. Sobre a massa crua acrescentar queijo fatiado. Por último, acrescente um molho de sua preferência. Assar.

Costumava-se usar carne de porco moída e temperada para fazer o molho.

Obs.: Se preferir, deixar a massa sem fermento. Fica mais seca.

Elaborado por: Rosane Modolon Brolese – Rio Cintra



Polenta

Ingredientes:

- 5 litros de água
- 1kg de farinha de milho
- 1 colher (sopa) (30g) de sal

Modo de fazer:

Colocar a água para aquecer em ponto de fervura. Acrescentar o sal. Acrescentar a farinha aos poucos, mexendo bem até a massa ficar homogênea, por uns 20 minutos. Deixar descansar por 3 minutos, mas não deixar formar casca em cima da polenta. Mexer novamente. Se a massa estiver um pouco dura, acrescentar uma xícara de água quente. Cozinhar até soltar do fundo, formando um cascão, por aproximadamente 40 minutos.
Obs.: Farinha mais fina embola menos.



Elaborado por: Suzana Pereira Simão Bortolato – São João

Rosquinha doce de polvilho

Ingredientes:

- 4 ovos
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 3 ½ xícaras de polvilho azedo

Modo de fazer:

Bater os ovos, o açúcar e um pouco de polvilho mexendo devagar para misturar bem. Aos poucos, acrescentar polvilho até dar o ponto. Amassar com uma colher e, por fim, em uma superfície plana (mesa), moldar as rosquinhas. A massa não pode ficar muito dura. Se a massa passar do ponto acrescente ovo. Depois de moldar as rosquinhas nas mãos, fritar em gordura não muito quente até dourar. A rosca mais fina fica mais sequinha.



Elaborado por: Marlene Bressan da Silva – São João

Rosquinha de farinha de milho

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de milho
- 3 colheres (sopa) (60g) de açúcar
- 1 colher (sopa) (20g) de banha
- 2 ½ xícaras de água fervendo
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de polvilho azedo

Modo de fazer:

Misturar o açúcar, a farinha de milho, a banha e acrescentar a água quente. Misturar bem. Acrescentar o polvilho ao poucos e continuar mexendo. Amassar até o ponto. Fazer as rosquinhas e fritar em gordura quente. Em aproximadamente 3 minutos está pronta.

Elaborado por: Fátima Furlan Mendes – Santo Antônio



Rosquinha de polvilho

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de banha
- 1 pitada de sal
- 3 xícaras de polvilho azedo
- 1 colher (chá) de fermento químico

Modo de fazer:

Bater os ovos com o açúcar e a banha, o sal e o fermento. Acrescentar o polvilho aos poucos, mexendo sempre. Colocar a massa em uma superfície e amassar bem. Usar polvilho para não grudar nas mãos. Fazer as rosquinhas e fritar em gordura quente. Em 3 minutos está pronta.

Elaborado por: Graciosa Guollo Salvan – Ribeirão da Areia



Rosquinha de polvilho e farinha de milho

Ingredientes:

- ½ xícara de farinha de milho
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de banha
- 3 ½ xícaras (500g) de polvilho azedo
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 colheres (sopa) de polvilho doce
- água quente
- água morna

Modo de fazer:

Misturar o açúcar, a farinha de milho, a banha, o sal e uma xícara de polvilho. Escaldar com uma xícara de água fervendo, mexendo sempre. Acrescentar ½ xícara de água morna e 1 xícara de polvilho azedo e mexer. Acrescentar ½ xícara de água morna e misturar bem. Colocar o restante do polvilho com mais água morna até a massa ficar macia. Por último, adicionar o polvilho doce. Amassar bem até ficar em ponto de rosca. Assar em forno quente a 300°C por 15 minutos. Baixar a temperatura para 200°C e aguardar de 35 a 45 minutos até ficar pronto.

Elaborado por: Clair Cemin Joaquim – Barra do Norte



Rosquinha salgada de polvilho

Ingredientes:

- 5 ovos
- 1 pitada de sal
- 3 xícaras de polvilho azedo

Modo de fazer:

Colocar os ovos em uma vasilha e acrescentar o sal e o polvilho aos poucos até dar o ponto para fazer as rosquinhas, que é quando a massa não gruda nas mãos. Em uma superfície plana (mesa), moldar as rosquinhas cuidando para não quebrar. Fritar até crescer e ficar sequinha. Se a rosquinha murchar, é porque o tempo de fritura não foi suficiente.

Elaborado por: Marlene Bressan da Silva – São João



Azedinho

Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) rasa de fermento químico
- 6 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

Bater os ovos com o açúcar, acrescentar 4 xícaras de farinha de trigo e misturar bem. Colocar a massa sobre a mesa e amassar, colocando o restante da farinha até o ponto de formar os bolinhos, sem grudar nas mãos. Bolinhos devem ser pequenos, do tamanho de uma bola de gude. Fritar em gordura quente, virando sempre.

Calda:

- 700ml de vinho tinto
- 2 xícaras de açúcar (ou a gosto)

Misturar o vinho com o açúcar, levar ao fogo para ferver e mexer. Despejar sobre os bolinhos e deixar esfriar. Servir como sobremesa.

Elaborado por: Santana Fragnani Beluco – Alto Pedrinhas



Azedinho II

Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pitada de sal
- ½ xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 750ml de vinho
- 300ml de suco de limão-cravo
- 1 colher (chá) de cravo
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de fazer:

Bater os ovos com uma xícara de açúcar e acrescentar os demais ingredientes. Por último, colocar aos poucos a farinha de trigo até o ponto. Moldar o bolinho com uma colher e fritar em gordura quente. Reservar.

Suco:

Misturar o cravo com o vinho e deixar curtir por 12 horas. Coar o vinho e acrescentar o suco do limão e 1 xícara de açúcar (ou a gosto). Misturar bem. Mexer um pouco. Despejar sobre os bolinhos e deixar incorporar o suco.

Elaborado por: Marlene Bressan da Silva – São João



Sugolo de laranja

Ingredientes:

- 16 laranjas (1 litro de suco)
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar

Modo de fazer:

Extraír o suco das laranjas, retirando as sementes e peles brancas. Acrescentar o açúcar e a farinha de trigo. Cozinhar em temperatura média, mexendo sempre. Ao levantar fervura, diminuir para fogo baixo e aguardar até engrossar a massa, em torno de 30 minutos. Colocar em uma tigela e deixar esfriar. O ideal é comer frio ou gelado como sobremesa.



Elaborado por: Rosane Modolon Brolese – Rio Cintra

Obs.: Sugolo de Vinho (laranja) é um pudim italiano feito inicialmente com uva, e agora também com laranja.

Sugolo de vinho (uva)

Ingredientes:

- 1 ½kg de uva (Bordeaux, Isabel) ou 1 litro de suco
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo

Modo de fazer:

Separar as bagas, lavar e cozinhar até desmanchar bem. Retirar do fogo e passar em uma peneira para retirar as cascas e as sementes. Deixar esfriar. Acrescentar o açúcar e o trigo ao suco. Mexer bem até ficar homogêneo. Cozinhar em fogo médio. Deixar levantar fervura e abaixar o fogo. Mexer até dar o ponto (quando começar a soltar do fundo da panela), aproximadamente de 20 a 30 minutos.

Se preferir pode acrescentar mais açúcar.

Obs.: É importante que a panela tenha fundo grosso para não queimar.



Elaborado por: Ana Micheleto Quaresemin – Azambuja

Torta de banana

Ingredientes:

- 10 bananas médias
- 6 ovos
- 12 colheres (sopa) (240g) de açúcar
- gotas de suco de limão
- canela

Modo de fazer:

Partir as bananas ao meio e fritar com pouca gordura. Colocar na fôrma para revestir o fundo. Colocar as gemas batidas com açúcar (em ponto de gemada) sobre as bananas. Bater a clara em neve (em ponto de suspiro) com gotas de limão e colocar sobre a gemada, espalhando até cobrir completamente. Polvilhar com canela e assar por aproximadamente 30 minutos a 200°C. Deixar esfriar e gelar.

Elaborado por: Ana Albertina Felipe – Riacho

