

Receitas de família

Mandioca e derivados

Mulheres agricultoras de Treze de Maio, SC



Empresa de Pesquisa Agropecuária
e Extensão Rural de Santa Catarina



**GOVERNO
DE SANTA
CATARINA**

Secretaria da Agricultura
e da Pesca



Governador do Estado
João Raimundo Colombo

Vice-Governador do Estado
Eduardo Pinho Moreira

Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca
Airton Spies

Presidente da Epagri
Luiz Ademir Hessmann

Diretores

Ditmar Alfonso Zimath
Extensão Rural

Luiz Antonio Palladini
Ciência, Tecnologia e Inovação

Neiva Dalla Vecchia
Desenvolvimento Institucional

Paulo Roberto Lisboa Arruda
Administração e Finanças





ISSN 1414-5219

Novembro/2014

BOLETIM DIDÁTICO Nº 112

Receitas de família

Mandioca e derivados

Mulheres agricultoras de Treze de Maio, SC



Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina
Florianópolis
2014

Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri)
Rodovia Admar Gonzaga, 1347, Itacorubi, Caixa Postal 502
88034-901 Florianópolis, SC, Brasil
Fone: (48) 3665-5000, fax: (48) 3665-5010
Site: www.epagri.sc.gov.br
E-mail : gmc@epagri.sc.gov.br

Editado pela Gerência de Marketing e Comunicação (GMC).
Gerente: Renato Bez Fontana

Editoração técnica: Paulo Sergio Tagliari
Revisão textual e padronização: João Batista Leonel Ghizoni
Arte-final: Victor Berretta

Organização: Epagri de Treze de Maio

Equipe técnica municipal: Jerusa Rodrigues Pereira
Jucimara Gisele Silva

Equipe técnica regional: Lenir Pirola
Suselei Brunato Weber

Fotos: Jaison Bez Fontana

Apoio: Prefeitura Municipal e Secretaria de Agricultura de Treze de Maio
Epagri: Gerência Regional de Tubarão
Programa SC Rural

Primeira edição: Novembro de 2014
Tiragem: 600 exemplares
Impressão: Dioesc

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

Ficha catalográfica

EPAGRI. *Receitas de família*: mandioca e derivados.
Florianópolis: Epagri, 2014. 132p. (Epagri. Boletim Didático, 112).

Culinária; Mandioca; Aipim.

ISSN 1414-5219



APRESENTAÇÃO

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

Este livro, *Receitas de família: mandioca e derivados*, resgata 84 receitas à base de mandioca e derivados através de concursos de culinária promovidos pela Epagri local. São saberes e sabores culturais, sociais e históricos das famílias agricultoras do município de Treze de Maio. Estas receitas tradicionais gentilmente repassadas pelas mulheres agricultoras, além de serem deliciosas, caracterizam a alimentação das gerações que fizeram e fazem parte da nossa história. Um povo de ascendência italiana e uma pequena parcela de açorianos.

Este resgate junto às famílias rurais incentivou novas alternativas de renda através da agregação de valor à cultura da mandioca. Além da melhoria do sistema produtivo, unidades de panificação e unidade de beneficiamento foram implantadas. Houve a organização do grupo de mulheres para a feira municipal e a confecção do café colonial com mandioca e derivados.

Um grande trabalho foi realizado para manter viva a tradição destas receitas. A todos os envolvidos, nossos cumprimentos. Aos leitores, nossa satisfação em tê-los como apreciadores das receitas para a melhoria da alimentação. Escolham a sua e enriqueçam a gastronomia com mandioca e derivados.

A Diretoria Executiva

PREFÁCIO

*“A comida tem a capacidade única de nos apresentar culturas,
transportar-nos para momentos distantes,
matar saudades e apaziguar corações...”*

SPL

Com objetivo de resgatar, valorizar e divulgar a gastronomia à base de mandioca e derivados e, ao mesmo tempo, incentivar seu cultivo visando ao consumo nas próprias propriedades rurais, a Epagri local promoveu, nos anos de 2007, 2008, 2009 e 2010, quatro concursos de culinária tendo a mandioca como base de todos os pratos elaborados.

Nesses concursos foram resgatadas 84 receitas de família, reunindo pratos típicos quase que esquecidos ao longo do tempo e também pratos elaborados mais recentemente pelas agricultoras. Todos esses pratos hoje fazem parte da alimentação de muitas famílias.

Este livro apresenta todas as receitas dos pratos elaborados nos quatro concursos. Busca-se, assim, além do estímulo às famílias rurais, através das receitas ora apresentadas, possibilitar que todos os leitores vivenciem de perto os saberes e sabores culturais que existem no meio rural de Treze de Maio. Elas foram preparadas com muito carinho para você, e...

...pelas sensações únicas que a gastronomia oferece,
vale a pena experimentar.

*Jerusa Rodrigues Pereira
Extensionista da Epagri
Treze de Maio, 2014*

PUBLICAÇÕES ANTERIORES

Com apoio do Projeto Microbacias 2, em julho de 2008 foi publicada a primeira obra de culinária à base de mandioca e derivados com as receitas de família dos dois primeiros concursos de culinária. Com o sucesso alcançado, novas receitas foram resgatadas. Assim, a segunda publicação foi lançada em 2009 com as receitas dos pratos elaborados no terceiro concurso, e aquelas que mais se destacaram nos concursos anteriores. Essa publicação espalhou-se pelo Estado e fora dele, contribuindo para a divulgação e o incentivo da gastronomia com mandioca e derivados.



INTRODUÇÃO

*Aumenta o que está pouco, esfria o que está quente,
engrossa o que está ralo e, na pança, é quem dá sustança.*

Joselito Motta, pesquisador Embrapa

A mandioca é um dos alimentos mais antigos da humanidade. É o ingrediente da culinária que mais representa o Brasil histórica, cultural e gastronomicamente. Planta genuinamente brasileira, mesmo antes da chegada dos portugueses ao Brasil a mandioca já era cultivada pelos índios que dela faziam alimentos diversos. No Brasil, é cultivada de norte a sul e, dependendo da região em que estivermos, o elemento principal deste livro é conhecido como aipim, macaxeira, mandioca, mandioca-doce, mandioca-mansa, entre outras tantas formas.

O que distingue a mandioca amarga e brava das outras mandiocas é que elas possuem altos teores de ácido cianídrico, venenoso quando *in natura*. Essa mandioca, ao ser colhida, segue da lavoura para os engenhos e indústrias visando ao processamento e à transformação em farinha de mandioca, polvilho doce, polvilho azedo, massa e outros subprodutos.

Nosso estado é reconhecido como berço da industrialização da mandioca no Brasil, herança dos imigrantes açorianos que somente aqui adaptaram seus engenhos de trigo para o fabrico da farinha de mandioca. Aqui, chamamos esse cultivar de aipim.

A cultura da mandioca tem sido pouco valorizada pela sociedade, que só recentemente começa a redescobrir seu valor na gastronomia pela enorme variedade de produtos possíveis de ser elaborados e por possuir excelentes qualidades nutricionais. Fonte de fibras e isenta de glúten, possui maior quantidade de vitaminas A, B1, B2 e C que a batata-inglesa.

Relatos da história da mandioca em Treze de Maio

Há mais de meio século, a mandioca tem-se destacado como uma das importantes atividades econômicas no município de Treze de Maio, compondo inclusive o brasão e a bandeira da cidade. Historicamente, a comunidade do Rio Vargedo é uma grande produtora da cultura de mandioca. Segundo Roque Salvan, há relatos de família com engenho de farinha nessa comunidade desde 1910, e vários engenhos de farinha ali existiam. Muitas toneladas do produto eram produzidas, e o excesso da produção era vendido para as fecularias de outras localidades. Grande parte dessa farinha ia para outros centros de consumo, como Rio de Janeiro.

Para chegar a seu destino, os sacos eram transportados em carros de bois do Rio Vargedo até a estação de trem na então Vila de Morro da Fumaça, e dali seguiam até o porto de Laguna ou de Imbituba. Isso durou muitos anos. Um dos engenhos de farinha mais antigos que existiu na comunidade foi construído em 1905 por Lúcio Manoel Machado quando ele tinha 21 anos de idade.

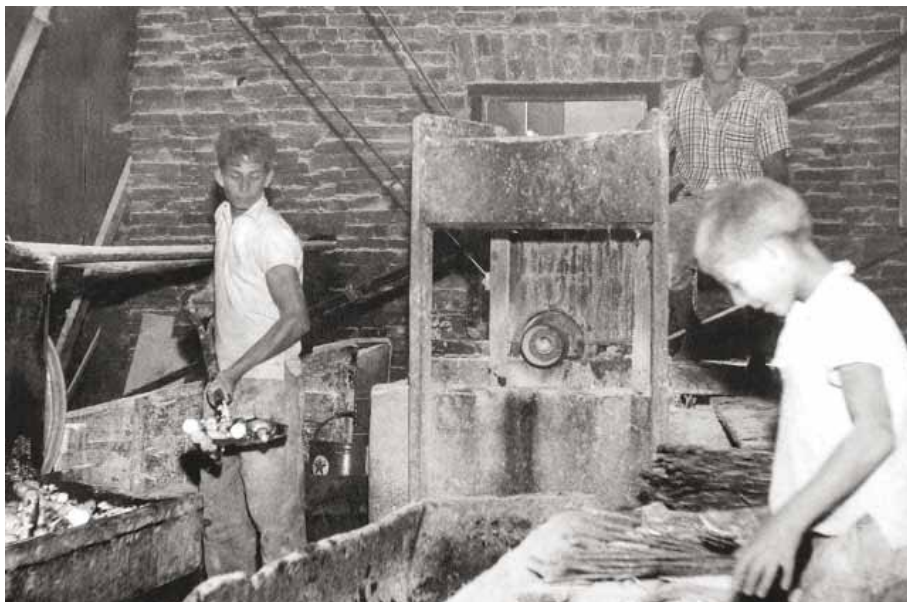
Outro relato é o de Dona Izabel Citadin Nandi, agricultora da comunidade de Boa Vista e esposa de Vilson Nandi, proprietário de uma fecularia que produz goma (fécula) nessa comunidade. Segundo ela, as mulheres também eram responsáveis por considerável mão de obra nas lavouras de mandioca, e sua família sempre trabalhou no plantio da mandioca, tirando o sustento dessa cultura. Lembra ainda que, como o terreno de seu pai era montanhoso, isso dificultava o trabalho, e a roça era limpa na enxada. Lembra, também, que as raízes, após colhidas, eram pesadas manualmente de 50 em 50 quilos no balaio, para depois serem despejadas no transporte.

Com 16 anos, dona Izabel se casa com o feculeiro Vilson Nandi. Do trabalho da lavoura de mandioca passa para o trabalho na fecularia. Seu trabalho era fazer a casa “funcionar”, ou seja, plantar e produzir alimentos da horta, ordenhar as vacas, alimentar as “criações”, fazer café para até 26 funcionários e cuidar da família, não se envolvendo com os negócios da fecularia. A agricultora tinha uma rotina que incluía acordar às 4 horas da manhã para espalhar goma no “penero” e às 5 horas já devia estar na cozinha para preparar café para a família e os funcionários. Na mesa havia polenta, *fortaia*, pães, biscoitos, café com leite, salame, queijo e, claro, rosca e broa de goma da mandioca. Depois, já ia encaminhando o almoço. As mulheres ainda tinham como tarefas exclusivas cuidar das tafonas de milho e trigo e descascar o arroz. Também se destacaram no município as fecularias de Germano Bez Fontana, Nelson Ghisi, João Nandi, entre outros que produziam exclusivamente a fécula, que era vendida desde São Paulo até Brasília.

Atualmente, de acordo com o engenheiro-agrônomo municipal Geraldo Boeger Eller, a mandioca é cultivada em 142 hectares em Treze de Maio por 42 famílias de nove comunidades. Existem também uma fecularia, uma polvilheira e

dois engenhos de farinha de mandioca que industrializam a produção de raízes do município e da região, produzindo farinha, fécula e outros produtos destinados à alimentação e diversas outras aplicações industriais, inclusive no setor têxtil e na prospecção de petróleo.

Jaison Bez Fontana
Graduado em Comunicação Social – Jornalismo
Assessor de Imprensa da Prefeitura de Treze de Maio



Processamento caseiro da mandioca

Depois de realizadas as capacitações sobre o tema, as agricultoras adaptaram o processo caseiro para a obtenção de alguns derivados da mandioca, tais como a massa, a goma, o polvilho doce e o palmito da mandioca.

Modo de fazer

Ingredientes: 1kg de mandioca crua descascada e picada; água potável.

Preparo: Em um liquidificador, coloque a mandioca crua descascada e picada, cubra com água e bata até a massa ficar homogênea.

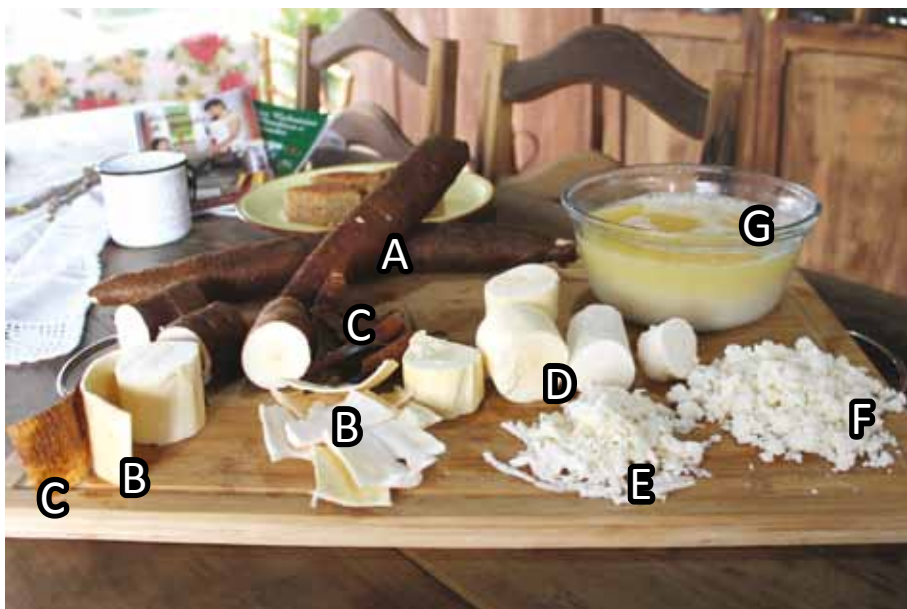
Utilize um coador de café de tecido tamanho grande ou um pano de algodão para coar a massa e esprema bem para tirar o sumo (leite) em uma bacia.

Deixe o líquido descansar por 2 a 3 horas para ocorrer a sedimentação do amido (goma) no fundo da bacia e a decantação da manipueira na superfície. Após esse tempo, retire com cuidado a manipueira, seque com um pano a goma depositada no fundo da bacia até tirar o brilho, quebre com uma colher e esfarele com as mãos.

Estará no ponto para fazer a tapioca (a receita está listada no índice da p. 123 com o título “outras receitas”), mas para obter o polvilho doce é necessário secar ao sol e acondicionar em recipiente fechado.







A: raiz da mandioca *in natura*, B: palmito, C: casca marrom, D: mandioca amarela e branca, E: mandioca ralada, F: massa de mandioca, G: sedimentação do amido e decantação da manipueira.

Vocabulário

Massa de mandioca: é a massa que fica no coador. Serve para o preparo de cuscuz, mané pança, bolo de bijajica e beiju. Ela pode ser acrescentada na massa de pão, bolachas, panqueca, etc. Também pode ser adquirida nos engenhos de farinha (congelada).

Manipueira: é o líquido que fica na superfície, base para fazer o tucupi¹, caldo condimentado utilizado para temperar carnes como pato, peixe, porco. O prato mais conhecido é o pato no tucupi.

Goma: é o amido (fécula) ainda úmido que fica no fundo da bacia. É utilizado para fazer bolo ou o mingau de goma que compõe o tacacá¹.

Polvilho doce: é a goma que secou ao sol e depois foi peneirada. Em algumas receitas deste livro, quando se lê “goma”, refere-se ao polvilho doce.

¹ Tucupi, tacacá e maniçoba são pratos típicos do norte do país, citados aqui como exemplo da diversidade cultural e dos múltiplos usos da mandioca na alimentação humana.

Palmito da mandioca: é a película branca sob a casca marrom da mandioca. Na maioria das vezes, é descartada junto com a casca quando se descasca a mandioca. Seu sabor assemelha-se ao palmito, e pode substituí-lo em várias receitas. Essa película pode ser picada, deixada no molho com água, limão ou vinagre branco para não escurecer e depois de escorrida é cozida normalmente.

Casca: é a casca marrom que envolve a raiz, utilizada como adubo orgânico em hortas e jardins.

Mandioca-branca e mandioca-amarela: A mandioca-amarela é mais rica nutricionalmente que a branca.

I Concurso de culinária com mandioca e derivados



Em 15 de agosto de 2007, foi realizado o I Encontro Municipal dos Produtores de Mandioca. Nessa mesma data aconteceu a I Jornada da Agricultura Familiar de Treze de Maio. No Encontro foram apresentadas 18 receitas, 3 salgadas e 15 doces.

Aipim cozido

Bolinho frito de mandioca

Lasanha de aipim

Rocambole de aipim (3ª colocada)

Waffle de aipim (2ª colocada)

Farinha de mandioca

Bolo de bijajica

Mandioca ralada crua

Bolo de aipim I

Bolo de aipim II

Bolo de aipim III

Bolo de aipim com cobertura de chocolate

Bolo de mandioca

Pudim de aipim (1ª colocada)

Pudim de mandioca

Sobremesa de aipim

Polvilho azedo

Broa de mandioca e amendoim

Rosca de polvilho azedo

Polvilho doce

Bolo de goma

Docinho de goma

Docinho de goma e clara

II Concurso de culinária com mandioca e derivados



Realizado em 8 de maio de 2008, no salão paroquial da sede do município, foi atividade integrante do 2º Encontro dos Produtores de Mandioca e da 1ª Mostra Cultural de Treze de Maio. O evento reuniu senhoras agricultoras que prepararam 24 receitas, sendo 6 salgadas e 18 doces.

Aipim cozido

Bolo de aipim II

Bolo de mandioca

Pudim de aipim I

Pudim de aipim II

Escondidinho de aipim (1ª colocada)

Lasanha de aipim e palmito

Maionese de aipim (3ª colocada)

Pão de aipim

Pissoto

Purê de aipim recheado (2ª colocada)

Sorvete de aipim (2ª colocada)

Farinha de mandioca

Bolo de farinha de mandioca

Cuscuz tradicional

Mandioca ralada crua

Bolo de aipim I

Bolo de macaxeira (3ª colocada)

Bom-bocado de aipim

Cuscuz

Pudim de aipim III (1ª colocada)

Massa de mandioca

Bijajica

Polvilho azedo

Pão de queijo

Polvilho doce

Broas deliciosas

Doce de goma

Docinho de goma

Rosca de goma

III Concurso de culinária com mandioca e derivados



Realizado em 23 de junho de 2009, no restaurante colonial “Du Nono”, da comunidade São Roque, juntamente com a 2ª Mostra Cultural de Treze de Maio, o *III Concurso de culinária com mandioca e derivados* reuniu senhoras agricultoras que prepararam 18 receitas, sendo 7 salgadas e 11 doces.

Aipim cozido

- Bolinho de aipim recheado
- Musse de aipim
- Pizza de aipim
- Polenta de aipim da nona
- Rocambole de aipim
- Rosquinha deliciosa
- Salgadinho de aipim recheado
- Sorvete de aipim
- Torta de aipim
- Torta de aipim com chocolate
- Torta de mandioquinha com linguiça
- Torta salgada de aipim

Farinha de mandioca

- Bolo de farinha de mandioca

Mandioca ralada crua

Bolo de mandioca com calda de chocolate

Polvilho azedo

Pastel de polvilho azedo

Polvilho doce

Bolacha de polvilho

Manjar branco com polvilho doce

Pirulito de polvilho

IV Concurso de culinária com mandioca e derivados



O quarto concurso foi realizado em 24 de julho de 2010, na Tenda de Exposições da Festa do Agricultor e Festa de São Cristóvão. O evento reuniu senhoras agricultoras que prepararam 24 receitas, das quais 11 salgadas e 13 doces.

Aipim cozido

- Bobó de camarão e aipim
- Bombons camuflados de aipim (1º lugar)
- Escondidinho de aipim
- Empadão de aipim com legumes
- Nhoque de aipim
- Pudim de mandioca delicioso
- Purê de aipim
- Torta de aipim (2º lugar categoria salgado)
- Torta de aipim com molho branco (1º lugar)
- Torta da Mani (3º lugar)

Casca branca da mandioca

Pastel de forno com recheio de palmito de mandioca

Mandioca ralada crua

Beijinho de aipim

Bolo cremoso de aipim ralado

Bolo de aipim

Bolo de aipim com chocolate

Bolo de aipim da Lucy

Bolo italiano

Bolo pudim de aipim

Cocada de aipim

Pãozinho de aipim recheado

Pudim de mandioca com coco (3º lugar)

Quindim de mandioca (2º lugar)

Polvilho doce

Bolo fofura de polvilho

Rosquinha de aipim integral

1^o concurso



Bolinho frito de mandioca

Fátima Zôe Serafim – Linha Baixo Areão

Ingredientes:

2 ovos
500g de mandioca cozida amassada
6 colheres (sopa) de queijo ralado
1 colher (sopa) de fermento químico
Sal a gosto
Tempero verde
Trigo até dar ponto
Óleo para fritar

Modo de preparo:

Misture os ingredientes. Coloque a farinha de trigo até a massa desgrudar das mãos, faça as bolinhas e frite em óleo quente.



Claudia Matiola Bressan – Morro das Pedras

Ingredientes:

2 ovos
1,5kg de aipim cozido amassado
1 colher (sopa) de manteiga
½ xícara de creme de leite sem soro
Sal a gosto
Recheio: 150g de queijo fatiado
300g de frango desfiado ensopado

Modo de preparo:

Numa panela, coloque o aipim amassado e a manteiga e mexa até aquecer. Tire a panela do fogo e acrescente os ovos batidos, o creme de leite e o sal. Unte a forma com margarina e comece a montar a lasanha: uma camada de massa e uma de recheio, e por último a massa.

Decore a gosto e leve ao forno por 30 minutos.



Rocambole de aipim

Oswaldir Manoel Serafim – Linha Areão

Ingredientes:

1kg de aipim cozido amassado
4 colheres (sopa) de banha
4 dentes de alho
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
Sal a gosto
Cebolinha verde a gosto
Recheio de carne moída, frango ou sardinha temperada a gosto
Maionese para cobrir o rocambole

Modo de preparo:

Numa panela, doure o alho e a cebolinha. Acrescente o aipim e a farinha de trigo e deixe cozinhar até desgrudar do fundo da panela, mexendo sempre. Se o aipim for muito enxuto, não será necessário colocar toda a quantidade de trigo.

Estenda sobre a mesa um pano úmido e sobre ele espalhe a massa. Coloque o recheio e enrole com cuidado o rocambole com a ajuda do pano. Unte uma forma com banha e trigo e coloque o rocambole nela. Leve ao forno para gratinar. Decore a gosto com maionese, legumes e temperos verdes.



Waffle de aipim

Zuleide De Faveri Matiola – Morro das Pedras

Ingredientes:

1kg de aipim, cozido
1 xícara de açúcar
½ xícara de manteiga
6 ovos
1 colher de fermento químico

Modo de preparo:

Numa bacia, bata o açúcar, a manteiga e as gemas. Acrescente o aipim amassado e, por fim, as claras batidas e o fermento químico.

Leve para assar em forma de *waffle*.

A massa do waffle não é doce nem salgada. Portanto, a cobertura pode variar conforme seu gosto. Conforme a foto, a agricultora optou pela cobertura doce, com calda de ameixa-preta, cocada e doce de leite. Coberturas salgadas também deixam o waffle saboroso.



Bolo de bijajica

Terezinha Teixeira Serafim – Linha Areão

Ingredientes:

3 ovos
2 xícaras rasas de açúcar
3 xícaras de amendoim picado
3 colheres (chá) de azeite
3 xícaras de leite morno
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento químico
Massa de mandioca ou farinha de mandioca até dar ponto
Cravo-da-índia moído a gosto (opcional)

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes, deixando a farinha de mandioca por último para dar ponto, como massa de bolo. Leve para assar em forma untada.

Receita antiga e rústica que sobrevive até hoje.

Nota: Na região de Treze de Maio é usada a forma “bijaica”.



Bolo de aipim I

Marta Matiola – Morro das Pedras

Ingredientes:

3 ½ xícaras de aipim ralado grosso
2 ½ xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
5 colheres (sopa) de azeite
2 ovos
1 colher de (sopa) de fermento químico
½ xícara de leite
1 pitada de sal

Modo de preparo:

Reserve ½ xícara de aipim. Em uma tigela, bata os ovos, acrescente o sal, o açúcar, o azeite, o leite, a farinha de trigo, o restante do aipim e o fermento químico.

Em uma forma caramelizada, coloque a ½ xícara de aipim ralado e, em seguida, a massa.

Leve ao forno em banho-maria para assar por 40 minutos.

Ingredientes para o açúcar caramelizado da forma:

2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

Deixar ferver até engrossar. Quando ficar com a cor de caramelo, retirar do fogo e imediatamente despejar na forma para untá-la.

Dica para desenformar a forma caramelizada:

Quando retirar a forma do forno, aguarde em torno de 8 minutos. Em seguida, vire a forma. Caso esfrie totalmente, para virar é necessário aquecer a forma na boca do fogão.



Bolo de aipim II

Nilcéia Nandi Dela Bruna – Morro das Pedras

Ingredientes:

3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
1 pitada de sal
3 xícaras (chá) de açúcar
6 ovos batidos como para pão de ló
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
4 xícaras (chá) de aipim cru ralado
1 xícara (chá) de coco ralado
1 copo (americano) de leite de coco
2 colheres (sopa) de queijo ralado

Modo de preparo:

Peneire a farinha de trigo junto com o fermento, o sal e o açúcar, numa tigela. Acrescente aos poucos os ovos, a manteiga, o aipim, o coco ralado, o leite de coco e o queijo. Bata a massa vigorosamente e despeje em forma untada com margarina.

Asse em forno moderado. Decore a gosto.



Bolo de aipim III

Maria Acione Cardoso Formentin – Vila Nandi

Ingredientes:

- 1 prato (sopa) cheio de aipim ralado cru
- 2 copos (240ml cada um) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 copo (240ml) de farinha de trigo
- 1 copo (240ml) de leite

Modo de preparo:

Numa bacia, misture todos os ingredientes. Caramelize a forma ou unte-a com azeite. Coloque na forma a massa e leve para assar.



Bolo de aipim com cobertura de chocolate

Demir Souza Ricardo Serafim – Linha Areão

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 prato (sopa) cheio de aipim ralado
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou azeite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Cobertura de chocolate:

- 1 ½ xícara de leite
- ½ xícara de chocolate em pó
- ½ xícara de açúcar
- 2 colheres (sopa) rasas de maisena
- Coco ou sonho de valsa para decorar

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes da massa e leve o bolo para assar. Ainda quente, desenforme e coloque a calda de chocolate.



Bolo de mandioca

Catarina Dela Vedova Lucas – Monte Alegre

Ingredientes:

1kg de aipim cru ralado
3 ovos
3 xícaras de açúcar
2 xícaras de nata ou 2 colheres (sopa) de manteiga
1 litro de leite
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher de fermento químico

Modo de preparo:

Num pano, esprema o aipim ralado para retirar bem a água. Acrescente o restante dos ingredientes, deixando o leite por último.

Despeje a mistura em uma forma caramelizada e leve para assar em forno quente. Decore a gosto.



Pudim de Aipim

Joice Machado Oliveira Modolon – Morro das Pedras

Ingredientes:

5 xícaras de aipim cru ralado
1 colher (sopa) de margarina
3 xícaras de açúcar
3 ovos
1 pitada de sal
1 colher de fermento químico
Coco a gosto

Modo de preparo:

Numa bacia, misture todos os ingredientes. Despeje a massa em forma caramelizada e leve para assar.

Esta receita ficou em primeiro lugar no 1º Concurso Culinário.



Pudim de mandioca

Marlene Cardoso Lucas – Monte Alegre

Ingredientes:

6 ovos
1 copo (240ml) de leite
1 pires cheio de aipim ralado
1 colher (sopa) de margarina
1 pires de queijo ralado
3 xícaras de açúcar

Modo de preparo:

Num liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o leite e a margarina. Junte o queijo e o aipim mexendo levemente. Leve para assar em forma caramelizada.



Sobremesa de aipim

Ignês Paseto Rezim – Monte Alegre

Ingredientes:

0,5kg de aipim cru
300g de coco
300g de açúcar
4 ovos
200ml de leite de coco
½ xícara de leite de vaca
1 colher (sopa) de manteiga
Erva-doce

Modo de preparo:

Numa bacia, rale o aipim grosso e esprema para tirar a água. Acrescente todos os ingredientes, mexendo bem.

Coloque a mistura em forma caramelizada e leve para cozinhar em banho-maria até firmar.



Broa de mandioca e amendoim

Jádina Rosinete de Souza – Linha Areão

Ingredientes:

1 xícara de amendoim torrado e moído
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
½ colher (sopa) de fermento químico
1 colher (sopa) de sal amoníaco
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) de azeite
4 ovos
Polvilho até dar ponto de broa

Modo de preparo:

Misture os ingredientes e amasse. Modele as broas e leve para assar.



Rosca de polvilho azedo

Maria Lopes Alano – Linha Areão

Ingredientes:

3 ovos
3 colheres (sopa) de açúcar
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) de óleo
1kg de polvilho azedo
Água quente

Modo de preparo:

Coloque o polvilho numa bacia e escale com água quente. Coloque sobre o polvilho água até cobri-lo. Deixe absorver e esfriar um pouco, acrescente o restante dos ingredientes e amasse. Modele as roscas e asse em forno pré-aquecido.



Bolo de goma

Gislainy Teixeira Serafim Buratti – Linha Areão

Ingredientes:

(Medidas-padrão para bolo pequeno)

1 ovo

½ xícara de açúcar

½ xícara de goma (polvilho doce)

2 colheres de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e leve para assar.

Depoimento da autora:

Bolo que nos traz lembranças dos tempos de criança. Macio e leve, parecido com pão de ló.



Docinho de goma

Marli Beluco da Silva Vedova – Laje

Ingredientes:

5 ovos
1 pote de nata
5 xícaras de açúcar
2 colheres (sopa) de fermento químico
Goma (polvilho doce) até dar ponto
Coco (se desejar)

Modo de preparo:

Numa batedeira, bata os ovos com a nata e o açúcar. Acrescente o fermento químico e coloque aos poucos o polvilho. Quando a massa ficar muito pesada, continue a amassar com as mãos até dar ponto. Modele as broas e leve para assar em forno quente.



Docinho de goma e clara

Zoe Laídia de Souza Serafim – Linha Baixo Areão

Ingredientes:

5 claras de ovo

5 copos (tipo americano) de açúcar

1 colher (sopa) sal amoníaco

Goma (polvilho doce) suficiente para dar o ponto de bolacha

Modo de preparo:

Numa bacia, bata levemente as claras e acrescente o restante dos ingredientes, deixando o polvilho por último até dar ponto. Modele as bolachas e leve para assar em forno preaquecido.

2º concurso



Bolo de aipim II

Avanir Fernandes Jacinto – Linha Fausto

Ingredientes:

0,5kg de aipim cozido
2 xícaras de leite
1 ovo
1 pitada de sal
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento químico

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e leve para assar em forma untada.



Bolo de Mandioca

Graciosa Bortolin Cesca – São João de Urussanga Baixa

Ingredientes:

2 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
2 xícaras de aipim cozido
2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara de farinha de trigo
50g de coco ralado
1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Num liquidificador, bata todos os ingredientes e leve para assar em forno quente.



Pudim de aipim I

Zuleide De Faveri Matiola – Morro das Pedras

Ingredientes:

2 xícaras de aipim cozido
1 xícara de leite
1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de farinha de trigo

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, despeje em forma caramelizada e asse em banho-maria. Desenforme quente.



Pudim de aipim II

Cláudia da Silva Matiola Bressan – Morro das Pedras

Ingredientes:

3 ovos
1 ½ xícara de açúcar
2 ½ xícaras de aipim cozido
300ml de leite
Coco ralado a gosto

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Despeje a massa numa forma caramelizada e asse em banho-maria. Desenforme quente.



Zoe Laídia de Souza Serafim – Linha Areão

Ingredientes:

2kg de aipim cozido amassado
2 peitos de frango desfiados e temperados a gosto
2 xícaras de queijo ralado
3 colheres (sopa) de banha
5 colheres (sopa) de farinha de trigo (opcional)
1 cebola de cabeça
Cebolinha verde a gosto
Sal a gosto

Modo de preparo:

Numa panela, frite o alho e a cebolinha verde na banha. Acrescente o aipim amassado e o trigo. Mexa bem até começar a dourar o fundo da panela. Desligue e reserve.

Monte a lasanha em um pirex untado com banha. Faça uma camada de massa de aipim e outra camada de frango. Repita as camadas, deixando a massa de aipim por último. Polvilhe queijo ralado e leve para assar por 40 minutos a 200°C. Sirva quente.

Esta receita ficou classificada em 1º lugar na categoria Salgado no 2º Concurso Culinário. Faz sempre sucesso quando degustada. O recheio pode ser substituído a gosto e o trigo é opcional.



Lasanha de aipim e palmito

Maria Acione Cardoso Formentin – Rio Perdoná

Ingredientes:

1,5kg de aipim cozido
1,5kg de palmito
0,5kg de carne moída ensopada temperada a gosto
1 lata de milho
1 lata de ervilha

Modo de preparo:

Amasse o aipim e reserve. Cozinhe o palmito e tempere a gosto. Num pirex, comece a montar a lasanha começando com o aipim. Recheie com o palmito, a carne moída, a ervilha e o milho e cubra com o restante do aipim. Decore com ervilha e milho verde e leve ao forno para gratinar. Sirva quente.



Demir Souza Ricardo Serafim – Linha Areão

Ingredientes:

1,5kg de aipim cozido e picado em quadradinhos
1 cenoura grande cozida
Molho de maionese temperado a gosto
Cebolinha verde a gosto
Cebola de cabeça picada a gosto
½ tomate fatiado

Modo de preparo:

Misture ao aipim metade da cenoura picada em quadradinhos, as cebolas e o molho de maionese. Decore com a outra metade da cenoura e o tomate. Sirva frio.



Pão de aipim

Augusta Ivonete Salvan – Rio Vargedo

Ingredientes:

3 xícaras de leite frio
3 xícaras de leite morno
2 xícaras de aipim cozido
1 xícara de óleo
11g de fermento químico

1 ovo
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de sal
5 colheres (sopa) de açúcar
1kg de farinha de trigo (aproximadamente)

Modo de preparo:

Numa bacia, coloque o açúcar, o fermento e um pouco de farinha de trigo (até ficar tipo massa de bolo frito). Deixe crescer um pouco e acrescente os ingredientes, deixando o trigo por último. Coloque o trigo aos poucos enquanto sova a massa. Quando a massa não grudar mais nas mãos, está no ponto.

Cubra a bacia com um pano e deixe a massa crescer até dobrar de volume. Modele os pães, coloque em forma untada e deixe crescer até dobrar de volume. Asse em forno preaquecido por aproximadamente 45 minutos. Espere para desenformar depois de 10 minutos que tirar do forno.



Pissoto

Emilane Patrício Silveira – Lage

Ingredientes:

1kg de aipim cozido e amassado
1 xícara de açúcar
Farinha de trigo
Óleo suficiente para fritar

Modo de preparo:

Amasse o aipim. Coloque o açúcar e prove para verificar se está doce. Acrescente a farinha de trigo aos poucos até dar ponto de enrolar a massa. Faça bolinhos e frite em óleo quente. Sirva quente.

Dica: A massa pode ser guardada na geladeira e frita só na hora de servir. Pode-se rechear.



Purê de aipim recheado

Marlene Cardoso Lucas – Monte Alegre

Ingredientes:

1kg de aipim cozido e amassado
0,5kg de peito de frango desfiado e temperado a gosto para rechear
3 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de maisena
3 dentes de alho
Sal a gosto
Cebolinha verde a gosto

Modo de preparo:

Numa panela, doure o alho e a cebolinha. Acrescente o aipim cozido e amassado, o trigo e a maisena e deixe cozinhar bem até desgrudar do fundo da panela, mexendo sempre. Tire do fogo.

Num pirex, comece a montar o prato. Coloque uma camada de purê, o recheio, cubra com purê, e por cima uma fina camada do frango. Salpique queijo ralado e leve ao forno por 30 minutos. Sirva quente.



Catarina Dela Vedova Lucas – Monte Alegre

Ingredientes:

Do sorvete:

- 0,5kg de aipim cozido
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco ou leite de vaca

Da calda de chocolate:

- 2 xícaras (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de margarina
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de preparo:

Apure os ingredientes da calda e caramelize uma forma tipo pudim. Reserve.

Bata no liquidificador todos os ingredientes do sorvete. Despeje a mistura na forma e leve ao freezer.

Para desenformar, aqueça levemente a forma no fogão. Sirva gelado.



Bolo de farinha de mandioca

Rozimere Izempon Salvan Morona – Linha Fausto

Ingredientes:

3 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de mandioca
2 xícaras de amendoim torrado
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de fermento químico
1 pitada de sal

Modo de preparo:

Coloque os ovos, o açúcar e a manteiga em uma tigela e misture bem. Acrescente a farinha de mandioca, o amendoim, o sal e, por último, o fermento e misture. Coloque numa forma untada e leve ao forno para assar.



Cuscuz tradicional

Locyvani dos Passos Silveira – Linha Fausto

Ingredientes:

3 colheres (sopa) de óleo
1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
1 pimentão verde pequeno picado
2 colheres (sopa) de massa de tomate
3 tomates picados
1 lata de milho escorrido
1 lata de ervilha escorrida

1 vidro de palmito picado
3 xícaras de água
1 xícara de farinha de mandioca
1 tomate fatiado
Rodelas de palmito para decorar
Sal a gosto
Tempero verde a gosto
Óleo para untar

Modo de preparo:

Aqueça uma panela grande com o óleo. Refogue a cebola, o alho, o pimentão e o extrato de tomate. Em seguida, coloque o tomate, a ervilha, o milho, o palmito e a água e cozinhe em fogo baixo por 5 minutos.

Tempere o refogado com sal, molho de pimenta e cheiro-verde. Coloque a farinha de uma só vez e deixe no fogo, mexendo sempre, por 8 minutos ou até cozinhar.

Unte uma forma de buraco no meio de 24cm de diâmetro e decore com as fatias do tomate e palmito. Despeje a massa na forma preparada, pressionando com uma colher. Deixe esfriar completamente para desenformar. Sirva, se desejar, decorado com pimentas.



Bolo de aipim I

Daniela Barbosa – Morro das Pedras

Ingredientes:

3 ovos
¼ xícara de óleo
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
½ lata de leite condensado
1 pitada de sal
0,5kg de aipim cru ralado

Modo de preparo:

Reserve o aipim ralado. Prepare a massa juntando todos os ingredientes, misturando bem. Deixe o aipim por último. Misture e despeje numa forma untada com açúcar caramelizado.

Asse em forno preaquecido a 200°C. Retire do forno quando estiver bem dourado.

Dica: Você pode dobrar a receita se quiser.



Bolo de macaxeira

Fátima Zôe Serafim – Linha Areão

Ingredientes:

Da massa:

0,5kg de aipim cru ralado
2 colheres (sopa) de manteiga
4 ovos
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de coco seco ralado
2 colheres (sopa) de queijo ralado
1 xícara (chá) de farinha de trigo

½ colher (sopa) de fermento químico
½ colher (chá) de sal
Manteiga para untar a forma

Da calda:

1 vidro de leite de coco
½ xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo:

Da massa:

Bata na batedeira a manteiga com os ovos. Adicione o leite condensado em fio e continue batendo até ficar homogêneo. Acrescente o coco, o queijo, o aipim ralado e o trigo peneirado com o fermento e o sal. Despeje em forma untada e com furo central tipo pudim. Asse até dourar. Desenforme quente.

Da calda:

Numa tigela, misture bem o leite de coco com o açúcar. Despeje sobre o bolo quente.



Bom-bocado de aipim

Rejane Maria Niero Salvan – São João de Urussanga Baixa

Ingredientes:

600g de aipim cru ralado
600g de açúcar
150g de manteiga ou margarina
100g de coco ralado
4 ovos
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Rale o aipim e passe-o numa peneira. Lave para retirar o polvilho. Utilize somente o aipim. Acrescente o açúcar, a manteiga e o restante dos ingredientes e misture bem. Coloque para assar num pirex untado e leve para assar até dourar.



Marta da Silva Matiola – Morro das Pedras

Ingredientes:

1kg de aipim cru ralado
1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de milho
Sal a gosto
Erva-doce a gosto

Modo de preparo:

Rale o aipim e esprema em pano para tirar o caldo. Misture o aipim, a farinha, o sal e a erva-doce. Acrescente o açúcar e misture. Coloque delicadamente numa cuscuzeira de barro forrada com um pano e cozinhe no vapor por 40 minutos. Desenforme e sirva.



Pudim de aipim III

Leodete Vanier Cesca – São João de Urussanga Baixa

Ingredientes:

6 ovos
1 xícara de queijo ralado
1 xícara de aipim ralado
1 xícara de açúcar
240ml de leite

Modo de preparo:

Bata bem todos os ingredientes no liquidificador. Despeje numa forma caramelizada e asse em banho-maria.



Bijajica

Terezinha V. Patrício – São João de Urussanga Baixa

Ingredientes:

3 ovos
3 xícaras de açúcar
3 colheres (sopa) de banha
3 xícaras de água fervendo
1 prato fundo de amendoim torrado e esmagado
Massa de mandioca

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes, deixando a massa de mandioca por último. Vá colocando até dar ponto de bolo. Despeje em forma untada para assar.

Depoimento da autora:

A massa de mandioca pode ser encontrada para comprar nos engenhos de farinha.



Pão de queijo

Marli Beluco da Silva Dela Vedova – Lage

Ingredientes:

3 ovos
1 xícara de óleo
1 xícara de leite
1 pitada de sal
40g de queijo ralado
Polvilho azedo

Modo de preparo:

Bata o óleo, o leite, o sal e o queijo ralado no liquidificador. Adicione o polvilho azedo até dar ponto de massa mole (tipo panqueca). Coloque porções em forminhas untadas com óleo e leve para assar em forno quente.



Broas deliciosas

Zélia Maria Matiola Salvan – São João de Urussanga Baixa

Ingredientes:

4 ovos
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de banha
480g de açúcar
200g de coco seco ralado
½ colher (sopa) de sal amoníaco
3 colheres (chá) de cachaça
1 colher (chá) de fermento químico
Goma (polvilho doce)

Modo de preparo:

Bata os ovos, a manteiga, o açúcar, a cachaça e o coco. Acrescente o sal amoníaco e o fermento. Por último, acrescente a goma aos poucos até a massa ficar dura. Passe a massa na máquina ou modele manualmente as broas. Leve para assar em forma untada.



Doce de goma

Marilene Borati Frasson – Lage

Ingredientes:

6 ovos
6 xícaras de açúcar
1 pacote de coco ralado (100g)
1 colher (sopa) de sal amoníaco
1 colher (sopa) de banha ou manteiga
Goma (polvilho doce)

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes, deixando a goma por último. Vá colocando aos poucos até dar ponto de enrolar. Modele as broinhas e asse.



Docinho de goma

Isabel dos Passos Morona – Linha Fausto

Ingredientes:

4 ovos
3 xícaras de açúcar
1 xícara de nata
1 xícara de manteiga
1 colher (sopa) de fermento químico ou a mesma medida de sal amoníaco
Goma (póvilho doce)

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes, colocando a goma por último, aos poucos, até dar ponto de enrolar. Modele os bolinhos e asse.



Rosca de goma

Ignes Paseto Rezim – Monte Alegre

Ingredientes:

2 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de banha em temperatura ambiente
1 xícara de manteiga
1 colher (sopa) de fermento químico
100g de coco ralado
Goma (polvilho doce)

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes, colocando a goma por último, aos poucos, até dar ponto de enrolar. Modele as rosquinhas e asse.

3º concurso



Bolinho de aipim recheado

Zoe Laídia Serafim – Linha Areão

Ingredientes:

1kg de aipim cozido e escorrido	6 dentes de alho
4 ovos	1 tomate
2 xícaras de farinha de trigo	1 cebola média
3 colheres (sopa) de banha ou azeite	Cheiro-verde
0,5kg de carne moída refogada	Sal a gosto

Modo de preparo:

Depois de cozido e escorrido, amasse bem o aipim e reserve.

Numa panela, refogue os temperos na banha, acrescentando o aipim, o sal, os ovos batidos e o trigo aos poucos. Mexa até desgrudar do fundo da panela.

Para modelar os bolinhos, a massa tem que ficar mais dura. Modele os bolinhos nas mãos e coloque o recheio de carne moída. Passe na farinha de rosca e frite em óleo bem quente até dourar. Escorra em papel-toalha.

Depoimento da autora:

Criei a receita desse bolinho. Ficou muito saboroso. Já coloquei no meu caderno de receitas. Pretendo fazer muito para minha família.



Musse de aipim

Claudia da Silva Matiola Bressan – Morro das Pedras

Ingredientes:

1 copo (200ml) de aipim cozido
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
2 pacotes de gelatina, com ou sem sabor
200ml de água para dissolver a gelatina
2 gemas
2 claras em neve
Suco de um limão
Raspas de um limão

Modo de preparo:

Dissolva a gelatina na água e reserve. Num liquidificador, bata o aipim, acrescentando a gelatina, o suco de limão, o leite condensado, as gemas e a raspa de limão. Por último, coloque o creme de leite e as claras em neve e bata levemente.

Despeje num refratário e leve à geladeira por 5 horas. Pode alterar o sabor se quiser.

Depoimento da autora:

Aprendi lendo livros de culinária. Costumo fazer aos domingos para a família.



Pizza de aipim

Fátima Zoe Serafim – Linha Areão

Ingredientes:

Da massa:

2 ovos
2 copos de leite
½ copo de azeite
½ copo de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
500g de aipim cozido
½ cebola de cabeça
1 lata de milho

Sal a gosto
Cheiro-verde a gosto

Do recheio:

0,5kg de carne moída refogada ou
frango desfiado
Queijo ralado a gosto

Modo de preparo:

Num liquidificador, bata o aipim com o leite. Acrescente os outros ingredientes e bata novamente.

Montagem da pizza: Numa forma untada com azeite e trigo, despeje a massa. Espalhe por cima a cobertura, polvilhe o queijo e leve para assar em forno a 300°C por 40 minutos.

Depoimento da autora:

Criei a receita, testei algumas vezes e resolvi participar do concurso.



Polenta de aipim da nona

Marta da Silva Matiola – Morro das Pedras

Ingredientes:

1,5kg de aipim cozido e amassado
350g de salame colonial
Bacon frito
2 colheres (sopa) de creme de leite
Sal a gosto

Modo de preparo:

Numa panela, coloque o aipim, o creme de leite, o salame e o *bacon* frito e cozinhe por 20 minutos. Sirva quente.

Depoimento da autora:

Aprendi a fazer a polenta com minha mãe e faço sempre para minha família.



Rocambole de aipim

Ignes Paseto Rezim – Monte Alegre

Ingredientes:

2 ovos
2 xícaras de aipim cozido
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de leite
1 xícara de trigo
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de fermento químico

Recheio: Doce de leite ou outro que preferir

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes no liquidificador e bata. Leve para assar em forma untada. Quando assado, desenforme o bolo ainda quente sobre uma toalha úmida, recheie com doce de leite e enrole ainda quente. Decore a gosto.

Depoimento da autora:

Um dia, ao fazer o rocambole, percebi que estava com pouco trigo em casa. Aí, coloquei o aipim para completar e funcionou. Faço aos domingos, quando a família está reunida.



Rosquinha deliciosa

Olinda Nandi Rocha – Participante do Grupo da Terceira Idade “Amor e Vida” – Centro

Ingredientes:

1 xícara de aipim cozido
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
4 colheres de coco ralado
1 colher (café) de fermento químico
Farinha de trigo

Modo de preparo:

Numa bacia, misture os ingredientes colocando a farinha de trigo por último até dar ponto de enrolar na mesa. Faça a rosquinha e frite em óleo quente. Por fim, passe no açúcar com canela.

Depoimento da autora:

Aprendi com uma amiga. Costumo fazer quase todas as semanas. Lembra o tempo em que trabalhava na roça.



Salgadinho de aipim recheado

Catarina Dela Vedova Lucas – Monte Alegre

Ingredientes:

1kg de aipim cozido e amassado
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de banha
1 peito de frango desfiado e ensopado

1 ovo
Temperos a gosto (alho, cebola)
Queijo ralado a gosto
Farinha de rosca para empanar

Modo de preparo:

Coloque numa panela a banha, o alho e a cebola e leve ao fogo para fritar. Quando estiverem fritos, acrescente o aipim e vá mexendo sem parar com uma colher de pau.

Acrescente a farinha de trigo e mexa até desgrudar do fundo da panela e formar uma casca. Retire do fogo, despeje num prato e deixe esfriar um pouco. Modele os salgadinhos e recheie com a carne desfiada e o queijo ralado. Passe no ovo batido e na farinha de rosca. Leve para fritar em banha ou óleo bem quente.

Depoimento da autora:

Eu fazia o salgadinho com trigo. Resolvi testar com aipim e deu certo. Lá em casa, toda a família aprovou.



Sorvete de aipim

Nilcéia Ghizzo Nandi Dela Bruna – Morro das Pedras

Ingredientes:

2 xícaras de aipim cozido e amassado
2 xícaras de leite
1 lata de leite condensado
1 xícara de açúcar
1 lata de creme de leite com soro
Chocolate em pó

Modo de preparo:

Com açúcar em calda, caramelize uma forma de pudim. Sobre o caramelo, coloque um pouco de chocolate em pó e reserve.

Num liquidificador, bata o aipim, o açúcar e o leite condensado. Acrescente o leite e o creme de leite.

Despeje a mistura na forma e leve para assar. Desenforme e coloque na geladeira para gelar.

Depoimento da autora:

Esta receita é novidade para mim. Achei em um livro de receitas e vi que era interessante, pois é uma sobremesa. Sempre costumo fazer sobremesa nos finais de semana. Apreço bastante o pudim de aipim.



Torta de aipim

Zuleide De Faveri Matiola – Morro das Pedras

Ingredientes:

Da torta:

6 ovos

1kg de aipim cozido

½ xícara de manteiga

1 colher de fermento químico

Do recheio:

Aipim cozido, doce de leite e ameixa seca misturados

Modo de preparo:

Numa batedeira, bata as claras em neve. Depois, coloque as gemas, o açúcar, a manteiga e o aipim e bata mais um pouco. Por último, acrescente o fermento e leve para assar.

Corte o bolo em duas partes e recheie. Com glacê, cubra o bolo e decore a gosto.

Depoimento da autora:

Aprendi com minha mãe. Costumo fazer quando toda a família se reúne. Lembra muito minha querida mãe, em memória.



Marilúcia Pignatel Rezin – Monte Alegre

Ingredientes:

1 pacote de bolacha	1 lata de creme de leite
4 colheres de manteiga	0,5kg de aipim cozido sem sal
1 envelope de gelatina sem cor e sabor	200g de chocolate em barra
1 vidro de leite de coco	½ caixa de creme de leite
1 lata de leite condensado	

Num liquidificador, triture a bolacha até ficar bem moída. Misture com a manteiga, formando uma farofa. Com a farofa, forre o fundo de uma forma de aro removível, apertando bem a massa.

Para o recheio, bata bem o leite de coco com o aipim. Junte o leite condensado, a lata de creme de leite com soro e a gelatina dissolvida conforme recomendação da caixa. Bata bem.

Derrame o creme batido sobre a farofa. Derreta o chocolate e acrescente a meia caixa de creme de leite. Cubra o aipim com o creme.

Decore a gosto. Deixe na geladeira de um dia para o outro.

Depoimento da autora:

Juntei alguns ingredientes e inventei a receita. Lembra muito as sobremesas que minha família faz quando se reúne em datas comemorativas. Costumo fazer aos domingos.



Torta de mandioquinha com linguiça

Marlene Cardoso Lucas – Monte Alegre

Ingredientes:

Da massa:

1kg de mandioquinha
2 tabletes de caldo de legumes
2 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite
2 ovos (claras e gemas separadas)
Manteiga para untar

Do recheio:

0,5kg de linguiça calabresa ou colonial cortada em rodelas finas
2 abobrinhas
250g de queijo ralado

Modo de preparo:

Massa: Cozinhe a mandioquinha com os tabletes de caldo. Escorra e passe pelo espremedor ainda quente (ou amasse com um garfo). Misture com a manteiga, a farinha de trigo, o leite e as gemas. Bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa. Reserve.

Recheio: Frite a linguiça na própria gordura até ficar dourada e reserve. Rale as abobrinhas e reserve.

Montagem da torta: Despeje metade da massa de mandioquinha numa forma untada. Espalhe a abobrinha ralada, distribua a linguiça frita e polvilhe por cima o queijo ralado (reserve ½ xícara do queijo). Cubra com o restante da massa de mandioquinha e polvilhe o queijo reservado. Leve ao forno quente por cerca de 40 minutos.

Depoimento da autora:

Encontrei a receita num livro. Experimentei fazer e todos da família gostaram, então, resolvi fazer para o concurso.



Torta salgada de aipim

Demir de Souza Serafim – Linha Areão

Ingredientes:

Do bolo:

500g de aipim cozido
2 ovos
4 xícaras de leite
½ xícara de azeite
1 colher (sopa) rasa de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
Temperos a gosto

Do recheio:

Refogado de carne moída ou frango desfiado

Do creme:

1 lata de creme de leite sem soro
½ xícara de maionese
Temperos a gosto

Modo de preparo:

Num liquidificador, bata todos os ingredientes do creme e reserve. Bata, no liquidificador, todos os ingredientes do bolo e despeje em uma forma grande para que a massa fique fina. Leve para assar.

Depois de assado, reparta o bolo em três pedaços iguais. Numa travessa, coloque o primeiro pedaço, passe o creme, em seguida coloque carne moída ou frango desfiado refogado. Coloque por cima outro pedaço do bolo e o recheio, repita com o outro pedaço do bolo. Coloque por último o creme e cubra a torta.

Depoimento da autora:

Testei algumas receitas e criei esta torta na última hora. Gostei bastante do resultado.



Bolo de farinha de mandioca

Margarete Stefane Spader – São Luiz

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de amendoim cru
- 2 xícaras de farinha de mandioca
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pitada de sal

Num liquidificador, bata o amendoim, o ovo, o sal e a margarina. Despeje em uma tigela e misture a farinha de mandioca, o açúcar e o fermento. Coloque para assar em forno quente.

Depoimento da autora:

Aprendi com minha mãe, que fazia esse bolo para nós porque era forte e sustentava. Hoje faço para meus filhos e eles gostam muito.



Bolo de mandioca com calda de chocolate

Lurdes Pereira Sumariva Nandi – Morro das Pedras

Ingredientes:

Do bolo:

2kg de mandioca ralada
2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
1 pacote de 100g de coco ralado
1 vidro de leite de coco
5 ovos
3 xícaras de açúcar mascavo

Da calda:

1 xícara de chocolate
1 xícara de açúcar
1 colher de margarina
4 colheres de leite

Modo de preparo:

Numa bacia, misture todos os ingredientes e mexa bem. Despeje a massa em forma untada com óleo e farinha. Leve para assar por cerca de 40 minutos.

Ainda quente, tire da forma, despeje em uma travessa e cubra com a calda.

Calda: Leve ao fogo até engrossar.

Depoimento da autora:

Eu aprendi a receita em um livro que compramos de um missionário que visitou nossa comunidade há 14 anos. Costumo fazer sempre para a família.



Pastel de polvilho azedo

Irene Mendes de Souza – São Luiz

Ingredientes:

Do pastel:

500g de polvilho azedo
2 xícaras de fubá
1 xícara de água fria
2 ½ xícaras de leite
3 ovos

4 colheres (grandes) de óleo
Sal a gosto

Do recheio:

Refogado de galinha desfiada
ou carne moída

Modo de preparo:

Numa bacia, misture o fubá com a água fria e mexa bem. Acrescente o polvilho azedo. Ferva o leite com a banha, o óleo e o sal e despeje na mistura. Mexa bem. Por último, coloque os ovos e amasse bem.

Caso a massa fique mole, acrescente polvilho aos poucos até ficar uma massa que dê para esticar com rolo. Abra a massa com o rolo, forme o pastel, recheie. Frite em óleo quente.

Depoimento da autora:

Aprendi essa receita no Globo Rural. Sempre faço para o lanche dos meus filhos quando eles estão reunidos.



Bolacha de polvilho

Dorotéia Redivo Fernandes – Monte Alegre

Ingredientes:

3 ovos
3 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
2 colheres (sopa) de banha
2 colheres de sal amoníaco
2 colheres (sopa) de polvilho doce
Farinha de trigo até dar ponto de bolacha

Modo de preparo:

Num liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o leite, o sal amoníaco e o polvilho. Depois, coloque em uma bacia e acrescente a banha e a farinha de trigo. Amasse bem e estique a massa. Corte em forma de bolacha ou passe na máquina. Passe em açúcar cristal e leve para assar.

Depoimento da autora:

Achei a receita num livro. Gostei porque é prática de fazer.



Pirulito de polvilho

Maria Delurdes Modolon Zanella – Morro das Pedras

Ingredientes:

2 ovos
4 colheres de açúcar
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (chá) de fermento químico
1 pitada de sal
Polvilho até dar ponto

Modo de preparo:

Numa bacia, bata os ovos com o açúcar. Acrescente o azeite e o sal. Em seguida, coloque o fermento e o polvilho até dar ponto. Enrole a massa, estique e corte em pedaços. Frite no óleo quente.

Depoimento da autora:

Uma amiga me ensinou, e faço todos os fins de semana. Ficam uma delícia, pois tudo que é feito com mandioca fica muito bom.



Manjar branco com polvilho doce

Janilda D. Teixeira Manegali – São João de Urussanga Baixa – Criadora das flores “camélias”
de mandioca em destaque no manjar

Ingredientes:

Do manjar:

100g de coco ralado
1 xícara de leite de coco
1 xícara de leite condensado
1 litro de leite
4 colheres de amido de milho
4 colheres de polvilho doce

Da calda:

2 xícaras de morango
½ xícara de cereja
½ xícara de ameixa
1 xícara de açúcar cristal

Modo de preparo:

Coloque em um recipiente o coco ralado e o leite de coco. Misture bem e deixe hidratar.

Numa panela, coloque o leite, o leite condensado, o amido de milho, o polvilho doce e o coco hidratado. Misture bem e leve ao fogo mexendo sempre até cozinhar. Retire do fogo, coloque numa forma tipo pudim, deixe esfriar e leve à geladeira.

Calda: Coloque em uma panela o morango, a cereja, a ameixa e o açúcar cristal. Quando começar a soltar água das frutas e derreter o açúcar, desligue o fogo. Deixe esfriar e leve à geladeira.

Despeje a calda por cima do manjar e sirva gelado.

Depoimento da autora:

Aprendi com minha irmã. Faço no Natal. Lembra festa e carinho.

4^o concurso



Beijinho de aipim

Isabel dos Passos Morona – Linha Fausto

Ingredientes:

300gr de aipim ralado
200gr de coco ralado
1 caixa de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes numa panela e cozinhe em fogo baixo até desgrudar do fundo da panela, mexendo sempre. Despeje em um recipiente. Quando frio, faça bolinhas e decore a gosto.

Depoimento da autora:

Aprendi com uma amiga. Costumo fazer em festas de aniversário.



Bolo cremoso de aipim

Marli Vitoreti Stefani – São Luiz

Ingredientes:

1kg de aipim ralado
1 xícara de manteiga
2 xícaras de açúcar
5 ovos
1 xícara de leite de coco
50g de coco ralado
1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme fofo. Junte os ovos e bata mais um pouco. Adicione o coco ralado, o leite de coco e o aipim ralado e misture. Por fim, coloque o fermento.

Aqueça o forno em temperatura média, despeje a massa em forma untada com manteiga. Asse até o bolo ficar dourado. Cobertura a gosto.

Depoimento da autora:

Encontrei essa receita num livro de culinária. Costumo fazer quando a família está reunida. Lembra a nona que dizia que o aipim é o povo da terra.



Bolo de aipim

Zenir Fragnani Bez Fontana – Centro

Ingredientes:

1 coco ralado
1kg de aipim ralado
300g de açúcar
100g de manteiga
4 ovos
1 pitada de sal
1 ½ xícara de leite
1 colher (sopa) de maisena
1 gota de baunilha

Modo de preparo:

Coloque na batedeira a manteiga, os ovos e o açúcar e bata. Adicione o aipim ralado (esprema um pouco para tirar o excesso de líquido), o coco ralado, o sal, o leite, a baunilha e a maisena. Misture tudo com uma colher e coloque em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio por uma hora ou até dourar.

Depoimento da autora:

Conseguí esta receita nessas reuniões que temos. Lá fazemos amizades e trocamos receitas.



Marta da Silva Matiola – Morro das Pedras

Ingredientes:

2 xícaras de aipim ralado fino
3 ovos
½ xícara de leite
½ xícara de azeite
½ xícara de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
1 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento químico
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de maisena

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes menos o aipim e o Royal no liquidificador. Acrescente o aipim e o Royal e misture bem. Coloque para assar em forno preaquecido. Depois de assado, coloque por cima a cobertura de chocolate, feita a gosto.

Depoimento da autora:

Faço para a família.



Bolo de aipim da Lucy

Locyvani dos Passos Silveira – Linha Fausto

Ingredientes:

1 xícara de maisena
1 xícara de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de Royal
1 vidro de leite de coco
1 xícara de aipim ralado
4 ovos
1 xícara de açúcar
1 pacote de coco ralado
2 colheres (sopa) de margarina

Modo de preparo:

Numa tigela, coloque a maisena, a farinha de trigo e o fermento e reserve. No liquidificador, bata o leite de coco, o aipim, os ovos, o açúcar, o coco ralado e a margarina. Despeje numa assadeira e asse por 30 minutos.

Depoimento da autora:

Aprendi a fazer com minha prima. Costumo fazer nos domingos. Pra mim, lembra felicidade.



Bolo italiano

Nair Gonçalves Serafim – Monte Alegre

Ingredientes:

3 ovos
3 xícaras de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de fermento químico
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de aipim cru ralado fino
1 colher (chá) de emustabe

Modo de preparo:

Rale o aipim e esprema bem até ficar seco. Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar e a margarina e misture com o aipim e o trigo. Acrescente as claras em neve e mexa com delicadeza. Coloque o fermento e, por último, o emustabe, batendo na batedeira.

Despeje a mistura em forma untada e asse em forno à temperatura de 200°C. Decore a gosto.

Depoimento da autora:

Aprendi sozinha.



Bolo pudim de aipim

Maria Pacheco Gislon – Monte Alegre

Ingredientes:

1 prato de aipim ralado
1 lata de leite condensado
3 xícaras de farinha de trigo
1 vidro de leite de coco
4 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de fermento Royal

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes na batedeira ou no liquidificador. Coloque em forma untada e asse em fogo médio até dourar.

Depoimento da autora:

Aprendi com minha mãe e só faço quando a família se reúne em ocasiões especiais.



Cocada de aipim

Alexsandra Paseto Modolon – Morro das Pedras

Ingredientes:

200g de coco ralado
200g de aipim ralado cru
100g de açúcar
½ copo de água

Modo de preparo:

Ferva o açúcar com ½ copo de água até ficar transparente. Acrescente o coco e o aipim e cozinhe até o ponto de cocada (desgrudar do fundo da panela), mexendo sempre.

Tire da panela, despeje em superfície untada com margarina ou em forminhas de bolacha. Deixe esfriar.

Depoimento da autora:

Aprendi com minha amiga Zuleide. Faço sempre para meu namorado, para agradá-lo. Ele adora.



Pãozinho de aipim recheado

Cláudia da Silva Matiola – Morro das Pedras

Ingredientes:

Do pão:

1 xícara de aipim ralado grosso
500g de farinha de trigo
2 ovos
1 colher (chá) de sal
1 xícara de água
1 xícara de óleo

1 colher (sopa) de fermento biológico seco
1 colher (chá) de açúcar

Do recheio:

Pode ser galinha desfiada, carne moída ou legumes, já temperado e refogado com pouca água para não escorrer.

Modo de preparo:

Numa bacia, coloque o trigo, o aipim, o açúcar, o fermento, o óleo e os ovos e misture. Em seguida, acrescente metade da água, misture e deixar crescer.

Dissolva o sal no restante da água e misture na massa. Deixe crescer por mais 20 minutos.

Faça pãezinhos e recheie-os. Coloque em forma untada, deixe dobrar de tamanho e asse em forno quente.

Depoimento da autora:

Aprendi no curso e faço para minha família.



Pudim de mandioca com coco

Catarina Dela Vedova Lucas – Morro das Pedras

Ingredientes:

150g de mandioca ralada

100g de coco ralado

Do pudim:

4 ovos

1 xícara (chá) de leite

1 lata de leite condensado

Da calda:

1 xícara de açúcar

½ xícara de água

Modo de preparo:

Pudim: Rale a mandioca e reserve. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos. Coloque numa tigela e adicione a mandioca e o coco ralado. Despeje essa mistura na forma caramelizada e cubra com papel-alumínio. Leve ao forno médio por 1h15min aproximadamente. Retire do forno e deixe esfriar. Deixe na geladeira por uma noite. Desenforme e regue com a calda.

Calda: Leve ao fogo o açúcar e mexa até caramelizar. Abaixar o fogo e junte a água até obter uma calda homogênea. Despeje em uma forma própria para pudim girando-a para que a calda se espalhe por todo o seu interior.

Depoimento da autora:

Eu testei essa receita e gostei muito do resultado. Costumo fazer nos finais de semana para toda a família. O prato lembra família reunida.



Quindim de mandioca

Janilda Menegali – São João de Urussanga

Ingredientes:

2 latas de leite condensado
1 vidro de leite de coco
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga
250g de mandioca ralada

Modo de preparo:

Bata bem no liquidificador o leite condensado, o leite de coco e os ovos. Acrescente a manteiga, o açúcar e a mandioca ralada e bata mais um pouco. Despeje em forma caramelizada e leve para assar.

Depoimento da autora:

Eu costumo fazer para a família.



Bolo fofura de polvilho

Maria de Fátima Lima Tomaz – Centro

Ingredientes:

Do bolo:

4 ovos
4 xícaras (cafezinho) de polvilho doce
3 xícaras (cafezinho) de açúcar
4 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de fermento Royal
2 colheres (sopa) de amido de milho

Da cobertura:

2 colheres (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) de leite condensado
2 colheres (sopa) de nata

Modo de preparo:

Bolo: Bata as claras em neve. Depois, coloque as gemas e misture bem. Acrescente o açúcar e bata bem. Em seguida, coloque o óleo e o polvilho batendo bem e junte o amido de milho. Por último acrescente o fermento e misture com uma colher. Leve ao forno preaquecido por 35 minutos.

Cobertura: Misture o leite em pó, o leite condensado e a nata. Cubra o bolo e, em seguida, polvilhe com o coco ralado.

Depoimento da autora:

Aprendi a fazer essa receita com minha mãe. Ela fazia porque meu pai gostava. Costumo fazer para receber visitas em minha casa. Esse prato me faz lembrar muito de minha mãe.



Rosquinha de aipim integral

Delícia Salvan Bez Fontana – Rod. SC-441, km 1

Ingredientes:

3 xícaras de aipim cozido amassado
3 xícaras de polvilho doce
3 xícaras de queijo ralado (opcional)
1 xícara de farelo de trigo
3 ovos
3 colheres de óleo
Sal a gosto
Leite ou água, até dar ponto de enrolar com a mão

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes e amasse até obter uma massa lisa. Use o leite ou a água só se for necessário. Modele as rosquinhas e asse.

Depoimento da autora:

Aprendi na Pastoral da Criança. Costumo fazer para minha família. O prato lembra saúde.



Bobó de camarão e aipim

Marcilene de Pieri Bez Fontana – Rod SC 441 km1

Ingredientes:

1kg de aipim	1 cebola grande picada
0,5kg de camarão	3 tomates
1 vidro de leite de coco	5 litros de limão
3 colheres (sopa) de azeite	1 pimentão
3 dentes de alho	Cebolinha, salsa, pimenta e sal a gosto

Modo de preparo:

Cozinhe o aipim com sal a gosto. Em seguida, amasse bem com o leite de coco e reserve.

Pegue o camarão e coloque de molho numa vasilha com o suco de limão e o sal e reserve.

Numa panela, coloque o azeite, a cebola e o alho e deixe dourar um pouco. Acrescente o tomate, o pimentão, a cebolinha e a salsa a gosto e deixe refogar até formar um molho. Coloque o aipim e misture bem. Escorra o camarão para retirar o excesso de limão e coloque na panela. Deixe ferver por 3 minutos e estará pronto.

Depoimento da autora:

Aprendi a fazer esse prato num programa de televisão. Sempre faço aos domingos para a família.



Bombons camuflados de aipim

Marilúcia Pignatel Rezin – Monte Alegre

Ingredientes:

Dos bombons:

1 xícara de aipim cozido sem sal

1 lata de leite condensado

150g de chocolate branco

1 colher (sopa) de manteiga

Do recheio:

Morango, uva, coco, bis, etc., a gosto

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes numa panela e cozinhe até soltar do fundo. Se usar o micro-ondas, cozinhe por 3 minutos, mexa e cozinhe por mais 3 minutos. Faça os bombons, recheando com as frutas. Cuba com chocolate derretido.

Depoimento da autora:

Eu já tinha essa receita, mas acrescentei o aipim e deu certo. Faço em festinhas. Lembra alegria e tentação... Sempre se quer comer mais um.



Escondidinho de aipim

Irene Mendes de Souza – São Luiz

Ingredientes:

2kg de aipim	1 colher de margarina
1 peito de frango cozido e desfiado	200g de queijo ralado
1 tomate	1 caixa de creme de leite
1 cebola	1 copo de requeijão
3 dentes de alho	Sal a gosto

Modo de preparo:

Cozinhe bem o aipim e amasse bem com a margarina até ficar uma massa cremosa. Refogue o peito de frango com todos os temperos e o sal.

Montagem do prato: Unte um pirex e coloque um pouco da massa do aipim no fundo e nas laterais. Coloque o creme de leite, o frango e o queijo ralado. Acrescente o restante da massa do aipim e, em seguida, o requeijão. Leve ao forno para gratinar por 20 minutos em temperatura média.

Depoimento da autora:

Aprendi este prato com o padre Rogério Ramos, de Tubarão. Comecei a fazer há pouco tempo, e todos estão gostando muito.



Empadão de aipim com legumes

Ignes Paseto Rezim – Monte Alegre

Ingredientes:

1kg de aipim
1 cenoura
2 batatas
1 chuchu
½ couve-flor

1 tomate
Temperos verdes a gosto
Sal a gosto
Pimenta-vermelha a gosto

Modo de preparo:

Cozinhe o aipim com sal e amasse. Pique os legumes e cozinhe. Faça um refogado com os temperos verdes e o tomate sem pele e misture com os legumes.

Num refratário, coloque uma camada de aipim, os refogados de legumes e, por cima, o restante do aipim. Polvilhe queijo ralado e leve ao forno até dourar.

Depoimento da autora:

Eu criei esse prato por ser saboroso e nutritivo. Eu faço dele, nos encontros de família, acompanhamento do churrasco. O prato lembra a maionese que minha avó fazia nas festas de família.



Nhoque de aipim

Gleice Teixeira de Souza Viel – São Sebastião

Ingredientes:

1kg de mandioca cozida amassada
1 ovo
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 xícara (chá) de farinha de trigo ou até dar ponto de amassar
Sal a gosto

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes numa tigela grande e funda. Amasse bem com as mãos até formar uma massa maleável que dê ponto para enrolar sem grudar nos dedos.

Polvilhe uma superfície lisa e seca com um pouco de farinha de trigo e enrole a massa, dando formato de cordão. Com uma faca, corte pedaços de 1,5cm para formar os nhoques. Cozinhe-os em bastante água fervente com sal. Retire-os com uma escumadeira quando subirem à superfície.

Sirva com molho de tomate e queijo ralado.

Depoimento da autora:

Gosto de experimentar novos sabores. Como já fazia nhoque com batata, pensei: “Por que não com aipim?” Meu cardápio para o dia a dia tem que ser variado. Por isso, faço nhoque de vez em quando. Minha família adora. Esse prato lembra minha família.



Margarete Stefani Spader – São Luiz

Ingredientes:

½ xícara (chá) de açúcar

4 xícaras de mandioca cozida e espremida

2 latas de leite condensado

½ xícara (chá) de leite

4 ovos

2 ½ colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo:

Coloque o açúcar numa forma de 26cm de diâmetro, daquelas com buraco no meio, e leve diretamente à boca do fogão, em forno médio, até derreter e formar um caramelo. Reserve.

Bata no liquidificador a mandioca espremida, o leite condensado, o leite de coco, o leite, os ovos, a farinha e a manteiga até ficar homogêneo. Despeje na forma caramelizada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 45 minutos. Retire do forno, deixe amornar e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva.

Depoimento da autora:

Achei essa receita num livro chamado Guia da cozinha. Faço nos finais de semana, e a família adora esta sobremesa.



Purê de aipim

Emilane Patrício Silveira – Linha Fausto

Ingredientes:

Da massa:

3kg de aipim bem cozido amassado
Cebolinha verde a gosto

Do creme da maionese:

1 xícara de leite
2 colheres de vinagre
2 colheres de limão
2 colheres de maionese
Azeite

Modo de preparo:

Massa: Misture o aipim com a cebolinha e reserve.

Creme: Bata no liquidificador os ingredientes e acrescente o azeite até dar ponto de maionese.

Montagem do prato: Coloque o creme em cima do aipim e mexa. Acrescente por cima um pouco de carne moída refogada a gosto. Sirva bem quente.



Torta de aipim

Olinda Nandi Rocha – Centro

Ingredientes:

Da massa:

- 1 kg de aipim cozido e amassado
- Cebolinha verde
- Salsinha
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher de margarina
- 2 colheres (sopa) óleo
- 1 cubo de caldo de frango

Preparo: Em óleo refogue a cebolinha, a salsinha, o alho e o cubo de caldo de frango. Misture bem com o aipim, junte também a margarina e o sal a gosto.

Do primeiro recheio:

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola de cabeça picada bem miúdo
- Salsinha e cebolinha verde
- 2 dentes de alho
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Refogue o peito de frango com os demais temperos, faça um molho e reserve.

Do segundo recheio:

½ xícara de casca branca de aipim picada (palmito)

½ xícara de talos de couve

1 dente de alho

Sal a gosto

Temperos verdes

Modo de preparo:

Cozinhe o palmito de aipim e os talos em água e sal. Refogue com cebolinha, cebola, salsa, alho e sal.

Montagem do prato: 1 camada de aipim, 1 camada de palmito de aipim e talos, 1 camada do refogado de frango, 1 camada de queijo ralado. Repita a operação até terminar com a massa de aipim. Salpique queijo ralado. Leve ao forno por cerca de 50 minutos.

Depoimento da autora:

Aprendi na Pastoral da Saúde. Faço nos fins de semana. Lembra a família reunida.



Torta de aipim com molho branco

Marlene Cardoso Lucas – Monte Alegre

Ingredientes:

100g de <i>bacon</i>	3 colheres de margarina
1kg de aipim	3 colheres de sopa de óleo
0,5kg de calabresa	Queijo ralado a gosto
1 copo de requeijão	Tempero verde a gosto
2 xícaras de molho branco	Sal a gosto

Modo de preparo:

Cozinhe o aipim e amasse. Numa panela, frite o tempero verde com o óleo. Acrescente o aipim e a margarina, mexa bem e reserve. Salgue a gosto.

Recheio: Frite a calabresa e o *bacon* e reserve.

Montagem: Primeira camada de aipim, em seguida acrescente metade do requeijão, metade do molho branco, queijo ralado e todo o recheio. Finalize com uma camada de aipim, o restante do molho branco, requeijão e o queijo ralado. Decore a gosto. Leve ao forno por 20 minutos.

Depoimento da autora:

Inventei essa receita e deu certo porque nossa família aprovou.



Torta da Mani

Adriane Bez Fontana – Centro

Ingredientes:

1kg de aipim cozido
1 ½ copo (americano) de leite
2 ovos
1 punhado de queijo ralado
½ cubo de caldo de picanha
Sal a gosto

Modo de preparo:

Bata no liquidificador todos os ingredientes. Coloque em forma untada, salpique queijo ralado e asse.

Depoimento da autora:

Essa é uma receita que vem do Rio Grande do Sul. Aprendi a fazer com uma nutricionista. Costumo fazer para minha família aos fins de semana, pois é ótima para acompanhar um bom churrasco. Lembra festa e reunião de família.



Pastel de forno com recheio de palmito de aipim

Malvina Carara – Centro

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de farelo de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
4 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de banha
6 ovos ligeiramente batidos
2 gemas (para pincelar)
Leite frio
Sal a gosto

Modo de preparo:

Primeira etapa – Preparo do palmito da casca de aipim: Retire a película marrom que envolve a raiz do aipim. Separe a casca branca, lave e cozinhe com um pedaço do aipim para a casca não amargar. Depois de cozido, pique miudinho e use como palmito refogado em tortas, pastéis, saladas, etc.

Segunda etapa – Preparo da massa básica para pastel de forno.

Misture a farinha de trigo, o farelo de trigo, o fermento, a manteiga, a banha, os ovos e o sal. Junte o leite aos poucos até obter uma massa consistente. Faça uma bola com a massa. Cubra-a com um pano e deixe-a descansar por 30 minutos.

Abra a massa bem fino com o rolo e corte-a em quadradinhos. Coloque no meio de cada quadrado um pouco do recheio de palmito combinado com o recheio de sua preferência. Dobre a massa e aperte bem as bordas. Arrume os pastéis numa assadeira untada e pincele-os com a gema batida. Asse em forno bem quente.

Dica: Podem ser acrescentados outros vegetais ou carnes ao refogado do palmito da casca do aipim, com temperos a gosto.

Depoimento da autora:

Aprendi na Pastoral da Criança. Costumo fazer para a família por ser de fácil preparo e ter alto valor nutricional. Faço também nos encontros da Pastoral da Criança com o objetivo de repassar a receita por ser mais natural.

Outras receitas



Zôe Láidia Serafim – Comunidade Linha Baixo Areão

O mané pança é considerado um pão rústico e antigo, feito tradicionalmente em um cuscuzeiro de barro com furos no fundo e acondicionado sobre uma panela com água que vai ao fogo para ser cozido no vapor por 40 minutos. Na falta do cuscuzeiro de barro, pode-se adaptar uma tampa de panela.

Ingredientes:

2 medidas de massa de mandioca (comprada no engenho; se for fazer o processo caseiro, é necessário espremer muito bem para não ficar úmida demais – ver na página 13: *Processamento caseiro da mandioca*)

1 medida de amendoim cru e triturado no liquidificador

1 medida de açúcar

1 a 2 pitadas de sal

1 xícara de farinha de mandioca para vedar a panela

Modo de preparo:

Numa bacia, misture todos os ingredientes, menos a farinha de mandioca. Forre o cuscuzeiro de barro com um tecido de algodão e coloque a mistura de maneira delicada e uniforme sobre o tecido. Cubra com as bordas do pano sem apertar.

Acondicione a cuscuzeira sobre uma panela que dê encaixe. É necessário vedar o vão do encaixe para não escapar o vapor. Misture farinha de mandioca com água até formar bolinhas firmes e espalhe no vão (foto).

Coloque um pouco de água no fundo da panela, mas essa água não pode encostar no fundo da cuscuzeira. Leve para cozinhar no vapor por 40 minutos. Ainda quente, retire o mané pança da cuscuzeira e desenrole do pano. Pode ser servido quente.

Depoimento da autora:

Receita antiga. Na minha infância, era o pão das famílias, também chamado de pão de inverno, pois era no inverno que os engenhos processavam a mandioca e as famílias adquiriam a massa.





Cuscuz de milho e amendoim

Tão tradicional quanto o mané pança, o cuscuz assemelha-se também no jeito de preparar. Alimento antigo, levava na sua receita o milho moído nas tafonas, a massa de mandioca feita nos engenhos e o açúcar utilizado era o mascavo.

Ingredientes:

2 medidas de massa de mandioca	1 a 2 pitadas de sal
1 medida de farinha de milho	Erva-doce e cravo moído a gosto para temperar
½ medida de amendoim moído	Farinha de mandioca para vedar a panela
½ medida de açúcar	

Modo de preparo:

Numa bacia, misture todos os ingredientes, menos a farinha de mandioca. Forre o cuscuzeiro de barro com um tecido de algodão e coloque a mistura de maneira delicada e uniforme sobre o tecido. Cubra com as bordas do pano sem apertar.

Acondicione a cuscuzeira sobre uma panela que dê encaixe. É necessário vedar o vão do encaixe para não escapar o vapor. Misture farinha de mandioca com água até formar bolinhas firmes e espalhe no vão.

Coloque um pouco de água no fundo da panela, mas essa água não pode encostar no fundo da cuscuzeira. Leve para cozinhar no vapor por 40 minutos. Ainda quente, retire o cuscuz da cuscuzeira e desenrole do pano. Pode ser servido quente. Se preferir, depois de frio, corte o cuscuz em fatias finas e leve ao forno para torrar.



Tapioca

A tapioca é feita com a fécula extraída da mandioca, também conhecida como goma da tapioca ou polvilho doce. Esta, ao ser espalhada em uma chapa ou frigideira aquecida, coagula-se e vira um tipo de panqueca ou crepe seco. Como a receita não leva sal, o recheio pode ser doce ou salgado.

É utilizada para substituir o pão tradicional no dia a dia, porque não possui glúten. Outra sugestão é fazer a “pizzaioca” (pizza de tapioca) e utilizar uma forma de pizza antiaderente e fazer a tapioca nela. Aí é só colocar a cobertura que escolher.

Ingredientes:

Polvilho doce ou goma fresca (ver na página 13: *Processamento caseiro da mandioca*)
Recheio a gosto – doce ou salgado.

- **Goma fresca:** É necessário fazer o processo caseiro para utilizar a goma fresca; como ela está úmida, já está pronta para o preparo da tapioca. Escorra, seque com um pano para tirar o brilho, quebre e esfarele com as mãos. Aqueça uma frigideira antiaderente e, com uma peneira, vá preenchendo toda a circunferência com a goma de maneira uniforme. Quando as bordas da tapioca se soltarem, vire com a ajuda de uma espátula. Prepare o recheio, coloque na tapioca e, com cuidado, dobre-a. Retire do fogo e sirva quente.



- **Polvilho doce:** Se for utilizar polvilho doce, é necessário hidratá-lo. Coloque água* aos poucos e misture com as mãos até que o polvilho esteja levemente úmido e não pegajoso. Aqueça uma frigideira antiaderente. Com uma peneira, coloque o polvilho de maneira uniforme. Quando as bordas da tapioca se soltarem, vire com a ajuda de uma espátula. Prepare o recheio, coloque-o na tapioca e, com cuidado, dobre-a. Retire do fogo e sirva quente.



* A água pode ser substituída por suco concentrado de frutas. Nesse caso, a tapioca terá cor, cheiro e sabor da fruta. Assim, pede recheio doce. O suco concentrado de maracujá é muito gostoso, e o recheio poder ser de leite condensado.

Agradecimentos

*Sonho que se sonha só é apenas
um sonho que se sonha,
mas sonho que se sonha junto é realidade.*

Raul Seixas

Às agricultoras e seus familiares que participaram dos concursos e compartilharam seus saberes.

Aos jurados que tiveram a tarefa de degustar os pratos: Pedrinho Silvestro Marcon (*in memoriam*), Padre Nivaldo Ceron, Daniel Sartor, Tatiani Burato, Adriano Margoti, Luiz Marcos Bora, Lenir Pirola, Susilei Brunato Weber, Nelice N. Rosso, Elizabete Silva de Oliveira, Raquel Alves da Silva Pado dos Reis, Paulo Francisco da Silva, Jandir Amorim, Inácio Trevisan, Enilto Neubert, Emílio Dela Bruna, Evando Quirino Goulart, Marco Antonio S. Rangel, José Cerilo Calegaro.

À Epagri e à equipe de pesquisa da mandioca da Estação Experimental de Urussanga.

A todos que, de alguma maneira, contribuíram para a concretização deste livro.

Referências

EPAGRI. **Receitas à base de Aipim**. Florianópolis, 2005. 33p. (Epagri. Boletim Didático, 63).

RECEITAS culinárias com mandioca e derivados: receitas de família. Treze de Maio, SC: Epagri, 2008. 98p.

RECEITAS de família: culinária com mandioca e derivados. Treze de Maio, SC: Mulheres Agricultoras de Treze de Maio, 2009. 69p.

A INDÚSTRIA, o comércio e a produção em Rio Vargedo. Blog Comunidade Do Rio Vargedo, Treze de Maio. Disponível em : <<http://riovargedo.blogspot.com.br/2011/04/industria-o-comercio-e-producao-em-rio.html>>. Acesso em: 3 set. 2014.