

Receitas tradicionais do município de Rodeio





Governador do Estado
Leonel Arcângelo Pavan

Secretário de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural
Enori Barbieri

Presidente da Epagri
Luiz Ademir Hessmann

Diretores

Ditmar Alfonso Zimath
Extensão Rural

Edson Silva
Ciência, Tecnologia e Inovação

Luiz Antonio Palladini
Administração e Finanças

Nelso Figueiró
Desenvolvimento Institucional



Patrocínio:



COOPER
A nossa Cooperativa

Apoio:



PREFEITURA MUNICIPAL DE RODEIO

ISSN 1414-5219

BOLETIM DIDÁTICO Nº 87

Receitas tradicionais do município de Rodeio



EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO
RURAL DE SANTA CATARINA
FLORIANÓPOLIS
2010

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
Internet: www.epagri.sc.gov.br
E-mail: epagri@epagri.sc.gov.br

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

Primeira edição: julho de 2010
Tiragem: 1.000 exemplares
Impressão: Epagri

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

Referência bibliográfica

EPAGRI. *Receitas tradicionais do município de Rodeio*. Florianópolis, 2010. 29p. (Epagri. Boletim Didático, 87).

Culinária; Economia doméstica; Rodeio; Santa Catarina.

ISSN 1414-5219





APRESENTAÇÃO

Esta publicação é o resultado de um resgate cultural de receitas tradicionais do município de Rodeio, transmitidas de maneira informal. Com o tempo, passaram por modificações e adaptações devido às mudanças dos hábitos alimentares, mas até os dias de hoje são preparadas e consumidas pelas famílias, mantendo-se como receitas saudáveis, que valorizam ingredientes produzidos nas propriedades. São simples e fáceis de ser preparadas.

Aqui você vai encontrar uma variedade de pratos, do doce ao salgado, muitos dos quais já fazem parte do cardápio familiar, em diversas formas de preparo, tornando o seu dia a dia mais agradável e saboroso.

A Diretoria Executiva





SUMÁRIO

Receitas salgadas

| | |
|---|----|
| 1 - Minestra (Sopa de feijão)..... | 7 |
| 2 - Polenta básica..... | 8 |
| 3 - Polenta recheada de carne e queijo..... | 8 |
| 4 - Polenta e <i>toseia</i> | 9 |
| 5 - Polenta com linguiça..... | 10 |
| 6 - Omelete (“Fortaia”)..... | 10 |
| 7 - Massa básica para lasanha..... | 11 |
| 8 - Risoto caseiro..... | 11 |
| 9 - Charutos de repolho..... | 12 |
| 10 - Nhoque da fortuna (<i>Gnocchi di fortuna</i>)..... | 13 |
| 11 - Nhoque de colher..... | 14 |
| 12 - Macarrão caseiro (<i>Tagliatelle</i>)..... | 14 |
| 13 - Chicória cozida (<i>Radicchio cotti</i>)..... | 15 |
| 14 - Chucrute (<i>Crauti</i>)..... | 15 |
| 15 - Fritura com ervas (<i>Frittate alle erbe</i>)..... | 16 |

Receitas doces

| | |
|---|----|
| 1 - Massa básica para pão doce..... | 16 |
| 2 - Cuca de nata..... | 18 |
| 3 - Pão de ló de laranja..... | 18 |
| 4 - Cuca à moda italiana..... | 19 |
| 5 - Bolo de cenoura..... | 20 |
| 6 - Bolo de banana caramelada..... | 21 |
| 7 - Bolo de laranja com casca..... | 21 |
| 8 - Bolinho de frigideira (“Tortéi” do Trentino)..... | 22 |
| 9 - Caçarola italiana..... | 23 |
| 10 - Pão caseiro econômico..... | 23 |
| 11 - Favo holandês (<i>Waffle</i>)..... | 24 |

Receitas diversas

| | |
|---|----|
| 1 - Sagu de vinho..... | 25 |
| 2 - Cerveja caseira (<i>Birra dolce</i>)..... | 25 |
| 3 - <i>Campari</i> | 26 |
| 4 - Licor de laranja (<i>Cointreau</i>)..... | 26 |
| 5 - Licor de ervas (<i>Bonican</i>)..... | 27 |
| 6 - Vinho de laranja..... | 28 |



Receitas tradicionais do município de Rodeio

Receitas salgadas

1 - Minestra (Sopa de feijão)

Ingredientes:

500g de feijão
2 colheres (sopa) de banha
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
500g de massa feita em casa (macarrão)
Cebola, salsa, alho, folha de louro e sal

Modo de preparo:

Escolha e lave o feijão. Cozinhe-o com água até ficar macio. Esmague o feijão com uma caneca. Coe no coador de massa para retirar um pouco das cascas ou bata tudo no liquidificador para melhor aproveitamento. Coloque o feijão novamente na panela e tempere.

Coloque em outra panela a banha, a cebola, o alho e a salsa picadinhos e deixe fritar. Acrescente a farinha de trigo e mexa bem, até formar um creme. Junte uma xícara do feijão que está sendo cozido e deixe ferver por 5 minutos. Misture esse tempero no feijão. Acrescente 3 litros de água fervente e sal a gosto. Coloque a massa e deixe cozinhar até que fique macia.

Sirva bem quente.

Dica: para enriquecer a minestra você pode cozinhar junto umas batatas inglesas ou legumes de sua preferência.



2 - Polenta básica

Ingredientes:

1kg de fubá grosso (farinha de polenta)
4 litros de água
Sal

Modo de preparo:

Ferva a água com um fio de azeite e tempere com sal a gosto. Quando a água estiver fervendo, acrescente o fubá e mexa até a polenta ficar no ponto (normalmente leva 1 hora).



3 - Polenta recheada de carne e queijo

Ingredientes:

1kg de carne moída
1kg de fubá grosso (farinha de polenta)
1kg de queijo caseiro ralado
1 e ½ litro de água
200g de muçarela
100g de queijo parmesão ralado
2 cebolas médias
4 tomates médios (ou molho de tomate)
3 dentes de alho
5 colheres (sopa) de azeite
Cheiro-verde (cebolinha e salsa) e sal

Modo de preparo:

Para preparar o molho, frite a carne em uma frigideira. Em outra frigideira, aqueça o azeite, acrescente o alho e frite-o até amarelar. Acrescente a cebola e frite-a até ficar transparente. Após isso, acrescente o tomate picado (ou molho) e o cheiro-verde, deixando fritar por 5 minutos, sempre mexendo com uma colher. Acrescente a carne (já frita) e deixe por 10 minutos. Está pronto o molho!

Para a polenta, ferva a água com um fio de azeite e tempere com sal a gosto. Quando a água estiver fervendo, acrescente o fubá e acompanhe mexendo sempre, com uma colher, até que a polenta fique com consistência meio mole.

Para a montagem, unte com margarina uma assadeira oval de tamanho médio. Faça a primeira camada com polenta, a segunda com o molho e a terceira com queijo caseiro ralado.

Finalizando, coloque uma camada fina de polenta, o molho e o queijo ralado colonial e, para gratinar, acrescente o queijo muçarela e cubra com queijo parmesão ralado.

Leve ao forno com temperatura média, durante 40 minutos, ou até dourar o queijo.

4 - Polenta e *tosela*

A *tosela* é um queijo que se produz em várias áreas da região Trentino Ocidental. É feito simplesmente colocando a massa coalhada fresca na forma. A massa excedente corta-se, num procedimento chamado de “tosadura”, que significa “tosa”, de onde vem o nome da massa crua. Tem forma cilíndrica ou de paralelepípedo, a textura é compacta, a consistência é mole, e a cor é branco-amarelada.

O peso de uma forma é de 1 a 5kg. É delicioso grelhado na chapa. Também pode ser preparado numa frigideira quente, derretido em um pouco de manteiga temperada com um pouco de sal. Um queijo parecido pode ser o queijo de coalho.

Ingredientes:

600g de queijo *tosela*

100g de manteiga

Polenta

Sal

Modo de preparo:

Use queijo do mesmo dia ou que não tenha mais de 24 horas. Depois de derreter a manteiga na frigideira, coloque a *tose/a* cortada em fatias retangulares de 1cm de espessura para que o queijo não derreta demais e para que absorva o calor necessário para cozedura uniforme. A *tose/a* deve ser servida bem quente, com manteiga derretida, colocada numa fatia de polenta. Pode ser servida com cogumelos ou com uma linguiça grelhada.

5 - Polenta com linguiça**Ingredientes:**

500g de linguiça fresca ou salsicha
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
400g de cogumelo fresco
2 tomates sem pele e sem sementes
½ xícara de queijo parmesão ralado
Polenta básica
Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Refogue no azeite a linguiça sem a pele. Acrescente os cogumelos fatiados, os tomates, o sal e a pimenta. Se necessário, coloque um pouco de água. Cozinhe por 20 minutos. Coloque a polenta numa travessa funda, virando o molho da linguiça por cima, salpicando com parmesão.

6 - Omelete (“Fortaia”)**Ingredientes:**

¼ xícara de leite
4 ovos
200g de queijo muçarela ou colonial
Sal a gosto

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e coloque numa frigideira com óleo, levando ao fogo até ficar pronto.

Dica: pode-se acrescentar cheiro-verde, queijo e salame.



7 - Massa básica para lasanha

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo
4 ovos
1 pitada de sal
1 colher (chá) de azeite

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e sove a massa até ficar na consistência adequada. Abra a massa com um rolo, sem deixá-la muito espessa ou muito fina. Cozinhe a massa em uma panela com água e escorra-a num escurridor. Monte o recheio a seu gosto e leve ao forno pré-aquecido por mais ou menos 20 minutos. Sirva em seguida.

8 - Risoto caseiro

Ingredientes:

1kg de frango
½ xícara de azeite
4 tomates sem pele picados
2 cebolas picadas
4 dentes de alho picados
2 tabletes de caldo de galinha
3 xícaras de arroz (lavado e escorrido)
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
Sal, pimenta e cheiro-verde (cebolinha e salsa)



Modo de preparo:

Corte o frango em pedaços pequenos e tempere-os com sal e pimenta moída. Coloque o azeite numa panela e leve ao fogo para fritar a carne. Depois de a carne estar bem dourada, adicione os 4 tomates picados, as 2 cebolas picadas, os 4 dentes de alho picados, sempre mexendo, por alguns minutos. Adicione as 3 xícaras de arroz e mexa até o arroz ficar dourado.

Por último, junte 6 xícaras de água, os 2 tabletes de caldo de galinha, a cebolinha e a salsa, o extrato de tomate, sal e pimenta a gosto. Tampe a panela e deixe ferver até secar totalmente a água.

Disponha em travessa decorada com rodela de ovos cozidos, ervilhas, azeitonas e salsa. Sirva quente.

9 - Charutos de repolho

Ingredientes:

1 xícara de arroz

500g de carne moída

1 repolho

1 lata de ervilha

Cheiro-verde (cebolinha e salsa), tomate, cebola, pimenta e sal

Modo de preparo:

Abra o repolho em folhas e coloque-as para aferventar. Cozinhe o arroz com sal e azeite. Refogue a carne moída com os temperos. Misture o arroz já cozido com esse refogado. Recheie as folhas de repolho com o refogado de arroz e carne, fazendo os charutos.

Coloque os charutos em uma panela e sobre eles as folhas de salsa, a cebola verde, a cebola de cabeça, o tomate, a pimenta e sal a gosto.

Cubra-os com água e coloque para cozinhar, até secar toda a água.

Coloque em uma forma refratária e decore com ervilhas e tempero.



10 - Nhoque da fortuna (*Gnocchi di fortuna*)

Ingredientes do molho à bolonhesa rápido:

300g de carne moída
2 colheres (sopa) de óleo
1 cenoura
1 cebola média
1 talo de salsa
1 folha de louro
1 xícara de vinho tinto
1 xícara de água
6 tomates
Sal e pimenta a gosto

Ingredientes da massa:

1kg de batatas
1 ovo
300g de farinha de trigo
Sal, noz-moscada e parmesão a gosto

Modo de preparo:

Prepare o molho refogando a carne com um pouco de óleo até que atinja a cor dourada. Acrescente a cebola, o salsa e a cenoura picada em cubos pequenos. Refogue até que estejam macios e começando a caramelizar. Acrescente o vinho tinto e a folha de louro. Deixe o vinho evaporar. Acrescente os tomates batidos no liquidificador e peneirados. Misture bem e acrescente a água.

Cozinhe em fogo baixo até ficar no ponto (cerca de 20 minutos). Tempere com sal e pimenta do reino.

Para a massa, lave as batatas e coloque em água fervente. Ferva até que estejam macias. Escorra e passe num espremedor de batatas. Não é necessário tirar a casca, pois ela ficará presa no espremedor. Coloque em um plano de trabalho (mesa) e deixe esfriar.

Assim que a batata esfriar, acrescente o ovo, a metade da farinha de trigo, sal e noz-moscada. Amasse bem até a massa estar em uma boa consistência. Se necessário, acrescente farinha de trigo. Com a massa vá fazendo “cobrinhas” de 1 a 1,5cm de espessura. Corte os nhoques com 3cm de comprimento. Coloque-os para cozinhar em água fervente salgada. Por fim, escorra e coloque em uma travessa. Regue com molho e salpique com parmesão. Leve ao forno pré-aquecido e deixe por 10 minutos. Sirva bem quente.

11 - Nhoque de colher

Ingredientes:

3 ovos
1 copo de água
1 pitada de sal
Trigo suficiente para a massa

Modo de preparo:

Bata os ovos com a água e o sal. Misture bem e vá acrescentando o trigo até a massa ficar meio dura. Com uma colher, vá separando pequenos pedaços e colocando-os em água fervente. Espere até emergirem. Retire, escorra e sirva com o molho de sua preferência.



12 - Macarrão caseiro (*Tagliatelle*)

Ingredientes:

2 ovos
1 colher (chá) de sal
Trigo suficiente
Água suficiente

Modo de preparo:

Misture os ingredientes numa bacia e vá colocando o trigo até dar um ponto de pão consistente. Abra a massa e estique com um rolo sem que fique grudando nas mãos. Separe a massa em partes iguais. Polvilhe com o trigo, estique a massa “de comprido” e coloque para secar um pouco. Corte em tiras como macarrão. Ferva em água com sal a gosto. Sirva com o molho de sua preferência.



13 - Chicória cozida (*Radicchio cotti*)

Ingredientes:

1 molho de chicória (ou almeirão)
½ cebola
2 dentes de alho
1 colher (sopa) de óleo
½ linguiça pequena ou pedaço de toucinho
Sal a gosto

Modo de preparo:

Escolha folhas de chicória bem grandes. Lave e leve para cozinhar em bastante água. Quando estiverem bem cozidas, escorra e pique-as fininhas.

Faça um refogado de toucinho bem picado, acrescente fatias de salame ou linguiça, alho e cebola. Adicione a chicória picada. Coloque sal a gosto. Deixe cozinhar mais um pouco e sirva a seguir.

14 - Chucrute (*Crauti*)

Ingredientes:

Repolho
Sal

Modo de preparo:

Escolha repolhos perfeitos, de cabeça dura, e retire as folhas verdes mais velhas. Corte as folhas em tiras bem finas. Pegue uma vasilha e forre o fundo e os lados com folhas inteiras de repolho. Coloque o repolho cortado em camadas de 8cm de espessura. Depois de colocada a camada de repolho, coloque o sal (20 a 30g por quilo de repolho). Coloque outra camada de repolho e em seguida o sal. Faça assim até encher a vasilha, sempre socando bem o repolho para tirar o ar.

Durante o soque, o repolho soltará um líquido que deve ficar dentro da talha cobrindo o repolho. Este líquido evita que o repolho estrague durante o processo de fermentação. Após completar o preparo, tampe a talha e deixe descansando por 60 dias, tempo necessário para que o processo de fermentação se complete.

Dica: em vez de utilizar uma talha, pode-se utilizar um vasilhame grande de vidro com tampa plástica de boa vedação.

Para servir o chucrute, refogue-o com manteiga durante 5 minutos.

Sugestão de acompanhamento: salsicha, preparada a gosto.



15 - Fritura com ervas (*Frittate alle erbe*)

Ingredientes:

6 ovos grandes

250g de champinhom

1 cebola pequena

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

5 colheres (sopa) de azeite de oliva

Alecrim, milho, cheiro-verde (salsinha e cebolinha), sal e pimenta

Modo de preparo:

Fatie os champinhons e refogue-os no azeite com cebola, sal, pimenta e ervas. Depois, cozinhe até o líquido evaporar.

Bata os ovos e misture o parmesão, a salsinha e a cebolinha. Jogue a mistura sobre os champinhons e frite dos dois lados.

Receitas doces

1 - Massa básica para pão doce

Ingredientes:

2 envelopes de fermento (22g ou 3 colheres de sopa)

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de água morna
2kg de farinha de trigo especial
3 ovos
1 colher (sopa) de sal
 $\frac{3}{4}$ xícara de manteiga ou margarina
3 gemas
3 colheres (sopa) de leite

Modo de preparo:

Em um recipiente, junte o fermento biológico, $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar, 1 xícara de farinha de trigo e 1 xícara de água morna. Misture bem até o fermento ficar dissolvido. Acrescente o restante do açúcar e da água.

Adicione os ovos, o sal e a manteiga e mexa bem. Adicione aos poucos o restante da farinha de trigo e mexa bem até que a massa esteja bem homogênea, macia e solte das mãos. Forme uma bola, cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume. Divida a massa em 4 porções, sove novamente e molde no formato desejado. Disponha os pães nas formas, cubra e deixe dobrar de volume. Neste ponto, pincele com as gemas e o leite.

Aqueça o forno em temperatura de 200°C por 10 minutos.

Leve os pães para assar por cerca de 20 minutos ou até que estejam dourados.

Dica: adicione a farinha aos poucos para que não passe do ponto. Às vezes, precisa-se de mais farinha de trigo. Também dá para fazer cucas, sonho e rosca.



2 - Cuca de nata

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
2 colheres (sopa) de fermento em pó
3 ovos
1 xícara de nata
1 xícara de leite

Modo de preparo:

Bata as gemas com o açúcar e a nata, depois acrescente o trigo e o fermento. Por último, as claras em neve. Coloque numa assadeira untada e polvilhada e leve para assar em fogo médio.

Como opção, pode acrescentar frutas cristalizadas à massa.



3 - Pão de ló de laranja

Ingredientes:

4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
½ copo de suco de laranja

Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar. Aos poucos, misture a farinha de trigo, o fermento e o suco de laranja. Leve para assar.

Pode ser servido também recheado e coberto com creme de laranja.

4 - Cuca à moda italiana

Ingredientes:

1 xícara de açúcar
3 ovos
3 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de fermento para pão
2 xícaras de leite morno
7 xícaras de farinha de trigo
Raspas de 1 limão

Modo de preparo:

Junte a margarina, o açúcar, o leite e os ovos com a farinha de trigo e bata bem, até fazer bolhas. Deixe descansar por 20 minutos. Bata novamente e enforme. Deixe crescer e coloque a cobertura. Asse por 40 minutos.

Cobertura (farofa):

1 colher (sopa) de margarina derretida
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de açúcar

Misture tudo até atingir o ponto.

Antes da farofa podem-se colocar queijo, uva, morango, banana, maçã, coco ou outras frutas. Polvilhe açúcar sobre as frutas, depois cubra com a farofa e leve ao forno.



5 - Bolo de cenoura

Ingredientes:

3 cenouras médias raladas
1 xícara de óleo ou 4 colheres (sopa) bem cheias de margarina
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó
4 ovos
1 pitada de sal

Modo de preparo:

Em liquidificador, bata as cenouras, as gemas, o óleo e o açúcar e acrescente a farinha de trigo. Por último, coloque o fermento em pó e as claras em neve. Asse em forno pré-aquecido.

Cobertura I:

6 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
½ lata de creme de leite

Deixe ferver até dar o ponto.

Cobertura II:

4 colheres (sopa) de chocolate em pó
4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de leite

Deixe ferver por 3 minutos. Despeje esse conteúdo sobre o bolo ainda morno.



6 - Bolo de banana caramelada

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga ou margarina
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de amido de milho
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 copo de leite
Algumas bananas cortadas em fatias
Açúcar misturado com canela para polvilhar

Modo de preparo:

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas. Aos poucos, vá juntando a farinha de trigo, o amido de milho, o leite, o fermento e as claras em neve. Forre uma forma com açúcar caramelado e coloque uma camada de fatias de banana. Em seguida pulverize com o açúcar misturado com canela. Cubra com uma camada de massa de bolo, assim sucessivamente, até acabar com a massa.

Leve ao forno por 40 minutos. Retire e desenforme virando o bolo. A parte de baixo será o enfeite do bolo.

7 - Bolo de laranja com casca

Ingredientes:

1 laranja picada com casca, sem sementes
3 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de óleo
½ xícara de suco de laranja
1 colher (sopa) de fermento em pó
Farinha de trigo para untar e polvilhar a forma

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Depois, despeje o conteúdo numa forma retangular untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido e moderado a 180°C por 20 minutos. Desenforme e espalhe a calda no bolo ainda quente.

Para a calda:

½ xícara de suco de laranja
3 colheres (sopa) de açúcar

Coloque o açúcar no suco de laranja, misture bem e aplique.



8 - Bolinho de frigideira (“Tortéi” do Trentino)

Ingredientes:

3 ovos
4 colheres (sopa) de açúcar
3 xícaras de trigo
2 copos de leite
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó (opcional)

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes até a massa ficar macia.
Deixe aquecer uma panela com bastante óleo para que os bolinhos possam boiar. Quando estiver bem quente, abaixe o fogo para que o bolinho não fique cru por dentro.
Comece a colocar colheradas da massa.

Depois de fritos, retire os bolinhos com uma escumadeira e coloque sobre um prato forrado com papel toalha.
Num prato fundo, coloque açúcar e canela e misture bem. Passe os bolinhos por essa mistura. Sirva a seguir.
Dica: pode ser acrescentada à massa uma banana, goiaba ou outra fruta de sua preferência.

9 - Caçarola italiana

Ingredientes:

5 ovos
3 copos de açúcar
2 copos de leite
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de queijo ralado
100g de coco ralado
5 colheres (sopa) de farinha de trigo

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador.
Em forma untada, asse por 30 minutos.

10 - Pão caseiro econômico

Ingredientes:

4 copos de água morna
1 colher (sopa) de sal
6 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de fermento para pão
 $\frac{3}{4}$ copo de azeite
Farinha de trigo suficiente



Modo de preparo:

Misture o fermento com o açúcar. Junte a água morna. Acrescente aos poucos a farinha de trigo, misturando bem, até dar o ponto. Deixe crescer em lugar tampado e sem vento.
Acrescente os outros ingredientes e sove a massa muito bem. Deixe crescer até dobrar de volume.

Sove novamente, divida a massa e coloque nas formas de pão onde serão assados. Deixe crescer novamente e leve para assar em forno quente até dourar.

Dica: podem ser acrescentados à massa: batata-doce, aipim, cará, farinha de centeio, farinha integral, gergelim, cenoura, beterraba etc.

11 - Favo holandês (*Waffle*)

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de manteiga
- 3 xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara de amido de milho (opcional)
- 1 xícara de leite
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata tudo no liquidificador. A massa deve ficar cremosa para se espalhar levemente na forma.

Asse na forma de *waffle* untada (tipo chapa de fogão ou elétrica). Depois cubra com o que preferir: leite condensado, mel, geleia etc.



Receitas diversas

1 - Sagu de vinho

Ingredientes:

1 garrafa de vinho
½ garrafa de água
2 xícaras de sagu
1 xícara de açúcar
Canela em pau a gosto
Cravo-da-índia a gosto

Modo de preparo:

Coloque o sagu e 2 xícaras de água de molho por uma hora. Coloque a água restante, o açúcar, o cravo e a canela. Leve ao fogo para cozinhar e acrescente o sagu.

Por último, coloque o vinho e cozinhe mais um pouco. Espere esfriar, mexendo de vez em quando para não embolar.



Molho de baunilha:

500ml de leite
2 gemas
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de açúcar de baunilha
½ colher (sopa) de amido de milho

Leve o leite com o açúcar de baunilha ao fogo. Misture as gemas, o açúcar e o amido de milho em outra vasilha.

Assim que o leite ferver, despeje as gemas e misture bem, mexendo sem parar até engrossar um pouquinho. Retire do fogo assim que atingir o ponto.

Sirva o sagu acompanhado deste molho.

2 - Cerveja caseira (*Birra dolce*)

Ingredientes:

18 litros de água
3kg de açúcar

1 xícara de gengibre
4 colheres (sopa) de fermento para pão
3 claras em neve
1 garrafinha de essência de baunilha (opcional)
Lúpulo (opcional e a gosto)

Modo de preparo:

Ferva a água com o gengibre, o lúpulo e o açúcar. Deixe esfriar. Desmanche o fermento de pão com um pouco de água morna. Acrescente o fermento, já frio, à mistura com o gengibre. Deixe repousar por 24 horas. Após esse tempo, coloque as claras em neve e deixe repousando por mais 24 horas. Depois desse tempo, adicione a essência. Coe e engarrafe. Deixe guardado em local adequado. Esta cerveja caseira não é alcoólica.

3 - Campari

Ingredientes:

40 folhas médias de amargosa
1 litro de xarope de groselha
2 litros de água
2 litros de pinga

Modo de preparo:

Ferva os dois litros de água, coloque as 40 folhas de amargosa e deixe ferver por mais 5 minutos. Tire do fogo e retire as folhas. Deixe esfriar por completo. Depois de frio, acrescente o litro de xarope e os 2 litros de pinga. Misture bem e engarrafe. Pode ser acrescentado 1 litro de Underberg.

4 - Licor de Laranja (Cointreau)

Ingredientes:

1 laranja seleta (ou laranja-pera grande)
1 litro de vodka
500g de açúcar
1 e ½ copo de água (250ml)

Modo de preparo:

Lave e seque a laranja. Num vidro de boca larga coloque a vodka. Fure a laranja ao meio e passe um barbante. Faça com que a laranja fique presa, firmando o barbante na borda do vidro. A laranja deve ficar pendurada dois dedos acima da vodka. Feche o vidro muito bem. Evite balançar o vidro. A laranja não deve tocar a bebida. Deixe em infusão por 15 a 20 dias. Após esse tempo, a vodka terá absorvido os princípios aromáticos da laranja.

Prepare a calda com água e açúcar e deixe cozinhar por 20 minutos. Deixe esfriar e misture com a infusão. Coe e engarrafe. Vede muito bem. Deixe envelhecer por 3 meses, mas pode ser consumido em seguida.

5 - Licor de ervas (*Bonican*)

Ingredientes:

8kg de açúcar (pode ser açúcar mascavo)

50 litros de cachaça

15 litros de água

Ervas:

1 punhado de erva-menta

1 galho de erva-santa

1 punhado de erva-doce

3 galhos de erva-cidreira

1 punhado de camomila

1 punhado de hortelã

1 galho de carqueja

1 folha de chapéu-de-couro

6 folhas de espinheira-santa

2 galhos de amora-branca

2 galhos de amora-vermelha

1 baga de noz-moscada

1 pacote de cravo

1 punhado de folhas (ou 5 pacotes) de canela

1 unidade de gengibre

1 pedaço pequeno (cortado em lascas) de alcachofra

3 folhas de goiabeira

1 punhado de folhas de tangerina

6 folhas de laranjeira

3 folhas de abacateiro



6 folhas de limoeiro
3 folhas de ameixeira
3 folhas de boldo
1 galho de alfavaca
1 galho de alecrim
Folhas de 6 galhos de pitangueira
1 pedaço de sete-sangrias
1 galho pequeno de amargosa
1 punhado de cana-de-cheiro
1 flor ou 8 folhas de sabugueiro
3 unidades de losna
3 unidades de sálvia
1 punhado de folhas de pessegueiro
6 folhas de maracujazeiro
2 folhas de confrei
3 folhas de figueira
Marcela (opcional)

Modo de preparo:

Lave bem as ervas e sacuda para tirar o excesso de água. Deixe as ervas em infusão com a cachaça por até 10 dias. Depois desse período, prepare a calda.

Para a calda, ferva a água com 5kg de açúcar e reserve.

Faça o seguinte caramelo para coloração: coloque em uma panela 3kg de açúcar, mexendo sempre para não queimar. Deixe no fogo até o açúcar ganhar um aspecto mais escuro. Acrescente a calda de água com açúcar ao caramelo, mexendo para misturar bem. Acrescente a esta mistura, depois de fria, as ervas em infusão.

Pode-se deixar até 1 mês com as ervas antes de coar. Findo esse tempo, coe, engarrafe em litros esterilizados e feche bem.

Conserve em local fresco, abrigado da luz, para envelhecer (6 a 8 meses para melhor incorporação). Também pode ser consumido de imediato.

Tempo de validade: indeterminado.

6 - Vinho de laranja

Ingredientes:

3 litros de suco de laranja
1kg de açúcar

Modo de preparo:

Coe o suco em uma peneira. Adicione o açúcar, coloque-o num recipiente próprio e cubra com um pano limpo. O suco deverá permanecer em repouso por 40 dias.

Assim que aparecer uma espuma branca, tire-a com cuidado. Faça esse procedimento sempre que aparecer essa espuma. Depois de 50 dias, coe utilizando um coador de pano e filtre com um chumaço de algodão ou filtro de papel.

Engarrafe, feche e etiquete, deixando envelhecer por, no mínimo, 3 meses.

Dica: esse vinho, quando velho, tem “bouquet” que lembra o vinho de uvas moscatel.

Agradecimentos

À Cooperativa de Produção e Abastecimento do Vale do Itajaí (COOPER), pelo importante patrocínio para impressão deste Boletim.
E à Prefeitura Municipal de Rodeio, SC.