

RECEITAS QUENTINHAS PARA DIAS FRIOS

Pão de queijo com ricota

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de creme de ricota
- 1 xícara de polvilho azedo
- ½ xícara de ricota
- 90 gramas de iogurte do tipo grego



Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes em um recipiente até formar uma massa bem macia e que não grude na mão (se necessário acrescente polvilho para deixá-la menos grudada). Forme as bolinhas e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C. Observe o crescimento da massa e retire quando ele ficar bem moreninho.

Chá de Gengibre com Limão

Ingredientes

- 2 fatias de gengibre fresco
- Suco de 1 limão
- 1 fatia de limão
- Folhas de hortelã



Modo de Preparo

Leve para ferver para cada copo de 250 ml de água, duas fatias de gengibre fresco. Deixe ferver por 15 minutos, com tampa. Coe e despeje no copo, acrescentando o suco de um limão e uma fatia de limão. Você pode adicionar algumas folhas de hortelã e adoçar a gosto.

Sopa de Mandioca com Carne

Ingredientes

- 500 g de carne em cubos (patinho, coxão mole, acém e etc.)
- 1 kg de mandioca em pedaços
- 2 cebolas picadas
- 1 dente de alho picado
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cenoura fatiada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 5 xícaras (chá) de água
- 1/4 de xícara (chá) de salsa picada para decorar



Modo de Preparo

1. Aqueça o óleo e doure a cebola e o alho, em fogo médio.
2. Coloque a carne e frite até dourar.
3. Em seguida tempere com sal e pimenta.
4. Acrescente a cenoura, a mandioca e refogue por cerca de 5 minutos.
5. Adicione a água, tampe a panela e deixe cozinhar por 25 minutos ou até a mandioca ficar macia.
6. Vá mexendo de vez em quando.
7. Depois que a mandioca estiver macia, retire alguns pedaços de mandioca, amasse com a ajuda de um garfo e volte para a panela.
8. Caso seja necessário, acrescente mais água e cozinhe por mais 5 minutos.
9. Transfira para uma sopeira ou travessa e decore com a salsa.

Brownie

Ingredientes

- 6 colheres de sopa de chocolate 100% em pó
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos grandes
- 1 xícara de farinha de trigo
- 100 g de manteiga sem sal derretida
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 3/4 colher de chá de fermento
- 3/4 colher de chá de sal



Modo de Preparo

Derreta a manteiga sem deixar ferver. Bata os ovos levemente com um garfo. Numa tigela misture todos os ingredientes secos (açúcar, farinha e chocolate). Despeje aos poucos os ingredientes molhados (ovos e manteiga). Misture bem até formar uma massa. Despeje numa forma retangular untada até ficar uniforme. Coloque no forno médio pré-aquecido por exatos 30 minutos.