

RECEITAS PRÁTICAS

BATATA AO MURRO

INGREDIENTES:

3 batatas médias

Azeite

Sal e Pimenta-do-Reino

MODO DE PREPARO:

Preaqueça o forno a 220 °C. Lave bem as batatas. Deixe as batatas cozinharem em água fervendo por 15 minutos (devem estar ainda firmes). Abra um pano de prato limpo sobre a tábua. Coloque as batatas sobre o pano, dobre o pano sobre as batatas e dê um leve murro para achatá-las (a casca deve romper um pouco). Coloque as batatas numa assadeira untada e tempere com sal e pimenta. Se quiser pode colocar outros temperos/queijo por cima. Regue as batatas com 1 colher de azeite. Leve ao forno para assar por +- 20 minutos, até ficarem douradas – na metade do tempo, vire com uma espátula para dourar por igual.

BATATA ASSADA NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES:

1 batata média

2 colheres (sopa) cream cheese (opcional) ou outro tipo de queijo picado

azeite a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO:

Lave bem a casca da batata sob água corrente.

Com um garfo, espete toda a superfície da batata - esses furos evitam que a batata rache ao assar no micro-ondas.

Coloque a batata num prato e leve para rodar no micro-ondas, em potência alta, por 5 minutos. Caso ainda não esteja cozida, deixe rodar mais 1 minuto.

Com cuidado para não se queimar, segure a batata com um pano. Faça um corte ao longo do comprimento e abra um buraco com uma colher.

Regue a cavidade que se formou com um fio de azeite e tempere com sal e pimenta a gosto. Recheie com o cream cheese/queijo e sirva.

BATATA ROSTI RECHEADA COM QUEIJO

INGREDIENTES:

3 batatas médias

1/2 xícara (chá) de queijo ralado grosso

2 colheres (sopa) de azeite

sal e pimenta a gosto

MODOS DE PREPARO:

Lave, descasque e passe as batatas na parte grossa do ralador. Sobre uma tigela, abra um pano de prato limpo e coloque as batatas raladas no centro. Una as pontas do pano, formando uma trouxinha, torça e esprema bem para extrair toda a água das batatas - isso evita que elas grudem na frigideira na hora de fazer a rosti. Despreze toda a água. Abra o pano e tempere as batatas com sal e pimenta-do-reino a gosto.

BATATA ROSTI RECHEADA COM QUEIJO

(continuação)

Leve ao fogo baixo uma frigideira com 1 colher de azeite até untar a frigideira inteira. Coloque metade das batatas raladas até cobrir o fundo da frigideira. Pressione com uma colher para ficar "maciça". Coloque o queijo ralado por cima da batata deixando um espaço da borda para o queijo não vazar. Cubra com o restante das batatas raladas e, com a espátula, pressione para nivelar e selar as laterais. Regue a lateral da frigideira com 1/2 colher de azeite para garantir que a batata solte na hora de virar. Deixe cozinhar em fogo baixo por 12 minutos para dourar a base.

Para dourar o outro lado: retire a frigideira do fogo e, com a espátula, solte as laterais e o fundo da batata rosti. **COM CUIDADO:** Deslize toda a rosti sobre um prato grande, cubra com a frigideira e vire de uma só vez. Volte a frigideira ao fogo, deixe cozinhar por mais 12 minutos e desligue o fogo. Sirva a seguir.

BATATA SAUTÉ

INGREDIENTES:

200g de batatas cortadas em cubos grandes

1 colher (sopa) de manteiga

Sal a gosto

Temperos opcionais (orégano, alecrim, pimenta)

MODO DE PREPARO:

Preencha uma panela grande com água e leve ao fogo alto para ferver. Descasque as batatas. Assim que a água ferver, junte o sal, as batatas e deixe cozinhar por 12 a 20 minutos, até que as batatas fiquem macias. Leve uma frigideira antiaderente ao fogo baixo. Coloque a manteiga e deixe derreter. Junte as batatas, os temperos e o sal a gosto.

Para saltear as batatas: segure o cabo da frigideira faça movimentos curtos, para frente e para traz, por cerca de 3 minutos até as batatas dourarem de todos os lados. Sirva a seguir.



MACARRÃO

MACARRÃO ALFREDO EM UMA PANELA SÓ

INGREDIENTES:

- 2 ninhos de macarrão
- 2 xícaras (chá) de leite integral
- 1 colher (chá) de manteiga
- 1 colher (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de noz-moscada (opcional)
- 1 pitada de sal
- ½ xícara (chá) de queijo ralado

MODO DE PREPARO:

Numa panela pequena, leve a manteiga para aquecer em fogo médio. Quando derreter, coloque a farinha de trigo e mexa por cerca de 30 segundos, apenas para cozinhar a farinha. Adicione o leite frio aos poucos, mexendo com um batedor de arame para não empelotar.

Diminua o fogo, tempere com o sal e a noz-moscada, e junte o macarrão (cru).

MACARRÃO ALFREDO EM UMA PANELA SÓ

(continuação)

Quando ferver, deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo de vez em quando com um garfo para soltar os ninhos. Tampe a panela e deixe cozinhar, ainda em fogo baixo, por mais 10 minutos. Mexa de vez em quando - isso evita que o molho grude no fundo da panela.

Desligue o fogo, junte o creme de leite e o queijo parmesão. Misture delicadamente com um garfo para formar um molho cremoso, mas sem quebrar as tiras da massa. Transfira para um prato e sirva com queijo ralado por cima.

MACARRÃO CACIO E PEPE (queijo e pimenta).

INGREDIENTES:

150g de macarrão (espaguete ou talharim)

1/2 xícara de queijo parmesão fresco ralado na hora

Sal

Pimenta-do-Reino

MODO DE FAZER:

Coloque o macarrão para cozinhar em bastante água salgada. Quando estiver quase al dente, coloque uma travessa de porcelana ou vidro para aquecer sobre a panela.

Escorra a massa reservando a água do seu cozimento.

Na travessa misture o macarrão com o queijo pecorino ralado e vá adicionando a água aos poucos, até obter uma consistência bem cremosa. Caso o molho esteja muito líquido adicione mais queijo. Do contrário, adicione mais água. Ajuste o sal e tempere com muita pimenta moída na hora. Sirva imediatamente.

MAC AND CHEESE

INGREDIENTES:

100 g de macarrão

½ xícara (chá) de creme de leite

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 pitada de noz-moscada em pó (opcional)

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO Preaqueça o forno a 180°C.

Coloque água para ferver enquanto prepara o molho.

Num recipiente que vá ao forno, misture o creme de leite com 1 colher de queijo ralado e tempere com noz-moscada, sal e pimenta-do-reino. Quando a água ferver, coloque o macarrão e deixe cozinhar metade do tempo indicado na embalagem. Com cuidado, escorra a água e transfira o macarrão para o recipiente refratário com o molho. Misture bem e polvilhe com o queijo ralado restante. Leve ao forno por 15 minutos. Retire com a ajuda de uma luva térmica. Sirva imediatamente.

PENNE ALLA VODKA

INGREDIENTES:

240 grs de penne

1 cebola pequena picada

1 dente de alho picado

1 lata de tomate pelado

1 caixinha de creme de leite

1 concha grande de vodka

1 colher (sopa) azeite

1 colher de sopa rasa de manteiga

Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO:

Colocar em uma frigideira funda o azeite, a cebola e o alho. Refogar e cozinhar, sem deixar que peguem cor.

Acrescentar os tomates pelados, misturar e desmanchá-los com uma colher de pau, deixando que cozinhem por uns 5 minutos. Ajustar sal e pimenta do reino.

PENNE ALLA VODKA

(continuação)

MODO DE PREPARO:

Agora é a hora da vodka.

Colocar a vodka em uma concha grande e flambar o molho. A maneira mais fácil é aproximar a concha com a vodka do fogo e inclinar levemente, para que o fogo atinja o seu interior, COM CUIDADO.

Logo depois despejar o conteúdo pegando fogo no molho e cozinhar até que o álcool evapore.

Quem não se sentir confortável com o procedimento, pode colocar a vodka e deixar cozinhar até que o álcool evapore.

Depois que evaporar ou quando o sabor te agradar, acrescentar o creme de leite.

Mexer e deixar reduzir um pouco. Acrescentar a manteiga, mexer para que se incorpore bem.

Ajustar sal e pimenta do reino.

Servir.