COMIDA COMO CULTURA - 2019
RECEITAS

<u>Grupo: Clube de Mães Unidas Venceremos – Lageado Mirim</u>

Nome da representante: Rosane Riffel (Laurete S. Engel apresentou)

Prato apresentado: Bolinho de arroz
Tempo de preparo: 20 a 30 minutos

Ingredientes:
3 ovos
2 xícaras (chá) de arroz cozido
½ xícara (chá) de queijo ralado
½ xícara (chá) de leite

2 colheres de cheiro verde picado
1 colher de fermento em pó
½ xícara (chá) de amido de milho
Gordura para fritar

Modo de preparo:
Em um recipiente misture todos os ingredientes até ficar uma massa firme. Modele os bolinhos e frite-os na gordura quente até que fiquem dourados. Deixe escorrer a gordura em papel toalha.

Nome da representante: Juraci Klein

Prato apresentado: Bolo de mandioca frita
Tempo de preparo: 20 minutos

Ingredientes:
500gr de mandioca crua ralada
4 ovos
1 cebola picada, bem fina
Sal a gosto
Farinha de trigo até dar ponto (não muito duro)
Tempero verde a gosto

Modo de preparo:
Misture tudo e asse na frigideira com um pouco de gordura.

Grupo: Clube de Mães Arco Íris (Centro)

Nome da representante: Sônia Bazei

Prato apresentado: Pudim de açúcar mascavo

Tempo de preparo: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes:
6 ovos
1 xícara de açúcar mascavo
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 litro de leite

Calda:
8 colheres (sopa) de açúcar branco

Modo de preparo da calda:
Derreter o açúcar, caramelizando a forma.

Modo de preparo do pudim:
Bata todos os ingredientes, despeje na forma caramelizada e cozinhe em banho-maria por 1 hora.

Nome da representante: Vera Hogger (Jurema Streit apresentou)

Prato apresentado: Bolacha de milho
Tempo de preparo: 1 hora e 15 minutos

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de milho
3 xícaras de polvilho doce
1 xícara de manteiga ou banha
4 ovos
2 colheres de fermento químico em pó
2 xícaras de açúcar

Modo de preparo:
Misture todos os ingredientes, passe na máquina no formato de sua escolha e asse.

Grupo: Comunidade de Arroio do Meio

Nome das representantes: Odila Sordi e Juciane Zago

Prato apresentado: Crucada
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes:
500g de amendoim torrado e moído
2 colheres de banha (bem cheias)
2 colheres de açúcar de baunilha
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes. A massa deve ficar em forma de paçoca. Modele a massa dentro de uma colher de sopa. Aperte bem para que fique firme. Retire com cuidado para não quebrar. Coloque em forma untada para assar. Asse em forno quente a 200°C por aproximadamente 30 minutos.

Nome das representantes: Elzira Niemeyer e Marli Sordi

Prato apresentado: Grustoli salgado com tempero
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:
2 colheres de sal
16 colheres (rasas) de banha derretida
2 copos de leite
8 copos de farinha
2 colheres de açúcar
2 tabletes de caldo de galinha
Tempero verde picado a gosto
1 kg de banha (para fritar)

Modo de preparo:
Misture todos os ingredientes e amasse bem. Espiche a massa bem fina, corte em pedaços do tamanho que preferir e frite na gordura quente.

Grupo: Clube de Mães Amizade – Barra do Luciano

Nome da representante: Janete Maria Menegat Einsfeld

Prato apresentado: Pim-pim

Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes:

5 xícaras de amendoim cru

3 xícaras de açúcar mascavo

1 ½ xícara de água

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso. Deixe ferver até secar a água. No final, é necessário ficar mexendo sem parar. Quando secar bem, despeje em uma forma untada.

Nome da representante: Karin Estela Müller Gnoatto e Dulce Schneider

Prato apresentado: Sopa de leite
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes:
1 litro de leite
1 pitada de sal
1 ovo
½ xícara de farinha

Modo de preparo:
Coloque o leite para ferver com o sal. À parte, bata o ovo, acrescente a farinha, formando uma farofa fina. Quando o leite levantar fervura, coloque a farofa e deixe ferver por 10 minutos, mexendo sempre. Se ficar muito grosso, pode acrescentar um pouco de água.

Grupo: Grupo de Danças Sünnros Volkstanzgruppe

Nome da representante: Ade Lermen Kuhn

Prato apresentado: Cuca de pêra

Tempo de preparo: 3 horas

Ingredientes:

1,200 kg de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
4 ovos
5 colheres de manteiga
2 copos de leite morno
4 colheres de fermento de pão

Para o recheio:
Doce de pêra

Para a cobertura:
Manteiga
Açúcar
Farinha
Coco ralado e canela em pó a gosto

Modo de preparo da cobertura: misture todos os ingredientes até ficar como uma farofa.

Modo de preparo da massa: Misture metade da farinha, os 2 copos de leite morno, o fermento e uma xícara de açúcar, até ficar uma massa semelhante a uma esponja. Em outra tigela, bata os 4 ovos, a manteiga e 3 xícaras de açúcar. Depois, misture o restante da farinha e a massa anterior e deixe descansar por 1 hora. Coloque nas formas, distribua o recheio (fazendo "buracos") e por fim, coloque a farofa por cima.

Nome das representantes: Isoldi Rauber e Dulce Kerber

Prato apresentado: Pão misto de soja
Tempo de preparo: 2 horas

Ingredientes:
1 xícara de farinha de soja

4 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 ovo
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de manteiga ou banha
2 colheres de fermento
1 ½ xícara de água morna

Modo de preparo:
Desmanche o fermento em ½ xícara de água morna. Em outra tigela, misture bem as farinhas de trigo e de soja. Adicione o ovo, o açúcar, o sal, a manteiga e o fermento dissolvido. Amasse bem, até a massa ficar bem lisa. Coloque em forma untada e deixe crescer (por até 1 hora). Leve ao forno e asse (40 a 50 minutos).

Grupo: Comunidade de 37 Passos

Nome da representante: Deolinda Cassuba

Prato apresentado: Pé de Moleque da Nona Júlia
Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes:
500g de amendoim torrado e moído
500g açúcar mascavo
1 colher (sopa) de canela em pó
2 colheres (sopa) de suco de limão
¾ de xícara de farinha de trigo
Palha de milho para embalar

Modo de preparo:
Derreta o açúcar mascavo com o suco de limão no fogo, mexendo sempre. Acrescente a canela e misture até começar a ferver. Acrescente o amendoim e a farinha, sempre mexendo, até dar ponto. Com uma colher, coloque porções na palha, feche e amarre.

Nome da representante: Neiva Duarte

Prato apresentado: Queijo
Tempo de preparo: Aproximadamente 4 horas

Ingredientes:
Entre 18 e 20 litros de leite
1 vez a medida da tampa de coalho
Sal

Modo de preparo:
Amorne o leite levemente. Retire do fogo e em seguida adicione o coalho, mexendo de 1 a 2 minutos. Depois deixe descansar até coalhar. Quando estiver coalhado, mexer para soltar o soro e em seguida tire um pouco de soro e adicione o sal. Esquentar. Deixe descansar por mais alguns minutos, junte a massa e coloque numa forma para prensar.

Grupo: Clube da Vovó

Nome da representante: Jandira Ferrari

Prato apresentado: Taiadele
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:
3 ovos
1 colher (chá) de sal
Farinha de trigo até dar ponto

Modo de preparo:
Misture os ovos, o sal e a farinha e amasse bem com as mãos, até dar ponto de espichar com o rolo. Abra a massa bem fina. Passe farinha de milho para

não grudar. Enrole e corte a massa com 0,50cm de largura. Espalhe a massa na mesa para descansar. Ferva a água, coloque sal e um fio de óleo. Coloque a massa para cozinhar por alguns minutos. Escorra a massa e sirva com molho de sua preferência.

Nome das representantes: Elmira Schardong e Carly Weber

Prato apresentado: Gravatinha
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:
2 ovos
2 colheres de banha derretida
3 colheres de cachaça
1 pitada de sal
1 copo de água morna
1 colherzinha de fermento químico em pó
Farinha de trigo até dar ponto
Gordura para fritar

Modo de preparo:
Numa tigela coloque todos os ingredientes e por último o fermento. Faça uma massa dura, como de macarrão. Abra a massa com o rolo e faça retângulos pequenos, juntando as laterais no meio, formando gravatinhas. Frite em gordura quente.

Grupo: Clube de Mães Esperança – de Cruz e Souza

Nome da representante: Clarice Schuck

Prato apresentado: Bolo pudim de mandioca

Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes:

2 xícaras de mandioca crua, ralada
2 xícaras de açúcar
2 colheres de manteiga
2 ovos
1 pacote de coco em flocos

Modo de preparo:

Caramele a forma de pudim. Na batedeira, bata os ovos e depois de bem batidos, acrescente o açúcar e a manteiga. Misture bem, coloque a mandioca ralada e misture com uma colher. Por último coloque o coco em flocos.
Leve para assar em forno pré-aquecido a 250°C, por 30 minutos.

Nome da representante: Irmali Almeida Engel

Prato apresentado: Paçoca
Tempo de preparo: 25 minutos

Ingredientes:
500g de amendoim
100g de farinha de milho torrada
300g de açúcar mascavo

Modo de preparo:
Torre o amendoim e tire a casquinha. Coloque o amendoim no pilão. Socar até moer o amendoim. Acrescente a farinha e o açúcar, sempre socando, até dar consistência. Modele os pedaços a gosto e sirva.

Grupo: Clube de Mães Rainha do Lar de Caravágio

Nome da representante: Ilza Debastiani e Noeli Debastiani

Prato apresentado: Bolo de banana
Tempo de preparo: 50 minutos

Ingredientes:
1 xícara de açúcar mascavo
3 ovos
4 bananas
2 xícaras de farinha de trigo integral
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de bicarbonato
4 colheres (sopa) de linhaça

½ xícara de amendoim (ou castanhas, fritas cristalizadas)

Modo de preparo:
Bater os ovos, amassar as bananas com 2 colheres de manteiga, acrescentar o açúcar, a farinha, a linhaça e as castanhas, por último o bicarbonato de sódio, misturando bem. Assar em forma untada por aproximadamente 40 minutos.

Prato apresentado: Sopa de agnoline
Tempo de preparo: 1 a 2 horas

Ingredientes para o brodo:
1 kg de carne de frango (carne mais firme)
2 litros de água
2 batatinhas
1 cenoura
Sal a gosto
Salsa e cebolinha a gosto

Ingredientes para a massa:
4 ovos
2 colheres (rasas) de gordura
Sal a gosto
Farinha até dar ponto

Ingredientes para o recheio:

500gr de peito de frango
2 colheres (rasas) de gordura
Tempero verde a gosto
Sal a gosto

Modo de preparo:
Brodo: coloque a carne para ferver com a água e sal, depois de ter levantado fervura, acrescente a batatinha e a cenoura, em cubos.
Recheio: aqueça a gordura, coloque o frango picado para refogar. Acrescente o sal e o tempero verde. Deixe esfriar para rechear os agnolines (ver se a carne utilizada será preparada desta forma ou com o peito de frango cozido no brodo).
Massa: bata os ovos, acrescente o sal e a gordura e em seguida a farinha, até dar o ponto. Abra a massa, corte em quadrados, recheie e forme os agnolines. Cozinhe no brodo (não muito mole). Sirva com tempero verde e queijo ralado.

<u>Grupo: Mulheres de Linha Maria Goretti</u>

Prato apresentado: Chico balanceado

Tempo de preparo: 3 horas

<u>Ingredientes para o creme:</u>
400g de leite condensado
800ml de leite
3 gemas
3 colheres (sopa) de amido de milho

<u>Ingredientes para o merengue:</u>
9 claras
18 colheres (sopa) de açúcar

Ingredientes para a calda:
1 xícara de açúcar

Modo de preparo:
Calda:
Derreter o açúcar em uma tigela.
Merengue:
Bater as claras com o açúcar até ficar bem firme e sem seguida derramar sobre o açúcar derretido da tigela. Levar ao forno na temperatura de 100°C a 110°C por 3 horas, até dourar.
Creme:
Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo mexendo sempre até engrossar.
Faça um buraco no centro do merengue e (depois de dourado), derrame o creme ainda quente. Leve à geladeira e espere esfriar para servir.

Prato apresentado: Sonhos

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:
12 Colheres de sopa de açúcar
2 ovos
3 Colheres de fermento em pó biológico
3 Colheres de manteiga
3 Colheres (rasas) de nata
1 Pitada de sal
Farinha de trigo até dar ponto

Modo de preparo:
Juntar todos os ingredientes, amassar tudo junto, sovando bem a massa. Modelar os sonhos, deixar crescer, assar em forno pré-aquecido. Depois dourá-los em banha quente, passar no açúcar e rechear a gosto.

<u>Grupo: OASE</u>

Nome da representante: Eda Gossenheimer

Prato apresentado: Doce de chuchu
Tempo de preparo: Aproximadamente 2 horas

Ingredientes:
2 kg de melado
10 chuchus
Cravo e canela a gosto
Modo de preparo:
Descascar o chuchu à noite e deixar no melado até o dia seguinte. Cozinhar por aproximadamente 2 horas, em fogo médio.

Nome da representante: Luzia Schneider

Prato apresentado: Salaminho
Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Ingredientes:
3 ovos inteiros
1 e ½ xícara de leite
3 colheres (rasas) de gordura
1 colher (sopa) de manteiga
½ colher (sopa) de sal
Farinha de trigo até dar ponto

Ingredientes para o recheio:
Linguiça e queijo

Ingredientes para empanar:
2 claras de ovos
Farinha de rosca

Modo de preparo:
Junte todos os ingredientes para a massa, sovando bem, deixando a massa mais mole, até conseguir passar no cilindro. Em uma tigela separada, rale o queijo, desfie a linguiça e misture bem. Corte a massa em quadradinhos, coloque o recheio e modele o salaminho. Depois, passe na clara de ovo e por fim na farinha de rosca. Frite em gordura quente.
- Depois de empanado, o salaminho pode ser congelado por até 15 dias.