

Livro de Receitas





Livro de Receitas



UNIDADE Lauro de Freitas



Aluno(a): Ana Gabrielle Medina Santos

4º ano

Avós: Vovó Ceiza (Materna) e Vovó Miriam (Paterna)

Receita: Bolinho de Chuva

2 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 e 1/4 de xícara (chá) de leite

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó químico

Óleo para fritar

Açúcar e canela em pó para polvilhar



Modo de preparo

Em uma tigela, misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.

Pegue colheradas da massa e frite em óleo quente, aos poucos, até dourar.

Escorra em papel absorvente, polvilhe com açúcar e canela e sirva.



Aluno(a): Ísis Silvério de Melo
Avós: Raymunda e Ismael

1º ano

Receita: Pastel Doce

6 xícaras de farinha de trigo
250g margarina
125g gordura hidrogenada
3 colheres de chá de queijo ralado
Goiabada (para rechear)
Açúcar refinado (para polvilhar)

Modo de preparo

Mistura a farinha com margarina, gordura hidrogenada e queijo ralado, até a massa ficar lisa e soltando das mãos, se necessário, acrescentar mais farinha de trigo.

Abre em pequenos círculos, coloca pedaços de goiabada, fecha no formato de meia lua e coloca na assadeira untada.

Leva ao forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos ou ficar com fundo dourado.



Aluno(a): Maria Guerra Sousa

2º ano

Avós: Beliete Santos Lima Guerra e Paulo Valdiki Guerra

Receita: Bolo de Chocolate

3 ovos

1 e 1/2 xícara de açúcar

3 colheres de sopa de manteiga

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de água morna

Modo de preparo

Bata bem os ovos com açúcar e manteiga. Vai acrescentando aos poucos a farinha de trigo peneirando. Em seguida, acrescenta o chocolate em pó, também peneirando e intercalando com uma parte da água morna. Vai colocando a água aos poucos até formar uma mistura homogênea. Finaliza com o fermento e misture delicadamente. Unte a forma e coloque no forno pré aquecido à 180 graus, por aproximadamente 40 minutos.

Cobertura (Ingredientes)

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

1 xícara chocolate em pó

Modo de fazer:

Leve ao fogo até engrossar.

Cubra o bolo e se delicie com essa maravilha.



Aluno(a): Pedro Henrique Carneiro Ferraz
Avós: Maria Salete Ferraz e Francisco Ferraz

Grupo 05

Receita: Pão de Rosca

1 kg de farinha de trigo sem fermento
1 xic. de água morna
1 xic. de açúcar
2 ovos
4 colheres de (sopa) de margarina
2 envelopes de fermento biológico
1 colher de (sopa) de sal
1 ½ colher de (sopa) de leite em pó
1 garrafa de leite de coco (200ml)

Modo de preparo

- 01 Mistura o fermento com a farinha de trigo. Acrescenta a água, o açúcar, os ovos, o sal, o leite de coco, o leite em pó e mistura até iniciar a formação da massa. Junte a margarina e misture novamente. Sove bem, até obter uma massa bem macia. Deixe descansar por 20 min. Depois sove novamente e abra a massa para fazer a rosca ou o pão (coloque o recheio de sua preferência). Coloque em uma forma untada, deixe por mais 2 horas ou até que a massa dobre de volume. Leve ao forno preaquecido por 20 min, ou até a massa ficar dourada.

- 02 A massa dessa receita pode ser dividida em duas partes, você pode fazer um pão doce ou salgado

- 03 Forma de 20cm com furo no meio



Aluno(a): Marcelo Lisboa Valente 1º ano
Avós: Vovó Mere

Receita: Caldinho de Inhamé

Caldo do cozimento do inhame:

2 rodelas grandes de inhame cozidas

Tempero verde a gosto

1 Xícara de cenoura ralada

1 Cebola grande refogada

1 Colher de sopa de chimichuri (opcional)

1 Dente de alho

1 Colher de chá de cominho

1 Colher de chá de açafrão

1 Colher de chá páprica defumada

1 xícara de folhas verdes (amora, couve, etc.)

1 xícara de ora pro nóbis picada

Obs: pode colocar frango, carne ou o que você quiser.

Modo de Preparo

Bater no liquidificador o inhame com o caldo do cozimento, as cebolas, alho e as folhas verdes.

Depois de batido, levar ao fogo. Acrescente a cenoura ralada e mexa para não pegar no fundo.

Quando começar a ferver, colocar a ora pro nóbis. Desligue o fogo e tampe.

Rendimento: 4 pessoas.

Obs: se a água do inhame já tiver sal, não é necessário colocar mais.



Aluno(a): Marcelo Lisboa Valente
Avós: Vó Paty

1º ano

Receita: Cuscuz de Coco

1 xícara de flocão de milho
1/2 xícara de leite de Coco
1/4 colher de chá de sal
1/2 xícara de Coco ralado

Modo de preparo

Mistura tudo e deixa descansar 10 minutos, depois coloca no cuscuzeiro por aproximadamente mais 10 minutos.

Regar com leite de coco e servir quente.



Aluno(a): Maria Luiza Santos Souza

1º ano

Avós: Materno: Marivaldo e Raquel / Paterno: Argemiro e Hilda

Receita: Macarronada das vovós

01 pacote de macarrão

04 dentes de alho macerado

06 camarões secos, lavados para retirar o sal

01 folha de hortelã grosso.

01 colher de sopa de azeite de oliva

Modo de preparo

Em uma panela proporcional à quantidade do macarrão, coloque água suficiente para cobrir o macarrão, 02 colheres rasas de sobremesa com sal, coloque no fogo e aguarde a água ferver. Ao ferver coloque o macarrão, deixe cozinhar até ficar ao dente ou siga o tempo de cozimento que vem na embalagem. Após cozido, escorra e lave em água corrente para interromper o cozimento. Na panela, coloque o alho macerado, azeite, folha de hortelã grosso macerada, camarão seco e refogue até o alho dourar. Coloque o macarrão, refogue bem, desligue.

Coloque em um refratário. Se preferir, polvilhe queijo parmesão e coloque umas folhas de manjeriço por cima para dar um toque final e bom apetite.





Livro de Receitas



UNIDADE Cajazeiras



Aluno(a): Pietra Abade Nascimento dos Santos
Avós: Vó Arlete

2º ano

Receita: Bolo de Chocolate

4 ovos

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de manteiga

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento

1 xícara (chá) de leite

Calda: 2 colheres (sopa) de manteiga, 7 colheres (sopa) de chocolate em pó, 2 latas de creme de leite com soro, 3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

Em um liquidificador adicione os ovos, o chocolate em pó, a manteiga, a farinha de trigo, o açúcar e o leite, depois bata por 5 minutos. Adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente. Em uma forma untada, despeje a massa e asse em forno médio (180 °C) preaquecido por cerca de 40 minutos.

Calda:

Em uma panela, aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que estejam homogêneos. Acrescente o creme de leite e misture bem até obter uma consistência cremosa. Desligue o fogo e acrescente o açúcar. Desenforme o bolo e jogue a calda por cima. Pronto!



Aluno(a): Mathias R. S. de Souza 3º ano

Avós: David e Irene (Maternos), Sandoval (em memória) e Zeneide (Paternos)

Receita: Canjica de Milho Verde da Vovó Irene

5 espigas de milho bem amarelinhas

1 litro de leite de coco fresco

1 colher de sopa de manteiga

5 xícaras de açúcar

1 pitada de sal

Canela em pó e em pau

Cravo da índia

Modo de preparo

Prepare um chá bem forte com cravo da índia e canela em pau, reserve. Debulhe as espigas de milho, retire todos os grãos.

Coloque os grãos no liquidificador e bata com a água. Em uma panela, coe (peneira de palha), depois jogue fora o bagaço, pois não servirá mais. Coloque junto a manteiga, o açúcar e a pitada de sal, prove para ver se está adocicado. Coloque o leite de coco fresco e o chá. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar, até engrossar. Após engrossar, continue mexendo por, aproximadamente, uns 20 minutos em fogo bem baixinho até dar o tempo. Depois, despeje em um refratário grande, polvilhe com a canela e sirva quente ou frio.





Aluno(a): Pedro Dias Barbosa Santana
Avós: Rauzita, Pedro, Evangivaldo, Cremilda.

3º ano

Receita: Biscoito de Queijo

1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
1/2 xícara de chá de margarina
1 xícara de chá de farinha de trigo

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o queijo parmesão ralado com a margarina. Adicione a farinha de trigo, aos poucos. Não precisa trabalhar muito a massa. Faça rolinhos mais ou menos da espessura de um lápis e forme anéis com eles.

Numa forma untada com manteiga e farinha de trigo, arrume os biscoitinhos. Leve ao forno preaquecido (200 graus) até que os biscoitinhos fiquem coradinhos.



Aluno(a): Maria Luiza Veríssimo Menezes de Darias 5º ano
Avós: Celuta Menezes de Farias e José Veríssimo de Darias

Receita: Bolinho de Chuva

2 ovos

1 xícara de açúcar

2 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

3 colheres de sopa de açúcar para polvilhar

1 colher de sopa de canela para polvilhar

1 litro de óleo para fritar.

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes até obter uma massa cremosa e homogênea. Deixe aquecer uma panela com bastante óleo para que os bolinhos possam boiar. Quando o óleo estiver bem quente, com uma colher comece a colocar pequenas quantidades de massa, e frite até que dourem por inteiro.

Coloque os bolinhos sobre papel toalha e, depois, passe-os no açúcar com canela.



Aluno(a): Mirley Francine Regis Lima
Avó: Maria

5º ano

Receita: Doce de abacaxi

01 abacaxi
02 xícaras de açúcar
08 cravos
01 pau de canela

Modo de preparo

Primeiro passo: corte o abacaxi em rodelas e descasque.
Segundo passo: bote o abacaxi dentro da panela e bote açúcar, cravo e pau de canela e assim você vai mexer até ficar com textura de calda.



Aluno(a): Daniel Cardozo Dorea
Avós: Valdeci e Carlos

3º ano

Receita: Mousse de Maracujá

1 cx de leite condensado
1 cx de creme de leite
1 xícara de suco de Maracujá

Modo de preparo

Bate todos os ingredientes no liquidificador e leva ao congelador.



Aluno(a): Maria Clara Andrade de Oliveira
Avós: Valdete Andrade e Flaviano Dias

7º ano

Receita: Cocada

1 kg de açúcar
1 coco
500 ml de água
(Opcional: 02 paus de canela e 7 cravos)

Modo de preparo

Rale o coco e coloque-o na panela juntamente com o açúcar, o cravo, a canela e 500 ml de água. Cozinhe e mexa até dar o ponto, coloque em uma bandeija, espere esfriar e corte em pedaços!

E está pronto para servir!



Aluno(a): Camila Vitória dos Santos Oiticica

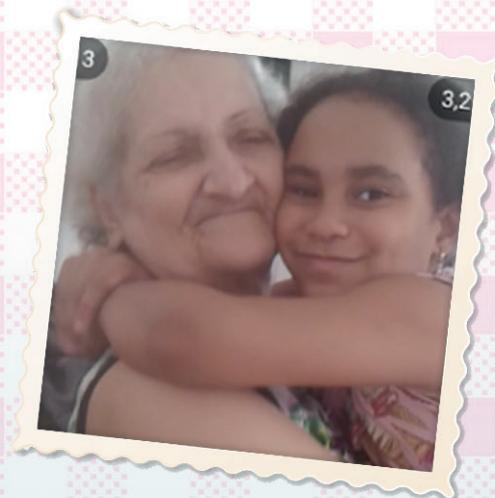
2º ano

Avós: Atzelinda Silva Oiticica, Lydirico Oiticica, Iraídes Marques de Araújo

Receita: Bolo de Ovos

Bate o açúcar na manteiga, adiciona 4 ovos batidos, separa as claras, bater com leite e adicionar as claras. Põe tudo na forma untada com manteiga num forno preaquecido por 40 minutos até assar.

Depois, servir bem quentinho com cafezinho.





Aluno(a): Tiago Do Nascimento Correia Segundo Grupo 05
Avós: Aurea Janai Santos Cerqueira, Jorge Luis Santos Cerqueira

Receita: Cuscuz de Tapioca

Coco seco
Tapioca
Açúcar
Sal

Modo de preparo

Descasca o coco seco e corta em pedaços pequenos.
Bata no liquidificador com meio litro de água, uma colher de sobremesa de açúcar e uma pitada de sal a gosto.
Depois de batido, coa todo o leite em uma peneira e reserva.
Coloca a tapioca em um recipiente e joga o leite aos poucos até cobrir toda a tapioca e espera crescer.



Aluno(a): Alice Rocha
Avós: Elisa, Maria, Tadeu

7º ano

Receita: Pavê de Oreo

1 lata de leite condensado
150ml de leite
03 ovos
20 biscoitos Oreo
3 colheres de sopa de açúcar
1 caixa de creme de leite



Modo de preparo

Coloca o leite condensado, as gemas e o leite.
Leva ao fogo até soltar do fundo da panela. Reserva o creme.
Bata as claras em neve e coloca as 3 colheres de sopa de açúcar e o creme de leite.

Misture o primeiro creme. Pegue um refratário e coloque uma camada do creme e uma camada do biscoito. Depois, coloque outra camada de creme. Finalize com biscoitos quebrados por cima. Leve a geladeira e deixe por 2hs.

Aluno(a): Maria Manoela Costa Bomfim Santos

4º ano

Avós: Cleuza

Receita: Cozido

01 kg de peito
250 g de calabresa

Salpresa

Toucinho

Bacon

Modo de preparo

Recheia as carnes com verduras, banana da terra, abóbora, chuchu, couve, repolho, cenoura, quiabo, batata doce, aipim.

Coloca as verduras, por último a banana, abóbora e o quiabo, depois tira as verduras e faz o pirão bem cozido e vamos comer!



Aluno(a): Mayana Adeodato Oliveira
Avós: Fátima e Nice

8º ano

Receita: Pão Recheado

4 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de açúcar
1/2 colher de sopa de sal
1 sachê de fermento biológico seco
2 ovos
1 gema
200g de presunto
150g de mussarela
2 tomates
150g de margarina
Leite morno
Orégano a gosto



Modo de preparo

Em uma tigela coloque a farinha de trigo, o fermento biológico, o açúcar, o sal e misture bem. Depois, adicione a margarina, os ovos e mexa novamente. Adicione o leite morno aos poucos até a farinha desgrudar da massa. Em uma bancada, polvilhe com farinha de trigo e sove a massa por 10 minutos, deixe a massa descansar em uma tigela por 30 minutos. Depois que a massa descansou, polvilhe novamente a bancada com farinha de trigo, abra a massa com um rolo de macarrão (até ficar bem esticada), coloque o presunto, mussarela, tomates fatiados em rodela e orégano a gosto. Enrole a massa como se fosse um rocambole, bata uma gema e pincele toda a superfície da massa. Unte uma assadeira com óleo e coloque a massa. Leve ao forno (previamente aquecido a 180 graus) por volta de 30 a 40 minutos (o tempo pode variar de acordo com a potência do forno). Agora é só esperar esfriar e se deliciar com essa gostosura!!!!



Aluno(a): Beatriz Reis Costa

2º ano

Avós: Eunice

Receita: Pão de Liquidificador sem Leite

4 ovos

7 colheres de açúcar

1 colher pequena de sal

Meia xícara de óleo

2 xícaras de água

1 pacotinho de fermento para pão

600g de farinha de trigo sem fermento

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo. Aproveite esse momento para untar a forma com margarina. Após bater os ingredientes, coloque em uma vasilha e acrescente a farinha de trigo, mexa bem. Em seguida, coloque na forma untada e deixe descansar no forno até ele crescer. Cuidado para não deixar ultrapassar da forma, senão pode transbordar. Acenda o forno e deixe até dourar. Bom apetite!



Aluno(a): Mayana Adeodato Oliveira
Avós: Fátima e Nice

8º ano

Receita: Munguzá

2 cocos
4 xícaras de água fervendo
500 g de milho branco
2 xícaras de açúcar
3 paus de canela
6 cravos
1 pitada de sal
1 colher de sopa de manteiga

anaadeodato



Modo de preparo

Separe de véspera o milho branco e deixe de molho na água. Rale os cocos e esprema, até obter um caldo grosso e reserve. Despejar a água fervendo sobre o bagaço do coco e esprema, assim terá um caldo fino. Numa panela, leve ao fogo o milho branco e o leite fino e deixe cozinhar até o milho ficar macio (se necessário acrescente água para não deixar secar o caldo). Acrescente o leite de coco grosso e deixe cozinhar mais um pouco até virar um creme. Tempere com açúcar, cravo, canela, sal e a manteiga. Misture bem e sirva.



Aluno(a): Enzo Menezes Mota
Avós: José Carlos

Grupo 05

Receita: Bolo de Limão

3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara de açúcar
200 ml de Leite
200 ml de Suco de Limão
1/2 Xicara de Óleo
Sal
Raspas de Limão
1 Colher de Sopa de Fermento

Modo de preparo

Misture os ovos, o óleo e o leite. Em seguida, acrescente o açúcar, o sal e as raspas de limão. Depois, acrescente a farinha de trigo, mexa bem e coloque o suco de limão. Por último, coloque o fermento e leve ao forno a 180 graus.



Aluno(a): Maria Eduarda Souza Vasconcelos
Avós: Lúcia Maria Souza

2º ano

Receita: Pão de forno da Vovó Lúcia

2 ovos

1 envelope de fermento para pão

2 xícaras de leite (morno)

1 pacote de queijo ralado

1 colher de margarina

1/2 colher de açúcar

1 colher de chá de sal

1/2 xícara de óleo

Modo de preparo

Coloque no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha de trigo. Bata cerca de 2 a 5 minutos. Acrescente a farinha de trigo até ficar em ponto de bolo. Coloque em uma forma e deixe descansar por 1 hora. Assar por 40 minutos. Depois de assado, passe manteiga na superfície e jogue queijo ralado por cima. Corte em pequenos pedaços e sirva com muito amor para seus netinhos e netinhas. Bom apetite!



Aluno(a): Nicolas Gabriel Ribeiro Mendes
Avós: Renilza Mendes dos Santos

2º ano

Receita: Pão Caseiro Recheado da Minha Avó

1 e 1/2 xícara (chá) de leite
3 xícaras (chá) de farinha de trigo (sem fermento)
2 colheres (sopa) bem cheias de margarina
2 ovos
50g de queijo ralado
Orégano à gosto
2 sachês de fermento seco biológico (fermento para pães, 10g cada)
1/2 colher (sopa) rasa de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
100g de queijo mussarela
100g de presunto



Modo de preparo

No liquidificador coloque o leite, os ovos, o açúcar, a margarina, o sal e o fermento. Bata por cerca de 1 minuto. Transfira essa mistura para uma bacia ou tigela. Adicione toda a farinha de trigo e misture tudo com uma colher, ou amassando com as mãos. Bata a massa até que ela fique bem lisa e homogênea. DICA: Você pode bater com uma colher de pau também, o importante é que a massa fique lisa parecendo uma massa de bolo e cubra-a com plástico filme e deixe descansar por 1 hora. Agora é a hora de montar na assadeira para levar ao forno. Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada, coloque uma parte da massa, acrescente o queijo e o presunto, outra camada de massa e mais queijo e presunto e finalize com a massa, e polvilhe o orégano por cima. Em seguida, leve para assar em forno preaquecido, 180°C, por cerca de 30 minutos ou até dourar. DICA: Desenforme o pão ainda morno, pois se esfriar muito ele pode grudar na forma.

Fica uma delícia!!!!



Aluno(a): Laiz Helena Pereira Cavalcante
Avós: Enaldo Elenildes Claudemeire e Muniz

1º ano

Receita: Feijoada

1 Kg de feijão preto
100g de carne seca
70g de orelha de porco
70g de rabo de porco
70 g de pé de porco
100g de costelinha de porco
50g de lombo de porco
100g de paio
150g de linguiça portuguesa

Tempero:

2 cebolas grandes picadinhas
1 maço de cebolinha verde picadinha
3 folhas de louro
6 dentes de alho
Pimenta do reino a gosto
1 ou 2 laranjas
40 ml de pinga
Sal se precisar



4º ano

Aluno(a): Luiz Henrique Pereira Cavalcante
Avós: Elenildes, Enaldo, Claudemeire e Muniz

Receita: Bolo de Morango

1 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de Nesquick
4 colheres (sopa) de manteiga
3 ovos
1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Manteiga e farinha de trigo para untar
10 morangos cortados ao meio para decorar

Cobertura

1 caixa de morangos picados (300g)
1 xícara (chá) de açúcar
Suco de 1 limão



Modo de preparo

No liquidificador, bata a água, o Nesquick, a manteiga, os ovos e o açúcar até ficarem homogêneos. Transfira para uma tigela, adicione a farinha e o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma forma de buraco no meio de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Retire e deixe esfriar. Para a cobertura, em uma panela misture o morango, o açúcar e o suco de limão. Leve ao fogo baixo e deixe levantar fervura. Cozinhe por 5 minutos e deixe esfriar. Desenforme o bolo, cubra com metade da cobertura, arrume os morangos cortados ao meio sobre o bolo e cubra com a cobertura restante. Sirva em seguida.



Aluno(a): Julia Victoria Penha Rocha

1º ano

Avós: Rita de Cassia

Receita: Bolo de Tapioca

2 xícaras de tapioca

2 xícaras de farinha de trigo com fermento (peneirada)

2 xícaras de açúcar cristal

4 ovos inteiros

400ml de leite de coco

200g de manteiga

2 colheres de sopa de coco ralado (industrializado)

1 pitada de sal

Modo de preparo

Numa batedeira bata a manteiga com o sal e o açúcar por 5 minutos. Acrescente os ovos um a um e bata até formar um creme esbranquiçado. Acrescente a farinha de trigo e o leite de coco, alternadamente continue batendo. Desligue a batedeira e misture delicadamente a tapioca e o coco ralado. Leve ao forno médio, preaquecido em forma de buraco no meio (22cm de diâmetro) untada e polvilhada, por 50 minutos, ou quando enfiar o palito e sair seco. Deixe esfriar, desenforme e sirva.





Pão dos Avós



Aluno(a): Ananda Almeida dos Santos

2º ano

Avós: Maria Francisca Santos Almeida e Salvador Barreto de Almeida

Receita: Pão dos Avós

2 colheres de sopa de fermento granulado para pão

1 ovo

2 colheres de manteiga ou margarina

300 ml de leite morno

4 colheres de açúcar

3 xícaras cheias de farinha de trigo

Modo de preparo

Em uma tigela coloque o fermento, 2 colheres de sopa de açúcar e o leite morno. Misture e reserve. Em um prato, bata com um garfo, o ovo, coloque o restante do açúcar e a manteiga e vá batendo. Depois, despeje na mistura do fermento. Vá colocando a farinha aos poucos misturando com uma colher até ficar uma massa homogênea, coloca numa forma untada com manteiga ou margarina sem enfarinhar. Cubra com um pano e deixe a massa crescer até a borda da forma. Coloque no forno e asse a 280°C até ficar dourado. Quando tirar do forno, passe manteiga por cima e polvilhe com queijo ralado. E bom apetite!



Aluno(a): Aisha Conceição Soares

4º ano

Avós: Elisabete, Manuel, Marinalva, Adalberto, Bisa Maria

Receita: Moquequinha de Camarão da Bete

400g de camarões limpos

200ml de leite de coco

2 cebolas

1 tomate

1 pimentão

1 chuchu cortado

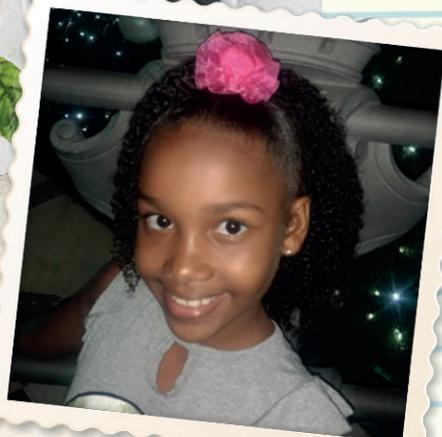
Coentro a gosto

Azeite de dendê a gosto

Sal a gosto

Modo de preparo

Limpe o camarão com sal e o suco de limão. No liquidificador, bater os temperos (cebola, coentro, tomate e pimentão) com o leite de coco. Depois, em uma panela, coloque o camarão, os temperos batidos com o leite de coco e o chuchu. Regue com azeite de dendê a gosto e leve ao fogo por 5 a 10 minutos. Os temperos podem ser utilizados também em rodela a depender do gosto de cada pessoa.



Aluno(a): Maria Alice Nascimento da Silva
Avós: Cleonice dos Santos Silva

4º ano

Receita: Feijão da Vovó

1 e 1/2 kg de feijão tipo cariyoquina
600gr de charque
200gr de bacon
200gr de toucinho
2 gomos de linguiça tipo calabresa
2 gomos de linguiça tipo paio
1kg de fato misto (bucha, bofe, coração, mocotó)
500gr de carne bovina (peito ou músculo)
200gr de carne de salpresa
200gr de costela defumada
+ ou - 1 litro de água

Acompanhamento: Arroz, salada, farofa, molho de pimenta lambão.

Modo de preparo

As carnes salgadas devem ser escaldadas 3 vezes, ou ficar de molho por 12hs ou até dessalgar. Picar todos os temperos, misturar numa vasilha e reservar. Colocar na panela de pressão o fato misto com metade do tempero e 1/2 litro de água, cozinhar por 30 minutos. Acrescentar as demais carnes e cozinhar por mais 20 minutos. Em seguida, colocar as calabresas, o feijão, o restante do tempero, 1/2 litro de água e cozinhar por mais 20 minutos.

Tempero:

6 dentes de Alho
4 cebolas médias
4 tomates maduros
1 maço de coentro picado
4 folhas de hortelã grosso
6 folhas de louro
1 colher de sopa de corante
1/2 colher de cominho
3 colheres de sopa de extrato de tomate
Sal gosto





Aluno(a): Ibrahim Menezes de Aragão
Avós: Dirlene, José Clovis, José Clementino

Grupo 05

Receita: Bolo de Chocolate

3 colheres de sopa generosa de margarina ou manteiga
2 xícara de 240 ml de farinha de trigo com fermento
1 xícara de 240 ml de chocolate em pó
1 e 1/2 de 240 ml de açúcar
3 ovos
400 ml de leite de coco

Modo de preparo

Acenda o fogo para aquecer, enquanto isso...
Bater os ovos, colocar açúcar e a margarina e misture...
Colocar o leite de coco, o chocolate em pó e a farinha de trigo
e misture tudo...
Untar a forma, derramar na forma e colocar no forno.
Com a Vovó foi bolo de chocolate e com os vovôs pastel.



Aluno(a): Lara Silva Pacheco Nazareno
Avós: Maria Luiza e Natanael

4º ano

Receita: Torta de Cebola

1 pacote de pão de forma com casca
500 g cebola
4 colheres de sopa manteiga ou margarina
5 caixas de creme de leite
500 ml leite líquido
1 pacote de creme de cebola
1 kg de mussarela
2 pacotes de queijo ralado
Pimenta calabresa (a gosto)
Porções: serve 4 a 6 pessoas

Modo de preparo

Corte a cebola a Juliana. Frite a cebola cortada na manteiga até ficar dourada. Acrescente o leite, o creme na cebola, a pimenta calabresa e o queijo ralado à panela e misture por 20 minutos em fogo baixo. Depois que desligar o creme de cebola, acrescente o creme de leite. Cubra o fundo da assadeira ou travessa com pão, cubra com molho e queijo mussarela. Repita a operação até completar a assadeira. Assa entre 25 e 30 minutos a 180 graus. Sugestão de acompanhamento: salada de folhosos com palmito e tomate seco.



Aluno(a): Yuri Carvalho Santos Cajui
Avós: Edvaldo e Célia

2º ano

Receita: Bolo de Chocolate

4 ovos
1 xícara de açúcar
3 colheres de margarina
2 xícaras de farinha de trigo
200ml de leite de coco
1 colher de sopa de fermento
4 colheres de chocolate em pó

Modo de preparo

Bate os ovos, açúcar e margarina até ficarem homogêneos, acrescenta a farinha de trigo, o chocolate em pó e o leite de coco, por último, acrescenta o fermento. Assa por aproximadamente 40 minutos. Após esfriar, coloca a cobertura: mexe no fogo 1 lata de leite moça, 3 colheres de chocolate em pó e 1 colher de sobremesa de margarina, até pegar consistência. Coloca em cima do bolo, e está pronto!



Aluno(a): Jonas Conceição Rocha Lessa Barbosa
Avós: Maria Helena Lessa, Júlia Maria Conceição

2º ano

Receita: Macarrão Frito (Vovó Helena)

250gr de macarrão
1 cebola pequena picada
3 dentes de alho
3 xícaras de água
1 fio de óleo
1 colher de açafrão ou corante
1 colher de azeite doce
1/2 colher de manteiga
1 tablete de caldo knorr de galinha
1 1/2 colher de extrato de tomate

Modo de preparo

Em uma panela, coloca a água para ferver com um fio de óleo, açafrão ou corante. Quando estiver fervendo, coloca o macarrão para cozinhar "ao dente". Escorre e lava bem. Na panela, coloca o azeite doce, a margarina, o extrato. Acrescenta a cebola, o alho e o caldo knorr e deixa fritar até dourar. Depois, despeja o macarrão. Está pronto! Sirva ainda quente.



Aluno(a): Jonas Conceição Rocha Lessa Barbosa 2º ano
Avós: Maria Helena Lessa, Júlia Maria Conceição

Receita: Bolo Fofinho com Amido de Milho (Vovó Júlia)

3 ovos (clara batida em neve)
1 xícara de açúcar
1 xícara de amido de milho
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de margarina
1 xícara de leite temperatura ambiente
1 colher cheia de fermento em pó

Modo de preparo

Em uma bacia, bata as gemas, a margarina e o açúcar. Vá acrescentando a farinha, leite e misture muito bem. Pode ser a mão ou na batedeira. Acrescente as claras em neve e, depois, o fermento. Coloca em uma forma untada para assar em forno por aproximadamente 30 minutos. Desenforme, deixe esfriar e pode servir.



Aluno(a): Francisco Nogueira Tavares
Avós: Celeste

1º ano

Receita: Arroz Cremoso de Forno

3 gemas
Salsinha a gosto
1 caixa de creme de leite
Sal a gosto
3 xícaras de arroz cozido
Pimenta do Reino
100 gr de presunto
100 gr de queijo

Modo de preparo

Misture o creme de leite com as gemas batidas, salsinha, sal e pimenta do reino a gosto. Em uma assadeira untada, coloque uma camada de arroz, uma camada do creme, presunto, queijo e repita até acabar os ingredientes. Coloque no forno por alguns minutos e sirva ainda quente.



Aluno(a): Guilherme Rangel Queiroz
Avós: Ana de Jesus dos Santos

Grupo 05

Receita: Pãozinho delícia da Ana

2 copos de leite morno
1/2 de água
1/2 copo de açúcar
2 gemas
2 colheres de sopa de fermento de pão
1/2 copo de óleo
1 colher de sobremesa rasa de sal
1 kg de farinha de trigo aproximadamente.

Recheio:

2 copos de leite
2 colheres de sopa de Maizena
1 colher de sopa de margarina
50 gr. de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Coloque os 6 primeiros ingredientes no liquidificador e bata por mais ou menos 4 minutos. Despeje o líquido em uma tigela e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos até dar o ponto de modelar. Deixe crescer os pães. Para o recheio, mistura tudo no fogo até engrossar. Asse em forno quente. Após assado, retire do forno para esfriar. Colocar o recheio ainda quente. Povelhar com queijo ralado. Depois é só saborear!



Aluno(a): Miguel Augusto Rangel Queiroz
Avós: Joanice Bezerra Coelho

4º ano

Receita: Pudim de Leite Condensado da Nice

Modo de preparo

Calda: Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado. Junte meia xícara (chá) de água quente e mexa com uma colher. Deixe ferver até dissolver todo o açúcar e a calda engrossar.

Forre com a calda uma forma com furo no meio e reserve, ou uma forma para levar ao fogo. **Pudim:** No liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim, menos o amido, comece pelos ovos. Em um copo retire um pouco do líquido e misture com o amido de milho até dissolver. Devolva para o liquidificador e bata tudo novamente. Após, despeje na forma reservada. Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180°C), em banho-maria, por cerca de 1 hora a 1:30h, observe a potência do forno.

Formas de vidro possui tempo menor de cozimento. Depois de frio, leve para gelar por cerca de 6 horas. Desenforme, enfeite com as ameixas e sirva a seguir.

Ingredientes:

Calda:

1 xícara (chá) de açúcar demerara

1 lata de ameixa em caldas

Pudim:

2 latas ou caixinhas de leite condensado
Mesma medida (da lata ou caixinha)
de leite líquido

4 ovos

1 colher de sobremesa de amido de milho



Aluno(a): João Victor Souza Coelho da Conceição 2º ano
Avós: Maternos: Cleide Souza, Raymundo Coelho (em memória).
Paternos: Sueli Monteiro

Receita: Bolo de Aipim da Vovó Cleide

Modo de preparo

Coloque a massa de aipim ralado numa vasilha e acrescente o açúcar, a manteiga e os ovos. Misture com uma colher de pau por uns 5 minutos, coloque o sal, e experimenta para ver se o açúcar e o sal estão satisfatórios, caso necessário, coloque mais. Coloque o chá e vá colocando o leite de coco até o ponto que a massa não fique muito mole. (Deixando cerca de dois dedos de leite de coco grosso pra por em cima do bolo quando estiver assando). Coloque o bolo na forma untada com manteiga ou caramelada de açúcar e leve o forno já aceso 05 minutos antes a 180 graus. Quando o bolo tiver numa consistência mais firme de pré-cozido, coloca-se o leite de coco regando por cima e deixa terminar de assar. Caso queira uma massa mais fina, se usa o aipim fresco para ralar. Pode bater a massa depois de misturada no liquidificador antes de por na forma pra levar ao forno. Tempo de forno em média 40 minutos.

Ingredientes:

01 Kg de Aipim ralado
03 ovos
03 colheres de manteiga
01 Xícara de açúcar
01 a 02 Xícaras de leite de coco grosso.
1/4 de xícara de chá de cravo e canela
(2 lascas de canela em pau e 8 cravos +
1/2 xícara de água pra ferver)
1/2 colherinha rasa de sal



Aluno(a): Marlon Azevedo de Jesus
Avós: Verinaldo, Diana, Sizinio, Cleonice

2º ano

Receita: Sonho dos Avós

500g farinha de trigo
100g açúcar
10g fermento em pó
1 colher de chá de sal
300ml leite líquido
200ml óleo
200g doce de goiaba



Modo de preparo

Mistura tudo, deixa descansar por 15 minutos. Faz as bolinhas e acrescenta o doce. Depois é so fritar.



Aluno(a): Maria Lara Azevedo de Jesus
Avós: Verinaldo, Diana, Cleonice, Sizinio

4º ano

Receita das Vovós

500g de farinha de trigo
300ml de leite líquido
02 ovos
01 colher de sal
02 colheres de açúcar
1 xícara de óleo
1 sachê de fermento
300g de queijo
300g de presunto



Modo de preparo

Bate tudo no liquidificador, depois, derrama na forma untada, coloca o queijo e o presunto e leve ao forno em temperatura de 180 graus.

Aluno(a): Luis Fernando Reis de Jesus
Avós: Girlene e Luis

5º ano

Receita: Peixe assado na Folha de Bananeira

Modo de preparo

Tempere o peixe com: Alho, sal, Tempero do Chef.
Enrole na folha de bananeira, ponha para assar na brasa.



Aluno(a): Ana Clara Cerqueira Brandão
Avós: Helenita Lefundes de Souza

3º ano

Receita: Bolo de Morango

2/3 de xícara de chá de leite
03 colheres de manteiga cheia
03 ovos
Açúcar
Morango

Modo de preparo

Misture o conteúdo do pacote com todos os ingredientes. Bate na batedeira em velocidade alta por cerca de 5 minutos ou até que a massa fique bem lisa e homogênea. Passe para uma forma untada. Leve ao forno preaquecido de 180° por cerca de 30 a 35 minutos. Para verificar se está pronto, espete um palito, que deve sair limpo e seco.



Aluno(a): Ícaro Trindade Souza
Avós: Maria da Conceição

6º ano

Receita: Bolinho de Bacalhau

1kg de bacalhau
500g de batata inglesa.
Salsa a gosto

Modo de preparo

Ferventar o bacalhau para retirar o sal. Depois, desfia o bacalhau e coloca a batata para cozinhar. Quando tiver cozida, passa no espremedor. Mistura o bacalhau com a batata e a salsa picadinha. Faz os bolinhos e frita em óleo quente.

