Receitas

Festival + Horti na Cozinha

Horti granjeiros

www.hortigranjeiros.com.br

Apresentação

A cozinha é uma liturgia dos sentidos. E nada melhor que no 35° Hortigranjeiros esta arte se consagre, conectando a essência da produção de alimentos com a arte mágica de transformá-los.
O 1° Festival Mais Horti na Cozinha foi concebido como palco ideal para esta comunhão, pois nele se celebra aquilo que une todos os cozinheiros: o desejo de encantar.
Já este livro, derivado da festividade, foi pensado com a vontade de unir em um só lugar as paixões, histórias e talentos que sempre se manifestam num Hortigranjeiros um verdadeiro banquete de receitas doces e salgadas, cuidadosamente preparadas por pessoas apaixonadas.
Cada prato apresentado aqui carrega mais que ingredientes: traz lembranças de infância, aprendizados em torno de fogões humildes ou sofisticados, no campo ou na cidade, sob uma vontade genuína de compartilhar.
O leitor encontrará desde receitas reconfortantes, daquelas que aquecem o coração, até criações ousadas que surpreendem o paladar todas pensadas com generosidade e respeito à tradição, à inovação e ao prazer de cozinhar utilizando a energia da produção local de alimentos.
Que as páginas que seguem sirvam de inspiração não apenas para reproduzir receitas, mas para inventar novas, reinventar antigas, e, sobretudo, criar momentos inesquecíveis à mesa.

Bom apetite!

ATENÇÃO!

Algumas receitas a seguir listadas contêm farinha de trigo, cevada, centeio e aveia, produtos que contém glúten. Outras contêm sal e açúcar, leite e derivados. Dessa forma, alertamos às pessoas que possuem intolerância ou restrições a esses tipos de alimentos, que tomem os devidos cuidados no preparo das receitas.

Doces

Horti
gran
jeiros

www.hortigranjeiros.com.br

CRI CRI DE CASCA DE LARANJA

MODO DE PREPARO:

1° Descasque as laranjas e pique as cascas em pedaços pequenos.

2° Deixe as cascas de molho em uma tigela com água durante 2 dias, trocando a água várias vezes (a cada 2 ou 3 horas)

3° Retire toda água em que estavam as cascas de laranja, e escorra bem.

4° Coloque as cascas em uma água quente e deixe uns minutos, mas não deixe ferver, depois escorra novamente.

5° Coloque as cascas, o açúcar e o leite condensado em uma panela, leve ao fogo baixo mexendo sempre até secar e o doce aderir nas cascas de laranja

INGREDIENTES:

6 xicaras (chá) de casca de laranja picada

3 xicaras (chá) de açúcar mascavo

2 caixas de leite condensado

BOSSOROCA/RS
Lucilene Lopes de Souza

BOLO DE RÚCULA

INGREDIENTES:

4 gemas

150 ml de óleo de soja

1/2 maço de rúcula

2 xícaras (chá) de açúcar

2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

4 claras batidas em neve

MODO DE PREPARO:

1° Num liquidificador, bata as gemas, o óleo de soja e a rúcula.

2° Transfira para um recipiente e acrescente o açúcar e a farinha de trigo.

3° Mexa bem. Junte o fermento em pó e as claras batidas em neve e misture delicadamente.

4° Unte uma forma oval (de 26 cm x 5 cm), forre com papel-manteiga untando e enfarinhado. Coloque a massa do bolo e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 40 min.

CAMPINA DAS MISSÕES/RS
Grupo do Lar Estrela da Manhã

PÃO DE ABÓBORA E MANDIOCA COM CREME DE ORA PRO NOBIS

MODO DE PREPARO DA MASSA:

1° Em um recipiente adicione a abobora, a mandioca, a banha e o sal.

2° Acrescente o fermento.

3° Acrescente a farinha e sove até ficar uma massa lisa e molde os pães.

4° Coloque os pães em uma assadeira untada e polvilhada.

5° Quando estiver crescido leve para assar a 180 °C durante 40 minutos.
Rende 2 pães.

INGREDIENTES DA MASSA:

350 g de abobora cozida e amassada

300 g de mandioca cozida e amassada

4 g de sal

50 g de banha

900 g de farinha de trigo

400 ml de fermento natural

Agua se tiver necessidade

MODO DE PREPARO DO CREME:

1° Em uma panela leve ao fogo o leite para aquecer e antes de levantar fervura reserve 150ml deste leite.

2° No restante do leite da panela adicione o vinagre e espere talhar.

3° Coe o queijo e leve para liquidificar juntamente com a manteiga e as folhas de ora-pro-nóbis.

4° Aos poucos vá adicionando o leite, até dar um ponto de creme.

5° Adicione o sal a gosto.

INGREDIENTES DO CREME:

1 litro de leite

2 a 3 colheres (sopa) de vinagre branco

1 colher (chá) de manteiga

4 folhas de ora-pro-nóbis

Sal a gosto

CERRO LARGO/RS
Elisete Hister Mumbach

BOLO DE RADICCI ROXO

MODO DE PREPARO:

1° Liquidifique o radicci, a água, o açúcar mascavo, o óleo e os ovos por 5 minutos.

2° Passe a massa para uma tigela. Acrescente a farinha de trigo, o sal e mexa até a massa ficar lisa.

3° Acrescente o fermento e mexa delicadamente.

5° Coloque em uma assadeira untada e polvilhada e leve para assar a 200 °C durante 30 minutos.

INGREDIENTES:

3 folhas sem talo de Radicci Roxo

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

1 xícara (chá) de água morna (mais para quente)

½ xícara (chá) de óleo

3 ovos

1 ½ xícara (chá) de farinha de trigou (ou flocão de milho ou aveia)

1 pitadinha de sal

1 ½ colher (sopa) de fermento em pó químico

DEZESSEIS DE NOVEMBRO/RS
Neuza Nunes Colbek

BOLO DO AMOR

MODO DE PREPARO:

1° Coloque em um recipiente as bananas e com o auxílio de um garfo, esmague-as, adicione o açúcar mascavo e misture bem;

2° Adicione as maçãs raladas, as uvas passas, a canela em pó, as nozes picadas, a pitada de sal e misture bem;

3° Em seguida adicione a farinha de trigo, a farinha de aveia e misture bem;

4° Acrescente os ovos e o azeite e misture bem;

5° Adicione o fermento em pó e bicabornato de sódio e misture delicadamente.

6° Coloque em uma assadeira untada;

7° Leve para assar a 180 °C durante 30 minutos.

DR MAURICIO CARDOSO/RS
Roseli Schinaider Prunzel

INGREDIENTES:

2 bananas pequenas

1 xicara (chá) de açúcar mascavo

4 maçãs pequenas raladas com casca

1 xicara (chá) de uvas passas

2 colheres (chá) de canela em pó

1 xicara (chá) de nozes picadas (ou amendoim)

1 pitada de sal

1 xicaras (chá) de farinha de trigo

1 xicaras de farinha de aveia

2 ovos

½ xícara (chá) de óleo de soja

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

BOLO DE BERGAMOTA

MASSA

MODO DE PREPARO:

1° Separe a clara dos ovos e bata até o ponto de neve.

2° Acrescente o açúcar e bater até o ponto de cobertura.

3° Adicione aos poucos a gema peneirada e bater por 8 a 10 minutos.

4° Adicione o suco e a farinha e misture muito bem.

5° Acrescente o fermento químico.

6° Coloque a massa em uma assadeira untada e polvilhada e leve para assar a 180° durante 40 minutos.

INGREDIENTES:

4 ovos

2 xicaras (chá) de açúcar

3 xicaras (chá) de farinha de trigo

1 copo de suco de bergamota

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

EUGÊNIO DE CASTRO/RS
Milma Freitas

COBERTURA

MODO DE PREPARO:

1° Coloque os ingredientes em uma panela e misture.

2° Leve a panela ao fogo mexendo sempre até engrossar.

3° Despeje o creme e espalhe sobre o bolo já assado.

INGREDIENTES:

1 copo de suco de bergamota

1 colher de amido de milho

1/3 do copo de açúcar

BOLO DE ORA-PRO-NOBIS

MODO DE PREPARO:

1° Liquidifique as folhas de ora-pro-nobis, o açúcar, o óleo, cenoura e o leite vegetal.

2° Passe a massa para uma vasilha. Acrescente a farinha de trigo e mexa até a massa ficar uniforme.

3° Adicione o vinagre e o fermento. Misture devagar.

4° Despeje em uma forma de preferência com um furo central, untada com óleo e açúcar.

5° Leve assar em forno pré-aquecido a 180 °C até espetar um palito e sair limpo.

GARRUCHOS/RS
Carolina Ortiz Lopes Batista

INGREDIENTES:

¼ de xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

1 colher (sopa) de vinagre de maçã

1 xícara (chá) de açúcar refinado

1 xícara (chá) de folhas de ora-pro-nobis picadas

1 xícara (chá) de leite vegetal (ou água com duas colheres de aveia)

½ cenoura média (opcional)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

BOLO INTEGRAL COM LARANJA

MODO DE PREPARO:

1° Liquidifique bater os ovos, a laranja, a água, o óleo e o açúcar.

2° Coloque em uma bacia a farinha e despeje o líquido misture bem.

3° Acrescente o fermento e mexa delicadamente.

4° Coloque em uma assadeira untada e polvilhada.

5° Leve para assar a 180 °C durante 40 minutos.

INGREDIENTES:

1 laranja com casca e sem sementes

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

3 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

1/2 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de água morna

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

GUARANI DAS MISSÕES/RS
Francine Duarte da Silva
Clube de Mães Santa Ana

MUFFIM DE ABACAXI E COCO

MODO DE PREPARO:

1° Em uma tigela misture todos os ingredientes secos.

2° No liquidificador bata todos os ingredientes úmidos, até ficar um creme liso e homogêneo.

3° Adicione o creme batido por cima dos ingredientes secos e misture bem.

4° Unte as forminhas com óleo e distribua a massa em forminhas, já untadas e leve para assar a 180 °C durante 25 a 30 minutos.

3° Decore de acordo com sua criatividade

INGREDIENTES:

6 xicaras (chá) de casca de laranja picada

3 xicaras (chá) de açúcar mascavo

2 caixas de leite condensado

BOSSOROCA/RS
Lucilene Lopes de Souza

BOLO DE MANDIOCA

MODO DE PREPARO:

1° Rale metade da mandioca em ralo fino e a outra metade em ralo grosso.

2° Espreme a massa de mandioca pra extrair todo líquido (goma).

3° Acrescente os ovos, o açúcar, o leite de coco e o coco fresco ralado.

4° Misture bem até formar uma massa homogênea.

5° Coloque em uma assadeira untada e polvilhada.

6° Leve para assar em forno pré-aquecido, 220 °C durante 40 minutos.

7° Deixe dourar.

INGREDIENTES:

1 quilo de mandioca crua ralada

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite de coco

1 xícara (chá) de coco fresco ralado

INDEPENDÊNCIA/RS
Janete da Silva Chrischon

CUCA DE LARANJA

MODO DE PREPARO DA MASSA:

1° Misture a farinha, açúcar, sal e o fermento, adicione o ovo e o leite e vá misturando a massa.

2° Por último adicione a banha já derretida. Obs: misture a mão para acertar melhor o ponto da massa e deixe descansar por aproximadamente 40 min ou até que dobre de tamanho.

3° Após coloque a massa em uma forma retangular, cubra com o recheio e a cobertura (farofa) e leve para assar à forno pré-aquecido a 200 °C por aproximadamente 20 minutos.

INGREDIENTES DA MASSA:

3 xicaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento biológico seco

2 colheres (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

1 ovo

1 ½ xícara de leite

2 colheres (sopa) de banha

MODO DO RECHEIO E DA COBERTURA:

1° Misture a laranja descascada e picada em cubos com o açúcar e a canela (a gosto) e espalhe sobre a massa.

2° Para o preparo da farofa misture: 1 xícara (chá) de açúcar, a farinha de trigo e 1 colher (sopa) de banha e incorpore com a ponta dos dedos até dar o ponto de farofa.

INGREDIENTES DO RECHEIO E DA COBERTURA:

2 xícaras (chá) de laranja descascada e picada

2 xícaras (chá) de açúcar (1 para a laranja e a outra para a farofa)

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de banha

NOVA CANDELÁRIA/RS
Clarice Reis

BOLO DE BANANA, AVEIA E AÇÚCAR MASCAVO

MODO DE PREPARO:

1° Amasse as bananas.

2° Liquidifique os ovos, o açúcar mascavo, o óleo e a canela.

3° Passe as bananas amassadas e o conteúdo do liquidificador para uma tigela. Acrescente as aveias e mexa até misturar bem.

4° Adicione a uva passa. Misture bem.

5° Acrescente por último o fermento e mexa delicadamente.

6° Coloque em uma assadeira com furo no meio, untada e polvilhada.

7° Leve para assar em forno pré aquecido a 200 °C durante 40 minutos.

8° Desenforme depois de frio.

OBS: Pode ser usada maçã aos cubos em substituição a uva passa e ainda acrescentar um pouco de mel diminuindo o açúcar mascavo.

INGREDIENTES:

2 bananas grandes ou 3 menores, bem maduras e amassadas;

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

1/3 xícara (chá) de óleo

1 colher de café de canela moída

1 xícaras (chá) de aveia em flocos médios

5 colheres (sopa) de aveia em flocos finos

½ xícara (chá) de uva passa

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

PORTO VERA CRUZ/RS
Márcia Andrade
Grupo de Mulheres As Meninas do Cafundó

BOLO DE LARANJA

MODO DE PREPARO DO BOLO:

1° Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos a farinha e o fermento).

2° Passe a massa para uma tigela. Acrescente a farinha de trigo e mexa até a massa ficar lisa.

3° Adicione o fermento e mexa delicadamente.

4° Coloque em uma assadeira untada e polvilhada.

5° Leve para assar a 180 °C durante 35 minutos.

INGREDIENTES DO BOLO:

3 ovos.

½ xícara (chá) de óleo.

1 xícara (chá) de açúcar.

2 colheres (sopa) de margarina.

Suco de 2 laranjas.

Raspas de 1 laranja.

1 colher (sopa) de fermento em pó químico.

2 xícaras (chá) de farinha de trigo.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA:

1° Ferver até ficar consistente.

2° Despeje sobre o bolo.

INGREDIENTES DA COBERTURA:

1 xícara (chá) de açúcar.

1 xícara (chá) suco de laranja.

ROLADOR/RS
Jane Aquino Gomes

BOLO DE ORA-PRO-NOBIS

MODO DE PREPARO:

1° Bata as claras em neve e reserve.

2° Bata o suco de laranja, o suco de limão, a manteiga e as gemas, o açúcar. Acrescente a farinha, as claras, o fermento e as raspas da casca da laranja. Coloque em uma forma, de preferência de furo no meio, e leve para assar em uma forma untada no forno pré aquecido por 40 a 45 minutos. Deixe amornar e desenforme.

3° Em uma panela, misture a polpa de maracujá e a água. Leve ao fogo sem mexer até o ponto de calda. Despeje sobre o bolo ainda morno.

Obs: pode-se fazer uma calda com suco de laranja, açúcar e um pouco de amido de milho, ou simplesmente açúcar de confeiteiro e suco de limão ou laranja. Para decorar, espalhe raspas de casca de laranja.

INGREDIENTES:

1 xícara (chá) de suco de laranja

½ xícara (chá) de suco de limão

2 xícaras (chá) de açúcar

4 ovos (clara e gema separadas)

1 colher (sopa) de manteiga

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 colher (sopa) de raspas da casca da laranja

2 polpas de maracujá

½ xícara (chá) de água (para a polpa de maracujá)

SANTA ROSA/RS
Glotilde Bao

BOLO DE CENOURA

MASSA

MODO DE PREPARO:

1° Bater as claras com 1xícara de açúcar, reservar.

2° No liquidificador bater a cenoura cozida 1xÍcara de açúcar 2 xícaras de leite morno por 5 minutos

3° Transferir para uma bacia, acrescentar a farinha peneirada o fermento em pó e as claras. Mexer delicadamente e assar por 40 minutos, depois cobrir com a calda.

INGREDIENTES:

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 cenoura cozida

2 xícaras (chá) de leite morno

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) fermento químico em pó

SANTA ROSA/RS
Loni Moraes

CALDA

MODO DE PREPARO:

1° Misturar os ingredientes, levar ao fogo e ferver até o ponto de calda média

2° Colocar sobre o bolo assado.

INGREDIENTES:

1 xícara de açúcar

1 xícara de água

1 xícara de cenoura ralada

BOLO DE CENOURA
SEM GLÚTEN

MASSA

MODO DE PREPARO:

1° Liquidificar todos os ingredientes

2° Levar ao forno pré-aquecido a 180 °C

SANTA ROSA/RS
Noemi Ergan

INGREDIENTES:

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 cenoura

1/2 xícara (chá) de óleo de soja

½ xícara (chá) de água

300 g de farinha de milho

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento químico em pó

(GANACHE)

MODO DE PREPARO:

Derreter o chocolate e misturar com o creme de leite.

INGREDIENTES:

1 caixa de creme de leite

200 g de gotas de chocolate 70% cacau

CUCA RUSSA

SANTA ROSA/RS
Regina Maria Martins

MODO DE PREPARO:

Bater os ovos com o açúcar e a gordura. Adicionar aos poucos a farinha intercalando com o leite morno, por último o fermento, colocar numa forma e com um saco de confeitar espalhar o recheio por cima, por último a farofinha de cuca de sua preferência.

INGREDIENTES:

2 ovos

1 1/2 xícara de açúcar

1/2 xicara de óleo ou manteiga derretida

1 xicara de leite morno

2 xicara de farinha

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

1 colher (sopa) do sabor de sua preferência (canela, cravo, noz moscada, baunilha)

BOLO DE MILHO CREMOSO

SANTO ÂNGELO/RS
Cornélia Gebert
Clube de Mães São José

INGREDIENTES:

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 ½ xícara (chá) flocão de milho

1 ½ xícara (chá) de suco de laranja

1 xícara (chá) de milho em grão

½ xícara de coco ralado

1 colher de sopa de fermento em pó químico

Requeijão cremoso a gosto

MODO DE PREPARO:

1° Bater todos os ingredientes, com exceção do fermento, no liquidificador.

2° Por último, acrescentar o fermento e mexer somente o suficiente para incorporar aos demais ingredientes.

3° Em uma forma untada e enfarinhada, colocar e massa e despejar colheradas de requeijão.

4° Assar à 180 °C por 35 minutos.

BOLO DE LARANJA

MODO DE PREPARO:

1° Bata no liquidificador a laranja, os ovos e o óleo de soja até ficar uma massa homogênea.

2° Acrescente o açúcar e a farinha.

3° logo em seguida adicione o fermento em pó.

4° Despeje a massa em uma assadeira untada.

5° Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos.

INGREDIENTES:

1 laranja sem sementes

2 ovos

½ xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

SANTO ANTÔNIO DAS MISSÕES/RS
Neli Carnelute da Veiga
Clube de Mães Helaine
Cavalheiro Jacques

BOLO VULCÃO DE NOZES

MODO DE PREPARO DO BOLO:

1° Em um recipiente, misture os ovos, o óleo, o leite, acrescente o açúcar refinado e mexa bem

2° Acrescente a farinha de trigo e as nozes. Por último coloque a canela e o fermento.

3° Coloque em uma assadeira untada e asse por 30 a 35 minutos em forno preaquecido a 180 °C.

INGREDIENTES DO BOLO:

3 ovos

90 ml de óleo

200 ml de leite

260 g de açúcar refinado

220 g de farinha de trigo

½ xícara (chá) de nozes picadas

5 g de canela em pó

13 g de fermento químico

MODO DE PREPARO DO BOLO:

1° Coloque na panela o leite condensado e o doce de leite. A parte, misture o amido de milho no leite para diluir. Depois coloque essa mistura na panela e cozinhe até engrossar. Deixe cozinhar por 3 minutos e desligue. Com a panela desligada, acrescente ao creme as nozes e o creme de leite.

2° Depois de frio, despeje em cima do bolo e salpique nozes (opcional).

INGREDIENTES DA COBERTURA (CREME DE LEITE E NOZES):

380 g de leite condensado

250 ml de leite

50 g de doce de leite

15 g de amido de milho

200 ml de creme de leite

¾ xícara de nozes picadas

SANTO CRISTO/RS
Dirce Frey

WAFER DE LARANJA

MODO DE PREPARO:

1° Misturar tudo em uma tigela.

2° Acrescentar farinha até obter uma massa não tão líquida.

3° Colocar em uma máquina de fazer Wafer, esperar assar e saborear, morno ou frio.

INGREDIENTES:

3 ovos

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de suco de laranja

2 colheres (sopa) de nata

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento em pó

SÃO PAULO DAS MISSÕES/RS
Lisete Fin
Clube de Mães Unidos na Amizade

BOLO DE LARANJA

MODO DE PREPARO DO BOLO:

1° Descasque a laranja e retire bem a parte branca e as sementes.

2° No liquidificador leve para bater os ovos, a laranja, o suco, o açúcar, o sal e o óleo.

3° Após despeje a mistura em uma bacia, acrescente a farinha e o fermento e misture delicadamente.

4° Leve para assar em uma forma untada e enfarinhada, em forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.

INGREDIENTES DO BOLO:

3 ovos

1 laranja inteira

Suco de uma laranja

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO DA COBERTURA:

1° Em uma panela misture todos os ingredientes e leve para cozinhar até obter um creme homogêneo.

2° Após despeje sobre o bolo.

INGREDIENTES DA COBERTURA:

Suco de duas laranjas

1 xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de amido de milho

SETE DE SETEMBRO/RS
Neiva Copetti
Clube de Mães Santo Antônio

BOLO DE MILHO COM FRUTAS

MODO DE PREPARO:

1° Junte os ovos, açúcar, leite e o óleo e bata no liquidificador.

2° Em seguida misture a farinha de milho e o fermento em pó químico.

3° Quando a massa estiver pronta, caramelize uma forma de pudim com 4 colheres de (sopa) de açúcar e deixe esfriar, coloque frutas no fundo da forma.e despeje a massa do bolo.

4° Asse em forno pré aquecido à 250 °C por aproximadamente 30 minutos. (Coloque um palito para testar).

INGREDIENTES:

3 ovos

1 ½ xícara (chá) de açúcar

½ xícara (chá) de óleo de milho

1 xícara (140 ml) de leite morno

Baunilha a gosto

2 xícaras (140 ml) de farinha de milho

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

E fruta pode ser laranja, abacaxi ou uma fruta de sua preferência

PARA CARAMELIZAR A FORMA:

4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE CARAMELIZAR A FORMA:

Derreta o açúcar, caramelize a forma e deixe esfriar.

TUCUNDUVA/RS
Ana Silveira

CUCA RÁPIDA COM UVA

MASSA

MODO DE PREPARO:

1° Liquidifique os ovos, a manteiga, o leite, o açúcar, o sal, a nós moscada o amido de milho e a farinha de trigo.

2° Passe a massa para uma tigela. Acrescente as uvas in natura e misture até incorporar na massa.

3° Acrescente o fermento e mexa delicadamente.

5° Coloque a massa em uma assadeira untada.

6° Polvilhe a farofa sobre massa.

7° Leve para assar a 180 °C durante 40 minutos.

INGREDIENTES:

3 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de açúcar

1 pitada de sal

noz moscada a gosto

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó químico

2 xícaras (chá) de uva in natura

FAROFA

MODO DE PREPARO:

1° Coloque em uma bacia todos os ingredientes e mexa delicadamente até ficar uma farofa.

2° Polvilhe sobre a massa previamente colocada na forma.

INGREDIENTES:

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 colheres (sopa) de açúcar

1 gema de ovo

2 colheres (sopa) de manteiga

TUPARENDI/RS
Ivete Goin Rigon

BALA PUXA-PUXA DE MELADO

MODO DE PREPARO:

1° Em uma panela cozinhe o melado, e a manteiga ou nata até o ponto de bala (o ponto se verifica em um copo de água. Quando os ingredientes ferverem e iniciar mudar de cor fazer o teste. Colocar uma colher do produto dentro da água, em seguida pegar com a mão e bata contra o copo e se quebrar, está no ponto).

2° Derrame a massa em uma refratária untada com o óleo.

3° Quando estiver ainda morno vá esticando e juntado novamente até obter o ponto de bala.

4° Para finalizar estique no formato de uma corda e corte com uma faca em pequenas porções.

5° Para armazenar e não grudar entre si, polvilhe amendoim moído e guarde em recipiente com tampa.

INGREDIENTES:

300 g de melado

1 colher (sopa) de manteiga ou nata

½ xícara de amendoim torrado e moído

½ colher (sopa) de óleo comestível

UBIRETAMA/RS
Marta Werner
Grupo de Mulheres Lírio Branco

COXINHA DE BATATA-DOCE

MODO DE PREPARO:

1° Em uma tigela esmague a batata. Caso não homogeneizar adicione um pouco de água ou a água do frango cozido, se necessário misturando com as mãos até formar uma massa homogênea.

2° Em um prato coloque um ovo batido com um pouco de água e misture bem.

3° Em outra vasilha adicione a linhaça triturada, a farinha de rosca, a farinha de aveia e o gergelim.

4° Formate as coxinhas enrolando a massa, abrindo no meio e inserindo o frango desfiado.

5° Passe no ovo e na mistura de sementes.

6° Unte a forma com óleo, distribua as coxinhas na forma já untada e leve para assar a 180 °C durante 25 a 30 minutos.

INGREDIENTES:

1 kg de frango cozido temperado

400 g de batata-doce

¼ de xícara (chá) de aveia fina ou farinha de trigo

2 colheres (sopa) de linhaça triturada

1 colher (sopa) de farinha de rosca

2 colheres (sopa) de farinha de aveia

2 colheres (sopa) de gergelim

HORIZONTINA/RS
Claudia Simone Nicolette

Salgados

Horti granjeiros

www.hortigranjeiros.com.br

TORTA SALGADA COM FARINHA DE ARROZ E LEGUMES

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

1° Pique todos os ingredientes do recheio em tamanho pequeno. Todos são utilizados cru.

2° Misture todos os ingredientes pica dos.

3° Acrescente sal à gosto, reserve.

INGREDIENTES DA MASSA:

1 Cenoura

1 Tomate

½ Cebola

½ Maço de coentro ou salsa, conforme o gosto

1 Maço pequeno de espinafre

½ Ricota

1 Colher (chá) de sal

1 ½ Colher (chá) de pimenta do reino e cominho (ou a gosto)

1 Colher (chá) de Orégano

¼ de Xícara (chá) de azeite

1 Colher (sopa) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO DA MASSA:

1° Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata para ficar homogêneo.

2° Acrescente essa mistura do liquidificador aos legumes do recheio e mistu - re.

3° Adicione o fermento e misture novamente.

4° Coloque em uma assadeira untada e polvilhada.

5° Leve para assar a 180 °C durante 40 minutos.

INGREDIENTES DA MASSA:

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de arroz

2 ovos

½ colherinha (chá) de sal

Sobras de queijo

1 colher (sopa) de fermento químico

EUGÊNIO DE CASTRO/RS
Eliane Correa dos Santos

QUEIJO TEMPERADO COM ALHO, SALSA E ORÉGANO RECHEADO COM LEGUMES

MODO DE PREPARO:

1° Pré cozinhar a batata inglesa, a cebola, a cenoura e o chuchu. Obs: o tomate seco, a ervilha, o pimentão, a rúcula e o pepino em conserva não precisam ser pré cozidos.

2° Cortar em cubos todos os legumes, misturar a mão, e adicionar no queijo, ralar um pouco do queijo que foi retirado por cima e cobrir com 2 fatias de queijo muçarela.

3° Levar para o forno pré-aquecido a 180 °C até dourar. Após retirar e pode decorar com legumes de sua preferência.

INGREDIENTES:

1 queijo colonial de aproximadamente 800 g a 1 kg

200 g de requeijão cremoso

3 colheres de maionese

Sugestão de legumes diversos a gosto: 1 un de cada um dos seguintes itens: batata ingle - sa, cebola, cenoura, chuchu, ervilha, pepino, pimentão, rúcula, tomate seco e milho verde; sal a gosto

NOVA CANDELÁRIA/RS
Micheli Unser

CASQUINHAS DE LEGUMES

MODO DE PREPARO DA MASSA:

1° Misture a farinha de trigo com o sal em uma tigela. Numa tigela pequena, quebre o ovo e bata com o garfo para misturar a clara com a gema.

2° Abra um buraco no centro da farinha e junte o ovo, a água, o óleo e a cachaça. Com um garfo, comece misturando os ingredientes líquidos à farinha, com movimentos do centro para fora. Assim que a farinha tiver absorvido os líquidos, comece a misturar a massa com as mãos para incorporar bem os ingredientes.

3° Amasse bem até que a mistura fique lisa e macia.

4° Abra a massa com um rolo ou no cilindro e corte com um copo, em seguida coloque as massas em formas de empada e asse até dourar. Reserve

INGREDIENTES DA MASSA:

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 ovo

¼ de xícara (chá) de água

1 ½ colher (sopa) de óleo

2 ½ colheres (sopa) de cachaça

1 colher (chá) de sal

Farinha de trigo a gosto para polvilhar a bancada

PIRAPÓ/RS
Beatriz Tauimer Mackry

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

1° Refogue as espigas de milho, a ervilha e a cenoura.

2° Corte em cubinhos a cenoura, o tomate, o pepino, pique o brócolis e o pimentão, acrescente o milho, a ervilha.

3° Misture todos os ingredientes do recheio em uma tigela e acrescente maionese caseira de leite, em seguida coloque nas casquinhas já assadas.

INGREDIENTES DA MASSA:

100 g de brócolis

2 tomates

150 g de Milho verde (refogado)

150 g de ervilha (refogado)

5 unidades de pepino em conserva

1 Cenoura (cozida)

Pimentão (a gosto)

MODO DE PREPARO DA MAIONESE:

Coloque o leite no liquidificador com o sal, vá batendo e acrescentando o azeite até dar o ponto de maionese.

INGREDIENTES DA MAIONESE:

1 copo de leite

Sal

Óleo

CANOA COSTEIRA

MODO DE PREPARO:

1° Liquidifique os ovos, o leite, o sal, o óleo e queijo.

2°Adicione a farinha aos poucos e bata um pouco mais até ficar uma massa homogênea.

3° Acrescente por último o fermento químico e misture levemente.

4° Misture os ingredientes do recheio e reserve.

5° Unte as forminhas e coloque uma colherada da massa, um pouco de recheio e cubra novamente com uma fina camada de massa.

6° Leve para assar em forno pré aquecido a 180 °C durante 20 minutos. Desenforme frio.

INGREDIENTES DA MASSA:

4 ovos

1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

10 colheres (sopa) de farinha de trigo

½ colher (chá) de sal

3 colheres (sopa) de queijo colonial ralado (opcional)

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

INGREDIENTES DO RECHEIO:

1 xícara (chá) de legumes picados bem miúdos (brócolis, couve-flor, cenoura, abobrinha, ervilha, etc.).

1 xícara (chá) de filé de frango ou de peixe cozido e desfiado.

½ xícara (chá) de queijo bem curado ralado ou picado bem miúdo.

PORTO VERA CRUZ/RS
Gicele Fátima Sroczynski
Grupo de Mulheres Mãos que Fazem

MAIONESE DE ÓRA-PRO-NÓBIS COM MANJERICÃO E LEGUMES

MODO DE PREPARO DA MAIONESE:

Bata no liquidificador os ovos, o ora pro nóbis, o manjericão, o sal e vá alternando o óleo com o suco de limão e à água gelada até dar ponto firme. Reserve.

SANTA ROSA/RS
Rosane Oliveira

INGREDIENTES DO CREME PARA A MAIONESE:

3 ovos (sendo 1 cru e 2 gemas cozidas)

5 folhas de ora pro nóbis

4 folhas de manjericão

5 colheres de suco de limão Taiti ou vinagre a gosto

2 colheres (rasas de café) de sal

3 colheres (sopa) de água gelada.

Óleo até dar ponto firme

MODO DE PREPARO DO COZIDO DE LEGUMES:

Misture todos os legumes em um recipiente. Despeje a maionese e misture delicadamente. Acerte o sal e o limão ou vinagre se necessário. Coloque alguns minutos na geladeira e sirva com torradinhas.

INGREDIENTES DOS LEGUMES:

1 xícara de cenoura em cubos cozida

1 xícara de pepinos em conserva em cubos

1/5 xícara de pimentão verde em cubos

1/5 xícara de pimentão vermelho em cubos

1/5 xícara de tomate com casa e sem sementes em cubos

1/5 xícara de ervilha cozida

1/5 xícara de milho verde cozido

CREME DE MANDIOCA COM SALAME COLONIAL

MODO DE PREPARO:

1° Cozinhe a mandioca até começar a desmanchar. Reserve.

2° Aqueça a banha de porco, refogue a cebola picada em cubos bem pequenos. Em seguida, acrescente o alho picado e o salame cortado em cubos pequenos. Refogue bem.

3° Acrescente os tomates picados em cubos pequenos e refogue novamente.

4° Em seguida, retire as fibras mais grossas da mandioca, bata no liquidificador a mandioca e o caldo do seu cozimento, apenas o suficiente para desmanchar e acrescente esse caldo ao refogado de salame.

5° Deixe ferver misturando até incorporar todos os ingredientes. Junte tempero verde, manjericão e sal a gosto.

SANTA ROSA/RS
Fernanda Fontana dos Santos

INGREDIENTES:

1 kg de mandioca descascada

1 colher de banha de porco

2 pernas de salame colonial

1 cebola

3 dentes de alho

2 tomates

Sal a gosto Manjericão Tempero verde

NHOQUE DE ESPINAFRE

SANTA ROSA/RS
Lori Matter

MODO DE PREPARO:

1° Liquidificar o espinafre, os ovos e o óleo de soja até ficar uma mistura homogênea.

2° Acrescentar a farinha até o ponto.

3° Ferver 2 litros de água com o sal

4° Colocar os nhoques e ferver até ficar al dente e servir com molho de sua preferência.

INGREDIENTES:

150 g de espinafre (um punhado generoso)

2 ovos

2 colheres (sopa) de óleo de soja

Farinha até o ponto (aproximadamente 250 g)

2 litros de água fervendo

1 colher (chá) de sal

RISOTO DE BETERRABA COM MISSÔ E CREME DE COUVE

INGREDIENTES:

1 xicara de arroz arbóreo

1 beterraba média ralada fina ou batida no mixer

1 colher de sopa de misso (caseira ou pronta)

1 dente de alho picado

1 colher de sopa de azeite de oliva

700 ml de caldo de legumes

Flor de sal a gosto

Castanhas trituradas (para finalização)

Creme de couve (receita segue abaixo)

Salsinha ou brotos para decorar (opcional)

INGREDIENTES DO CALDO DE LEGUMES:

1 cenoura picada

1 cebola grande cortada ao meio

1 talo de alho poro (incluindo as folhas)

1 folha de louro

Pimenta do reino

1,5 litros de água

MODO DE PREPARO DO CALDO DE LEGUMES:

Em uma panela coloque todos os ingre dientes, cubra com água e leve ao fogo médio, cozinho por aproximadamente 30 a 40 minutos, coe e reserve o caldo.

INGREDIENTES DO CREME DE COUVE FLOR:

1 couve flor media

½ xicara de caldo de legumes

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO DO CREME DE COUVE FLOR:

Cozinhe o couve flor até ficar bem macio (cerca de 10 minutos), escorra a água, acrescente o caldo e bata no mixer ou liquidificador, acrescente o sal e a pimenta a gosto.

INGREDIENTES DA PASTA DE MISSÔ ARTESANAL (BASE FERMENTADA DE SOJA):

500 gramas de soja em grão

Água

MODO DE PREPARO DA PASTA DE MISSÔ:

Lave bem os grãos de soja, deixe de molho por cerca de duas horas, escorra a água, cozinhe em uma panela com água limpa suficiente para cobrir os grãos, deixe cozinhar por 20 min ou até os grãos estarem macios, escorra a água, por fim esmague ou bata no liquidificador até obter uma pasta homogênea.

MODO DE PREPARO DO RISOTO:

Em uma panela acrescente o azeite, alho e a cebola, deixe dourar e adicione o arroz, mexendo por cerca de um minuto até ficar levemente transparente

Adicione a beterraba ralada e mexa bem
Aos poucos vá adicionando o caldo (previamente preparado) , sempre mexendo por cerca de 15 minutos, até o arroz ficar al dente

Dissolva o missô (previamente preparado) em uma concha de caldo e mistura ao arroz, mexendo por mais 5 minutos.

Acerte o sal se necessário
Finaliza o prato com as castanhas

SANTA ROSA/RS
Elton Soares

BOLINHO CREMOSO DE LEGUMES

INGREDIENTES:

3 ovos

1 xícara (chá) de leite

½ xícara (chá) de requeijão cremoso

1 ½ xícara (chá) amido de milho

½ xícara (chá) de farinha de trigo

½ xícara (chá) de milho em grão

½ xícara (chá) de ervilhas cozidas

½ xícara I(chá) de cenoura picada e cozida

200 g de carne de frango cozido e desfiado.

Tempero verde a gosto

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO:

1° Bater os ovos, o leite e o requeijão, no liquidificador.

2° Em uma tigela colocar a mistura do liqui - dificador e acrescentar o milho em grão, as ervilhas, a cenoura e o tempero verde, mis- turar até homogeneizar.

3° Por último, acrescentar o fermento e mexer somente o suficiente para incorpo- rar.

4° Colocar em forma única ou forminhas individuais, untadas e enfarinhadas.

5° Assar à 180 °C por 25 a 35 minutos.

SANTO ÂNGELO/RS
Irone Ruchel
Clube de Mães São José

BOLINHO DE MANDIOCA

SANTO ANTÔNIO DAS MISSÕES
Rosecler Malaquias Vargas
Clube de Mães Helaine Cavalheiro Jacques

MODO DE PREPARO:

1° Cozinhe a mandioca e amasse bem. Adicione a manteiga, o sal a gosto e os temperos e misture bem, até formar uma massa lisinha.

2° Refogue a carne moída com cebola e tomate.

3° Com a massa da mandioca, faça bolinhas e recheie com a carne e queijo passe na farinha de trigo para selar e logo em seguida frite em óleo quente.

INGREDIENTES:

1 kg de mandioca cozida e amassada

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

Tempero verde a gosto

100 g de queijo

Óleo para fritar

500 g Carne moída

1 cebola media

1 tomate médio

100 g farinha de trigo

WAFFER SALGADO

INGREDIENTES DA MASSA:

6 ovos

1 xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de leite

½ xícara (chá) de amido de milho

½ xícara (chá) de azeite

1 colher (sopa) de fermento químico

SUGESTÕES DE RECHEIO:

1. Salsicha

2. Mortadela

3. Queijo

4. Tempero a gosto

5. Espinafre

6. Milho

MODO DE PREPARO:

1° Reúna todos os ingredientes da massa numa bacia e bata à mão até formar uma massa homogênea

2° Asse na máquina de waffer ou frigideira antiaderente.

3° Acrescentar o recheio a gosto em cima do waffer ou feche como uma panqueca.

SANTO CRISTO/RS
Neusa Sphor
Clube de Mães Primavera

TORTA DE LEGUMES

SÃO LUIZ GONZAGA/RS
Elizete Tonetto Budel
Cooparte/Agroindustria Artebom

MODO DE PREPARO DA MASSA:

1° Bata no liquidificador os ingredientes líquidos e depois acrescente os demais ingredientes.

2° Em um refratário untando colocar a metade da massa e acrescentar o recheio, depois o restante da massa. Se preferir, colocar orégano e queijo ralado para finalizar.

3° Assar em temperatura de 180 graus por 30 minutos aproximadamente.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

Misturar todos os ingredientes e reser var.

INGREDIENTES DA MASSA:

2 xícaras (chá) de leite

2 ovos

4 colheres (sopa) de azeite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher (chá) de fermento químico

Tempero verde

INGREDIENTES DO RECHEIO:

2 xícaras (chá) de frango cozido e des fiado

1 cenoura média ralada

100 g de brócolis

100 g de couve-flor

50 g de milho verde

50 g de ervilha fresca

Tempero verde

BOLO SALGADO

INGREDIENTES:

2 ovos

½ xícara (chá) de azeite

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa rasa) de amido de milho

360 ml de leite

1 xícara (chá) de couve-flor picado

1 xícara (chá) de brócolis picado

1 xícara (chá) de cenoura ralada

1 xícara (chá) de queijo colonial picado em cubinhos

1 tomate sem semente picado

½ cebola picada

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO:

1° No liquidificador coloque, os ovos, azeite, sal, leite, amido de milho e bata bem.

2° Em uma bacia coloque os ingredientes picados e acrescente a mistura do liquidificador.

3° Adicione o fermento em pó e misture bem.

4° Transfira para uma forma untada e leve ao forno pré aquecido em 250 °C por 45 minutos.

SÃO PÁULO DAS MISSÕES/RS
Luciane Zwirts
Clube de Mães Estrela da Manhã

PÃO DE MORANGA CABOTIA

MODO DE PREPARO:

1° No liquidificador, bata a moranga com a água e o leite.

2° Em um recipiente despeje a mistura do liquidificador e acrescente, os ovos, o açúcar, o óleo, o sal e o fermento, a farinha adicione aos poucos até a massa desgrudar das mãos.

3° Sove bem e deixe descansar até dobrar de tamanho.

4° Após modele a massa e coloque em formas de pão untadas com óleo e deixe crescer mais um pouco.

5° Em seguida leve para assar em forno pré-aquecido a 180° graus por aproximadamente 40 minutos.

SETE DE SETEMBRO/RS
Estela Klospch
Clube de Mães Progressista

INGREDIENTES:

350 g de moranga

2 ovos inteiros

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de água

½ xícara (chá) de açúcar

½ xícara (chá) de óleo

1 colher rasa (sopa) de sal

2 colheres rasas (sopa) de fermento biológico

Farinha de trigo até o ponto.

FATIAS HÚNGARAS COM BRÓCOLIS

MODO DE PREPARO DA MASSA:

1° Misture em uma bacia os ingredientes secos. Acrescente o ovo, o leite e a água morna e amasse até ficar uma massa lisa.

2° Coloque a massa em uma bacia, cubra com um pano. Deixe descansar por 20 minutos ou até dobrar de tamanho.

3° Divida a massa em duas partes.

4° Espiche as massas com rolo ou no cilindro em formato retangular.

5° Distribua o recheios nas duas massas e enrole como rocambole.

6° Corte em rodelas de 2 cm. Disponha as rodelas lado a lado em uma forma untada.

7° Pincele ovo batido e polvilhe orégano.

8° Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 °C por 25 minutos ou até dourar.

INGREDIENTES DA MASSA:

400 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento biológico seco

5 colheres (sopa) de açúcar

½ colher (sopa) de sal

1 ovo

100 g de creme de leite

100 ml de água morna

1 ovo (para pincelar)

TUPARENDI/RS
Maria Teresinha Reggiori

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

1° Pique o brócolis em pedaços pequenos.

2° Coloque em uma bacia o brócolis picado, os queijos ralados e o requeijão.

3° Misture bem até ficar um recheio homogêneo. Reserve.

INGREDIENTES DO RECHEIO:

250 g de brócolis

150 g de queijo mussarela ralado

40 g de queijo parmesão ralado (opcional)

100 g de requeijão

RISSOLES COM BRÓCOLIS

MODO DE PREPARO DA MASSA:

1° Em uma panela ferva o leite com a manteiga, o sal e junte a farinha de trigo mexendo até formar uma massa que não grude nas mãos.

2° Derrame a massa em uma refratária untada e ainda morna junte a clara de ovo amassando até ficar lisa.

3° Com um rolo de massa abre a mesma recheie cortando no formato de pastel.

4° Bata os ovos e passe o pastel no ovo batido e na farinha de rosca levando para fritar em óleo quente.

INGREDIENTES DA MASSA:

500 ml de leite

500 g de farinha de trigo

2 colheres de (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) rasa de sal

1 clara de ovo

UBIRETAMA/RS
Ledi Schulz
Grupo de Mulheres Lírio Branco

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

1° Ferva por um minuto os brócolis e resfrie em água gelada e escorra o exces - so de água e pique em pedaços peque nos e reserve.

2° Corte o bacon em pequenos cubos e frite o mesmo e reserve.

3° Coloque em um recipiente os brócolis e o bacon reservado e incorpore o sal e o requeijão cremoso para formar o recheio.

INGREDIENTES DO RECHEIO:

1 unidade (cabeça) de brócolis

100 g de requeijão cremoso

100 g de bacon

1 colher (café) de sal

2 xícaras de farinha de rosca

2 ovos

500ml de gordura para fritar

TORTA SALGADA DE LEGUMES

MODO DE PREPARO DA MASSA:

1° Em uma bacia coloque os ovos, o sal, o açúcar, e o óleo, e o tempero verde, mistu - re até formar uma massa homogênea.

2° Acrescente o leite, após adicione os fermentos (químico e biológico).

3° Misture a farinha de trigo até ficar em ponto de massa de cuca mal batida.

4° Coloque em uma forma untada e acrescente o recheio, leve para assar em forno pré-aquecido, com temperatura de 180 °C.

5° Asse por cerca de 35 a 40 minutos.

INGREDIENTES DA MASSA:

1 ½ xícara de leite

2 ovos

½ xicara de azeite

1 colher (sopa) sal

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) fermento químico

1 colher (sopa) fermento biológico (de pão)

Tempero verde salsa e cebolinha a gosto
Farinha até dar ponto de massa de cuca mal batida

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

1° Aqueça o óleo e junte a cebola, acres cente a carne de peito desfiada, dê uma dourada.

2° Acrescente a água, e os legumes.

3° Deixe cozinhar por uns 10 minutos.

4° Acrescente a salsa e a cebolinha.

5° Quando estiver os legumes bem cozi dos, desligue o fogo.

INGREDIENTES DO RECHEIO:

1 peito de frango desfiado

legumes a gosto: cenoura, brócolis, repolho, tomate, cebola, ervilha, milho verde e temperinhos verde (salsa e cebolinha)

VITÓRIA DAS MISSÕES/RS
Clenilda Borchartt Noro

Horti granjeiros

Somos Terra, Mãos e Vida

Parque de Exposições de Santa Rosa

Entrada Gratuita

06 a 10 de agosto de 2025

www.hortigranjeiros.com.br | hortigranjeiros | hortigranjeiros

PROMOÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA

APRHOROSA

ASCAR — 70 ANOS — SEMEANDO O FUTURO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL — GOVERNO DO ESTADO RIO GRANDE DO SUL — O futuro nos une.

Patrocinador MASTER

Sicredi

Patrocinador INSTITUCIONAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ROSA

Patrocinador DIAMANTE

Cervejaria ambev STEFFEN BEBIDAS

sulnet

Patrocinador OURO

Cotrirosa

COOPERLUZ 55 anos

ALIBEM

Patrocinador PRATA

Coopermil 70

Central AUTOPEÇAS

Patrocinador BRONZE

Libidus

DetranRS — Rio Grande do Sul

SistemaOcergs

CREA-RS

CARSUL

APOIO

Camera

GALO

Setrem

Terra Nativa

Fitz tintas

Procellecorp

INTEGRA

Posto vaccari