

Receitas Juninas

GASTRONOMIA UNIFACEX

JUNHO 2020



UNIFACEX

COORDENAÇÃO: KALIANE SOUZA

RECEITAR POR: PROF^o MARCOS CARLOS

TEMPLATE: @KENNEDYCOSTA



Índice

- I. ARROZ DOCE
- II. BOLO DE FUBÁ
- III. CANJICA
- IV. PAMONHA
- V. PAÇOCA DE COLHER
- VI. BRIGADEIRO DE MILHO VERDE

TEMPLATE: @KENNEDYCOSTA



I. Arroz doce

Dificuldade: Médio - Tempo de preparo: 60 min - Porções: 6

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz
- 10 xícaras de água
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- Açúcar e canela à gosto



MODO DE PREPARO

1. Cozinhe, em fogo baixo, o arroz nas 10 xícaras de água, até o arroz ficar mole
2. Acrescente um litro de leite e mexa bem
3. Deixe ferver durante cinco minutos
4. Acrescente o leite condensado mexendo sempre
5. Se não estiver doce o suficiente, acrescente mais leite condensado ou de quatro à seis colheres de açúcar
6. Deixe reduzir até ficar um caldo grosso
7. Depois de reduzido, coloque em porções individuais ou em uma travessa, e polvilhe com canela em pó.

II. Bolo de fubá

Dificuldade: Fácil - Tempo de preparo: 35 a 50min - Porções: 12

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá
- 1 vidro de leite de coco
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 pacote de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó em pó



MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata o leite com o fubá, o leite de coco, os ovos, a margarina, o queijo, o leite condensado e o açúcar até ficar liso.
2. Se preciso, bata em duas vezes, dividindo os ingredientes.
3. Adicione o coco e o fermento, e misture.
4. Coloque em uma assadeira alta de 34 x 28 cm, untada e enfarinhada, e asse no forno, preaquecido, a 200 °C, até dourar.

III. Canjica

Dificuldade: Fácil - Tempo de preparo: 60 min - Porções: 30

INGREDIENTES

- 10 espigas de milho
- 1 litro de leite de coco
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga



MODO DE PREPARO

1. Lave bem as espigas e retire os milhos do sabugo com uma faca.
2. Passe no liquidificador os grãos com a metade do leite de coco.
3. Passe em uma peneira para deixar só o caldo.
4. Leve ao fogo com o sal.
5. Coloque o leite de coco mexendo até engrossar.
6. Ao levantar a colher e a massa cair devagar, coloque o açúcar e continue mexendo.
7. Coloque a manteiga, deixe cozinhar por 30 minutos, caso necessite de mais açúcar e sal tempere novamente (a gosto).
8. Retire do fogo e coloque nas travessas ou taças.
9. Sirva com canela.

IV. Pamonha

Dificuldade: Fácil - Tempo de preparo: 50 min - Porções: 40

INGREDIENTES

- 24 espigas de milho verde com a palha
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara (chá) de leite



MODO DE PREPARO

- 1- Retire a palha das espigas, sem rasgá-la. Reserve a palha.
- 2- Rale o milho em ralo grosso e bata no liquidificador até ficar bem triturado.
- 3- Adicione o açúcar e a manteiga, misture bem.
- 4- Coloque numa tigela e junte o restante dos ingredientes. Misture bem. Se necessário, ponha mais leite.
- 5- dobre as laterais da palha para o centro, sobrepondo uma à outra.
- 6- dobre a parte inferior para cima, encha com 1/2 xícara (chá) da mistura de milho.
- 7- Envolve com outra palha de milho, dobre a parte superior para baixo e amarre com tiras da palha.
- 8- Deixe descansar por alguns minutos.
- 9- Ponha os pacotinhos numa panela grande com água fervente.
- 10- Cozinhe até a pamonha endurecer e sirva quente ou fria.

V. Paçoca de colher

Dificuldade: Fácil - Tempo de preparo: 60 min - Porções: 30

INGREDIENTES

500 gramas de amendoim sem pele tostado
1 lata de leite condensado
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de manteiga
1 lata de creme de leite sem soro
amendoim moído para decorar



MODO DE PREPARO

1. Pique o amendoim grosseiramente.
2. Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite e a manteiga.
3. Cozinhe em fogo brando (160 °C), mexendo sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela.
4. Retire do fogo, misture o amendoim e o creme de leite.
5. Distribua em copinhos e decore com amendoim moído.
6. Sirva quente ou fria.

VI. Brigadeiro de milho verde

RECEITA BÔNUS POR: CHEF ANA LUIZA TRAJANO

Dificuldade: Fácil - Tempo de preparo: 60 min - Porções: 30

INGREDIENTES

- 2 espigas de milho verde limpas
- 1/2 xícara de leite
- 1 lata de leite condensado (395 gramas)
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 xícaras de farinha de milho flocada

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela com água, cozinhe as espigas de milho até que os grãos fiquem macios (cerca de dez minutos).
2. Com a ajuda de uma faca, debulhe as espigas e transfira os grãos para o liquidificador. Junte o leite e bata bem.
3. Coe sobre uma panela antiaderente.
4. Junte o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até soltar completamente do fundo da panela.
6. Transfira para uma vasilha e deixe esfriar, cobrindo com filme plástico e leve à geladeira até ficar firme.
8. Enrole os brigadeiros, passe na farinha de milho flocada e sirva.

