

Sabores de Arraiá: Receitas Juninas Aconchegantes

Caldo Verde

Ingredientes:

- 5 batatas médias descascadas e picadas
- 1 litro de água
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 linguiça calabresa em rodelas finas
- 5 folhas de couve cortadas fininho
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

1. Cozinhe as batatas na água até ficarem bem macias.
2. Bata no liquidificador até formar um creme.
3. Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite, junte a linguiça e doure.
4. Acrescente o creme de batata, ajuste o sal, adicione a couve e cozinhe por 5 minutos.
5. Sirva quentinho, com um fio de azeite e pão rústico ao lado.

Sabores de Arraiá: Receitas Juninas Aconchegantes

Caldo de Mandioca com Costelinha

Ingredientes:

- 500g de mandioca cozida
- 300g de costelinha suína cortada em pedaços pequenos
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho
- Cheiro-verde a gosto
- Sal, pimenta e páprica defumada a gosto
- Água para ajustar a textura

Modo de preparo:

1. Tempere e frite a costelinha até dourar bem. Reserve.
2. Bata a mandioca cozida com um pouco da água no liquidificador até formar um creme.
3. Refogue a cebola e o alho na gordura da costelinha, adicione o creme de mandioca.
4. Junte a costelinha, ajuste os temperos e deixe ferver até incorporar.
5. Finalize com cheiro-verde picado. Perfeito para noites frias!

Sabores de Arraiá: Receitas Juninas Aconchegantes

Canjica Branca com Coco e Leite Condensado

Ingredientes:

- 250g de canjica branca
- 1 litro de água
- 500ml de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de coco ralado
- Cravo e canela a gosto

Modo de preparo:

1. Deixe a canjica de molho por 6 horas. Cozinhe na pressão com a água por 40 minutos.
2. Junte o leite, leite de coco, leite condensado, coco ralado, cravo e canela.
3. Deixe cozinhar em fogo baixo até engrossar.
4. Sirva quente ou gelada - com um toque de canela por cima!

Sabores de Arraiá: Receitas Juninas Aconchegantes

Pé-de-moleque

Ingredientes:

- 2 xícaras de amendoim torrado com casca
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de leite condensado

Modo de preparo:

1. Em uma panela, derreta o açúcar até virar caramelo claro.
2. Adicione o amendoim e a manteiga, misture bem.
3. Acrescente o leite condensado e mexa até desgrudar do fundo.
4. Despeje em forma untada e corte os quadradinhos depois de frio.

Sabores de Arraiá: Receitas Juninas Aconchegantes

Pamonha Salgada com Queijo

Ingredientes:

- 6 espigas de milho verde
- 1/2 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- Sal a gosto
- Queijo coalho em cubos
- Palha de milho para embalar

Modo de preparo:

1. Rale o milho e bata no liquidificador com o leite e a manteiga.
2. Tempere com sal e adicione os cubos de queijo.
3. Coloque a massa nas palhas de milho, dobre bem e amarre.
4. Cozinhe em água fervente por 40 minutos.

Sabores de Arraiá: Receitas Juninas Aconchegantes

Cuscuz Paulista

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de milho flocada
- 1 cebola, 1 tomate picado, 1 lata de ervilha, 1 lata de milho
- 1 xícara de molho de tomate
- 1/2 xícara de azeite
- 1 ovo cozido fatiado
- Azeitonas, sardinha e cheiro-verde

Modo de preparo:

1. Refogue cebola, tomate, milho, ervilha, sardinha e o molho.
2. Misture a farinha aos poucos até dar liga.
3. Em uma forma untada, decore com ovo e azeitonas, e coloque a mistura.
4. Aperte bem, espere esfriar e desenforme.

Sabores de Arraiá: Receitas Juninas Aconchegantes

Quentão (com e sem álcool)

Ingredientes:

- 500ml de cachaça (ou suco de maçã para versão sem álcool)
- 1 xícara de açúcar
- 1 pedaço de gengibre em fatias
- Cravo e canela a gosto
- Casca de 1 laranja

Modo de preparo:

1. Derreta o açúcar até dourar, junte os temperos e a cachaça.
2. Ferva por 10 minutos,coe e sirva quente.
3. Para a versão sem álcool, use suco de maçã no lugar da cachaça.

Sabores de Arraiá: Receitas Juninas Aconchegantes

Chocolate Quente com Especiarias

Ingredientes:

- 500ml de leite
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de chá de amido de milho
- Açúcar a gosto
- Canela, noz-moscada e cravo em pó

Modo de preparo:

1. Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo.
2. Mexa até engrossar e levantar fervura.
3. Sirva com chantilly ou raspas de chocolate por cima.