



OS MELHORES SALGADOS

SUMÁRIO

COXINHA TRADICIONAL	3
COXINHA FIT	5
COXINHA VEGANA	6
QUIBE FRITO	7
QUIBE FORNO AOS 4 QUEIJOS	8
MINIQUIBE DE PERU	9
BOLINHO DE QUEIJO	10
BOLINHO DE MANDIOCA COM CARNE SECA	11
CROQUETE DE CARNE MOÍDA E QUEIJO	12
CROQUETE DE CARNE SECA	13
CROQUETE DE FRANGO COM CATUPIRY	14
ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO	15
ENROLADINHO DE SALSICHA	16
MASSA DE EMPADA.....	17
MASSA DE PASTEL DE FEIRA	18
PASTEL DE FESTA	19
PASTEL ASSADO	20
ESFIHA DE CARNE MOÍDA	21
MASSA PARA RISOLE.....	22
MINIPIZZA DE FRANGO COM CATUPIRY.....	23
MINIPIZZA DE CALABRESA	24
RECHEIO DE CARNE MOÍDA	25
RECHEIO DE FRANGO.....	25
RECHEIO DE CAMARÃO.....	26
RECHEIO DE CARNE SECA	27
RECHEIO DE BACALHAU	27
RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO.....	28
RECHEIO DE ATUM	28
RECHEIO PEITO DE PERU.....	29
RECHEIO DE MILHO	29

COXINHA TRADICIONAL

Ingredientes Massa

- 500 g de farinha de trigo
- 1 litro de água
- 150 g de manteiga
- 1 colher (sopa) de sal



Recheio

- 500 g de peito de frango cozido e desfiado
- 500 g de requeijão
- 1 colher (sopa) de alho moído
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de tempero pronto para aves
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de salsinha picadinha

Empanar

- 1 quilo de farinha de rosca
- 500 ml de leite
- 1 ovo
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Coloque a água em uma panela e adicione a manteiga e o sal. Leve ao fogo e observe: quando a manteiga estiver completamente derretida, acrescente a farinha e mexa bastante com um batedor.
2. Importante: mantenha o fogo médio.
3. Deixe a massa descansar por pelo menos cinco minutos em uma superfície lisa.
4. Enquanto isso, faça o recheio: coloque o óleo numa frigideira e leve o alho para dourar.
5. Adicione o frango, que vai sendo temperado aos poucos: primeiro o tempero pronto, depois o sal e por último a salsinha.
6. Com o frango já frio, misture ao requeijão.

7. Em outra tigela, misture o ovo ao leite.
8. Na hora de modelar as coxinhas, pegue uma quantidade de massa suficiente para encher a mão (aproximadamente 30g) e misture um pouco para que ela fique homogênea.
9. Estique na palma das mãos fazendo um pequeno disco.
10. Coloque uma colher (sobremesa) de recheio no meio da massa e segure com o dedão.
11. Com a outra mão, faça uma meia lua e vá cobrindo o recheio com a massa e dê forma à coxinha.
12. Mergulhe a coxinha no leite e passe na sequência na farinha de rosca.
13. Esquente uma panela funda com quatro dedos de óleo até ficar bem quente.
14. Coloque as coxinhas e deixe até dourar.
15. Retire com uma escumadeira e deixe escorrer sobre um papel toalha. Sirva em seguida.
16. Cubra os bolinhos com a cobertura e finalize com os confeitos de sua preferência.

COXINHA FIT

Ingredientes Massa

- 1 batata doce média cozida e amassada
- ¼ de peito de frango cozido e desfiado
- 2 dentes de alho
- ½ cebola picada
- 1 tomate sem pele e sem sementes picado
- Sal e pimenta do reino à gosto
- Uma colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de requeijão light
- 2 colheres (sopa) de farinha de linhaça



Modo de Preparo

1. Em uma panela, doure a o alho e a cebola com o azeite.
2. Junte o frango já cozido e desfiado, em seguida, acrescente o tomate, tempere com sal e pimenta do reino, refogue por três minutos, junte o requeijão ligh, misture e desligue o fogo.
3. Tempere a batata amassada com um pouco de sal.
4. Com esta massa, faça bolinhas.
5. Abra cada bolinha na palma da mão para colocar o recheio.
6. Feche a massa fazendo formato de coxinha.
7. Empane na farinha de linhaça.
8. Distribua as cozinhas em uma assadeira.
9. Leve ao forno por 15 minutos ou até dourar.
10. Se for na air fryer, coloque elas direto na air fryer e deixe por 7 minutos.

COXINHA VEGANA

Ingredientes Massa

- 1 litro de leite
- 1kg de batata cozida espremida
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 cubos de caldo de legumes
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 3 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Sal a gosto
- Óleo quente para fritar



Ingredientes Recheio

- 1 xícara (chá) de ricota amassada
- 2 xícaras (chá) de legumes picados refogados a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeitonas picadas

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite, a batata, a manteiga, o cubo de caldo de legumes, sal e leve ao fogo até ferver.
2. Acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexendo sempre até soltar do fundo da panela.
3. Coloque em uma superfície lisa, seca e deixe esfriar.
4. Em uma tigela, coloque os ingredientes do recheio e misture bem.
5. Abra a massa em círculos.
6. Recheie e feche no formato de coxinhas.
7. Passe nos ovos batidos com o parmesão e na farinha de rosca.
8. Frite em óleo quente até dourar.

QUIBE FRITO

Ingredientes Massa

- 500 g de carne moída
- 250 g de trigo para quibe
- 350 ml de água fervente
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 3 colheres (sopa) de hortelã picada
- Sal e pimenta a gosto



Modo de Preparo

1. Coloque o trigo de molho na água fervente (misture bem) por 1 hora (não precisa espremer).
2. Misture a carne moída com o trigo, junte os temperos e misture bem.
3. Pegue porções dessa mistura, amasse bem com as mãos (evita que se abram ao fritar), modele e frite em óleo quente.
4. Escorra em papel absorvente.

QUIBE FORNO AOS 4 QUEIJOS

Ingredientes Massa

- 2 xícaras (chá) de trigo para quibe
- 500g de carne moída
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 xícara (chá) de hortelã picada
- Sal e pimenta síria a gosto
- Azeite para untar e regar
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado para polvilhar



Ingredientes Recheio

- xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 xícara (chá) de queijo provolone ralado
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque o trigo, cubra com água morna e deixe de molho por 4 horas.
2. Escorra e aperte para sair todo o líquido.
3. Transfira para outra tigela e acrescente a carne, a cebola, o alho, a hortelã, sal e pimenta síria.
4. Misture até que fique uniforme.
5. Unte um refratário médio com azeite e disponha metade da massa, alisando com uma colher.
6. Para o recheio, misture em uma tigela a mussarela, o parmesão, o provolone e o requeijão.
7. Espalhe o recheio por igual no refratário e cubra com a massa restante.
8. Regue com azeite e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos. 9. Retire, polvilhe com a mussarela e volte ao forno por mais 15 minutos para dourar.
10. Se desejar, sirva o quibe decorado com uma folha de salsa.

MINIQUIBE DE PERU

Ingredientes Massa

- 2 xícaras (chá) de trigo para quibe
- 3 xícaras (chá) de água morna
- 3 xícaras (chá) de carne moída
- 1 cebola picada
- 1/2 xícara (chá) de hortelã picada
- Sal e pimenta síria a gosto
- Óleo para fritar
- Limão para acompanhar



Ingredientes Recheio

- 2 xícaras (chá) de cream cheese
- 1 xícara (chá) de peito de peru ralado
- 1 colher (café) de ervas finas desidratadas

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e reserve na geladeira.
2. Coloque o trigo em uma tigela, cubra com a água morna e deixe de molho por 4 horas.
3. Escorra, apertando com as mãos para sair todo o excesso de líquido.
4. Coloque em uma tigela e misture com a carne, a cebola, a hortelã, sal e pimenta, amassando até homogeneizar.
5. Abra pequenas porções da massa na mão, divida o recheio entre elas e feche, modelando mini quibes. Leve à geladeira por 1 hora.
6. Retire e frite, aos poucos, em óleo quente, em imersão, até dourar.
7. Escorra sobre papel absorvente e sirva acompanhado de limão

BOLINHO DE QUEIJO

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 gema
- 1 pitada de sal
- Queijo branco ou mozzarella a gosto
- Óleo para fritar
- Leite e farinha de rosca para empanar



Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione o leite, a farinha de trigo, a margarina, a gema e o sal
2. Leve ao fogo e mexa com uma colher de pau até que a massa solte da panela. Deixe esfriar
3. Modele a massa em bolinhas e recheie com o queijo
4. Depois passe o bolinho no leite e na farinha de rosca
5. Frite em azeite quente até dourar

BOLINHO DE MANDIOCA COM CARNE SECA

Ingredientes

- 50 g de queijo ralado
- 1 ovo
- 1/2 kg de carne seca dessalgada desfiada
- 1 cebola grande picada
- 1 tomate
- 1/2 xícara de azeitona verde
- 1/2 xícara de cebolinha verde
- Óleo para fritar
- Tempero a gosto
- 1 kg de mandioca
- 2 xícaras de farinha de trigo
- Ovo e farinha de rosca para empanar
- Sal a gosto



Modo de Preparo Recheio

1. Em uma panela coloque óleo, cebola e tomate, frite um pouco, somente para murchar
2. Acrescente o tempero (orégano, pimenta) e a carne seca desfiada
3. Refogue depois coloque a cebolinha e azeitonas picada

Modo de Preparo Massa

1. Cozinhe a mandioca na panela de pressão, amasse a mandioca e coloque queijo ralado, ovo e o sal.
2. Misture bem e adicione a farinha aos poucos
3. O ponto certo é quando desgrudar das mãos

CROQUETE DE CARNE MOÍDA E QUEIJO

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 cubos de caldo de carne
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 600g de carne moída refogada
- 1/2 xícara (chá) de milho verde
- 1/2 xícara (chá) de ervilha
- Salsa picada a gosto
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de mussarela em cubos
- Leite gelado e farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar



Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o leite, o caldo de carne e a margarina. Leve ao fogo médio até levantar fervura.
2. Adicione a carne, o milho, a ervilha e a salsa.
3. Assim que levantar fervura, acrescente a farinha de uma só vez, mexendo até desgrudar do fundo da panela.
4. Desligue e deixe esfriar.
5. Pegue pequenas porções de massa, coloque um cubo de mussarela e modele bolinhas.
6. Passe pelo leite, pela farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar.
7. Escorra em papel-toalha e sirva.

CROQUETE DE CARNE SECA

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de água
- 1 cubo de caldo de carne-seca
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de mandioca cozida e espremida
- 1 colher (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos para empanar
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar
- 2 xícaras (chá) de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- Cheiro-verde picado a gosto



Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque a água, o caldo de carne-seca, a manteiga, a mandioca e o sal.
2. Leve ao fogo baixo e assim que levantar fervura, despeje a farinha de uma só vez, mexendo vigorosamente com uma colher até soltar do fundo da panela.
3. Transfira para uma superfície lisa e mexa com uma espátula ou colher de pau até esfriar.
4. Em uma vasilha, misture a carne, o queijo e cheiro-verde.
5. Abra uma pequena porção da massa na mão, coloque o recheio e feche bem modelando o croquete.
6. Passe nos ovos batidos, na farinha de rosca e frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.
7. Escorra sobre papel absorvente e sirva em seguida.

CROQUETE DE FRANGO COM CATUPIRY

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 gemas
- 1/3 de xícara (chá) de cheiro-verde picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 200g de requeijão tipo Catupiry®
- 2 claras
- 2 colheres (sopa) de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar



Modo de Preparo

1. Passe o frango pela máquina de moer e reserve.
2. Em uma panela, em fogo médio, aqueça o leite com a margarina e o caldo de galinha.
3. Quando ferver, junte a farinha de uma vez, mexendo sem parar até engrossar.
4. Retire do fogo e adicione as gemas, o frango desfiado, o cheiro-verde, sal e pimenta.
5. Quando esfriar, abra um pouco da massa nas mãos, coloque o Catupiry e feche modelando o croquete.
6. Passe pelas claras ligeiramente batidas com a água, pela farinha de rosca e frite em óleo quente, aos poucos, até dourar.
7. Escorra sobre papel-toalha e sirva em seguida.

ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO

Ingredientes Massa

- 1kg de farinha de trigo
- 3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 e ½ xícara (chá) de água morna
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- ½ xícara (chá) de iogurte natural
- 2 ovos
- Óleo para untar
- 1 ovo para pincelar



Ingredientes Recheio

- ½ kg de presunto picado
- 300 gramas de queijo mussarela picado
- 2 tomates sem pele e sem semente picados
- 1 cebola picada
- 1 colher (sopa) de orégano

Modo de Preparo Massa

1. Separe a farinha em uma vasilha e bata o restante dos ingredientes no liquidificador, até homogeneizar.
2. Despeje na vasilha com a farinha e misture os ingredientes até desgrudar da mãos.
3. Transfira para uma superfície e sove por 10 minutos.
4. Deixe descansar por 45 minutos.
5. Durante esse tempo de descanso a massa vai crescer e já vai estar pronto para colocar o recheio e assar.
6. Depois basta assar por 30 minutos em forno médio.

Modo de Preparo Recheio

1. Abra a massa em círculos, recheie e feche apertando as bordas.
2. Coloque sobre uma fôrma média untada com óleo.
3. Pincele com o ovo e leve para assar em forno médio, preaquecido,

ENROLADINHO DE SALSICHA

Ingredientes

- 1 colher de sal
- 1 colher de açúcar
- 30 gramas fermento biológico fresco
- 1 xícara de (chá) de leite
- 1/4 xícara de (chá) de óleo
- 1 ovo
- 4 xícaras de (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo
- salsichas cortadas ao meio



Modo de Preparo

1. Misture o fermento com o açúcar, acrescente os ovos, o óleo, a farinha de trigo e o leite morno.
2. Sove bem a massa cubra com um pano e deixe descansar até crescer.
3. Enquanto a massa cresce aproveite para ferver a salsicha e depois corte-as em metades.
4. Abra a massa e coloque um pouco de molho de tomate para deixar a massa molhadinha e depois coloque a salsicha e enrole
5. Pincele o ovo na massa e leve ao forno por 40 minutos.
6. O enroladinho de presunto e queijo e o de salsicha podem ser conservados por até 4 dias depois de assados.
7. Antes de assar você pode congelar a massa por até 30 dias antes de assar.

MASSA DE EMPADA

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo (sem fermento)
- 250 g de manteiga
- 1 gema (e mais uma para pincelar)
- 1 colher (chá) de sal
- 50 ml de água



Modo de Preparo

1. Separados os ingredientes, pegue uma tigela funda e misture-os, homogenizando bem, até que a massa obtenha um aspecto quebradiço.
2. Em seguida, separe as forminhas para empadas — que podem ser de papel, silicone ou alumínio —, e forre-as com a massa, no fundo e nas laterais. Não é necessário untar.
3. Em seguida, adicione o recheio de sua preferência (mas atenção: espere esfriar antes de adicionar à massa) e depois aplique mais uma camada de massa por cima, para fazer uma “tampinha” nas empadas.
4. Por fim, pincele a gema por cima das empadas e leve ao forno médio (180º) por cerca de 30 minutos ou até que a massa fique bem douradinha.

MASSA DE PASTEL DE FEIRA

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo (sem fermento)
- 1 colher (sopa) vinagre branco
- 200 ml de água morna
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 colher(sopa) de óleo



Modo de Preparo

1. Em uma bacia, junte a farinha de trigo, o óleo, o sal e o vinagre.
2. Misture tudo e em seguida vá colocando a água aos poucos e sovando a massa.

3. Sove até a massa ficar bem lisa e homogênea.

DICA: Se a massa ficar muito seca, adicione um pouco mais de água.

Em seguida cubra-a com um pano e deixe-a descansar por 30 minutos.

Passado esse tempo, abra a massa com a ajuda de um rolo ou com uma garrafa.

DICA: Abra a massa bem fina, para seu pastel ficar bem crocante.

4. Corte a massa no tamanho que desejar, recheie e feche o pastel.

5. Aperte as laterais com a ajuda de um garfo.

6. Depois leve para fritar em óleo quente.

DICA: Para saber a temperatura ideal do óleo, basta colocar um pedaço de massa no óleo, se fizer bolhas e barulho na hora, está no ponto. Para quem tiver termômetro em casa, a temperatura ideal é cerca de 180°C.

PASTEL DE FESTA

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 1/2 xícara (chá) de água gelada
- Óleo para fritar



Recheio

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 300g de carne moída tipo acém, músculo ou patinho
- 1 colher (sopa) rasa de tempero em pó para carnes
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas (opcional)

Modo de Preparo

1. Misture a farinha, o sal, o fermento, o óleo, o ovo; a água até formar uma massa;
2. Deixe descansar por 20 minutos;
3. Em uma panela, em fogo médio, refogue os ingredientes do recheio até dourar, adicionando por último a azeitona;
4. Abra a massa com um rolo, corte em círculos; coloque o recheio e feche, apertando as bordas com um garfo;
5. Frite em óleo quente até dourar;
6. Escorra em papel absorvente e sirva.

PASTEL ASSADO

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- ½ grama de manteiga ou margarina picada
- 1 pitada de sal
- água até dar ponto



Modo de Preparo

1. Numa tigela comum ou na tigela da batedeira coloque os ingredientes secos: a farinha, a manteiga ou margarina picada em pedaços e o sal.

Dica: A manteiga ou margarina deverão estar em temperatura ambiente, amolecidas, assim será mais fácil misturar na massa.

2. Adicione 1 xícara de água na tigela e misture os ingredientes com a mão ou na batedeira. A massa ficará um pouco seca e quebrando, por isso adicione mais água aos poucos, meia xícara de cada vez, até dar o ponto de massa consistente e que desgruda.

Dica: Não tem quantidade de água certa para esta receita, por isso adicione pouco a pouco até a massa ficar no ponto. Se a massa ficar muito mole após adicionar a água, polvilhe um pouco de farinha e misture.

3. Numa bancada enfarinhada abra a massa com a ajuda de um rolo e corte discos com aproximadamente 12 cm de diâmetro.

Dica: Depois de amassar bem a massa deixe repousar por 30 minutos, desse jeito ela ficará mais firme e menos elástica.

4. No centro de cada disco de massa coloque o recheio pretendido, que não pode ter consistência muito líquida para a massa não desmanchar. Feche e, se quiser, pincele gema de ovo batida em cada pastel, para ele ficar bem brilhante após assar.

5. Asse no forno preaquecido a 180°C por 20-25 minutos e está pronto seu pastelinho assado com massa caseira!

ESFIHA DE CARNE MOÍDA

Ingredientes

- 1 quilo de farinha de trigo
- 125 gramas de açúcar refinado
- 125 ml de óleo de soja
- 1 colher rasa (sopa) de sal
- 30 gramas de fermento biológico seco
- meio litro de água morna
- fubá a gosto
- 2 limões
- 700 gramas de carne moída
- 1 cebola média picada
- 4 tomates picados
- sal e pimenta do reino a gosto



Modo de Preparo

1. Em uma vasilha, misture o fermento e o açúcar com a água morna e reserve por 10 minutos;
2. Depois, adicione dois terços da farinha de trigo, a colher de sal e o óleo e misture bem;
3. Quando formar uma massa homogênea, sove em uma superfície lisa e limpa;
4. Adicione aos poucos o restante da farinha e adicione um pouco de água morna;
5. Sove mais até a massa desgrudar da mão e reserve por 10 minutos;
6. Divida a massa em duas bolas iguais;
7. Use as mãos para deixá-las em formato de um rolo grosso;
8. Corte a massa em fatias iguais com cerca de 3 dedos de espessura;
9. Achate cada fatia para ficar no tamanho e espessura desejada para a esfiha;
10. Polvilhe fubá por cima de cada uma e reserve;
11. Em outra vasilha, misture a carne moída, os tomates, cebola, suco dos limões espremidos, sal e pimenta do reino a gosto;
12. Espalhe a carne em cima das massas das esfihas;
13. Coloque-as em uma forma antiaderente com um fio de óleo;
14. Asse em forno pré-aquecido, em fogo médio, até dourar. seu pastelzinho assado com massa caseira!

MASSA PARA RISOLE

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 xícaras (chá) de caldo de frango ou leite
- Sal a gosto
- Ovos para empanar
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar



Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o caldo de frango ou o leite, a margarina e o sal.
2. Leve ao fogo, mexa e espere ferver.
3. Em seguida, adicione a farinha de trigo de uma só vez e mexa rapidamente por alguns minutos, até a massa fica bem homogênea e lisa.
4. Retire da panela e coloque sobre uma superfície lisa.
5. Espere até que a massa do risoles esfrie um pouco e depois comece a trabalhar a massa.
6. Divida em pequenas porções iguais.
7. Modele a massa e recheie conforme sua preferência.
8. Depois passe os risoles nos ovos batidos e na farinha de rosca.
9. Frite em óleo quente ou asse.

MINIPIZZA DE FRANGO COM CATUPIRY

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 1 ovo
- 500g de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Óleo para untar
- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- Orégano para polvilhar



Recheio

- 3 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- 1 lata de milho verde escorrido
- 2 tomates sem sementes picados
- 1/2 cebola picada
- 1 bisnaga pequena de Catupiry (250g)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, dissolva o fermento com o açúcar e o sal.
2. Adicione a água, o óleo, o ovo e misture.
3. Acrescente a farinha, aos poucos, e sove até formar uma massa homogênea e que desgrude das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha.
4. Cubra com um pano limpo e deixe descansar por 30 minutos.
5. Divida a massa em 25 bolinhas, cubra e deixe descansar por mais 40 minutos. Em uma superfície lisa e enfarinhada, abra as bolinhas com o auxílio de um rolo até que formem discos de 8cm de diâmetro.
6. Coloque, lado a lado, em uma fôrma grande untada, faça furos com um garfo, divida o molho entre elas e leve ao forno médio, preaquecido por 15 minutos, sem deixar dourar. Reserve.
7. Para o recheio, em uma tigela, misture o frango, a mussarela, o milho, o

tomate e a cebola. Divida o recheio entre as minipizzas e cubra com o Catupiry.
9. Volte ao forno por mais 10 minutos ou até derreter o queijo. Transfira para uma travessa, polvilhe com orégano e sirva. (Rendimento 25)

MINIPIZZA DE CALABRESA

Ingredientes

- 30g de fermento biológico fresco
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 xícaras (chá) de água morna
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Óleo para untar



Recheio

- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- 2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado
- 3 xícaras (chá) de calabresa em rodela
- 1 cebola em rodela aferventada e escorrida
- 20 azeitonas para decorar

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o fermento, o sal e o açúcar até ficar líquido. 2. Acrescente o óleo, a água, mexa e junte a farinha aos poucos.
3. Sove a massa e divida em 20 bolinhas.
4. Deixe crescer em uma superfície enfarinhada por 20 minutos ou até dobrar de volume.
5. Abra as massas com um rolo e coloque em uma assadeira untada com óleo.
6. Fure com garfo, espalhe o molho e leve ao forno, preaquecido, por 8 minutos.
7. Retire do forno, espalhe a mussarela, a calabresa e a cebola.
8. Coloque uma azeitona em cada pizza.
9. Leve ao forno, preaquecido, por mais 10 minutos ou até assar e o queijo derreter. (Rendimento 20)

RECHEIO DE CARNE MOÍDA

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 cebolas raladas
- 1/2kg de carne moída
- 2 tomates picados
- Sal, salsinha picada e pimenta do reino a gosto



Modo de Preparo

1. Refogue no óleo quente a cebola e junte a carne moída
2. Cozinhe, mexendo de vez em quando até a carne perder a cor avermelhada.
3. Apague o fogo, acrescente o tomate picado, a salsinha picada, o sal e a pimenta.
4. Deixe amornar antes de usar.

Rende: 50 unidades

RECHEIO DE FRANGO

Ingredientes

- 2 peitos de frango
- 6 xícaras (chá) de água
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 cebolas picadas
- 2 tomates sem pele picados
- Sal, pimenta do reino e salsinha picada a gosto



Modo de Preparo

1. Cozinhe os peitos de frango na água com o caldo de galinha até ficarem macios.
2. Escorra e desfie.
3. Aqueça o óleo e doure a cebola.
4. Adicione o tomate e mexa até murchar.
5. Junte os ingredientes restantes e refogue rapidamente.
6. Aguarde esfriar para utilizar.

RECHEIO DE CAMARÃO

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 3 tomates sem pele e sem semente picados
- 250g de camarão limpo
- 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/3 xícara (chá) de leite
- Sal, salsinha picada e molho de pimenta vermelha a gosto



Modo de Preparo

1. Refogue a cebola, o alho e o tomate no azeite.
2. Deixe cozinhar até o tomate derreter.
3. Junte o camarão picado e tempere com o sal, a pimenta e a salsinha.
4. Acrescente a farinha dissolvida no leite e cozinhe, mexendo sempre até engrossar.
5. Retire do fogo e deixe esfriar antes de utilizar.

Rende: 50 unidades

RECHEIO DE CARNE SECA

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de azeite
- 2 cebolas raladas
- 1kg de carne seca cozida e desfiada
- 2 colheres (sopa) de cheiro verde picado
- Sal e pimenta calabresa seca á gosto



Modo de Preparo

1. Coloque em uma panela o azeite, a cebola e refogue por 5 minutos.
2. Acrescente a carne seca, sal, pimenta, o cheiro verde e refogue por 10 minutos, mexendo de vez em quando.
3. Retire e aguarde esfriar para utilizar. *Rende: 50 unidades*

RECHEIO DE BACALHAU

Ingredientes

- 250 gr de bacalhau
- 1 colher das de sopa de azeite
- 200 ml de leite de coco
- 1 xícara de leite integral
- 2 colheres das de sopa de extrato de tomate
- 1 cebola pequena picada
- 1 colher das de sopa de manteiga
- 1 colher das de sobremesa de farinha de trigo
- pimenta do reino e sal a gosto.



Modo de Preparo

1. Refogue a cebola no azeite, feito isso, junte o bacalhau e refogue bem.
2. Acrescente os outros ingredientes , menos a farinha de trigo. Deixe cozinhar por alguns minutos.
3. Por último dissolva a farinha de trigo em um pouco de leite e junte ao refogado. Mexa até engrossar.
4. Prepara-se em 30 minutos e rende 400 gr.

RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO

Ingredientes

- 200 gr de presunto
- 200 gr de queijo prato
- Tempero a gosto



Modo de Preparo

1. Rale o presunto e o queijo bastante, tempere a gosto e misture-os bem.
2. Conserve em geladeira.

Dica: Esse recheio pode ser usado em salgados feitos com as massas básicas para salgados fritos, em rissoles, em pasteizinhos fritos e assados em massas básicas para salgados assados e é excelente em massas folhadas.

RECHEIO DE ATUM

Ingredientes

- 1 lata de atum ralado
- 1 cebola picada
- 2 colheres das de sopa de margarina
- 2 colheres das de sopa de extrato de tomate
- 2 colheres das de sopa de azeitonas picadas
- 1 xícara de Champions picados
- Sal a gosto



Modo de Preparo

1. Refogue a cebola na margarina.
2. Acrescente o atum, o cogumelo, a azeitona, o sal e por último o extrato de tomates. Refogue tudo e deixe esfriar.

Esse recheio é muito bom para empadas e folhados. Gasta 10 minutos para preparar e rende 300 gr.

RECHEIO DE PEITO DE PERU

Ingredientes

- 200 gr de peito de peru defumado
- 100 gr de catupiry

Modo de Preparo

1. Pegue o peito de peru e misture com o catupiry.
2. Conserve em geladeira antes de usá-lo.
3. Usa-se esse recheio em salgados feitos com massa folhada.
4. Fica pronto em 10 minutos e rende 300 gr.



RECHEIO DE MILHO

Ingredientes

- 2 latas de milho
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de requeijão
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1/2 xícara de cheiro verde
- 1 colher (chá) sal
- 1 colher (café) pimenta-do-reino
- 2 colheres de (sopa) amido de milho
- 5 colheres de (sopa) margarina

Modo de Preparo

1. Bata 1 lata de milho no liquidificador com o leite, a maizena e reserve.
2. Corte a cebola bem miudinha, esprema o alho e pique o cheiro verde.
3. Na panela ponha a margarina, a cebola e o alho, cozinhe até dourar.
4. Junte a outra lata de milho, a pimenta-do-reino e refogue.
5. Acrescente o milho batido, e por fim o cheiro verde e deixe cozinhar em fogo baixo até engrossar.
6. Deixe esfriar misture ao requeijão.

