

Receitas da Chata de Galocha

www.chatadegalocha.com

Risoto de tomate

2 xícaras (chá) de arroz arbóreo
10 folhas de manjericão
4 colheres (sopa) de margarina light
100 g de tomate
1,3 l de caldo de legumes (se for usar cubo, dissolva apenas 1)
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
5 colheres (sopa) de parmesão ralado
sal e pimenta-do-reino a gosto



Modo de Preparo

1. Lave as folhas de manjericão sob água corrente.
2. Numa tábua, pique a cebola e a mussarela de búfala. Corte o tomate seco em tiras.
3. Leve uma leiteira com o caldo de legumes ao fogo alto. Quando ferver abaixe o fogo.
4. Enquanto o caldo aquece, coloque 2 colheres (sopa) de manteiga numa panela e leve ao fogo baixo. Quando a manteiga derreter, junte a cebola picada e refogue, mexendo bem, até que fique transparente.
5. Aumente o fogo e acrescente o arroz. Refogue por 2 minutos, mexendo sempre.
6. Adicione o vinho e misture bem até evaporar.
7. Quando o vinho secar, acrescente o caldo de legumes ao risoto aos poucos, mexendo sem parar. Quando secar, adicione mais caldo e repita a operação por, aproximadamente, 15 minutos sempre em fogo alto.
8. Verifique o ponto: o risoto deve ficar cremoso, mas os grãos de arroz devem estar al dente, ou seja, um pouco durinhos. Se ainda estiver muito cru, continue cozinhando por mais 1 minuto. Caso seja necessário, junte um pouco mais de caldo e mexa bem. Na última adição de caldo, não deixe secar completamente ou o resultado será um risoto ressecado.
9. Quando o risoto estiver no ponto, junte o tomate seco e o parmesão. Misture bem e desligue o fogo.
10. Coloque as 2 colheres (sopa) de manteiga restantes e as folhas de manjericão sem misturar. Tampe a panela.
11. No momento de servir, acrescente a mussarela de búfala e misture bem. Tempere com pimenta-do-reino moída na hora e sirva imediatamente.

Mousse de Morango e Framboesa Light

- 1 caixa de gelatina sabor morango diet
- 1 caixa de gelatina sabor cereja diet
- 1 1/2 xícara (chá) de água fervente
- 10 cubos de gelo
- 1 lata de creme de leite light

Dissolva a gelatina na água fervente.
Coloque no liquidificador, acrescente o gelo e o creme de leite e bata bem, até o gelo se desfazer.

Distribua em taças e decore a gosto (eu coloquei calda e cerejas).



Cupcakes

Preparei as forminhas - Espalhei as forminhas de silicone numa forma maior, e untei com manteiga (da segunda vez, descobri, por sorte, que não precisa untar!).

Preparei a massa:

Misturei os ingredientes secos...

- 1 xíc e meia de farinha de trigo
- 1 xíc de açúcar (nos de limão, usei meia xícara de açúcar mascavo e meia de açúcar cristal)
- 1 c.chá bicarbonato de sódio
- 1 c.chá fermento em pó
- 1 pitada de sal

E depois, acrescentei os molhados:

- 2 ovos
- 3 c.sopa manteiga (usei margarina light, pra diminuir a culpa, haha)
- 10 gotas de essência de baunilha
- 1/2 xíc leite

E, dependendo do sabor, acrescentei meia xíc de suco de limão ou 6 morangos picadinhos.



Bolinhos de tomate seco e provolone

- Tomate seco picadinho
- 1/2 xícara de provolone em cubinhos
- 1 ramo de manjericão
- 1/2 xícara de leite
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 ovos
- 1 xíc e 1/2 de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de sopa de açúcar

Preparo:

Preaqueça o forno a 180°.

Unte 8 forminhas de muffim com manteiga e polvilhe farinha (se forem de silicone, não precisa)

Pique as folhas de manjericão e os tomates

Numa panelinha, junte o leite e o manjericão. Leve ao fogo alto e, quando o leite ferver, desligue o fogo.

Acrescente a manteiga e mexa até derreter.

Coloque os ovos e misture bem. Reserve a mistura.

Numa tigela grande, junte a farinha, o fermento e o açúcar.

Faça um buraco no meio e regue com a mistura de leite.

Com uma colher, misture até formar uma massa homogênea.

Acrescente o queijo e o tomate, e misture bem.

Em cada forminha, deixe 1 dedo reservado, pois a massa cresce.

Leve ao forno por aproximadamente 25 mins (qdo estiver dourado, já está bom).

Aguarde 10 minutos para retirar das forminhas.

