

novi
dade!

Baixe um
livro de receitas
grátis.

PANIFICADORA



Verde Rio



lasanha de pão

com carne moída e talos



INGREDIENTES

- 1 dente de alho
- 1 colher (sopa) cebola
- 1 colher (sopa) margarina
- 100 g carne moída
- 1 tablete de caldo de carne
- 6 tomates maduros
- Sal a gosto
- Orégano a gosto
- 5 Berinjelas pequenas
- 2 xícaras (chá) talos picados
- 6 pães amanhecidos
- 2 colheres (sopa) queijo ralado

MODO DE PREPARO

- Pique o alho e a cebola e frite-os na margarina derretida.
- Acrescente a carne moída e o caldo de carne. Refogue.
- Bata os tomates no liquidificador, peneire e acrescente à carne moída. Deixe engrossar. Tempere com sal, orégano e acrescente os talos picados. Reserve.
- Corte as berinjelas em cubos. Reserve.
- Descasque o pão, corte em fatias, umedeça levemente e abra com o rolo. Reserve.
- Coloque, em um refratário, alternadamente, uma camada de pão, uma outro de molho, uma de berinjela e finalize com uma de pão e uma de molho. Polvilhe queijo ralado e leve ao forno até que a berinjela fique assada completamente. Sirva quente.

Fonte: Programa Alimente-se Bem com R\$ 1,00 - SESI

doce de pão com framboesas



INGREDIENTES

8 fatias de pão de forma
1 Litro de leite
4 ovos
4 c. (de sopa) de açúcar
8 c. (de sopa) de geleia
de framboesas
manteiga e açúcar q.b.

MODO DE PREPARO

Corte o pão em círculos com o diâmetro das formas que vai utilizar. Reserve. Unte as formas com manteiga e polvilhe com açúcar.
Misture o leite com os ovos e o açúcar. P
asse os círculos de pão, um de cada vez, pela mistura de leite, coloque um círculo no fundo de cada forma, distribua o doce de framboesa pelas formas e sobre este coloque os restantes círculos de pão embebidos na mistura de leite.

Coloque as formas sobre um tabuleiro e leve ao forno, a 180º C, já quente, durante aproximadamente 25 minutos.

Fonte da receita e foto: <http://www.impala.pt/>

torta salgada de pão francês



INGREDIENTES

- 2 pães amanhecidos picados grosseiramente;
- 1 xícara de lascas de sobra de frango assado;
- 1 abobrinha com casca ralada;
- 1 xícara de cubos de queijo picado (usei um muçarela que vem com pedacinhos de tomate seco);
- 1/2 cebola pequena picada;
- 1 tomate pequeno sem semente picado;
- Temperinhos;
- 3 ovos;
- 150ml de leite;
- 1 colher (sopa) generosa de creme de leite;
- 1 colher café de mostarda (usei Dijon).

MODO DE PREPARO

Acomodei os pães e as lascas de frango em um refratário untado com azeite; Espalhei a abobrinha ralada (a minha ficou em fios longos devido ao meu ralador); Espalhei os cubos de queijo, o tomate e a cebola picada. Por cima polvilhei, sal, pimenta, ou os temperinhos que quiser. Bati os ovos com o leite, o creme de leite, a mostarda e uma colherinha (café) de sal. Despejei por cima de todos os ingredientes e levei para assar em forno preaquecido em 200°.

Leva cerca de 30 minutos, mas pode ser que no seu forno leve mais ou menos tempo. Quando estiver dourado por cima, está pronto.

Fonte da receita e foto: <http://www.panelaterapia.com>

torta cabanada com bananas



INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 2 e 1/2 pães francês picados
- 2 ovos
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- 400ml de leite
- 1/2 lata ou caixinha (cerca de 200gramas) de leite condensado
- 1 colher (sopa) cheia de amido de milho
- 4 bananas nanicas em rodela
- uvas passas e castanha-do-Pará (ou do Brasil) picada a gosto

MODO DE PREPARO

Comece ligando o forno em 200º para preaquecer. Misture o açúcar com a canela em pó. Unte um refratário com manteiga ou margarina sem sal e polvilhe a mistura de açúcar com canela. Você não usará tudo, guarde o que sobrou para polvilhar por cima.

Pique os pães e espalhe sobre o refratário e reserve. Bata no liquidificador os ovos, o leite, a baunilha, o leite condensado e o amido de milho. Em seguida espalhe essa mistura sobre os pães. Por cima da massa coloque as bananas picadas, as passas e a castanha. Finalize salpicando o que sobrou do açúcar com canela e leve ao forno por cerca de 35 minutos.

Dica: essa receita é para um refratário pequeno (26cm X 17cm). Se quiser um refratário ou assadeira grande, dobre a receita.

Sirva com sorvete de creme ou iogurte natural.

Fonte da receita e foto: <http://www.panelaterapia.com.br>

pão recheado de delicias



INGREDIENTES

1 pão redondo médio
4 linguiças (pode ser picante ou não)
200 gr de queijo emmental ralado
200 gr de mozzarella ralado
maionese
salsa
1 cebola pequena
1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Retirar a parte de cima do pão (tipo chapéu) e depois retirar o miolo com uma faca para aproveitar o máximo. Tente cortar aos cubos, pois é mais fácil, mas tendo cuidado para não partir o pão. Picar as linguiças, salsa, cebola, alho e colocar num recipiente essa mistura. Depois adicionar a o emmental ralado, mozzarella ralada e a maionese até ficar uma pasta. Deitar essa mistura dentro do pão, colocar o chapéu por cima e levar ao forno durante meia hora a 180°. Servir bem quente com o miolo do pão, tosta ou pão cortado às fatias

Fonte da receita e foto:site Petiscos

barquinhas de pão

com purê de batatas



INGREDIENTES

4 pães franceses
Cortar ao meio, retirar parte do miolo. Colocar em um tabuleiro e levar ao forno para ficar crocante, sem torrar.

Purê de batata

8 batatas pequenas [assadas no microondas por 6 minutos]
Leite [quanto baste]
1 colher (sopa) manteiga
2 colheres (sopa) requeijão
Sal [se necessário]

Em uma panela misture todos os ingredientes e leve ao fogo até incorporar.

Cobertura: Presunto - Mussarela
Bacon - Cebolinha Tomate - Cebola - Orégano - Manjeriçã

Fonte: Rainhas do lar
crédito da foto: amehliadigital

MODO DE PREPARO

Preencher a cavidade do pão com o purê de batatas.
Eu fritei previamente o bacon e acrescentei 1 cebola picadinha.
Cortei rodela de tomate.
Cobri os pães com
Bacon, cebola, queijo e cebolinha
Bacon, cebola, presunto, queijo e cebolinha
Presunto, queijo, cebolinha e orégano
Tomate, queijo, orégano e manjeriçã

Levar ao forno para gratinar.

pudim de pão com tomates



INGREDIENTES

700g de tomate italiano, não muito maduro, cortado no sentido do comprimento,
1 1/2 colher de chá de herbes de provence,
1/2 xícara de azeite extra-virgem de oliva,
1 cabeça de alho pequena,
6 xícaras de pão frances cortado em cubos,
1 xícaras de leite,
1/2 xícara de creme de leite,
4 ovos grandes,
1 e 1/2 xícaras de queijo mussarela ralada,
1 / 2 xícara de parmesão ralado.
Sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno em temperatura média-alta. Unte uma assadeira rasa grande. Numa tigela grande, misture os tomates com ervas de Provence, 1 colher de sopa azeite, 3 / 4 colher de chá de sal e 1/2 colher de chá de pimenta. Arrume os tomates no fundo da assadeira de forma a cobri-la. Corte o topo da cabeça do alho para expor os dentes, regue-o com um pouco de azeite e embrulhe-o em papel alumínio; coloque o alho no centro da assadeira, junto com os tomates, e deixe-os no forno médio até que eles murchem (cerca de 40 minutos). Retire. Ainda com o alho quente, force-o através de uma peneira para que vire um purê—descarte as cascas. Reserve o purê de alho. Em uma tigela, misture os cubos de pão com o restante do azeite; esparrame-os sobre uma assadeira grande e leve-os ao forno por 20 minutos, para dourar. Em outra vasilha, bata o leite, os queijos, o creme de leite, os ovos, o purê de alho, sal e pimenta. Assim que o pão estiver pronto, derrame essa mistura sobre ele e adicione os tomates, empurrando para baixo alguns cubos de pão. Asse tudo em forno médio, até ficar firme (cerca de 50 minutos)

almondêgas de pão



INGREDIENTES

- > 250g de pão italiano sem casca e bem esfarelado
- > 3 colheres (sopa) de leite
- > 3 ovos pequenos (ou 2 grandes)
- > 1 dente de alho amassado
- > 1 colher (sopa) de azeitonas verdes picadas
- > 100g de queijo provolone picadinho
- > 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- > Sal, salsinha picada e orégano a gosto

Molho branco de leite de coco

- > 3 colheres (sopa) de azeite
- > ½ cebola picadinha
- > 3 dentes de alho amassados
- > 1 litro de caldo de frango (2 tabletes de caldo de frango dissolvidos em 1 litro de água)
- > 6 colheres (sopa) de creme de cebola
- > 3 tomates picados
- > 100ml de leite de coco
- > Cheiro verde e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque o pão com leite e ovos. Misture com as mãos até obter uma massa. Junte o alho, azeitonas, queijo provolone, queijo parmesão, sal, salsinha e orégano e misture novamente. Deixe descansar por 10 minutos para a massa ficar mais consistente. Com as mãos untadas com óleo, pegue pequenas porções de massa e faça bolinhas de cerca de 3cm de diâmetro. Frite as bolinhas em óleo quente até dourar (5 minutos). Escorra em papel absorvente e sirva em seguida acompanhado do molho de sua preferência.

Molho branco de leite de coco

Numa panela coloque azeite, cebola e alho e leve ao fogo médio até murchar. Adicione caldo de frango, creme de cebola, tomates e misture bem até engrossar. Acrescente leite de coco, cheiro verde e sal, misture e sirva em seguida.

Fonte da receita

<http://www.opovo.com.br/app/colunas/anamariabraga/2010/11/06/>

sanduíche especial

com abobrinhas



INGREDIENTES

1 abobrinha média em fatias
1 pão de sua preferência (eu usei o pão d'água, famoso por estes lados)
2 ovos
1 pitada de orégano
1/2 dente de alho pequeno bem picadinho
3 ou 4 fatias finas de tomate
1 fio de azeite de oliva extra-virgem
1 colher (chá) de manteiga
Sal e pimenta-do-reino moída na hora

MODO DE PREPARO

Aqueça uma frigideira anti-aderente. Tempere as fatias de abobrinha e grelhe (sem azeite) até dourar. Retire, deixe esfriar e corte em cubos. Coloque em um recipiente e junte o orégano e um fio de azeite de oliva. Coloque para resfriar durante 20 minutos no refrigerador. Retire e coloque os ovos. Misture tudo grosseiramente. Aqueça uma frigideira e derreta a manteiga. Coloque a mistura de ovos e proceda como para omelete. Abra o pão, coloque as fatias de tomate e a omelete por cima. Sirva com uma folha de sua preferência (alface, rúcula, agrião, etc.).

Fonte: <http://www.obagastronomia.com.br/>

doce de pão mineirinho



INGREDIENTES

1 litro de leite;
1 xícara (chá) de açúcar;
1 pitada de sal;
4 paus de canela;
2 pães tipo francês picados;
½ lata de leite condensado;
canela em pó a gosto.

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque o leite, o açúcar, o sal e a canela. Leve ao fogo médio 30 a 40 minutos ou até formar um doce de leite ralo.

Adicione os pães e deixe ferver por cerca de 15 minutos. Acrescente o leite condensado, misture bem e cozinhe por mais 5 minutos.

Retire do fogo, transfira o doce para uma compoteira, salpique canela em pó e sirva em seguida.

Fonte da receita: Neusa Rennó