CONCURSO

#RECEITANDO

Bolo de Batata-doce com Aveia e Frutas

Por Cleonice de Jesus Rodrigues,
Presidente Prudente

Tempo de preparo:
50 minutos

Porções:
20

Ingredientes:
- 2 batatas-doces médias cozidas com casca (aproximadamente 400g)
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos grossos
- Suco de 1 laranja
- 1 maçã picada em pedaços pequenos (dividir em duas porções)
- 1/2 xícara (chá) de uvas passas
- 1 pitada de canela em pó a gosto
- 1 pitada de sal
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:
Em uma tigela, amasse bem as batatas com casca e reserve. No liquidificador, bata o suco da laranja, a margarina, os ovos e uma porção da maçã. Junte a mistura do liquidificador e as batatas em uma tigela. Mexendo com uma espátula, acrescente o sal, o açúcar, a canela, a outra porção da maçã, as uvas passas, a farinha de trigo, o bicarbonato e a aveia. Por último, adicione o fermento em pó, mexendo delicadamente.
Coloque em uma assadeira média de 22 cm (com furo), untada com margarina e farinha. Assar em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Caracol de Batata-doce

Por Franci da Luz Custodio dos Santos,
Regente Feijó

Tempo de preparo:
2H30

Ingredientes:
- 1 kg de batata-doce
- 2 colheres de bicarbonato de sódio
- Água
- 800 g de açúcar
- 6 unidades de anis-estrelado

Modo de preparo 1:
Primeiro, lave as batatas-doces sem tirar as cascas. Depois, as fatie com o ralador de lâminas para formar fatias finas. Enrole cada fatia como um caracol e passe uma a uma, até formar um cordão com 20 caracóis, com agulha e linha. Com os cordões prontos, coloque-os em uma bacia e cubra com água. Adicione o bicarbonato de sódio e deixe de molho por 40 minutos. Enxágue com água corrente. Coloque os cordões de batata-doce para cozinhar com o açúcar, anis-estrelado e água durante 1 hora. Depois é só servir.

Coxinha de Batata-doce com Carne

Por Vera Lúcia Cassiano,
Presidente Prudente

Tempo de preparo:
2H

Ingredientes:
- 3kg de batata-doce cozida
- 3kg de patinho moído
- 2 litros de leite
- 1 colher (sopa) de sal
- ½ xícara de óleo
- Cheiro-verde a gosto
- 5 gemas de ovo
- 2 colheres de manteiga
- 1 cebola picada
- Suco de 3 limões
- Alho a gosto
- 2kg de farinha de trigo

Modo de preparo:
Ferva o leite e misture com a batata-doce. Depois, acrescente a manteiga, o sal e mexa aos poucos para cozinhar. Junte a gema e coloque aos poucos a farinha de trigo até desgrudar da panela. Frite bem o alho e a cebola. Coloque a carne e mexa para que frite por completo. Acrescente sal a gosto, cheiro-verde e por último o suco de 3 limões. Agora é só montar a coxinha e fritar em óleo quente.

Nhoque de Batata-doce e Bacon

Por Jessica Mayara Panicio Augusto, Presidente Prudente

*Essa receita não possui a quantidade dos ingredientes, pois a autora não enviou.

Tempo de preparo:
1H

Ingredientes:
- Batata-doce
- Farinha de trigo
- Óleo
- Água
- Alho
- Sal
- Açúcar

Modo de preparo:
Cozinhar as batatas com a casca até ficarem bem macias. Após o cozimento descascar, amassar e reservar. Refogar o alho no óleo, acrescentar a água e deixar ferver. Adicione a batata amassada, o sal e açúcar. Coloque o restante do óleo e vá adicionando a farinha aos poucos até dar ponto de enrolar.

Molho

Ingredientes:
- Pernil de bacon defumado
- Tomates frescos
- Azeite
- Alho
- Cebola
- Pimenta
- Sal

Modo de Preparo:
Cortar o pernil de bacon bem pequenininho e colocar no micro-ondas até que fique crocante. Reservar e adicionar na massa antes de enrolar e cortar. Fazer um refogado com a cebola e o azeite, coloque o alho só para dar um susto. Coloque uma cenoura para corrigir a acidez. Tempere com sal e pimenta, deixe apurar por uns 30 minutos. Acerte os temperos.

Observação:
Coloque um raminho de manjericão para decorar.

Pizza de Massa de Batata-doce

Por Cris Zangerolami
Presidente Prudente

Tempo de preparo:
1H30

Ingredientes 1:
- 300 g de farinha de trigo
- 150 g de batata-doce cozida e amassada
- 5g de fermento biológico seco
- 6 g de sal
- 25 ml de azeite
- 150 ml de água, aproximadamente

Modo de preparo:
Misture todos os ingredientes, menos o sal, e sove por 5 minutos. Junte o sal e sove mais uns 5 minutos. Divida a massa em duas partes e deixe descansar.

Recheio

Ingredientes:
- 300g de frango cozido e desfiado
- 400g de muçarela ralada
- 300g de bacon em cubos fritos e escorridos
- 300g de requeijão cremoso de bisnaga
- 2 cebolas refogadas na manteiga
- 1 dente de alho
- 1 lata de milho-verde
- 1 lata de tomate pelado
- 50ml de azeite
- Colorau
- Pimenta-do-reino
- Sal
- Açúcar
- Orégano

Modo de preparo:
Coloque o tomate no liquidificador e bata para fazer o molho, mas deixe alguns pedaços. Tempere com sal, pimenta, colorau, açúcar e azeite a gosto. Refogue o frango na manteiga com o dente de alho picado. Monte a pizza a seu gosto. Por fim, salpique orégano e leve ao forno preaquecido a 210º C por em média 20 minutos ou até que doure bem o requeijão e a borda da massa.

Pudim de Batata-doce

Por Ariane Gregorio de Oliveira Alves Brasil,
Pirapozinho

Tempo de preparo:
1H30

Ingredientes:
- 2 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 400 ml de leite
- 1 batata-doce (média)
- ½ xícara de açúcar
- 5 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo:
Corte a batata-doce em cubos, coloque em uma panela e cubra com água. Acrescente ½ xícara de açúcar e deixe cozinhar por 15 minutos. Depois de cozidas, retire a casca e reserve. Coloque no liquidificador os ovos, o leite condensado, o leite e a batata-doce cozida, já sem a casca, e bata por 2 minutos. Acrescente as 5 colheres de açúcar na forma de pudim e leve ao fogo baixo até derreter. Desligue o fogo, coloque o pudim batido e cubra com papel alumínio. Leve ao forno em banho-maria por 45 minutos. Tire o papel alumínio do pudim e deixe mais uns 5 minutos no forno. Depois, retire do forno e deixe esfriar.

Calda de goiabada

Ingredientes:
- ½ goiabada picada
- 3 colheres (sopa) de água

Modo de preparo:
Coloque a goiabada picada com 3 colheres de água na panela em fogo baixo e mexa até derreter.
Se preferir, coloque no micro-ondas por 1 minuto. Desenforme o pudim e cubra com a calda de goiabada para servir.

Quiche de Batata-doce com recheio cremoso de frango

Por Adriane Simone Santos,
Presidente Prudente

Tempo de preparo:
1H30

Massa

Ingredientes 1:
- 3 batatas-doces grandes cozidas e amassadas (aproximadamente 600 g)
- 1 e ½ colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Um fio de azeite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:
Junte todos os ingredientes e amasse com as mãos até formar uma bola. Caso ache necessário, coloque um pouco a mais de farinha de trigo. Unte a assadeira de fundo removível e abra a massa com as mãos. Faça alguns furinhos e leve para assar no forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 30 minutos, até dourar. Reserve.

Recheio

Ingredientes:
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 200 g de palmito picado
- 100 g de azeitonas verdes picadas
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 300 ml de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- ½ caixa de creme de leite
- 200 g de requeijão cremoso
- 2 colheres (sopa) de batata-doce
- Salsa
- Azeite
- Sal e temperos a gosto
- 200 g de muçarela ralada

Modo de preparo:
Refogue a cebola no azeite, junte com o frango já cozido com um pouco de sal e ½ tablete de caldo de galinha, palmito, tomate e as azeitonas. Dilua o amido no leite, junte ao refogado. Coloque o creme de leite, requeijão, salsa e a batata-doce cozida e amassada. Acerte o sal e coloque os temperos a gosto. Mexa até incorporar e pronto. Coloque o recheio cremosos na massa já assada, polvilhe a muçarela ralada por cima e leve ao forno para gratinar. Sirva assim que o queijo derreter.

Risoto de Batata-doce roxa com carne seca

Por Magna Rogéria dos Santos Sanches,
Presidente Prudente

Tempo de preparo:
1H30

Massa

Ingredientes:
- 400g de carne seca
- 350g de arroz arbóreo
- 300g de batata-doce roxa
- 1 cebola grande
- 100ml de vinho branco seco
- 100g de manteiga sem sal
- 50g de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:
Dessalgue a carne seca, cozinhe só com água em panela de pressão, depois é só retirar a carne da água e reservar. Cozinhe a batata-doce já descascada na água do cozimento da carne. Quando estiverem prontas, retire as batatas e, ainda quentes, amasse bem. Reserve também a água do cozimento, tem que ficar ao menos um litro de líquido. Caso contrário, acrescente mais água e deixe ferver.

Refogue em 70g de manteiga a cebola cortada em cubos pequenos. Depois de douradas, acrescente a carne reservada e refogue mais um pouco. Coloque o arroz e mexa bem, acrescente o vinho e deixe evaporar o álcool. Vá acrescentado aos poucos o caldo reservado sempre bem quente, mexa o arroz e vá acrescentando o caldo.

Quando estiver quase pronto, acrescente a batata-doce, a pimenta-do-reino moída, continue acrescentando o caldo até que o arroz esteja cozido. Desligue o fogo e coloque a manteiga restante e o queijo parmesão ralado. Acerte o sal, mexa até dissolver tudo.

Sirva decorando com salsinha picada finamente e com chip de batata-doce roxa.

Sorvete de Batata-doce

Por José Quirino Carvalho,
Presidente Prudente

Tempo de preparo:
3H10

Ingredientes:
- 4 xícaras de batata-doce cozidas e amassadas
- 4 xícaras de leite
- 1 xícara de leite em pó
- 2 caixas de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado

Modo de preparo:
No liquidificador, junte a batata-doce, o leite, o leite em pó e mexa bem. Em seguida, bata por aproximadamente 3 minutos. Depois, coloque o conteúdo em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até levantar fervura.

Retire do fogo e coloque o conteúdo em uma batedeira junto com o leite condensado e o creme de leite. Misture bem e bata tudo por aproximadamente 3 minutos. Coloque em um recipiente e leve ao freezer por mais 3 horas. Sirva gelado.

Ingredientes:
- 2 xícaras de açúcar

Modo de preparo:
Coloque o açúcar no fogo baixo e espere ele dissolver até formar uma calda. Decore o seu sorvete a gosto.

Tempurá de Batata-doce

Por Márcia Mitiko Otani,
Presidente Prudente

Tempo de preparo:
30 minutos

Massa

Ingredientes:
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 300ml de água gelada
- 1 gema
- Uma pitada de sal
- 3 batatas-doces

Modo de preparo:
Corte a batata-doce em rodelas (diagonais) de aproximadamente 0,4cm. Faça cortes longitudinais de 0,5cm, formando um leque. Misture a gema na água gelada. Acrescente os demais ingredientes, deixando a batata-doce por último, e misture. Depois, é só fritar no óleo quente.

Molho

Ingredientes:
- 1 xícara (café) de molho shoyu
- 2 colheres (sopa) de mirin
- 2 colheres (sopa) de saquê
- 1 envelope de hondashi
- 30g de gengibre ralado
- Cheiro-verde picadinho

Modo de preparo:
Colocar todos os ingredientes em uma panela e ferver por 3 minutos.

GOVERNO DE PRESIDENTE PRUDENTE
Sempre presente na sua vida

2ª BATATEC
PRESIDENTE PRUDENTE E REGIÃO

CONCURSO #RECEITANDO

G1 Prudente e Região

TV FRONTEIRA

© Copyright 2000-2019 Globo Comunicação e Participações S.A.