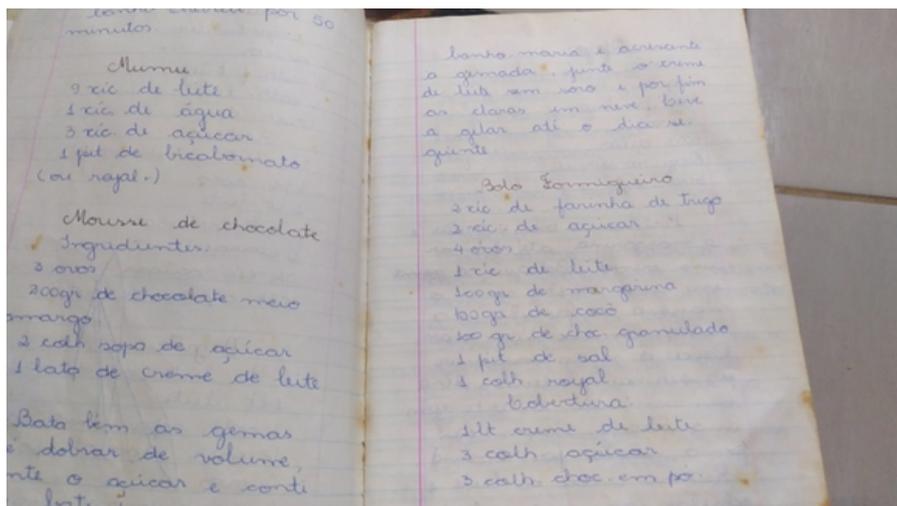
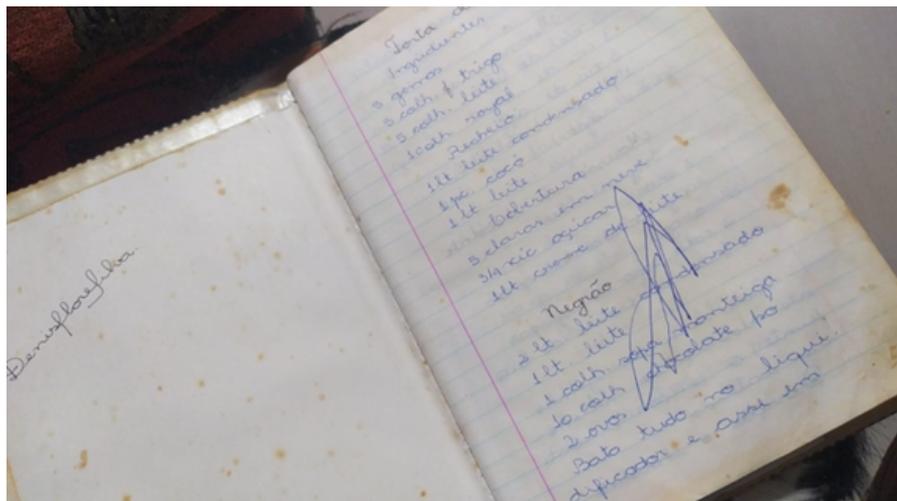




*Diário  
da Tradição  
Gaúcha*

*Caderno de Receitas*

Quanto saber, quantas memórias afetivas que passam pela degustação da comida de casa, das mais tradicionais em nossas famílias. Então, querido diário, deixemos essas receitas disponíveis para todos fazendo também um caderno de receitas com aquelas que chegaram até nós. As sensações que eles trarão serão as mesmas de quem as faz ou fazia e de quem as experimentava? Talvez não porque tradição envolve um contexto muito amplo, vai além do sabor dos alimentos. Sem esquecer que o principal e nada secreto ingrediente é o amor de quem cozinha para os seus amores.



Receitas enviadas por Denise Flores da Silva

### Bolo de lói

4 ovos  
2x. açúcar  
1x. leite fervendo  
3x. farinha  
1 colh. royal

### Modo de Fazer:

Bata as gemas com 1/2 de açúcar. Bata as claras da outra x de açúcar.

Coloque a água (leite) fervendo na gemada, põe as claras, a farinha, o royal e mexe bem.

### Torta de Merengue

2lts de creme de leite  
1pt de merengquinho  
1lt pequena de nescau

Bata o creme de leite c/ o nescau, coloque o merengue em

Torta de Morango  
1 lata leite condensado  
1 " creme leite  
1 " de leite  
4 ovos  
4 colheres açúcar  
400 gr. de morango  
½ pacote bolacha Maria  
molhe as bolacha no guaraná

Bolo Cledi  
3- xic. fr. trigo  
2 xic. açúcar  
3 ovos  
meia xic. nata  
uma pitada sal  
1 colher hem cheia Royal  
4 colheres leite  
Misturar os ovos açúcar

Receita enviada por Fernanda Soncini – Livro que  
pertenceu a Lidia Maria Zamberlan Soncini

em  
for  
acúcar faz-se o leite a ferver com  
as 9 colheres de açúcar que ferver até  
ficar creme depois tira-se que fique  
e morano junta-se as gemas e cozinha  
na forma em banho maria a forma  
com açúcar queimado quando for  
cor de rosa está pronto.

X  
Rosa Bolacha de Maria  
1 copo de leite  
6 colheres de açúcar  
6 de manteiga  
2 colher de salmónico

X Bolacha de mel  
8 ovos  
1 K açúcar  
1 K mel  
1 garrafa leite  
uma e meia chiera de banha 3  
colher de salmónico ferver o cravo  
e a canela no leite.

Receita enviada por Fernanda Soncini – Livro que pertenceu a Lidia Maria Zamberlan Soncini

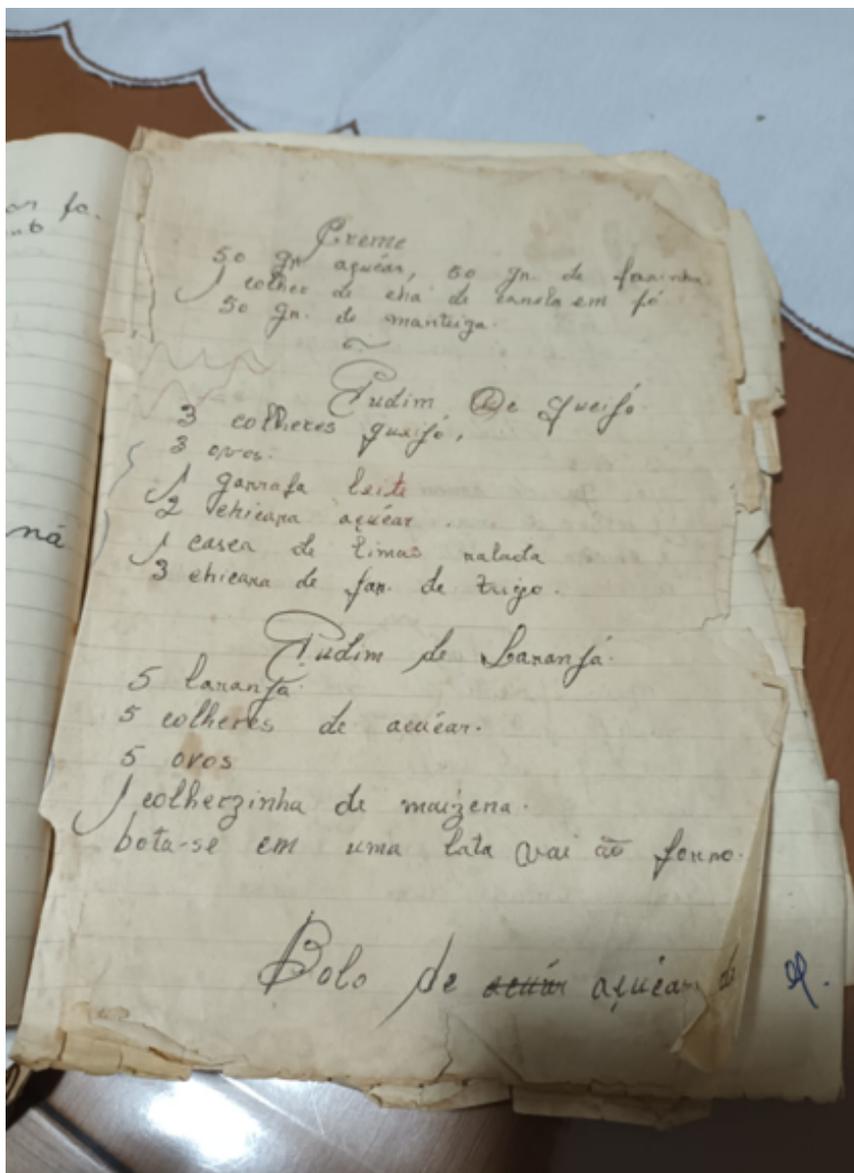
Biscoito De Batata Doa

1 bicicara e meia de fca de trigo.  
 duas colheres de sopa fermentoazol.  
 meia colherinha de sal.  
 meia cbi. de gordura. 1 xícara de  
 leite. 1 xícara e meia de batata doa  
 esmagada.  
 faze em forma untada em forno  
 quente  $\frac{1}{2}$  ou 20 minutos.

Dois De "Mel" Secos!...

2 bicicara de mel  
 2 " de açúcar  
 2 colheres de cacete em fo.  
 Ferva tudo junto deixa esfriar  
 não ferver muito quando levan-  
 tar a espuma chega.  
 4 ovos.  
 6 bicicara fca. tujo  
 3 colheres bicarbonato.  
 desmontado com  $\frac{1}{2}$  xícara de leite.  
 Forno 1 hora

Receita enviada por Fernanda Soncini – Livro que pertenceu a Lidia Maria Zamberlan Soncini



Receita enviada por Fernanda Soncini – Livro que pertenceu a Lidia Maria Zamberlan Soncini

Tudim De Laranja.

- 4 ovos.  
3 xicara de leite.  
2 xicara de cada de laranja  
2 colher de farinha de trigo.

Assina Vanito Soncini.

~~Casaquinha~~  
Casaquinha.

- 1 colher de farinha com manteiga.  
1 ovo 1 pitada de sal.  
1 colherinha Trival.  
1 xícara água  
sem pouco sachapê.  
farinha quanto basta para estender

Bolo Salgado

- 4 ovos 1/2 de leite.  
2 colher de Trival Sal a gosto 2 colher.  
manteiga com meia xícara de azeitão  
8 colheres de Trigo 2 colher queijo.

Receita enviada por Fernanda Soncini – Livro que pertenceu a Lidia Maria Zamberlan Soncini

im.  
1 on. açúcar põe-se o leite a ferver com  
as 7 colheres de açúcar que ferver até  
ficar creme depois tira-se que fique  
e moano junta-se as gemas e cozinha  
4 na forma em banho maria a forma  
1 com açúcar quimido quando for  
1 cor de rosa está pronto.

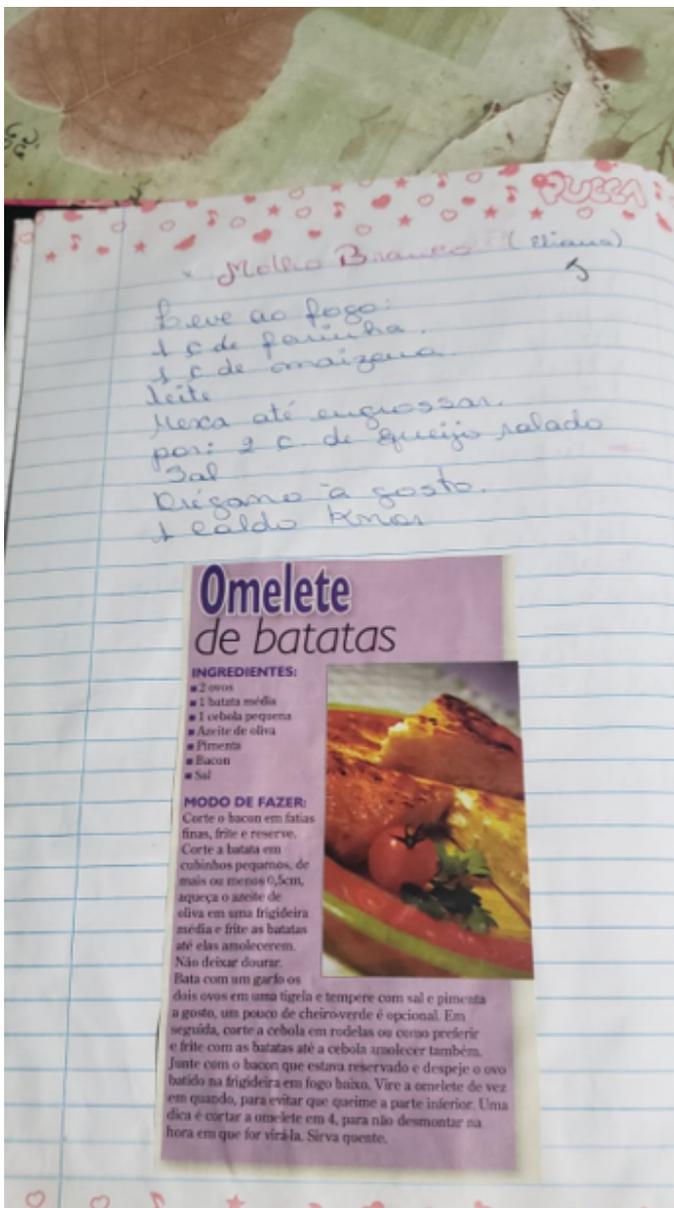
X  
Rosa Bolacha de Maria

1 copo de leite  
6 colheres de açúcar  
6 de manteiga  
2 colher de salmónico

X Bolacha de mel

8 ovos  
1 K açúcar  
1 K. mel  
1 garrafa leite  
uma e meia chiera de banha 3  
colher de salmónico ferver o cravo  
e a canela no leite.

Receita enviada por Fernanda Soncini – Livro que pertenceu a Lidia Maria Zamberlan Soncini



Receitas enviadas por Renata Costa Schultz

## Chico Balanceado.

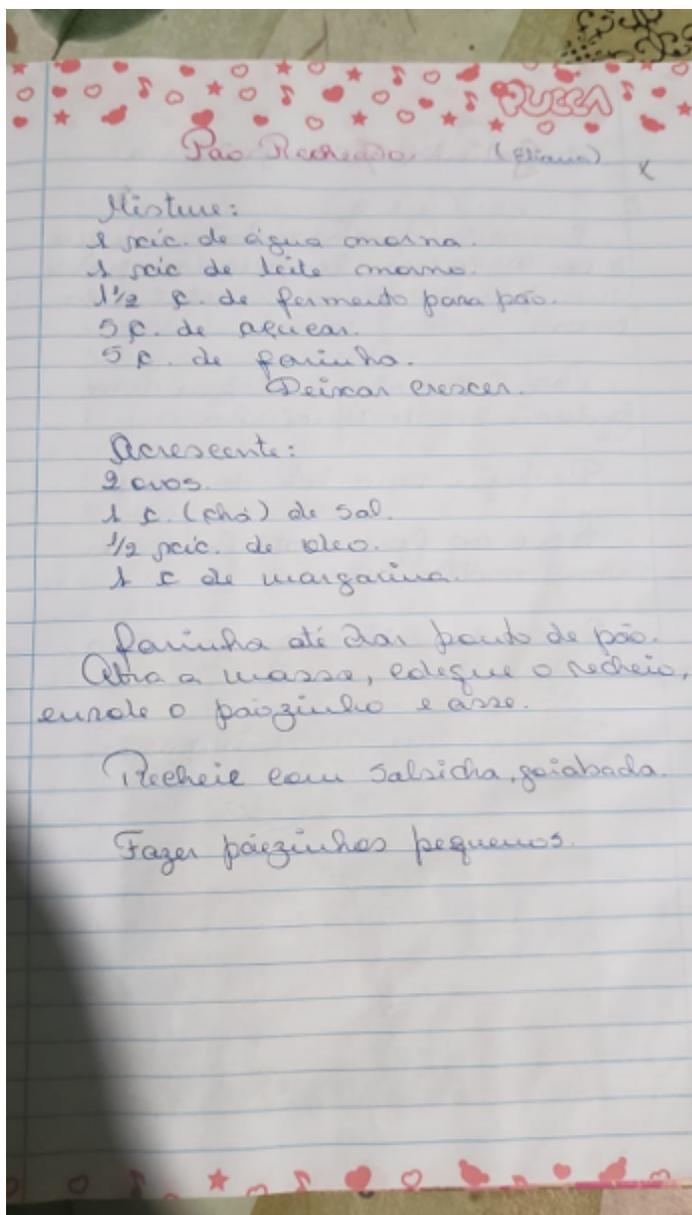
- 1 1/2 xíc. de açúcar (para fazer a calda caramelo).
- 1/4 lata de leite condensado
- 2 a 3 colheres (de sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 500 ml de leite
- 1 colher (chá) de baunilha
- 3 ou 4 gemas de ovos.
- 3 a 4 claras batidas em neve.
- 1 colher (sopa) de açúcar.

### Modo de preparo.

Faça a calda caramelo deixe deitar o açúcar, junte 1/2 xíc (chá) de água quente e deixe dar uma leve engrossada. Junte um refritório com esta calda e reserve. Junte numa panela: o leite condensado, 2 a 3 colheres de açúcar, o amido, as gemas e a baunilha, misture tudo e leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar bem.

#### Reserve:

Bata as claras em neve com 1 colher de açúcar formando um merengue.



Receitas enviadas por Renata Costa Schultz

## Buca de Royal

3½ xícaras farinha trigo

2½ xícaras açúcar

2 colheres de Royal

1 pitada sal

3 ovos inteiros

1½ xícaras leite

½ xícara azeite.

Bater ovos com açúcar

colocar os outros ingredientes

depois por último Royal

cobertura farinha

açúcar - canela, margarina

ou azeite. Faça

numa fôrma coloque

por cima

Para ver se está pronta

ver com palito.

Se quiser coloque passas

frutas cristalizadas ou

ameixas pretas picadas.

### Espaguete com carne.

1 kg de carne com tirinhas  
500g de espaguete cozido.  
1 dente de alho amassado  
1 cebola em xadrezas  
3 colheres de sopa de azeite  
1 xíc e chá de cogumelo em conserva  
ou em lâminas

Sal a gosto

1/2 xíc de chá de vinho tinto seco  
+ 1 xíc de chá de azeitona preta  
picada

Salsa picadinha a gosto

\* Douro a carne, o alho e a  
cebola no azeite. Acrescente água  
se necessário e cozinhe até come-  
çar a cozer, junte o cogumelo, o  
sal, vinho e deixe até evaporar.  
Acrescente a azeitona, deixe  
sofreg o macarrão escorrido  
e adicione a salsa.

### Pimentões recheados.

6 pimentões de Tomarinho má-  
dio lavados

100g de presunto picado

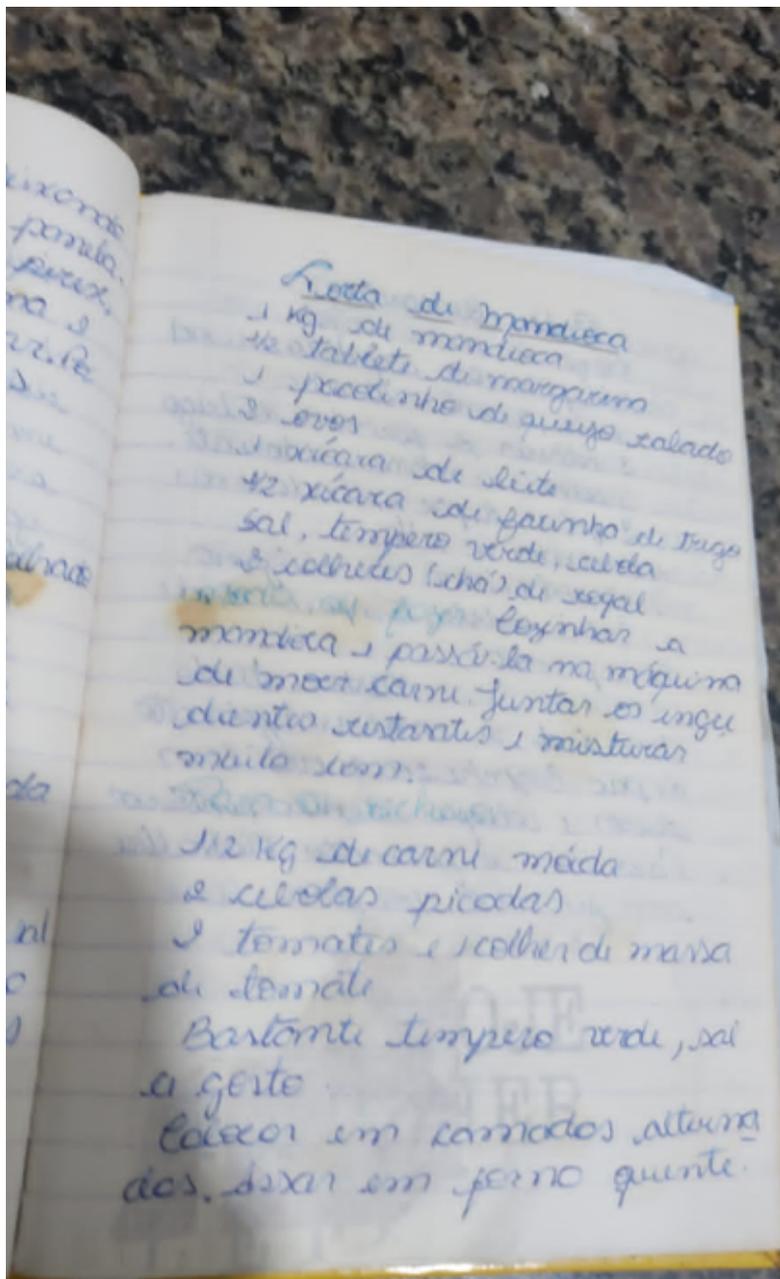
1 colher de sopa de sal

50g de queijo parmesão ralado

1/2 xíc (chá) de azeite  
2 tomates sem pele e sementes  
picados.  
1 colher (chá) de salsa  
6 filés de anchova, picados  
4 colheres (sopa) de óleo  
\* Corte uma tampa do lado  
oposto ao do calyx para esva-  
ziar as sementes. Lave-os. Coloque  
a água e o sal em uma panela  
e, assim que ferver, coloque o  
azeite para cozinhar por 10 min  
sem a panela semi tampada. Re-  
tire e escorra, passando para uma  
vasilha. Acruente o presunto, o qui-  
jo, 3 colheres de óleo, a salsa, as an-  
chovas e metade dos tomates. Mis-  
ture bem. Rechie os pimentões e  
coloque-os em um pirex. Espalhe  
sobre eles o sustento do tomate e  
unte com o óleo. Arrume as tor-  
pinhas sobre eles e leve ao forno.

### Bolinha de queijo

8 ovos - sal - 8 colheres de sopa  
de queijo ralado - cheiro-verde  
picado - 1 xíc de chá de leite - fe-  
rreira de rosca (cerca de 4 xíc de chá)



Receitas enviadas por Márcia Sodré Dal'Forno

Janeiro

Quarta 03

Jo 1, 29-34

torrada de xuxu

3 xuxu

~~1 ovo~~ 1 ovo

1 xícara de farinha

1 xícara de leite

1 tomate

200 gr. de beicôm

200 gr. queijo lanche

Modo de fazer

Corte os xuxu em quadrado

e ferva com a penha em

prato junto o ovo 1 pida

Quinta 04

de sal a farinha e leite

o beicôm frito sem a pele

e o tomate picado

misture tudo e gorda

unte a forma com a massa

na forma encima o queijo

depois beicôm. leve ao

forno por 20 minutos

está pronto

bom apetite.

2 de outubro 2021

Remiceto

Se és humilde, estás muito perto de Deus.  
B. Schuch

Receita enviada por Maristel Pozzada

## OSSOBUCO À AMBROSIANA

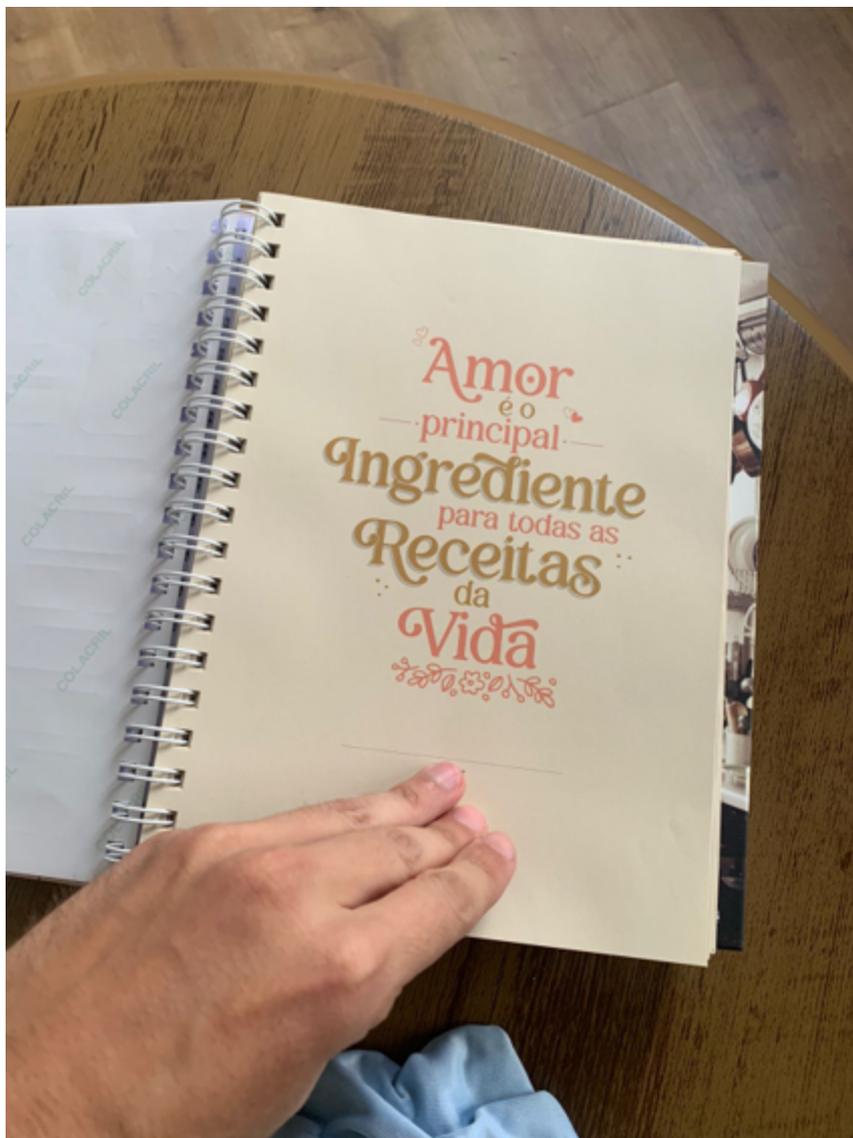
*Modo de fazer*

Peça ao seu açougueiro que lhe corte os ossobucos necessários (geralmente 1 para cada pessoa). Polvilhe-os com sal de um lado e de outro; passe levemente em farinha de trigo e frite em uma panela com manteiga até ficarem bem corados de ambos os lados. Molhe então água suficiente até os ossobucos ficarem completamente cobertos pelo líquido. Deixe ferver lentamente por cerca de 2 horas com a panela tampada e retire então a tampa e deixe ferver por mais algum tempo até o molho ficar bem reduzido. Prepare com um punhadinho de salsa, 1/2 dente de alho e 1 pedaço de casca de limão, um picadinho bem fino e despeje na panela. Misture tudo e sirva depois de mais 5 minutos de fervura com o próprio molho. Para acompanhar sirva risoto ou simplesmente arroz.

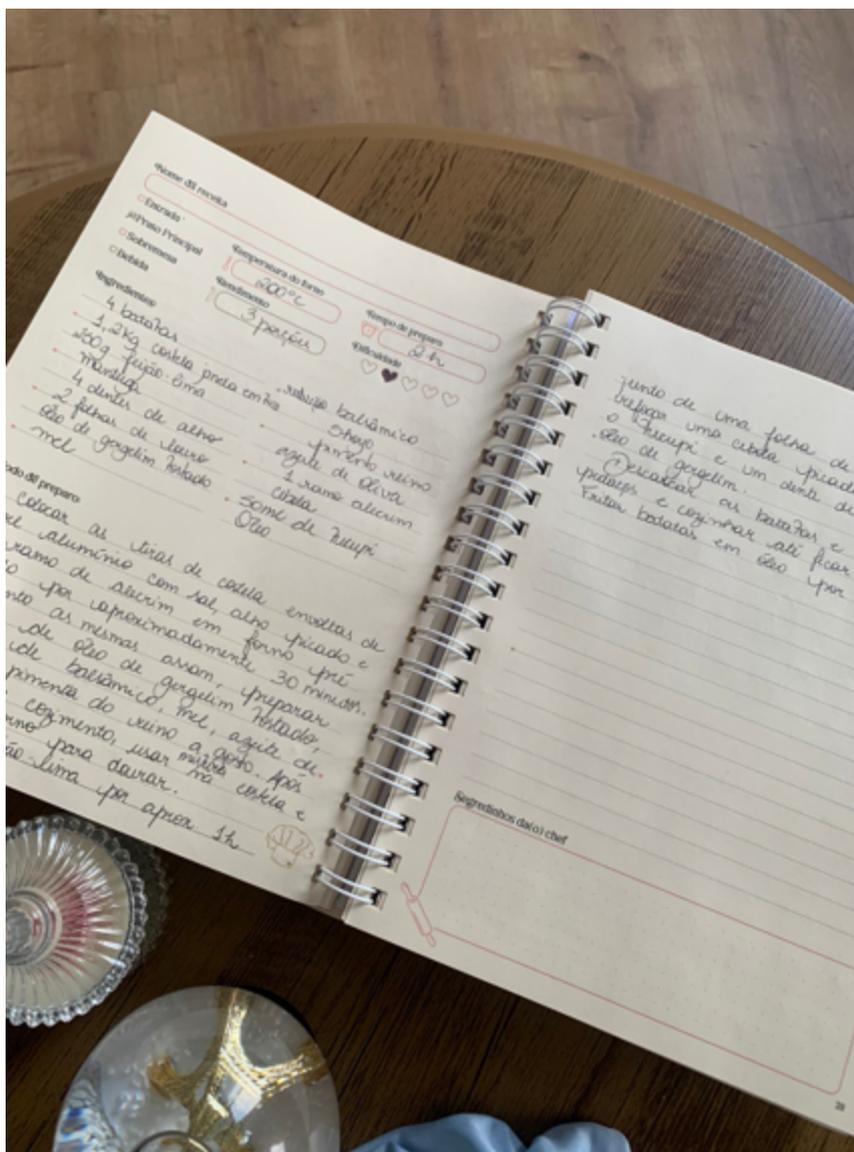




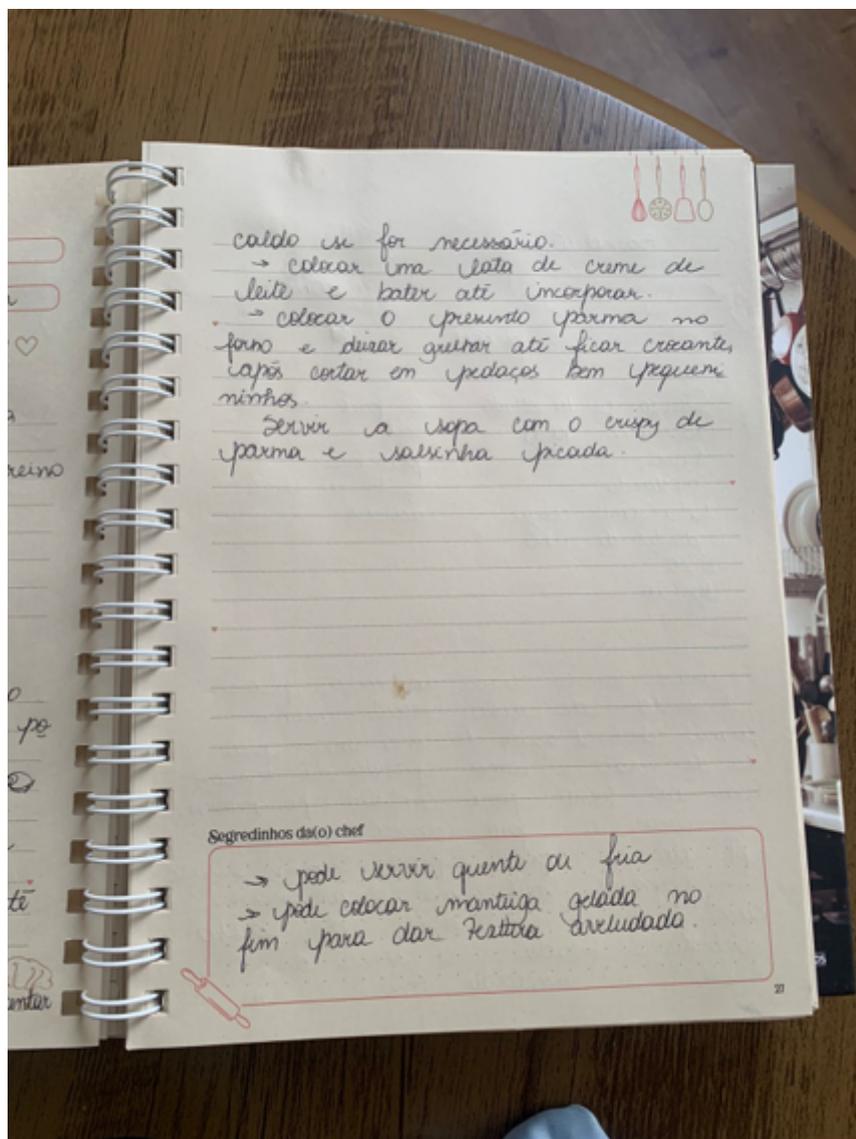
Receitas de Fernanda de Alencastro Lima  
e Pedro Lorangeira



Receitas de Fernanda de Alencastro Lima  
e Pedro Larangeira



Receitas de Fernanda de Alencastro Lima e Pedro Larangeira



caldo se for necessário.

→ colocar uma lata de creme de leite e bater até incorporar.

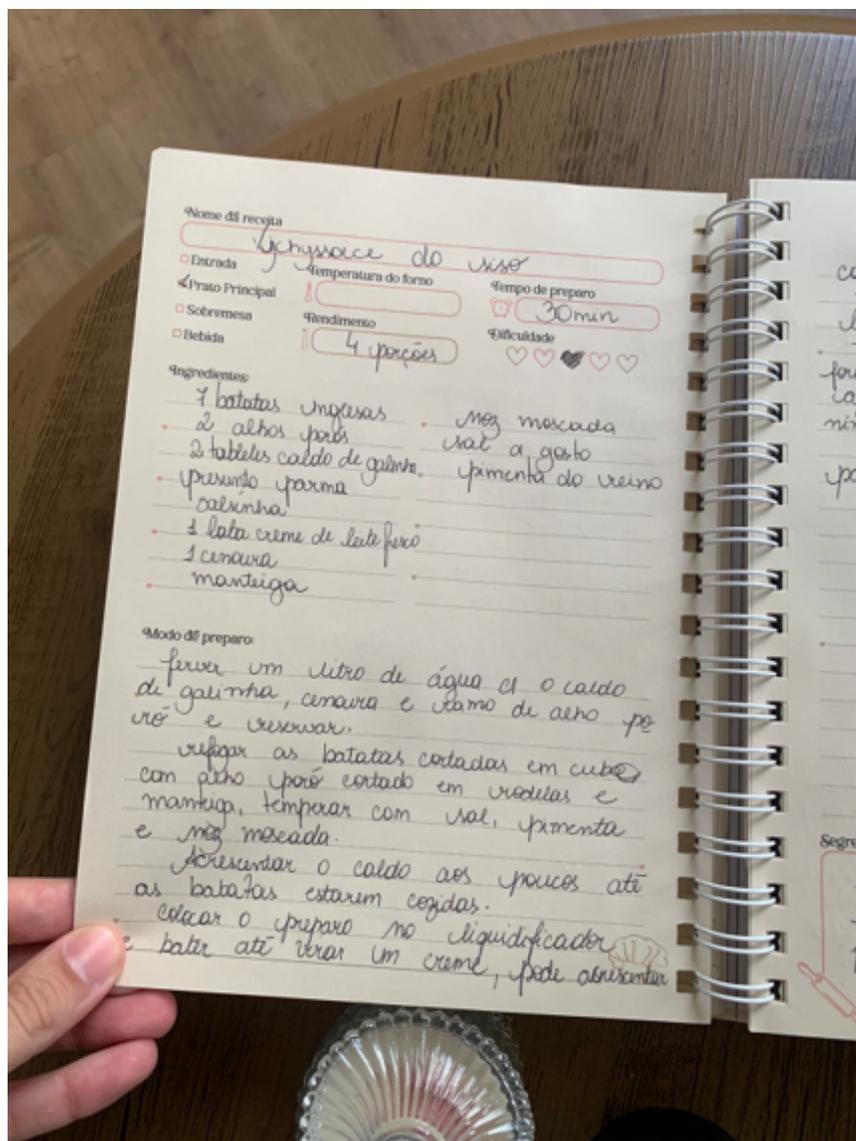
→ colocar o presunto parmesão no forno e deixar gratinar até ficar crocantes, após cortar em pedações bem pequenas minhas.

Servir a sopa com o crupy de parmesão e salsa rha picada.

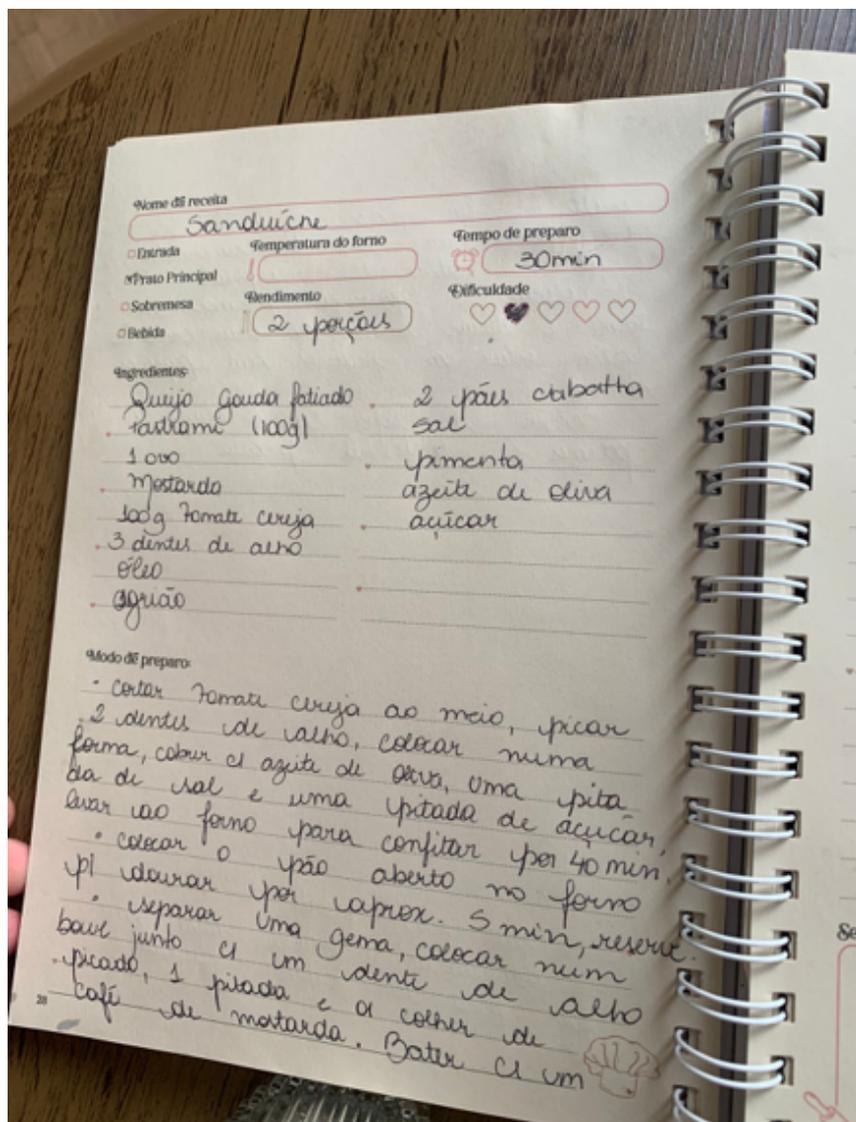
Segredinhos da(o) chef

- pode servir quente ou fria
- pode colocar manteiga gelada no fim para dar textura areludada.

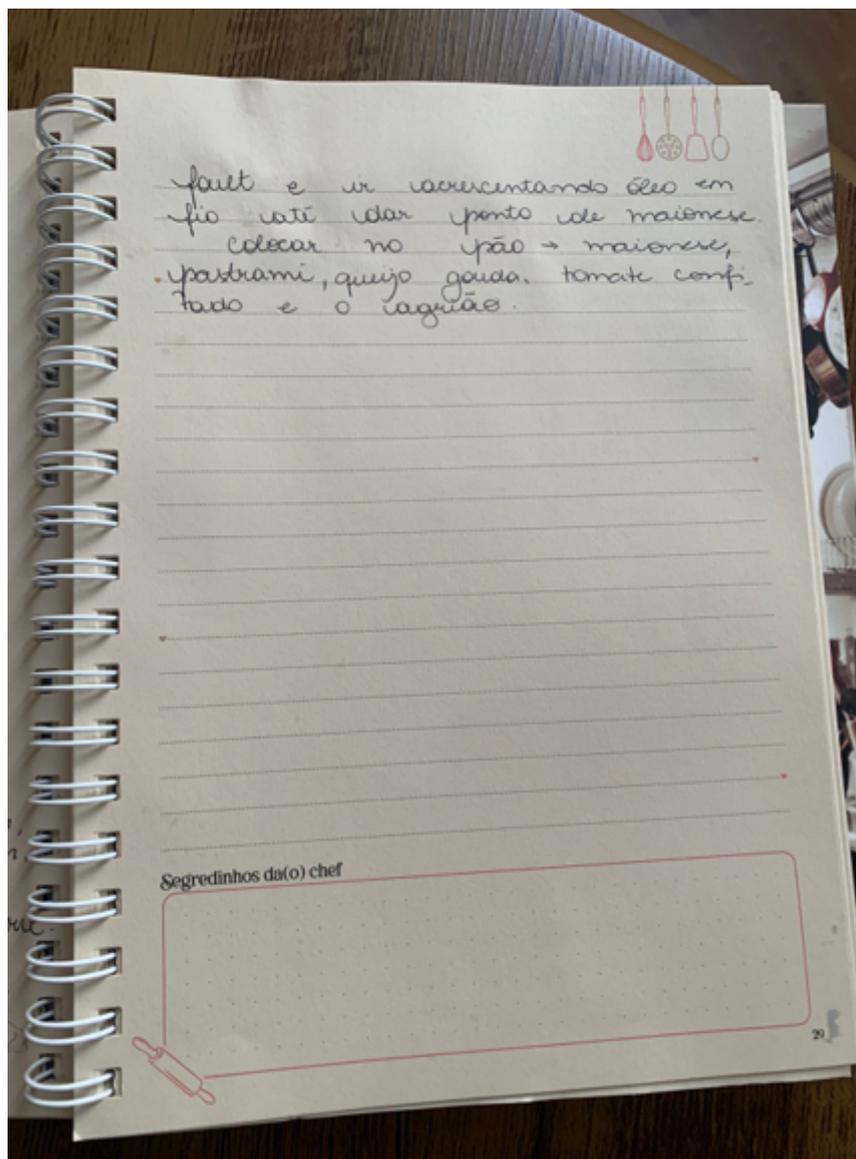
Receitas de Fernanda de Alencastro Lima e Pedro Lorangeira



Receitas de Fernanda de Alencastro Lima e Pedro Lorangeira



Receitas de Fernanda de Alencastro Lima e Pedro Lorangeira



falt e ir acrescentando óleo em  
fio até dar ponto de maionese.  
colocar no pão → maionese,  
pastrami, queijo gouda, tomate confi-  
tado e o agulão.

Segredinhos da(o) chef

Receitas de Fernanda de Alencastro Lima  
e Pedro Larangeira



Receitas de Solange Ortiz, cedidas por Laura Muller

### Biscoito comêção

5 ovos

500g de açúcar (duas xícaras)

300 ml de leite (3 xícaras)

50g de sal marinho (1 colher)

5 colheres de trigo até dar o ponto.

### Cuca Virada

16 colheres de leite

3 ovos

4 colheres de óleo

2 xícaras rasas de açúcar

2 colheres de nata

1 pitada de sal

farinha

### Bolacha de 4 colheres

6 ovos

1/2 kg manteiga

3 xícaras de açúcar

3 colheres de óleo<sup>2</sup>

3 colheres de sal

farinha

essência

MANTEIGA

### Wê de Amen:

- 4 ovos
- 6 colheres de açúcar
- 5 colheres de agite
- 1 colher de manteiga
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de fermento de pão
- 2 colheres de cacahoa
- Farinha
- 1 copo de leite
- leilala.
- 1 xícara de água
- 2 xícaras de açúcar

### Maga de pasta caseira:

- 2 yema
- 2 colheres de agite
- 4 colheres de cacahoa
- 1 colherinha de sal
- 1 colherinha de açúcar
- 1 copo de água mesma com um pouco
- Farinha - se daí para a maga

### Resquinha:

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colherinha de sal
- 2 colheres de cacahoa
- 1 colher de sala muniaco
- 1 xícara de leite

## Leuca rápida

Ingredientes:

- 3 cl. manteiga
- 2 ovos
- 2 xc. açúcar
- 3 xc. farinha trigo
- 3 d. (chof royal & fena) 1/2 xc. leite quente.



Receitas de Solange Ortiz, cedidas por Laura Muller

## Belachas caseiras

1 copo de leite  
1 colher  
1 quilo de açúcar  
300 gramas de farinha  
100 gramas de sal-amarelo  
açúcar de canela  
farinha de trigo

## Massa para pastel I

1 colher de manteiga  
1 colher de farinha  
1 colher de sal  
1 xícara de água morna  
2 ovos  
farinha de trigo até dar ponto.

## Bolinho de queijo

300 gramas de queijo ralado  
3 claras  
1 colher de farinha de trigo

## Panquecas especiais

4 ovos  
2 xícaras de leite  
1 xícara de farinha de trigo  
1 xícara de margarina  
1 colher de azedo  
sal a gosto

### Bolacha de Biscoito

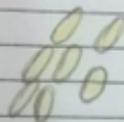
- 250 g de farinha
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 1/2 xíc. de nata ou leite
- 1 1/2 xíc. de açúcar
- 1/2 xíc. de farinha



Obs: sanduicar com farinha d

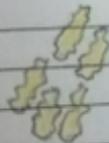
### Bolacha de nata

- 4 ovos
- 250 g nata
- 2 1/2 xíc. de açúcar
- 1 colher de salmônico
- farinha de dor e pente



### Bolacha de Maizena

- 2 ovos clara em neve
- 2 xíc. de açúcar
- 2 xíc. de maizena
- 2 xíc. de farinha
- 1 c. de manteiga
- 1 xíc. de leite
- 2 c. de salmônico



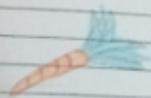
### Bolinha de leite (ou qualquer outro)

- 1 ovo
- 1 c. de açúcar
- 1 c. chá de sal
- 1 c. chá de margarina
- 1 c. de leite

1 lb. de farinha de trigo para leite, amassar tudo e fazer em forma quente.

### Bolo de cenouras

- 3 cenouras grandes cruas
- 4 ovos
- 2 xíc. de açúcar
- 1/2 xíc. de óleo de milho
- 1/2 xíc. de leite ou suco de laranja
- 1 pt. de fermento Royal
- 3 xíc. f. trigo



1 lb. cobertura de leite condensado  
Passar no liquidificador, cenouras e outros ingredientes.

### Bolinhos de leite

- 2 xíc. de farinha de trigo limpa ou caseira - f. trigo
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xíc. f. trigo
- 1 ovo
- 1/2 xíc. p. açúcar
- 1/2 xíc. p. manteiga ou margarina



