



RECEITAS DE SALGADOS ASSADOS

RECEITAS REVISADAS & APROVADAS



***PRODUZIDO POR DOCES GOURMET ÚNICOS
V1.1***

AVISO LEGAL

- **Todos os direitos são reservados.**
- **É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma deste conteúdo, seja através de impressão ou meios digitais sem o consentimento prévio de seus autores.**
- **Não é de nossa responsabilidade, tanto direta bem como indiretamente, pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos neste e-book em formato de apostila.**

Congelamento

Salgados assados

Se desejar, congele os salgados pré-assados e frios.

Embale, etiquete e leve ao freezer por até 3 meses.

Para descongelar deixe-o de véspera em geladeira ou leve-o ao forno baixo (150°C) até aquecer .

Verifique se o centro do salgado está quente, espetando um garfo.

Salgados Crus

O primeiro passo é preparar os salgados:

Faça a massa, o recheio, modele e empane.

Em seguida, coloque os salgados espalhados em uma bandeja ou tabuleiro de alumínio e cubra com plástico filme. Leve para o congelador e espere até que eles estejam completamente congelados.

Finalize colocando os salgados em saquinhos plásticos tipo ziplock.

Quando quiser consumi-los, basta fritá-los congelados mesmo. ou, se preferir, retire do congelador e deixe na geladeira até a hora de fritar.

Os salgados crus congelados tem uma validade média de 3 meses. Por isso, é importante por etiquetas com a data de fabricação para que você possa ter um controle.

SÚMARIO

- **COXINHA ASSADA**
- **COXINHA ASSADA DE MANDIOCA**
- **COXINHA ASSADA COM CARNE MOÍDA**
- **COXINHA COM MASSA DE PÃO DE QUEIJO**
- **BOLINHA DE QUEIJO DE FORNO**
- **BOLINHAS DE QUEIJO**
- **CROISSANT ITALIANO**
- **QUIBE FORNO AOS 4 QUEIJOS**
- **QUIBE RECHEADO NA CESTINHA**
- **ENROLADINHO DE CANELA**
- **ENROLADINHO DE LINGUIÇA**
- **ENROLADINHO DE LINGUIÇA E QUEIJO**
- **ENROLADINHO DE PEITO DE PERU**
- **ENROLADINHO DE FRANGO COM CATUPIRY**
- **ENROLADINHO DE FRIOS E CATUPIRY**
- **ENROLADINHO DE CALABRESA E MUSSARELA**
- **ENROLADINHO DE QUEIJO COM SALAME**
- **ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO**
- **ENROLADINHO DE SALSICHA**
- **ENROLADINHO DE SALSICHA II**
- **ENROLADINHO DE SALSICHA COM QUEIJO PRATO**

SÚMARIO

- **ESFIHA DE FRANGO**
- **ESFIHA ABERTA DE CARNE**
- **ESFIHA DE CARNE**
- **ESFIHA DE CALABRESA**
- **ESFIHA DE CALABRESA COM QUEIJO**
- **ESFIHA DE LEGUMES E RICOTA**
- **ESFIHA DE CALABRESA FECHADA**
- **MINI PIZZA**
- **MINIPIZZA DE FRANGO COM CATUPIRY**
- **MINIPIZZA DE CALABRESA**
- **MINIPIZZA DE BATATA**
- **CROQUETE DE BACALHAU ASSADO**
- **EMPANADA DE CARNE**
- **PASTEL DE FORNO DE FRANGO COM CATUPIRY**
- **PASTEL DE FUBÁ**
- **PASTEL ASSADO DE GUARANÁ**
- **PASTEL DE FORNO DE CALABRESA**
- **JOELHO DE QUEIJO E PRESUNTO**
- **RISOLES ASSADO**
- **RISOLE DE REQUEIJÃO**
- **RISOLE DE CAMARÃO**

COXINHA ASSADA



INGREDIENTES DA MASSA

- 500 ml de leite
- 300 ml de água
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 100g de manteiga
- 1 cebola média bem picada
- 2 dentes de alhos espremidos
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de milho

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 kg de peito de frango cozido, desfiado e refogado com temperos a gosto
- 6 ovos levemente batidos
- Farinha de rosca
- Óleo

COXINHA ASSADA

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em uma panela coloque o leite, a água, o caldo de galinha, o óleo, a manteiga, a cebola e o alho e leve ao fogo.
- Quando ferver, tire a panela do fogo e adicione as farinhas e vá mexendo sem parar.
- Volte ao fogo, mexendo sempre, até obter uma massa firme que desprende do fundo da panela.
- Transfira para uma superfície untada com óleo e misture com uma espátula até amornar.
- Com as mãos, modele bolinhas com a massa, abra até formar um disco e recheie com o frango.
- Feche e faça o formato de coxinha.
- Para empanar, passe cada coxinha pelo ovo e, em seguida, pela farinha de rosca.
- Coloque os salgados em uma assadeira untada e pincele cada um com óleo.
- Leve ao forno preaquecido a 180° graus por cerca de 30 minutos, até que as coxinhas fiquem bem douradas.

COXINHA ASSADA DE MANDIOCA



INGREDIENTES DA MASSA

- 400gr de mandioca cozida e esmagada em forma de purê
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (280g)
- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de frango
- 100 gramas de manteiga

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 unidade de cebola
- 2 unidades de tomate maduro
- 500 gr de peito de frango desfiado
- 3 colheres de sopa de salsinha picada
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- 1 lata de milho verde (170g)
- pimenta do reino (a gosto)
- sal (a gosto)

PARA EMPANAR

- ovos
- farinha de rosca

COXINHA ASSADA DE MANDIOCA

MODO DE PREPARO - MASSA

- Leve ao fogo médio uma panela com a água, a manteiga e os tabletes de caldo.
- Quando ferver adicione a farinha e a mandioca de uma só vez e mexa sem parar por 5 minutos, ou até desgrudar da panela.
- Transfira para uma assadeira untada e deixe esfriar.
- Reserve

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Leve ao fogo médio uma panela com o óleo, a cebola e os tomates picados finamente.
- Quando a cebola estiver macia adicione o frango, a salsinha e o milho.
- Cozinhe por mais 10 minutos, mexendo de vez em quando, até o frango está cozido.
- Desligue o fogo, acrescente o requeijão cremoso e tempere a gosto com sal e pimenta.

MONTAGEM

- Com as mãos, modele bolinhas com a massa, abra até formar um disco e recheie com o frango.
- Feche e faça o formato de coxinha.
- Passe cada coxinha pelo ovo e pela farinha de rosca.
- Coloque os salgados em uma assadeira untada e pincele cada um com óleo.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos, até que as coxinhas fiquem bem douradas.

COXINHA ASSADA COM CARNE MOÍDA



INGREDIENTES DA MASSA

- 1 colher (sopa) de margarina
- 8 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola ralada
- 800ml de leite
- 1 tablete de caldo de carne
- 1/2 colher (café) de sal
- 1 colher (café) de pimenta do reino
- 2 gemas
- 500g de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de farinha de milho amassada e dissolvida em 1/4 xícara (chá) de água
- Salsinha e cebolinha a gosto
- 300g de mandioca cozida e amassada
- 2 claras para empanar
- 2 colheres (sopa) de maionese para empanar
- Farinha de rosca para empanar
- Queijo parmesão ralado para empanar
- Margarina para untar
- Farinha de trigo para enfarinhar

COXINHA ASSADA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 dente de alho
- 1 cebola picada
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 500g de carne moída
- Sal a gosto
- 1 colher (chá) de pimenta do reino
- Cheiro verde a gosto
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado a gosto

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Frite o alho e a cebola no óleo.
- Adicione a carne, deixe cozinhar bem, e acrescente o sal e a pimenta do reino.
- Quando o líquido reduzir, junte o cheiro verde e retire do fogo.
- Deixe esfriar e misture a mussarela.
- Reserve

COXINHA ASSADA COM CARNE MOÍDA

MODO DE PREPARO - MASSA

- Leve ao fogo a margarina, o óleo e a cebola até refogar bem.
- Junte o leite, o caldo de carne, o sal, a pimenta e as gemas, mexendo sempre.
- Adicione a farinha de trigo e a farinha de milho, misturando bem até desprender da panela.
- Retire do fogo e acrescente a salsinha, a cebolinha e a mandioca espremida.
- Reserve para amornar e sove bem a massa.
- Deixe a massa descansar por 10 minutos

MONTAGEM

- Abra porções de massa nas mãos, complete com o recheio e modele as coxinhas.
- Finalize passando os salgados pelas claras, pela maionese e pela farinha de rosca misturada com o queijo parmesão.
- Disponha-os em uma assadeira untada e enfarinhada.
- Leve-os para assar em forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 30 minutos ou até dourar.

COXINHA COM MASSA DE PÃO DE QUEIJO



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 xícaras de chá de requeijão cremoso
- 3 xícaras de chá de polvilho azedo
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 dente de alho picado
- 1/2 cebola picada
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1/2 xícara de chá de requeijão
- 4 colheres de sopa de molho de tomate
- 1/2 peito de frango cozido e desfiado

COXINHA COM MASSA DE PÃO DE QUEIJO

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Em uma frigideira em fogo médio, refogue a cebola e o alho no azeite.
- Acrescente o frango, tempere com sal e pimenta a gosto e refogue bem.
- Adicione o requeijão, o molho de tomate e a salsinha.
- Mexa bem e reserve

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em uma tigela coloque o requeijão cremoso, o polvilho azedo e o queijo parmesão ralado e misture bem até obter uma massa homogênea e firme.
- Se for preciso acrescente mais uma colher de sopa de polvilho azedo.
- Pegue porções da massa com a mão, faça bolinhas e abra-as em formato de concha e recheie com o frango.
- Feche e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos
- Rendemento de 12 a 15 coxinhas pequenas

BOLINHA DE QUEIJO DE FORNO

INGREDIENTES

- 400 g de farinha de trigo
- 300 g de margarina
- 200 g de queijo ralado
- 1 Colher (chá) de fermento em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

- Coloque em uma vasilha farinha, a margarina, o queijo ralado e fermento.
- Misture com os dedos até formar uma massa homogênea.
- Pegue pequenas quantidades de massa e vá fazendo bolinhas, enrolando com a palma das mãos.
- Arrume as bolinhas de queijo em uma forma
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até que elas fiquem durinhas.



BOLINHAS DE QUEIJO



INGREDIENTES

- 100g de manteiga + 1 colher de sopa
- 4 colheres de sopa cheias de queijo do reino ralado fino (queijo cuia)
- 200g de farinha de trigo + 1 colher de sopa ou até que a massa solte de suas mãos
- 1/4 de colher de café de fermento

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- Retire a casca vermelha do queijo e rale-o no ralador mais fino.
- Em uma vasilha, coloque a manteiga, o queijo ralado, a farinha de trigo e o fermento.
- Misture até que a massa solte das mãos, fique macia e inteira.
- Coloque a farinha de trigo aos poucos para dar o ponto da massa.
- Faça bolinhas com a massa um pouco menores que uma bola de gude, coloque-as em uma assadeira (não precisa untar, pois a massa já tem bastante manteiga)
- Leve ao forno pré-aquecido para assar por 30 minutos.
- Depois que retirar do forno, espere 5 minutos, retire-as delicadamente da assadeira com uma espátula
- As bolinhas não devem dourar, você saberá se estão boas quando virá-las de cabeça para baixo e elas estiverem firmes e um pouco mais coradas embaixo do que em cima.
- Para conservá-las, coloque-as em potes bem fechados, mas espere esfriar completamente antes de vedar.

CROISSANT ITALIANO



INGREDIENTES DA MASSA

- 1kg de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 4 tabletes de fermento biológico fresco (60g)
- 2 xícaras (chá) de água

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 e 1/2 xícara (chá) de margarina ou gordura para croissant gelada
- 3 xícaras (chá) de salame italiano ou milanês moído
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- 3 colheres (sopa) de molho de tomate
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 2 gemas para pincelar

CROISSANT ITALIANO

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em uma tigela, misture a farinha, o sal e reserve.
- Em outra tigela, misture a margarina, os ovos, o açúcar e o fermento dissolvido na água.
- Acrescente metade da farinha e misture.
- Sove a massa por 20 minutos adicionando o restante da farinha ou até que desgrude das mãos.
- Abra com a ajuda de um rolo e espalhe a margarina ou gordura.
- Feche como um envelope e passe o rolo.
- Repita a operação mais 2 vezes.
- Abra novamente e corte em triângulos de 8cm.
- Reserve

MODO DE PREPARO - RECHEIO & MONTAGEM

- Em uma tigela, misture o salame com a mussarela e o molho de tomate e coloque uma porção em cada triângulo.
- Enrole,
- Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e deixe descansar por 30 minutos.
- Pincele com as gemas misturadas com água.
- Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.
- Sirva em seguida.

QUIBE FORNO AOS 4 QUEIJOS



INGREDIENTES DA 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 DO RECHEIO

- 1 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

QUIBE FORNO AOS 4 QUEIJOS

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, coloque o trigo, cubra com água morna e deixe de molho por 4 horas.
- Escorra e aperte para sair todo o líquido.
- Transfira para outra tigela e acrescente a carne, a cebola, o alho, a hortelã, sal e pimenta síria.
- Misture até que fique bem uniforme.
- Unte um refratário médio com azeite e disponha metade da massa, alisando com uma colher.
- Misture em uma tigela a mussarela, o parmesão, o provolone e o requeijão.
- Espalhe o recheio por igual no refratário e cubra com a massa restante.
- Regue com azeite e leve ao forno médio, pré aquecido, por 20 minutos.
- Retire, polvilhe com a mussarela e volte ao forno por mais 15 minutos para dourar.

QUIBE RECHEADO NA CESTINHA



INGREDIENTES DA MASSA

- 250g de trigo para quibe
- 500ml de água fervente
- 1 tablete de caldo de carne em pó
- 600g de carne moída
- 1 xícara (chá) de maionese
- 1 xícara (chá) de hortelã picada
- 1 cebola ralada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Margarina para untar
- Folhas de hortelã para decorar

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 xícara (chá) de presunto ralado
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de cream cheese
- Orégano a gosto

QUIBE RECHEADO NA CESTINHA

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em uma tigela, misture o trigo com a água, o caldo.
- Deixe descansar por 30 minutos, mexendo de vez em quando ou até secar a água e esfriar.
- Junte a carne, a maionese, a hortelã, a cebola, sal, pimenta e misture até homogeneizar.
- Forre miniforminhas para cupcake untadas, formando uma cavidade no centro.
- Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos.
- Retire e reserve
- Em um bolw coloque o cream cheese, o presunto ralado e o queijo mussarela ralado e misture bem
- Recheie os quibes com e volte as forminhas ao forno por mais 10 minutos ou até dourar.
- Retire, desenforme, decore com hortelã e sirva.

ENROLADINHO DE CANELA



INGREDIENTES DA MASSA

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/5 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- 1/4 xícara (chá) de leite

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/4 xícara de uvas passas (opcional)

MODO DE PREPARO

- Misture o açúcar, trigo, sal e fermento em um recipiente.
- Acrescente a manteiga, o ovo e o leite ao poucos.
- Misture até obter uma massa homogênea.
- Acrescente mais 1 colher (sopa) de leite se precisar.
- Abra a massa em uma superfície enfarinhada.
- Espalhe a manteiga, a canela, o açúcar e as passas.
- Enrole como rocambole e corte em fatias com 2cm.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C em forma untada e enfarinhada por 30 minutos.

ENROLADINHO DE LINGUIÇA



INGREDIENTES

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida
- 2 ovos
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha de trigo para enfarinhar
- 20 gomos de linguiça calabresa fininha cortados em 3 partes
- Margarina para untar
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture o fermento, o sal e o açúcar até dissolver.
- Adicione o leite, a manteiga, o ovo e misture. Junte a farinha, aos poucos, sovando até formar uma massa homogênea.
- Se necessário, junte mais farinha.
- Cubra e deixe descansar por 30 minutos.
- Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada até ficar fina e corte em retângulos pequenos.
- Coloque em cada retângulo um pedaço de linguiça
- Enrole, formando os salgados, e coloque em uma fôrma grande untada, um ao lado do outro, deixando espaço entre eles.
- Cubra e deixe descansar por mais 30 minutos.
- Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

ENROLADINHO DE LINGUIÇA E QUEIJO



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida
- 2 ovos
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Margarina para untar
- 1 gema para pincelar

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 20 linguiças calabresas defumadas fininhas cortadas em 3 partes
- 20 fatias de queijo mussarela cortadas em 3 partes
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- Orégano a gosto

ENROLADINHO DE LINGUIÇA E QUEIJO

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture o fermento, o sal e o açúcar até dissolver.
- Adicione o leite, a manteiga, o ovo e mexa.
- Junte a farinha, aos poucos, até formar uma massa homogênea.
- Se necessário, adicione mais farinha.
- Sove por 5 minutos, cubra e deixe descansar por 30 minutos.
- Abra a massa em uma superfície enfarinhada até ficar fina e corte em retângulos pequenos.
- Sobre cada retângulo, coloque uma parte de linguiça, uma de mussarela, uma porção do requeijão e uma pitada de orégano.
- Enrole, formando os enroladinhos, e coloque em uma fôrma grande untada, um ao lado do outro, deixando espaço entre eles.
- Cubra e deixe descansar por mais 15 minutos.
- Após esse tempo, pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido a 180°C, por 30 minutos ou até dourar.
- Retire e sirva.

ENROLADINHO DE PEITO DE PERU



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 ovos
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Manteiga para untar
- 1 gema para pincelar
- 100g de queijo parmesão ralado

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 300g de peito de peru fatiado
- 300g de queijo mussarela fatiado

ENROLADINHO DE PEITO DE PERU

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture o fermento, o sal e o açúcar até dissolver. Adicione o leite, a manteiga, os ovos e misture.
- Acrescente a farinha, aos poucos, até formar uma massa homogênea e macia.
- Se necessário, adicione mais farinha.
- Sove a massa por 5 minutos, cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos.
- Abra a massa em uma superfície enfarinhada até ficar fina e corte em retângulos pequenos.
- Coloque fatias de peito de peru e de mussarela nos retângulos de massa e enrole como rocamboles.
- Coloque em uma fôrma grande untada, um do lado do outro, deixando espaço entre eles.
- Cubra e deixe descansar por mais 30 minutos.
- Pincele com a gema batida, polvilhe com o parmesão e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos ou até dourar.
- Retire, deixe amornar e sirva.

ENROLADINHO DE FRANGO COM CATUPIRY



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 gema
- 1 xícara (chá) de azeite
- 2 xícaras (chá) de água morna
- 1kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- Margarina para untar
- 2 gemas para pincelar
- Orégano a gosto para polvilhar

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 1 lata de milho verde escorrido
- 5 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- Sal e cheiro-verde picado a gosto
- 4 xícaras (chá) de requeijão tipo Catupiry

ENROLADINHO DE FRANGO COM CATUPIRY

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Coloque em uma panela o azeite, a cebola, o tomate e leve ao fogo médio para refogar por 5 minutos.
- Acrescente o milho e cozinhe por mais 5 minutos.
- Junte o frango, tempere com sal, cheiro-verde e refogue por mais 5 minutos, mexendo sempre.
- Retire do fogo, deixe esfriar, acrescente o Catupiry e misture até ficar uniforme.

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em uma tigela, coloque o fermento, o açúcar, o sal, a gema, o azeite, a água e misture até homogeneizar.
- Vá acrescentando a farinha, aos poucos, até que ao sovar não grude nas mãos.
- Se necessário, acrescente mais farinha.
- Sove a massa, divida em 4 partes iguais, cubra e deixe descansar por 20 minutos ou até dobrar de volume.

MONTAGEM

- Abra as massas em uma superfície lisa e enfarinhada, formando retângulos grandes.
- Espalhe o recheio sobre as massas e enrole como rocamboles.
- Corte em rolinhos de 10cm e organize em uma fôrma untada, um ao lado do outro, deixando espaço entre eles.
- Pincele com a gema, polvilhe com orégano e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até assar e dourar.
- Retire e sirva.

ENROLADINHO DE FRIOS E CATUPIRY



INGREDIENTES DA MASSA

- 15g de fermento biológico fresco
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Óleo para untar
- 1 gema para pincelar
- Orégano para polvilhar

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 100g de presunto picado
- 50g de salame picado
- 50g de mussarela ralada
- 1 xícara (chá) de requeijão tipo Catupiry

ENROLADINHO DE FRIOS E CATUPIRY

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, dissolva o fermento no leite com o açúcar e o sal.
- Misture o azeite, a manteiga e o ovo e vá adicionando a farinha, aos poucos, sovando até formar uma massa lisa e macia e desgrudar das mãos.
- Se necessário acrescente mais farinha.
- Cubra e deixe descansar por 45 minutos.
- Divida a massa em pequenas porções, abra com o rolo, recheie com porções dos frios e o Catupiry,
- Enrole fechando as laterais e transfira para uma fôrma untada com óleo, com espaços entre os rolinhos.
- Deixe descansar novamente até dobrar de volume, pincele a gema, polvilhe o orégano
- Leve ao forno médio, preaquecido a 180°C, por 15 minutos ou até dourar.

ENROLADINHO DE CALABRESA E MUSSARELA



INGREDIENTES DA MASSA

- 3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água morna
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 1kg de farinha de trigo
- 3 ovos para pincelar

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 3 xícaras (chá) de linguiça calabresa picada
- 400g de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, coloque o fermento, os ovos, o óleo, a água morna, o leite, o açúcar, o sal e bata até homogeneizar.
- Desligue, transfira para uma tigela e acrescente a farinha, aos poucos, mexendo até obter o ponto de enrolar.
- Reserve.
- Em uma tigela, misture a calabresa e a mussarela ralada.
- Com a massa, faça uma bolinha, aperte o meio e coloque o recheio.
- Feche no formato de bolinha, pincele com os ovos batidos e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO



INGREDIENTES DA MASSA

- 1kg de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- ½ colher (café) de sal

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 500 gramas de mussarela em fatias
- 500 gramas de presunto em fatias
- 2 ovos para pincelar
- Orégano a gosto para rechear

ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO

MODO DE PREPARO DA MASSA

- Misture em uma vasilha a farinha, o açúcar, o fermento e o sal e, noutro recipiente, o leite, o óleo e os ovos.
- Acrescente os ingredientes líquidos aos secos e misture muito bem.
- Essa massa formada deve ser sovada por 2-3 minutos, até ficar lisinha e desgrudando das mãos (se continuar muito mole ao fim desse tempo, adicione um pouco mais de farinha de trigo).
- Depois modele em forma de bola, coloque em uma tigela, cubra com um pano e deixe crescer por uma hora.
- Se preferir, pode bater a massa na batedeira.
- Após o tempo indicado, e com a ajuda de um rolo, abra a massa em uma superfície enfarinhada, formando um quadrado.
- Depois corte em quatro partes.
- Corte a massa em quadrados do tamanho do queijo e do presunto e coloque uma fatia de cada sobre a massa.
- Enrole como um rocambole e pincele com o ovo batido, para que fique brilhante depois de assar.
- Se preferir enroladinhos menores, corte os quadrados de massa e as fatias de queijo e presunto em metades.
- Leve os enroladinhos de queijo e presunto para assar no forno pré aquecido a 180°C por 30-40 minutos, ou até crescerem e dourarem.
- Espere esfriar antes de servir

ENROLADINHO DE QUEIJO COM SALAME



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 ovos
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (480g)
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Manteiga para untar
- 1 gema para pincelar

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de salame moído
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto

ENROLADINHO DE QUEIJO COM SALAME

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela coloque o requeijão, o salame moído, a mussarela ralada, sal, pimenta do reino e o cheiro verde e misture bem e após reservar na geladeira.
- Para a massa, misture em uma tigela o fermento, o sal e o açúcar até dissolver.
- Adicione o leite, a manteiga, os ovos e misture. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, até formar uma massa homogênea.
- Se necessário, adicione mais farinha.
- Sove bem a massa, cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos.
- Abra a massa com um rolo em uma superfície enfarinhada até ficar fina e corte em retângulos pequenos.
- Coloque uma porção do recheio em cada retângulo de massa e enrole, formando os enroladinhos.
- Coloque em uma fôrma grande untada, um ao lado do outro, deixando espaço entre eles, cubra com um pano e deixe descansar por mais 30 minutos.
- Pincele com a gema e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos ou até dourar.
- Retire, deixe amornar e sirva.

ENROLADINHO DE SALSICHA



INGREDIENTES

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de batata cozida e amassada
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 ovos
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Farinha de trigo para enfarinhar
- 20 salsichas cortadas em 3 partes
- Margarina para untar
- 1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

- Misture em uma tigela o fermento, o sal e o açúcar até dissolver.
- Adicione o leite, a batata, a manteiga e o ovo, e misture.
- Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, sovando até formar uma massa homogênea e macia.
- Se necessário, adicione mais farinha.
- Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos.
- Abra a massa em uma superfície lisa e enfarinhada até ficar fina e corte em retângulos pequenos.
- Coloque sobre cada retângulo um pedaço de salsicha e enrole, formando os enroladinhos.
- Coloque em uma fôrma grande untada, um do lado do outro.
- Cubra e deixe descansar por mais 30 minutos.
- Pincele com o ovo e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.
- Retire, deixe amornar, transfira para uma travessa e sirva.

ENROLADINHO DE SALSICHA II



INGREDIENTES DA MASSA

- 1 xícara (chá) de leite (240ml)
- 4 colheres de sopa de açúcar (40g)
- 1/2 colher de sopa de fermento biológico seco (5g)
- 1 colher de sopa bem cheia de manteiga ou margarina sem sal (30g)
- 2 ovos
- 1 colher de café de sal (5g)
- 3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo sem fermento (600g)
- 1 gema
- 1 colher de sopa de leite (10ml)

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 12 salsichas de 18cm cortadas ao meio

ENROLADINHO DE SALSICHA II

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela coloque o leite, o açúcar, o fermento e misture bem para desmanchar o fermento;
- Acrescente a manteiga, os ovos e misture bem;
- Adicione a farinha de trigo aos poucos e quando a massa pesar acrescente o sal e continue colocando a farinha de trigo até dar ponto na massa;
- Quando a massa estiver homogênea transfira para a bancada e sove por uns 5 minutos até ficar lisa e elástica;
- Polvilhe farinha em uma tigela, coloque a massa, cubra com plástico filme e um pano e deixe descansar por 40 minutos ou até que dobre de tamanho.
- Após o descanso aperte e sove brevemente a massa para retornar ao início da fermentação;
- Divida a massa duas partes para ficar mais fácil de fazer os enroladinhos
- Abra a massa com auxílio de um rolo até a espessura aproximada de 5mm.
- Retire o excesso da massa para emparelhar.
- Corte a massa em tiras de aproximadamente 1,5cm;
- Pegue cada uma das tiras e enrole nas salsichas puxando e sempre colocando a massa sobre a volta anterior;
- Corte a massa no final e acerte para que toda a salsinha fique coberta.
- Coloque em uma forma untada e enfarinhada, cubra com um pano e deixe crescer por 20 minutos;
- Após o crescimento pincele uma gema batida com leite e leve ao forno pré aquecido a 180°C por 20 minutos ou até dourar.

ENROLADINHO DE SALSICHA COM QUEIJO PRATO



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 ovo
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha de trigo para enfarinhar
- 300g de salsicha aferventada
- 200g de queijo prato em fatias
- Óleo para untar
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, bata o fermento, o açúcar, o sal, o óleo, o leite e o ovo até homogeneizar.
- Transfira para uma tigela e junte a farinha, aos poucos, sovando até formar uma massa homogênea que desgrude das mãos.
- Se necessário, acrescente mais farinha.
- Cubra e deixe descansar por 30 minutos.
- Abra a massa com um rolo sobre uma superfície enfarinhada e corte em retângulos.
- Corte as salsichas em três partes, e sobre cada retângulo, coloque um pedaço do queijo e um pedaço de salsicha.
- Enrole como rocamboles e disponha em uma fôrma untada.
- Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até assar e dourar. Retire e sirva.

ESFIHA DE FRANGO

INGREDIENTES DA MASSA



- 25g de fermento biológico
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de sal
- 200ml de óleo de soja
- 200ml de água morna
- 1 xícara de chá de caldo de frango
- 600g de farinha de trigo
- 1 gema de ovo batida
- Farinha de trigo para enfarinhar

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 kg de peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho amassado
- Sal, pimenta-do-reino moída e salsinha picada a gosto
- 200g de creme de leite
- 1 fio de óleo de soja

MONTAGEM

- Abra uma bolinha de massa com a palma da mão, coloque um pouco de recheio no centro e feche modelando a esfiha no formato de um triângulo.
- Repita o processo com toda massa e recheio e reserve.
- Unte uma assadeira com óleo e enfarinhe com farinha de trigo, disponha as esfihas e pincele com a gema de ovo.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até dourar.

ESFIHA DE FRANGO

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em um recipiente, coloque o açúcar, o sal, o fermento e o caldo de frango e misture bem.
- Adicione a água, o óleo, o ovo e o trigo e misture até obter uma massa homogênea.
- Em seguida, polvilhe uma superfície lisa com farinha de trigo e sove a massa até começar a desgrudar das mãos.
- Após, com a ajuda de uma colher, pegue um pouco de massa e modele no formato de uma bolinha.
- Repita o processo com toda a massa e reserve.

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Em uma panela, coloque o óleo e leve ao fogo médio para aquecer.
- Adicione a cebola e o alho e refogue.
- Acrescente o peito de frango, o sal, a pimenta-do-reino e a salsinha e misture bem.
- Por último, coloque o creme de leite e mexa até incorporar com os demais ingredientes.
- Reserve.

ESFIHA ABERTA DE CARNE

INGREDIENTES DA MASSA



- 1 ovo;
- 2 colheres de sopa de óleo;
- 1 e 1/2 colher de sopa de açúcar;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 colher de chá de fermento biológico seco;
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo;
- 1/2 xícara de chá de leite integral morno.

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 250 g de carne moída;
- 1 tomate picado sem semente;
- 1 cebola pequena picada;
- 1/2 xícara (chá) de hortelã fresco picado;
- suco de 1 limão;
- 1 colher de chá de cominho em pó;
- 1 colher de chá de sal
- **Dica:** É importante saber que a massa cresce bastante no forno e por isso, na hora de dar forma às as esfihas deixe a massa bem fininha, principalmente na área onde você vai colocar o recheio;
- Muito cuidado com o recheio.
- O mesmo não deve ter líquido, já que isso vai interferir no cozimento da massa

ESFIHA ABERTA DE CARNE

MODO DE PREPARO

- Misture a farinha de trigo, o açúcar e o fermento;
- Em seguida, adicione o óleo, o ovo e aos poucos o leite até formar uma massa bem uniforme;
- Finalize com o sal e sove bem até a massa ficar bem lisa;
- Deixe descansar por 1 hora ou até que dobre de tamanho;
- Após esse tempo, divida a massa em 8 bolas iguais,
- Boleie em uma superfície com fubá e deixe crescer por mais 20 minutos;
- Enquanto isso, prepare o recheio misturando em uma tigela a carne moída, o tomate, a cebola, a hortelá, o suco de 1 limão o cominho e o sal.
- Tente não amassar muito a carne.
- Caso forme muita água, escorra com a ajuda de uma peneira;
- Após o tempo de crescimento, abra a massa, deixando no máximo, com 0,5 cm de altura.
- Adicione o recheio bem no meio da massa, deixando uma margem de massa para a borda;
- Transfira as esfihas para uma travessa untada com manteiga e fubá e leve ao forno pré aquecido;
- Asse por 20 minutos em temperatura de 220°, virando sua travessa na metade do tempo para dourar por igual.

ESFIHA DE CARNE



INGREDIENTES DA MASSA

- 600g farinha de trigo
- 10g fermento biológico seco instantâneo
- 200 ml leite/água (pode ser usado só água ou leite desnatado para uma receita light)
- 100 ml óleo de canola ou girassol
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 2 ovos

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 500 g de carne moída (de preferência patinho)
- 1 tomate grande
- 1 limão grande
- 1 cebola pequena
- 1/2 pimentão vermelho pequeno
- 1/2 pimentão amarelo pequeno
- 1/2 pimentão verde pequeno
- Sal a gosto

ESFIHA DE CARNE

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em uma tigela misture o leite (de morno a temperatura ambiente), o açúcar, os ovos e o fermento.
- Aguardar 5 minutos e misturar o óleo, a farinha e o sal.
- Sove a massa até que fique lisa e macia, jogue pouco a pouco farinha de trigo na superfície caso a massa fique grudando.
- Deixe descansar por volta de 40 minutos até que a massa dobre de tamanho.
- Se preferir assar outro dia, guarde a massa na geladeira por até 3 dias em um recipiente fechado antes que “cresça” ou pré-asse a esfiha pronta, mas não a deixe dourar.
- **Dica:** faça uma bolinha bem pequena, (tamanho de um feijão), de massa e coloque em meio copo de água, quando a bolinha subir a massa estará pronta para modelar.

ESFIHA DE CARNE

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Picar em cubos pequenos (média de 0,5 cm) o tomate (sem pele e sem sementes), a cebola, o pimentão vermelho, o pimentão amarelo e o pimentão verde.
- Misture a carne moída e o sal, dê uma rápida refogada na carne apenas para tirar o vermelho da carne, mas não frite.
- Misture bem o suco de limão, o tomate, a cebola, o pimentão vermelho, o pimentão amarelo e o pimentão verde.
- Aguarde por volta de 20 minutos, então deixe toda a mistura da carne em um escorredor por volta de uns 20 minutos para que fique mais sequinha.

MONTAGEM

- Unte uma forma com margarina e polvilhe com farinha de trigo.
- Corte pequeno pedaço da massa e então modele uma bolinha média, abra bem para que a massa fique o mais fina possível, então coloque uma colher de sopa cheia de recheio, una as partes em formato de triângulo ou como preferir.
- Pincele gema de ovo antes de assar para dourar.
- Asse em forno pré-aquecido por volta de 180°C.
- Espere até ficarem douradinhas.

ESFIHA DE CALABRESA



INGREDIENTES DA MASSA

- 500g de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento biológico seco
- 60g de açúcar
- 60ml de óleo
- 350ml de água
- 1 colher (de chá) de sal
- Fubá (para polvilhar)

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 2 linguiças calabresa triturada
- 2 tomates picados
- 1 cebola picada
- salsinha a gosto
- 1/2 colher de chá de pimenta síria
- 1/2 xícara de hortelã picada

ESFIHA DE CALABRESA

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em uma tigela coloque a água, açúcar, óleo e o fermento, misture bem.
- Em outro recipiente misture a farinha com o sal.
- Vá juntando a farinha à mistura líquida aos poucos até formar uma massa pesada.
- Coloque a massa em uma bancada polvilhada com um pouco mais de farinha de trigo e vá sovando até que a massa solte das mãos e fique bem lisinha esse processo deve demorar uns 20 minutos.
- Coloque a massa dentro de um recipiente, coloque um pano por cima e deixe descansar dentro do forno desligado por 20 minutos para que a massa cresça.

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Você pode triturar a calabresa no liquidificador
- Despeje a calabresa triturada em uma tigela e acrescente o tomate, a cebola, a hortelã e a pimenta síria
- Mexa bem e reserve.

MONTAGEM

- Divida a massa e abra cada pedaço na bancada, polvilhada com um pouco de fubá, de forma que fique redondo e com uma pequena borda.
- Coloque elas já modeladas em uma forma untada e enfarinhada e faça furos com o garfo.
- Coloque o recheio por cima da massa e leve para assar em forno bem alto por cerca de 15 minutos ou até que fique bem dourado.

ESFIHA DE CALABRESA COM QUEIJO



INGREDIENTES DA MASSA

- 60 Gramas Fermento biológico (4 tabletes)
- 3 xícaras (chá) de leite morno
- 1/2 xícara de chá de Óleo
- 4 Ovos
- 1 Colher de chá de Sal
- 9 xícaras de chá de Farinha de trigo
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Óleo Para untar

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 4 Linguças calabresas sem pele trituradas no liquidificador
- 1 Colher de sopa de óleo
- 1 Cebola média picada
- 2 Tomates picados
- 2 Colheres de sopa de Salsa picada
- 400 gr de queijo mussarela triturado no liquidificador

ESFIHA DE CALABRESA COM QUEIJO

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em uma tigela grande coloque a farinha de trigo e abra um espaço no meio da farinha e reserve.
- Bata no liquidificador, o leite morno, o óleo, os ovos, o sal e fermento biológico até ficar bem homogêneo;
- Despeje sobre a farinha e misture com as mãos até incorporar;
- Transfira para uma superfície enfarinhada e sove bem até obter uma massa macia e elástica;
- Cubra e deixe descansar por 1 hora;

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Frite a calabresa em óleo quente até dourar
- Escorra e misture a cebola, o tomate e a salsa

MONTAGEM

- Divida a massa e faça rolos com diâmetro de 4cm e corte em fatias de 2cm
- Abra a massa com os dedos fazendo uma borda nas laterais
- Coloque sobre uma assadeira untada
- Espalhe a calabresa e por cima um pouco de mussarela
- Leve para assar em forno alto, por 15 à 20 minutos

ESFIHA DE LEGUMES E RICOTA



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de maisena
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de óleo
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar
- Azeite para regar

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 abobrinha média italiana ralada
- 1 cenoura inteira ralada
- 1 couve-flor picada
- 1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 3 tomates sem sementes picados
- 1 colher (chá) de pimenta síria
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 e 1/2 xícara (chá) de ricota esfarelada

ESFIHA DE LEGUMES E RICOTA

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em uma tigela, misture a maisena com a farinha e abra um espaço no centro. Reserve.
- Em uma tigela, dissolva o fermento na água e deixe descansar por 10 minutos.
- Despeje sobre a farinha, adicione o açúcar, o sal, o óleo e incorpore a farinha nesse líquido, aos poucos.
- Sove a massa por 15 minutos.
- Cubra e deixe crescer por 20 minutos ou até dobrar de volume.

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Em um bowl misture a abobrinha, a cenoura, a couve-flor, as azeitonas, os tomates picados, a pimenta síria, o sal e a ricota esfarelada. Reserve

MONTAGEM

- Abra a massa com um rolo formando 15 discos,
- Forme uma borda mais grossa e transfira para uma fôrma untada e enfarinhada.
- Recheie,
- Pincele as bordas com a gema e leve ao forno médio, preaquecido a 200°C, por 30 minutos ou até dourar.
- Retire, regue com o azeite e sirva.

ESFIHA DE CALABRESA

FECHADA



INGREDIENTES DA MASSA

- 1 tablete de fermento biológico fresco (30g)
- 2 colheres (sopa) açúcar (40g)
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 150ml de leite morno
- 150ml de água morna
- 90ml de óleo
- 500g de farinha de trigo sem fermento

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 4 Linguças calabresas sem pele trituradas no liquidificador
- 1 Colher de sopa de óleo
- 1 Cebola média picada
- 2 Tomates picados
- 2 Colheres de sopa de Salsa picada

ESFIHA DE CALABRESA FECHADA

MODO DE PREPARO - MASSA

- Dentro de um recipiente grande coloque a água morna, o leite morno e o fermento biológico fresco.
- Misture com um batedor de arame por 2 minutos ou até dissolver o fermento completamente.
- Acrescente o açúcar, o sal e o óleo.
- Misture para ir dissolvendo os ingredientes.
- Aos poucos, vá adicionando a farinha de trigo e misturando constantemente com uma colher de pau.
- Misture até a massa ficar modelável.
- Se necessário misture com as mãos.
- Transfira a massa para uma bancada lisa, limpa e enfarinhada com farinha de trigo.
- Comece a sovar a massa.
- Use a parte mais forte das mãos — a base da palma, aquela parte que fica entre o seu pulso e a altura do dedão.
- Afunde bem as mãos ao mesmo tempo na massa, empurrando-a para a frente. É esse processo que ajuda o glúten a se desenvolver.
- Continue sovando até que a massa fique elástica, sem quebrar e sem grudar nos dedos (um pouco parecida com uma bola de chiclete — você puxa e a massa estica).
- Molde a massa em formato de bola, volte para o recipiente, cubra e deixe descansar dentro do forno desligado por 40 minutos ou até a massa dobrar de tamanho. Enquanto isso prepare o recheio.

ESFIHA DE CALABRESA FECHADA

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Frite a calabresa em óleo quente até dourar
- Escorra e misture a cebola, o tomate e a salsa

MONTAGEM

- Corte a massa no tamanho que preferir fazer as esfihas - se tiver uma balança de alimentos, use-a para fazer todas no mesmo tamanho.
- Para modelar, pegue as porções de massa e molde em bolinhas. Com um rolo de pizza ou com uma garrafa de vinho, abra a bolinha formando um círculo.
- Coloque o recheio no centro.
- Molhe os dedos com água, umedeça as pontas da massa, pegue duas partes da massa e junte no centro, junte também com essas duas pontas, a ponta que sobrou.



ESFIHA DE CALABRESA FECHADA

MONTAGEM

- Aperte bem as pontas dos três lados que se juntaram no centro.
- Faça isso com toda as outra.
- Unte uma forma grande com margarina ou manteiga e acomode as esfihas com as pontas amassadas viradas para baixo.



- Deixe descansar por 30 minutos dentro do forno desligado.
- Depois pincele as esfihas com gema de ovo ligeiramente batida.
- Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 30 minutos ou até dourarem.

MINI PIZZA



INGREDIENTES

- 30g de fermento biológico fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 150ml de água morna
- 150ml de leite morno
- 90ml de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 500g de farinha de trigo sem fermento
- Molho de tomate a gosto
- Frango desfiado a gosto
- Cebola a gosto
- Tomate picado a gosto
- Orégano a gosto
- Azeitona picada a gosto
- Requeijão a gosto
- Presunto ralado a gosto
- Calabresa picada a gosto

MINI PIZZA

MODO DE PREPARO

- Em um bowl, coloque o fermento biológico, o açúcar, a água morna, o leite, o óleo, o sal e a farinha de trigo.
- Mexa bem até atingir a consistência de uma massa homogênea.
- Coloque a massa numa superfície lisa e enfarinhada.
- Sove bem.
- Leve a massa de volta para o bowl e deixe descansar por 40 minutos.
- Retire e abra a massa numa superfície lisa e enfarinhada.
- Divida a massa e a corte em formato de discos para a mini pizza.
- Coloque numa forma enfarinhada e leve para assar por 10 minutos a 200°.
- Recheie os discos: coloque o molho de tomate e recheie como preferir.
- Leve ao forno para aquecer o recheio por, aproximadamente 10 minutos.

MINIPIZZA DE FRANGO COM CATUPIRY



INGREDIENTES DA MASSA

- 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

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 3 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- 1 lata de milho verde escorrido (170g)
- 2 tomates sem sementes picados
- 1/2 cebola picada
- 250g de queijo tipo Catupiry

MINIPIZZA DE FRANGO COM CATUPIRY

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em uma tigela, dissolva o fermento com o açúcar e o sal. Adicione a água, o óleo, o ovo e misture.
- Acrescente a farinha, aos poucos, e sove até formar uma massa homogênea e que desgrude das mãos.
- Se necessário, acrescente mais farinha.
- Cubra com um pano limpo e deixe descansar por 30 minutos.
- 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.
- 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 a 180°C por 15 minutos, sem deixar dourar.
- Reserve.

MODO DE PREPARO - 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.
- Volte ao forno por mais 10 minutos ou até derreter o queijo.
- Transfira para uma travessa, polvilhe com orégano e sirva.

MINIPIZZA DE CALABRESA



INGREDIENTES DA MASSA

- 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

INGREDIENTES DO 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

MINIPIZZA DE CALABRESA

MODO DE PREPARO

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

MINIPIZZA DE BATATA



INGREDIENTES DA MASSA

- 4 batatas médias
- Azeite para untar e regar
- Sal e orégano a gosto
- 1/2 xícara (chá) de molho de tomate
- 300g de queijo mussarela ralado
- 100g de linguiça calabresa fininha frita em rodelas
- 1/2 cebola em tiras
- 150g de presunto ralado
- 1/2 tomate picado
- 100g de tomate-cereja cortado ao meio
- Folhas de manjerição e azeitona verde fatiada para decorar

MODO DE PREPARO

- Cozinhe as batatas e depois, com o auxílio de um copo, amasse bem.
- Modele círculos de cerca de 8cm em uma fôrma grande untada.
- Tempere com sal, regue com azeite.
- Leve ao forno médio, preaquecido, por 5 minutos.
- Retire, cubra com o molho e distribua a mussarela.
- Em 1/3 dos círculos, coloque a calabresa e a cebola.
- Em outro 1/3, coloque o presunto e o tomate picado.
- No restante, coloque o tomate-cereja.
- Polvilhe com orégano e volte ao forno médio, preaquecido, por 8 minutos.
- Retire, decore com manjerição, azeitona e sirva.

CROQUETE DE BACALHAU ASSADO



INGREDIENTES

- 200g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
- 300g de batata cozida e amassada
- 2 dentes de alho bem picadinhos
- 1 ovo
- 1/4 xícara de farinha de rosca
- Azeite, sal e pimenta-do-reino a vontade

MODO DE PREPARO

- Em uma panela grande, aqueça um fio generoso de azeite e coloque o alho para refogar, sem deixar que doure.
- Acrescente o bacalhau e refogue-o também.
- Coloque em uma tigela e espere esfriar um pouco.
- Aproveite para retirar todas as espinhas que possam ter ficado.
- Depois, junte a batata, misture bem para integrar tudo e tempere com sal (prove para não exagerar) e pimenta do reino.
- Coloque a farinha de rosca em um prato ou refratário e o ovo em outro. Bata o ovo levemente para misturar a gema à clara.
- Forme os croquetes, passe-os pelo ovo e empane com a farinha de rosca.
- Coloque em uma assadeira untada levemente e leve ao forno por 20 minutos, virando-os na metade do tempo.

EMPANADA DE CARNE



INGREDIENTES DA MASSA

- 150g de manteiga sem sal
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ colher (chá) de sal
- 1 ovo
- ½ xícara (chá) de leite

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 4 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 300g de carne moída
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

EMPANADA DE CARNE

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em uma tigela coloque a manteiga, a farinha e o sal.
- Misture tudo muito bem com as mãos
- Junte o ovo e o leite e mexa até que a massa fique lisa.
- Assim que estiver lisa, homogênea e desgrudando das mãos
- Reserve.

INGREDIENTES DO RECHEIO

- Em uma panela frite no azeite o alho e a cebola.
- Acrescente na panela com o alho e a cebola, a carne moída, o sal e a pimenta.
- Mexa bem para que fique bem solta.
- Acerte o sal.
- Deixe esfriar.

MONTAGEM

- Abra a massa bem fina.
- Corte discos de massa de 12cm ou mais.
- Coloque um pouco de recheio no centro do disco.
- Feche a massa como um pastel deixando uma borda mais larga.
- Vire uma ponta da massa para dentro.
- Continue virando um pouco de cada vez para fazer a borda ondeada.
- Leve as empanadas à geladeira por 40min.
- Asse as empanadas em forno a 180° até dourar por, aproximadamente, 20 minutos

PASTEL DE FORNO DE FRANGO COM CATUPIRY



INGREDIENTES DA MASSA

- 500g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 200g de manteiga sem sal gelada
- 100 ml de leite em temperatura ambiente
- 1 ovo

INGREDIENTES DO RECHEIO

- ½ xícara (chá) de azeite
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho
- 1 kg de frango (coxa, sobrecoxa e peito) cozido e desfiado
- 2 tomates bem maduros sem pele e sem semente
- ½ xícara (chá) de azeitonas verdes
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 150g de requeijão cremoso
- Gema para pincelar
- Orégano e/ou queijo parmesão ralado para polvilhar

PASTEL DE FORNO DE FRANGO COM CATUPIRY

MODO DE PREPARO - MASSA

- Coloque no processador a farinha de trigo, o sal, o fermento e a manteiga.
- Bata até obter uma farofa bem úmida.
- Em seguida, junte o leite e ovo, continue batendo até obter uma massa lisa, macia e homogênea.
- Modele os pastéis com um cortador de 6 cm de diâmetro, recheie e leve para gelar por 30 minutos.
- Pincele com gema e polvilhe com orégano.
- Asse em forno pré-aquecido a 180° por 25 minutos ou até que esteja dourado.

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Leve ao fogo o azeite, o alho, a cebola, junte o frango cozido e desfiado e refogue por 10 minutos.
- Acrescente o molho de tomate e deixe refogar um pouco mais.
- Adicione 1 xícara (chá) do caldo do cozimento do frango.
- Deixe o caldo secar
- Polvilhe farinha de trigo misture e deixe esfriar.
- Assim que estiver frio, misture o requeijão cremoso.
- Reserve

PASTEL DE FUBÁ

INGREDIENTES DA MASSA

- 1 xícara chá de queijo parmesão
- 1 xícara chá de fubá
- 1 xícara chá de farinha de trigo
- 4 colheres sopa de manteiga
- 1 ovo
- 1 colher chá de sal
- 90 ml de Leite Integral
- 1/2 colher chá de Açúcar
- 1 colher chá de Fermento Químico em Pó

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela coloque o queijo parmesão fresco ralado, fubá, farinha de trigo, manteiga, ovo, sal, leite, açúcar e o fermento químico e misture muito bem.
- Passe para uma bancada e sove até ficar uma massa lisa e homogênea, se a massa ficar muito seca adicione mais leite, se ficar muito úmida mais farinha.
- Embrulhe a massa em plástico filme e leve para gelar por 30 minutos para que o fubá hidrate e a massa fique bem macia.
- Abra a massa de forma que fique bem fininha, corte no formato e tamanho que desejar, coloque o recheio e feche muito bem.
- Coloque em uma forma untada, pincele uma gema e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até dourar.



PASTEL ASSADO DE GUARANÁ



INGREDIENTES DA MASSA

- 1 lata de refrigerante guaraná
- 500 gramas de farinha de trigo
- 300 gramas de manteiga amolecida
- sal a gosto
- 1 gema de ovo (para pincelar)

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 500 gramas de peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola média picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 4 colheres de sopa de requeijão cremoso
- ¼ xícara de azeitonas picadas
- 4 colheres de sopa de milho verde escorrido
- sal a gosto
- pimenta do reino a gosto
- salsinha picada a gosto

PASTEL ASSADO DE GUARANÁ

MODO DE PREPARO - MASSA

- Prepare a massa do pastel de guaraná colocando a farinha numa vasilha ou, de preferência, numa bancada de mármore.
- Abra um círculo no meio, polvilhe o sal sobre a farinha e, ao centro, coloque o guaraná e a margarina misturados.
- Pouco a pouco misture a farinha das beiradas com os ingredientes do centro, em movimentos circulares com a mão.
- Termine de misturar a farinha até obter uma massa suave e que desgruda - não precisa apertar muito nem sovar.
- Para a massa não grudar na bancada no momento de abrir siga este truque: coloque uma folha de plástico filme sobre a bancada, polvilhe farinha sobre ele, coloque a massa de pastel e abra.
- Polvilhe mais farinha, cubra com outra folha de plástico filme e termine de abrir com o rolo até ficar com cerca de 5 mm de espessura.
- Reserve.
- Essa massa aceita qualquer tipo de recheio, doce ou salgado.

PASTEL ASSADO DE GUARANÁ

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Refogue a cebola e os alhos picados no azeite até dourar.
- Acrescente o frango, o requeijão, as azeitonas, o milho e a salsinha.
- Deixe ferver em fogo baixo até ficar cremoso e acerte o sabor com sal e pimenta. Reserve

MONTAGEM

- Desgrude o plástico de cima e corte a massa em discos.
- Coloque uma porção de recheio em cada disco de massa e feche pressionando as beiradas com um garfo.
- Pincele cada pastelzinho com gema de ovo batida e coloque em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos ou até dourar.

PASTEL DE FORNO DE CALABRESA



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara de leite integral
- 1 ovo
- 2 colheres sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Sal a gosto

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 4 calabresas grandes picadas
- 500 gramas de queijo
- 1 creme de leite (200g)
- Orégano a gosto

PASTEL DE FORNO DE CALABRESA

MODO DE PREPARO - MASSA

- Em um tigela misture o a farinha de trigo, o leite, o ovo, a margarina, o sal e o fermento.
- Misture bem e deixe descansar na geladeira por cerca de 20 minutos.
- Posteriormente, estique com o auxílio de um rolo de macarrão.
- Recheie.
- Leve para o forno pré-aquecido em 180 graus por cerca de 15 minutos ou até dourar.

INGREDIENTES DO RECHEIO

- Em uma tigela coloque a calabresa picada, o queijo picado e o creme de leite
- Mexa bem, acrescente o orégano.
- Recheie a massa.
- Use gema misturada com leite pincelada em cima do salgado para dar aquela corzinha especial.
- Polvilhe orégano na parte de cima da massa.

JOELHO DE QUEIJO E PRESUNTO



INGREDIENTES DA MASSA

- 400 gramas de farinha de trigo
- 1 xícara de leite morno
- 100 ml de óleo
- 1 colher bem cheia de açúcar
- 1/5 colher (chá) de sal
- 1 colher de fermento biológico

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 300 gramas de presunto
- 300 gramas de queijo prato
- 100 gramas de requeijão
- Orégano a gosto

JOELHO DE QUEIJO E PRESUNTO

MODO DE PREPARO - MASSA

- Misture o leite morno com o fermento, sal e açúcar.
- Agora, leve essa mistura para uma vasilha e adicione o óleo junto a farinha de trigo.
- Sove por cerca de 10 minutos.
- Espere a massa crescer por 1 hora.
- Sove novamente e espere crescer.
- Pronto, agora basta rechear e levar para assar em forno pré-aquecido em 180 graus por cerca de 15 minutos.

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Em uma tigela coloque o presunto, o queijo prato e o requeijão.
- Mexa bem, acrescente o orégano.
- Recheie a massa.
- Use gema misturada com leite pincelada em cima do salgado para dar aquela corzinha especial.
- Polvilhe orégano na parte de cima da massa.

RISOLES ASSADO



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 xícaras de chá de leite
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 cubo de caldo de legumes
- 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de fécula de batata
- 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 2 gemas
- Sal e pimenta do reino à gosto
- 200 g de requeijão cremoso
- 2 claras
- 1 1/2 xícara de chá de farinha de rosca
- Óleo para untar

RISOLES ASSADO

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite, a margarina, o caldo de legumes e cozinhe até levantar fervura.
- Adicione a farinha, a fécula de batata e mexa até desprender do fundo da panela.
- Retire do fogo e misture com o parmesão.
- Acrescente as gemas, uma a uma, batendo com uma colher de pau a cada adição.
- Tempere com sal e pimenta e deixe esfriar.
- Abra porções da massa nas mãos, coloque uma porção de requeijão e feche, apertando as bordas.
- Passe pelas claras ligeiramente batidas e pela farinha de rosca.
- Coloque os risoles em uma assadeira levemente untada com óleo e leve ao forno médio, pré aquecido, por 30 minutos ou até dourar.

RISOLE DE REQUEIJÃO



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 cubo de caldo de legumes
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de fécula de batata
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 2 gemas
- Sal e pimenta do reino a gosto

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 200g de requeijão cremoso
- 2 claras
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- Óleo para untar

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o leite, a margarina, o caldo de legumes e cozinhe até levantar fervura.
- Adicione a farinha, a fécula de batata e mexa até desprender do fundo da panela.
- Retire do fogo e misture com o parmesão.
- Acrescente as gemas, uma a uma, batendo com uma colher de pau a cada adição.
- Tempere com sal e pimenta e deixe esfriar.
- Abra porções da massa nas mãos, coloque uma porção de requeijão e feche, apertando as bordas.
- Passe pelas claras batidas e pela farinha de rosca.
- Coloque os risoles em uma assadeira levemente untada com óleo e leve ao forno médio, pré aquecido, por 30 minutos ou até dourar

RISOLE DE CAMARÃO



INGREDIENTES DA MASSA

- 1 xícara (chá) de leite semidesnatado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (café) de sal
- 2 xícara (chá) de farinha de trigo

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 cebola ralada
- 1 colher (chá) de azeite de oliva
- 200 g de camarões médios limpos
- 1 colher (chá) de sal
- 1 tomate picado sem pele e sem sementes
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de salsa picada
- Para empanar
- 1 ovo
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- Para untar
- 2 colheres (sopa) de óleo

RISOLE DE CAMARÃO

MODO DE PREPARO - MASSA

- Coloque o leite, a manteiga e o sal em uma panela e leve ao fogo até ferver.
- Despeje a farinha de trigo de uma só vez e mexa até formar uma massa lisa e homogênea.
- Retire e espere amornar.

MODO DE PREPARO - RECHEIO

- Refogue a cebola no azeite e junte o camarão, o sal e o tomate.
- Deixe cozinhar cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando.
- Polvilhe a farinha de trigo, vá adicionando o leite e mexendo, adicione a salsa, e deixe até encorpar.
- Retire e espere esfriar.

MONTAGEM

- Abra a massa em mesa enfarinhada e corte rodela de 6 cm de diâmetro.
- Coloque um pouco de recheio sobre um lado da rodela e feche a massa sobre ele formando o risole.
- Bata ligeiramente as claras com um garfo e passe os risoles.
- Empane na farinha de rosca e coloque em uma assadeira untada com metade do óleo.
- Pincele com o restante do óleo e leve para assar em forno médio (180°C), por cerca de 30 minutos, ou até ficar bem dourado.