

Bolinho de Bacalhau

Ingredientes:

- 500g de bacalhau salgado (em lascas ou postas)
- 500g de batata (ou uma quantidade que seja mais ou menos equivalente ao volume do bacalhau já hidratado)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 dentes de alho, bem amassado, picadinho
- 1/2 cebola pequena, bem picadinha
- 1/3 de xícara (ou mais, se desejar) de salsa, bem picadinha
- Pimenta do reino a gosto
- 1 pitada de noz moscada
- Sal a gosto
- 1 ovo
- Óleo para fritar (ou, se preferir, use só azeite de oliva, ou use metade de óleo vegetal com metade de azeite de oliva)

Modo de preparo:

1. Prepare o bacalhau para dessalgar. (Veja em "[Como dessalgar o bacalhau](#)").
2. Depois que o bacalhau estiver dessalgado e hidratado, coloque-o em uma panela com água fervente. Quando a água começar a ferver novamente, espere 1 minuto, retire do fogo e escorra a água. Reserve.
3. Cozinhe as batatas na água com sal até ficarem macias. Escorra a água, espere esfriar um pouco e depois amasse as batatas. Reserve.
4. Em uma frigideira pequena, adicione o azeite de oliva, o alho e a cebola e refogue um pouco até dourar. Reserve.
5. Em uma tigela grande, coloque o bacalhau e comece a despedaçar, esfregando porções entre as mãos para

desfiar.

6. Adicione a mistura de cebola e alho refogado. Misture tudo.
7. Acrescente a salsa, a pimenta do reino a gosto, a noz moscada e o ovo. Misture mais um pouco.
8. Acrescente as batatas amassadas e misture bem com uma colher de pau ou com as mãos. Prove um pouco para ver se está bom de sal, caso contrário, acrescente o sal a gosto.
9. Comece a modelar os bolinhos e vá colocando-os em um prato (ou travessa) grande.
10. Coloque o óleo (em quantidade suficiente para cobrir os bolinhos) na panela para esquentar.
11. Comece a fritar os bolinhos (2 a 3 minutos de cada lado ou até dourar os dois lados). Coloque os bolinhos em quantidades suficientes para que fiquem com uma certa distância entre eles.
12. Coloque os bolinhos prontos em um prato (ou travessa) grande forrado com papel toalha.

Rendimento: dependendo do tamanho, 30 a 40 unidades.

Obs1.: O bacalhau e as batatas devem estar morninhos ou frios quando for adicionar o ovo.

Obs2.: O gosto do bacalhau fica mais aprimorado com alho.

Obs3.: Se quiser preparar para congelar, faça da seguinte maneira: molde todos os bolinhos, coloque-os em uma bandeja e leve para o congelador até endurecer. Depois de endurecidos, coloque-os em um saco plástico e conserve no congelador para fritar quando desejar. Quando for fritar, coloque os bolinhos ainda congelados no óleo quente.

Obs4.: O verdadeiro bolinho de bacalhau não leva farinha de

trigo.

Aperitivo de batata

Ingredientes:

- 8 batatas médias
- 2 claras de ovo
- 1 $\frac{1}{2}$ colher de chá de pimenta vermelha chilli em pó
- 1 $\frac{1}{2}$ colher de chá de cominho em pó
- 1 $\frac{1}{4}$ colher de chá de páprica
- 2 colheres de chá de tempero italiano (se não tiver tempero italiano, use orégano e tomilho).
- 1 $\frac{1}{4}$ colher de chá de sal
- Óleo vegetal ou azeite de oliva

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 220 C.
2. Em uma tigela pequena, misture os temperos e o sal. Reserve.
3. Em uma tigela grande, bata levemente as claras. Reserve.
4. Em seguida, descasque, lave e seque as batatas. Depois, corte cada batata em vários pedaços, tipo barrinhas (nem muito grossas e nem muito finas).
5. Mergulhe as batatas cortadas nas claras batidas para ficarem todas revestidas.
6. Salpique os temperos sobre as batatas e misture bem para ficarem revestidas.
7. Forre uma assadeira com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária e espalhe por cima uma boa quantidade de óleo vegetal ou azeite de oliva. (Se achar

melhor, use duas assadeiras)

8. Em seguida, coloque as batatas cortadas na assadeira e espalhe-as na mesma.
9. Asse por aproximadamente 40 minutos mas, para evitar que as batatas quebrem ou deformem, mova as batatas, usando uma espátula, em volta da assadeira a cada 5-7 minutos. (Opcional: Se enquanto assa, você achar que as batatas parecerem um pouco ressecadas, regue um pouco de óleo vegetal ou azeite de oliva por cima das batatas.)
10. Sirva ainda quente e salpique mais sal, se necessário.

Rendimento: 6 a 8 porções.

Barrinhas de queijo empanadas

Ingredientes:

- Queijo mussarela em quantidade suficiente para 18 a 24 barrinhas
- 2/3 de xícara de farinha de trigo
- 2 ovos, batidos
- 2 colheres de sopa de água ou leite
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de salsa fresca ou seca, picada
- 1 colher de chá de alho em pó – opcional
- 1 colher de chá de sal
- Óleo suficiente para fritar

Modo de preparo:

1. Corte a mussarela em vários pedaços, tipo barrinhas. Reserve.
2. Coloque a farinha de trigo em uma tigela. Reserve.
3. Em uma segunda tigela, junte aos ovos batidos a água (ou leite) e misture tudo. Reserve.
4. Em uma terceira tigela, misture a farinha de rosca, o queijo parmesão ralado, o alho em pó (opcional) e o sal. Reserve.
5. Passe cada barrinha de queijo na farinha de trigo, retire o excesso. Depois passe na mistura de ovo batido. Em seguida, passe na mistura de farinha de rosca. Coloque as barrinhas empanadas em uma bandeja ou prato grande. Repita este processo com todas as barrinhas até terminar.
6. Leve as barrinhas empanadas para congelar por pelo menos cinco a seis horas ou, se preferir, deixe congelar de um dia para o outro.
7. Coloque óleo suficiente em uma panela para aquecer. Retire as barrinhas do congelador e comece a fritar (por 2 minutos mais ou menos, ou até ficarem douradas) em pequenas quantidades por vez. Vire as barrinhas para que frite por igual, mas não deixe por muito tempo porque o queijo pode começar a derreter e assim “vazar” muito no óleo.
8. Sirva como aperitivo e com o molho de sua preferência.

Rendimento: 18 a 24 barrinhas, depende do tamanho das barrinhas.

Aperitivo de grão de bico

Ingredientes:

- 3 xícaras de grãos de bico, cozidos na água e sal
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal a gosto
- Para temperar: curry em pó, pimenta do reino, pimenta vermelha em pó, salsa (fresca ou seca picada), coentro (fresco ou seco picado) a gosto

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno à temperatura média (180°C).
2. Coloque os grãos de bico, escorridos, em uma tigela.
3. Adicione o azeite de oliva, o sal a gosto (o suficiente para o aperitivo) e os temperos também a gosto. Misture tudo para que o tempero fique todo incorporado.
4. Espalhe os grãos de bico em uma ou duas assadeiras (depende do tamanho da assadeira para que os grãos fiquem bem espalhados em uma única camada) forradas com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária.
5. Leve ao forno por 15 minutos. Retire do forno e mexa os grãos na assadeira.
6. Leve ao forno novamente por 15 minutos. Retire do forno e mexa novamente os grãos.
7. Leve ao forno mais uma vez por 15 minutos. Retire do forno e mexa novamente os grãos.
8. Deixe esfriar e sirva como aperitivo.

Rendimento: 2 a 3 porções.

Obs1.: Veja [como cozinhar os grãos de bico](#) aqui no Mania de

Receita. Se quiser, use os grãos de bico enlatados, lavados e escorridos.

Obs2.: Se quiser os grãos mais torrinhos, leve ao forno mais uma vez por mais 15 minutos.

Obs3.: Use os temperos na quantidade do seu gosto e se quiser use outros temperos que possam incrementar mais o sabor.

Barrinhas de alho

Ingredientes:

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1/8 de xícara de açúcar branco
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de alho em pó (opcional)
- 1 xícara de água morna
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 a 3 dentes de alho, picados
- 1 colher de sopa de salsa, picada
- Queijo parmesão a gosto para polvilhar
- Manteiga para untar e farinha de trigo (ou farinha de milho) para enfarinhar assadeira

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno à temperatura de 180° a 200°C.

2. Em uma tigela, misture a farinha, o fermento, o açúcar, o sal e o alho em pó. Adicione a água e mexa tudo até que a massa seja formada.
3. Trabalhe com a massa o suficiente e depois abra a mesma com um rolo para que fique num formato retangular. Transfira a massa para uma forma retangular, previamente untada com manteiga e enfarinhada com farinha de trigo (ou farinha de milho).
4. Em uma panela pequena, derreta a manteiga e junte o alho e a salsa. Misture tudo. Pincele toda a superfície da massa com a mistura. Corte a massa uma vez no sentido do comprimento e depois corte no outro sentido em vários pedaços finos formando várias barrinhas (um total de mais ou menos 20 barrinhas, sendo 10 de cada lado).
5. Polvilhe toda a superfície da massa com queijo parmesão e leve ao forno por 10 a 15 minutos ou até que as barrinhas fiquem douradas.
6. Retire do forno e, se desejar, pincele levemente com um pouco mais de manteiga derretida.
7. Sirva com molho de tomate, molho de pimenta ou outro molho de sua preferência.

Rendimento: 20 barrinhas.

Chips de batata assada

Ingredientes:

- 3 batatas grandes
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva

- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Lave bem as batatas, depois descasque (se quiser, pode deixar a casca) e fatie em fatias bem finas.
3. Coloque as fatias de molho na água por 30 minutos a 1 hora. Depois escorra e deixe secar bem.
4. Em uma tigela grande, misture as fatias de batata com o azeite de oliva e o sal.
5. Forre uma a duas assadeiras com papel alumínio (ou papel manteiga ou vegetal, próprio para culinária) e espalhe as fatias de batatas por cima, em uma camada.
6. Leve ao forno para assar por 15 minutos, ou até dourar.
7. Retire do forno e transfira as batatas para uma espécie de grelha para esfriar um pouco.
8. Tempere com mais sal, se desejar.

Rendimento: 4 porções.

Salsichas empanadas no espeto

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de milho amarela
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/4 de xícara de açúcar
- 4 colheres de chá de fermento em pó

- 1/4 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 1 xícara de leite
- 18 salsichas (pode ser de carne ou de frango)
- 16 espetos de madeira
- Óleo para fritar

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, coloque a farinha de milho, a farinha de trigo, o açúcar, o fermento e o sal. Misture tudo usando uma colher grande (pode ser de pau) ou um misturador de arame.
2. Junte o ovo e o leite e misture mais até que fique uma massa homogênea.
3. Despeje a massa em uma jarra alta (que pareça um copo grande) e leve para refrigerar pelo tempo que for necessário pois a massa fria grudará melhor nas salsichas.
4. Pré-aqueça o óleo em uma panela funda e em fogo médio. (Se quiser, use uma frigideira para fritar, pois assim as salsichas e os espetos ficarão todos mergulhados no óleo mas, nesse caso, deve-se ir virando as salsichas para fritar por inteiro.)
5. Use papel toalha para secar as salsichas pois assim a massa adere melhor. Insira um espeto de madeira em cada salsicha.
6. Retire a massa da geladeira. Segurando pelo espeto, mergulhe uma salsicha de cada vez dentro da massa até ficar bem revestida e vá colocando no óleo.
7. Frite 2 a 4 salsichas de cada vez por cerca de 3 minutos ou até que fiquem levemente douradas.
8. Escorra em um prato grande ou bandeja forrada com papel toalha.
9. Sirva quente com catchup, mostarda ou outro molho de sua preferência.

Rendimento: 16 unidades.

Croquetes de batatas

Ingredientes para os croquetes:

- 1 kg de batatas lavadas e descascadas
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Noz-moscada a gosto
- 2 gemas

Ingredientes para empanar e fritar:

- 2 ovos médios
- Farinha rosca (pão)
- Óleo vegetal para fritar

Modo de preparo:

1. Coloque as batatas em uma panela com água (suficiente para cobrir as batatas), adicione um pouco de sal e cozinhe por 40 minutos ou até que fiquem macias.
2. Quando as batatas estiverem cozidas, deixe esfriar um pouco e, em seguida, passe-as no espremedor de batatas.
3. Na mesma vasilha que estiver com as batatas espremidas, adicione as 2 gemas, o queijo parmesão, a pimenta do

reino, o sal e a noz-moscada ralada. Misture tudo. Se achar que a mistura ficou um pouco seca, acrescente uma das claras que não foi usada.

4. Em uma tigela, coloque os 2 ovos inteiros e misture-os bem. Em um prato raso, coloque a farinha de rosca (pão).
5. Pegue pequenas quantidades da “massa” de batata para modelar os croquetes. Passe cada croquete nos ovos batidos e depois na farinha de rosca. Vá colocando-os em um prato raso grande ou em uma bandeja.
6. Quando todos os croquetes estiverem empanados prepare o óleo (aqueça a 180° C) para fritar. Frite 3 a 4 croquetes de cada vez e até dourarem. Coloque os croquetes em um prato com papel toalha para absorver o excesso de óleo.
7. Sirva quente.

Rendimento: em torno de 20 unidades, depende do tamanho.

Obs.: se quiser, coloque dentro de cada croquete algum recheio de sua preferência, como: carne moída, camarão ou até mesmo pedaços de queijo.

Bolinhos de queijo cheddar

Ingredientes:

- 1 xícara de água
- 8 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 colher de chá de sal

- 1 xícara de farinha de trigo
- 4 ovos grandes
- 1 xícara de queijo cheddar ralado
- 2 colheres de chá de tomilho fresco picado (ou alecrim)
- Pimenta preta (à gosto) moída na hora

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 220 °C.
2. Em uma panela de tamanho médio, adicione a água, a manteiga, o sal e deixe ferver em fogo alto.
3. Reduza o fogo para médio e adicione a farinha de trigo de uma só vez. Mexa rapidamente. A mistura vai formar uma bola de massa que vai soltar dos lados da panela. (Use uma colher de pau para mexer pois a massa fica muito grossa.) Continue a cozinhar por alguns minutos.
4. Retire a panela do fogo e deixe esfriar por alguns minutos. Continue a mexer pois assim a massa esfria mais uniformemente. (A massa deve estar ainda quente, mas não tão quente que possa cozinhar os ovos quando forem adicionados à mesma.)
5. Adicione os ovos, um de cada vez, mexendo após cada adição até que os mesmos fiquem totalmente incorporadas na massa. (Esta etapa pode ser feita com uma batedeira, ou à mão com uma colher de pau.) A massa deve ficar um pouco cremosa.
6. Junte o queijo ralado, o tomilho (ou alecrim) e um pouco de pimenta preta moída.
7. Forre uma assadeira com papel manteiga ou vegetal próprio para uso culinário.
8. Faça “bolinhos” com a massa usando uma colher de sopa, bem cheia, e coloque cada um na assadeira, sendo que eles devem estar separados um do outro cerca de 2,5cm.
9. Coloque a assadeira no forno e asse por 10 minutos em 220 °C. Abaixar o fogo para 180 °C e deixe assar por mais 15 a 20 minutos, ou até ficarem crescidos e levemente

dourados.

Rendimento: mais ou menos 24 bolinhos.

Quibe

Ingredientes:

- 300g de carne moída
- 1 xícara de chá de trigo
- 1 ovo
- 1 cebola grande ralada
- Tempero: hortelã, pimenta do reino e sal a gosto

Modo de preparo:

1. Deixe o trigo de molho na água por uma hora. Depois, esprema bem o trigo para tirar a água.
2. Acrescente a carne, o ovo e os temperos. Misture bem tudo para dar liga.
3. Modele os quibes e frite em óleo quente.