



Canjiquinha mineira

Ingredientes

• 10g de alecrim fresco • 10g de alho • 60g de alho-poró • 200g de bacon defumado • 100g de banha de porco • 2l de caldo de frango • 500g de canjiquinha • 100g de cebola branca • 1 molho de cebolinha fresca • 10g de colorau em pó • 2kg de costela de porco defumada • 1 molho de couve manteiga • 10ml de molho de pimenta • Pimenta do reino branca a gosto • 100g de pimentão amarelo • 100g de pimentão vermelho • Sal refinado a gosto • 1 molho de salsa fresca • 100g de tomate • 10g de tomilho fresco.

Modo de preparar

Lave a canjiquinha e deixe de molho em água por 40 minutos. Separe a costelinha e escale. Descasque o alho e a cebola e pique. Higienize o

tomilho, o alecrim, a salsa, a cebolinha e o alho-poró, seque e pique. Higienize o tomate, retire a semente e corte em cubos pequenos. Higienize a couve e corte em tiras finas. Cozinhe a canjiquinha em 1 litro de caldo de frango. Frite a costelinha e o bacon em 80g de banha. Reserve. Refogue o alho na banha restante, junte a cebola, o tomate, os pimentões, o tomilho, o alecrim e o colorau. Junte a costelinha e o bacon fritos, refogue, acrescente caldo de frango se necessário. Adicione a canjiquinha cozida e o caldo restante, misture bem. Tempere com sal e pimenta. Junte a couve picada e misture, finalize com a salsa e a cebolinha. Tampe a panela e desligue o fogo.

Rendimento: 8 porções.



tempo de
preparo
50
min

Fotos de Cris Leite / Divulgação



Doce de abóbora com coco

Ingredientes

• 1kg de abóbora pescoço • 400g de açúcar refinado • 200g de coco ralado fresco • 1 unidade de canela em pau • 1 unidade de cravo da Índia.

Modo de preparar

Descasque a abóbora e corte em cubos de 3cm. Em uma panela grande, coloque a abóbora, o açúcar, o cravo e a canela em pau. Cozinhe em fogo brando até a abóbora desmanchar (aproximadamente 35 minutos). Quando o doce começar a se soltar do fundo da panela, junte o coco e cozinhe por mais dez minutos. Coloque o doce na compoteira.

Rendimento: 12 porções.