



## Bolinha de queijo

Fotos de Chris Leite/ Reprodução

### Ingredientes

• 120g de amido de milho • 80g de farinha de trigo • 500g de mussarela ralada • 2 ovos • 100g de queijo parmesão ralado • Sal refinado a gosto. **Para fritar:** 900ml de óleo de soja.

### Modo de preparar

Misture o amido de milho, a farinha, o sal, o queijo ralado e a mussarela. Modele as bolinhas e frite em óleo quente. OBS: esta massa não precisa empanar.

**Rendimento:** 36 porções



tempo de  
preparo  
**25**  
min

## Empada de palmito

### Ingredientes

• **Massa:** • 250g de banha de porco • 500g de farinha de trigo • 2 gemas • Sal refinado a gosto. • **Recheio:** • 5g de alho picado • 30ml de azeite extravirgem • 120g de azeitonas verdes sem caroço • 60g de cebola branca picada • 200g de creme de leite fresco • 60g de farinha de trigo • 60ml de leite integral • **A gosto** noz-moscada ralada, pimenta do reino branca e sal refinado • 300g de palmito em rodela.

### Modo de preparar

Massa: peneire a farinha, junte a banha, as gemas e o sal. Trabalhe a massa com a ponta dos dedos

até que fique lisa e uniforme. Leve a massa à geladeira por 10 minutos, protegida por filme plástico. Recheio: doure o alho no azeite, junte a cebola, o palmito e a azeitona. Adicione o creme de leite e a farinha de trigo diluída no leite. Misture bem e mexa até o recheio encorpar. Deixe o recheio esfriar. Abra a massa com rolo numa superfície lisa previamente limpa, sobre um plástico transparente. Forre as forminhas com a massa. Coloque o recheio e cubra as empadinhas com a massa restante. Misture as gemas com azeite e café. Pincele as empadas. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos.

**Rendimento:** 24 porções.



## Quibe

### Ingredientes

• 10g de alho picado • 500g de carne moída (patinho) • 100g de cebola branca picada • 1/2 de molho de hortelã fresca • **A gosto** de sal refinado e pimenta síria • 250g de trigo para quibe. • **Recheio:** • 5g de alho picado • 20ml de azeite extravirgem • 250g de carne moída (patinho) • 60g de cebola branca picada • 1/2 molho de hortelã fresca picada • 30ml de suco de limão • **A gosto** de sal refinado e pimenta síria. • **Para fritar:** • 900ml de óleo de soja.

### Modo de preparar

Lave bem o trigo, escale-o e deixe de molho por uma hora. Passe o trigo numa peneira fina. Retire todo excesso de água. Deixe o trigo bem seco.

Processe a cebola com a hortelã e o alho até formar uma pasta. Adicione a pasta da cebola ao trigo e misture bem. Tempere com sal e pimenta síria. Misture e reserve. Recheio: tempere a carne com o alho e o suco de limão. Refogue a cebola no azeite, adicione a carne e refogue bem. Tempere com sal e pimenta síria. Adicione a hortelã picada e retire do fogo. Modele o quibe, faça um furo com o dedo indicador no centro da massa, recheie com a carne moída refogada e feche o quibe. Frite de dois em dois, em óleo bem quente. Coloque sobre uma travessa forrada com papel-toalha para retirar o excesso de gordura.

**Rendimento:** 24 porções.



tempo de  
preparo  
**85**  
min