

Receitas & Memórias

1ª EDIÇÃO - FESTA JUNINA 2021



Canjica

Enviada por: Maria Estela F. S. Nascimento



Ingredientes:

- 10 espigas de milho
- 1 litro de leite de coco
- 2 xícaras rasas de açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga

Modo de Preparo:

- Lave bem as espigas e retire os milhos do sabugo com uma faca bem amolada;
- Liquidifique os grãos com a metade do leite de coco;
- Passe em uma peneira para deixar só o caldo;
- Leve ao fogo com o sal;
- Mexa até engrossar, colocando o restante do leite de coco até sentir que está grosso;
- Ao levantar a colher e a massa cair devagar, coloque o açúcar e continue mexendo (tem que ter força para mexer);
- Por último, coloque a manteiga e deixe cozinhar por 30 minutos. Caso necessite de mais açúcar e sal, tempere novamente (a gosto);
- Retire do fogo e, com ajuda de uma concha, coloque nas travessas ou taças;
- Sirva com canela.

Memória Afetiva:

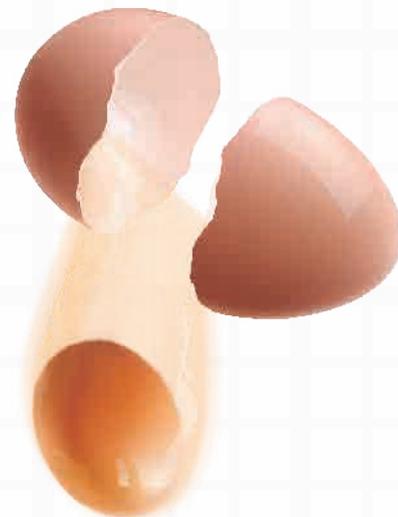
Tenho maravilhosas memórias de minha “Mainha” preparando as comidas das festas juninas: pamonha, pé de moleque, canjica. Vê-la debulhando as espigas de milho e me entregando os “milhinhos” que serviam para brincar de bonequinhas de milho. Ela sempre ralava os milhos em um ralador enorme e o leite do coco também era do coco seco mesmo. O cheiro da panela com aquele “mingau” amarelo vivo. E sempre ficava com o tacho das raspas no final. Ótima lembrança!

Bolo Souza Leão

Enviada por: Adalucia Vanderlei de Melo

Ingredientes:

- 1 kg de açúcar refinado
- 4 xícaras de água
- 12 gemas
- 1kg de massa de mandioca
- 400 gramas de manteiga
- 1 garrafa grande de leite de coco
- 1 colher de sopa rasa de sal

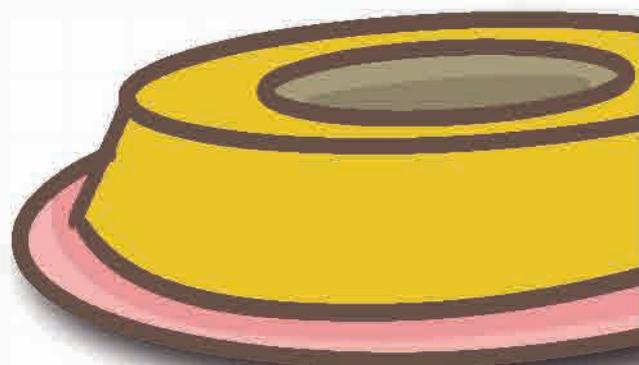


Modo de Preparo:

- Faça a calda em ponto de fio fraco;
- Retire do fogo e, ainda quente, junte a manteiga, o sal, o leite e as gemas, mexendo bem;
- Incorpore a massa de mandioca, lavada, espremida e peneirada;
- Passe tudo na peneira fina e leve para assar em forno quente e em forma untada;
- O bolo tem consistência de pudim.

Memória Afetiva:

Ai que saudade me dá, do São João do Engenho Olinda dos meus pais, já estávamos pensando no dia da festa. Minha mãe comandando as guloseimas: milho cozido, canjica, pamonha e vários bolos. Em especial o bolo Souza Leão, receita original da família da cunhada dela (que a mãe era uma Souza Leão e que idealizou o bolo). Ai que delícia...





Bolo de Macaxeira

Enviada por: Maria Adélia Luz Cavalcanti

Ingredientes:

- 500g de macaxeira ralada
- 1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar (270g)
- 2 ovos
- 1 garrafinha de leite de coco (200ml)
- 2 colheres de sopa de manteiga (40g)

Modo de Preparo:

- Em uma tigela ou bacia, coloque os ovos, o açúcar e a manteiga;
- Misture tudo muito bem, com a ajuda de um batedor de arame (fouet), até que a mistura fique homogênea;
- Em seguida, adicione o leite de coco e a mandioca ralada;
- Misture bem, até que forme uma massa homogênea;
- Despeje essa mistura em uma forma untada com manteiga;
- Leve para assar em forno pré-aquecido, 180°C, por cerca de 50 minutos ou até dourar;
- Retire do forno, aguarde amornar, desenforme e sirva em seguida.

Obs.: Ele é um bolo que não cresce, fica baixinho mesmo e não leva fermento.

Memória Afetiva:

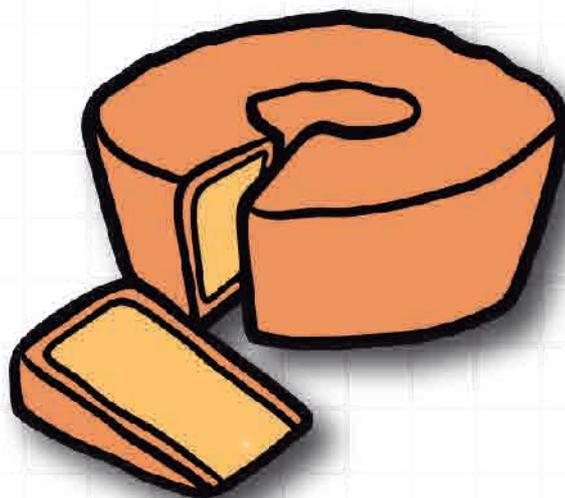
Meu pai gostava muito!

Bolo de Fubá

Enviada por: Ana Maria Furtado Cordeiro

Ingredientes:

- Milho verde de três espigas
- 4 ovos grandes
- 1 copo de leite
- 1 copo de óleo
- 2 copos de fubá
- 2 copos de açúcar
- 1 colher de café de sal
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento



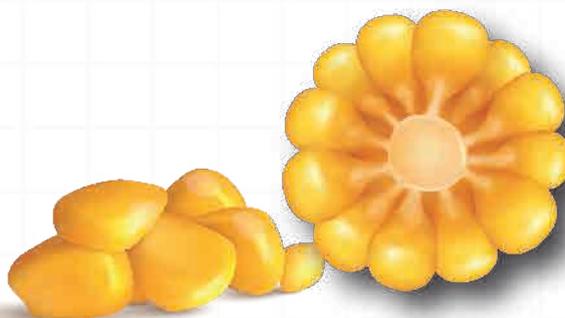
Modo de Preparo:

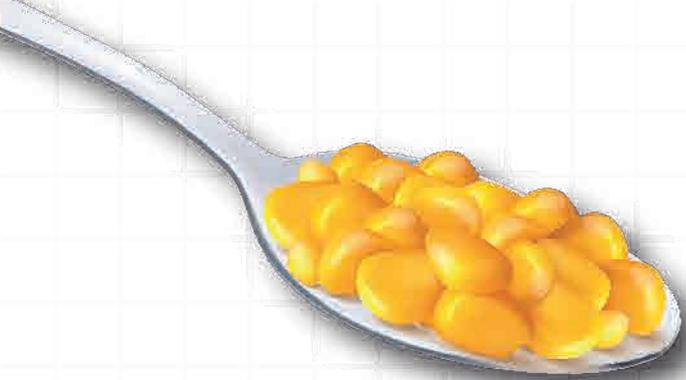
- Bata bem no liquidificador o milho verde, ovos, leite, óleo, fubá, açúcar e sal;
- Depois acrescenta farinha de trigo e fermento;
- Ponha em forma untada e polvilhada com trigo;
- Asse em forno quente e sirva com café coado e leite.

Obs.: pode fazer sem o milho verde, fica mais fofinho.

Memória Afetiva:

A melhor hora para comer esse bolo é à tardinha, olhando a natureza, um lindo horizonte... Pensando no poder e no amor de Deus por nós!





Bolo de milho de vovó Izabel

Enviada por: Alda Livera

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de milho cozido em grãos
- 1/2 xícara de chá de água ou leite de coco
- 2 ovos
- 1 lata de leite condensado
- Meia xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de flocos de milho
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de Preparo:

- Bate no liquidificador os 5 primeiros ingredientes;
- Transfere para uma tigela, adiciona os flocos de milho e o fermento, mistura bem;
- Coloca em forma untada e polvilhada, cobre com uma fina camada de açúcar e canela;
- Assa em forno a 200°C por cerca de 35 minutos (depende do forno).

Memória Afetiva:

Essa receita foi da minha mãe, que era muito prendada. Faço sempre no São João e também em outras ocasiões para meu marido e meus filhos. Eles adoram e relembram o carinho da comidinha da "vovó"!



Bolo de Coco de Mamãe

Enviada por: Lucia Cristina de Paula e Silva Monteiro

Ingredientes:

- 3 ovos
- 300 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1\2 xícara (chá) de açúcar
- 1 pitadinha de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de Maizena
- 100 gramas de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó para bolo



Modo de Preparo:

- No liquidificador, coloque os ovos, o leite, a manteiga, o açúcar e o sal. Bata tudo por 2 minutos;
- Coloque metade da farinha de trigo e bata até misturar;
- Adicione o restante da farinha de trigo e a Maizena e deixe bater por mais 2 minutos;
- Despeje essa mistura numa tigela e adicione o coco ralado e fermento em pó;
- Misture tudo muito bem e despeje numa forma untada e enfarinhada;
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C, por aproximadamente 30 minutos;
- Desenforme e sirva em seguida.

Memória Afetiva:

Toda terça-feira eu me deslocava de Boa Viagem para Olinda de manhã cedo, antes do trabalho, para tomar café da manhã com meus pais e esse bolo delicioso sempre estava presente na nossa refeição, pontuando nossas conversas e risadas. Que saudade daqueles tempos...

Bolo Pé de Moleque

Enviada por: Ana Cristina Paula e Silva de Holanda Cavalcanti

Ingredientes:

- 100 gramas de castanha de caju inteiras para decorar
- Farinha de trigo para polvilhar
- Manteiga para untar
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de sobremesa de erva doce em pó
- 1/2 colher de café de cravo em pó
- 1 vidro de leite de coco socôco
- 2 ovos
- 125 gramas de castanha de caju triturada
- 1 xícara de chá de açúcar cristal
- 1 xícara de chá de açúcar mascavo
- 1 colher de sobremesa rasa de sal
- 500 gramas de massa de mandioca lavada e peneirada
- 3 xícaras de chá bem cheias de água
- 1 coco seco ralado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de chá de café forte pronto



Modo de Preparo:

- Em uma panela, aqueça o café, acrescente a manteiga, misture e reserve;
- Faça o leite de coco natural colocando em um liquidificador a água e o coco ralado. Bata até obter uma massa grossa. Peneire essa massa e reserve o leite de coco obtido;
- Em um recipiente, junte os ingredientes secos: a massa de mandioca, o sal, o açúcar mascavo, o açúcar cristal, a castanha triturada e mexa bem. Junte os ovos batidos e os 250ml de leite de coco. Acrescente a calda de café, o leite de coco fresco feito no liquidificador e as especiarias: cravo, canela e erva doce;
- Misture bem a massa até que fique uniforme. Coloque em uma forma untada e enfarinhada;
- Leve ao forno para assar até que a superfície fique firme, mas não totalmente cozido. Neste momento, retire do forno, arrume as castanhas inteiras sobre ele e deixe assar até que bolo esteja dourado;
- Faça o teste enfiando o palito no bolo, se ele sair limpo, está pronto.

Memória Afetiva:

Tem sabor de infância, de café da manhã em volta da mesa, do São João em família, quando meus pais estavam presentes e adoravam esse bolo, como nós, suas filhas. Ele desperta minhas melhores lembranças.

Bolo de banana

Enviada por: Ângela Muniz



Ingredientes:

- 1 xícara de óleo
- 4 a 6 bananas
- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de rosca
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher das de sopa de fermento em pó
- 1 colher das de sopa de canela em pó

Modo de Preparo:

- Liquidificar os 3 primeiros ingredientes e misturar com os demais, batendo com uma colher das de pau;
- Colocar em uma forma untada com óleo e polvilhada com açúcar;
- Levar ao forno pré-aquecido a 250 graus;
- Depois de desenformado, polvilhar com a mistura de partes iguais de canela e açúcar.

Memória Afetiva:

Receita que vem desde a infância, fácil e rápida de fazê-la. Livre de lactose. Tem coisa melhor que comida de mãe?





Cocada de Colher

Enviada por: Régia de Aguiar Bastos

Ingredientes:

- 1 coco ralado
- 1 caixa de leite condensado de 395g
- 12 colheres de sopa rasas de açúcar

Modo de Preparo:

- Mistura os 3 ingredientes em uma panela teflon;
- Vai ao fogo até ferver (sempre mexendo);
- Desliga o fogo, coloca na Travessa de servir e espera esfriar.

Memória Afetiva:

A cocada é um doce tradicional da nossa região e também das festas juninas. Mas essa receita simples e deliciosa está presente o ano todo na nossa casa. Aprendi com a minha mãe e passei a fazer sempre, pois é apreciada por todos. No São João não pode faltar!

Quebradinho de coco

Enviada por: Angela Cysneiro



Ingredientes:

- 1 coco ralado bem fresquinho
- 2 ovos batidos na mão (misturados)
- 1 lata leite condensado
- Queijo ralado a gosto (opcional)

Modo de Preparo:

- Mistura todos os ingredientes com a mão;
- Assar em travessa única ou forminhas alumínio individuais com as forminhas de papel dentro. Forno em temperatura média;
- Quando ficar douradinho está pronto.

Memória Afetiva:

PEQUENA LONGÍNQUA HISTÓRIA DE UMA RECEITA SIMPLES:

Na minha infância, nossos São Joões eram maravilhosos.

Comidas de milho feitas por minha mãe, que juntava os filhos na tarefa animadíssima de abrir as espigas.

Claro que a maior diversão era encontrar as bruxinhas de entre as palhas, fazer cabelos para as bonecas e tomar susto com as lagartinhas que apareciam. Sim, naquele tempo, os milhos tinham lagartinhas pois eram orgânicos.

Além das deliciosas canjicas, pamonhas, grude e pé de moleque, havia a preferência da criançada: O QUEBRADINHO.

Este não era só apresentado nos São Joões. Eram requisitados por todo o ano: finais de semana, aniversário, visitas de amigos e parentes... Um verdadeiro coringa! Uma verdadeira atração, que manteve até os dias de hoje.

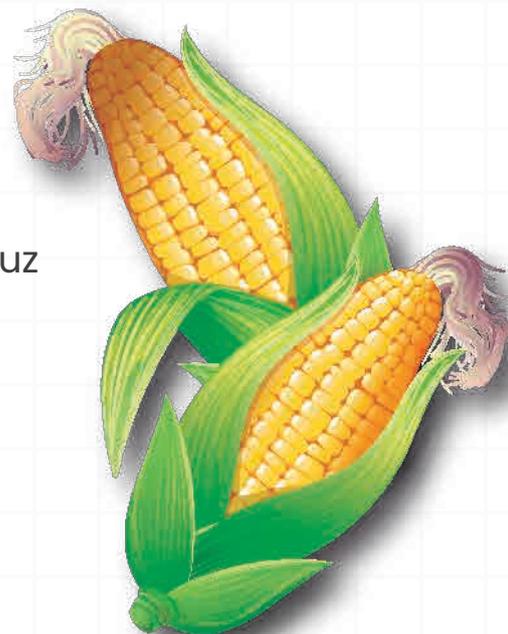
Aprendi a fazer quando contava meus 11 anos, lembro muito, grudada que vivia na barra da saia de minha mãe.

Chapéu de Cego

Enviada por: Áurea Bezerra

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de milho ou massa de cuscuz
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de leite
- 2 ovos pequenos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1 colherinha de fermento
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela para polvilhar



Modo de Preparo:

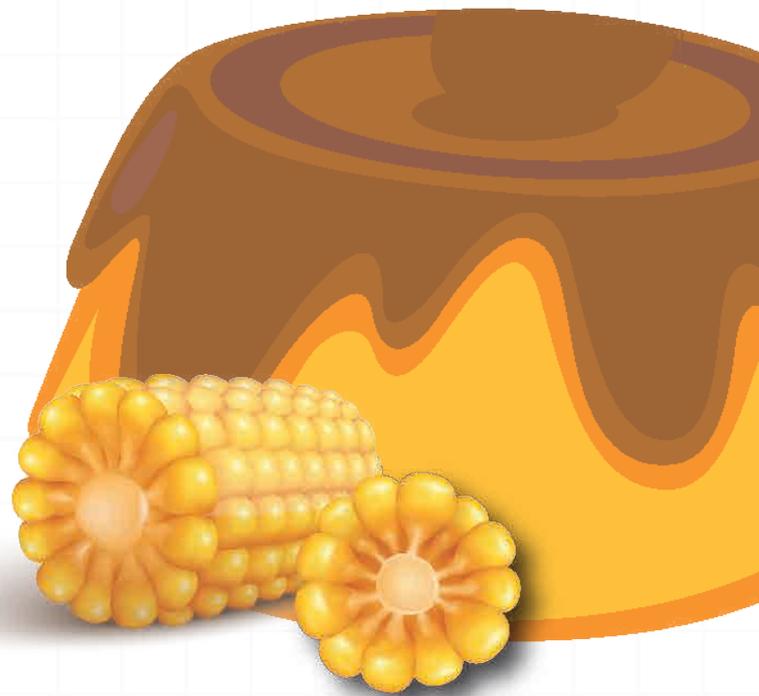
- Pega os ovos inteiros e bate com o açúcar;
- Em seguida acrescenta aos poucos, sempre mexendo, a farinha de milho, o leite, a manteiga (de preferência derretida), o sal e por último o fermento;
- Misture até obter uma massa homogênea;
- Agora é só colocar uma pequena quantidade de óleo na frigideira e colocar uma colher de sopa de massa para cada bolinho fritar, virando para ficar douradinho dos dois lados;
- Coloque em papel para absorver o excesso de óleo para em seguida polvilhar os bolinhos com uma misturinha feita com açúcar e canela.

Memória Afetiva:

Na cidade de Salgueiro/ Lá pras bandas do sertão
Na fazenda Algodões/ Vó Mariêta pilotava seu fogão
Movido a lenha e carvão

Durante os festejos de junho/ Comidas de milho não podiam faltar
Canjicas, bolo de milho e pamonhas/ Pra todos deliciar
Mas era o nomeado CHAPÉU DE CEGO
A alegria do nosso paladar.

Ai que saudades que tenho!



Pudim de milho verde

Enviada por: Ângela Muniz

Ingredientes:

- 3 espigas de milho verde ou 2 latas de milho em conserva (aproximadamente 1 xícara das de chá da massa do milho)
- 2 ovos
- 200ml de leite de coco
- 1 colher das de sopa de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de água
- 1 colher das de chá de canela em pó

Modo de Preparo:

- Bater no liquidificador a massa do milho com a água e peneirar;
- Voltar esta mistura ao liquidificador e acrescentar os demais ingredientes;
- Colocar em forma caramelizada ou untada e polvilhada com açúcar;
- Levar ao fogo ou forno em banho-maria.

Memória Afetiva:

Esta receita resgatei do livro de receitas de minha mãe (Alaide) que ainda guardo com muito carinho, todo escrito a mão. Muitas boas lembranças.

Sopa de milho verde



Enviada por: Laura Maria Raposo de Souza Costa



Ingredientes:

- 2kg de costela bovina
- 14 espigas de milho
- Temperos: Alho, Coentro, Cebola, Cebolinho, Pimentão, Colorau ou Extrato de Tomate
- 1 colher de sopa de óleo
- Sal

Modo de Preparo:

- Trate as costelas e tempere de véspera com os temperos acima discriminados e leve à geladeira em um recipiente de vidro com tampa;
- No dia seguinte, coloque o óleo na panela de pressão, acrescente as costelas e 6 espigas de milho cortadas em rodela médias. Leve ao fogo para refogar, mexendo sempre;
- Em seguida, acrescente água fervendo até o limite da panela de pressão, tampe e deixe cozinhar por 20 minutos;
- Depois que tiver saído todo o vapor da panela, destampe e coe o caldo em um escurador de arroz e reserve o caldo;
- Debulhe as 8 espigas de milho restantes, cortando com uma faca, como se fosse para fazer canjica;
- Coloque esse milho no liquidificador e acrescente água até cobrir todo o milho;
- Liquidifique e coe, acrescentando um pouco de água para lavar o que ficou na peneira;
- Acrescente ao caldo de carne esse milho liquidificado e leve ao fogo médio, mexendo sem parar;
- Quando o caldo ferver, acrescente as rodela de milho e deixe cozinhar até engrossar por mais ou menos 25 minutos;
- Prove para verificar se o caldo já está com gosto de milho cozido e ajuste o sal;
- Essa sopa fica cremosa e deve ser servida com torradas.

Memória Afetiva:

Quando fui convidada para enviar uma receita que faria parte do livro de comidas juninas do CCA, pensei logo na sopa de milho verde. Essa receita tem um grande valor afetivo para mim, porque foi passada para minha mãe (Martha) pela minha madrinha Creuza, que é uma pessoa muito querida e foi muito presente na minha vida. Minha mãe fazia essa sopa todos os anos no período junino, eu aprendi com ela e continuo fazendo até hoje para minha família, que aprecia muito.



Quentão

Enviada por: Zamali de Fátima

Ingredientes:

- 1l de vinho tinto
- 3 xícaras de chá de água
- 2 maçãs picadas
- 1 xícara e meia de açúcar
- Canela em pau e cravo a gosto

Modo de Preparo:

- Em uma panela grande e funda adicione o açúcar e deixe caramelizar;
- Adicione depois a água, cravo e canela e, por último, o vinho;
- Mexa até ficar homogêneo e finalize adicionando as maçãs;
- Deixe ferver;
- Desligar e servir.

Memória Afetiva:

Esta receita era tradicional em minha casa, nas festas de São João. No sul do Brasil, junho é um mês bastante frio e o quentão era bem adequado. Minha mãe e avó faziam sempre acompanhado de bolo de aipim, pipoca e pé de moleque, um tipo de rapadura de amendoim. Tudo quentinho e delicioso. Éramos crianças, não bebíamos quentão, mas seu aroma envolvendo a casa guardo com carinho na memória.

Pé-de-Moleque

Enviada por: Gerline Maciel A. da Costa



Ingredientes:

- 1kg de mandioca
- 1kg de açúcar granulado (escuro)
- 2 xícaras de castanhas picadas
- 2 colheres de sopa de erva-doce moída
- 2 colheres de sopa de canela em pó
- 2 colheres de sopa de cravo da índia moído
- 8 ovos
- 1 margarina de 250g
- 6 cocos, tirando 6 xícaras de leite de coco
- 4 colheres de sopa de Nescafé na última xícara do leite de coco
- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara de chocolate em pó

Modo de Preparo:

- Misture com uma colher de pau a manteiga e o açúcar;
- Acrescente os ovos, peneirando as gemas;
- Aos poucos vá acrescentando os outros ingredientes;
- Por último o leite e a castanha;
- Coloque pra assar e, depois de pronto, decorar com castanhas inteiras.

Memória Afetiva:

A motivação para expor a receita do pé de moleque de mainha, tem como base a memória afetiva do nosso São João em família. Meu irmão tem o sobrenome João, nasceu no dia 24 de junho. Quando criança, a comemoração do seu aniversário era regada a comidas típicas, decoração junina, roupa a caráter, música, fogueira, enfim, tudo que se tem direito para uma bela festa de São João. Mainha preparava tudo com amor, mas o destaque era o bolo do aniversariante: o pé de moleque. Ele comia quase a metade do bolo e até hoje ainda é assim. Mainha faz esse bolo só no dia de São João. Não existe bolo mais gostoso que o dela. Esse ano com pandemia ou não, nosso pé de moleque está garantido. Rogo a São João para dar muitos anos de vida a mainha e ao meu irmão.



Agradecemos a todos que compartilharam suas receitas e memórias afetivas para esta primeira coletânea, com o tema Festa Junina!

E não deixe de enviar a sua na próxima. Divulgaremos o tema e aguardaremos a sua participação.

**Feito com muito carinho,
especialmente para você!**

Diretoria do CCA

