***1 - Couve flor com molho branco gratinada***

**INGREDIENTES**

1 couve flor média

1 litro de leite

80 g de manteiga sem sal

80 g de farinha de trigo

1 lata de creme de leite

200 g de mussarela em fatias ou ralada

100 g de parmesão

1 dente de alho

2 colheres (de sopa) de cebola ralada

1 pitada de noz moscada

2 colheres de chá de sal

**PREPARO**

Lave a couve-flor e corte-a em galhos menores, mas aproveite o máximo possível inclusive os talos mais grossos, que devem ser picados em cubos ou bastonetes médios. Cozinhe a couve-flor no microondas em um pirex com água e 1 colher de chá de sal.

Em uma panela média, derreta a manteiga e incorpore a farinha com um fouet. Adicione o leite e continue mexendo por cerca de 20 min. Coloque o creme de leite, a noz moscada e o sal. Mexa bem e reserve.

Em pirex retangular, espalhe um pouco do bechamel no fundo, disponha a couve-flor cozida lado a lado, cubra com molho quente, e finalize com a mussarela e o parmesão.

Leve à salamandra para gratinar.

***2 - Escondidinho de costela com mandioquinha***

**INGREDIENTES**

2 kg de costela suína

2 dentes de alho

1 cebola grande

1 tomate maduro

1 kg de mandioquinha

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

1 maço de couve-manteiga

1 xícara (chá) de mussarela ralada

2 colheres de sopa de salsa picada

3 colheres de chá de sal

1 ½ colher de café de pimenta do reino

1 colher de sopa de azeite

1 colher de sopa de óleo de soja

**PREPARO**

Tempere a costela com 2 colheres de chá de sal e uma colher de café de pimenta, coloque em uma panela de pressão e cubra com a água. Cozinhe por 40 minutos depois de iniciada a pressão. Desligue e coloque sob água corrente para sair a pressão. Escorra e desfie a carne.

Retire a pele do tomate e corte-o em cubos pequenos. Lave a salsa, retire os talos mais grossos, e pique-a.

Doure 1 alho e a cebola picados em 1 colher de sopa de óleo vegetal e refogue a carne deixando-a bem frita. Se necessário, adicione (aos poucos) algumas colheres de sopa do caldo do cozimento para deglaçar o fundo da panela.

Adicione o tomate e a salsa e cozinhe por 5 minutos, mexendo para que o tomate se desmanche. Acerte o sal se necessário e reserve.

Para o purê, lave a mandioquinha, retire a casca, corte em rodelas de 1 cm de espessura, e cozinhe em água fervente por 15 minutos ou até amaciar. Escorra e passe ainda quente pelo espremedor.

Aqueça o leite com a manteiga e adicione ao purê, misturando com uma colher de pau. Tempere com 1 colher de chá de sal e ½ colher de café de pimenta.

Corte a couve-manteiga (já lavada) em chifonade e refogue com um pouco de azeite. Adicione sal e reserve

Montagem

Em um pirex médio, faça uma cama com metade do purê, na sequência disponha a carne refogada, a couve por sobre a carne, e finalmente a metade restante do purê.

Polvilhe com o queijo e leve ao forno alto, pré-aquecido, por 15 minutos

***3 - Arroz Doce Brulée***

**INGREDIENTES**

1,5 l de leite integral

1 xícara de arroz arbóreo (ou carnaroli)

1 pau de canela

Casca de ½ limão

2 cravos da índia

4 colheres de sopa de açúcar

1 lata de leite condensado

Açúcar extra para o brulee

**PREPARO**

Aqueça 1,5 litros de leite. Assim que ferver, desligue o fogo.

Em uma panela, de preferência de fundo grosso, adicione:

1 xícara de arroz arbóreo ou carnaroli,

1 xícara do leite que você ferveu,

1 pau de canela,

casca de meio limão previamente lavado (não é ralada, é tirada na faca, como se estivesse descascando o limão, vira uma espiral),

2 cravos da índia e

4 colheres (sopa) de açúcar.

Mantenha em fogo baixo mexendo sem parar (é o mesmo procedimento do risotto). Mexa até o leite ir secando. Quando reduzir bem, adicione outra xícara do leite fervido, e vá repetindo este procedimento até o arroz estar totalmente cozido (pode levar de 20 a 30 minutos).

Quando o arroz estiver cozido (experimente), provavelmente irá sobrar 1 xícara do leite fervido. Desligue o fogo, retire a canela, a casca do limão e os cravos, adicione essa xícara de leite que sobrou e 1/2 caixinha (ou lata) de leite condensado. Misture, tampe a panela e deixe descansar por 15 minutos.

Coloque em um recipiente e leve à geladeira. Está pronto para ser consumido.

Para fazer a casquinha que dá a característica Brulée, basta polvilhar açúcar e usar o maçarico.

***4 – Bolinho de batata com linguiça***

**INGREDIENTES**

5 batatas medias

4 gomos de liguiça calabresa fresca

1 ovo grande ou 2 pequenos

1,5 colher (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) rasas de manteiga

1 colher (sopa) de cebola ralada

2 colheres de sopa de cheiro verde picadinho

1 colher de chá de sal

farinha de rosca e 1 ovo para empanar

**PREPARO**

Lave e descasque as batatas. Corte-as em cubos grandes e cozinhe-as em água fervente até que fiquem macias. Depois de cozidas amasse no espremedor

Tire a pele da linguiça e a desmanche.

Lave a salsa e pique-a grosseiramente.

Descasque a cebola e pique-a finamente.

Junte com as batatas e todos os ingredientes, misturando bem, menos a farinha de rosca e o ovo reservado

Passe farinha de trigo nas mãos e faça os bolinhos (ou use duas colheres de sopa para fazer quenelles).

Passe no ovo e na farinha de rosca e frite no óleo quente em fogo baixo, virando até ficar dourado

***5 –Gnocchi de abóbora***

**INGREDIENTES**

1 kg de abóbora japonesa

1 ovo

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

1 pitada de sal (1 colher de café)

2 1/2 xícaras ( chá) de farinha de trigo

100 g de manteiga

1 colher de (sopa) de sálvia picada

**PREPARO**

Cozinhe a abóbora, sem casca e cortada em cubos, com pouca água

Escorra e deixe esfriar

Passe pelo espremedor

Junte o ovo, o queijo, o sal, a farinha, e amasse até obter uma mistura homogênea

Sobre a mesa enfarinhada, faça cordões (espessura aproximada de 1 dedo, cerca de 2 cm de diâmetro) com a massa e corte os nhoques no tamanho desejado

Cozinhe, aos poucos, em água fervente, até subirem à superfície

Retire com escumadeira e reserve

Derreta a manteiga em fogo baixo, cuidando para que não queime. Desligue o fogo e adicione a sálvia (se for sálvia fresca, não esqueça de lavar)

Em uma travessa coloque os nhoques e adicione a manteiga com sálvia

***6 - Brownie***

**IINGREDIENTES**

8 colheres de sopa de manteiga sem sal

180 g de chocolate meio amargo picado ou cortado em pequenos pedaços

¾ de xícara de chá de açúcar

½ xícara de chá de açúcar mascavo

3 ovos

1 colher de chá de extrato de baunilha

1 colher de sobremesa de sal

2 colheres de sopa de cacau em pó

¾ de xícara de chá de farinha de trigo

**PREPARO**

Pré aqueça o forno a 180°C.

Forre uma forma (de aproximadamente 20x30cm) com papel manteiga.

Derreta a manteiga e o chocolate (use o forno de microondas para facilitar mas com cuidado para não queimar. Derreta 30 segundos, mexa a mistura e volte a derreter novamente e mexa até estar completamente derretido. Ou derreta em banho-maria).

Coloque os açúcares na mistura de chocolate e manteiga derretidos e mexa bem.

Adicione os ovos um de cada vez e bata bem após cada ovo inserido.

Acrescente a baunilha.

Coloque o sal e o cacau em pó.

Adicione a farinha e misture bem.

Coloque a massa bem misturada na forma e asse em torno de 30 minutos. Para ficar molhadinho, é melhor tirar antes do que deixar passar o ponto.