

Pão de Jamón

8 fatias

– 6.00

1h 25min



Acessórios



Tr/Amassar

Ingredientes

Massa:
1 saqueta de fermento seco padeiro (11gr)
190ml água
6gr açúcar
400gr farinha (tipo 65)
25gr açúcar
6gr sal
65gr manteiga
1 ovo
25ml leite
Farinha q.b. para espalhar a massa
manteiga para untar
Recheio:
200gr bacon fatiado

50gr azeitonas verdes sem caroço, recheadas com pimento
50gr azeitonas pretas sem caroço
80gr uvas passas
1 Gema de ovo
6gr açúcar

Preparação

15min

1h 10min

1ª	Aqueça previamente o forno a 220°
2ª	Coloque o acessório triturar e amassar e a água e programe 40° durante 5 minutos. <ul style="list-style-type: none"> • (190ml água) • (Temperatura: 40°, Tempo: 5 minutos)
3ª	Adicione o fermento, 6gr de açúcar e programe velocidade 5 a 40° durante 30 segundos. <ul style="list-style-type: none"> • (11gr fermento + 6gr açúcar + acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 5, Temperatura: 40°, Tempo: 30 segundos)
4ª	Adicione 150gr da farinha, a manteiga derretida (no micro-ondas), o sal, o ovo, o restante açúcar e o leite. Programe velocidade 7 durante 15 segundos. <ul style="list-style-type: none"> • (150gr farinha + 65gr manteiga + 6gr sal + 1 ovo + 25gr açúcar + 25ml leite + acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 7, Tempo: 15 segundos)
5ª	Adicione a restante farinha e programe velocidade 6 a 40° durante 3 minutos. Verifique se a farinha é suficiente e descole totalmente das paredes da taça formando uma bola, caso seja necessário adicione mais farinha. <ul style="list-style-type: none"> • (250gr farinha + acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 7, Temperatura: 40°, Tempo: 3 minutos)
6ª	Deixe levedar durante 30 minutos. Estenda a massa sobre o balcão formando um retângulo com uma espessura de +/- 0,5 cm.

7ª	Disponha o bacon as passas e as azeitonas sobre toda a superfície, deixando um pequeno rebordo. Faça um rolo sobre uma folha de papel vegetal.
8ª	Baixe a potencia dos 220ºc iniciais para 180ºc e coloque o pão no forno durante 20 minutos. Retire-o e pincele-o com uma mistura de uma gema, um bocadinho de água e açúcar e leve novamente ao forno até ficar dourado escuro.(20 min +/-)

Queijo Fresco em Azeite com Azeitonas

nd

– 6.00

1h 10min



Acessórios



Batedor



Cesto Vapor

Ingredientes

Queijo:

1L de leite do dia gordo/ meio gordo
100gr de leite pó gordo/ magro
2 colheres café de coalho em pó
1 colher de chá de sal (opcional)
Tempero para conservar:
azeitonas pretas descaroçadas
azeitonas verdes descaroçadas
orégãos q.b
sal q.b.
pimenta q.b.
azeite

Preparação

10min

1h

24h

1ª	<p>Coloque o leite, o leite em pó e o sal na taça e programe velocidade 5 a 50°C durante 5 minutos com o acessório batedor. Antes 30 segundos junte o coalho através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó) • (Velocidade: 5, Temperatura: 50°C, Tempo: 5 minutos)
2ª	<p>Verta o queijo para um recipiente e deixe repousar durante 30 minutos para ganhar consistência.</p>
3ª	<p>Corte o preparado em linhas retas até formar pequenos quadrados para libertar o soro e aguarde mais 30 minutos.</p>
4ª	<p>Coloque o cesto a vapor sobre um prato fundo e verta o queijo para o cesto a vapor.</p>
5ª	<p>Leve ao frigorífico e desenforme quando estiver consistente, a partir de 24h. Se pretender mais consistente deixe 2 dias a repousar.</p>

6ª	Corte o queijo em cubos pequenos e coloque alternadamente, queijo, azeitonas, orégãos, sal e pimenta. Assim que colocar o queijo pretendido, cubra-o com azeite. Mantenha no frigorífico para conservação.
Sug:	Se gostar de picante coloque uma malagueta. Sirva com tostas ou pão
Dica:	O coalho em pó é adquirido na farmácia

Feijão Preto

4 a 6
 – 4.00
 45min



Acessórios



Picador



Misturador

Ingredientes

1 lata grande feijão preto cozido (840gr)
1 cebola
4 dentes de alho

50 ml de azeite
1 folha de louro
2 colheres de sopa de salsa fresca
1 colher de café de pimenta
1 colher de chá de sal
70gr de bacon às tirinhas
70gr de linguiça

Preparação

10 min

25 min

1ª	<p>Descasque a cebola, corte-a aos bocados e coloque na taça com os alhos e a salsa, com a lâmina picadora. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1cebola + 4 dentes alho + 2 colheres sopa salsa fresca + lâmina picadora) • (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de Tempero Base</p>
2ª	<p>Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Deite o azeite e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 50ml azeite + acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
3ª	<p>Coloque o bacon, linguiça, folha louro e programa P2 cozedura lenta a 90°C durante 10 minutos, com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 70gr bacon + 70gr de linguiça + folha louro + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)

4ª	<p>Coloque o feijão da lata incluindo o líquido, o sal, a pimenta e programe novamente P2 cozedura lenta, a 90°C durante 20 minutos, sem o bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ feijão + 1 colher café pimenta + 1 colher chá sal + acessório misturador sem bocal) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 20 minutos)
Sug:	Este prato é ideal para acompanhar carnes grelhadas.

Migas do Mar

4 a 6
 – 2.00
 55min



Acessórios



Picador



Misturador

Ingredientes

200gr de broa de milho
300gr de couve cortada para caldo verde

200gr de feijão frade cozido e escorrido
1 lata de atum
8 paus de delícias do mar
2 ovos
6 dentes de alho
50ml de azeite
sal q.b.

Preparação

10min

45min

1ª	Ferva previamente 1,5L de água.
2ª	Coloque a broa na taça com o acessório picador e programe velocidade 10 durante 1 minuto e reserve. <ul style="list-style-type: none"> • (200gr de broa + acessório picador) • (Velocidade: 10, Tempo: 1 minuto)
3ª	Adicione a água a ferver e a couve na taça e programe 120°C durante 25 minutos sem bocal. <ul style="list-style-type: none"> • (+1,5L água + 300gr de couve + sem bocal) • (Temperatura: 120°C, Tempo: 25 minutos)
4ª	Escorra a couve e reserve a água da cozedura. Adicione os alhos na taça e o azeite e programe velocidade 11 durante 10 segundos com o acessório picador. <ul style="list-style-type: none"> • (+ 6 dentes de alho + 50ml de azeite + acessório picador) • (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)
5ª	Mude o acessório picador pelo acessório misturador e programe P1 cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos. <ul style="list-style-type: none"> • (acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta, Tempo: 5 minutos)

6ª	<p>Adicione as couves o sal e programe P2 cozedura lenta a 95° C durante 10 minutos sem bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ couve + sal + acessório misturador sem bocal) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 10 minutos)
7ª	<p>Junte a broa e 100ml de água da cozedura e programe novamente P2 cozedura lenta a 95°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 200gr de broa + 100ml de água cozedura + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95 ° C, Tempo: 5 minutos)
8ª	<p>Adicione o feijão frade, o atum, os ovos partidos aos pedaços pequenos e delícias do mar e envolva com uma espátula.</p>
Sug:	<p>Ideal para acompanhar carne assada ou grelhados.</p>
Dica:	<p>É importante cozer a couve sem bocal para que o vapor da cozedura se evapore e não permaneça um sabor e odor demasiado intenso, como que apodrecida por demasiada água. O feijão frade pode ser enlatado ou de sobras de feijão que se pode aproveitar.</p>

Queijo Fresco de ervas com Tomate

6 a 8
 – 5.00
 1h 10min



Acessórios



Picador



Batedor



Cesto Vapor

Ingredientes

Queijo
1L de leite do dia gordo/ meio gordo
100gr de leite pó gordo/ magro
1 colher de café de coalho em pó
1 colher de chá de sal (opcional)
4 colheres de chá de orégãos secos
4 colheres sopa de salsa fresca
3 colheres sopa de cebolinho fresco
Salada
4 tomates chucha
2 colheres chá orégãos
2 colheres café Pimenta
sal q. b.

Preparação

10min

1h
24h

1ª	<p>Queijo: Coloque os alhos, a salsa, os orégãos e o cebolinho na taça com o acessório picador na velocidade 11 durante 15 segundos e reserve.</p> <ul style="list-style-type: none">• (4 colheres de chá de orégãos secos + 4 colheres sopa salsa fresca + 3 colheres sopa de cebolinho fresco + 3 dentes de alho + Acessório Picador)• (Velocidade: 11, Tempo: 15 segundos)
2ª	<p>Coloque o leite, o leite em pó e o sal na taça e programe velocidade 5 a 50°C durante 5 minutos com o acessório batedor. Antes 30 segundos junte o coalho e o preparado das ervas através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none">• (1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó)• (Velocidade: 5, Temperatura: 50°C, Tempo: 5 minutos)
3ª	<p>Verta o queijo para um recipiente e deixe repousar durante 30 minutos para ganhar consistência.</p>
4ª	<p>Corte o preparado em linhas retas até formar pequenos quadrados para libertar o soro e aguarde mais 30 minutos.</p>
5ª	<p>Coloque o cesto a vapor sobre um prato fundo e verta o queijo para o cesto a vapor.</p>
6ª	<p>Leve ao frigorífico e desenforme para um recipiente com tampa, a partir de 24h. Se pretender mais consistente deixe 2 dias a repousar.</p>
7ª	<p>Salada: Disponha em pratos o tomate cortado às rodelas com uma colher de queijo fresco e tempere com pimenta, orégãos e sal a gosto.</p> <ul style="list-style-type: none">• (queijo fresco + 4 tomates + 2 colheres chá orégãos + 2 colheres café Pimenta + sal q.b.)
Dica:	<p>O coalho em pó é adquirido na farmácia.</p>

Migas com Feijão Frade

4 a 6

– 2.00

55min



Ingredientes

200gr de broa de milho
300gr de couve cortada para caldo verde
200gr de feijão frade cozido e escorrido
6 dentes de alho
50ml de azeite
sal q.b.

Acessórios



Picador



Misturador

Preparação

10min

45min

1ª	Ferva previamente 1,5L de água.
----	---------------------------------

2ª	<p>Coloque a broa na taça com o acessório picador e programe velocidade 10 durante 1 minuto e reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (200gr de broa + acessório picador) • (Velocidade: 10, Tempo: 1 minuto)
3ª	<p>Adicione a água a ferver e a couve na taça e programe 120°C durante 25 minutos sem bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+1,5L água + 300gr de couve + sem bocal) • (Temperatura: 120°C, Tempo: 25 minutos)
4ª	<p>Escorra a couve e reserve a água da cozedura. Adicione os alhos na taça e o azeite e programe velocidade 11 durante 10 segundos com o acessório picador.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 6 dentes de alho + 50ml de azeite + acessório picador) • (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)
5ª	<p>Mude o acessório picador pelo acessório misturador e programe P1 cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta, Tempo: 5 minutos)
6ª	<p>Adicione as couves o sal e programe P2 cozedura lenta a 95° C durante 10 minutos sem bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ couve + sal + acessório misturador sem bocal) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 10 minutos)
7ª	<p>Junte a broa e 100ml de água da cozedura e programe novamente P2 cozedura lenta a 95°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 200gr de broa + 100ml de água cozedura + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95 ° C, Tempo: 5 minutos)
8ª	<p>Adicione o feijão e envolva com uma espátula.</p>
Sug:	<p>Ideal para acompanhar carne assada ou grelhados.</p>

Dica:

É importante cozer a couve sem bocal para que o vapor da cozedura se evapore e não permaneça um sabor e odor demasiado intenso, como que apodrecida por demasiada água. O feijão frade pode ser enlatado ou de sobras de feijão que se pode aproveitar.

Queijo Fresco com Tomate e Salame

6 a 8

– 6.00

1h 10min



Acessórios



Batedor



Cesto Vapor

Ingredientes

Queijo

1L de leite do dia gordo/ meio gordo

100gr de leite pó gordo/ magro

2 colheres de café de coalho em pó
1 colher de chá de sal (opcional)
Salada
4 tomates chucha
80gr de salame
2 colheres de sopa de rodela azeitonas descaroçadas
2 colheres chá orégãos
2 colheres café Pimenta
sal q. b.

Preparação

10min

1h

24h

1ª	<p>Queijo: Coloque o leite, o leite em pó e o sal na taça e programe velocidade 5 a 50°C durante 5 minutos com o acessório batedor. Antes 30 segundos junte o coalho através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó) • (Velocidade: 5, Temperatura: 50°C, Tempo: 5 minutos)
2ª	Verta o queijo para um recipiente e deixe repousar durante 30 minutos para ganhar consistência.
3ª	Corte o preparado em linhas retas até formar pequenos quadrados para libertar o soro e aguarde mais 30 minutos.
4ª	Coloque o cesto a vapor sobre um prato fundo e verta o queijo para o cesto a vapor.
5ª	Leve ao frigorífico e desenforme para um recipiente com tampa, a partir de 24h. Se pretender mais consistente deixe 2 dias a repousar.

6ª	<p>Salada: Disponha em pratos o tomate cortado às rodelas alternando com fatias de queijo fresco, salame e azeitonas e tempere com pimenta, orégãos e sal a gosto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (queijo fresco + 4 tomates + 80gr salame + 2 colheres sopa rodelas azeitonas descaroçadas + 2 colheres chá orégãos + 2 colheres café Pimenta + sal q.b.)
Dica:	O coalho em pó é adquirido na farmácia.

Migas

4 a 6
 – 2.00
 55min



Ingredientes

200gr de broa de milho
300gr de couve cortada para caldo verde
6 dentes de alho
sal q.b.

Acessórios

Picador





Misturador

Preparação

10min

45min

1ª	Ferva previamente 1,5L de água.
2ª	Coloque a broa na taça com o acessório picador e programe velocidade 10 durante 1 minuto e reserve. <ul style="list-style-type: none">• (200gr de broa + acessório picador)• (Velocidade: 10, Tempo: 1 minuto)
3ª	Adicione a água a ferver e a couve na taça e programe 120°C durante 25 minutos sem bocal. <ul style="list-style-type: none">• (1,5L água + 300gr de couve + sem bocal)• (Temperatura: 120°C, Tempo: 25 minutos)
4ª	Escorra a couve e reserve a água da cozedura. Adicione os alhos na taça e o azeite e programe velocidade 11 durante 10 segundos com o acessório picador. <ul style="list-style-type: none">• (6 dentes de alho + 50ml de azeite + acessório picador)• (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)
5ª	Mude o acessório picador pelo acessório misturador e programe P1 cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos. <ul style="list-style-type: none">• (acessório misturador)• (Programa: P1 cozedura lenta, Tempo: 5 minutos)
6ª	Adicione as couves o sal e programe P2 cozedura lenta a 95° C durante 10 minutos sem bocal. <ul style="list-style-type: none">• (couve + sal + acessório misturador sem bocal)• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 10 minutos)
7ª	Junte a broa e 100ml de água da cozedura e programe novamente P2 cozedura lenta a 95°C durante 5 minutos. <ul style="list-style-type: none">• (+ 200gr de broa + 100ml de água cozedura + acessório misturador)• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95 ° C, Tempo: 5 minutos)

Sug:	Ideal para acompanhar carne assada ou grelhados.
Dica:	É importante cozer a couve sem bocal para que o vapor da cozedura se evapore e não permaneça um sabor e odor demasiado intenso, como que apodrecida por demasiada água.

Queijo Fresco com Ervas para barrar

6 a 8

– 4.00

1h 10min



Acessórios



Picador



Batedor



Cesto Vapor

Ingredientes

1L de leite do dia gordo/ meio gordo

100gr de leite pó gordo/ magro
1 colher de café de coalho em pó
1 colher de chá de sal (opcional)
4 colheres de chá de orégãos secos
4 colheres sopa de salsa fresca
3 colheres sopa de cebolinho fresco
3 dentes de alho

Preparação

10min

1h

24h

1ª	<p>Coloque os alhos, a salsa, os orégãos e o cebolinho na taça com o acessório picador na velocidade 11 durante 15 segundos e reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (4 colheres de chá de orégãos secos + 4 colheres sopa salsa fresca + 3 colheres sopa de cebolinho fresco + 3 dentes de alho + Acessório Picador) • (Velocidade: 11, Tempo: 15 segundos)
2ª	<p>Coloque o leite, o leite em pó e o sal na taça e programe velocidade 5 a 50°C durante 5 minutos com o acessório batedor. Antes 30 segundos junte o coalho e o preparado das ervas através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó) • (Velocidade: 5, Temperatura: 50°C, Tempo: 5 minutos)
3ª	<p>Verta o queijo para um recipiente e deixe repousar durante 30 minutos para ganhar consistência.</p>
4ª	<p>Corte o preparado em linhas retas até formar pequenos quadrados para libertar o soro e aguarde mais 30 minutos.</p>
5ª	<p>Coloque o cesto a vapor sobre um prato fundo e verta o queijo para o cesto a vapor.</p>
6ª	<p>Leve ao frigorífico e desenforme para um recipiente com tampa, a partir de 24h. Se pretender mais consistente deixe 2 dias a repousar.</p>
Dica:	<p>O coalho em pó é adquirido na farmácia.</p>

Arroz Branco

4 a 6

– 2.00

35min



Ingredientes

½ cebola pequena
2 chávenas de arroz
4 chávenas água quente
1 colher rasa sopa de sal
25ml de azeite

Acessórios



Picador



Misturador

Preparação

5min

30min

1ª	Aqueça previamente água ate ferver
----	------------------------------------

2ª	<p>Descasque a cebola corte-a aos bocados e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (1/2 cebola pequena + acessório picador)• (Velocidade: 11 ; Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 1 colher de sopa bem cheia de Tempero Base</p>
3ª	<p>Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Verta o azeite e o arroz, selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (+ 25ml azeite + 2 chávenas arroz + acessório misturador)• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
4ª	<p>Verta a água quente e o sal e programe P3 de cozedura lenta a 95°C durante 25 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (4 chávenas água quente + 1 colher de sopa rasa de sal + acessório misturador)• (Programa: P3 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 25 minutos)