

# Pão de Jamón

8 fatias

– 6.00

1h 25min



## Acessórios



Tr/Amassar

## Ingredientes

<b>Massa:</b>
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
<b>Recheio:</b>
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"> <li>• (190ml água)</li> <li>• (Temperatura: 40°, Tempo: 5 minutos)</li> </ul>
3ª	Adicione o fermento, 6gr de açúcar e programe velocidade 5 a 40° durante 30 segundos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• (11gr fermento + 6gr açúcar + acessório amassar/ triturar)</li> <li>• (Velocidade: 5, Temperatura: 40°, Tempo: 30 segundos)</li> </ul>
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"> <li>• (150gr farinha + 65gr manteiga + 6gr sal + 1 ovo + 25gr açúcar + 25ml leite + acessório amassar/ triturar)</li> <li>• (Velocidade: 7, Tempo: 15 segundos)</li> </ul>
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"> <li>• (250gr farinha + acessório amassar/ triturar)</li> <li>• (Velocidade: 7, Temperatura: 40°, Tempo: 3 minutos)</li> </ul>
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)
<b>Tempero para conservar:</b>
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"> <li>• <b>(1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 5, Temperatura: 50°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
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.
<b>Sug:</b>	Se gostar de picante coloque uma malagueta. Sirva com tostas ou pão
<b>Dica:</b>	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"> <li>• <b>(1cebola + 4 dentes alho + 2 colheres sopa salsa fresca + lâmina picadora)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</b></li> </ul> <p><b>Dica:</b> Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de <a href="#">Tempero Base</a></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"> <li>• <b>(+ 50ml azeite + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
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"> <li>• <b>(+ 70gr bacon + 70gr de linguiça + folha louro + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)</b></li> </ul>

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"> <li>• (+ feijão + 1 colher café pimenta + 1 colher chá sal + acessório misturador sem bocal)</li> <li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 20 minutos)</li> </ul>
<b>Sug:</b>	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"> <li>• <b>(200gr de broa + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 1 minuto)</b></li> </ul>
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"> <li>• <b>(+1,5L água + 300gr de couve + sem bocal)</b></li> <li>• <b>(Temperatura: 120°C, Tempo: 25 minutos)</b></li> </ul>
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"> <li>• <b>(+ 6 dentes de alho + 50ml de azeite + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</b></li> </ul>
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"> <li>• <b>(acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>



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"> <li>• (+ couve + sal + acessório misturador sem bocal)</li> <li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 10 minutos)</li> </ul>
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"> <li>• (+ 200gr de broa + 100ml de água cozedura + acessório misturador)</li> <li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95 ° C, Tempo: 5 minutos)</li> </ul>
8ª	<p>Adicione o feijão frade, o atum, os ovos partidos aos pedaços pequenos e delícias do mar e envolva com uma espátula.</p>
<b>Sug:</b>	<p>Ideal para acompanhar carne assada ou grelhados.</p>
<b>Dica:</b>	<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

<b>Queijo</b>
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
<b>Salada</b>
4 tomates chucha
2 colheres chá orégãos
2 colheres café Pimenta
sal q. b.

### Preparação

10min

1h  
24h

1ª	<p><b>Queijo:</b> 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"><li>• (4 colheres de chá de orégãos secos + 4 colheres sopa salsa fresca + 3 colheres sopa de cebolinho fresco + 3 dentes de alho + Acessório Picador)</li><li>• (Velocidade: 11, Tempo: 15 segundos)</li></ul>
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. <b>Antes 30 segundos junte o coalho e o preparado das ervas</b> através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó)</li><li>• (Velocidade: 5, Temperatura: 50°C, Tempo: 5 minutos)</li></ul>
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><b>Salada:</b> 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"><li>• (queijo fresco + 4 tomates + 2 colheres chá orégãos + 2 colheres café Pimenta + sal q.b.)</li></ul>
<b>Dica:</b>	<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"> <li>• <b>(200gr de broa + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 1 minuto)</b></li> </ul>
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"> <li>• <b>(+1,5L água + 300gr de couve + sem bocal)</b></li> <li>• <b>(Temperatura: 120°C, Tempo: 25 minutos)</b></li> </ul>
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"> <li>• <b>(+ 6 dentes de alho + 50ml de azeite + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</b></li> </ul>
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"> <li>• <b>(acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
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"> <li>• <b>(+ couve + sal + acessório misturador <b>sem bocal</b>)</b></li> <li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 10 minutos)</b></li> </ul>
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"> <li>• <b>(+ 200gr de broa + 100ml de água cozedura + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95 ° C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
8ª	<p>Adicione o feijão e envolva com uma espátula.</p>
<b>Sug:</b>	<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)
<b>Salada</b>
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><b>Queijo:</b> 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. <b>Antes 30 segundos junte o coalho</b> através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 5, Temperatura: 50°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
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><b>Salada:</b> 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"> <li>• (queijo fresco + 4 tomates + 80gr salame + 2 colheres sopa rodelas azeitonas descaroçadas + 2 colheres chá orégãos + 2 colheres café Pimenta + sal q.b.)</li> </ul>
<b>Dica:</b>	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"><li>• (200gr de broa + acessório picador)</li><li>• (Velocidade: 10, Tempo: 1 minuto)</li></ul>
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"><li>• (1,5L água + 300gr de couve + <b>sem bocal</b>)</li><li>• (Temperatura: 120°C, Tempo: 25 minutos)</li></ul>
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"><li>• (6 dentes de alho + 50ml de azeite + acessório picador)</li><li>• (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</li></ul>
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"><li>• (acessório misturador)</li><li>• (Programa: P1 cozedura lenta, Tempo: 5 minutos)</li></ul>
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"><li>• (couve + sal + acessório misturador sem bocal)</li><li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 10 minutos)</li></ul>
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"><li>• (+ 200gr de broa + 100ml de água cozedura + acessório misturador)</li><li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95 ° C, Tempo: 5 minutos)</li></ul>

<b>Sug:</b>	Ideal para acompanhar carne assada ou grelhados.
<b>Dica:</b>	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"> <li>• <b>(4 colheres de chá de orégãos secos + 4 colheres sopa salsa fresca + 3 colheres sopa de cebolinho fresco + 3 dentes de alho + Acessório Picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 15 segundos)</b></li> </ul>
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. <b>Antes 30 segundos junte o coalho e o preparado das ervas através do bocal.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 5, Temperatura: 50°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
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>
<b>Dica:</b>	<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"><li>• (1/2 cebola pequena + acessório picador)</li><li>• (Velocidade: 11 ; Tempo: 10 segundos)</li></ul> <p><b>Dica:</b> Pode saltar esta parte utilizando 1 colher de sopa bem cheia de <a href="#">Tempero Base</a></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"><li>• (+ 25ml azeite + 2 chávenas arroz + acessório misturador)</li><li>• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</li></ul>
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"><li>• (4 chávenas água quente + 1 colher de sopa rasa de sal + acessório misturador)</li><li>• (Programa: P3 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 25 minutos)</li></ul>