

# Mexilhão com queijo e pão ralado

4

– 5.00

30min



## Ingredientes

120gr Pão ralado
60gr queijo ralado
15gr salsa fresca
4 dentes de alho
1kg mexilhão
60ml azeite
1 colher de café piri-piri
1 limão

## Acessórios

Picador



## Preparação

20min

8min

1ª	<p>Coloque os alhos, a salsa e o pão ralado na taça com o acessório picador e programe velocidade 10 durante 20 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(120gr Pão ralado + 15gr salsa fresca + 4 dentes de alho + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 20 segundos)</b></li> </ul>
2ª	<p>Adicione o Piripiri e o queijo ralado com o acessório picador e programe velocidade 10 durante 5 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(60gr de queijo ralado + 1 colher café Piripiri + acessório picado)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 5 segundos)</b></li> </ul>
3ª	<p>Lave os mexilhões, abra-os e separe a casca que não fica com conteúdo.</p>
4ª	<p>Numa sertã coloque metade do azeite (30ml) e deixe aquecer, disponha o preparado uniformemente pela sertã, coloque os mexilhões virados para baixo em cima do preparado e regue com o restante azeite. Deixe cozinhar durante 7 minutos em lume brando com um teste.</p>
5ª	<p>Vire para um prato para que o preparado fique em cima dos mexilhões e regue com sumo limão.</p>

## Patê de atum e feijão

6 a 8  
 – 2.00  
 5min



## Acessórios

Picador



## Ingredientes

<b>170gr feijão frade cozido</b>
90gr de atum escorrido (1 lata)
20gr pikles (couve flor)
80gr maionese
30gr de azeitonas
1 colher café de sal
1 colher café de pimenta
1 ovo cozido
1 colher de sopa salsa fresca
30gr de cebola

## Preparação

-5min

-1min

1ª	<p>Coloque na taça todos os ingredientes exceto a maionese e programe Velocidade 10 durante 30segundos com o acessorio picador.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (170gr feijão frade cozido + 90gr atum + 20gr pikles + 30gr azeitonas + 1 colher café sal + 1 colher café pimenta + 1 ovo + 1 colher sopa salsa fresca + 30gr cebola + acessório picador)</li> <li>• (Velocidade: 10,Tempo: 30segundos)</li> </ul>
2ª	Envolva manualmente a maionese no patê.
<b>Sug:</b>	Eu utilizei maionese caseira, cliquem nos links para ver a nossa receita em <a href="#">texto</a> ou <a href="#">video</a> .
<b>Dica:</b>	Este patê pode ser feito com o aproveitamento de sobras de uma refeição de feijão frade com atum. Ou pode comprar uma lata feijão frade já cozido. Muito prática.

## 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. • <b>(190ml água)</b> • <b>(Temperatura: 40°, Tempo: 5 minutos)</b>

3ª	<p>Adicione o fermento, 6gr de açúcar e programe velocidade 5 a 40° durante 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(11gr fermento + 6gr açúcar + acessório amassar/ triturar)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 5, Temperatura: 40°, Tempo: 30 segundos)</b></li></ul>
4ª	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(150gr farinha + 65gr manteiga + 6gr sal + 1 ovo + 25gr açúcar + 25ml leite + acessório amassar/ triturar)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 7, Tempo: 15 segundos)</b></li></ul>
5ª	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(250gr farinha + acessório amassar/ triturar)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 7, Temperatura: 40°, Tempo: 3 minutos)</b></li></ul>
6ª	<p>Deixe levedar durante 30 minutos. Estenda a massa sobre o balcão formando um retângulo com uma espessura de +/- 0,5 cm.</p>
7ª	<p>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.</p>
8ª	<p>Baixe a potencia dos 220°C iniciais para 180°C 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 +/-)</p>

# Queijo Fresco em Azeite com Azeitonas

nd

– 6.00

1h 10min



## Acessórios



Batedor



Cesto Vapor

## Ingredientes

<b>Queijo:</b>
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	<p>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.</p>
<b>Sug:</b>	<p>Se gostar de picante coloque uma malagueta. Sirva com tostas ou pão</p>
<b>Dica:</b>	<p>0 coalho em pó é adquirido na farmácia</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

## Salada

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>

Dica:

O coalho em pó é adquirido na farmácia.

# 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 rodelas 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	<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 para um recipiente com tampa, a partir de 24h. Se pretender mais consistente deixe 2 dias a repousar.</p>
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>• <b>(queijo fresco + 4 tomates + 80gr salame + 2 colheres sopa rodelas azeitonas descaroçadas + 2 colheres chá orégãos + 2 colheres café Pimenta + sal q.b.)</b></li> </ul>

Dica:

O coalho em pó é adquirido na farmácia.

# 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</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>
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>

# Ovos Recheados com Paté de Atum

6

– 4.00

30min



## Acessórios



Picador



Batedor

## Ingredientes

500ml água
1 colher de mostarda
1 colher de chá de vinagre branco
25cl de óleo
sal qb
240gr de atum (2 latas)
6 ovos
50gr de pickles
1 gema de ovo

## Preparação

15min

15min

1ª	<p>Coloque 500ml de água na taça, coloque o cesto a vapor com 6 ovos e programe <b>Steam</b>, a 100°C durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(500ml de água + cesto a vapor + 6 ovos)</b></li><li>• <b>(Programa: Steam, Temperatura: 100°C, Tempo: 15 minutos)</b></li></ul>
2ª	<p>Retire os ovos, descasque-os e reserve.</p> <p>Lave a taça e em seguida coloque na taça os pickles com o acessório picador na velocidade 11 durante 5 segundos (o objetivo é ficarem picados em pequenos pedaços).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(50gr de pickles + acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 5 segundos)</b></li></ul>
3ª	<p>Retire os pickles da taça e reserve.</p> <p>Para a maionese, coloque a gema de um ovo, a mostarda e o vinagre com o acessório batedor. Tempere com sal a gosto. Selecione a velocidade 6 e verta o óleo em fio através do bocal. Quando a maionese apresentar a consistência desejada desligue.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(1 gema + 1 colher de chá de mostarda + 1 colher de chá de vinagre branco + sal qb + 25cl óleo + acessório batedor)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 6)</b></li></ul>
4ª	<p>Adicione o atum e os pickles à maionese e selecione a velocidade 3 durante 1 minuto.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(240gr de atum + 50gr de pickles + acessório batedor)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 3, Tempo: 1 minuto)</b></li></ul>
	<p><b>Sugestão:</b> Sirva enfeitado com cebolinho</p>

## Queijo Fresco

6 a 8

– 3.00

1h 5min





## Ingredientes

1L de leite do dia gordo/ meio gordo
100gr de leite em pó gordo/ magro
2 colheres de café de coalho em pó
1 colher de chá de sal (opcional)

## Acessórios



Batedor



Cesto Vapor

## Preparação

5min

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>• (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>
2ª	<p>Verta o queijo para um recipiente e deixe repousar durante 30 minutos para ganhar consistência.</p>

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 quando estiver consistente, a partir de 24h. Se pretender mais consistente deixe 2 dias a repousar.
<b>Dica:</b>	O coalho em pó é adquirido na farmácia

## Tempero Base para Vários Tipos de Comida

n/d  
 – 3.00  
 15min



### Ingredientes

1kg cebolas
20 dentes de alho (75gr +/-)
300 ml de azeite
1 + ½ colher sopa de sal

1 ramo de salsa e cebolinho (35gr +/-)

## Acessórios

Picador



## Preparação

10min

3min

1ª	<p>Descasque a cebola e alhos, corte-os aos bocados com os restantes ingredientes e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 9 durante 1 minuto e 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(1kg de cebolas + 20 dentes de alho + 300ml de azeite + 1 e <math>\frac{1}{2}</math> colher sopa sal + ramo salsa e cebolinho picados+ acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 9 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)</b></li></ul>
2ª	<p>Coloque em frascos e guarde no frigorífico para conservar. Coloque etiqueta “Tempero Base”.</p>
<b>Dica:</b>	<p>Este tempero é muito bom e prático, assim não precisa descascar alhos e cebolas todos os dias, basta retirar do frigorífico, colocar a quantidade pretendida na taça, adicionar um pouco de azeite e começar a cozinhar. Serve para arroz, carne, peixe, feijão, quase tudo. A duração é longa e não estraga facilmente. <b>A quantidade de sal não serve como tempero da comida, mas sim como conservação do tempero.</b></p>