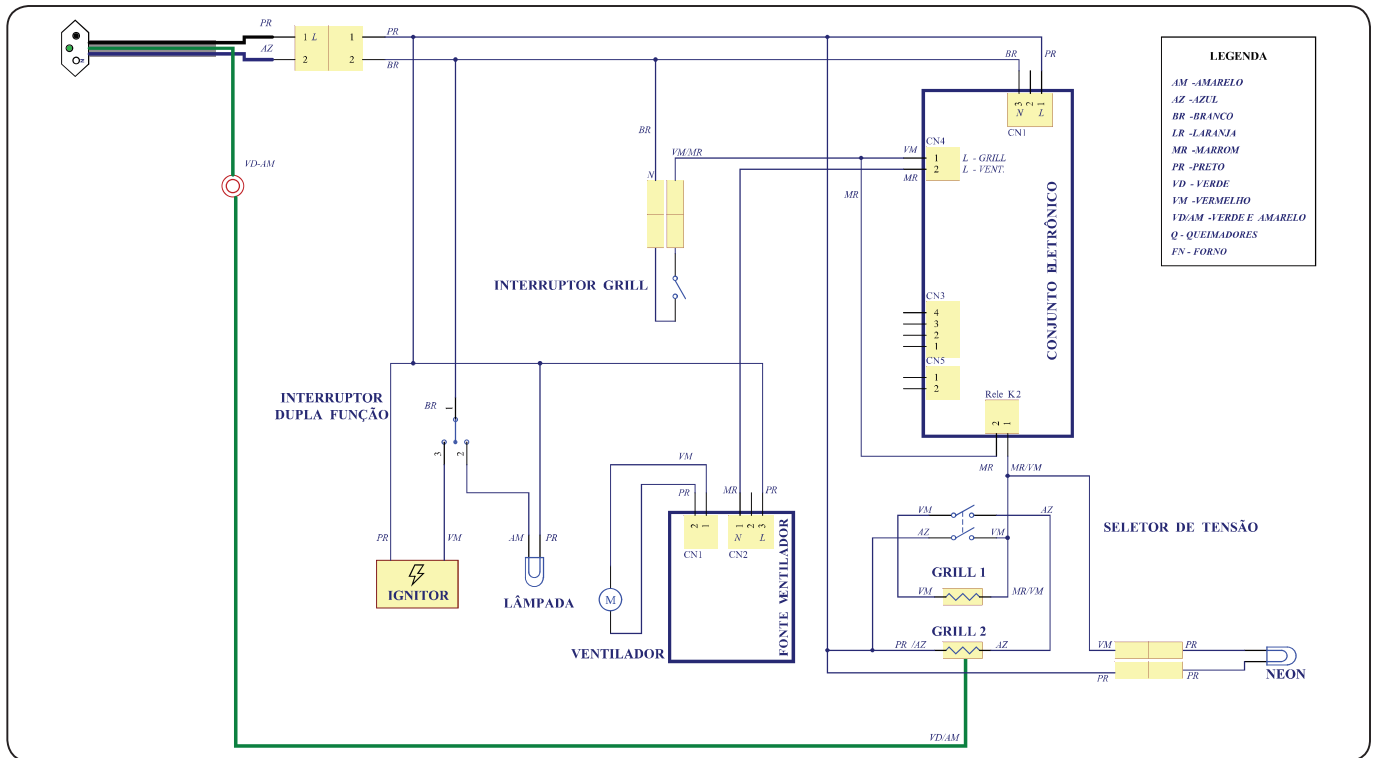


9. Esquema elétrico



10. Receitas

Bolo de chocolate

Ingredientes:

- 3 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de achocolatado
- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de água fervendo
- 1/2 xícara de leite frio
- 1 1/2 colher de sopa de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma bacia funda misture os ingredientes secos, menos o fermento, junte os ovos, o óleo, o leite e a água aos poucos. Misture bem com um batedor e acrescente o fermento. Unte uma assadeira de alumínio de aproximadamente 25cmx40cm, derrame a massa e leve ao forno pré-aquecido.

Torta de ricota

Ingredientes para o recheio:

- 1/2 Kg de ricota
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 4 ovos
- 2 colheres de amido
- 2 colheres de açúcar

Modo de Preparo:

Bata tudo no liquidificador.

Ingredientes para a massa:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 tablete de margarina
- 1 ovo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de água gelada

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes secos, faça uma farofa, depois bata o ovo, adicione a massa e por último a água, deixe descansar por 30 minutos. Forre o fundo e as laterais de uma assadeira com a massa e cubra com o recheio.

Filé de salmão (1,5kg)

Ingredientes:

- 1 colher de sopa de tempero para peixes e aves
- 3 colheres de chá cheias de sal
- 1 colher de chá de pimenta branca

Modo de Preparo:

Misture os ingredientes e coloque sobre o salmão. Leve para assar.

Lombinho de porco (1,5kg)

Ingredientes:

½ cabeça de alho em cubinhos
½ cebola em cubinhos
1 colher de sopa cheia de sal
1 colher cheia de tempero completo com pimenta
1 colher de chá de alecrim
500ml de água

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes do tempero e cubra a carne, deixe marinando no mínimo por 8 horas. Leve para assar coberto com papel alumínio e o retire na metade do cozimento.

Costelinha de boi (1,5kg)

Ingredientes para o tempero:

½ cebola cortada
3 colheres cheias de tempero completo com pimenta
½ colher de tomilho
½ colher de alecrim
500ml de água
1 colher de sopa rasa de sal

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes do tempero e cubra a carne. Leve para assar coberto com papel alumínio e o retire na metade do cozimento.

Lasanha (2kg)

Ingredientes:

500g de carne moída
1 dente de alho picado
2 colheres de sopa de óleo
½ cebola picada
1 xícara de molho de tomate
1 caldo concentrado de carne
300g de massa pré-cozida para lasanha
300g de mussarela
Queijo ralado

Modo de preparo:

Em uma panela aqueça o óleo e refogue a cebola, o alho e junte a carne. Refogue a carne até perder a cor rosada e junte o molho de tomate. Reservar.

Montar a lasanha:

Num refratário de 30cm x 20cm espalhe um pouco de molho de carne e cubra com a massa pré-cozida, forme camadas de massa, molho de carne e queijo mussarela, até terminar os ingredientes e cubra com queijo ralado. Retire com auxílio de luvas.

Pão caseiro (3 unidades)

Ingredientes:

1Kg de farinha de trigo
50g de margarina
1 colher de sopa rasa de sal
4 colheres de sopa cheia de açúcar
2 tabletes de fermento
450ml de água temperatura ambiente

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes secos e acrescente o fermento e a margarina, vá acrescentando lentamente a água. Sove a massa até ficar bem lisa e homogênea. Cubra e deixe crescer até dobrar de tamanho. Divida a massa em 3 partes, coloque em formas individuais e novamente deixe crescer até dobrar de tamanho. Leve para assar em forno pré-aquecido.

Peixe inteiro recheado (2,5kg)

Ingredientes do tempero:

2 colheres cheias de sal
1 colher de chá de pimenta branca

Modo de Preparo:

Misture tudo e passe dentro e fora do peixe.

Recheio:

Use ingredientes de sua preferência (ervilha, batata, cenoura, cebola, salsinha...) todos semi-cozidos com um pouco de sal e azeite de oliva. Junte farinha de milho para formar uma farofa e recheie o peixe. A quantidade deve ser o suficiente para rechear todo o peixe. Leve para assar.