



Receitas
com
Histórias
do Campo



FAEG | SENAR GOIÁS | SINDICATO RURAL | IFAG





Receitas com Histórias do Campo

Organizadora: Andréia Aparecida Peixoto

3ª Edição

Senar Goiás
Goiânia, 2018

Copyright © 2018 by:

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação – CIP

R244 Receitas com histórias do campo. / Andréia Aparecida Peixoto.
(Org.). – 1. ed. - Goiânia : Senar Goiás, 2018.
144 ? p. : il.

ISBN: 978-856423220-4

1. Culinária. 2. Culinária - receitas. 3. Gastronomia. I.
Peixoto, Andréia Aparecida. II. Título.

CDU: 641/642(817.3)

DIREITOS RESERVADOS – É proibida a reprodução total ou parcial da obra, de qualquer forma ou por qualquer meio sem a autorização prévia e por escrito do autor. A violação dos Direitos Autorais (Lei n.º 9610/98) é crime estabelecido pelo artigo 48 do Código Penal.

Impresso no Brasil
Printed in Brazil
2018

EXPEDIENTE

Este material foi produzido pela Assessoria de Comunicação, Marketing e Eventos

Edição: Ascom

Revisão: Andréia Peixoto, Ivan de Paula e Fabiane Fagundes

Coordenação do Festival de Receitas: Andréia Peixoto

Arte e diagramação: Isabele Barbosa e Rui Benevides

Impressão: Gráfica e Editora Comunicação Visual Eirelli

Tiragem: 3000 exemplares

DIRETORIA FAEG

Presidente: José Mário Schreiner

Vice-presidentes: Bartolomeu Braz Pereira; Luciano Jayme Guimarães.

Vice-presidentes Institucionais: Eduardo Veras de Araújo e Gustavo Castro Dourado Souza Paiva.

Vice-presidentes Administrativos: Eurípedes Bassamurfo da Costa e Ailton José Vilela.

Suplentes: José Vitor Caixeta Ramos, Eduardo de Souza Iwasse, Viviane Silva Dourado Guerra, Oziris Ribeiro Silva, Valério Teles Pires, Gilson Pereira da Silva e Silomar Cabral Faria.

Conselho Fiscal: Dermison Ferreira da Silva, Elson Freitas, Geovando Vieira Pereira, Oswaldo Augusto Curado Fleury Filho e Rômulo Pereira da Costa.

Suplentes: Ian George Carvalho Wanderley, José Pereira Caetano de Almeida, Carlos Tadeu Rocha Vieira, Abel Ribeiro dos Santos e Orion Caetano Rodrigues.

Delegados Representantes: Walter Vieira de Rezende e Leonardo Ribeiro.

Suplentes: Alécio Maróstica e Wagner Marchesi.

CONSELHO ADMINISTRATIVO SENAR

Presidente: José Mário Schreiner

Titulares: Daniel Klüppel Carrara, Alair Luiz dos Santos, Osvaldo Moreira Guimarães e Tiago Freitas de Mendonça.

Suplentes: Wanderley Rodrigues de Siqueira, Flávio Roberto de Arruda Costa, Éleandro Borges da Silva, Marcos Epaminondas Roriz de Moraes e Rogério Azeredo Cardoso D'Ávila.

Conselho Fiscal: Marcos Vinícius Rodrigues Souza Lino, Maria das Graças Borges Silva e Sandra Pereira de Faria.

Suplentes: Rômulo Divino Gonzaga de Menezes, Olímpio Tavares de Oliveira e Sueli Pereira e Silva.

Conselho Consultivo: Cacildo Alves da Silva, Degmar Jacinto Pereira, João Pedro Fiorini, Lineu Alberto Domit, Juarez Patrício de Oliveira Júnior e Antônio da Silva Marcelino.

Suplentes: Arno Bruno Weiss, Pedro Henrique Machado Paim, Sandra Barison Roma, Luiz Otávio Martins Moreira, Robson Maia Geraldine e Luciane Aparecida de Oliveira Rodrigues.

Superintendente: Antônio Carlos de Souza Lima Neto

Faeg – Senar

Rua 87 nº 708, Setor Sul CEP: 74.093-300
Goiânia – Goiás

Fone: (62) 3096-2200

Site: www.sistemafaeg.com.br

E-mail: faeg@faeg.com.br

Fone: (62) 3412-2700

Site: www.senargo.com.br

E-mail: senar@senargo.com.br

Resgate da culinária rural

Prepare um delicioso café fresco, com pão de queijo quentinho e um doce de leite pastoso para comemorar a terceira edição do livro de Receitas com Histórias do Campo. Com o propósito de resgatar e divulgar a identidade da família rural goiana através da culinária da roça e demonstrar que os hábitos alimentares pertencem ao patrimônio histórico cultural de cada região, o Sistema Faeg Senar e Sindicatos Rurais realizam em todo Estado de Goiás o Festival de Receitas do Campo. Este livro é uma oportunidade de conhecer o potencial e a atratividade da gastronomia rural, recheada de cultura. Cada receita têm histórias que são descobertas, são esquecidas, redescobertas e transformadas.

Vivencie a diversidade da gastronomia do campo!

José Mário Schreiner
Presidente do Sistema Faeg
e do Senar Goiás



Sumário

Almoço e Jantar

Carne de Panela	10
Carne de lata	12
Amore Mio	14
Arroz da Roça	16
Costelinha de Porco com Quirera de Milho Acompanhada de Quiabo	18
Feijoada da Vovó	20
Maria Izabel	22
Angu Pardo	24
Angu com Molho de Abóbora	26
Fraldinha com Maracujá	28
Arroz com Costela de Porco à Moda da Casa	30
Galinhada com Alecrim	32
Polenta Recheada	34
Risoto de Goyaz	36
Abóbora Recheada	38
Maria Izabel	40
Canjiquinha com Costelinha de Porco	42
Feijão Tropeiro	44
Lombo de Lata com Gosto de Felicidade	46
Frango Caipira com Pequi	48
Risoto do Cerrado	50

Lanche da Fazenda

Beiju de Massa de Mandioca	54
Manuê	56
Broa de Queijo	58
Pão de Queijo	60
Bolinho de Milho	62
Brevidade	64
Bolo de Milho Verde	66
Mané Pelado	68
Quebrador em Formato de Flor	70
Bolo de Milho Frito	72
Pastel Assado	74
Biscoitão da Feira	76

Sumário

Bolo de Arroz Tradicional na Lata de Sardinha	78
Broa Temperada	80
Beiju de Mandioca	82
Biscoito de Queijo Frito	84
Empadão Goiano	86
Beiju Recheado	88
Cuca Recheada	90
Pão Roxo Nutritivo	92
Bolinho Frito de Polvilho	94
Pão de Queijo da Minha Sogra	96
Rosca de Abóbora	98

Sobremesa Rural

Curau	102
Rapadura Pura	104
Canjicada	106
Rapadura Pura	108
Doce de Queijo	110
Limãozinho Galego Recheado com Doce de Leite	112
Doce de Queijo	114
Licor de Pimenta	116
Doce de Leite em Pedaçõs	118
Torta Segredo	120
Doce Mesclado de Leite e Mamão	122
Pudim de Doce de Leite	124
Doce Pastoso	126
Doce de Casca de Limão Galego	128
Doce de Ovos com Queijo	130
Cocada com Recheio de Maracujá	132
Ambrosia	134
Doce de Mamão Enroladinho	136
Banana Caramelizada com Canela	138
Doce de Ovos da Vovó	140
Doce de Cajuzinho do Cerrado	142
Ameixa Morena	144

Almoço e jantar





Carne de Panela

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Jataí

Ingredientes

01 kg de carne de primeira (alcatra ou coxão mole)
02 cebolas Picadas
03 colheres de banha suína ou óleo vegetal
½ cabeça de alho bem amassado
½ l de água para cozinhar
Temperos (pimenta do reino, cheiro verde e sal a gosto)

Modo de fazer

Corte a carne em cubos. Tempere na panela: 1º aqueça a banha, coloque o alho, sal e pimenta. 2º frite bem a carne e vá refogando com um pouquinho de água até ficar dourada. 3º complete com água até a tampa e deixe cozinhar até a carne ficar macia. 4º coloque em uma travessa e cubra com cheiro verde e cebola branca fatiada. Sirva a vontade. Acompanha arroz branco e salada. Bom apetite.



Maria Helena de Assis Freitas | Jataí

“ Desde criança fui criada na fazenda e ajudava minha mãe a cozinhar para muitas pessoas. Era uma comida simples, feita com muito asseio e carinho. ”



Andréia Peixoto

Carne de lata

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Catalão

Ingredientes

02 Kg de Carne Suína
02 Colheres de Sopa de Sal
Pimenta a Gosto
Banha Suína até Tampar a Carne

Modo de fazer

Corte a carne, lave, coloque no tacho, com a manteiga, o sal e a pimenta e leve ao fogo. Coloque um pouco de água para cozinhar a carne. Mexa de vez em quando.



Andréia Peixoto

Cleusa de F. B. da Silva | Catalão

“Aprendi a receita com minha mãe.”



Andréia Peixoto

Amore Mio

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Itarumã

Ingredientes

01 Kg de Mandioca
01 Kg de Lombo de Porco
300 Gramas de Manteiga de Leite ou Nata
100 Gramas de Banha Suína
03 Dentes de Alho
01 Cebola
300 Gramas de Queijo Coalho Meia Cura
Sal, Cheiro Verde, Salsa e pimenta Verde a gosto

Modo de fazer

Rale o queijo e cozinhe a mandioca, amasse e reserve. Fatie o lombo em bifes finos, tempere e grelhe com a banha de porco, 2 dentes de alho, sal, desfie e reserve. Em uma panela com manteiga de leite ou nata doure 1 dente de alho, a cebola picada em cubos e acrescente a mandioca amassada. Misture e aos poucos acrescente o leite até a massa ficar homogênea, sal e cheiro verde a gosto. Depois de tudo pronto coloque em uma forma a metade da massa, faça o recheio com o queijo e o lombo desfiado, cubra com a outra metade da massa e salpique queijo ralado por cima. Leve ao forno a uma temperatura de 180° por aproximadamente 5 minutos. Sirva com arroz branco e salada verde



Terezinha de Jesus Andrade | Itarumã

Andréa Pexoto

“Esta receita foi criada pelo meu irmão mais velho, que hoje mora com Deus. Aos poucos foi-se acrescentando alguns ingredientes. Ele colocou o nome de “Amore Mio” porque a mandioca, o lombo e o queijo ficam grudados.”



Arroz da Roça

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Santa Helena de Goiás

Ingredientes

06 Copos de Arroz
12 Copos de Água
03 Colheres de Banha de Porco
01 Litro de Pequi
01 Kg de Carne de Sol
01 Cebola Grande
05 Dentes de Alho
05 Pimentas de Cheiro
Sal, Pimenta do Reino e Cheiro Verde a gosto

Modo de fazer

Doure a cebola e o alho na banha de porco, acrescentar a carne picada em cubinhos e deixar fritar até ficar bem dourada. Em outra panela colocar a água e o pequi para ferver. Quando a carne já estiver dourada acrescentar o arroz e refogue, acrescente a água e os pequis fervidos, temperar com a pimenta do reino, o sal e a pimenta de cheiro. Deixar a panela semi aberta, abaixar o fogo até a água secar. Finalizar com o cheiro verde picado por cima do arroz. Pode ser servido com ovo e legumes.



Andréia Pexoto

Renildo M. Teixeira | Sta Helena de Goiás

“ Sempre gostei muito de cozinhar, aprendi com minha mãe e um dos pratos escolhidos para o evento foi o “Arroz da Roça”, que retrata bem a tradição de nosso tempo na fazenda. ”



Costelinha de Porco com Quirera de Milho acompanhada de Quiabo

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Caçu

Ingredientes

1/2 Kg de Quirera de Milho
1 Kg de Costelinha de Porco
03 Tomates Picados
02 Chávenas de Cebolinha
02 Chávenas de Salsinha
02 Chávenas de Couve Picada
02 Cebolas
04 Dentes de Alho Amassados
02 Pimentas Verdes
01 Colher de Colorau
1/2 Kg de Quiabo
Manteiga de Porco
Sal e Pimenta do Reino a gosto

Modo de fazer

Cozinhar a costelinha de porco por 20 minutos. Em outro recipiente acrescentar a manteiga, o alho, a cebola e refogue, em seguida acrescentar a costela até dourar. Em seguida acrescentar a quirera já cozida. Complete com tomate, cheiro verde, sal e pimenta mexendo. Mexa mais um pouco e coloque a couve e deixe ferver por 5 minutos, e é só servir.



Andréia Peixoto

Rita Helena P. F. Valadares | Caçu

“ Aprendi essa receita com minha avó, pois durante a pobreza era o que tinha para dar conta do de comer a seus 8 filhos. Só aprimorei a receita para participar do festival. ”



Feijoada da Vovó

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Jussara

Ingredientes

01 Kg de Pé de Porco
½ Kg de Feijão Preto
300 gr de Linguiça Defumada de Porco
200 gr de Bacon
07 Dentes de Alho
Pimenta do Reino, Pimenta de Cheiro e Sal a gosto
Água o suficiente para cobrir o feijão e os pés de porco

Modo de fazer

Em uma panela de ferro colocar o feijão, os pés de porco, a linguiça e o bacon frito para retirar o excesso de gordura para cozinhar (no fogão a lenha) em fogo baixo o dia todo. Depois frite a cebola ralada com o alho, adicione o feijão já cozido e engrosse o caldo. Coloque as pimentas a gosto e sirva.



Simone de Jesus | Jussara

“ Minha avó era uma senhora muito exigente, e as netas tinham que aprender a cozinhar porque ela dizia: - Vocês não sabem o dia de amanhã. ”



Maria Izabel

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Piranhas

Ingredientes

500 g de Arroz
400 g de Carne Seca
250 g de Guariroba
06 Dentes de Alho
Sal a gosto
01 Pitada de Pimenta do Reino
03 Pimentas de Cheiro
01 Concha de Banha Suína

Modo de fazer

Corte a carne seca bem fina e frite até dourar, acrescente a cebola e o alho e deixe fritar, em seguida acrescente a guariroba e deixe refogar por alguns instantes, refogue o arroz e coloque água o suficiente para cozinhar o arroz.



Andréia Peixoto

Maria Auxiliadora C. Duarte | Piranhas

“ É um prato tradicional da minha família, e que eu aprendi com minha mãe que sempre fazia. ”



Angu Pardo

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Itapuranga

Ingredientes

01 frango caipira picado
01 cabeça de alho
05 pimentas verdes
01 ½ colher de chá de sal
01 maço de cebolinha verde
01 colher de café de pimenta do reino
02 cebolas de cabeça
500 ml de banha suína
08 espigas de milho

Modo de fazer

Rale o milho e coe em uma peneira e reserve. Tempere o frango com alho, sal e pimenta. Frite e vá pingando água para dourar e cozinhar por dentro. Escorra um pouco da banha, refogue a cebola e coloque água para fazer o molho. Quando abrir fervura despeje a massa de milho e mexa até engrossar. Finalize com cheiro verde.



Andréia Peixoto

Santina N. de Almeida | Itapuranga

“Minha mãe sempre fazia e eu aprendi com ela, hoje faço questão de ensinar para minhas filhas e netas, pois não podemos deixar de lembrar essa tradição dos nossos antepassados.”



Angu com Molho de Abóbora

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Cavalcante

Ingredientes

15 espigas de milho
Água
Uma pitada de sal
01 abóbora
500 g de carne de sol
100 g de quiabo
100 g de jiló
Alho
Pimenta de cheiro (a gosto)
02 cebolas
01 maço de cheiro verde

Modo de fazer

Rale o milho, acrescente a água e coe. Leve ao fogo por uma hora mexendo sem parar até cozinhar e despeje em uma travessa.

Molho:

Corte a carne em pedaços pequenos, corte os legumes e leve ao fogo acrescentando os outros ingredientes. Finalize com cheiro verde.



Andréa Peixoto

Maria Alice F. da Silva | Cavalcante

“**Minha mãe preparava várias receitas, mas o que eu mais gostava era o Angu com Molho de Abóbora, com carne seca de sol, quiabo e jiló. Ela fazia uma tachada e saía distribuindo entre os vizinhos (família).**”



Fraldinha com Maracujá

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Orizona

Ingredientes

01 kg de fraldinha
10 g de sal
01 colher de café de pimenta do reino
04 pimentas frescas
02 dentes de alho
02 cabeças de cebolas
04 folhas de louro
01 colher (café) de alecrim
01 colher de manjeriço
150 ml de caldo de carne
02 polpas de maracujá
02 colheres de mel

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes do tempero no liquidificador e coloque sobre a carne aberta na forma onde será assada. Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido por 15 minutos, deixe assar por aproximadamente 2 horas, em seguida tire o papel alumínio e deixe chegar no ponto desejado.

Molho:

Escorra o caldo do tempero que ficou na assadeira numa panela, aproximadamente 150 ml, caso não tenha, complete com água. Junto a polpa de maracujá e o mel e leve ao fogo por aproximadamente 10 minutos. Sirva quente.



Andréia Peixoto

Maria Teresinha de P. Vieira | Orizona

“ Aprendi esta receita ainda criança com minha avó materna quando passava as férias em sua casa. Minha avó Maria tinha muita paciência com suas netas e sempre procurava nos ensinar tudo que sabia. ”



Arroz com Costela de Porco à Moda da Casa

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Bom Jardim de Goiás

Ingredientes

01 ½ kg de costelinha de porco
01 kg de arroz
04 dentes de alho grandes
01 cebola média
01 copo de banha suína
Tempero a gosto

Modo de fazer

Fritar a costelinha na banha suína, em seguida retire o excesso de banha e refogue o arroz junto com a costelinha frita e com os temperos a gosto, depois acrescente água e deixe cozinhar, sempre observando o ponto desejado.



Cleber Luiz

Aparecida G. da Cunha | Bom Jd. de Goiás

“Esta receita é muito antiga, simples e especial para minha família, pois aprendi desde menina com a minha mãe. Sempre que matava porco essa era a receita principal.”



Galinhada com Alecrim

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Rubiataba

Ingredientes

01 Frango cortado em pedaços
01 Limão
06 Colheres de Óleo
01 Cebola picada
02 Dentes de Alho
01 Cenoura grande ralada
02 Tomates sem pele e sem semente picados
01 Ramo de Alecrim
01 Colher de sopa de Açafrão
02 Xícaras de Milho Verde
03 Xícaras de Arroz lavado
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de fazer

Passa o limão no frango, sal e o alho amassado e deixe marinando. Numa panela, esquite o óleo, frite e cozinhe o frango, pingando água até ficar macio. Junte a cebola, cenoura, tomates e deixe cozinhar um pouco mais. Coloque o arroz e refogue mais. Adicione a água (o quanto bastar) e o alecrim. Tampe a panela e deixe o arroz cozinhar em seguida polvilhe cheiro verde.



Isaura Maria Correia | Rubiataba

Andréia Pexoto

“ Galinhada era o que meu pai mais gostava, e também a mais fácil de tratar os companheiros na lida na roça onde morávamos. O melhor era comer a galinhada a noite quando toda a família se juntava á beira da fogueira. ”



Andréia Peixoto

Polenta Recheada

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - São João D'Aliança

Ingredientes

500 g de fubá de milho fino
500 g de carne moída
300 g de queijo curado ralado grosso
02 colheres de banha suína
01 cebola picada em cubos
02 tomates picados em cubos
03 dentes de alho amassados
03 colheres de extrato de tomate caseiro
01 colher de sal
cheiro verde a gosto

Modo de fazer

Doure a cebola e o alho na banha suína, junte carne e deixe fritar bem, acrescente o tomate e a pimenta e o cheiro verde e deixe refogar. Acrescente o extrato e deixe cozinhar por 5 minutos. Acrescente 500 ml de água e o sal a gosto e deixe ferver por mais 5 minutos.

Em outra panela coloque o fubá e uma colher de banha suína, cebolinha picada e um litro de água e mexa até ficar homogêneo. Leve ao fogo médio mexendo até engrossar, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 25 minutos, mexendo de vez em quando. Desligue o fogo e ainda quente despeje a massa forrando o fundo de uma forma quadrada, espalhe o molho de carne e por cima o queijo ralado, em seguida faça mais uma camada de polenta, assim até finalizar a receitas, a última camada deve ser de polenta com queijo ralado por cima. Leve ao forno médio por mais 30 minutos. Sirva com couve refogada.



Andréia Peixoto

“Inventei essa receita quando minhas filhas eram pequenas e as coisas andavam meio difíceis. Minha vizinha me deu um queijo e um pouco de carne, como eu não tinha arroz e feijão, mas tinha couve no quintal, resolvi inventar a polenta, pois é uma refeição completa. Elas gostaram muito, até hoje pedem para que eu faça a polenta recheada. Posso dizer que foi uma invenção para elas não passarem fome.”

Laura D. J. dos Santos | São João D'Aliança



Risoto de Goyaz

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Goiás

Ingredientes

200 g de arroz
100 g de peito de frango
03 colheres de sopa de óleo
02 colheres de chá de sal
02 dentes de alho
01 cebola pequena
01 colher de sopa de raspa de pequi
02 colheres de sopa de cheiro verde
500 ml de leite in natura
02 colheres de sopa de vinagre
01 colher de sopa de manteiga de leite

Modo de fazer

Tempere e frite o frango até dourar, utilizando o óleo, junte a cebola, o alho e o arroz com as raspas do pequi e o sal, coloque água fervente para cozinhar por aproximadamente 30 minutos. Depois junte o requeijão misturando no arroz, salpique cheiro verde e sirva.

Requeijão caseiro:

Ferva o leite, retire do fogo e imediatamente acrescente o vinagre, mexa rapidamente por 5 minutos. Retire o soro e reserve ½ copo. Bata na batedeira a manteiga e sal juntamente com o soro reservado.



Andréa Peixoto

Célia Aparecida da S. Peixoto | Goiás

“Como funcionária de uma escola criei esse prato para incentivar os alunos a degustar o pequi que é um fruto do nosso cerrado.”



Abóbora Recheada

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Britânia

Ingredientes

01 abóbora cabotiá
500 g de carne seca
200 g de linguiça de porco caseira
150 g de queijo fresco
01 cebola grande picada
01 dente de alho
02 colheres de banha suína
02 tomates picadinhos
01 pimenta malagueta
01 folha de bananeira
sal, pimenta do reino, cebolinha, salsinha e coentro a gosto

Modo de fazer

Abra a abóbora em cima fazendo uma tampa. Com uma colher retire as sementes e jogue fora. Retire parte do miolo e reserve (não tirar muito). Refogue a carne na banha suína, a carne dessalgada e desfiada junto com a linguiça. Acrescente alho, a cebola e vá mexendo e acrescentando água aos poucos até dourar. Reserve.

Em uma panela cozinhe a abóbora reservada com uma pitada de sal. Depois de cozida faça um purê acrescentando o queijo picado, a carne misture bem. Recheie a abóbora com esse creme. Tampe a abóbora com a própria tampa, embrulhe tudo na folha de bananeira, coloque em um tabuleiro e leve ao forno a 280°. Testar o ponto com a faca.



Andréia Pexoto

Fátima Maria de Oliveira Souza | Britânia

“Fui aos poucos criando minha própria receita até que surpreendi todos, inclusive eu, pois o segredo era a refeição em si, com a família unida, chegando depois da missa, o quentinho do fogão e a prosa boa, de quem tem o jeito do mato.”



Maria Izabel

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Araguapaz

Ingredientes

01 copo (americano) de arroz
02 colheres de sopa de banha suína
01 dente de alho
01 pimenta malagueta
½ colher de sal
01 cebola de cabeça
01 pitada de açafrão
½ kg de carne seca

Modo de fazer

Coloque a banha suína na panela, o alho, a cebola, a pimenta, o açafrão junto e deixe fritar um pouco, coloque a carne e deixe fritar até ficar douradinha, em seguida coloque o arroz, refogue e coloque água. Deixe cozinhar por 15 minutos.



Andréia Pexoto

Lucineide R. Morais | Araguapaz

“Aprendi com a minha segunda mãe, uma receita fácil de preparar e todos gostam e faço hoje em dia para meu esposo.”



Canjiquinha com Costelinha de Porco

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Chapadão do Céu

Ingredientes

250 g de canjiquinha
01 kg de costelinha de porco
01 cebola
04 dentes de alho
01 colher de óleo
04 pimentas de cheiro
01 maço de cheiro verde
01 colher de sobremesa de colorau
02 l de água

Modo de fazer

Colocar a canjica de molho por 12 horas. Fritar as costelinhas cortadas e adicionar cebola picadinha, alho, pimenta e fritar bem até ficar dourada. Cozinhar por aproximadamente 40 minutos na pressão a canjiquinha. Após o cozimento misturar a carne de porco, acrescentar o colorau e deixar ferver com a água até engrossar. Acrescentar o sal e o cheiro verde.



Raquel Ap. Marques | Chapadão do Céu

Andréa Peixoto

“Aprendi esse prato com minha mãe, tudo aconteceu diante de uma “decadência” financeira que passamos com a morte do meu pai. Ela inventou essa receita pois o custo era menor. E ela perdura até hoje porque é uma delícia.”



Feijão Tropeiro

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Itaberá

Ingredientes

01 kg de feijão
½ kg de farinha de mandioca
500 g de torresmo
500 g de linguiça caipira suína
01 colher (sopa) de pimenta do reino
01 maço de talos de couve
01 maço de Couve
03 pimentas de cheiro
01 maço de cebolinha verde
01 concha de banha suína.
Sal a gosto

Modo de fazer

Cozinhe o feijão, lave e deixe escorrer. Frite a linguiça e o torresmo e reserve.

Coloque o feijão escorrido em uma travessa e junte a pimenta do reino, a couve, pimenta de cheiro, cebolinha verde. Em seguida acrescente a linguiça e o torresmo e misture delicadamente, coloque a couve, a cebola e reserve. Esquentar a banha suína e esquentar os ingredientes na travessa, misture bem e incorpore a farinha



Arquivo pessoal

Cleusmar Rodrigues da Silva | Itaberá

“ Eu, com 6 anos de idade já ficava ao redor da minha mãe querendo ajudá-la a fazer o almoço. Aos poucos fui aprendendo, punha um banquinho para mexer as panelas... ”



Lombo de Lata com Gosto de Felicidade

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Santa Cruz de Goiás

Ingredientes

01 ½ kg pernil suíno
01 colher de café de noz moscada ralada
01 cabeça de alho amassado
01 ½ colher (sopa) de sal
01 colher (café) de pimenta do reino
01 kg de batata inglesa
01 abacaxi
500 g de farinha de mandioca
500 g de cebola de cabeça
Pimenta de cheiro a gosto

Modo de fazer

No dia anterior, pegue a peça inteira do pernil, faça um furo no meio com a faca e retire da própria peça alguns pedaços de fora e reserve. Tempere com alho, com sal amassado, a noz moscada, pimenta do reino, deixe marinar na geladeira. No outro dia, com o restante da carne que você tirou do pernil use uma faca para cortar até que fique como se estivesse moída e recheie e costure para fechar. Numa panela mais grossa coloque dois litros de gordura e ainda fria coloque o pernil para cozinhar em fogo lento por duas horas. A parte coloque as batatas inteiras para cozinhar com sal. Quando o lombo estiver cozido e dourado retire a gordura e coloque meio litro de água e as batatas para pegar gosto, o abacaxi e para servir do seu gosto.



Conceição Ap. P. Santana | Sta Cruz de Goiás

**“Essa receita
minha mãe aprendeu
com minha avó. É
simples, porém remete a
lembranças maravilhosas
da infância.”**



Frango Caipira com Pequi

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo – Anápolis

Ingredientes

01 frango caipira
06 dentes de alho
01 l de óleo
01 l de pequi
Sal a gosto

Modo de fazer

Tempere o frango com alho e sal, frite o frango no óleo, depois de frito escorra o óleo, deixando uma concha de óleo para fritar o pequi. Junte o pequi com o frango, refogue e acrescente um litro de água deixando cozinhar por 20 minutos.

Dica da Eliane Tavares de Souza: se quiser uma quantidade maior de caldo acrescente mais água e deixe ferver bem.



Andréa Pexoto

Eliane Tavares de Souza | Anápolis

“Aprendi a fazer a receita com minha mãe, sempre ajudando na cozinha para peão na horta.”



Risoto do Cerrado

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo - Goianésia

Ingredientes

600 g de filé de peito de frango
02 xícaras (chá) de arroz arbóreo, lavado e escorrido
02 colheres (sopa) de açafrão
05 dentes de alho amassado
04 espigas de milho verde cristal raladas ou batidas no liquidificador
01 cabeça de cebola média ralada
05 colheres (sopa) de banha suína
200 g de queijo fresco cortado em tiras
12 caroços de pequi
01 tomate pequeno maduro
01 colher (sopa) de manteiga de leite
Sal, cebolinha verde, coentro e pimenta do reino a gosto

Modo de fazer

Tempere o filé de frango com parte do alho, sal, e pimenta do reino a gosto. Em uma panela de pressão coloque a banha suína em fogo médio, em seguida adicione metade da cebola ralada e quando estiver dourando adicione todo o tomate picado e mexa. Em seguida adicione 200 ml de água e quando ferver tampe a panela de pressão e deixe cozinhando por 5 minutos. Caso o frango, ainda não esteja ao ponto de desfiar, adicione mais água. O frango deve estar desmanchando no final do cozimento e com um pouco de água (não pode estar seco). No tempo em que a panela de

pressão estiver cozinhando o frango faz o preparo do pequi, para o cozimento deste coloque uma colher de banha suína, um pouco do alho, sal a gosto, uma colher de açafrão, espere refogar e coloque os caroços de pequi, mexa e em seguida adicione 150 ml de água e deixe cozinhar até que perceba que a polpa está mole. Após o cozimento retire a poupa com uma faca e com cuidado retire de 7 pequis e reserve os outros 5 para decorar. Após o preparo do frango e do pequi escolha uma panela em que poderá finalizar (que caiba todos os ingredientes). Na panela escolhida adicione o restante da banha suína, alho, cebola, açafrão e deixe fritar levemente e fogo baixo. E, seguida adicione o arroz e mexa para que ele refogue e o tempero seja incorporado. Quando o arroz estiver refogado, adicione o milho verde triturado (este dará o efeito de creme de leite de um risoto comum) mexa bem. Adicione a seguir o frango desfiado, a polpa do pequi e continue mexendo para que se misture. Em seguida coloque água aos poucos e vá cozinhando o arroz com a tampa entreaberta e mexendo sempre que necessário. Quando o arroz estiver ao dente adicione a manteiga de leite e o queijo e misture bem. Para finalizar desligue o fogo e acrescente cebolinha e coentro a gosto e mexa. Decore com os caroços de pequi que restarem e com cebolinha e coentro.

Dica da Daniela Queiroz: Para desfiar o frango, facilmente, é só balançar a panela de pressão por alguns minutos.



Andréia Peixoto

Daniela de Queiroz Ferreira | Goianésia

“O prato em questão é a reinvenção de um risoto sem alimentos industrializados e com ingredientes que costumam estar sempre presentes no nosso ambiente familiar.”

Lanche da Fazenda





Beiju de Massa de Mandioca

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Niquelândia

Ingredientes

01 prato de Massa de Mandioca
01 pitada de Sal
½ prato de queijo

Modo de fazer

A Massa tem que estar sem a água da mandioca porém úmida, em seguida misture os ingredientes a gosto. Leve ao forno de torrar farinha (fornalha) ou em um frigideira untada com óleo, espalhe bem a massa pressionando-a no recipiente, espere assar de um lado, em seguida vire para assar do outro, para retirar do recipiente basta enrolar o mesmo, e está pronto o seu Beiju de massa de mandioca (o mesmo pode ser feito adocicado).



Andréia Peixoto

Adeladia Pereira Coelho | Niquelândia

“Aprendi com minha mãe e minhas tias torrando farinha. Tudo que vivi naquela época não foi fácil, mas foi a única escola que eu tive, e sem dúvida aprendi muita coisa ao que tenho orgulho, e uma das coisas que produzíamos na época era a farinha. Não sei quem inventou essa moda de beju feito da massa de mandioca, mais assim como minha mãe ensinou a mim a mãe dela também a ensinou.”



Fredox Carvalho

Manuê

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Jataí

Ingredientes

01 prato de mandioca ralada
½ prato de açúcar
01 prato de queijo ralado
½ prato de banha de suína
01 colher de fermento em pó
01 copo de leite
06 ovos

Modo de fazer

Coloque a banha e o açúcar em uma panela e leve ao fogo até ferver, então acrescente a mandioca até que esteja cozida e deixe esfriar. Depois junte o queijo e vá acrescentando ovos e leite até obter o ponto desejado. Enrole e amasse em uma folha de bananeira e coloque para assar.



Fredox Carvalho

Âina Maria de Souza | Jataí

“ Minha avó pegava um ingrediente bem simples que havia com fartura na fazenda, a mandioca. Depois de ralada e junto com outros ingredientes se transformava em um bolo com a massa embrulhada em folha de bananeira. ”



Andréia Peixoto

Broa de Queijo

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Catalão

Ingredientes

02 Copos de Polvilho
Meio Copo de Banha de Porco
Meio Copo de Leite
Meio Copo de Água
03 Copos de Queijo
07 Ovos Caipiras
01 Colher de Sal

Modo de fazer

Em uma bacia coloque o polvilho e o sal. Aqueça a banha e coloque o leite e a água para ferver, em seguida escale o polvilho misturando bem até esfriar. Na sequência acrescente o queijo e os ovos até dar o ponto de enrolar. Faça as bolinhas e coloque para asar de preferência em forno caipira por aproximadamente 40 minutos.



Andréia Peixoto

Luzia Maria Pereira de Souza | Catalão

“Cresci vendo minha vó fazer Broas de Queijo. Minha vó e minha mãe faziam no fornão de tijolos e barro. Hoje eu faço com a mesma receita, só que no forno do fogão a gás.”



Andréia Peixoto

Pão de Queijo

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Itarumã

Ingredientes

03 Copos Americanos de Polvilho
Meio Copo Americano de Leite
Meio Copo Americano de Água
01 Copo Americano de Óleo
01 Copo Americano de Queijo
05 Ovos
01 Pitada de Sal

Modo de fazer

Junte o óleo, o leite, o sal e a água e leve ao fogo deixando ferver bem. Escalde o polvilho e deixe esfriar em pouco, depois acrescente o queijo e os ovos. Amasse bem, enrole e leve ao forno quente.



Andréa Peixoto

Gabriella Freitas | Itarumã

“ Receita que passou de geração a geração, começando pelas minhas bisavós até minha mãe. Aprendi a fazer essa receita para continuar a tradição na família. ”



Andréia Peixoto

Bolinho de Milho

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Santa Helena de Goiás

Ingredientes

12 Espigas de Milho bem firme
02 Ovos
01 Xícara de Queijo Curado Ralado
01 Litro de Óleo
Sal, Cebolinha e Pimenta a gosto

Modo de fazer

Rale o milho, coloque a massa em uma lavadeira. Acrescente o tempero, o queijo, os ovos e misture bem. Em uma panela aqueça o óleo por 2 minutos e com uma colher faça os bolinhos e coloque para fritar. Depois de frito tire com uma escumadeira. Está pronto para servir.



Andréa Peixoto

Luciana P. Cavalcante | Sta Helena de Goiás

“Morei com minha avó, e me chamou a atenção o hábito de ela preparar um lanche delicioso feito com a massa do milho. Ela me ensinou e hoje faço para meus filhos, esposo e as visitas que chegam em minha casa.”



Andréia Peixoto

Brevidade

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Caçu

Ingredientes

10 Ovos
01 Kg de Açúcar
01 Kg de Polvilho
01 Pitada de Sal
01 Gota de baunilha

Modo de fazer

Bata as claras em neve, depois acrescente as gemas e bata bem. Junte o restante dos ingredientes e continue batendo bem. Leve para assar em forma untada e enfiada em forno a 180°.



Andréia Pexoto

Onícia Furquim Cabral | Caçu

“Aprendi esta receita com minha mãe. Antigamente as condições financeiras não eram favoráveis e a “Brevidade” é uma receita econômica, então ela fazia para o lanche da tarde para alegria dos 12 filhos.”



Andréia Peixoto

Bolo de Milho Verde

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Jussara

Ingredientes

06 Espigas de Milho Raladas
01 Lata de Leite Condensado
01 Lata de Creme de Leite
03 Colheres de Margarina
100 g Coco Ralado
100 g de Queijo Ralado

Modo de fazer

Corte o milho e junte todos os ingredientes ao liquidificador e bata. Leve para assar em forno médio por cerca de 1 hora e 20 minutos.



Andréia Peixoto

Eliane Moreira Dias Costa | Jussara

“Um dia fazendo pamonha em casa resolvi fazer um bolo do restante da massa que sobrou. Fui juntando o que tinha em casa e achava gostoso, e ficou uma delícia.”



Mané Pelado

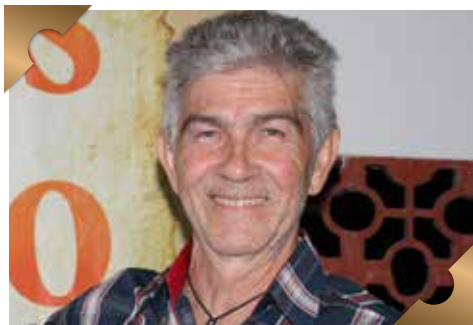
1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Piranhas

Ingredientes

01 e ½ kg de aipim (mandioca) ralado
800 g de coco natural ralado
06 gemas de ovos
04 colheres (sopa) de manteiga de garrafa
01 e ½ xícara (chá) de açúcar
01 pitada de sal
06 cravos da índia
02 cavacos de canela

Modo de fazer

Rale o aipim, acrescente o açúcar, o sal, o coco ralado, as gemas, o cravo, a canela e a manteiga e misture bem até formar uma massa homogênea. Untar uma forma e despejar a massa. Levar ao forno por aproximadamente 50 minutos em temperatura a 200°.



Andréia Peixoto

Edson Elias Duarte | Piranhas

“Minha esposa sempre fazia esse bolo de aipim (mandioca) em casa, e passou a me ensinar. Minhas duas filhas adoram, e quando vou visitá-las, tenho que preparar o Mané Pelado para os netos.”



Quebrador em Formato de Flor

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Niquelândia

Ingredientes

02 Litros de Polvilho
½ Kg Açúcar
½ Litro de óleo
01 Pitada de sal
Canela, Cravo e Erva Doce a gosto
Ovos até o ponto

Modo de fazer

Amasse tudo e vai colocando os ovos aos poucos.



Fabiana Moreira

Ana Moreira de Paiva | Niquelândia

“ Esta receita vem da família de Dona Noca. Ela fazia esse biscoito e virou moeda de troca. Agora quem faz e vende estes biscoitos sou eu, e diga-se de passagem me ajuda muito. ”



Andréia Peixoto

Bolo de Milho Frito

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Itapuranga

Ingredientes

01 kg de massa de milho firme
01 litro de banha suína para fritar
300 g de queijo fresco para rechear

Modo de fazer

Coloque a massa em uma tigela e tempere com sal. Modele os bolinhos com uma colher e frite na banha suína não muito quente para que cozinhe por dentro.



Andréa Pexoto

Ana Paula M. Brandão | Itapuranga

“Minha mãe fazia e eu aprendi com ela, mas o que mais me marca é quando meu tio faz e nos convida, ficamos de conversa e relembramos os tempos antigos. Comemos com limão, que é uma delícia.”



Pastel Assado

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Cavalcante

Ingredientes

½ kg de farinha de trigo
01 ovo
01 copo (americano) cheio de nata
03 colheres de manteiga de leite
Sal a gosto

Recheio:

½ kg de carne seca
½ kg de mandioca

Modo de fazer

Em uma tigela junte a farinha de trigo, o ovo, a nata, a manteiga e amasse bem até obter uma massa homogênea e deixe descansar por 10 minutos.

Recheio:

Cozinhe a carne já cortada em pedaços em uma panela de pressão por 10 minutos, em outra panela cozinhe a mandioca com um pouco de sal, amasse ou passe pelo espremador de batatas e leve ao fogo com temperos de sua preferência, vai amolecendo a massa com leite até virar um creme, em seguida coloque a carne cozida e desfiada. Abra a massa, coloque o recheio e modele os pasteis. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos.



Andréa Pexoto

Domingas da S. Malta | Cavalcante

“Com poucas opções de ingredientes e muita criatividade, minha avó aliou a nata e a manteiga de leite na farinha de trigo, tornando uma massa saborosa, com o recheio da carne seca e a cremosidade da mandioca.”



Biscoitão da Feira

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Orizona

Ingredientes

01 litro de polvilho
01 ½ litro de água
½ copo (americano) de óleo
03 ovos
02 litros de óleo para fritar
sal a gosto

Modo de fazer

Coloque o polvilho em um recipiente. Escalde com água fria. Aqueça o óleo bem e também escale o polvilho mexendo bem. Assim que esfriar adicione o sal e os ovos até o ponto de enrolar. Enrole e frite no óleo frio, tampe para não se queimar.

Dica da Carla: Os biscoitos viram sozinhos.



Andréia Peixoto

Carla Pereira da Silva | Orizona

“Depois de 8 tentativas vi que algo estava demais ou era desnecessário na receita. Coloquei todos os ingredientes da receita da minha mãe e deixei a ausência do queijo, assim nasceu o Biscoitão da Feira, que hoje é parte do sustento da minha família.”



Bolo de Arroz Tradicional na Lata de Sardinha

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Bom Jardim de Goiás

Ingredientes

05 copos de fubá de arroz
01 copo de óleo
02 copos de água
02 copos de queijo
03 ovos
02 colheres de fermento em pó
03 copos de leite

OBS: o copo usado é o tipo americano.

Modo de fazer

Coloque em uma vasilha o leite, o óleo, o açúcar e os ovos e bata na batedeira até misturar bem. Por último acrescente o fermento em pó. Coloque a massa em latas (forminhas) de sardinhas untadas. Leve ao fogo por aproximadamente 30 minutos.



Cleber Luiz

Jesus Mar G. da Cunha | Bom Jd. de Goiás

“Minha mãe faz todos os dias em nossa casa, e sempre está na nossa mesa no café da manhã. Ele é muito saboroso e tem um segredo especial na hora do preparo, e tem um sabor inigualável. Quem me ensinou foi minha mãe.”



Broa Temperada

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Rubiataba

Ingredientes

02 Copos de Água
01 Copo de Manteiga de Porco
01 Copo de Fubá de Canjica
01 Copo de Polvilho Doce
10 Folhas de Cebolinha Verde
01 Pimenta de Cheiro
400g de Frango
Ovos até o ponto
Sal a gosto

Modo de fazer

Em uma panela coloque a água, a manteiga de porco, o fubá para cozinhar e em seguida coloque polvilho em uma gamelela e despeje o angú por cima do polvilho. Amasse até sumir o polvilho e depois adicione sal e os ovos.



Andréia Peixoto

Dilamar G. M. de Lima | Rubiataba

“Um domingo de manhã fui tomar café da manhã na casa da minha sogra. Tudo tava gostoso, mas o que me chamou mais a atenção foi a Broa Temperada. Pedi que ela me ensinasse como fazer, e ela sorrindo me disse que seria o maior prazer.”



Andréia Peixoto

Beiju de Mandioca

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo – São João D’Aliança

Ingredientes

02 copos de massa de mandioca
01 copo de tapioca (polvilho)

Recheio:

200 g de carne seca
½ cebola
02 dentes de alho
100 g de queijo minas
Sal a gosto

Modo de fazer

Descasque, rale, esprema a mandioca em um pano limpo separando a massa. Em uma bacia coloque a massa e misture tudo. Depois passe na peneira e reserve.

Recheio

Corte a carne seca e coloque para cozinhar na panela de pressão até desmanchar e reserve. Refogue o alho e a cebola com os temperos de sua preferência até dourar para depois colocar a carne seca.

Coloque o recheio na massa, depois o queijo e feche.



Andréia Paxoto

Raiane P. D. Costa | São João D’Aliança

“Essa receita foi ensinada para minha mãe pela minha avó. Sempre produzia farinha e minha mãe aproveitava a massa e fazia os beijus. Essa receita é típica da comunidade Calunga da qual sou descendente. Hoje faço essa receita e todos da minha família e amigos gostam.”



Biscoito de Queijo Frito

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Goiás

Ingredientes

01 prato de polvilho doce
01 prato de queijo ralado
03 ovos inteiros
01 copo americano de leite
01 pitada de sal
01 l de óleo

Modo de fazer

Escalde o polvilho com uma concha e meia de óleo bem quente. Acrescente os ovos e depois o leite amassando bem, e em seguida o queijo. Acerte o sal, enrole e frite no óleo morno.



Andréa Paxoto

Nirvanda Soares de Campos | Goiás

“Aprendi a fazer biscoito de queijo frito com minha mãe, e minha mãe aprendeu com minha avó. Essa receita é muito especial porque até hoje é motivo para nos reunirmos, onde colocamos a conversa em dia e saboreamos esse delicioso biscoito frito.”



Andréia Peixoto

Empadão Goiano

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Britânia

Ingredientes

01 kg de farinha de trigo
400 g de banha suína
01 colher de sopa de açúcar
½ colher de sopa de sal
02 ovos inteiros
01 copo grande de água gelada com gás
01 kg de peito de frango
400 g de guariroba ou palmito
500 g de linguiça suína
04 ovos cozidos
300 g de queijo fresco
15 azeitonas sem caroço
01 colher de molho de tomate
01 maço de cheiro verde
01 colher de sopa de amido de milho
03 espigas de milho verde
03 cebolas de cabeça
01 cabeça de alho

Modo de fazer

Para a massa:

Coloque a farinha de trigo em uma bacia e faça uma cova no centro e acrescente todos os ingredientes da receita (não coloque a água) e vá mexendo até formar uma farofa úmida, em seguida coloque a água aos poucos até o ponto, pode sovar a massa um pouco, transfira para um saco plástico e leve para descansar por uma hora na geladeira.

Para o recheio:

Cozinhe e desfie o frango. Refogue a cebola e o alho, depois junte o frango desfiado, em seguida coloque o molho e os demais ingredientes para fazer um caldo consistente.

Abra a massa, coloque o caldo e feche. Leve ao forno por 30 minutos ou até dourar.



Andréia Paixoto

Maria Cacilda Almeida Costa | Britânia

“Sou muito curiosa para aprender, então pesquisei junto ao Youtube, mas confesso que fiz algumas mudanças na receita. A primeira vez que fiz foi para minha família, que amou. Lembrei que a minha irmã fazia empadões para vender e como estava desempregada, comecei a fazer quitandas para vender.”



Andréia Peixoto

Beiju Recheado

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Araguapaz

Ingredientes

Para o beiju:
01 kg de polvilho
01 l de água

Para o recheio:
½ kg de carne de sol desfiada
02 dentes de alho picados
01 cebola grande picada
½ maço de cheiro verde picado
Sal e manteiga de leite a gosto

Modo de fazer

Beiju:
Molhe o polvilho na água e deixe assentar, escorra a água, polvilhe mais um pouco de polvilho por cima e coe na peneira fina e reserve.

Recheio:
Frite a cebola, o alho e coloque a carne de sol misturando com cheiro verde e reserve.

Montagem:
Coloque na frigideira um pouco de polvilho e um pouquinho de sal e vire e coloque um pouquinho de manteiga de leite por cima finalize com a carne seca e feche e sirva quente. Bom apetite.



Andréa Pexoto

Gelis Honário Dias | Araguapaz

“Quando criança meus avós Maria e Amélio faziam farinha e no final ele faziam imensas rodas de beiju, eu gostava muito. Com o tempo eu e minha mãe fomos aprimorando e recheávamos com os ingredientes disponíveis em casa.”



Cuca Recheada

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Chapadão do Céu

Ingredientes

Para a cuca:

04 ovos
05 xícaras de açúcar
03 colheres de banha suína
04 copos de água
Fermento natural (caseiro)
Tempero a gosto
Farinha de trigo até dar o ponto

Para o Fermento Natural:

750 ml de água fria
06 colheres de sopa rasas de trigo (sem fermento)
04 colheres de sopa rasas de açúcar
1 colher de sopa rasa de sal

Modo de fazer

Fermento Natural: Coloque os ingredientes em um recipiente e misture bem.

Deixe descansar por no mínimo 24 horas tampado com apenas um pano por cima

No outro dia mexa com a colher de pau.

Cuca Recheada: Colocar num recipiente o fermento, açúcar, os ovos, um pouco farinha de trigo, a banha suína e mexa até ficar uma massa mole. Deixar crescer, em seguida colocar o resto da farinha de trigo até dar o ponto de enrolar, amassar bem e abrir a massa no cilindro. E por fim colocar o recheio e modelar as cucas em tranças, deixar crescer e levar para assar em forno pré-aquecido.

Dica da Elizabeth: Obs.: Os 250 ml de fermento restantes devem ser armazenados na geladeira por tempo indeterminado, quando for fazer a próxima receita da cuca é só acrescentar mais 500 ml de água, 3 colheres de trigo, 3 de açúcar e 1 de sal e fazer o mesmo processo do anterior. Com o tempo o fermento fica melhor.



Andréia Peixoto

Elizabeth A. da Rosa | Chapadão do Céu

“Minha mãe sempre gostou de fazer pão cuca recheada, assim fui crescendo e aprendendo a receita. Me delicio fazendo para a igreja, nos festivais de chopp e no lanche dos alunos.”



Pão Roxo Nutritivo

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Itaberaí

Ingredientes

Massa:

- 01 kg de farinha de trigo
- 02 beterrabas médias
- 01 copo (americano) de água morna
- 01 copo (americano) de leite morno
- 01 ovo
- ½ copo de banha suína
- 01 colher de sobremesa de sal
- 01 xícara de açúcar
- 01 envelope de fermento biológico

Recheio:

- ½ kg de carne moída
- 02 colheres de banha suína
- 03 tomates
- 01 cebola grande
- 01 pimentão
- 01 maço de cheiro verde
- 500 g de queijo fresco

Modo de fazer

Lave bem as beterrabas e corte em pedaços, coloque no liquidificador com o leite, a água, a banha suína e o ovo e bata até ficar em forma de um creme homogêneo. Despeje em um recipiente e acrescente o açúcar, o sal e o fermento. Misture bem e vá acrescentando aos poucos a farinha e trigo até o ponto de desgrudar do fundo do recipiente, amasse bem até ficar homogênea, reserve, tampe com guardanapo e deixe crescer por uma hora ou até dobrar de tamanho. Enquanto isso, o recheio coloca na panela a carne com a banha suína, os tomates, cebolas, pimentão e cheiro verde e deixe cozinhar até os tomates desmancharem. Depois da massa descansada abra com um rolo na mesa, cubra a superfície com o recheio e por último o queijo fresco. Enrole em forma de rocambole e deixe crescer por 40 minutos. Asse em forno de 250° por aproximadamente 30 minutos.



Larissa Melo

Maria Perpétua da Silva | Itaberaí

“Minha receita foi criada por uma necessidade que eu tive em minha vida, já que um dos meus filhos se encontrava com uma anemia muito forte, quase profunda. Resolvi fazer o pão de beterraba, como é um pão colorido como criança gosta.”



Andréia Peixoto

Bolinho Frito de Polvilho

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Santa Cruz de Goiás

Ingredientes

03 xícaras (chá) de polvilho
04 ovos
01 xícara (chá) de queijo ralado
01 pitada de sal
01 l de óleo

Modo de fazer

Em uma vasilha coloque o polvilho, o sal, refresque com água morna, acrescente o queijo e os ovos e amasse até o ponto de enrolar. E depois frite em óleo frio.
Bom apetite!



Andréia Peixoto

Lurdes Lino de Faria | Santa Cruz de Goiás

“Esta receita aprendi com minha irmã mais velha. Éramos dez irmãos e para sobreviver tínhamos que tomar conta da cozinha. Foi quando comecei a fazer as receitas que minha irmã tinha aprendido com uma comadre, que era vizinha.”



Andréia Peixoto

Pão de Queijo da Minha Sogra

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Anápolis

Ingredientes

03 xícaras (chá) de polvilho
01 xícaras (chá) de leite
01 xícaras (chá) de água
01 xícara (chá) de óleo
Sal a gosto
Ovos até o ponto de enrolar
Queijo fresco para rechear

Modo de fazer

Em uma panela colocar o óleo, o leite, a água e o sal e leve ao fogo, quando abrir fervura escale o polvilho. Mexer bem. Acrescentar o queijo por último, os ovos até o ponto de enrolar. Recheie com pedacinhos de queijo, passar a bolinha no queijo ralado e por para assar em forno médio.



Andréia Peixoto

Jânia Rodrigues Araújo | Anápolis

“Quando casei não sabia fazer pão de queijo e minha sogra dizia não ter segredo, e por isso me ensinou essa receita que aprendi e já faz 33 anos.”



Rosca de Abóbora

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo - Goianésia

Ingredientes

04 ovos
02 ½ xícaras (chá) de leite
01 ½ xícara (chá) de óleo
01 ½ xícara de açúcar
01 ½ pitada de sal
500 g de abóbora
02 colheres (sopa) de fermento biológico
01 ½ kg de farinha de trigo
01 coco ralado

Modo de fazer

Cozinhe a abóbora e bata no liquidificador bem batido, coloque em uma vasilha o leite, o óleo, o sal, a abóbora e o fermento, mexa bem e deixa descansar por 15 minutos. Assim que estiver derretido o fermento e já crescido acrescente mais farinha de trigo sovando bem a massa, se preciso for acrescente mais farinha, o ponto da massa é onde você consegue com a mão untada enrolar as roscas. Não pode ser dura. Enrole as roscas da maneira que desejar, coloque em formas untadas com óleo, deixe descansar por mais ou menos 40 minutos. Asse em forno médio. Depois de assada passe melado e jogue coco por cima.



Andréa Peixoto

Rubéns Antônio Lopes | Goianésia

“Minha mãe sempre fazia essa rosca para o café da manhã e lanche da tarde e todos ficavam à espera da primeira formada muitos nem esperavam passar o melado e já comiam quente mesmo. Hoje como ela não está mais aqui entre nós, eu faço como mesmo carinho e dedicação.”

Sobremesa Rural





Curau

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Jataí

Ingredientes

04 espigas de milho verde
01 l de leite
01 chávena de açúcar
01 pitada de sal
Canela a gosto

Modo de fazer

Descascar o milho e ralar. Acrescente o leite e em seguida coar em pano de algodão. Após coado colocar o açúcar e o sal. Leve ao fogo pelo período aproximado de 30 minutos. No final coloque a canela a gosto.



Fredox Carvalho

Neusa Maria de Castro | Jataí

“É uma receita que sempre faço e gosto de fazer, principalmente quando reuno a família para fazer pamonha, pois já tem o milho disponível. Prato simples e muito saboroso.”



Rapadura Pura

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Catalão

Ingredientes

100 Litros de Caldo de Cana

Modo de fazer

Apurar o caldo da cana até obter o ponto, bater e enformar.



Andréia Peixoto

Agenor Ferreira Junior | Catalão

“Tradição de Avô para neto. Faz mais de 60 anos que produzimos rapadura.”



Andréia Peixoto

Canjicada

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Itarumã

Ingredientes

02 Litros de Leite Caipira
01 Xícara de Açúcar Mascavo
500 Gramas de Amendoim
01 Kg de Milho de Canjica

Modo de fazer

Cozinhe o milho no fogão a lenha. Torre o amendoim. Coloque em uma panela o açúcar para queimar acrescentado o leite e deixe dar uma fervida. Depois junte o milho já cozido e deixe ferver mais um pouco. Acrescente o amendoim e deixe ferver por aproximadamente 10 minutos. Coloque na travessa e sirva.



Andréia Pexoto

Thaísa Luiza Fleury | Itarumã

“Minha avó e minha mãe apenas me falaram como faz, e assim fiz a primeira vez, e deu super certo ficando muito saborosa. É uma receita que já está na terceira geração, e que irei passar para meus filhos.”



Rapadura Pura

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Santa Helena de Goiás

Ingredientes

02 Metros Cúbicos de Cana

Modo de fazer

Moagem da cana de açúcar. Coloque o caldo em uma tacha mexendo constantemente. Retire as impurezas. Bata o caldo e deixe no fogo e acompanhe o ponto. Pegue uma pequena porção e coloque em um prato para testar a liga do caldo, estando este com consistência de 'puxa'. Retire-o, e coloque nas formas para cortar.



Andréia Peixoto

Equivaldo B. de Oliveira | Sta H. de Goiás

“Aprendi desde mais jovem no sítio dos meus pais, a produção do engenho de cana e a preparação da rapadura. Produzimos para o sustento da casa como renda.”



Doce de Queijo

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Caçu

Ingredientes

01 Kg de Queijo Ralado
12 Ovos
01 Kg de Açúcar
Cravo a gosto

Modo de fazer

Misture bem o queijo ralado com os ovos até ficar uma massa homogênea. Faça a calda com água e açúcar em ponto de fio. Faça as bolinhas e leve para cozinhar em fogo baixo até o ponto desejado.



Andréa Peixoto

Vanda Maria de Faria | Caçu

Essa receita aprendi com minha mãe, e é o doce que meus filhos e netos mais gostam. Por isso, para a alegria de minha família, faço sempre. ”



Andréia Peixoto

Limãozinho Galego Recheado com Doce de Leite

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Jussara

Ingredientes

10 Limões Galegos Pequenos
250 g de Doce de Leite

Modo de fazer

Lavar os limões. Colocar as porções em uma peneira de arame e passar sobre o fogo para retirar o sumo. Colocar os limões em tacho de cobre com água e levar a fogo para ferver até amaciar. Escorra a água quente e coloque água fria para dar o choque térmico que vai realçar o verde do limão. Esprema os limões para sair o caldo e as sementes, faça o buraco com uma colherzinha de chá. Deixe de molho em um recipiente trocando a água várias vezes ao dia para sai o amargo. Faça uma calda bem leve com 01 litro de açúcar e 2 litros de água. No tacho de cobre coloque os limões e a calda e leve ao fogo para ferver ligeiramente. Retire da calda, despeje na peneira para escorrer. Recheie com doce de leite ao ponto já preparado de véspera, tampe com a tampinha e coloque na travessa.



Andréia Peixoto

Josiane Oliveira Melo Lima | Jussara

“Aprendi a fazer esta receita em um treinamento do SENAR de “Produção de Doces Cristalizados” com a instrutora Maria José em julho desse ano. Além da minha família toda aprovar a receita eu vendo e complemento a renda.”



Doce de Queijo

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Piranhas

Ingredientes

½ kg de Queijo ralado
03 ovos
½ kg de Açúcar
Cravo a gosto

Modo de fazer

Coloque os ovos no queijo ralado e amasse bem. Faça as bolinhas e coloque na calda de açúcar e água, deixe cozinhar por 8 minutos com o cravo.



Andréa Pexoto

Luzia Alves de Faria | Piranhas

“O Doce de Queijo é uma receita passada por várias gerações da minha família, aprendi com minha mãe. É o doce preferido do meu esposo e netos. Várias vezes reunimos a família para saborear esta sobremesa.”



Licor de Pimenta

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Niquelândia

Ingredientes

02 litros de pimenta picada lavadas
03 litros de cachaça

Calda:

05 kg de açúcar
10 litros de água

Modo de fazer

Colocar a Pimenta picada em um recipiente de plástico de boca larga completar com pinga, deixe em fusão por 15 dias depois do prazo coar a infusão e medir para cada 750 ml de calda 250ml da infusão.

Calda:

Para cada litro de água ½ kg de açúcar, leve a ferver deixe esfriar e junte a calda com a infusão depois coe e coloque em garrafa esterilizadas.



Andréa Peixoto

Maria Serrano Ferreira | Niquelândia

“Realizei a busca pelo conhecimento junto a EMATER, que disponibilizou treinamentos de produção de polpas e também de produção de licores. Comecei a testar novos sabores e criei o sabor de pimenta.”



Doce de Leite em Pedacos

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Itapuranga

Ingredientes

02 Litros de Leite
01 Litro de Açúcar

Modo de fazer

Misture os ingredientes e leve ao fogo alto mexendo sempre, e quando começar a engrossar abaixe o fogo. Tire o ponto em água fria. Tire do fogo e basta até dar a aparência desejada. Despeje em uma forma, espere esfriar e corte.



Andréia Peixoto

Maria José B. Mendes | Itapuranga

“Eu aprendi com minha mãe, ela fazia para meu pai vender no campo de futebol. Quando me mudei para a cidade o único doce que fazia era esse. Não é fácil acertar esse ponto, esse doce é típico da minha família e não conheço ninguém que faça igual.”



Torta Segredo

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Cavalcante

Ingredientes

01 lata de leite condensado
01 lata de creme de leite
01 lata de leite
03 colheres de jatobá
50 g de uva passa ao rum
1 ½ xícara de farinha de trigo
100 gr de farinha de baru
50 g de ghi (manteiga clarificada) ou manteiga
02 ovos
200 g de geléia de cagaita
01 xícara de açúcar

Modo de fazer

Massa:

Junte a farinha de trigo, a farinha de baru, os ovos e a manteiga formando uma farofa. Unte a forma e forre com a farofa e leve ao forno para assar. Retire do forno e reserve.

Creme:

Em uma panela misture o leite condensado, creme de leite, uma gema de ovo, leite, uvas passas e o jatobá leve ao fogo mexendo até engrossar, em seguida despeje sobre a massa e reserve.

Geleia:

Lave as cagaitas (verde ou madura), retire as sementes. Faça uma calda com açúcar, quando estiver espelhada coloque as cagaitas na calda e deixe cozinhar até o ponto de geleia. Cubra a torta com a geleia e leve para gelar.



Pedro Terto

Maria Aparecida Silva | Cavalcante

“ Ao longo da minha história com o cerrado, venho desenvolvendo receitas com os frutos e flores. A torta segredo foi desenvolvida especialmente para o Festival de Receitas do Campo. ”



Doce Mesclado de Leite e Mamão

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Orizona

Ingredientes

01 mamão verde grande
01 ½ litro de açúcar
02 litros de leite

Modo de fazer

Lave, retire as sementes, descasque e rale o mamão. Em seguida com a ajuda de um pano, lave a massa. Em uma panela coloque a massa do mamão e meio litro de açúcar, leve ao fogo até começar a cristalizar nas laterais. Reserve.

Em outra panela coloque dois litros de leite e um litro de açúcar e deixe ferver, mexendo sempre, até de desgrudar do fundo. Retire do fogo e bata até engrossar em seguida despeje em um tabuleiro forrado com papel alumínio.

Com uma colher vai colocando o doce de mamão por cima do doce de leite, cobrindo totalmente.

Deixe esfriar e corte conforme desejar.



Andréia Peixoto

Flaviana de Fátima da Silva | Orizona

“ É uma combinação de dois doces rurais: o tradicional doce de leite e o doce de mamão. Eu já conhecia os dois doces separados, mas juntos me chamaram a atenção. Resolvi testar a receita e cheguei ao resultado bem parecido com o original. ”



Pudim de Doce de Leite

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Bom Jardim de Goiás

Ingredientes

03 ovos
03 chávenas de doce de leite caseiro
01 copo (americano) de leite
01 colher de farinha de trigo

Modo de fazer

Doce de Leite Caseiro:

Uma medida de leite para meia medida de açúcar leve ao fogo baixo mexendo até engrossar e obter o ponto desejado.

Pudim:

Bata os ovos por 2 minutos e depois, acrescente a farinha de trigo e o leite e bata por mais 5 minutos. Por último misture e bata com o doce de leite caseiro.

Coloque em forma caramelizada e leve para assar em banho maria por 1 hora e 30 minutos. Desenforme e leve para gelar.



Cleber Luiz

Liliann A. Paes Lemes | Bom Jd de Goiás

“ Quando morávamos na fazenda minha mãe fazia essa receita para a família e visitas, por ser fácil e por termos todos os ingredientes. Assim acabei aprendendo e hoje faço em casa e minha filha adora. Espero que todos gostem. ”



Andréia Peixoto

Doce de Leite Pastoso

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Rubiataba

Ingredientes

05 litros de leite
02 kg de açúcar

Modo de fazer

Levar ao fogo o açúcar e o leite em fogo alto mexendo sempre até o ponto pastoso.



Andréia Peixoto

Elcy Maria Lucia Silva | Rubiataba

“Aprendi a fazer este doce participando do curso do SENAR. Este doce tem muita importância para mim pois é fonte de renda da família.”



Doce de Casca de Limão Galego

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - São João D'Aliança

Ingredientes

01 ½ kg de limões
01 kg de açúcar
03 copos de água para a calda
Cravo a gosto

Modo de fazer

Rale os limões em um ralador fino de leve, só para tirar o sumo, com cuidado para não danificar a casca. Coloque os limões em uma bacia e escale com 1 litro de quente, deixe esfriar e corte os limões em cruz retirando o miolo, deixando somente a casca.

Depois de retirar todo o miolo dos limões, coloque-os em uma bacia com água fria até cobri-los, deixando de molho por aproximadamente 4 dias, trocando a água 3 vezes ao dia.

Escorra a água dos limões e coloque com 1 litro de água e leve para ferver até amolecer. Escorra a água.

Em uma panela coloque os limões, o açúcar, os cravos e os três copos de água e deixe cozinhar até formar uma calda grossa.



Andréia Peixoto

Nilvani C. da S. Santos | São João D'Aliança

“Aprendi essa receita com minha mãezinha. Gosto dela porque não vai conservante e nenhuma química. É natural.”



Doce de Ovos com Queijo

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Goiás

Ingredientes

01 kg de queijo ralado
02 dúzias de ovos caipira
600 g de açúcar
10 cravos da índia
03 cavacos de canela

Modo de fazer

Rale o queijo curado, bata os ovos bem e misture ao queijo. Faça a calda com o açúcar, a água, o cravo e a canela. Quando abrir fervura coloque a mistura de ovos com o queijo para cozinhar. Depois de cozido escorra um pouco a calda e doure o doce tostando dos dois lados, devolva a calda e leve para a geladeira.



Andréia Peixoto

Delaide Martins de Oliveira | Goiás

“Lembro que eu pegava os ovos nos ninhos para minha mãe fazer esse doce. Ficava em volta do fogão olhando a minha mãe fazer. É importante porque tem sabor de infância no campo.”



Cocada com Recheio de Maracujá

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Britânia

Ingredientes

01 prato de coco ralado
½ prato de açúcar
200 g de leite condensado caseiro
02 maracujás
150 g açúcar para a calda

Modo de fazer

Em uma panela coloque o coco e o açúcar para secar um pouco, acrescente o leite condensado caseiro e deixe secar até dar ponto de enrolar. Em outra panela coloque o maracujá com as sementes e o açúcar e deixe ferver até formar a calda. Modele os docinhos e recheie com a calda de maracujá.



Andréia Peixoto

Maria A. de Oliveira Bonfim | Britânia

“ Doce criado pela minha família que aprendi e que todos adoram. A cocada com recheio de maracujá, tem um sabor sem igual. Tem gosto de família unida. ”



Andréia Peixoto

Ambrosia

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Araguapaz

Ingredientes

05 Litros de leite de vaca
01 Litro de açúcar
10 ovos caipiras
Baunilha e coco ralado a gosto

Modo de fazer

Colocar no fogo o leite e o açúcar juntos, enquanto ferve colocar os ovos na batedeira e uma pitada de sal para tirar o cheiro do ovo. Bater bastante. Quando encher a batedeira misturar com o leite e o açúcar. Misturar rápido. Quando estiver cozido retirar do fogo.

Dica: bater a clara com a gema juntos. O ponto do doce de leite é ralo.



Regiane Marciliana

Deustede de Godoi Cunha | Araguapaz

“Aprendi a fazer com um amigo que me ensinou apenas uma vez. Nas festas da igreja ofereço como prenda para os leilões e as pessoas disputam dando lances para arrematar o doce.”



Doce de Mamão Enroladinho

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Chapadão do Céu

Ingredientes

02 mamões grandes verdes
02 litros de água para a calda
01 ½ kg de açúcar
01 pitada de bicarbonato de sódio
04 cravos da índia

Modo de fazer

Coloque o açúcar para fazer a calda e reserve. Congele o mamão por duas horas, em seguida corte o mamão no sentido vertical em tiras bem finas, enrole as tiras uma a uma. Pegue a agulha com linha e fure os rolinhos passando a linha e forme um cordão de rolinhos e amarre bem.

Em uma vasilha coloque água e uma pitada de bicarbonato, o cravo e os cordões de enroladinho com o mamão. Depois de cozido tire a linha e coloque em uma refratária.



Andréa Pexoto

“Minha mãe sempre fazia em casa e era o doce principal da família. No dia de fazer o doce reunia todos para fazer o enroladinho de mamão, e era uma festa para elaboração do Doce de Mamão Enroladinho.”

Rosimeire Ap. Rainha | Chapadão do Céu



Banana Caramelizada com Canela

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Itaberaí

Ingredientes

05 bananas
01 xícara de açúcar
01 canela em pó
200 g de queijo ralado
200 g de chocolate em pó

Modo de fazer

Descasque e corte em fatias as bananas, aqueça o óleo e frite-as até dourar. Depois coloque em uma travessa alternando camada de bananas, açúcar e canela. Finalize com açúcar, canela e um pouco de queijo ralado e sirva quente ou frio e bom apetite. Um doce com gostinho de infância!



Larissa Mielo

Waltenir José de Lima | Itaberaí

“ Quando éramos crianças, íamos até a casa da minha avó Maria, ela fazia o delicioso doce de banana caramelizada com canela e queijo. Hoje em dia recordo a minha infância preparando essa delícia para meus netos. ”



Doce de Ovos da Vovó

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Santa Cruz de Goiás

Ingredientes

12 ovos
15 colheres (sopa) de queijo ralado
½ Litro de leite
½ Litro de água
½ Litro de açúcar
01 pacote de canela em pó
01 pacote de cravo

Modo de fazer

Em um liquidificador coloque os ovos e a canela, bata por 5 minutos. Depois tire e coe na peneira fina. Depois volte para o liquidificador e bata por mais 10 minutos. Coloque o leite, a água e o açúcar em uma panela média e deixe ferver por alguns minutos. Coloque em outra vasilha o queijo e acrescente os ovos já batidos. Misture bem e coloque na calda fervendo. Abaixar o fogo e deixe cozinhar sem mexer, quando estiver obtendo a forma de doce, vai mexendo aos poucos sem desmanchar os pedaços. Depois de bem cozido coloque o cravo e deixe esfriar e sirva à vontade.



Andréia Peixoto

Etelvina R. de F. Rezende | Sta Cruz de Goiás

“ Esta receita aprendi com minha sogra logo após meu casamento. Ela era muito habilidosa e gostava muito de cozinhar. Ela me ensinou a fazer este doce que até hoje tem um significado muito grande para toda a família. ”



Doce de Cajuzinho do Cerrado

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Anápolis

Ingredientes

01 Litro de cajuzinho do cerrado
01½ Litro de açúcar
01 xícara (chá) de água

Modo de fazer

Tirar as caretas do caju, espremer os cajus para retirar o suco. Lavar bem para retirar um pouco do azedo. Colocar em uma panela juntamente o açúcar, os cajus e a água e levar ao fogo para cozinhar por aproximadamente de 15 a 30 minutos dependendo da preferência da pessoa.



José Milton J. Pereira

Tereza Rodrigues de Jesus | Anápolis

“ Era uma sobremesa muito usada na fazenda por ter o fruto em abundância na roça. Atualmente, já não é fácil encontrar os frutos, por consequência dos desmatamentos que estão acabando com o cerrado goiano. ”



Andréia Peixoto

Ameixa Morena

1º Lugar da Categoria Sobremesa Rural
Festival de Receitas do Campo - Goianésia

Ingredientes

01 queijo ralado
05 ovos caipiras
01½ xícaras (chá) de farinha de trigo
01 colher (sobremesa) de bicarbonato
04 kg de açúcar
01 Litro de Água

Modo de fazer

Ralar o queijo, colocar a farinha o bicarbonato e amasse com os ovos o quanto necessário para fazer as bolinhas. Colocar o açúcar e a água em uma panela e levar ao fogo para fazer a calda, depois que a calda estiver fervendo, espumando colocar uma bolinha para fazer a prova se esta crescer e não desmanchar poderá colocar as restantes, mas se desmanchar, acrescente mais queijo na massa até dar o ponto que é de uma bolinha crescida meio esponjosa. Depois que acertou o ponto colocar todas na calda e deixar cozinhando colocando água quente, aos poucos, até obter a cor desejada. Em seguida, colocar água fervendo, em quantidade suficiente para ralar a calda. Feito isso, acerte o ponto e sirva em recipiente de sua preferência.



Andréia Peixoto

Deuselinda Umbelina da Costa | Goianésia

“Aprendi fazer este doce com minha mãe, ela desenvolveu esta receita porque precisava fazer algo para completar a renda da família. Hoje eu faço este doce também há mais de 17 anos com mesmo sucesso de 45 anos atrás.”

Agradecimentos

Sindicatos Rurais parceiros:

Jataí
Catalão
Itarumã
Santa Helena de Goiás
Caçu
Jussara
Piranhas
Niquelândia
Itapuranga
Cavalcante
Orizona
Bom Jardim de Goiás
Rubiataba
São João D'Aliança
Cidade de Goiás
Britânia
Araguapaz
Chapadão do Céu
Itaberaí
Santa Cruz de Goiás
Anápolis
Goianésia



Federação da Agricultura e Pecuária de Goiás

Tel.: 62 3096-2200 / Fax: 62 3096-2222




www.sistemafaeg.com.br

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural /AR-GO

Tel.: 62 3412-2700 / Fax: 62 3412-2702

www.senargo.org.br

Rua 87 nº 708 - Setor Sul - Goiânia - GO - 74.093-300

   @sistemafaeg

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-64232-19-8



9 788564 232198