



RECEITAS ESPECIAIS



Patrocinadores:





BOLINHO CAIPIRA COM FARINHA PARAIBUNA

INGREDIENTES MASSA:

- 1kg **Farinha de Milho Paraibuna**
- 2,5 litros de água
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola média picada
- 4 dentes de alho picados
- 1 colher (café) pimenta do reino
- 2 col. (sopa) **Farinha de Mandioca Crua Fina Paraibuna**
- 2 tabletes de caldo de carne
- Salsinha picada e sal a gosto

INGREDIENTES RECHEIO:

- 1kg carne moída (acém ou paleta)
- 1 cebola média picada
- 2 tomates picados sem sementes
- 4 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de óleo
- Salsinha picada a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto





BOLINHO CAIPIRA COM FARINHA PARAIBUNA

MODO DE PREPARO MASSA:

- Refogue a cebola e o alho no óleo até dourar. Em seguida junte a salsinha, a pimenta, despeje um litro de água (reserve o restante) e deixe ferver, acrescente os tabletes de caldo de carne. Reserve.
- Em outro recipiente coloque as **Farinhas Paraibuna** e despeje a água temperada fervendo.
- Mexa com uma colher de pau, depois sove com as mãos e vá acrescentando aos poucos o restante da água até dar o ponto para enrolar.

MODO DE PREPARO RECHEIO:

- Misture bem todos os ingredientes, recheie a massa do bolinho.
- Feche bem para não estourar na hora de fritar.
- Frite com bastante óleo, bem quente.

DICA:

Na hora de enrolar, quando a massa ficar grudando nas mãos, lave e seque as mãos para voltar a enrolar.



Poste sua receita e marque a gente
[@mercadinhopiratininga_oficial](#)



BRIGADEIRO DE PAÇOCA PIRANGUINHO

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 7 **Paçocas Rolha Piranguinho** (para a massa)
- 5 **Paçocas Rolha Piranguinho** (para cobertura)

MODO DE PREPARO:

- Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite e as 7 **Paçocas Piranguinho** esfareladas.
- Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).
- Transfira para um prato untado ou coberto com filme plástico e deixe esfriar completamente.
- Modele bolinhas e passe na **Paçoca Piranguinho** esfarelada para finalizar.

DICA: Se quiser mais crocância, enrole os brigadeiros com amendoim triturado.

Poste sua receita e marque a gente
[@mercadinhopiratininga_oficial](https://www.instagram.com/mercadinhopiratininga_oficial)





QUENTÃO DO PIRA



INGREDIENTES:

- 1 garrafa de cachaça (600ml)
- 600ml de água
- 500g de açúcar
- 50g de gengibre
- 1 maçã picada
- Cascas de 2 laranjas
- Cascas de 1 limão
- Cravo da índia e canela em casca a gosto



MODO DE PREPARO:

- Numa panela grande coloque o açúcar, as cascas de laranja e limão, o gengibre, o cravo e a canela.
- Quando o açúcar estiver derretendo (ponto de calda) coloque a cachaça e a água, deixando cozinhar de 20 a 25 minutos em fogo médio.
- Coe e depois coloque a maçã picadinha.
- Mantenha no fogo baixo após o preparo e sirva quente.

Poste sua receita e marque a gente
[@mercadinhopiratininga_oficial](https://www.instagram.com/mercadinhopiratininga_oficial)





PÉ DE MOLEQUE DE COLHER

INGREDIENTES:

- 250g de **Amendoim Torrado Sem Pele do Piratininga**
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de **Bicarbonato de Sódio do Piratininga**
- 1 xícara (chá) de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO:

- Em fogo baixo, coloque o açúcar e mexa até derreter e virar um caramelo dourado.
- Acrescente a água aos poucos, mexendo até o açúcar dissolver totalmente. Junte o bicarbonato e mexa.
- Ainda em fogo baixo, coloque o leite condensado e vá misturando sem parar até dissolver por completo.
- Desligue o fogo. Adicione o creme de leite e misture. Por último, acrescente o amendoim e mexa novamente.
- Distribua em copinhos e leve para gelar antes de servir.

Poste sua receita e marque a gente
[@mercadinhopiratininga_oficial](https://www.instagram.com/mercadinhopiratininga_oficial)





CALDO VERDE DO VALVES

INGREDIENTES:

- 4 batatas médias
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) rasa de sal ou a gosto
- 5 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de couve manteiga cortada em tiras
- 1 lingüiça calabresa defumada cortada em rodelas

MODO DE PREPARO:

- Na panela de pressão coloque a batata, o caldo de galinha, óleo, água e sal. Cozinhe por cerca de 10 minutos ou até a batata desmanchar.
- Bata esse caldo no liquidificador e reserve.
- Em uma panela, coloque a calabresa e frite até dourar, depois acrescente o caldo batido e ferva.
- Desligue o fogo e adicione a couve manteiga.
- Se desejar, na hora de servir coloque um fio de azeite.

OFERECIMENTO:





DOCES CASEIROS & CIA

Sabores que
não podem faltar
na sua festa



Ingredientes
selecionados



Receitas
tradicionais



Feitos
com amor



BOLINHOS DE SÃO JOÃO

INGREDIENTES:

- 800g de carne moída já refogada
- 1 kg de **Farinha de Mandioca Torrada do Piratininga**
- 3 tabletes de caldo de carne
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 cebola média triturada
- 1 litro água quente
- Sal, alho e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO:

- Aqueça o óleo em uma panela e refogue sal, alho, o caldo de carne. Acrescente a água quente e reserve.
- Em uma tigela coloque a farinha de mandioca e acrescente a água quente temperadas aos poucos, até não grudar nas mãos.
- Acrescente a carne moída refogada e comece a enrolar os bolinhos com as mãos untadas em óleo.
- Frite aos poucos em óleo bem quente.

Poste sua receita e marque a gente
[@mercadinhopiratininga_oficial](https://www.instagram.com/mercadinhopiratininga_oficial)





BOLO DE FLOCÃO DA TERRINHA

INGREDIENTES:

- 1/2 xícara (chá) de **Leite de Coco Da Terrinha**
- 2 xícaras (chá) de **Flocão de Milho Da Terrinha**
- 3/4 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- **Coco Ralado Da Terrinha** a gosto

MODO DE PREPARO:

- Hidrate o **Flocão de Milho Da Terrinha** com o leite morno, mexa até ficar bem úmido, reserve por 15 min.
- Numa tigela bata bem os ovos com o açúcar, depois acrescente o óleo e uma pitada de sal.
- Misture este creme com o flocão hidratado e mexa bem.
- Acrescente o **Leite de Coco Da Terrinha**, o **Coco Ralado Da Terrinha** e por último, o fermento em pó.
- Asse em forma untada à 180°C.

Poste sua receita e marque a gente
@mercadinhopiratininga_oficial





QUIRERA DO PIRA

INGREDIENTES:

- 4 colheres (sopa) de banha de porco ou óleo
- 2 dentes de alho amassados
- 500ml de água quente
- 200g de **Quirera Média Crua do Piratininga**
- 1 colher (chá) de sal
- 150g frango cozido e desfiado
- 200g linguiça calabresa em rodelas
- 50g bacon em cubos frito a gosto
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada

MODO DE PREPARO:

- Numa panela, derreta a banha, refogue o alho, o bacon e a calabresa.
- Acrescente a quirera e a água quente, acerte o sal, mexa bem e cozinhe até obter um caldo bem espesso.
- Junte o frango, mexa mais um pouco e finalize com cebolinha picada.
- Sirva ainda quente.

Poste sua receita e marque a gente
[@mercadinhopiratininga_oficial](#)





Curtiu? Então faz e marca a gente!
@mercadinhopiratininga_oficial

Confira mais receitas no nosso site:
www.mercadinhopiratininga.com.br



Patrocinadores:

