



Receitas com Histórias do Campo



FAEG
SENAR



Receitas com Histórias do Campo

Organizadores:
Andréia Aparecida Peixoto
Diógenes Alves Stival

SENAR/AR-GO
Goiânia, 2019

Copyright © 2019 by:

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Agência Brasileira do ISBN - Bibliotecária Priscila Pena Machado CRB-7/6971

R295 Receitas com histórias do campo [recurso eletrônico] /
orgs. Andréia Aparecida Peixoto e Diógenes Alves
Stival. — Goiânia : SENAR, 2019.
Dados eletrônicos (pdf).

ISBN 978-85-64232-21-1

1. Culinária regional. 2. Receitas. 3. Culinária -
Goiânia (GO). I. Peixoto, Andréia Aparecida. II. Stival,
Diógenes Alves. III. Título.

CDD 641.5981

DIREITOS RESERVADOS – É proibida a reprodução total ou parcial da obra, de qual-
quer 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
2019

EXPEDIENTE

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

Edição: ACME

Revisão: Andréia Peixoto e Fabiane Fagundes
Coordenação do Festival de Receitas: Andréia Peixoto
Responsável técnico do Festival de Receitas: Diógenes Alves Stival

Arte e diagramação: Rui Benevides

Impressão: Fonte Gráfica Soluções e Impressos

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, Eleandro 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, Luíz Otávio Martins Moreira, Robson Maia Geraldine e Luciane Aparecida de Oliveira Rodrigues.

Superintendente: Dirceu Borges

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

Reviver o nostálgico tempo no campo, de uma genuína roda de conversa na varanda, sentido o aroma vindo da cozinha convidando para experienciar um almoço ou jantar em Família.

Para vivenciar os momentos marcantes em família, apresento o Livro Receitas com Histórias do Campo, composto por 69 receitas de 23 famílias de Goiás, celebrando não só, a simplicidade da culinária rural, o sabor tempero das hortas goianas, como também valorizando a história e cultura da família do campo.

O sabor apaixonante e inspirador da tradicional cozinha rural, aos poucos, está conquistando os paladares sofisticados, sendo uma das fontes de inspiração para a alta gastronomia brasileira, expressando a identidade histórico cultural de nosso país.

José Mário Schreiner

Presidente do Sistema
Faeg Senar



Sumário

Almoço e Jantar

Fraldinha Recheada	10
Paçoca de Carne Seca	12
Feijão Tropeiro	14
Carne Cheia	16
Arroz de Puta Rica	18
Caranha Assado na Folha da Bananeira, recheado com Batata e Tomate	20
Arroz com Lingüiça e Milho	22
Galinha ao Molho Pardo com Angu de milho e Quiabo Frito	24
Arroz com Suã	26
Carne Seca na Moranga	28
Peixe com Guariroba assado no Fogão Caipira	30
Arroz Carreteiro com Guariroba	32
Galinhada da Vovó	34
Paçoca de Pilão	36
Arroz com Costelinha de Porco	38
Lingüiça de Suíno Caipira acompanhada de Feijão Tropeiro	40
Arroz Carreteiro	42
Tomate Recheado com Paçoca de Carne Seca com Purê de Mandioca	44
Paçoca de Carne Seca	46
Costela de Suíno Agridoce	48
Filé Mignon com Crosta de Baru, acomp. com Farofa de Castanhas de Baru e de Caju..	50
Angu servido aos 03 Caldos	52
Tutu de Feijão com Ovos e Carne Suína de Lata	54

Lanche da Fazenda

Empadão Goiano	58
Mané Pelado Assado na Folha de Bananeira	60
Rosca Húngara	62
Broa de Fubá	64
Pão de Queijo	66
Pão de Queijo com Carne Seca Desfiada	68
Mané Pelado	70
Pamonha Cozida	72
Bolinho de Doce Frito	74
Tapioca com Carne Seca com Purê de Abóbora e Queijo	76
Peta Caseira	78

Sumário

Biscoito Frito	80
Bolo Alemão	82
Brevidade de Rapadura da Vovó	84
Requeijão Moreno	86
Mané Pelado na Folha da Bananeira	88
Mentira	90
Mané Pelado enrolado na Folha de Bananeira	92
Biscoito de Queijo	94
Focaccia Brasileira a Moda do Campo	96
Bolo da Massa para Farinha de Puba	98
Bolo de Arroz da Hora	100
Bolinho de Mandioca da Vovó	102

Sobremesa Rural

Queijão Caipira	106
Canjicada	107
Garra Veia	108
Arroz Doce	109
Doce de Leite	110
Doce de Lobeira.....	111
Doce de Pau de Mamão	112
Doce de Ameixa Romeu e Julieta	113
Doce de Queijo “Espera Marido”	114
Pudim de Queijo	115
Geléia de Mocotó	116
Cocada	117
Pé de Moleque da Vovó	118
Cocada de Leite Condensado	119
Pé de Moleque com castanha de Baru	120
Marmelada de Santa Luzia	121
Arroz Doce da Mamãe	122
Ameixa de Queijo da Mamãe	123
Pé de moleque da Mamãe	124
Cocada da Vovó	125
Pé de Moleque de Baru	126
Cangote de Moça	127
Doce de Ovos	128

Agradecimentos

Sindicatos Rurais parceiros:

Anicuns

Cachoeira Alta

Montes Claros de Goiás

Catalão

Formosa

Goianésia

Rubiataba

Goiás

Itarumã

Caçu

Araguapaz

Varjão

Chapadão do Céu

Anápolis

Orizona

Luziânia

São João D'Aliança

Santa Cruz de Goiás

Jussara

Itaberaí

Porangatu

Niquelândia

Sanclerlândia

A photograph of a rustic kitchen interior. In the foreground, a large, dark metal pot with a handle sits on a stone stove. To the right, a window with a wooden frame is visible, letting in bright light. The walls are made of rough, textured plaster. The floor is made of wooden planks. The overall atmosphere is warm and traditional.

Almoço e jantar



Fraldinha Recheada

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

Ingredientes

01 peça de fraldinha
02 abobrinhas
02 cenouras
02 cebolas
01 pimentão vermelho
01 pimentão amarelo
200 g de vagem
300 g de queijo provolone

Modo de fazer

Faça um furo no centro da peça da fraldinha para rechear. Em seguida corte todos os ingredientes em cubos pequenos e tempere com sal, pimenta de cheiro e coloque dentro da fraldinha e costure. Feito isto, tempere a peça de carne com azeite e sal e embrulhe em papel alumínio. Leve ao forno por aproximadamente 1 hora a uma temperatura de 200°C.

Depois de assada retire o papel alumínio e deixe no forno até dourar.



Andréia Peixoto

Nilton Oscar de Moraes | Anicuns

“ **Ainda criança no restaurante dos meus pais, a minha mãe resolveu fazer fraldinha recheada com abobrinha, cenoura e vagem. Fez o maior sucesso. Até hoje fazemos, mas agora acrescentamos o queijo provolone defumado e pimentão vermelho.** ”



Andréia Peixoto

Paçoca de Carne Seca

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

Ingredientes

02 kg de carne seca
01 kg de farinha de milho
01 colher (sobremesa) de sal

Modo de fazer

Frite a carne, cortada em cubos grandes, até ficar rosada, retire do óleo e deixe escorrer em pouco.

Misture a farinha de milho os pedaços de carne, coloque no pilão e soque a carne até desfiar.



Andréia Peixoto

Zélia Ferreira Pinto | Cachoeira Alta

“ Esta é uma comida antiga que passou dos meus avós para meus pais com quem aprendi. Os carreiros de antigamente comiam a paçoca substituindo o arroz com feijão. Comiam a paçoca e sobremesa era a rapadura, e depois bebiam a água armazenada em cabaças. Assim ficavam bem alimentados. ”



Feijão Tropeiro

1º Lugar da Categoria Almoço e Jantar
Festival de Receitas do Campo – Montes Claros de Goiás

Ingredientes

500 g de feijão
200 g de toucinho ou bacon
200 g de lingüiça suína
200 g de farinha de mandioca
01 concha de banha suína
02 cebolas médias
04 dentes de alho
05 ovos caipiras
01 colher (sopa) de sal com alho
02 bananas da terra fritas
Cheiro verde, pimenta e couve a gosto

Modo de fazer

Em uma panela média, cozinhe o feijão até ficar firme, escorra a água do cozimento, esfrie o feijão e reserve. Frite a lingüiça de suíno na banha. Coloque a banha suína em uma panela e doure a cebola, acrescente o bacon e frite bem. Adicione o alho, o sal, a lingüiça suína e os ovos (cozidos e picados) misturando com cuidado para que não despedacem muito, na mistura da panela, refogue o feijão cozido, baixe o fogo e acrescente a farinha aos poucos, corrija o sal.

Coloque a banana frita cortada em pedaços, a couve e o cheiro verde.



Andréia Peixoto

Mônica Ferreira da Silva | Montes Claros de Goiás

“ **Aprendi a fazer essa receita através de confraternização na igreja, e nos almoços de família fui acrescentado novos ingredientes para tornar o sabor melhor. Esse feijão faz sucesso no churrasco de família, onde sempre sou escalada para fazer.** ”



Andréia Peixoto

Carne Cheia

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

Ingredientes

01 peça inteira de carne suína (+ - 700 gr)
200 g de carne suína moída
Sal, pimenta de cheiro, pimenta do reino,
alho a gosto

Modo de fazer

Como auxílio de uma faca, fina e bem amolada, faça uma cavidade na carne e tempere bem por dentro e por fora. Misture bem a carne moída com os temperos e recheie a peça de carne cortada e furada, feche com barbante.

Coloque e uma panela com gordura e leve ao fogo médio, para cozinhar e fritar, até a água da carne secar, por aproximadamente 1 hora e meia.



Andréia Pexoto

Duanei José Ferreira | Catalão

“ Devido à falta de energia na zona rural, as famílias não tinham como conservar os alimentos, daí usando a criatividade preparava as carnes com temperos. Fazia o cozimento e armazenava na própria gordura. E assim nasceu a carne cheia de lata. Conhecida com carne de lata ou carne cheia. ”



Andréia Peixoto

Arroz de Puta Rica

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

Ingredientes

300 g de coxinha da asa ou peito de frango
150 g de carne de sol
200 g de bacon em cubos pequenos
200 g de costela de porco defumada
150 g de lingüiça calabresa
200 g de cebola picada
04 dentes de alho amassado
02 copos (americano) de arroz
150 g de milho verde
150 g de ervilha
01 colher (sobremesa) de açafião da terra
04 copos (americano) de caldo de aves
02 colheres (sopa) de uva passas
02 colheres (sopa) de azeitonas para enfeitar
Cheiro verde picado, sal, pimenta e banha
suína a gosto

Modo de fazer

Tempere o frango com sal e pimenta e frite. Frite o bacon, a lingüiça e a carne separados. Em seguida frite ligeiramente as costelas e reserve todos. Escorra a gordura em excesso e coloque na panela o açafião, a cebola e o alho, depois de bem fritos, refogue o arroz, junte a carne, o frango e a lingüiça. Coloque o caldo já quente e deixe cozinhar por cerca de 25 minutos. (Em tempo acrescente o milho, a ervilha e as uvas).

Corrija o sal, depois jogue as azeitonas e o bacon frito por cima. Salpique cheiro verde a gosto.



Andréia Peixoto

Sandra Bispo de Melo | Formosa

“Conta-se que uma dona de bordel afim de encontrar pretendentes ricos para suas “afilhadas”, quis melhorar sua Galinhada e a Maria Izabel. Juntou as comidas e colocou mais ingredientes, agregando mais cor e sabor e o prato que ela chamou de Puta Pobre, se tornou o famoso “Arroz de Puta Rica”. ”



Andréia Peixoto

Caranha Assado na Folha da Bananeira, recheado com Batata e Tomate

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

Ingredientes

01 Caranha (aproximadamente 1,5 Kg)
01 Cebola de Cabeça
01 Pimenta de Cheiro pequena
06 Dentes de Alho amassados
01 Pitada de Pimenta do Reino
01 Pitada de Açafrão
02 Limões
01 Colher de Manteiga de Leite
01 Tomate grande cortado em rodelas
02 Batatas cortadas em rodelas
01 Folha de Bananeira
Sal a gosto

Modo de fazer

Bata a cebola, a pimenta do reino, a pimenta de cheiro, açafrão, sal, alho até ficar homogêneo. Para temperar o peixe, faça pequenos furos para o tempero entrar. Depois de temperado coloque o suco dos limões por cima do peixe. Depois de temperado, pegue os tomates, as batatas e recheie o peixe. Use a manteiga de leite para untar a folha da bananeira. Para assar o peixe, amarre a folha da bananeira em volta e leve ao forno por aproximadamente 1 hora.



Arquivo pessoal

Geovanna Hillary Ribeiro Silva | Goianésia

“ Quando criança tive alergia alimentar, e devido a esse problema fui afastada de vários alimentos que eu gostava, dentre as carnes por exemplo, só podia comer carne de frango e peixe. Então tomei gosto pelas mesmas... ”



Andréia Peixoto

Arroz com Lingüiça e Milho

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

Ingredientes

03 copos (americano) de arroz
01 kg de lingüiça de suíno caipira
09 colheres (sopa) de banha suína
04 copos (americano) de água fervente
02 espigas de milho
02 cebolas médias
03 dentes de alho
01 litro de banha suína (para fritar a lingüiça)
Sal e pimenta do reino e pimenta de cheiro a gosto

Modo de fazer

Corte a lingüiça em pedaços médios e frite em fogo baixo. Em outra panela junte as 09 colheres de banha, alho, cebola, as pimentas e deixe dourar. Acrescente o arroz e refogue bem, em seguida coloque o milho, o sal, a lingüiça frita e a água fervente. Deixe ferver com a panela parcialmente fechada por 5 minutos, logo que aparecer o arroz, baixe o fogo, tampe a panela e deixe acabar de secar.



Daniela Cristina Alves Braga | Rubiataba

Andréa Peixoto

“ ...Escolhíamos as melhores carnes, e picávamos em pequenos pedaços e temperávamos com bastante pimenta, fazíamos a lingüiça e logo depois de prontas, a gente colocava para dar aquela pequena defumada em cima do fogão de lenha, assim dando aquele sabor especial... ”



Galinha ao Molho Pardo com Angu de milho e Quiabo Frito

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

Ingredientes

01 galinha pequena (picada)
01 cebola picadinha
03 dentes de alho
01 e ½ litro de água
01 colher (sopa) de sal
08 colheres (sopa) de óleo
01 colher (café) de açafraão
01 colher (café) de colorau
Cheiro verde a gosto
200 g de quiabo
04 espigas de milho
100 ml de vinagre branco
01 xícara (chá) do sangue da galinha
01 pimentão
01 tomate sem casca e sem sementes
Hortelã a gosto

Modo de fazer

Galinha: tempere a galinha com sal, alho, açafraão, colorau e reserve. Em uma panela grande refogue no óleo a cebola picadinha até ficar morena. Entre com os pedaços de galinha temperados e doure, pingando água, até ficar bem morena e reserve.

Molho Pardo: bata no liquidificador o vinagre, o sangue, o pimentão, o hortelã e o tomate. Junte ao frango refogado e ferva até engrossar. Acrescente o cheiro verde e reserve.

Angu: rale o milho, esprema, leve o líquido ao fogo com temperos e deixe engrossar.

Quiabo: corte os quiabos na longitudinal e frite com pouco óleo.



Geovane Nunes | Cidade de Goiás

Andréia Peixoto

“ ...A meninada gostava da algazarra, mas na hora da morte da galinha. As mais velhas não podiam ter piedade, pois segundo a lenda poderia trazer mais sofrimento ao animal. Tirava o sangue e reservava. Depois despenava e picava em pedaços pequenos... ”



Andréia Peixoto

Arroz com Suã

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

Ingredientes

02 kg de suã suína
01 kg de arroz
02 cebolas
05 dentes de alho
01 pitada de pimenta do reino
½ colher de sopa de sal
1 concha de banha suína
Pimenta verde a gosto

Modo de fazer

Tempere a suã suína um dia antes com todos os ingredientes indicados. Em uma panela média, coloque a carne e a banha e frite bem, conforme for fritando adicione água para envermelhar a carne.

Por último coloque o arroz, refogue bem e coloque para cozinhar com um litro e meio de água.



Maria Silveira Gabriel | Itarumã

“ Minha família e eu morávamos na fazenda, e a comida que fazíamos era um alimento típico da família rural e foi passando de geração a geração.... ”



Andréia Peixoto

Carne Seca na Moranga

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

Ingredientes

01 moranga média
01 kg de carne seca (cozida e desfiada)
04 colheres (sopa) de banha de porco
02 dentes de alho
01 cebola média ralada
01 copo de requeijão cremoso caseiro
200 g de creme de leite
Sal, coentro, cebolinha e pimenta a gosto

Modo de fazer

Lave bem a abóbora, corte a tampa e retire as sementes com uma colher. Coloque a tampa de volta. Unte a moranga por fora com banha e embrulhe em papel alumínio e leve ao forno médio por aproximadamente 1 hora ou até amaciar. Depois da abóbora cozida, retire um pouco da polpa com uma colher e reserve. No fogão a lenha cozinhe a carne seca coberta com água na panela de pressão por 10 minutos, desfie e reserve. Em uma panela de ferro, aqueça a banha e refogue a cebola e o alho, coloque a carne desfiada, a pimenta e a polpa da abóbora reservada. Retire do fogo e coloque o creme de leite e a metade do requeijão cremoso, a cebolinha picada e um pouco de coentro e corrija o sal. Espalhe a outra metade do requeijão dentro da moranga. Despeje o recheio na moranga cubra com o requeijão, leve ao forno por mais 15 minutos.

Retire do fogo e salpique coentro.



Andréia Peixoto

Janaine Teodoro de Sousa | Caçu

“
Degustei este prato por ter me casado com um nordestino, que me ensinou a fazer essa especialidade, minha família adora saborear em ocasiões especiais.....
”



Andréia Peixoto

Peixe com Guariroba assado no Fogão Caipira

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

Ingredientes

01 peixe de escama médio
01 guariroba
02 cebolas
03 dentes de Alho
02 pimentas de cheiro
½ queijo fresco
02 colheres de sopa de urucum
02 batatas em rodelas
Sal, Cebolinha e Salsinha a gosto
Alface e Tomate Cereja para decorar

Modo de fazer

Limpe o peixe e faça furos para o tempero penetrar. Bata no liquidificador o cheiro verde, o alho, uma cebola e a pimenta de cheiro, misture o sal, tempere o peixe e reserve. Refogue a guariroba com um pouco de água e uma colher de urucum e deixe cozinhar. Passe o restante do urucum no peixe e recheie com a cebola em rodelas, a guariroba cozida e cortada em fatias e o queijo em cubos. Acenda o fogo no fogão caipira, coloque uma chapa de disco de arado de trator, pegue as batatas e coloque-as na chapa, e por cima coloque o peixe recheado e tampe, ou coloque papel alumínio por cima.

Deixe cozinhar, mas não coloque muito fogo para não queimar.



Gelis Honório Dias | Araguapaz

“ Quero com essa receita fazer uma homenagem a minha mãe ... Queria estar com ela todos os dias, mas ela fica muito na roça, e todas as vezes que vou lá, ela faz esse peixe para mim. ”



Andréia Peixoto

Arroz Carreteiro com Guariroba

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

Ingredientes

01 Kg de Arroz
500 g de carne de sol cortada em cubos médios
01 guariroba cortada em lascas
Banha de Porco
Temperos à gosto

Modo de fazer

Em uma panela coloque a banha e frite a carne de sol, quando estiver bem frita, coloque o arroz e a guariroba para refogar junto, acrescente água quente e deixe cozinhar.



Nilvania Garcia Moreira | Varjão

“ Eu já comi arroz com carne seca, e vi que com a guariroba e mais temperos ficava melhor, e pedi minha mãe para experimentar e ela aprovou. ”



Andréia Peixoto

Galinhada da Vovó

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

Ingredientes

01 frango
05 copos (americano) de arroz
01 copo (americano) de cheiro verde
02 cebolas raladas
03 tomates picados em cubinhos
03 cenouras raladas
04 espigas de milho frescas
02 pimentões cortados bem pequenos
02 pimentas de cheiro

Modo de fazer

Em uma panela, corte o frango em pedaços bem pequenos, tempere e frite até ficar bem dourados, retire os pedaços de frango fritos, escorra o excesso de óleo. Na mesma panela, acrescente o tomate, a cebola, o pimentão, a cenoura, o milho verde, a pimenta de cheiro, o arroz e os pedaços de frango fritos e refogue bem, adicione meio litro de água, abaixe o fogo e deixe cozinhar até a água secar.

Finalize salpicando cebolinha por cima.



Andréia Peixoto

Juviliana Rodrigues da Silva | Chapadão do Céu

“ Todos os domingos a minha vó reunia a família em sua casa, e preparava uma deliciosa galinhada para a família. Eu era bem pequena, mas lembro dela dizer que tudo que for fazer que se faça com muito amor... ”



Paçoca de Pilão

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

Ingredientes

01 kg de carne seca
03 colheres (sopa) de alho picado
01 kg de farinha de mandioca
01 copo (americano) de banha de porco
200 g de torresmo picado

Modo de fazer

Pique a carne em cubos grandes, cozinhe bem e frite na banha de porco. Quando estiver bem frita, reserve. Não separe a carne da gordura. Coloque no pilão o alho, a farinha de mandioca, o torresmo e a carne frita.

Pile tudo aos poucos até que a mistura se torne uma farofa, e a carne fique bem desfiada, e os torresmos bem esfarelados.



Andréia Peixoto

Wilson Alves Abrão | Anápolis

“ **Cresci vendo meu tio fazer paçoca de carne, e sempre perguntava a ele qual a carne usava, e ele dizia que qualquer uma dava certo. Realmente toda carne com farinha fica boa, mas um dia perguntei novamente e ele disse que fazer com carne seca...** ”



Andréia Peixoto

Arroz com Costelinha de Porco

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

Ingredientes

01 kg de costelinha suína
02 copos (americano) de arroz
03 dentes de alho
01 cebola média
02 conchas de banha suína
01 pimenta de cheiro
½ colher (sopa) de açafrão
½ kg de mandioca
01 colher (sopa) de cebolinha
01 colher (sopa) de salsinha
Sal e pimenta a gosto
01 pé de alface
03 tomates

Modo de fazer

Tempere a costelinha com alho, sal e pimenta. Deixe descansar por 15 minutos. Coloque a banha suína na panela e frite as costelinhas até dourar. Coloque o açafrão e mexa. Acrescente a cebola picadinha e frite mais um pouco mexendo sempre. Caso necessário descarte um pouco da gordura. Coloque o arroz e refogue bem, acrescente duas xícaras de água fervente e deixe cozinhar um pouco, acerte o tempero e a parte cozinhe a mandioca. Finalize com cheiro verde.

Sirva com a mandioca cozida e a salda de alface e tomate.



Andréia Peixoto

Maria Lúcia de Morais | Orizona

“ **Minha mãe fazia este arroz para alimentar os peões que trabalhavam na fazenda. É um arroz fácil de fazer e é bem nutritivo e muito gostoso. Era servido no jantar por ser rápido para fazer...** ”



Andréia Peixoto

Lingüiça de Suíno Caipira acompanhada de Feijão Tropeiro

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

Ingredientes

01 kg de carne suína
Alho amassado, sal, pimenta bode, açafrão,
pimenta do reino a gosto
Tripas suínas

Modo de fazer

Lave bem a tripa em água corrente e deixe de molho no limão por 10 minutos. Pique a carne com uma faca em pedaços bem pequenos (batida na faca) ou moa. Em uma vasilha coloque a carne suína batida, alho amassado, sal, pimenta bode e pimenta do reino a gosto, adicione o açafrão, misturando tudo muito bem. Encha as tripas até ficar bem firme, amarre as pontas. Depois coloque a lingüiça em cima do fogão a lenha para defumação natural.

Acompanha Feijão Tropeiro.



Andréia Peixoto

Maria Aparecida Pereira da Silva | Luziânia

“
...Como não tinha geladeira tínhamos que processar as carnes, em forma de lingüiça, carne de lata e seca para durar mais tempo. No dia de abater o porco era uma verdadeira confraternização, pois reunia toda família... ”



Dreykson Cabral

Arroz Carreteiro

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

Ingredientes

01 kg de arroz
01 kg de carne
20 ml de óleo
Sal, alho e cebola a gosto

Modo de fazer

Tempere a carne com sal e em uma panela, adicione o óleo e frite a carne até dourar, em seguida coloque o alho e a cebola picada.

Depois refogue o arroz, cubra com água todos os ingredientes e cozinhe.



Dieykson Cabral

Lenita Moreira da Silva | São João D'Aliança

“
Minha mãe sempre
fazia. Lembrança da
minha infância.
”



Tomate Recheado com Paçoca de Carne Seca com Purê de Mandioca

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

Ingredientes

05 tomates médios

Paçoca de Carne Seca

300 g de carne seca

03 colheres (sopa) de banha suína

01 cabeça de cebola grande picada

04 dentes de alho picado

02 copos (americano) de farinha de mandioca

Purê de Mandioca

150 g de mandioca picada

50 ml de leite

200 g de queijo ralado

Sal e cheiro verde a gosto

Modo de fazer

Paçoca de Carne Seca: dessalge a carne seca em água fervente por 3 vezes, na última troca deixe ferver, cozinhe e desfie. Coloque em uma panela a banha, a cebola, o alho e deixe dourar, adicione a carne seca desfiada e refogue bem deixando bem molhadinha, acrescente a farinha, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

Purê de Mandioca: cozinhe a mandioca e bata no liquidificador até virar um creme, depois coloque na panela e acrescente o leite, o sal e deixe ferver.

Montagem: corte os tomates ao meio e tire as sementes. No copinho do tomate coloque uma camada de purê de mandioca e por cima a paçoca de carne seca, colocando por cima o queijo. Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 3 minutos.



Andréia Peixoto

Vera Lúcia Nunes Siqueira | Santa Cruz de Goiás

“ Sempre gostei muito de cozinhar, e quando achei que sabia de tudo! Apareceu meu sobrinho e me ensinou a fazer essa receita. Eu gosto muito de fazer ela, afinal todos da família gostam, e sempre que meu neto está em minha casa faço a receita para agradar a ele, pois ele gosta muito. ”



Paçoca de Carne Seca

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

Ingredientes

01 kg de carne seca
01 litro de farinha de mandioca
500 g de cebola
500 ml de banha suína
Pimenta malagueta a gosto
Sal, se for necessário

Modo de fazer

Em uma panela, frite na banha suína a carne seca com a cebola e a pimenta malagueta, em seguida junte no pilão a carne frita e a farinha de mandioca. Soque até a carne desfiar completamente.

Coloque a banha suína numa panela e deixe esquentar bem, acrescente na paçoca aos poucos.



João Batista Alves Ferreira | Jussara

Andréia Peixoto

“ Quando eu era criança sempre socava paçoca de carne seca no pilão para minha mãe. Aprendi a fazer com ela, e faço para minha família, mas para muitas pessoas a paçoca de carne seca é novidade. ”



Andréia Peixoto

Costela de Suíno Agridoce

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

Ingredientes

02 kg de costela suína
02 colheres (sopa) (rasa) de rapadura
½ colher (sopa) de gengibre
01 copo (americano) de pinga (cachaça)
01 copo (americano) de vinagre de maçã
03 dentes de alho fatiados
01 colher (sopa) de mostarda ou grãos de mostarda triturado
02 copos (americano) de tomates maduros e sem pele
½ copo (americano) de molho de soja
02 copos (americano) de água
Geléia de pimenta e gengibre
Sal, alecrim e pimenta caiena em pó a gosto

Modo de fazer

Coloque a costela em um saco plástico resistente e acrescente todos os ingredientes para o tempero e massageie a costela. Em seguida leve o saco com a costela para a geladeira e deixe descansar de 04 a 08 horas.

Coloque em uma assadeira, cubra com papel alumínio e asse a uma temperatura de 250° por aproximadamente 50 minutos ou até cozinhar. Retire o papel alumínio, pincele a geléia de pimenta e gengibre e deixe dourar.



Andréia Peixoto

Marly Ap. Lopes Valério Mendanha | Itaberáí

“ Não me lembro quem me ensinou esta receita, só sei que ao fazer fui aperfeiçoando com o tempo, pois na roça às vezes falta algum ingrediente e acabo usando outro. No caso dessa receita troquei o açúcar mascavo por rapadura...” ”



Andréia Peixoto

Filé Mignon com Crosta de Baru, acompanhado com Farofa de Castanhas de Baru e de Caju

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

Ingredientes

Filé Mignon

01 peça pequena de filet mignon (aproximadamente 1,2 kg)
03 ramos de alecrim fresco
06 folhas de manjeriço
50 gr de farinha de pão
03 colheres de manteiga de garrafa
200 g de castanha de baru torrada e triturada
06 dentes de alho
100 g de queijo parmesão ralado
01 ovo
Sal, azeite e pimenta do reino a gosto

Farofa

250 g de castanha de caju triturada
250 g de castanha de baru triturada
06 colheres (sopa) de manteiga de garrafa
300 g de farinha torrada
Sal, alho, cebola e pimenta a gosto

Modo de fazer

Corte o filé mignon em medalhões, reserve. Faça uma pasta com sal, alecrim, manjeriço e tempere a carne. Em uma frigideira com azeite em fogo alto, doure as postas de filé, selando por 03 minutos cada lado. Disponha a carne em uma assadeira e reserve.

Crosta de Baru: em uma tigela misture a castanha triturada, o queijo parmesão, a manteiga de garrafa, a gema do ovo, o alho, a farinha de pão e misture até formar uma pasta. Em seguida cubra toda a superfície dos medalhões com a pasta e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cinco minutos. Reserve e regue os medalhões com o próprio molho da carne do cozimento.

Farofa: em uma panela de ferro, coloque a manteiga de garrafa, frite o alho, cebola e em seguida a farinha até ficar bem torrada. Junte as castanhas e mexa por mais cinco minutos. Se preferir salpique cheiro verde.



Andréia Peixoto

Elivane Maria dos Santos | Porangatu

“ Sempre fui apaixonada pela culinária, e estou sempre aprendendo e renovando minhas receitas. Sabemos que o nosso cerrado é muito rico em alimentos nutritivos e saborosos... ”



Andréia Peixoto

Angu servido aos 03 Caldos

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

Ingredientes

10 espigas de milho verde dura
01 kg de carne seca cortada em cubos médios
01 kg de abóbora madura
500 g de quiabo picadinho
01 frango caipira cortado pelas juntas
500 g de feijão roxo
Alho, cebola de cabeça, cebolinha de folha e pimenta a gosto

Modo de fazer

Caldo de Carne Seca: coloque em uma panela grande a carne seca e frite em óleo até dourar, em seguida coloque 500 gr de abóbora e deixe que frite um pouco junto com a carne, coloque água (1 litro) e acrescente o quiabo, corrija o sal. Para engrossar adicione um copo (americano) da massa de milho ralada e coada e deixe ferver por aproximadamente 10 minutos.

Caldo de Frango Caipira: tempere o frango com alho e sal amassados, depois de temperado coloque o frango para fritar em óleo pingando água, até dourar. Retire o excesso de gordura e adicione 500gr de abóbora juntamente com os temperos desejados. Adicione água (1 litro), o quiabo e deixe cozinhar, corrija o sal. Para engrossar adicione um copo (americano) da massa de milho ralada e coada e deixe ferver por aproximadamente 10 minutos.

Caldo de Feijão: bata o feijão já cozido no liquidificador com água (1 litro), em seguida adicione a gordura e coloque o quiabo para fritar junto com os temperos, por último despeje o feijão batido e deixe cozinhar, corrija o sal.

Angu: rale as espigas de milho, coloque um pouco de água, coe e leve ao fogo e deixe engrossar até ficar denso. Depois de cozido despeje em um recipiente e deixe esfriar.



Andréia Peixoto

Fernanda Sena Neto | Niquelândia

“ No fundo do quintal o milharal verdinho reluzia e com ele as delícias: curau, pamonha, milho assado e o angu. Esse me traz especiais recordações e foi o motivo de participar desse festival... ”



Andréia Peixoto

Tutu de Feijão com Ovos e Carne Suína de Lata

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

Ingredientes

10 espigas de milho verde dura
01 kg de carne seca cortada em cubos médios
01 kg de abóbora madura
500 g de quiabo picadinho
01 frango caipira cortado pelas juntas
500 g de feijão roxo
Alho, cebola de cabeça, cebolinha de folha e pimenta a gosto

Modo de fazer

Cozinhe o feijão até ficar mole, bem cozido, amasse o feijão com uma colher, quebrando o feijão. Em uma panela coloque a banha suína e os temperos e frite o feijão amassado, quando o feijão estiver frito, coloque os ovos e a farinha de mandioca até desgrudar da panela, mas não pode ficar duro.

Obs: a carne de porco de lata vai por cima do feijão pronto.



Andréia Peixoto

Alessandra Beatriz G. de Mendonça | Sanclerlândia

“ Chamo essa receita de cheirinho de infância, porque era meu lanche preferido feito por meu pai amado com muito carinho. Criança é uma coisa engraçada, pois eu e meus irmãos dispensávamos qualquer lanche para aquele tutu de feijão...”



A photograph of a rustic kitchen. In the foreground, a large, dark metal pot with a handle sits on a stone stove. To the right, a window with a wooden frame is visible, letting in bright light. The walls are made of rough, textured material. The overall scene is warm and traditional.

Lanche da Fazenda



Andréia Peixoto

Empadão Goiano

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo – Anicuns

Ingredientes

Massa

03 kg de farinha de trigo
04 ovos
02 colheres (sopa) (bem cheia) de margarina
01 colher (sopa) de sal
01 colher (sopa) de sal vegetal
04 copos (americano) de água
03 copos (americano) de óleo

Recheio

500 g de peito de frango
100 g de queijo
01 pimentão
01 cebola
02 tomates
04 colheres (sopa) de farinha de trigo
Azeite, pimenta calabresa, alho a gosto

Montagem

Formas de empada
Margarina
1 ovo batido com 2 colheres (sopa) de café coado

Modo de fazer

Massa: em uma bacia misture bem os ovos, a margarina, o sal, a água e o óleo, acrescente a farinha de trigo aos poucos até o ponto de soltar da vasilha e das mãos, sove bem. A massa deve descansar por 30 minutos, coberta com um pano seco em local arejado.

Recheio: em uma panela de pressão, refogue o peito de frango com o alho e cebola, acrescente sal a gosto, cubra com água e cozinhe por 30 minutos após início da pressão. Em seguida desfiar o peito de frango. Reserve. Em uma panela, refogue no azeite o alho amassado com sal e a pimenta calabresa, acrescente o pimentão, a cebola e o tomate cortados em cubos pequenos, refogue por mais 2 minutos e acrescente e a farinha de trigo. Quando a mistura estiver com a aparência de molho espesso, adicionar o frango desfiado, refogar por mais 5 minutos. Retirar do fogo para esfriar e reservar.

Montagem: com um rolo abra a massa bem fina, unte a forma com margarina e cubra o fundo com a massa, deixando sobrar bordas. Coloque o recheio e cubos de queijo e cubrir o empadão com massa fina e fechar bem. Pincele o empadão com ovo batido e um pouco de café coado. Leve para assar em forno pré-aquecido à 180° C até dourar a massa.



Andréia Peixoto

Viviane Pereira de O. Nunes | Anicuns

“ Esta receita veio em função da paixão por empadão... Sempre gostávamos de passar por Goiás nas férias para comer. E sempre tinha data marcada... E pela paixão, um belo dia resolvi tentar aprender, procurei várias receitas, tentei por anos chegar pelo menos próximo a receita que comíamos... ”



Mané Pelado Assado na Folha de Bananeira

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo – Cachoeira Alta

Ingredientes

01 prato de mandioca ralada
01 prato (raso) de açúcar
01 colher (sopa) de banha suína
01 copo (americano) de queijo ralado
02 ovos
01 colher (sopa) de fermento químico em pó
01 folha de bananeira

Modo de fazer

Rale o equivalente a 1 prato de mandioca, cubra a massa ralada com água, mexa e exprima a massa em um pano seco, descarte a água. Misture todos os ingredientes, mexa bem e por último coloque o fermento em pó.

Asse em forno pré-aquecido a 180°C até dourar.

Dica: coloque na folha de bananeira e em ordem dentro da forma.



Andréa Pexoto

Marinalva Abade B. da Silva | Cachoeira Alta

“ É uma receita da região do Córrego da Pedra Branca, ao ajudar em Festas Religiosas Típicas aprendi a fazer. ”



Andréia Peixoto

Rosca Húngara

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo – Montes Claros de Goiás

Ingredientes

Massa

02 ovos
07 colheres (sopa) de açúcar
01 colher (sopa) de fermento biológico seco em pó
01 copo (americano) de leite
01 copo (americano) de água
½ copo (americano) de óleo
01 colher (café) de sal
Farinha de trigo até o ponto de enrolar

Recheio

100g de coco seco ralado sem açúcar
02 colheres (sopa) de margarina
1 caixa de leite condensado

Modo de fazer

Recheio: misture o coco seco ralado sem açúcar, com a margarina e acrescente o leite condensado até formar um creme firme.

Massa: em uma bacia média, misture todos os ingredientes e por último a farinha de trigo até soltar das mãos e da vasilha, deixe a massa fermentar por 40 minutos.

Passado o tempo de fermentação, abra a massa, espalhe o recheio, enrole e corte no tamanho desejado, deixe dobrar de volume. Leve para assar em forno médio 180°C por aproximadamente 40 minutos até dourar.

Depois de assadas passe o leite condensado e polvilhe com coco seco ralado sem açúcar por cima das rosas.



Andréia Peixoto

Graciele Peres Paula | Montes Claros de Goiás

“ **Aprendi a fazer a rosca húngara com uma amiga. Faço essas rosquinhas todos os dias para vender, ajudando nas despesas de casa. Faço com muito amor, comecei por “hobby” há quase dois anos, agora se tornou meu trabalho pelo qual muito me orgulho e agradeço a Deus todos os dias por esse dom, e todos os dias tenho mais e mais encomendas e fregueses.** ”



Andréia Peixoto

Broa de Fubá

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

Ingredientes

01 copo (americano) de fubá
01 copo (americano) de farinha de trigo
01 copo (americano) de polvilho
01 copo (americano) de óleo
01 copo (americano) de água
01 copo (americano) de leite
½ copo (americano) de açúcar
½ colher (sopa) de fermento químico em pó
01 pitada de sal
12 ovos

Modo de fazer

Em uma panela coloque o óleo, a água, o leite e deixe ferver. Quando a mistura ferver, coloque o fubá e a farinha de trigo e mexa bem até cozinhar a massa. Despeje a massa em cima do polvilho e sove bem, acrescente a pitada de sal, o açúcar e os ovos um a um amassando bem até ficar uma massa nem mole nem dura e por último o fermento em pó.

Enrole e leve para assar em forno a 200°C até secar e dourar.



Andréia Peixoto

Luciene Maria da Silva | Catalão

“
Essa receita aprendi com minha mãe. Ela fazia para nós quando éramos pequenos.
”



Andréia Peixoto

Pão de Queijo

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo – Formosa

Ingredientes

03 copos (americano) de polvilho
01 copo (americano) de óleo (menos um dedo)
01 copo (americano) de leite (+ dois dedos)
½ queijo ralado
Sal a gosto
Ovos até o ponto de enrolar

Modo de fazer

Escalde o polvilho com o óleo e o leite quente, espere esfriar. Coloque o queijo e acrescente os ovos até o ponto de enrolar, corrija o sal.

Unte as mãos com óleo e faça as bolinhas, coloque em forma e asse a 180°C até dourar.



Andréia Peixoto

Rogélia Batista dos Santos | Formosa

“
Aprendi a fazer
essa receita com uma
prima, e faço sempre
que tenho visita ou
para o lanche
da tarde.
”



Leonardo Bizinho

Pão de Queijo com Carne Seca Desfiada

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

Ingredientes

01 kg de polvilho caseiro
350 g de queijo curado
600 ml de leite
07 ovos caipiras
350 ml de banha de porco
Sal a gosto

Recheio

200 g de carne seca
02 dentes de alho
01 cebola média
01 colher de banha de porco
01 copo de água

Modo de fazer

Primeiramente coloque o leite, a banha de porco em uma vasilha e deixe ferver, depois escale o polvilho misturando bastante e deixe esfriar. Em seguida vá acrescentando o sal, os ovos aos poucos, quando estiver bem sovada acrescente o queijo ralado até obter uma massa homogênea. Faça as bolinhas e recheie do a carne seca desfiada.

Recheio: Em uma panela de pressão coloque a banha para esquentar, refogue a cebola e deixe dourar, frite a carne seca. Acrescente um copo de água, tampe e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos, depois desfie.

Asse até dourar.



Arquivo pessoal

Roziana Ribeiro de Freitas Resende | Goianésia

“ Esta receita é tradição em nossa família, minha avó fazia sempre esta delícia no lanche da tarde, onde meu avô vinha buscar e levava para os peões na roça lancharem com chá ou leite adoçado. ”



Andréia Peixoto

Mané Pelado

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

Ingredientes

03 pratos de massa de mandioca
02 pratos de açúcar
02 pratos de leite ou coalhada
01 prato de banha suína
01 prato de queijo ralado
01 prato de coco fresco ralado
01 prato raso de manteiga de Leite
01 pitada de sal
03 ovos

Modo de fazer

Rale a mandioca, em seguida coloque em um pano e dê uma leve apertada e reserve. Em uma bacia coloque os ovos, o açúcar, a banha, a manteiga, o sal e misture bem, em seguida junte a mistura a massa da mandioca, o queijo, o coco e o leite, misturando sempre.

Unte duas formas médias com óleo ou banha suína e coloque para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora e 30 minutos ou até que fique dourado.



Andréa Peixoto

Luciene Silva de Oliveira Machado | Rubiataba

“ Quando eu ouvi falar deste bolo eu tinha oito anos, quando minha mãe me disse que iria fazer um bolo chamado “Mané Pelado”. Então fiquei curiosa para saber como era feito... ”



Pamonha Cozida

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

Ingredientes

01 mão de milho verde (60 espigas)
01 litro de óleo vegetal ou banha de suína
Açúcar
01 kg de queijo fresco
Sal a gosto

Modo de fazer

Corte o milho, descasque e reserve as palhas. Rale o milho e raspe o sabugo. Tempere a massa com óleo ou banha quente aos poucos e mexa bem para incorporar a gordura na massa, em seguida coloque os demais temperos a gosto.

Monte as pamonhas colocando a massa temperada e o queijo cortado em cubos médios, feche bem e cozinhe em água por aproximadamente 50 minutos.



Odilon Lima Neto

Neyriane dos Santos Lima Lopes | Goiás

“ Esta receita é uma tradição na família do meu esposo, pois ele aprendeu com a fazer a pamonha quando tinha uns 14 anos olhando sua mãe a fazer. Quando nos casamos, aprendi com ele... ”



Bolinho de Doce Frito

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

Ingredientes

03 copos (americano) de polvilho
01 copo (americano) de açúcar (menos um dedo)
01 pitada de Sal
04 a 05 ovos
01 litro de banha para fritar

Modo de fazer

Em uma vasilha, coloque o polvilho, o açúcar, o sal e misture todos esses ingredientes, em seguida os ovos um a um até ficar uma massa uniforme e firme para não desmanchar na hora de fritar. Em uma panela, coloque a banha e esquite (não frite na banha muito quente, o bolinho pode ficar cru por dentro).

Enrole a gosto e frite até dourar.



Andréa Peixoto

Cleuzeni Barbosa de Lima Vieira | Itarumã

“ Essa receita vem de família, minha mãe aprendeu a fazer com minhas tias paternas. Por ser uma receita simples, rápida e prática, pois, todos os ingredientes sempre haviam em casa, e era servido no lanche... ”



Tapioca com Carne Seca com Purê de Abóbora e Queijo

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

Ingredientes

Massa

25 g de polvilho doce

125 ml de água

01 pitada de sal

Recheio

300 g de carne seca

150 g de abóbora cabotiá

200 g de queijo

Cheiro verde à gosto

Modo de fazer

Massa: misture o polvilho, o sal e a água aos poucos. Com a mão vá desfazendo os grumos que são formados, até obter uma massa úmida. Passe por uma peneira para que a massa fique fina.

Recheio: dessalge a carne seca, quando estiver dessalgada, cozinhe e desfie, reserve. Cozinhe a abóbora cabotiá até que fique macia, amasse, tempere com sal e pimenta de cheiro.

Montagem: coloque uma frigideira de ferro no fogão a lenha e deixe aquecer um pouco, cubra a frigideira com uma camada de massa e deixe cerca de 3 minutos e vire. Deixe por mais 2 minutos e vire novamente.

Quando a massa da tapioca estiver cozida, coloque o queijo, o purê de abóbora e a carne seca desfiada e o cheiro verde, na metade da massa, dobre e sirva em seguida.



Mariane Nunes Barreira | Caçu

“ No quintal sempre tinha um grande mandiocal, e durante alguns dias a família se reunia para a preparação da farinha e do polvilho . Era um processo lento e manual, descascávamos a mandioca e a família reunida aproveitava para contar histórias.... ”



Andréia Peixoto

Peta Caseira

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

Ingredientes

03 copos (americano) de água
02 copos (americano) de banha de porco
05 copos (americano) de polvilho doce
01 colher (sopa) de sal
10 ovos caipiras

Modo de fazer

Em uma panela coloque a banha de porco e a água, leve para ferver. Em uma gamela coloque o polvilho e adicione uma colher de sopa de sal e misture. Quando a água e a banha estiverem fervendo, escale o polvilho e com o auxílio de uma colher mexa bem até o líquido se misturar a massa. Deixe esfriar um pouco, adicione os ovos, um a um, e amasse bem até o ponto de espremer.

Asse em forno quente à 280° até dourar.



Andréia Peixoto

Rosângela Ma. dos S. Oliveira | Araguapaz

“
Essa receita eu aprendi a fazer com a minha patroa. Todos gostam, a minha família também. Servimos todos os dias no café da manhã e no lanche da tarde.
”



Andréia Peixoto

Biscoito Frito

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo – Varjão

Ingredientes

04 copos (americano) de polvilho
01 copo (americano) de água
01 copo (americano) de leite
02 copos (americano) de queijo ralado
01 litro de banha suína
04 a 06 Ovos
Sal a gosto

Modo de fazer

Em uma bacia coloque o polvilho.
Em uma panela aqueça até ferver a água, o óleo e o sal. Em seguida escale o polvilho e deixe esfriar, depois coloque o queijo e os ovos um a um até o pondo de enrolar.
Frite na banha de porco.



Andréa Pexoto

Leidimar Claudina M. Gonçalves | Varjão

“ **Aprendi essa receita com minha mãe. Ela fazia esse biscoito para a merenda do pessoal que trabalhava na colheita. Na época éramos muito pobres e os produtos eram ovos, polvilho, mandioca e leite. Esta receita é muito importante para mim, por isso faço até hoje.** ”



Andréia Peixoto

Bolo Alemão

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

Ingredientes

Massa

½ copo (americano) de manteiga sem sal
01 copo (americano) de açúcar
02 ovos
02 copos (americano) de farinha de trigo
1 colher (sopa) (rasa) de fermento biológico seco em pó
Raspas de limão

Recheio

01 kg de coalhada sem soro
02 copos (americano) de açúcar
06 gemas
06 claras de ovos (batidas em neve)
02 colheres (sopa) de amido de milho
Baunilha
Canela em pó

Modo de fazer

Massa: em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado, coloque os dois ovos e continue a bater mais um pouco. Em uma bacia, coloque os ingredientes batidos, acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó e as raspas de limão, misture com as mãos até obter uma massa no ponto de abrir com a mão. Use uma forma redonda de aro removível – desmontável. A forma deve estar untada com banha de porco e a massa deve ser espalhada uniformemente no fundo e nas laterais. Passe farinha nos dedos para não grudar.

Recheio: bata as claras em neve e acrescente ao final para dar leveza. Misture as gemas, o açúcar, o amido de milho e a baunilha à coalhada sem o soro. Misture bem e por fim acrescente as claras em neve. Prepare uma mistura com meio copo de açúcar e duas colheres de sopa de canela em pó e espalhe por cima do recheio. Asse em forno médio a 180°C por aproximadamente uma hora.



Andréia Pexoto

Astrid Borges | Chapadão do Céu

“ É uma receita de família passada de geração em geração típica de colônias alemãs. Na cultura colonial alemã do sul do Brasil, e são as mulheres que tiram o leite das vacas e sempre há abundância de queijo, nata, leite, ovos, e manteiga... ”



Brevidade de Rapadura da Vovó

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

Ingredientes

02 copos (americano) de polvilho
02 copos (americano) de rapadura seca
05 a 06 ovos caipiras
Canela à gosto

Modo de fazer

No dia anterior ao preparo raspe a rapadura e deixe secar ao sol, em um pano limpo, para não ficar muito puxa. Para o preparo, passe pelo pilão a rapadura e o polvilho. Em seguida, separe os ovos e bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas até ficar esbranquiçada. Misture bem com a rapadura e o polvilho. Junte as claras e bata bastante para ficar fofo e sem cheiro de ovos, adicione a canela. Coloque para assar em forma untada somente com óleo a uma temperatura de 180° até durar, faça o teste com o palito.

O interessante é que não precisa de fermento.



Andréia Peixoto

“

A brevidade de polvilho com rapadura traz lembrança de nossa infância, feita por minha avó materna. Ela era separada do meu avô e vivia de fazenda em fazenda dos parentes ajudando a fazer farinha, polvilho, rapadura...

”

Elissandra Patrícia R. da S. de Barros | Anápolis



Andréia Peixoto

Requeijão Moreno

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

Ingredientes

15 litros de leite
01 colher de chá de sal
Manteiga de leite (retirada do leite usado na receita)

Modo de fazer

Após tirar o leite, coe em pano fino, coloque em uma vasilha para coalhar. Deixe por 24 horas, retire o creme e coloque em uma panela no fogo, em seguida acrescente o sal e deixe até fritar. Em outra panela coloque a coalhada e lave uma vez com água para retirar a acidez. Lave outras vezes com leite até retirar a acidez. Coe bem a massa e esprema. Em seguida coloque na manteiga e deixe fritar até cozinhar por igual.

Acrescente sal se necessário.



Andréia Peixoto

Simome Pereira de Sousa | Orizona

“ Esta receita aprendi com minha vó, fazíamos sempre para o café da manhã e lanche da tarde, reunindo os netos para lanchar juntos. Hoje faço essa receita em casa para seguir a tradição. ”



Andréia Peixoto

Mané Pelado na Folha da Bananeira

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo – Luziânia

Ingredientes

- 01 prato de massa de mandioca
- 01 prato raso de açúcar
- 01 prato de queijo ralado
- 01 prato raso de banha de porco
- 06 ovos
- 01 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de fazer

Descasque a mandioca e rale em ralo fino. Em uma bacia misture os ovos, o açúcar e a banha na massa de mandioca ralada e bata. Coloque o queijo e misture bem, por último adicione o fermento em pó.

Faça pacotes de massa com a folha de bananeira e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 2 horas até dourar.



Maura José Bueno | Luziânia

Andréia Peixoto

“ Esta receita vem da minha vó, que fazia para servir a família assado o forno de barro, e foi passada para minha mãe, que continua a praticar, passado para nossa geração, espero deixar também para meus sucessores. ”



Mentira

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

Ingredientes

500 g de polvilho
03 ovos
01 pitada de sal
02 copos (americano) de óleo para fritar

Modo de fazer

Coloque o polvilho em uma bacia e acrescente os ovos aos poucos e a pitada de sal, misture bem ao ponto de pegar com a colher. Aqueça o óleo e frite fracionando porções com a colher.



Dieykson Cabral

Domingas Pereira de Brito | São João D’Aliança

“ Tive uma infância difícil, éramos 12 irmãos, e os recursos eram poucos... mamãe fazia essa receita. Virou tradição e até hoje em casa não falta a “Mentira”, que faz parte do café da manhã dos meus filhos. ”



Mané Pelado enrolado na Folha de Bananeira

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

Ingredientes

02 kg de mandioca
01 litro de leite ou coalhada
02 copos (americano) de açúcar
01 copo (americano) de queijo ralado
½ copo (americano) de banha suína
02 ovos
01 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de fazer

Rale a mandioca e tire um pouco da água da massa torcendo em um pano. Em seguida junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem, coloque uma pitada de sal para realçar o sabor.

Enrole na folha de bananeira e coloque para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C até dourar.



Andréia Peixoto

Neicir Madali de Rezende | Santa Cruz de Goiás

“ **Aprendi a fazer essa receita com minha mãe que gostava de cozinhar e me ensinou a fazer o legítimo mané pelado na folha de bananeira. Fazíamos com frequência para receber visitas...**

”



Biscoito de Queijo

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

Ingredientes

03 copos (americano) de polvilho
03 copos (americano) de queijo ralado
01 copo (americano) de nata
08 ovos

Modo de fazer

Coloque o polvilho em uma bacia, em seguida a nata, o queijo e os ovos até dar o ponto. Sove a massa até obter o ponto para modelar os biscoitos.

Asse em forno médio 180°C por aproximadamente 35 minutos até corar.



Andréia Peixoto

Natália de Jesus Ferreira | Jussara

“ **Aprendi a fazer o biscoito de queijo com minha amiga Rosalina de Uruana Goiás.** ”



Andréia Peixoto

Focaccia Brasileira a Moda do Campo

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo – Itaberai

Ingredientes

Pão

01 colher (sopa) de açúcar
01 envelope de fermento biológico seco em pó
50 ml de azeite
500 gr de farinha de trigo
01 colher (sobremesa) de sal
300 ml de água

Recheio

500 g de toucinho para torresmo
500 g de lingüiça suína fina
300 g de queijo fresco

Cobertura

200 g de tomates cerejas
01 cebola fatiada
03 ramos de alecrim
Sal grosso

Modo de fazer

Em uma bacia de plástico média, coloque a água, o açúcar, o azeite, o fermento e o sal e misture bem com uma colher para ativar o fermento, depois de bem misturados, coloque a farinha de trigo aos poucos. Quando estiver desgrudando da bacia coloque a massa em uma superfície lisa para sovar até ficar uma massa homogênea. Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos. Passado o tempo de fermentação, abra a metade da massa em uma assadeira quadrada, forrada com azeite e coloque por cima da massa o recheio, abra a outra metade da massa e cubra o recheio. Por cima da massa que cobriu o recheio, coloque a cebola fatiada, o tomate cereja e o alecrim. Pincele com azeite e salpique o sal grosso (pouquinho) e deixe descansar por mais 30 minutos.

Leve ao forno a 180º por aproximadamente 45 minutos, ou até ficar dourada.



Andréia Peixoto

Maria Perpétua da Silva | Itaberai

“ Essa receita é muito especial para mim, porque aprendi com uma grande amiga que morava ao lado da minha casa em Jundiá SP. Meus filhos, ainda eram pequenos, e assim me ajudava a cuidar deles, e sempre juntas fazíamos essa receita... ”



Andréia Peixoto

Bolo da Massa para Farinha de Puba

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo – Porangatu

Ingredientes

03 copos (americano) de massa de mandioca (utilizada para fazer a farinha de puba)
300 ml de banha suína
300 ml de leite de vaca
300 ml de açúcar ou rapadura
03 colheres (sopa) de manteiga de leite ou de nata
03 ovos caipiras
01 e ½ colher (sopa) de fermento químico em pó
01 pitada de sal

Modo de fazer

Bata o açúcar, os ovos, a manteiga de leite e a banha suína até formar um creme. Acrescente a massa de puba e o leite batendo bem. Coloque o fermento químico em pó e o sal e misture delicadamente. Coloque a massa numa forma untada com manteiga de leite ou banha suína.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos, até dourar.



Andréia Pexoto

Zélia Maria do Santos | Porangatu

“ Quando a gente morava na fazenda nas décadas de 60, 70 e início da década de 80, minha família todos os anos nos meses de maio, junho, julho e agosto fazia moagem da cana de açúcar para fazer rapadura, moça branca e melado...”





Andréia Peixoto

Bolo de Arroz da Hora

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

Ingredientes

01 litro de fubá de arroz
01 litro de queijo ralado
500 ml de leite
½ prato de açúcar
½ prato de água
½ prato de óleo
10 ovos
01 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de fazer

Coloque a água para ferver e escale o fubá de arroz e mexa bem. Leve o óleo ao fogo até ferver e jogue no escaldado e deixe esfriar. Depois de frio coloque os ovos, o açúcar e o leite, amasse bem.

Unte uma forma e antes de levar ao forno pré-aquecido acrescente o fermento químico em pó. Asse em forno quente pré-aquecido 250°C até crescer, depois abaixe a temperatura 150°C para cozinhar e rosar.



Maria Fernandes Souza Freitas | Niquelândia

“**Minha avó, Abília Ronovato dos Santos me ensinou a fazer vários bolos. Quando eu era pequena na Fazenda “Fábrica” minha avó fazia os bolos e eu ficava ao redor dela observando o perguntando, e aos poucos fui aprendendo o ofício...**”



Andréia Perovo

Bolinho de Mandioca da Vovó

1º Lugar da Categoria Lanche da Fazenda
Festival de Receitas do Campo – Sanclerlândia

Ingredientes

01 kg de mandioca cozida
03 colheres (sopa) de amido de milho
01 colher (sopa) de nata
300 g de lombo ou carne suína desfiada
300 g de queijo cortado em cubos
01 litro de banha de porco para fritar
01 ovo
Sal, cebolinha e pimenta a gosto

Modo de fazer

Em uma panela se preferir de pressão, cozinhe a mandioca por aproximadamente 20 minutos, ou até ficar no ponto de um purê. Numa tigela amasse a mandioca, coloque o amido de milho e uma colher de nata de leite, amasse até dar “liga” ao ponto de enrolar em forma oval e deixe descansar por cerca de 30 minutos. Enquanto isso tempere o lombo ou a carne suína e frite, depois desfie. Tempere a massa de mandioca com sal a gosto, as cebolinhas verdes e pimentas, se preferir também pode ser com pimenta do reino. Enrole a massa de mandioca colocando no meio à carne desfiada e o queijo em cubos.

Passa no ovo e se preferir passar no amido de milho também pode. Frite na banha de porco.



Arivalda Stefanos de L. e Silva | Sanclerlândia

“ Na hora do lanche a vovó sempre inventava algo gostoso para a criançada, e nesse dia eu como neta mais velha me dispus a ajudar. Ela cozinhava a mandioca numa “trempe” que nós mesmas tínhamos feito... ”

A photograph of a rustic kitchen interior. In the foreground, a large, dark metal pot with a handle sits on a stone stove. The background shows a window with a wooden frame, letting in bright light. The walls are made of rough, textured material. The overall scene is dimly lit, with the window providing the main source of light.

Sobremesa Rural

Queijão Caipira

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

Ingredientes

03 litros de leite
03 copos (americano) de açúcar
12 ovos caipiras

Modo de fazer

Em uma panela, coloque o leite e o açúcar para secar no fogo brando até reduzir pela metade (vai ficar mais mole do que doce de leite condensado), deixe esfriar. Com o auxílio de uma peneira, passe os ovos 2 vezes e misture no doce frio, misture até incorporar bem.

Coloque em forma caramelizada e leve para assar no forno em banho-maria por aproximadamente 50 minutos a uma temperatura de 250°C, até você espetar o palito e ele sair limpo.



Andriela Peixoto

Marcy Cardoso dos Santos | Anicuns

“ Esta receita aprendi com a minha sogra, a amada Lenilda, que aprendeu com a sua mãe, dona Arminda, bisavó paterna dos meus filhos... ”



Canjicada

1º Lugar da Categoria Sobremese Rural
Festival de Receitas do Campo - Cachoeira Alta

Ingredientes

01 kg de milho para canjica
500 g de amendoim torrado
04 litros de leite
01 pitada de sal
Açúcar a gosto

Modo de fazer

Coloque o milho para canjica para cozinhar, coberto com água, até ficar bem cozido. Torre o amendoim no forno ou panela, em seguida moa com o auxílio de um liquidificador ou um pilão.

Em uma panela coloque o açúcar para dourar, acrescente o leite, o sal e deixe ferver. Quando o leite ferver, acrescente o milho cozido e por último o amendoim, deixe ferver até engrossar, mexendo sempre.



Andréia Peixoto

Nadir Rosa de Melo | Cachoeira Alta

“ É uma receita que aprendi com minha mãe. Morávamos na fazenda e na minha infância, minha querida e saudosa mamãe fazia para o lanhe da tarde. ”

Garra Veia

1º Lugar da Categoria Sobremese Rural
Festival de Receitas do Campo – Montes Claros de Goiás

Ingredientes

Bolo

- 03 ovos caipira
- ½ copo (americano) de óleo
- 02 copos (americano) de farinha de trigo
- ½ copo (americano) de açúcar
- ½ copo (americano) de paçoca de amendoim
- 01 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 01 copo (americano) de leite

Creme de paçoca

- 300 g de doce de leite caipira
- 500 g de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly

12 paçocas de amendoim

- 01 colher de amido de milho
- ½ copo (americano) de leite

Creme branco

- 300 g de creme de leite fresco caseiro
- 04 gemas
- 04 claras
- 01 copo (americano) de açúcar
- 300 g de “cream cheese”

Modo de fazer

Bolo: misture os ingredientes líquidos em uma bacia até que fiquem homogêneos. Acrescente a farinha e o fermento químico em pó. Leve para assar em ao forno pré-aquecido a 180°C até que doure.

Creme de paçoca: bata o creme de leite fresco em ponto de chantilly e reserve. Misture o doce de leite com a paçoca. Leve ao fogo o leite e o amido de milho dissolvido com o doce de leite e a paçoca. Espere esfriar e misture ao creme de leite fresco já batido.

Creme branco: bata o creme de leite fresco e reserve. Na batedeira bata as gemas com o açúcar até que fique branco e liso. Acrescente o cream cheese em temperatura ambiente. Bata as claras em ponto de neve, misture ao creme e reserve.

Montagem: em uma refratária intercale o creme branco, o bolo e o creme de paçoca e decore com paçoca por cima para acabamento.



Andréia Peixoto

“ Desenvolvi essa receita com o propósito de resgatar a cultura goiana, sem esquecer sua originalidade..... ”

Karlla de O. Cardozo | Montes Claros de Goiás



Andréia Peixoto

Arroz Doce

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

Ingredientes

02 copos (americano) de arroz
03 copos (americano) de açúcar
01 e ½ copo (americano) de leite
01 pitada de sal
05 a 08 folhas de laranja
Canela a gosto

Modo de fazer

Em uma panela, cozinhe o arroz no leite por aproximadamente 20 minutos mexendo de tempos em tempos. Acrescente a pitada de sal e o açúcar e deixe ferver por aproximadamente 20 minutos. Quando estiver bem cozido, coloque as folhas de laranja e deixe ferver por 2 minutos.

Retire a panela do fogo e polvilhe canela a gosto.



Andréia Peixoto

Maria Lúcia Oliveira Duarte | Catalão

“Quando tinha 12 anos, ficava olhando minha avó materna fazer aquele arroz doce maravilhoso, e ela contava que aquela receita era da bisavó dela.”



Doce de Leite

1º Lugar da Categoria Sobremese Rural
Festival de Receitas do Campo - Formosa

Ingredientes

30 litros de leite
03 kg de açúcar

Modo de fazer

Com o auxílio de um pano limpo, coe o leite e coloque em uma panela grande.

Misture bem o leite coado e o açúcar e leve ao fogo médio até dar o ponto de doce pastoso.



Andréia Peixoto

Elivânia Fonseca de Melo Machado | Formosa

“ **Aprendi a fazer o doce de leite no treinamento em Produção Artesanal de Doces ofertado pelo Senar**

Goiás...

”



Doce de Lobeira

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

Ingredientes

01 litro de leite
01 kg de lobeira ralada
½ kg de açúcar
Cravo a gosto

Modo de fazer

Descasque a lobeira e rale. Depois coloque em um saco de pano e coloque dentro de uma bacia com água, trocando a água de meia em meia hora durante 3 horas. Depois esprema e reserve. Em uma panela coloque o leite e o açúcar e deixe engrossar, quando o leite já estiver grosso, acrescente a lobeira e aguarde até que ela esteja completamente cozida. Coloque para esfriar e sirva a seguir. Use o cravo para decoração ou de acordo com sua preferência.



Arquivo pessoal

“ **Aprendi esta receita observando meu avô a fazer quando íamos para a chácara nas férias...** ”

Patrícia Ramos da Cruz de Sá | Goianésia

Doce de Pau de Mamão

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

Ingredientes

01 litro de pau de mamão ralado
04 litros de leite
½ litro de coco seco ralado sem açúcar
02 kg de açúcar
01 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

Modo de fazer

Em uma panela, misture bem o leite, o bicarbonato de sódio e o açúcar e leve para ferver. Quando ferver, coloque o coco seco ralado sem açúcar e o pau de mamão mexendo de vez em quando até cozinhar os ingredientes.



Maria Rosa G. M. Borba | Rubiataba

Andréia Peixoto

“ Desde criança moro na fazenda, e gostava de ir na casa da minha avó que fazia muitos doces, e eu amava todos que eram feitos por ela... ”



Doce de Ameixa Romeu e Julieta

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

Ingredientes

03 copos (americano) de queijo ralado
01 colher (sopa) de farinha de trigo
03 ovos
03 copos (americano) de açúcar para a calda
02 copos (americano) de água
Pedacinhos de goiabada para o recheio

Modo de fazer

Ameixas: em uma bacia, misture bem o queijo, a farinha de trigo e os ovos e sove até retirar o cheiro de ovos. Faça as bolinhas e reserve.

Recheio: corte a goiabada em pedaços pequenos, em seguida passe os pedaços na farinha de trigo, introduza nas ameixas e modele a bolinha.

Calda: em uma panela, misture bem o açúcar e a água e leve para esquentar. Com a calda quente e grossa, coloque as ameixas para cozinhar, assim que a calda ficar bem grossa e as ameixas amareladas, retire as ameixas da calda, escorra bem e coloque em um refratário.

Faça outra calda para colocar as ameixas prontas.



Odilon Lima Neto

Ziná Xavier de Godoy Ribeiro | Goiás

“ Eu criei essa receita para participar do Festival de Receitas do Campo, pois é uma forma de apresentar os doces da fazenda. ”



Andréia Peixoto

Doce de Queijo “Espera Marido”

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

Ingredientes

Doce

15 ovos
03 copos (americano) de queijo ralado

Calda

05 copos (americano) de açúcar
05 copos (americano) de água

Modo de fazer

Em uma batedeira, bata as claras em neve, coloque as gemas e bata por mais 10 minutos. Acrescente o queijo ralado e bata por mais 5 minutos.

Em uma panela média, misture bem a água e o açúcar e leve para ferver, quando ferver, derame com cuidado a mistura da batedeira e deixe cozinhar em fogo baixo de um lado, quando estiver bem cozida a mistura, vire sem desmanchar e termine de cozinhar bem o doce.



Andréia Peixoto

Analice Barbosa Lima da Silva | Itarumã

“
Esta receita faço em homenagem a minha mãe, que muitas vezes fazia para esperar familiares e amigos.
”



Andréia Peixoto

Pudim de Queijo

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

Ingredientes

01 litro de leite
01 litro de açúcar (menos 2 dedos)
06 colheres (sopa) de queijo
06 colheres (sopa) de coco
02 colheres (sopa) de manteiga de leite
08 colheres (sopa) de farinha de trigo
04 ovos

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 15 minutos. Coloque a mistura em uma forma de buraco no meio caramelizada e cozinhe em banho-maria por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Desenforme morno com cuidado.



Andréia Peixoto

“ **Aprendi a fazer a receita há mais de 36 anos. Nessa época morávamos na fazenda...** ”

Maria Luzia de Oliveira | Caçu



Geléia de Mocotó

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

Ingredientes

04 pés de vaca (mocotó)
08 litros de leite de vaca
02 kg de açúcar

Modo de fazer

Limpe os pés de vaca, corte em pedaços e cozinhe em panela de pressão no fogão a lenha em fogo alto coberto com água até desmanchar. Depois de bem cozidos, coe na peneira de arame coberta com um pano para tirar todo o excesso de pele e osso, ficando só o caldo.

Em seguida adicione o leite e o açúcar em um tacho de ferro junto com o caldo do mocotó e mexa até dar o ponto do doce.



Andréia Peixoto

Elvira Corrêa Gomes | Araguapaz

“ Quando me casei, observava minha sogra fazer essa receita e me apaixonei pelo doce... ”



Cocada

1º Lugar da Categoria Sobremese Rural
Festival de Receitas do Campo - Varjão

Ingredientes

- 01 prato de coco fresco ralado
- 01 prato de açúcar
- 01 copo (americano) de água

Modo de fazer

Em uma panela média, misture bem o açúcar e a água, leve ao fogo médio e deixe derreter até virar um melado. Em seguida coloque o coco fresco ralado e deixa cozinhar, quando estiver secando tem que mexer até desgrudar da panela. Por último coloque sobre uma pedra de mármore e espere secar.

Corte em pedaços e etá pronto.



Ivonete Dutra Lago | Varjão

“ Este doce eu aprendi com a minha vó, ela fazia para comermos de sobremesa. Um dia ela teve a idéia de me colocar para vender... ”



Andriéa Peixoto

Pé de Moleque da Vovó

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

Ingredientes

500 g de amendoim
400 ml de leite condensado caseiro
01 copo (americano) de açúcar

Modo de fazer

Torre o amendoim e retire a pele. Em uma panela, misture bem o amendoim torrado e sem a pele, o leite condensado caseiro e o açúcar, leve ao fogo médio e mexa com uma colher de pau mais ou menos meia hora, ou até soltar do fundo da panela. Despeje em uma forma ainda quente, depois que esfriar corte os pedaços.

Dica: untar a forma com margarina.



Andriéa Peixoto

Maria Margarida Ribeiro | Chapadão do Céu

“ Essa receita eu aprendi com meu esposo. Na verdade, é uma receita bem fácil de fazer e muito deliciosa... ”

Cocada de Leite Condensado

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

Ingredientes

02 cocos secos médios
800 g de leite condensado caseiro
½ kg de açúcar

Modo de fazer

Descasque os cocos e rale, reserve. Em uma panela, misture bem os cocos ralados, o leite condensado e o açúcar e leve ao fogo brando mexendo sempre até começar a aparecer o fundo do tacho.

Retire do fogo e despeje em um tabuleiro untado com manteiga de leite, deixe esfriar para cortar.



Andréia Peixoto

Rosângela A. dos Santos Dutra | Anápolis

“ Bom, esta cocada foi criada pela minha avó. Naquele tempo era bem difícil ir à cidade... ”



Andriéa Peixoto

Pé de Moleque com castanha de Baru

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

Ingredientes

01 kg de castanha de Baru torrada
01 rapadura média pura
01 colher (sopa) de farinha de mandioca
½ colher (sopa) de manteiga de leite
01 pitada de sal

Modo de fazer

Pegue a castanha de Baru e leve ao forno até ficar torrada por aproximadamente 30 minutos, quando esfriar triture no liquidificador. Pegue a rapadura e raspe fina e leve ao fogo brando até derreter toda. Misture o Baru com o melado da rapadura e o sal. Unte uma forma ou o um pirex com a manteiga de leite e polvilhe a farinha de mandioca.

Despeje tudo quando esfriar, corte do tamanho desejado e sirva.



Andriéa Peixoto

Maria Aparecida de Jesus | Orizona

“ Tudo começou aqui mesmo na fazenda “Posse” a mais ou menos 10 anos, quando conheci o fruto do Baru... ”



Andréia Peixoto

Marmelada de Santa Luzia

1º Lugar da Categoria Sobremese Rural
Festival de Receitas do Campo - Luziânia

Ingredientes

03 litros de água
07 kg e ½ de açúcar
05 kg de massa de marmelo pré-cozido

Modo de fazer

Em uma panela grande, coloque a água e o açúcar, misture bem e leve para ferver até o ponto de puxa. Adicione a massa do marmelo e cozinhe o doce sem parar de mexer. Quando deixar cair o doce com a colher e virar um montinho, já está no ponto. Despeje nas caixetas de madeira.

Leve ao sol por dois dias seguidos e deixe por 2 horas para cristalizar.



Andréia Peixoto

Márcia dos Reis Melo Roriz | Luziânia

“ Essa receita chegou em nossa família através do meu bisavô, depois meu avô produziu por muitos anos deixando a missão para o meu pai... ”



Dieykson Cabral

Arroz Doce da Mamãe

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

Ingredientes

02 copos (americano) de arroz
01 e ½ copo (americano) de açúcar
01 e ½ copo (americano) de coco fresco ralado
300 ml de água
01 pitada de sal

Modo de fazer

Cozinhe o arroz em 300 ml de água com meio copo de açúcar e uma pitada de sal, adicione o leite até que o arroz fique bem cozido, em seguida adicione o coco fresco. Ao final queime um copo de açúcar em outra panela até que vire um caramelo, depois adicione o arroz com o coco fresco e mexa até que o caramelo se dissolva por completo.

Continue a mexer por mais cinco minutos e está pronto.



Dieykson Cabral

Analci Emídio Pereira | São João D'Aliança

“ **Aprendi a fazer esta receita até mesmo por necessidade, pois no lugar onde eu morava as coisas eram muito difíceis e ...** ”



Andréia Peixoto

Ameixa de Queijo da Mamãe

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

Ingredientes

Massa

03 copos (americano) de queijo curado ralado
02 ovos caipiras
03 colheres (sopa) de farinha de trigo

Calda

03 copos (americano) de água
02 copos de açúcar
Cravo e canela a gosto

Modo de fazer

Massa: misture todos os ingredientes, fazer pequenas bolinhas e coloque na calda fervendo e cozinhar por 20 minutos.

Calda: coloque em uma panela a água e o açúcar e ferva por 20 minutos para engrossar a calda.



Andréia Peixoto

Jucélia Oliveira da Silva | Santa Cruz de Goiás

“ **Aprendi esta receita quando tinha 13 anos, nesta época morava na fazenda com meus pais e minha mãe foi à cidade e me deixou responsável pela cozinha...** ”

Pé de moleque da Mamãe

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

Ingredientes

02 litros de leite
03 copos (americano) de açúcar
01 copo (americano) de rapadura raspada
500 g de amendoim torrado

Modo de fazer

Em uma panela, torre o amendoim, mexendo sempre e retire a pele depois de torrado. Bata ligeiramente no liquidificador. Misture bem em uma panela o leite e o açúcar e leve para ferver, deixe ferver até formar um doce de leite, em seguida junte a rapadura e ferva até dar o ponto de puxa mole. Desligue o fogo e misture o amendoim ao doce.

Misture bem até obter um ponto firme para colocar na forma.



Andréia Peixoto

Laura Maria Alves | Jussara

“
**Aprendi a fazer
a receita com minha mãe
na roça. Faço para meus
netos, filho e para toda
minha família.**

”



Cocada da Vovó

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

Ingredientes

07 copos (americano) de açúcar
02 copos (americano) de leite
04 copos (americano) de coco fresco ralados
grosseiramente

Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture bem, leve para cozinhar em fogo médio e mexa sem parar até o ponto de melado grosso. Desligue o fogo e sove até esfriar.

Modele as colheradas de cocada em tabuleiros.



Andriá Peixoto

Alvarina Maria Ferreira | Itaberaí

“ Esta receita foi criada pela minha bisavó, e foi passada de mãe para filha, e eu já passei para minhas filhas. ”



Andréia Peixoto

Pé de Moleque de Baru

1º Lugar da Categoria Sobremese Rural
Festival de Receitas do Campo - Porangatu

Ingredientes

01 kg de baru
500 g de rapadura comum
500 g de rapadura branca batida
01 copo (americano) de água
Manteiga de leite

Modo de fazer

Numa panela quente coloque os barus para torrar em fogo baixo, mexendo até torrar, retire do fogo e descasque as castanhas e reserve. Unte a forma com manteiga de leite e reserve. Em outra panela, coloque a água e as rapaduras cortadas em pedaços e leve ao fogo alto mexendo sem parar até o ponto de melado. Quando formar bolhas no melado coloque os barus torrados, continue mexendo com fogo alto até o ponto. Faça o teste do ponto colocando uma pequena quantidade de massa num pouco de água (ela deve ficar firme sobre o dedo). Retire do fogo e bata até começar a querer endurecer, leve para a forma untada com manteiga de leite e espalhe bem.

Deixe descansar até o ponto de corte, corte os pedaços do tamanho desejado.



Andréia Peixoto

Maria Ap. Alves da C. Marques | Porangatu

“ Há muitos anos atrás, estava ouvindo a Rádio FM, e ouvi um anúncio convidando para participar de um curso de pé de moleque... ”



Andréia Peixoto

Cangote de Moça

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

Ingredientes

10 litros de leite
10 copos (americano) de açúcar
30 ovos caipiras
02 cavacos de canela

Modo de fazer

Em uma panela grande, misture bem o leite, o açúcar e a canela e leve para ferver até engrossar por aproximadamente 2 duas horas. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve, peneire as gemas e junte as claras em neve. Leve a mistura de clara em neve e gemas peneiradas novamente para a batedeira e bata até sair o cheiro do ovo. Coloque a mistura de ovos batidos no leite em fogo baixo. Os ovos vão cozinhando, corte em camadas e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos para o leite adentrar nos ovos. Desligue o fogo e deixe esfriar. Coloque na geladeira e deixe gelar para servir as porções.



Andréia Peixoto

Lívia Jerônimo Silva | Niquelândia

“ Esta receita aprendi com minha mãe, que aprendeu com a minha avó lá na região do Coronel, região rural de Niquelândia. ”



Doce de Ovos

1º Lugar da Categoria Sobremese Rural
Festival de Receitas do Campo - Sanclerlândia

Ingredientes

12 ovos caipiras
01 colher (sopa) de queijo ralado
01 kg de açúcar
700 ml de água
Cravo da índia a gosto

Modo de fazer

Faça a calda do açúcar com a água a ponto de caramelo fraco. Bata os ovos no liquidificador por 15 minutos, e em seguida despeje o queijo ralado e coloque a mistura batida aos poucos na calda fervente. Deixe cozinhar lentamente em fogo brando, virando para cozinhar por igual.

Por fim coloque o cravo por cima.



Andréia Peixoto

Maria Lopes Carneiro | Sanclerlândia

“ Essa receita aprendi a fazer com minha mãe, que aprendeu com minha avó. Eles vieram de Minas Gerais quando minha mãe ainda era criança... ”



**FAEG
SENAR**

Rua 87 nº 708 - Setor Sul - Goiânia-GO

www.sistemafaeg.com.br



sistemafaeg

Agência Brasileira do ISBN

ISBN 978-85-64232-21-1



9 788564 232211