



DELICINHAS DE ARRAIÁ





Receitas fáceis para suas festas juninas / julinas



ÍNDICE

Receitas
Cami Rezende

Criação e Fotografia
Rafael Rezende

Assistentes de produção
Thereza e Carolina da Silva

Revisão
Victor Carvalho

Patrocínio
Oxford Porcelanas



Todas as receitas são de uso exclusivo do blog naminhapanela.com e nenhuma parte desta obra pode ser reproduzida, arquivada ou transmitida sem autorização prévia.



- 05** Introdução
- 07** Arroz doce cremoso
- 09** Amendoim doce com canela
- 11** Bolinho de aipim
- 13** Bolo de aipim com côco
- 15** Bolo de fubá com goiabada
- 17** Bolo mágico de milho
- 19** Cajuzinho
- 21** Caldo verde com batata baroa
- 23** Canjica de paçoca
- 25** Cocada de maracujá
- 27** Curau de milho
- 29** Cuscuz de tapioca com côco
- 31** Cuscuz nordestino
- 33** Doce de leite pingüço
- 35** Docinho de côco queimado
- 37** Escondidinho de milho
- 39** Linguiça no melão
- 41** Pão de milho
- 43** Queijadinha
- 45** Tirinha de tapioca
- 47** Índice de peças Oxford Porcelanas



Festas juninas, julinas, arraiás, São João! Você pode chamar de vários nomes, mas tenho certeza que elas fazem parte da sua memória.

Nós sempre fomos apaixonados por essa época e, depois de morar alguns anos em Pernambuco, esse amor só aumentou.

Tem coisa mais gostosa do que comidinhas de milho, tapioca, amendoim e côco, que são praticamente os pilares das receitas dessa época?

Por isso, fizemos uma seleção deliciosa para você deixar suas festas ainda mais incríveis.

E claro, nossas comidinhas ainda receberam um toque lindo das peças da Oxford Porcelanas, nosso parceiro do coração que, mais uma vez, assina com a gente um projeto tão lindo!

Cami e Rafael
naminhanel.com



ARROZ

DOCE



Arroz doce é uma das receitas que habitam minhas memórias. Minha madrinha tinha a melhor receita de todas e, como ela não deixou anotada, minha missão é encontrar uma que seja tão gostosa quanto a dela. E essa receita chegou bem pertinho.

Ingredientes

3 xícaras de arroz

1 litro de leite

1 lata e meia de
leite condensado

200 ml de creme de leite

Canela para decorar

Modo de preparo

- 01** Comece cozinhando, em fogo baixo, o arroz no leite que deve cobrir todos os grãos.
- 02** Caso seja necessário, vá adicionando mais leite aos poucos, até que o arroz esteja bem macio;
- 03** Adicione, então, o leite condensado e, mexendo sempre, deixe engrossar;
- 04** Quando formar um creme, retire do fogo, adicione o creme de leite, sirva em potinhos individuais e deixe na geladeira por, no mínimo, 2h;
- 05** Na hora de servir, salpique canela a gosto.

obs: caso goste, adicione cravo e canela em pau durante o cozimento do arroz.



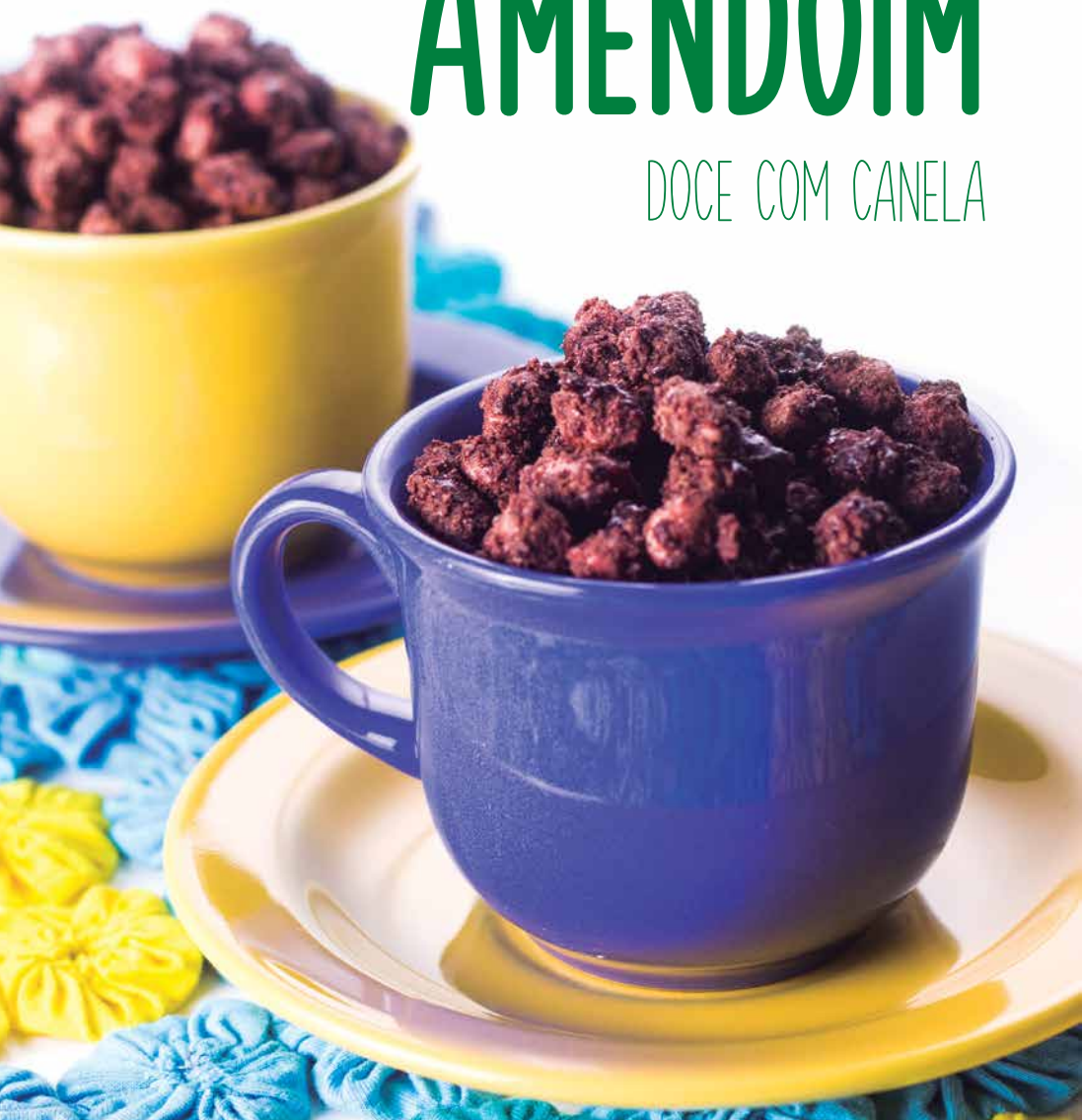
10 pessoas



3 horas

AMENDOIM

DOCE COM CANELA



Quem nunca se acabou de comer amendoim doce na saída do colégio? O melhor é quando se tem a melhor mãe do mundo, que pega a receita com o pipoqueiro e consegue fazer em casa. E ainda mais gostoso!

Ingredientes

- 1 xícara de água
- 1 xícara de amendoim cru
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de canela em pó

Modo de preparo

- 01** Em uma panela grande, adicione todos os ingredientes e, em fogo alto, mexendo de vez em quando, deixe começar a caramelizar;
- 02** Nesse ponto, deixe o fogo um pouco mais baixo e comece a mexer sempre, até que comece a açúcarar;
- 03** Mexa vigorosamente até que o açúcar comece a virar calda novamente. Retire, então, do fogo e continue mexendo mais um pouco, até que todos os amendoins estejam cobertos com a calda;
- 04** Transfira para um tabuleiro e deixe esfriar bem;
- 05** Na hora de servir, desgrude um pouco os amendoins.



6 pessoas



1 hora

BOLINHO

DE AIPIM



Sabe aquelas receitas que parecem ser difíceis e, quando você vai ver, são as coisas mais simples do mundo inteirinho? Essa é uma dessas! E o melhor é poder inventar mil e um recheios!

Ingredientes

1/2kg de aipim
1 ovo grande
1/2 colher de café de noz moscada moída
1/2 xícara de queijo ralado
aproximadamente 1 xícara de farinha de trigo

Modo de preparo

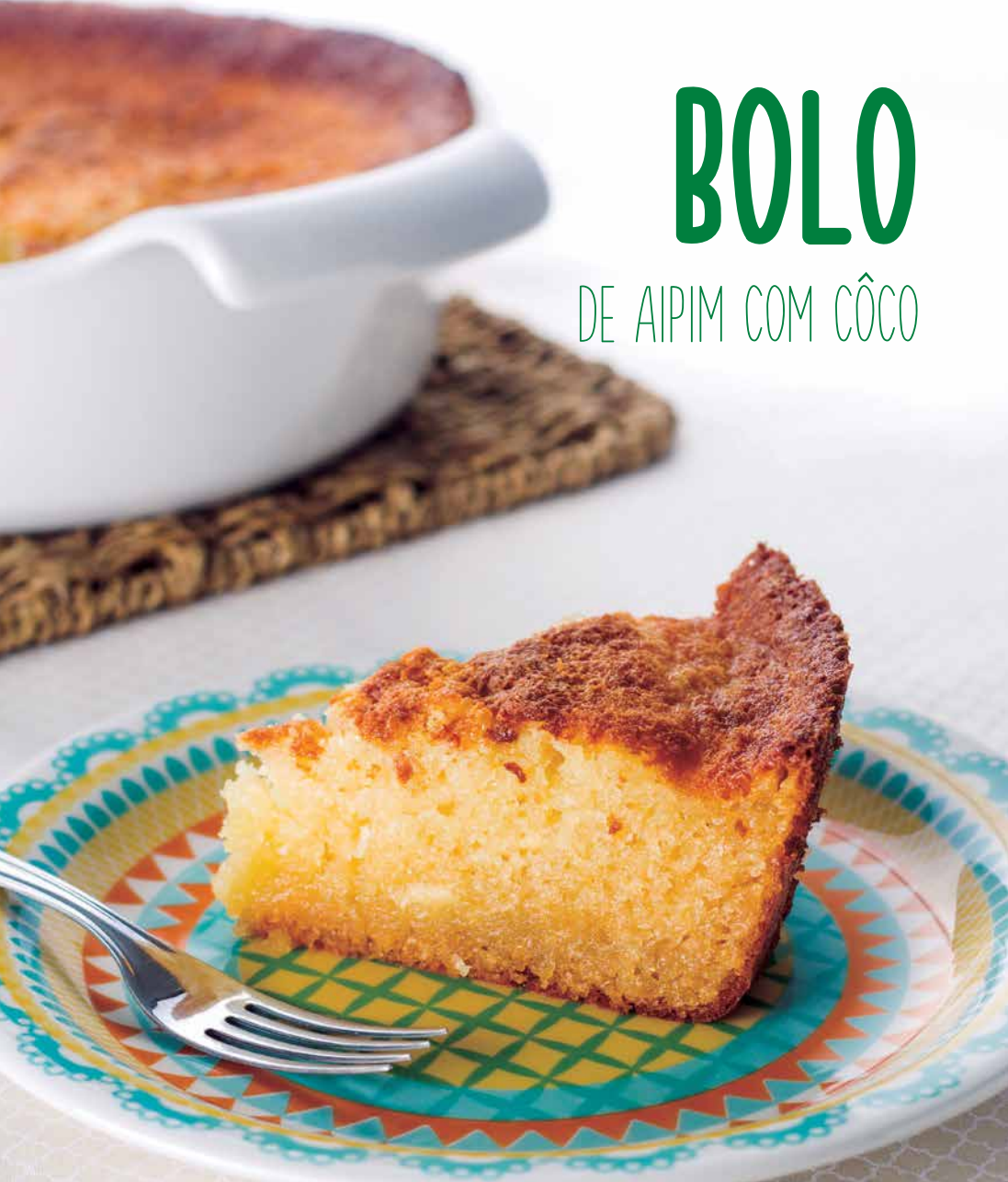
- 01** Para começar, cozinhe o aipim até que o mesmo fique desmanchando;
- 02** Amasse bem o aipim e adicione o ovo, a noz moscada e o queijo;
- 03** Coloque um pouco de farinha nas mãos e dê o ponto na massa e dê a forma nos seus bolinhos;
- 04** Adicione o recheio que preferir;
- 05** Empane na farinha de trigo e frite em óleo bem quente.



6 pessoas



1 hora



BOLO

DE AIPIM COM CÔCO

Porque tem receitas que você faz pra mimar e essa é uma delas. Quem gosta de bolo de aipim sabe o quanto é gostoso comer uma receitinha caseira. E essa é especial, pois vem de uma cozinheira de mão cheia que mora no nosso coração: Graça, tá aí sua receitinha!

Ingredientes

- 1 xícara e meia de açúcar
- 100g de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 xícara de aipim sem água
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo

- 01** Misture bem o açúcar e a manteiga até formar um creme fofo e uniforme;
- 02** Separe as gemas das claras;
- 03** Adicione a massa, as gemas, o leite, o aipim (que deve ser ralado cru e coado para retirar toda a água), o leite condensado e, por último, a farinha.
- 04** Bem delicadamente, misture as claras, adicione o fermento e despeje sua massa em um refratário untado com manteiga e farinha;
- 05** Leve ao forno, pré aquecido em temperatura média, por aproximadamente 40 min a 1 hora, ou até que o bolo esteja bem firme;
- 06** Deixe esfriar bem para cortar o primeiro pedaço.



10 pessoas



2 horas

BOLO DE FUBÁ

COM GOIABADA



Quem disse que bolo de fubá tem que ser seco? Esse é molhadinho, fofinho e ainda tem pedacinhos de goiabada que vão fazer você se encher de alegria a cada mordida. E o melhor: é super fácil de fazer.

Ingredientes

200 ml de iogurte natural
1 xícara de fubá
1 xícara de açúcar
1/4 de xícara de óleo
2 ovos
1/2 colher de sopa de fermento
goiabada

Modo de preparo

- 01** No liquidificador, misture o iogurte, o fubá, o açúcar, o óleo e os ovos. Misture bem para a massa ficar bem homogênea;
- 02** Por último, adicione o fermento;
- 03** Despeje sua massa em um tabuleiro untado com manteiga;
- 04** Corte a goiabada em quadradinhos, passe pela farinha e mergulhe na massa;
- 05** Leve ao forno, pré aquecido em temperatura média, por, aproximadamente, 40 min ou até que esteja bem firme.



6 pessoas



1 hora

BOLO MÁGICO

DE MILHO



Sim, esse bolo é mágico, pois simplesmente uma hora ele está lá e, daqui a pouco, desaparece! É impossível parar de comer e resistir à vontade de ir para cozinha preparar outros e outros desses.

Ingredientes

1 lata de milho verde
4 ovos
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
100g de côco ralado
1 colher de chá de fermento em pó

Modo de preparo

- 01** Comece juntando, no liquidificador, o milho escorrido com os ovos. Bata bem;
- 02** Adicione, então, o leite condensado, a manteiga, o côco ralado e o fermento. Misture até formar uma massa uniforme;
- 03** Despeje sua massa em um tabuleiro untado com manteiga e fubá;
- 04** Leve ao forno, pré aquecido em temperatura média, por, aproximadamente, 40 min ou até que esteja bem firme;
- 05** Espere esfriar bem para desenformar.



6 pessoas



1 hora

CAJUZINHO



Tem docinho que lembre mais a infância do que cajuzinho? Eu sou super fã, daquelas de fazer questão dele até mesmo na festa de casamento. E esse é tão fácil que dá para levar as crianças para a cozinha...

Ingredientes

- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 150g de amendoim torrado e moído
- 1/2 lata de leite condensado

Modo de preparo

- 01** Em um refratário, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea;
- 02** Se achar que ainda está grudando muito na mão, adicione um pouco mais de amendoim ou açúcar;
- 03** Enrole, passe no açúcar e finalize com um pedacinho de amendoim torrado.



10 pessoas



20 min

CALDO VERDE

DE BATATA BAROA



Nada como uma comida quentinha para esquentar os dias mais frios do ano, não é mesmo? E caldo verde é quase um clássico, mas que, por aqui, ganhou uma versão com batata baroa e te garanto: é muito mais gostosa que a original.

Ingredientes

6 batatas baroas médias
5 dentes de alho
1 cebola média
8 linguiças calabresas
2 maços de couve
Azeite
Sal a gosto

Modo de preparo

- 01** Comece cortando a linguiça em cubos e fritando as mesmas em uma panela grande. Se necessário, adicione um pouco de azeite. Misture, à ela, a cebola cortada em cubos pequenos e o alho amassadinho;
- 02** Retire as linguiças da panela e reserve;
- 03** Nessa mesma panela, coloque as batatas cortadas em cubos para cozinhar com bastante água;
- 04** Quando as batatas estiverem desmachando, processe as mesmas com o caldo do cozimento. Adicione, então, a couve cortada bem fininha e a linguiça refogada;
- 05** Deixe ferver bem, acerte o sal e, na hora de servir, adicione azeite.



4 pessoas



1 hora

CANJICA

DE PAÇOCA



No sudeste o nome é canjica, no nordeste é munguzá e, muitas vezes, é preparado com o milho amarelinho. O que importa mesmo é que, independente do nome, você precisa fazer essa delícia!

Ingredientes

250g de milho para canjica
600ml de leite
1 lata de leite condensado
5 paçocas

Modo de preparo

- 01** Deixe o milho para canjica de molho, em água, de um dia para o outro;
- 02** Então, em uma panela de pressão, adicione o milho escorrido e 2l de água. Deixe ferver por, aproximadamente, 1h;
- 03** Adicione, então, o leite e o leite condensado, misture bem e deixe engrossar um pouco;
- 04** Antes de servir, adicione as paçocas trituradas e misture bem.



10 pessoas



2 horas

COCADA

DE MARACUJÁ



Mais uma receitinha de família que veio parar por aqui. Só que, dessa vez, decidi dar uma modificada e fazer do jeito que eu mais amo comer cocada: com um leve toque de maracujá!

Ingredientes

1 lata de leite condensado
metade de lata de suco
concentrado de maracujá
2 xícaras de açúcar
500g de côco ralado

Modo de preparo

- 01** Em uma panela, misture todos os ingredientes e, em fogo baixo e mexendo sempre, deixe engrossar bem, até que comece a soltar da panela e a mesma fique levemente açúcarada nas bordas;
- 02** Faça o formato das suas cocadas com a ajuda de 2 colheres, deixando-as esfriar em cima de um papel manteiga ou superfície seca e lisa;
- 03** Dê preferência por usar côco fresco ralado para que o resultado seja melhor.



8 pessoas



1 hora

CURAU

DE MILHO



Minha mãe conta que ela aprendeu essa receita com a minha vó e que tinha briga entre as irmãs para quem iria raspar a panela. Hoje, a briga dela é comigo, porque nada mais gostoso do que um curau (canjica no NE) caseiro....

Ingredientes

6 espigas de milho grandes
400ml de leite
4 colheres de sopa bem cheias
de açúcar
1 pitada de sal
2 colheres bem cheias de
manteiga

Modo de preparo

- 01** Comece cortando os grãos de milho da espiga e processando no liquidificador, até que forme um creme;
- 02** Adicione, então, o leite e passe essa mistura em uma peneira fina. De preferência, repita 2 vezes esse passo;
- 03** Leve o caldo para a panela e adicione o açúcar, o sal e a manteiga;
- 04** Mexendo sempre e, em fogo baixo, deixe essa mistura engrossar bem;
- 05** Ainda quente, disponha seu creme em refratários levemente úmidos;
- 06** Adicione canela por cima a seu gosto.



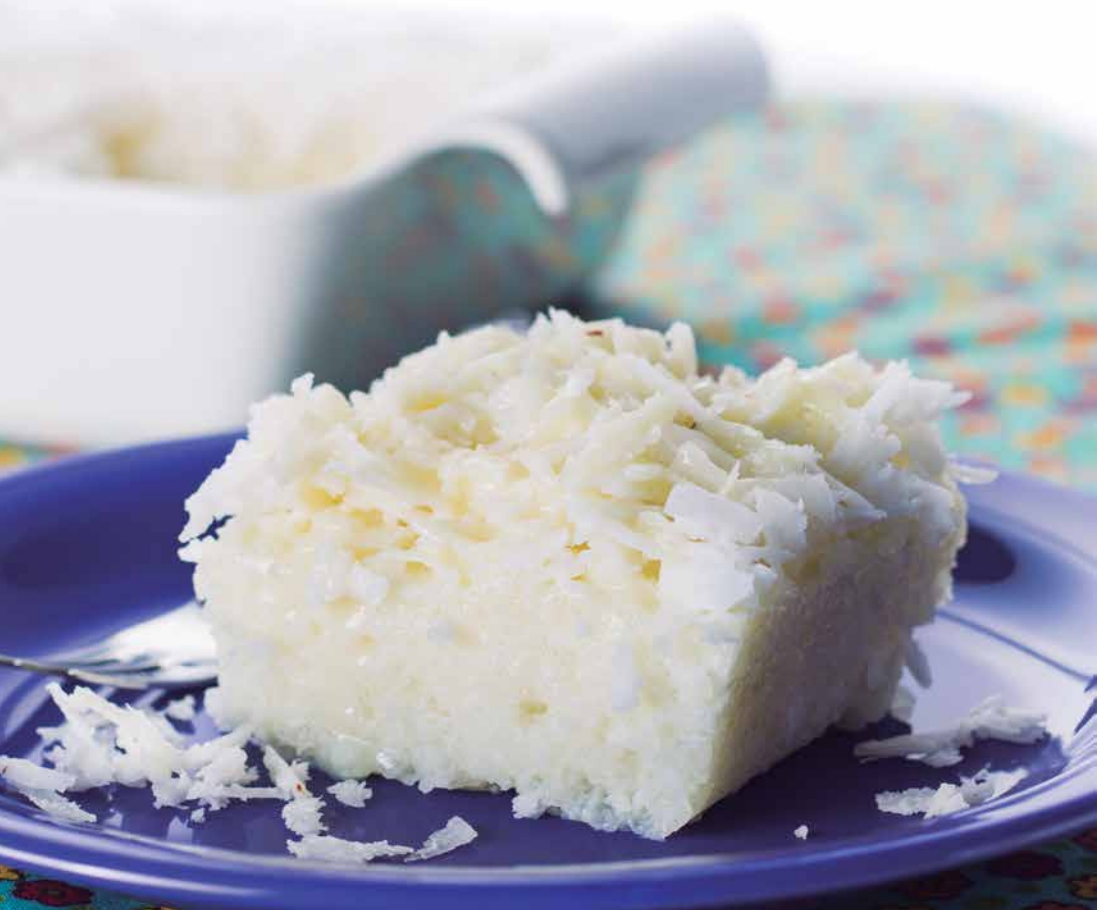
4 pessoas



40 min

CUSCUZ

DE TAPIOCA COM CÔCO



A tapioca é extremamente versátil e serve de base para 1001 receitas incríveis. Essa é uma delas! Super fácil de fazer, fica pronta rápido e fica uma delícia com uma dose extra de leite condensado por cima.

Ingredientes

500ml de leite
200ml de leite de côco
200g de côco ralado
1 xícara de açúcar
250g de farinha de tapioca
1/2 xícara de leite condensado

Modo de preparo

- 01** Leve o leite para ferver, retirando a nata, caso forme;
- 02** Adicione 150ml do leite de côco, 50g do côco ralado (de preferência, fresco) e o açúcar ao leite;
- 03** Adicione a mistura líquida à farinha de tapioca e misture bem;
- 04** Passe a mistura para um refratário e deixe descansar por, aproximadamente, 1 hora;
- 05** Faça um mistura do leite condensado com o leite de côco que sobrou e jogue por cima da massa;
- 06** Finalize com uma camada de côco ralado.



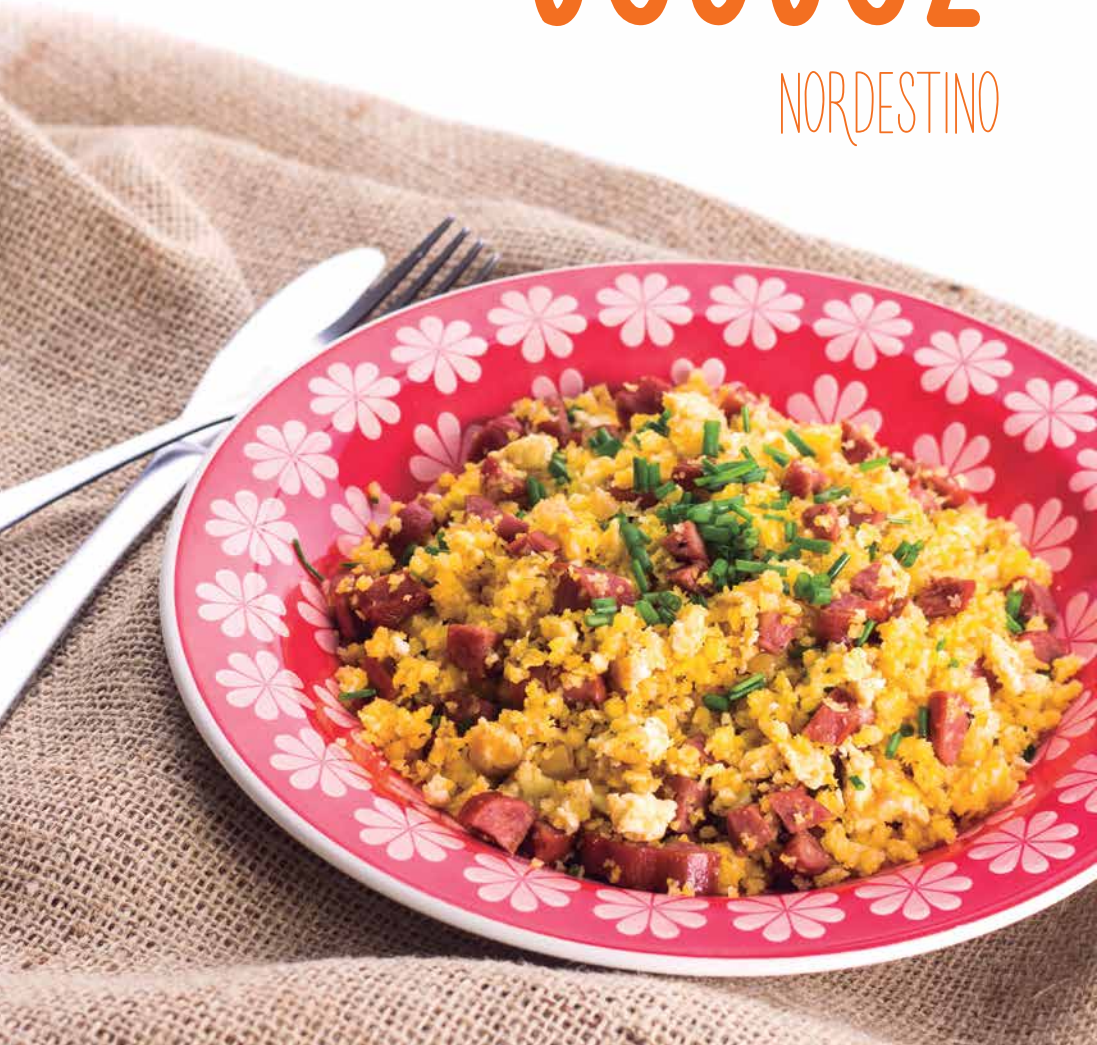
6 pessoas



2 horas

CUSCUZ

NORDESTINO



Foram anos morando no Nordeste e, se tem uma coisa que posso dizer que vai ficar para sempre, é a paixão por esse cuscuz. Aqui, ele ganha uma versão mais incrementada e tão deliciosa como as versões mais tradicionais.

Ingredientes

1 xic. de flocão de milho cozido
1 cebola média
2 linguiças calabresas
1 cebola média
3 ovos
1 colher de sopa de manteiga
Cebolinha e sal a gosto

Modo de preparo

- 01** Comece cozinhando o flocão conforme as instruções da embalagem da marca de sua preferência;
- 02** Então, em uma panela, frite a linguiça juntamente com a cebola. Retire da panela e reserve;
- 03** Na mesma panela, faça os ovos mexidos, adicionando sal a gosto (caso a linguiça não deixe gordura suficiente, adicione azeite ou manteiga, conforme sua preferência);
- 04** Com o fogo desligado, adicione à panela, o cuscuz cozido, a linguiça, a manteiga e a cebolinha.



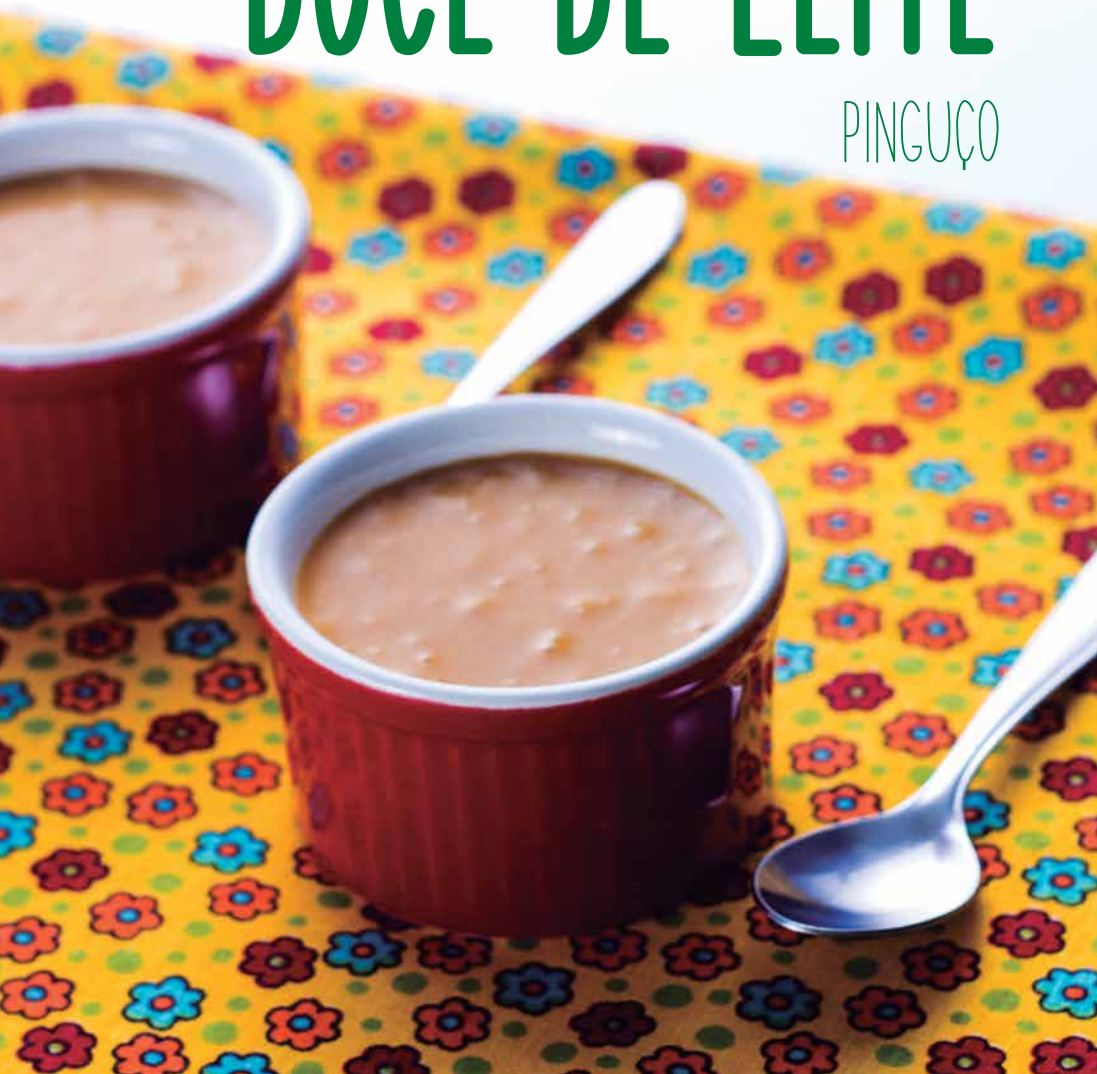
2 pessoas



20 minutos

DOCE DE LEITE

PINGUÇO



Dizem que cachaça aquece a alma. E eu acredito que doce de leite adoça a vida. Então, por que não, juntar os dois e fazer um shot de docinho?

Ingredientes

- 300g de doce de leite
- 250ml de creme de leite (dê preferência para o de lata)
- 30ml de uma boa cachaça

Modo de preparo

- 01** Na batedeira, bata o creme de leite e o doce de leite até ambos formarem um creme uniforme;
- 02** Adicione a cachaça e bata um pouco mais para misturar bem;
- 03** Sirva em pequenas quantidades bem geladas.

obs: caso goste muito de cachaça, adicione uma quantidade um pouco maior aos pouquinhos.



6 pessoas



20 minutos

DOCINHO

DE CÔCO QUEIMADO

Quando esse casal ainda era namorado, esse era um dos docinhos que eu mais fazia para o Rafa! Ele amava porque não ficava doce demais e o côco queimado dá um toque crocante delicioso.

Ingredientes

- 50g de côco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

- 01** Em uma panela e, em fogo baixo, derreta a manteiga;
- 02** Junte o côco ralado e, misturando sempre, deixe o mesmo ficar bem douradinho;
- 03** Deixe a panela esfriar alguns minutinhos, adicione o leite condensado, volte para o fogo e cozinhe até que o doce comece a desgrudar do fundo.



6 pessoas



30 minutos

ESCONDIDINHO

DE MILHO



Que tal uma camada de recheio suculento, coberto com uma polenta extremamente cremosa e finalizado com um queijinho por cima? Ficou com água na boca, não é mesmo?

Ingredientes

300g de linguiça calabresa
1 cebola média
300g de extrato de tomate
1 xícara de flocão de milho
2 xícaras de caldo de legumes
200ml de creme de leite
1/2 xícara de leite
100g de queijo parmesão
Sal a gosto

Modo de preparo

- 01** Comece refogando a cebola cortada em cubos em um fio de azeite. Adicione, então, a linguiça e deixe cozinhar um pouco;
- 02** Misture o extrato de tomate e, em fogo baixo, deixe engrossar;
- 03** Em outra panela, ferva o caldo de legumes e, quando estiver borbulhando, acrescente o flocão de milho. Misture bem;
- 04** Adicione o creme de leite, o leite e sal a gosto e, em fogo baixo, deixe cozinhar até formar um creme;
- 05** Em um refratário, monte, começando com uma camada de molho seguida da polenta cremosa e finalizando com o queijo parmesão;
- 06** Leve ao forno para gratinar.



6 pessoas



1 hora

LINGUIÇA

NO MELAÇO DE CERVEJA



Que tal dar um toque diferente na comidinha das festas juninas/julinas? Linguiça é um ingrediente que aparece em diversas receitas e, por que não, adicionar a ela cerveja e deixa-la incrivelmente gostosa?

Ingredientes

400g de linguiça defumada fininha
1 xícara de açúcar mascavo
350ml de cerveja tipo malzbier

Modo de preparo

- 01** Corte as linguiças em fatias não muito finas;
- 02** Misture todos os ingredientes em uma panela;
- 03** Em fogo baixo e, mexendo de vez em quando, deixe o líquido caramelizar e envolver todas as linguiças.



6 pessoas



40 minutos

PÃO

DE MILHO



Cheirinho de pão quentinho pela casa é amor. Mas cheirinho de pão de milho é, no mínimo, 3 vezes mais amor. E esse é super fácil de fazer e o resultado é apaixonante.

Ingredientes

200ml de leite de côco
50ml de leite
1 ovo
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de farinha de milho
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de café de sal
5g de fermento biológico

Modo de preparo

- 01** Comece misturando bem o leite morno com o fermento e o açúcar. Deixe essa mistura crescer por, aproximadamente, 30 min;
- 02** Em um refratário grande, adicione as duas farinhas, abra um buraco no meio e adicione a mistura acima, o leite de côco, o ovo e, por último, o sal;
- 03** Sove bem a massa e acerte o ponto. Caso seja necessário, com um pouco mais de farinha de trigo;
- 04** Deixe crescer por 1h ou até que dobre de tamanho;
- 05** Após esse tempo, faça o formato que desejar e deixe crescer por mais 20 min;
- 06** Leve ao forno, em temperatura média e em forma enfarinhada, por, aproximadamente, 30 min ou até que esteja douradinho por baixo;

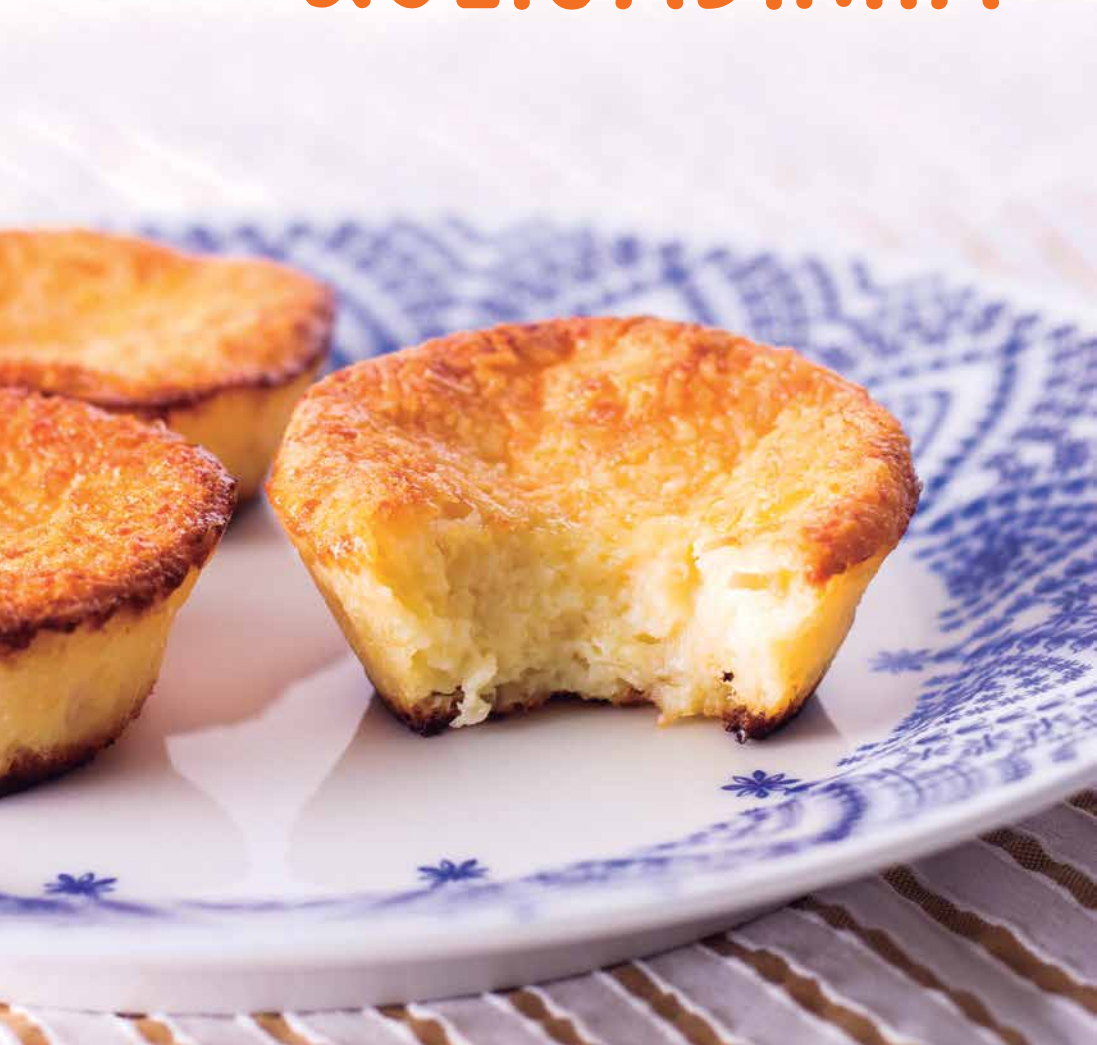


6 pessoas



3 horas

QUEIJADINHA



O cheirinho, que invade a casa enquanto você faz esses docinhos, já te convida a parar um pouquinho e dar a primeira mordida nele quente! E ele é tão cremoso por dentro e tão gostoso, que não dá vontade de dividir com mais ninguém.

Ingredientes

100g de côco ralado
100g de queijo parmesão ralado
200ml de leite de côco
1 lata de leite condensado
3 ovos
1 colher de chá de fermento para bolo

Modo de preparo

- 01** Misture todos os ingredientes no liquidificador e bata bem para não ficar cheiro de ovo;
- 02** Divida a massa em formas individuais, levemente untadas com manteiga;
- 03** Leve ao forno, em temperatura média, por, aproximadamente, 30 min ou até que fiquem bem douradinhas;



10 pessoas



1 hora

TIRINHAS

DE TAPIOCA

Crocante por fora e cremoso por dentro. E ainda tem o salgadinho do queijo coalho. Enfim, perfeito. Para acompanhar, escolha uma geleia agridoce ou até mesmo um doce de leite!

Ingredientes

500ml de leite
250g de farinha de tapioca
250g de queijo coalho
Sal a gosto

Modo de preparo

- 01** Comece fervendo o leite e retirando a nata, caso forme;
- 02** Fora do fogo, adicione a farinha de tapioca e o queijo coalho ralado. Adicione sal, caso seja necessário;
- 03** Quando formar um creme pesado, passe a massa para um tabuleiro coberto com papel filme;
- 04** Deixe esfriar bem. Se desejar, deixe na geladeira por, aproximadamente, 2h;
- 05** Corte em tirinhas, quadradinhos ou no formato que preferir;
- 06** Frite em óleo bem quente ou asse em tabuleiro coberto com papel manteiga.



10 pessoas



3 horas



Tigela 300ml
cód. C12J



Floreal Cocina
cód. 6771



Tigela com asa
cód. C12I

Conjunto Bolo Kitsch
cód. CM60



Tigela Quartier
Pequena
cód. G01W



Floreal Yellow e Blue
cód. 6025 e 6026



Conjunto Bolo Dots
cód. CM60



Travessa Refratária
cód. C04K
Floreal Blue
cód. 6026



Travessa Plateau
cód. C04N
Tigela Pequena
cód. C05D



Travessa Refratária
Empilhável
Retangular Quadrada
cód. C40F



Tigela Pequena
cód. C05D
Floreal Bilro
cód. 6770



Floreal Renda
cód. 6404



Travessa Refratária
Redonda
cód. C04H

Floreal Bilro
cód. 6770



Flamingo Milano
cód. 9402



Ramequim Vermelho
cód. 0207



Conjunto Bolo Kitsch
cód. CM60



Plateau Red
cód. 9706



Tigela Shift
cód. 9300



Festas juninas, julinas,
arraiás, São João! Você pode
chamar de vários nomes,
mas tenho certeza que elas
fazem parte da sua memória.

E para deixar essas festas
ainda mais gostosas, fizemos
uma seleção de receitinhas
deliciosas e super fáceis que
você, com certeza, vai amar!



PORCELANAS

A Nova Geração da Porcelana