

Receitas da aula de culinária de Rosh Hashaná 5770

Salmão agridoce:

Ingredientes:

- 1kg de filé de salmão
- sal e pimenta a gosto
- 4 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 2 colheres de chá de molho de soja
- 4 colheres de chá de mostarda
- 2 colheres de chá de vinagre



Modo de Preparo:

Temperar o filé de salmão com sal e pimenta e colocar numa forma untada e reservar.

Colocar numa panela todos os demais ingredientes e levar ao fogo por 3 minutos.

Jogar esse molho em cima do peixe e tampar com papel alumínio.

Assa por 20 á 30 minutos, ou até dourar.

Salada tropical:

- 1 alface
- 1 manga
- 1 kiwui
- 1/2 copo de morango
- 1/2 maçã verde
- Molho:
- 1/2 copo de suco de laranja
- 1/2 copo de azeite
- sal
- pimenta



Frango agridoce



- 1 frango temperado com sal, paprica e pimenta

Refogue:

- 1 cebola
- cogumelo
- 1 pimentão verde

Acrescente:

- Algumas fatias de abacaxi (opcional)

- Geléia de damasco
- $\frac{3}{4}$ copo de katshup
- 4 colher sopa de açúcar mascavo

Cozinhe o molho até borbulhar.

Asse o frango coberto por 1 h e 15 minutos. Cubra o frango com o molho e asse por mais 15 minutos.

Bolo de mel com maçã:



- $\frac{2}{3}$ copos de mel
- 4 colheres de sopa de suco de limão
- 4 maçãs descascadas e cortadas em fatias finas
- 1 $\frac{1}{2}$ copos de açúcar
- $\frac{3}{4}$ copo de margarina
- $\frac{1}{2}$ copo de açúcar mascavo
- 2 colheres de chá de baunilha
- 4 ovos
- 2 copos de farinha
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- $\frac{1}{4}$ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de canela

Modo de preparo:

Junte o suco de limão e o mel numa panela. Acrescente as fatias de maçã e deixe cozinhar enquanto mistura por uns 12 minutos, até que a maçã comece a amolecer.

Numa tigela misture o açúcar, a margarina, o açúcar mascavo, a baunilha e o ovo e bata tudo.

Em outra tigela misture a farinha o sal e o fermento. Acrescente a outra mistura e bata bem tudo junto.

Despeje a massa do bolo numa forma redonda. Ajeite as maçãs em cima formando um desenho circular. Misture duas colheres de açúcar com a canela e salpique em cima do bolo.

Asse por uma hora.

Maçã recheada coberta com chocolate:

p/ 6 pessoas

- $\frac{3}{4}$ copos de farinha
- $\frac{3}{4}$ copos de açúcar mascavo
- 1 colher de canela
- $\frac{1}{2}$ copo de flocos de aveia
- 6 colheres de margarina
- 6 maçãs
- 2 copos de chocolate derretido



Misture os 4 primeiros ingredientes até formar um “farofa” gossa. Descasque a maçã e retire metade do miolo da maçã com uma colher pequena e preencha o espaço com esse recheio. Asse no forno por 20 minutos. Retire do forno. Espere esfriar e cubra a maçã com a calda de chocolate. Enfeite com uma folha de hortelã ou com confetes para as crianças!

Chalá com passas:

Ingredientes:

- 4 pacotes de fermento Fleischmann (60 g)
- 1 colher (de chá) de mel
- 1 copo de água morna
- $\frac{1}{2}$ copo de óleo
- 2 e $\frac{1}{2}$ colheres (chá) de sal
- 1 ovo inteiro
- 4 gemas
- 1 $\frac{1}{2}$ a 2 copos de uvas-passa
- 2 copos de água quente
- 2 quilos de farinha de trigo

(se preferir chalá doce, coloque apenas 2 colheres de sal e

adicione um copo de açúcar à receita.)

Preparo

Dissolva o fermento e o mel na água morna. Acrescente óleo, sal, e ovos. Despeje a água quente sobre as uvas-passa, e adicione tudo à mistura. Misture bem. Acrescente toda a farinha. Trabalhe a massa. Pincele todos os lados com um pouco de óleo. Deixe crescer até dobrar de tamanho. Tire chalá queimando-a em seguida. Modele as Chalot e deixe assar por 30 minutos até dobrar em tamanho.

Dica

As chalot podem ser pinceladas com as claras que restaram.

