

RECEITAS DE PESSACH

TORTA DE BANANA

INGREDIENTES:

07 OVOS
1 COPO DE AÇÚCAR
1 PITADA DE SAL
6 BANANAS PRATA AMASSADAS
¾ DE COPO DE FÉCULA DE BATATA
1 COPO DE NOZES PICADAS

MODO DE FAZER:

BATER AS CLARAS EM NEVE E IR ACRESCENTANDO, SEMPRE BATENDO E NESSA ORDEM: GEMAS / AÇÚCAR/ SAL/ BANANAS / FÉCULA / NOZES.
LEVAR A ASSAR EM TABULEIRO UNTADO.

RENDIMENTO: RENDE 02 TORTAS PEQUENAS

CHREIN

INGREDIENTES:

70 GRS. RAIZ FORTE DESCASCADA
350 GRS. BETERRABA COZIDA DESCASCADA
35 ML DE VINAGRE DE VINHO BRANCO
1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR
2 COLHERES DE CHÁ DE SAL

MODO DE FAZER:

BATER TUDO NO LIQUIDIFICADOR.

RENDIMENTO: RENDE 400 GRAMAS.

CHAROSSET

INGREDIENTES:

1 KG MAÇÃ VERMELHAS SEM CASCA E SEM CAROÇO (CERCA DE 6 MAÇÃS)
2/3 XICARA DE NOZES
3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
½ COLHER DE CHÁ DE CANELA PÓ
4 COLHERES DE SOPA DE VINHO TINTO

MODO DE FAZER:

RALAR AS MAÇÃS, TRITURAR AS NOZES E MISTURAR TUDO.

RENDIMENTO: RENDE 10 PORÇÕES

KNEIDLACH

INGREDIENTES:

01 CEBOLA GRANDE PICADA
¼ XÍCARA DE ÓLEO PARA FRITAR A CEBOLA
100 ML ÁGUA MORNIA SALGADA COM 1 COLHER DE SOBREMESA DE SAL
3 OVOS
150 GRS. FARINHA DE MATZÁ

MODO DE FAZER:

BATER AS CLARAS EM NEVE. JUNTAR AS GEMAS E BATER. JUNTAR A ÁGUA E A FARINHA. MISTURAR BEM E ESPERAR CERCA DE 5 MINUTOS PARA ABSORVER A ÁGUA. FAZER AS BOLINHAS COM A MÃO ÚMIDA E COZINHAR NO CALDO DE GALINHA.

CALDO DE GALINHA (YOUR)

INGREDIENTES:

4 LITROS ÁGUA
3 COLHERES DE SOBREMESA DE SAL
1 TALO AIPO
1 CENOURA
1 CEBOLA
200 GRS. FRANGO CRU

MODO DE FAZER:

COLOCAR TODOS OS INGREDIENTES EM UMA PANELA E LEVAR AO FOGO ATÉ COZINHAR O FRANGO. RETIRAR OS LEGUMES E A PELE DO FRANGO. DESFIAR O FRANGO (OPCIONAL) E VOLTAR AO CALDO.

GEFILTE FISH

INGREDIENTES:

1,8 KG DE FILÉ DE PEIXE (ROBALO, TAINHA, PESCADA MISTURADAS)
4 COLHERES DE SOBREMESA DE SAL
2 COLHERES DE CHÁ DE PIMENTA-DO-REINO BRANCA
450 GRS. CEBOLA + 2 CEBOLAS PARA COZINHAR
150 GRS. DE CENOURA (2 UNIDADES)
3 OVOS
100 ML ÁGUA FRIA
150 GRS. FARINHA DE MATZÁ
CABEÇA E ESPINHA DOS PEIXES (LAVADOS E SEM OS OLHOS)

MASSA DOS BOLINHOS DE PEIXE:

MOER O PEIXE COM A CEBOLA.
JUNTAR 4 COLHERES DE CHÁ DE SAL, A PIMENTA, A ÁGUA E A FARINHA DE MATZÁ. JUNTAR OS OVOS SEPARADAMENTE, BATENDO BEM COM A COLHER APÓS CADA UM.
FAZER AS BOLINHAS OVAIS E LEVAR A COZINHAR POR 90 MINUTOS EM PANELA TAMPADA E FOGO BAIXO.

CALDO PARA O COZIMENTO DOS BOLINHOS:

ENROLAR 02 CEBOLAS, AS CABEÇAS E ESPINHAS DOS PEIXES EM UM PANO. COLOCAR EM UMA PANELA COM 02 COLHERES DE SOBREMESA DE SAL E AS CENOURAS EM RODELAS. COBRIR COM

ÁGUA E LEVAR A FERVER. QUANDO ESTIVER FERVENDO COLOCAR AS BOLINHAS PARA COZINHAR.