

Receitas Clássicas da Cozinha Brasileira

Queijadinha da Dona Ana, Torta dos Anos 80 e 90, Pastelão Assado, Sobremesa de 1 Ingrediente, Carne de Porco na Panela de Pressão e o Jantar Mais Delicioso da Avó

Criado por Grok, xAI

Setembro de 2025

Contents

1	Introdução	3
1.1	Dicas Gerais	3
2	Queijadinha da Dona Ana	5
2.1	Ingredientes	5
2.2	Modo de Preparo	5
3	Receita Esquecida que Fez Sucesso nos Anos 80 e 90 (Torta)	7
3.1	Ingredientes	7
3.2	Modo de Preparo	7
4	Pastelão Assado	9
4.1	Ingredientes	9
4.2	Modo de Preparo	9
5	Sobremesa de 1 Ingrediente	11
5.1	Ingredientes	11
5.2	Modo de Preparo	11
6	Carne de Porco na Panela de Pressão	13
6.1	Ingredientes	13
6.2	Modo de Preparo	13
7	O Jantar Mais Delicioso em 10 Minutos! Receita da Minha Avó	15
7.1	Ingredientes	15
7.2	Modo de Preparo	15
8	Conclusão	17

Chapter 1

Introdução

Bem-vindo a este ebook com receitas clássicas e nostálgicas da cozinha brasileira! Aqui, você encontrará delícias que marcaram gerações, como a famosa Queijadinha da Dona Ana, a torta esquecida dos anos 80 e 90, o Pastelão Assado, uma sobremesa incrivelmente simples com apenas 1 ingrediente, a Carne de Porco na Panela de Pressão e o jantar mais delicioso em apenas 10 minutos, receita da avó. Essas receitas são fáceis, práticas e cheias de sabor caseiro. Prepare-se para reviver memórias e surpreender a família!

1.1 Dicas Gerais

- Use ingredientes frescos para melhores resultados.
- Ajuste temperos ao seu gosto.
- Sirva com amor!

Chapter 2

Queijadinha da Dona Ana

Uma sobremesa cremosa e irresistível, famosa por seu recheio de queijo e coco.

2.1 Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 gemas de ovo
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 100g de coco ralado
- 100g de queijo parmesão ralado

2.2 Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga, as gemas, a farinha, o coco e o queijo.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela (cerca de 10 minutos).
3. Despeje em uma forma untada e alisada. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.
4. Sirva gelada ou em temperatura ambiente.

Chapter 3

Receita Esquecida que Fez Sucesso nos Anos 80 e 90 (Torta)

Essa torta salgada ou doce era hit das festas! Versão clássica de frango com catupiry.

3.1 Ingredientes

- Para a massa: 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de leite, 1/2 xícara de óleo, 1 ovo, sal a gosto.
- Para o recheio: 300g de peito de frango cozido e desfiado, 200g de catupiry, 1 tomate picado, azeitonas a gosto.

3.2 Modo de Preparo

1. Misture os ingredientes da massa até ficar homogênea. Divida em duas partes.
2. Forre uma forma com metade da massa. Adicione o recheio: frango, catupiry, tomate e azeitonas.
3. Cubra com a outra metade da massa. Pincele com gema de ovo.
4. Asse a 180°C por 30-40 minutos até dourar.

Chapter 4

Pastelão Assado

Um pastel gigante e assado, perfeito para compartilhar.

4.1 Ingredientes

- 500g de massa de pastel
- Recheio: 300g de carne moída, 1 cebola, 2 dentes de alho, temperos a gosto, queijo e presunto.

4.2 Modo de Preparo

1. Refogue a cebola, alho e carne moída com temperos por 10 minutos.
2. Abra a massa em uma forma grande, recheie com a carne, queijo e presunto.
3. Feche a massa, pincele com leite e asse a 200°C por 25 minutos até ficar crocante.

Chapter 5

Sobremesa de 1 Ingrediente

Simples e surpreendente: Sorvete de banana (nice cream).

5.1 Ingredientes

- 4 bananas maduras

5.2 Modo de Preparo

1. Congele as bananas em rodela por 4 horas.
2. Bata no processador ou liquidificador até virar um creme macio (cerca de 5 minutos).
3. Sirva imediatamente como sorvete natural. Adicione cacau ou frutas se quiser variar.

Chapter 6

Carne de Porco na Panela de Pressão

Saborosa e tenra, pronta em pouco tempo.

6.1 Ingredientes

- 1kg de lombo de porco em cubos
- 2 cebolas, 4 dentes de alho, 2 tomates
- Sal, pimenta, cominho a gosto
- 1 xícara de água

6.2 Modo de Preparo

1. Refogue cebola, alho e tomate na panela de pressão com um pouco de óleo.
2. Adicione a carne, temperos e água. Feche a panela.
3. Cozinhe por 20 minutos após pegar pressão. Desligue e libere a pressão naturalmente.
4. Sirva com arroz ou purê.

Chapter 7

O Jantar Mais Delicioso em 10 Minutos! Receita da Minha Avó

Um macarrão simples com molho de tomate fresco da vovó.

7.1 Ingredientes

- 200g de macarrão
- 4 tomates maduros, 2 dentes de alho, manjericão fresco
- Azeite, sal, queijo parmesão ralado

7.2 Modo de Preparo

1. Cozinhe o macarrão em água fervente por 8 minutos.
2. Em uma frigideira, refogue alho no azeite, adicione tomates picados e manjericão. Cozinhe por 5 minutos.
3. Misture o macarrão ao molho, tempere e polvilhe queijo.
4. Sirva quente em menos de 10 minutos!

Chapter 8

Conclusão

Essas receitas trazem o conforto da comida caseira com toques nostálgicos. Experimente, compartilhe e crie suas próprias memórias na cozinha. Bom apetite!