

Receitas de FRIGIDEIRA



receitasclub

Nota

Este E-BOOK foi produzido por

receitascluboficial.com.br

Todos os direitos são reservados.
É estritamente proibida a venda e
distribuição não autorizada deste
material, conforme estabelecido
pelas leis de direitos autorais.



receitasclub

ÍNDICE

Receitas de Frigideira

- 1 Cogumelos Cremosos
- 2 Pizza de Frigideira
- 3 Arroz Frito de Frigideira
- 4 Macarrão de Frigideira
- 5 Focaccia de Frigideira



Cogumelos cremosos

02

Cogumelos cremosos

INGREDIENTES

- 1 kg de cogumelos
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 dentes de alho esmagados
- Pitada de orégano
- Pitada de pimenta calabresa em flocos
- 1 xícara de creme de leite
- ½ xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de salsa
- 1-2 colheres (chá) de suco de limão
- Sal e pimenta a gosto



PREPARO

1. Limpe os cogumelos com um pano.
2. Os cogumelos são como pequenas esponjas, por isso lavá-los significa que absorverão muita água.
3. Assim que os cogumelos estiverem limpos, derreta a manteiga em uma panela grande e leve ao fogo médio-alto.
4. Adicione os cogumelos e deixe cozinhar, mexendo regularmente, até dourar. Se sair muito líquido, deixe ferver até evaporar.
5. Adicione o alho, o orégano, a pimenta calabresa e cozinhe por 1 minuto.
6. Depois despeje o creme de leite, o suco de limão e o parmesão.
7. Cozinhe por 3-5 minutos até o molho engrossar ligeiramente.
8. Tempere com sal e pimenta e acrescente a salsa e sirva.



Pizza de frigideira

01

Pizza de frigideira

INGREDIENTES *Massa*

- 200 g de farinha de trigo
- 125 ml de cerveja (em temperatura ambiente)
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (café) de orégano
- **OBS:** Essa massa não leva fermento!

INGREDIENTES *Molho*

- 1 frasco de tomate frito ou extrato de tomate
- 200 g de queijo mussarela ralado
- Calabresa ou Peperoni a gosto
- Folhas de manjericão a gosto
- Orégano



01

Pizza de frigideira

PREPARO *Massa*

1. Peneire a farinha junto com o sal e coloque sobre uma bancada “no formato de um vulcão”.
2. Faça um buraco no centro e adicione o orégano e o azeite.
3. Depois, vá adicionando a cerveja aos poucos e misturando com as mãos.
4. Sove a massa até que todos os ingredientes estejam bem misturados.
5. Sua massa está pronta quando não grudar mais nas mãos.
6. Forme uma bola, coloque numa tigela, cubra com um pano e deixe repousar durante 30 minutos.
7. Esta massa de pizza com cerveja é uma das formas de fazer pizza sem fermento!
8. **Dica:** Para que obtenha um bom resultado é importante que a cerveja esteja à temperatura ambiente.

01

Pizza de frigideira

PREPARO *Montagem*

1. Passado o tempo de repouso, coloque uma frigideira com tampa em fogo alto para aquecer por 3-4 minutos.
2. Abra a massa (usando os dedos) em formato circular, do tamanho da frigideira.
3. Quando a frigideira estiver quente, coloque a massa e tampe.
4. Baixe o fogo para o mínimo e deixe pré-cozinhar durante cinco a oito minutos.
5. Espere até ver que a massa aumentou ligeiramente de tamanho e começou a dourar.
6. Enquanto a massa cozinha, aqueça o tomate frito em um microondas com intervalos de 30-40 segundos até que esteja bem quente.



01

Pizza de frigideira

PREPARO *Montagem*

7. Quando observar que a massa está pré-cozida, vire-a na frigideira.
8. Coloque uma camada fina de molho quente, seguida de uma boa camada de queijo e calabresa.
9. Tampe a frigideira e deixe cozinhar em fogo baixo por 6-7 minutos.
10. Espere o queijo derreter e a massa ficar dourada do outro lado.
11. **Dica:** É importante secar muito bem a tampa para remover qualquer umidade.
12. Passado este tempo, polvilhe com um pouco de orégano distribua folhas de manjericão e está pronto para servir!



Arroz frito



04

Arroz frito

INGREDIENTES

- 8 fatias de bacon em cubos
- 3 ovos grandes, levemente batidos
- 1 xícara de cebola picada
- 1 colher (sopa) de alho picado
- 1 e 1/2 xícara de ervilhas e cenouras em cubos
- 1/3 xícara de cebolinha
- 4 xícaras de arroz branco de grão longo cozido
- 1/4 xícara de molho de soja com baixo teor de sódio
- Sementes de gergelim, para servir



PREPARO

1. Numa frigideira em fogo médio-baixo, frite o bacon na própria gordura até que fique crocante.
2. Transfira o bacon para um prato com papel toalha.
3. Deixe 1 colher (sopa) da gordura na frigideira e transfira o restante para uma tigela.
4. Adicione os ovos na frigideira, tempere com sal, pimenta, e mexa até cozinhar.
5. Transfira os ovos para o prato com o bacon.
6. Adicione 2 colheres (sopa) da gordura do bacon reservada à frigideira e refogue a cebola e o alho.
7. Adicione as ervilhas, as cenouras, a cebolinha e misture bem, depois acrescente o arroz e o molho de soja.
8. Cozinhe, mexendo ocasionalmente, até aquecer bem.
9. Por fim, coloque o bacon e os ovos na frigideira e misture bem.
10. Polvilhe sementes de gergelim e sirva!



Macarrão de frigideira

Macarrão de frigideira

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 xícara de cebola picada
- 6 dentes de alho picados
- 390 g de tomates frescos, cortados em cubos
- 2 xícaras (chá) de caldo de galinha
- 1 colher (sopa) de manjeriço picado
- 226 g de espaguete
- 1/4 colher (chá) de sal ou a gosto
- 1/4 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de salsa picada



Macarrão de frigideira

PREPARO

1. Aqueça o óleo em uma frigideira larga em fogo médio, adicione a cebola, o alho, refogue por 3 minutos ou até começarem a dourar.
2. Adicione os tomates, o caldo de galinha, o manjericão e o espaguete (cru).
3. Pressione o espaguete com uma espátula para submergir o macarrão no líquido.
4. Se a sua frigideira não for larga o suficiente, quebre o espaguete ao meio antes de cozinhar.
5. Cubra com a tampa, reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe por 8 minutos, ou até o macarrão ficar al dente.
6. Se a massa não estiver cozida após 8 minutos, adicione um pouco mais de caldo de galinha, tampe e cozinhe por mais 1 a 2 minutos.
7. Desligue o fogo e cubra o macarrão com queijo parmesão e salsa. Sirva imediatamente.





Focaccia de frigideira

Focaccia de frigideira

INGREDIENTES

- 1 e $\frac{1}{3}$ xícara de água morna (cerca de 110°C)
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 e $\frac{1}{4}$ colheres (chá) de fermento biológico seco (1 pacotinho)
- 3 e $\frac{1}{2}$ xícaras (chá) de farinha
- $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de azeite e mais para regar
- 1 colher (chá) de sal marinho em flocos e mais para polvilhar
- 1 colher (sopa) de folhas de alecrim



Focaccia de frigideira

PREPARO

1. Numa tigela adicione a água e o açúcar, mexa, acrescente o fermento e mexa novamente.
2. Após cerca de 5 minutos, seu fermento deve estar espumoso em cima da água.
3. Adicione o azeite e o sal.
4. Aos poucos, adicione a farinha até formar uma massa homogênea.
5. Sove por cerca de 5 minutos (se estiver pegajoso, adicione mais farinha até dar o ponto).
6. Faça uma bola com a massa e coloque-a em uma tigela com uma leve camada de azeite.
7. Coloque um pano úmido por cima e deixe a massa crescer cerca de 45-60 minutos (até dobrar de tamanho).
8. Unte levemente uma frigideira de 25 cm de diâmetro com azeite.



Focaccia de frigideira

PREPARO

1. Coloque a massa na frigideira e use os dedos para espalhá-la até as bordas.
2. Cubra a frigideira com um pano úmido e deixe a massa crescer por mais 20 minutos.
3. Remova o pano e use os dedos para fazer furos na massa, certificando-se de furar até o fundo.
4. Pincele a massa com azeite, polvilhe com folhas frescas de alecrim e sal marinho.
5. Coloque a frigideira em fogo médio, tampe e cozinhe por cerca de 10-15 minutos, verificando ocasionalmente para garantir que a base não queime. A massa deve ficar dourada e crocante na parte inferior.
6. Reduza o fogo para médio-baixo, vire a focaccia e cozinhe por mais 5-10 minutos, ou até que o outro lado esteja dourado e a focaccia cozida por completo.
7. Retire da frigideira e regue com azeite. Sirva!



receitasclub

**FAÇA PARTE
DO CLUB!**

é grátis!



PÁGINA DO FACEBOOK:

[FACEBOOK.COM/RECEITASCLUB
OFICIAL](https://www.facebook.com/receitascluboficial)



GRUPO DO WHATSAPP:

[RECEITASCLUBOFICIAL.COM.BR
/GRUPOS](https://www.whatsapp.com/joinlink/receitascluboficial.com.br/grupos)



SITE RECEITAS CLUB:

[RECEITASCLUBOFICIAL.COM.BR](https://www.receitascluboficial.com.br)

**CLIQUE NOS LINKS EM BRANCO
PARA ACESSAR!**

