



ArcelorMittal

Álbum de Receitas + da ArcelorMittal



Apresentação

#MinhaReceita+

Toda família tem uma receita que é tradição, passada de geração para geração.

Inspirados pelo reality show gastronômico mais famoso do Brasil que desafia participantes com mais de 60 anos, nossos(as) empregados(as) compartilharam aquele prato incrível que traz os segredos e histórias das suas famílias.

O Álbum de Receitas+ da ArcelorMittal compartilha com você essas receitas que, agora, também podem fazer parte da sua família.

Saboreie e divida com aqueles que ama!



Galinha caipira apimentada

- Cristiane Neves Sales

Unidade em Salvador da ArcelorMittal

A Galinha Caipira Apimentada é mais do que uma receita para minha família, é um elo que transcende gerações. Transmitida de minha avó para minha mãe e, agora, para mim, esse prato representa tradição e história.

Cada garfada relembra memórias preciosas, unindo parentes em torno de uma mesa farta, aos domingos no sítio, onde eu morava quando criança. O prato, amado por meu pai, conecta passado e presente, e ao prepará-lo para minha filha, estou compartilhando um legado de amor, conexão e pertencimento.

A Galinha Caipira Apimentada é mais que uma refeição, é um testemunho emocional que celebra a vida e a união da minha família.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 galinha caipira, limpa e cortada em pedaços (2kg)
- 2 colheres (chá) de alho ralado
- 1 pimentão verde ou vermelho picadinho
- 1 limão
- 2 colheres (chá) de colorau
- 1 xícara (chá) de água (200 ml)
- 3 pimentas machucadas
- Sal a gosto

Modo de preparo

Em uma panela média, aqueça o azeite em fogo médio e refogue a cebola e o alho até ficarem dourados. Junte os pedaços da galinha aos temperos, incluindo as pimentas e, cozinhe, por 15 minutos.

Acrescente o colorau e a água, tampe a panela e deixe cozinhar por mais 50 minutos. Retire do fogo e destampe a panela e, adicione batatas e brocólis. Retire do fogo e sirva em seguida acompanhado de arroz branco.



Bolinho de Natal da Vovó

- Ricardo Faria

Unidade em Olhos D'Água da ArcelorMittal

Minha receita vem com um sabor único de amor da vovó, recheada de carinho, pitadinhas de aconchego e gostinho de quero mais!

Ingredientes:

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de mel
- 4 ovos
- 1/2 xícaras de cacau
- 1 colher de canela em pó
- 1 colher de cravo moído
- 1 pitadinha de bicarbonato
- 1 colher de fermento em pó
- 3 xícaras de leite
- 1 xícara de manteiga.

Para o recheio: Doce de leite.

Para a cobertura: Chocolate meio amargo.

Modo de preparo

Bater todos os ingredientes juntos, exceto a farinha de trigo que será adicionada aos poucos e, por último, acrescentar o fermento em pó. Untar a forma com manteiga e colocar a massa até a metade, levar ao forno para assar por 30 minutos.

Após esfriar, retirar da forma, cortar ao meio e rechear com doce de leite e banhar no chocolate derretido.



Arroz sambado

- William Mendonça Freitas

Unidade em Juiz de Fora da ArcelorMittal

Receita que a mãe me ensinou com um toque especial. Vim morar na cidade grande e minha mãe me ensinou a cozinhar pra aperto não passar. Mas é o arroz com ovo que sempre reinava. Vamos lá!?

Ingredientes:

- 2 Ovos caipira
- 1 Colher de manteiga
- 2 Xicaras de arroz
- 1 Cebola
- 1 Tomate
- 1 Moi de cebolinha.



Modo de preparo

No ovo frito eu me garanto, fome num passo. Simples e prático. Pega o ovo é joga na frigideira. Sem a casca, com casca não dá, né!?. Deixa o mínimo deslizar na manteiga, o nome é Arroz Sambado porque na hora que o ovo tá cheio de pose, você vai lá e lasca duas colheradas de arroz soltim em cima do ovo ainda mole e dá uma sambada nele, uma misturada! Em seguida coloca um cadim de cebola, tomate e cebolinha picada a gosto do freguês e bom apetite! Fica bão dimais da conta!

Arroz Doce Dunata

- Renata Ramos

Unidade em Belo Horizonte da ArcelorMittal

Minha avó paterna, quitandeira;

Minha mãe, cozinheira de mão cheia.

Por elas, por suas mãos, as histórias são saborosas;

Cozinhar foi um ato de sobrevivência, além do amor.

O arroz doce fez parte da nossa mesa feito por elas e outras tias. Mas, o toque especial que minha mãe deu, o fez ser único para nós. Uma receita "Dunata". As receitas que ela colocou a pitada adicional de sua criatividade, ela batizou com os nomes dos filhos: Eduardo e Renata. Meu orgulho, minha referência, meu grande amor: minha mãe, Iza!

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de arroz
- 2 litros de leite de saquinho (pasteurizado tipo C)
- Casca de uma laranja bem lavada
- 1 gema de ovo
- 1 xícara de açúcar
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado

Modo de preparo

Coloque na panela as duas xícaras de arroz e um litro de leite e mexa para não agarrar no fundo. Do outro litro, separe uma xícara e ferva o restante do leite. Pegue a gema e misture à xícara de leite reservada e deixe de lado. Deixe a casca da laranja reservada também.

Adicione o leite fervido à panela junto à casca de laranja, a gema misturada no leite e mexa bem. Em seguida, adicione o açúcar, o leite condensado e o creme de leite. Continue mexendo até cozinhar. Caso necessário, coloque mais duas xícaras de leite quente. Despeje em um recipiente, tire a casca da laranja e polvilhe canela em pó. Deixe esfriar e leve à geladeira para servir.



Rosquinhas de nata

- Celeida Aladia Beirigo de Morais

Unidade em Belo Horizonte da ArcelorMittal

Esta é uma receita da minha avó. Desde criança, me lembro dela fazendo a massa e assando no forno de barro que tínhamos no quintal. Eu chamava de "sutuinha" - era o nome que eu dava para rosquinha. Faço hoje e sinto o sabor da minha infância.

Mantenho a tradição e faço para os meus filhos que amam!

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo
- 11/2 copo de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 250 gramas de nata
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 5 ovos



Modo de preparo

Misture os ingredientes com a mão.

Faça as rosquinhas, coloque numa forma untada com óleo e asse em forno pré-aquecido a 180 graus. .

Broa de fubá na folha de bananeira

- Lucimara Lopes Pinto Coelho

Unidade em Belo Horizonte da ArcelorMittal

Esta é uma receita #cringe usando o termo da geração atual, mas na cidade onde nasci (Montes Claros) é um sucesso eterno.

A receita é herança de tantas tias e primas que continuam mantendo a tradição.

Ingredientes:

- 300gr de fubá
- 300gr de farinha de trigo
- 300gr de açúcar cristal ou refinado
- 200ml de leite
- 180gr de manteiga sem sal
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Erva doce à gosto
- Queijo ralado para polvilhar



Modo de preparo

Misture os ingredientes amassando aos poucos.

Corte a folha de bananeira e faça "forminhas" com um auxílio de palitos de dente. Não é necessário untar.

Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus.

PS: pode ser assado em forma convencional também.
Neste caso, untar a forma com manteiga ou desmoldante.

Rosquinhas

- **Thalia Magalhaes Silva**

Unidade em Sabará da ArcelorMittal

Esta receita, apesar de ser bem simples, é muito simbólica para mim porque foi passada de geração a geração em minha família. Minha avó ensinou para minha mãe e minha mãe me ensinou. Minha avó mora em uma roça que fica na cidade chamada Araçuaí, situada no Vale do Jequitinhonha.

Sempre que íamos visitá-la, ela fazia essas rosquinhas assadas no forno a lenha e comíamos com geleia de morango, que ela mesmo preparava, ou com manteiga bem quentinho. Ahhhh, sempre quando eu sinto o cheirinho eu me lembro dela, me sinto um pouco mais próxima mesmo estando a quase 700 km de distância da minha vovó. Eu me lembro perfeitamente, quando ainda era bem pequena, dela sovando a massa e colocando para assar. Tenho uma memória afetiva muito grande por essa rosquinha.

Com certeza vou continuar compartilhando a receita para meus filhos e assim sucessivamente... então, vamos para a receita!

Ingredientes:

- 1 quilo de farinha de trigo sem fermento;
- 60 gramas de fermento biológico fresco;
- 1 xícara de leite de 240 ml;
- 1 xícara de manteiga de 240 ml;
- 1 xícara de açúcar de 240 ml;
- 4 ovos;
- 2 colherezinhas de café de canela.

Modo de preparo

Ligue o forno pré-aquecido em 200 graus (precisa estar quente para que ocorre a fermentação da rosquinha).

Em um recipiente grande, adicione o fermento e 3 colheres de sopa de açúcar. Misture até dissolver o fermento e ficar homogêneo. Logo em seguida, adicione o leite morno, a manteiga derretida e o restante do açúcar.

Adicione a farinha aos poucos, coloque a canela e vá sovando até soltar da bacia.

Jogue mais um pouco de farinha de trigo nas mãos para soltar a massa e ficar mais fácil de sovar.

Quando não grudar mais nas mãos, é o ponto correto da massa. Com os tabuleiros untados de manteiga, enrole no formato de sua preferência. Com o forno já quente, coloque os tabuleiros por cima do forno ou fogão para que haja a fermentação. Para que a rosquinha cresça, é necessário em torno de 15 a 20 min de descanso.

Quando já tiver crescido em um tamanho bom, abaixe a temperatura para 180 graus e coloque para assá-los durante 25 min.

Para finalizar, depois de prontos passe manteiga em cima das rosquinhas ainda quente.



Caçarola de queijo minas com coco

- **Daniela Bernardo Souza de Oliveira**

Unidade em Juiz de Fora da ArcelorMittal

Essa receita foi compartilhada pela minha avó. Antigamente, o pudim de leite condensado era muito caro e, como sempre íamos na casa dela, ficava mais em conta fazer a caçarola. Por sinal, é tão gostoso quanto o pudim!

Ingredientes:

- 5 ovos
- 600ml de leite
- 5 colheres cheias de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 250g de queijo minas
- 200g de coco



Modo de preparo

Bater tudo no liquidificador e reservar.

Em uma panela, coloque 200g de açúcar, leve ao fogo até caramelizar e despeje na forma redonda de sua opção (eu coloquei na própria para micro-ondas). Deixe esfriar.

Depois da calda fria e já dura, coloque os ingredientes que você bateu no liquidificador e leve ao micro-ondas por 12 minutos. Se for no forno do fogão, será 30 minutos. Esperar por 12 horas para desenformar e saborear com sua família.

Pavê de Sonho de Valsa

- **Nikolas Germano**

Unidade em Pecém da ArcelorMittal

O Pavê de Sonho de Valsa da minha mãe Matilde sempre foi uma tradição. Meus amigos próximos sempre perguntavam, no Natal, se minha mãe tinha feito o pavê. Queriam passar lá em casa no dia seguinte só para comer. A sobremesa fazia muito sucesso. Acabou que, há 15 anos, ela me ensinou a receita e mantenho a tradição familiar que Dona Matilde me ensinou.

Ingredientes:

Creme Branco

- 25 unidades de recheios do bombom Sonho de Valsa
- 2 caixas de creme de leite (400g)

Creme de chocolate

- 300g de chocolate ao leite
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Montagem e decoração

- Cascas dos 25 bombons usados para o creme branco
- 2 pacotes de bolacha tipo maizena, leite ou champanhe
- 20 bombons Sonho de Valsa para decoração (cortados ao meio)
- Um pouco de leite (para molhar as bolachas)

Modo de preparo

1. Cortar 25 bombons de forma que separe o recheio da casca;
2. Junte o recheio com duas caixas de creme de leite e bata até ficar homogêneo;
3. Triture ou amasse as cascas dos bombons;
4. Derreta o chocolate em banho-maria;
5. Esquente o creme de leite (da caixa restante) por 30 segundos no micro-ondas e depois misture com o chocolate derretido;
6. Corte os 20 bombons restantes ao meio;
7. Monte o prato com as camadas nesta ordem: chocolate derretido, cascas trituradas, bolachas molhadas no leite, recheio branco, bolachas molhadas no leite. Repetir tudo e, se preferir, intercale as camadas com os bombons partidos ao meio;
8. Finalize o prato colocando o restante dos bombons cortados ao meio no topo.



Pavlova

- Laura Ransan

Unidade em São Francisco do Sul da ArcelorMittal

A Pavlova é uma versão aprimorada do suspiro que minha nona costumava preparar, sendo a inspiração por trás desse doce australiano. No passado, o suspiro era feito em casa e assado no forno a lenha, exigindo horas de dedicação para atingir o ponto perfeito. A receita do suspiro está registrada no livro de receitas de nossa família, e, apesar de parecer elaborada, requer apenas claras de ovo, vinagre branco, açúcar refinado e amido de milho.

A cada ano que se passa, absorvo novos ensinamentos na cozinha ao lado da minha nona. Ela, que foi merendeira em uma escola municipal, tem muito a compartilhar conosco sobre gastronomia, desde pratos simples e cheios de afeto até receitas mais refinadas e delicadas. A Pavlova foi um perfeito exemplo desse aprendizado, uni a impecável receita de suspiro da Dona Neide e melhoramos adicionando chantilly e frutas vermelhas.

Ingredientes:

- 3 claras
- 2 col chá de vinagre branco
- 1 xic de açúcar branco
- 2 col chá de amido de milho
- 1 caixinha de chantilly
- Frutas vermelhas a gosto

Modo de preparo

Acrescente as claras na batedeira com o vinagre e bata em velocidade média até começar a espumar. Coloque 1/3 do açúcar e bata mais 3 minutos. Acrescente o restante do açúcar e bata até que o açúcar se dissolva por completo ou que fique um merengue com picos firmes (aproximadamente 7 minutos). Acrescente o amido de milho. Bata até que tudo se misture.

Com um saco de confeiteiro e um bico pitanga, coloque o merengue em uma forma com papel manteiga ou tapete de silicone e faça as minis pavlovas com um centro no meio para preencher com o chantilly depois. Asse por cerca de 1h00 em forno pré aquecido a 120°C. Desligue o forno, e deixe o merengue por pelo menos 1 hora lá dentro. Depois, com MUITO cuidado, transfira para o lugar onde for servir. Adicione o chantilly, as frutas vermelhas, e com hortelã também fica uma delícia. Sirva logo em seguida!





ArcelorMittal

Aços inteligentes para
as pessoas e o planeta