

KATIA CANTON

A COZINHA ENCANTADA
dos
CONTOS DE FADAS



23
receitas
cheias
de magia
é
fáceis
de fazer



Copyright © 2015 by Katia Canton

Grafia atualizada segundo o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, que entrou em vigor no Brasil em 2009.

Capa e projeto gráfico
Juliana Vidigal

Ilustrações
Receitas e personagens: Katia Canton
Estampas: Juliana Vidigal e Carlo Giovani

Preparação
Flavia Lago

Revisão
Viviane T. Mendes
Luciana Baraldi

Tratamento de imagem
M Gallego • Studio de Artes Gráficas

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Canton, Katia
A cozinha encantada dos contos de fadas: 23 receitas cheias de magia e fáceis de fazer / Katia Canton. — 1ª ed. — São Paulo: Companhia das Letrinhas, 2015.

ISBN 978-85-7406-635-6

I. Culinária — Literatura infantojuvenil I. Título.

14-02914 CDD-028.5

Índices para catálogo sistemático:
1. Culinária: Literatura infantil 028.5
2. Culinária: Literatura infantojuvenil 028.5

2015
Todos os direitos desta edição reservados à
EDITORA SCHWARCZ S.A.
Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32
04532-002 – São Paulo – SP
Telefone: (11) 3707-3500
Fax: (11) 3707-3501
www.companhiadasletrinhas.com.br
www.blogdacompanhia.com.br


A marca fsc® é a garantia de que a madeira utilizada na fabricação do papel deste livro provém de florestas que foram gerenciadas de maneira ambientalmente correta, socialmente justa e economicamente viável, além de outras fontes de origem controlada.


Esta obra foi composta em SabonNext LT e impressa pela RR Donnelley em ofsete sobre papel Alta Alvura da Suzano Papel e Celulose para a Editora Schwarcz em junho de 2015


S U M Á R I O


- 7 APRESENTAÇÃO
- 9 INTRODUÇÃO: ERA UMA VEZ A COMIDA
- 11 COMO CONTAR HISTÓRIAS COM COMIDA
OU COMO FAZER DA COMIDA UMA BELA HISTÓRIA
- 11 Dicas iniciais
- 11 A linguagem da cozinha
- 13 Um recado antes de começar pra valer


» AS RECEITAS E AS HISTÓRIAS «

-  18 O LANCHE DA CESTA DE CHAPEUZINHO VERMELHO
- 18 Milk-shake de morango decorado
- 20 Pãezinhos de queijo de minuto

-  24 O BOLO FEITO PELA PELE DE ASNO
- 24 Bolo do amor com brigadeiro

-  28 AS FRUTAS DO BAILE DA CINDERELA
- 28 Salada de frutas requintada

-  32 A SALADA DA MÃE DE RAPUNZEL
- 32 Salada colorida com rabanetes e flores

-  36 A COMIDA DOS SETE ANÕES FEITA PELA BRANCA DE NEVE
- 36 Gravatinhas com tomates-cereja
- 38 MAÇÃS DO CONTO BRANCA DE NEVE
- 38 Suco de maçã curativo
- 39 Maçãs assadas com canela e carinho

-  42 O JANTAR CRIADO PELO GATO DE BOTAS
- 42 Salmão real com batatas assadas



46 *A TORTA SERVIDA PELO BARBA AZUL*

46 *Torta de morango da tentação*



50 *SORVETES E SORBETS DA RAINHA DA NEVE*

50 *Sorvete caseiro de creme*

52 *Sorbet de limão com manjeriço*



56 *OS DOCES DE JOÃO E MARIA*

56 *Biscoito doce da Maria*

58 *Quindim gostoso do João*



62 *O PRATO DA PRINCESA DE O PRÍNCIPE SAPO*

62 *Rabanadas dignas de princesas*



66 *O MOLHO DA BELA ADORMECIDA*

66 *Molho Robert para carnes*



70 *A CEIA DE A PEQUENA VENDEDORA DE FÓSFOROS*

70 *Peru de bolinha com peras e batatas*



74 *OVOS DA FAMÍLIA DE O PATINHO FEIO*

74 *Ovos cozidos da beleza*

74 *Ovos mexidos e saborosos*

74 *Gemada fortificante*



78 *O CUPCAKE DA POLEGARZINHA*

78 *Bolinho colorido das fadinhas*



82 *A SOPA DE A PRINCESA E A ERVILHA*

82 *Creme de ervilha da princesa e da camponesa*



86 *O PONCHE DE A BELA E A FERA*

86 *Ponche apaixonado*

88 *SOBRE A AUTORA E ILUSTRADORA*



*As Receitas
e as
Histórias*





CHAPEUZINHO VERMELHO

MILK-SHAKE
de
MORANGO DECORADO
e
PÃEZINHOS DE QUEIJO
de
MINUTO



ERA UMA VEZ UMA MENINA QUE ADORAVA VESTIR SEU CASACO COM CAPUZ VERMELHO. UM DIA, SUA MÃE PEDIU A ELA QUE FOSSE LEVAR UMA CESTA COM LANCHE PARA A VOVÓ. A GAROTA JÁ TINHA IDADE SUFICIENTE PARA IR SOZINHA, MAS DEVERIA TOMAR CUIDADO: NÃO SE DESVIAR do caminho nem falar com estranhos. Acontece que, enquanto caminhava, ela se distraiu com a beleza das plantas e acabou conversando com um lobo que passava por ali... O lobo esperto descobriu aonde a menina ia e foi correndo por um atalho à casa da avó. Chegando lá, primeiro ele devorou a vovozinha, já que estava faminto. Depois, vestiu-se como a velha senhora, deitou na cama e ficou esperando Chapeuzinho. Assim que chegou com a cesta, ela estranhou a orelha, o nariz, os olhos e a boca da avó, tão grandes!... Mas nem deu tempo de investigar por que a velhinha estava tão esquisita, porque logo o lobo a engoliu, inteirinha. Pouco tempo depois, um caçador que passava por ali estranhou os roncões tão fortes saindo da casa da vovó. Ele entrou, viu o lobo com a barriga imensa e imaginou o pior! Então abriu a barriga dele, tirou a vovó e a Chapeuzinho de lá de dentro e ainda encheu de pedras no lugar. O lobo acabou se afogando no lago com seu próprio peso, no momento em que foi beber água no rio.



Esta é a versão dos irmãos Grimm, que acabou se tornando a mais popular de todas, porque nela Chapeuzinho e a vovó são salvas graças ao caçador. Mas na versão anterior, de Perrault, o conto termina com um terrível castigo pela desobediência da menina: ela e a avó são comidas pelo lobo. E fim da história.





O LANCHE
da cesta de
CHAPEUZINHO VERMELHO

No conto “Chapeuzinho Vermelho” do francês Charles Perrault, escrita lá no final do século XVII, consta que na cesta havia bolo e vinho. Já na dos irmãos Grimm, que reescreveram a história do jeito deles, no século XIX, havia biscoitos e manteiga no lanche da vovó. Isso quer dizer que a gente tem certa liberdade para recheiar a cesta. Então oferecemos aqui uma opção de lanche com milk-shake de morango e pãezinhos de queijo de minuto. A vovó vai adorar!


MILK-SHAKE
de
MORANGO DECORADO

INGREDIENTES

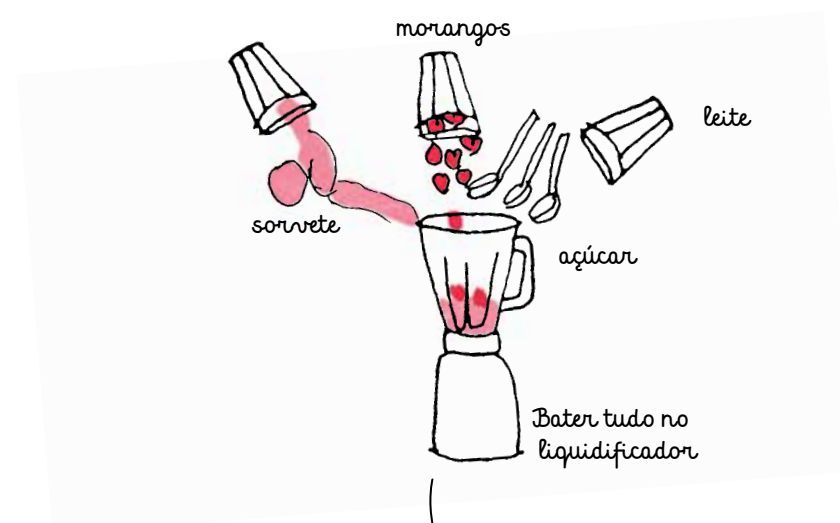
2 copos médios
(400 ml) cheios de
sorvete de morango

1 copo médio
(200 ml) de leite

1 copo de morangos
bem lavados

3 colheres
(sopa) de açúcar

Calda de chocolate
(pronta, vendida em tubinho)
para enfeitar o fundo do copo



COMO FAZER

- Coloque todos os ingredientes, menos a calda de chocolate, dentro do copo do liquidificador (já limpo e lavado).
- Bata tudo por uns 3 minutos, até ficar bem cremoso.
- Pegue dois copos altos transparentes e “desenhe” o fundo com calda de chocolate. Capriche no desenho, pois ele será a decoração da bebida.
- Despeje o milk-shake no copo. Pronto!




PÃEZINHOS DE QUEIJO
de
MINUTO

INGREDIENTES

4 ovos

½ xícara (chá)
de queijo minas
ralado grosso

1 e ½ xícaras (chá)
de polvilho azedo

½ xícara (chá)
de leite integral

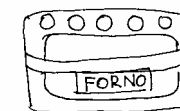
1 colher (sopa)
de azeite de oliva

¼ xícara (chá) de óleo
de milho ou girassol

Um pouco de manteiga
para untar as forminhas



Preaquecer



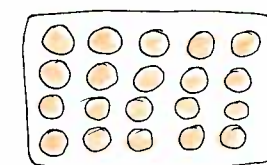
200 °C

COMO FAZER

- Preaqueça o forno a 200 °C (temperatura alta).
- Passe manteiga em toda a parte interna de 20 forminhas (pode ser a mesma de empadas ou muffins).
- Coloque todos os ingredientes no liquidificador. Bata bem, desligue, empurre a massa que ficar grudada no copo do liquidificador e ligue de novo (faça isso até a massa ficar uma pasta por igual).
- Depois, é só despejar nas forminhas untadas.
- Agora, coloque tudo dentro do forno e deixe lá por aproximadamente 25 minutos.
- Depois, é só desenformar e servir!



Colocar os
ingredientes
e misturar no
liquidificador



Untar as fôrmas
com manteiga