

Receitas à base de pêssego
EMATER. Rio Grande do Sul.

Fôlder / 1997

Cód. Acervo: 22295

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/22295>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:42

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

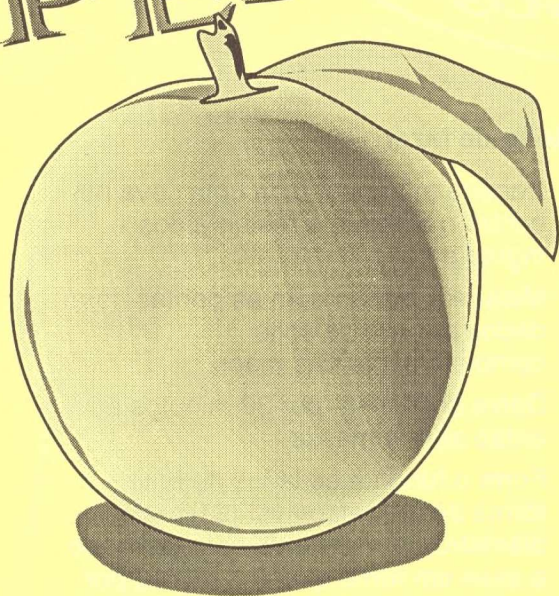
1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

RECEITAS
À BASE DE

PÊSSEGO

38/97



PÊSSEGO
AO FORNO

Ingredientes:

- 12 pêssegos
- 1 xícara de açúcar.

Modo de fazer:

- 1 Descasque os pêssegos e corte em rodela.
- 2 Coloque numa forma em camadas: uma camada de pêssegos cortados e outra de colheres de açúcar.
- 3 Leve ao forno até formar bastante calda. Sirva depois de frio.

GELÉIA DE
PÊSSEGO

Ingredientes:

- 1kg de pêssegos maduros
- 1 litro de água, 750g de açúcar
- 3 cravos-da-índia (opcional).

Modo de fazer:

- 1 Descasque e cozinhe os pêssegos na água.
- 2 Depois de cozidos escorra a água.
- 3 Tire os caroços, passe na peneira e reserve.
- 4 Ponha o suco obtido numa panela juntamente com o açúcar e o cravo e leve ao fogo.
- 5 Deixe ferver mexendo de vez em quando até atingir o ponto de geléia.
- 6 Coloque a geléia em vidros esterilizados.

SUCO
CONCENTRADO
DE PÊSSEGO

Ingredientes:

- 1 quilo de pêssegos
- ½ quilo de açúcar.

Modo de fazer:

- 1 Lave bem os pêssegos.
- 2 Numa panela funda, coloque os pêssegos inteiros com a casca e o açúcar.
- 3 Cozinhe até ponto de fervura.
- 4 Tire do fogo.
- 5 Deixe reservado por uma noite.
- 6 Coe a mistura.
- 7 Conserve o concentrado na geladeira.

OBS.: Para preparar o suco: para cada porção de concentrado acrescente aproximadamente três porções, da mesma medida, de água.



Estado
de Todos
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA
E ABASTECIMENTO

TORTA DE PÊSSEGOS

Ingredientes:

Massa:

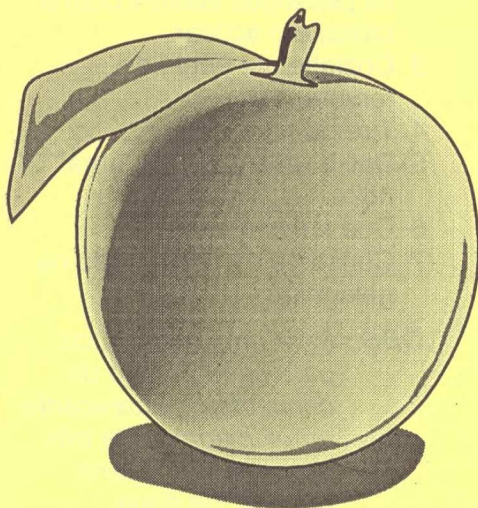
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de gordura vegetal ou manteiga
- meia lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento em pó.

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas peneiradas
- meia xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 colher (sopa) de maisena
- meia lata de creme de leite.

Cobertura:

- 1 lata de pêssegos em calda, cortados em fatias finas (450g).



Modo de fazer:

- 1 Peneire a farinha, faça uma cova no centro e coloque o restante dos ingredientes.
- 2 Misture a massa com as pontas dos dedos até que se solte completamente das mãos.
- 3 Deixe descansar por 30 minutos e então abra a massa.
- 4 Forre o fundo e os lados de uma fôrma de aro removível (24cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno quente (220°C) por aproximadamente 20 minutos.
- 5 Prepare o recheio misturando o leite condensado, as gemas, o vinho branco seco e a maisena, com um batedor de arame até formar bolhas.
- 6 Leve a mistura ao banho-maria e continue batendo até obter um creme liso e consistente (aproximadamente 25 minutos).
- 7 Apague o fogo, junte o Creme de Leite e deixe esfriar.
- 8 Desenforme a massa da torta ainda quente, deixe esfriar e recheie com este creme.
- 9 Cubra com as fatias de pêssego, arrumando-as lado a lado, acompanhando o contorno da fôrma.
- 10 Leve à geladeira para firmar o creme, retirando 15 minutos antes de servir.