

Receitas com abacaxi
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 2006

Cód. Acervo: 41769

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/41769>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:48

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

SUCO DE ABACAXI I

Ingredientes

Cascas de abacaxi
Caldo de 1 limão

Modo de fazer:

- 1º-Liquidificar as cascas lavadas e coar.
- 2º-Ferver o bagaço e coar.
- 3º-Juntar os dois sucos.
- 4º-Acrescentar o caldo do limão.
- 5º-Acrescentar cubos de gelo ou levar ao refrigerador.

SUCO DE ABACAXI II

Ingredientes

1 abacaxi pequeno ou médio
1 litro de água
6 colheres (sopa) de açúcar

Modo de fazer:

- 1º-Descascar o abacaxi e cortar em quatro porções no sentido do comprimento.
- 2º-Retirar o talo e picar as quatro porções.
- 3º-Colocar na panela, juntar a água e ferver por dez minutos.
- 4º-Retirar do fogo e deixar esfriar.
- 5º-Liquidificar por cinco minutos e coar.
- 6º-Conservar em vidro esterilizado ou servir, adicionando o açúcar.

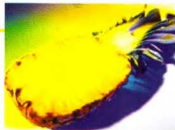


Alimentos	Valor Nutricional do Alimento em 100g										
	Calorias	Proteínas	Gorduras	Açúcares	Cálcio	Ferro	Vit A	Tiamina Vit B1	Riboflavina Vit B2	Niacina Vit B6	Vit C
Abacaxi fresco	64	1	0,20	13,70	18	0,50	0,005	0,08	0,128	0,820	27,2
Abacaxi conserva	78	0,40	0,04	14,90	20	0,70	0,002	0,075	0,025	0,138	14,0
Suco	54	0,30	0,10	13	16	0,40	0,004	0,051	0,017	0,245	10,9



Receitas com Abacaxi

ABACAXI EM CALDA



Ingredientes

- 1 abacaxi maduro
- 1 xícara de açúcar
- 2 cálices de vinho branco

Modo de fazer:

- 1º-Descascar o abacaxi, partir em rodelas e arrumar numa panela, cobrindo-as com o açúcar.
- 2º-Deixar repousar durante duas horas.
- 3º-Levar ao fogo brando; deixar ferver até a calda ficar em ponto médio, juntar os cálices de vinho e ferver novamente.
- 4º-Servir depois de frio.

DOCINHOS DE ABACAXI

Ingredientes

- 500g de abacaxi in natura
- 6 gemas
- 1 coco ralado
- 500g de açúcar
- Cravo-da-índia
- papelotes

Modo de fazer:

- 1º-Liquidificar ou moer 500g de abacaxi e escorrer o caldo;
- 2º-Passar as gemas por uma peneira e adicionar aos outros ingredientes.
- 3º-Levar ao fogo brando, mexer constantemente com colher de pau, até o ponto de enrolar. (quando a massa se desprender da panela)
- 4º-Despejar a massa numa tigela untada, deixar esfriar; enrolar os docinhos e passar em açúcar cristalizado.
- 5º-Modelar em formato de abacaxi e enfeitar com um cravo-da-índia.

BOLO DE ABACAXI



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- Fatias de abacaxi
- 1 pacote fermento químico
- 1 colher (sopa) manteiga

Modo de fazer:

- 1º-Bater as gemas com açúcar, juntar o leite e bater mais um pouco. Acrescentar as claras em neve.
- 2º-Juntar a farinha de trigo peneirada com o fermento e misturar bem.
- 3º-Forrar uma forma com açúcar mascavo e salpicar com pedaços de manteiga.
- 4º-Arrumar no fundo as fatias de abacaxi e despejar a massa.
- 5º-Levar ao forno, à temperatura média.
- 6º-Virar o bolo assado sobre um prato, para que as fatias fiquem para cima.



REFRESCO DE ABACAXI

Ingredientes

- 1 abacaxi maduro
- ½ xícara de vinho branco
- 1 garrafa de espumante
- Açúcar à gosto

Modo de fazer:

- 1º-Descascar o abacaxi, cortar a metade em quadradinhos e o resto liquidificar e coar.
- 2º-Misturar o caldo, açúcar e meia garrafa de vinho branco, aos quadrados de abacaxi. Levar para gelar.
- 3º-Na hora de servir, adicionar a garrafa do espumante.
- 4º-Servir em taças barradas de açúcar.

SORVETE DE ABACAXI



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de caldo de abacaxi
- 2 claras

Modo de fazer:

- 1º-Levar ao fogo a água e o açúcar. Quando ferver juntar o caldo do abacaxi.
- 2º-Deixar esfriar e levar ao congelador.
- 3º-Quando estiver gelado, liquidificar com a clara. Em neve e bater bem.
- 4º-Voltar ao congelador, por uma hora e meia ou até congelar.