

Receitas à base de abacaxi

EMATER. Rio Grande do Sul.

Folder / [1998]

Cód. Acervo: 52822

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52822>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:53

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

SORVETE DE ABACAXI

Ingredientes

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

Modo de fazer

1. Leve ao fogo a água e o açúcar e, quando ferverem, junte-lhes o caldo do abacaxi.
2. Deixe esfriar e leve ao congelador.
3. Quando estiver gelado, ponha no liquidificador com a clara em neve e bata bem.
4. Volte ao congelador por uma hora e meia ou até ficar congelado.

SUCO DE ABACAXI II

Ingredientes

- 1 abacaxi pequeno ou médio
- 1 litro de água

Modo de fazer

1. Descasque o abacaxi e corte-o em quatro porções no sentido do comprimento.
2. Retire o talo do abacaxi e pique as quatro porções.
3. Coloque tudo numa panela e junte a água. Ferva durante dez minutos. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.
4. Bata no liquidificador durante cinco minutos.
5. Coe numa peneira.
6. Conserve em vidro esterilizado ou sirva, adicionando seis colheres (sopa) de açúcar.

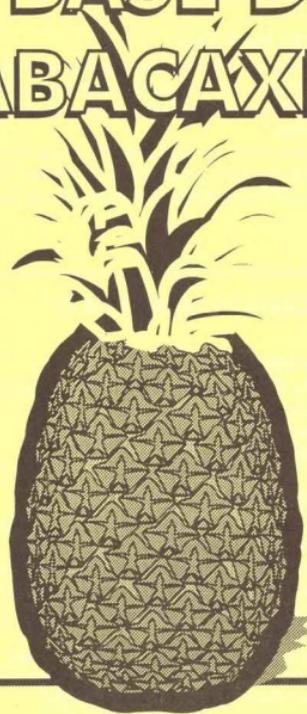
VALOR NUTRICIONAL DO ALIMENTO EM 100 g

Alimentos	Calorias	Proteínas	Gorduras	Açúcares	Cálcio	Ferro	Vit A	Tiamina (Vit B1)	Ricoflavina (Vit B2)	Niacina	Vit C
		g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
ABACAXI fresco	54	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	0,020	0,750	0,250	1,38	14,0
Suco	54	0,30	0,10	13	16	0,40	0,004	0,0510	0,170	2,45	10,9



RECEITAS À BASE DE ABACAXI

02/98



ABACAXI EM CALDA

Ingredientes

- 1 abacaxi maduro
- açúcar
- 2 cálices de vinho

Modo de Fazer

1. Descasque o abacaxi, tire-lhe os olhos, parta-o em rodelas e arrume-as numa panela, cobrindo-as com bastante açúcar. Deixe repousar assim durante duas horas.
2. Leve então ao fogo brando, deixe ferver até a calda ficar em bom ponto, junte os cálices de vinho, e deixe ferver novamente. Sirva depois de frio.

DOCINHOS DE ABACAXI

Ingredientes

- 500g de abacaxi fresco, moído e escorrido
- 6 gemas
- 1 coco ralado
- 500g de açúcar

Modo de fazer

1. Passe as gemas por uma peneira e adicione-as aos outros ingredientes.
2. Leve ao fogo brando e mexa constantemente com uma colher de pau, até obter ponto de enrolar, o que se verifica quando a massa se despreza da panela.
3. Despeje a massa numa tigela untada, deixe-a esfriar e, depois, enrolar os docinhos, passando-os, por último em açúcar cristalizado.
4. Cada docinho pode ser modelado com formato de abacaxizinho e enfeitado 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 colherinhas (chá) de fermento em pó
- algumas fatias de abacaxi
- creme chantili

Modo de fazer

1. Bata as gemas com o açúcar, junte o leite e bata mais um pouco, juntando em seguida as claras em neve.
2. Torne a bater, junte a farinha de trigo peneirada com o fermento e misture tudo muito bem.
3. Forre uma forma com açúcar mulatinho, salpique com pedacinhos de manteiga, arrume no fundo as fatias de abacaxi e despeje nela a massa.
4. Leve ao forno, temperatura regular.
5. Quando o bolo estiver assado, vire-o sobre um prato, de modo que as fatias de abacaxi fiquem para cima.
6. Cubra-o com creme chantili.



SUCO DE ABACAXI I

Ingredientes

- Casca de um abacaxi.
- Caldo de um limão.

Modo de fazer

1. Bater a casca no liquidificador e coar.
2. Ferver o bagaço e coar.
3. Juntar os dois sucos.
4. Caso o suco fique fraco, acrescente o caldo de limão.
5. Acrescentar cubos de gelo ou levar ao refrigerador até ficar frio.

REFRESCO DE ABACAXI

Ingredientes

- 1 abacaxi maduro
- ½ garrafa de vinho branco
- 1 garrafa de vinho branco espumante
- açúcar

Modo de fazer

1. Descasque o abacaxi, tire-lhe os olhos e corte-lhe o meio em quadradinhos; o resto esmague e esprema num pano.
2. Adoce a calda obtida, misturando-a com meia garrafa de vinho branco, e leve para gelar, juntamente com os quadradinhos de abacaxi.
3. Na hora de servir, adicione uma garrafa de vinho branco espumante.
4. Sirva em taças barradas de açúcar.