



Receitas de Pessach

Pesquisadas e testadas por Mira Janiuk.

TORTA SALGADA DE PESSACH

INGREDIENTES

6 ovos - claras em neve
2 xicaras de água
1 xicara (menos 1 dedo de óleo)
10 colheres de farinha de matzá
1 cebola
½ cenoura
Sal e pimenta a gosto

MANEIRA DE FAZER

Bater no liquidificador as gemas, água, óleo, cebola, cenoura, sal e pimenta.
Tirar do liquidificador e misturar numa tigela as claras em neve.
Reservar

RECHEIO

2 beringelas cortadas em cubos
1 cebola picada
1 pimentão vermelho picado
1 pimentão amarelo picado
Sal, pimenta e orégano à gosto
3 colheres de sopa de azeite
Levar para assar +/- 30 minutos forno alto.
Deixar esfriar e acrescentar 100 gramas de azeitonas fatiadas

MANEIRA DE ARMAR A TORTA

Em um pirex untado e polvilhado com farinha de matzá, colocar a metade da mistura da massa reservada. Colocar o recheio já frio e o restante da mistura da massa cobrindo a torta.
Decorar com rodélas de cebola e levar ao forno, pré-aquecido por 30 minutos.

BOLO DE GELEIA DE DAMASCO

INGREDIENTES

6 ovos
1 copo de açúcar
1 copo de farinha de matzá
1 copo de castanhas do Pará ou de Caju moída.
¾ de copo de óleo
3 colheres de sopa de geléia de damasco
1 limão (suco e casca de limão ralada)

MANEIRA DE FAZER

Bater as gemas com açúcar, juntar o suco e a casca do limão, óleo, castanhas moídas, farinha de matzá, geléia e por último as claras em neve, envolvendo delicadamente.
Untar uma assadeira e polvilhar com farinha de matzá, levar para assar em forno pré-aquecido por 30/40 minutos.

GELEIA DE DAMASCO

100 gramas de damasco picado
1 copo de água
2 colheres de açúcar.

Levar ao fogo para cozinhar e usar depois de frio.