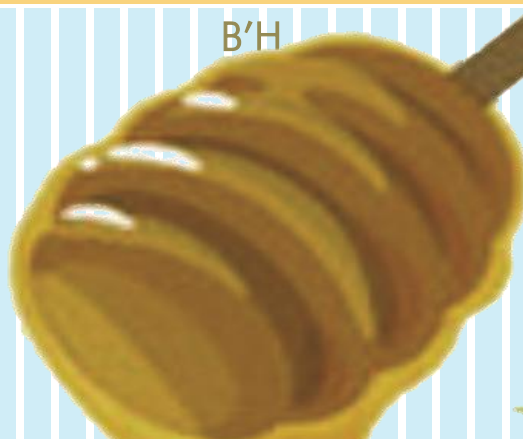


B'H



Alhambra

5 7 7 2

RECETAS

Menu de Rosh Hashaná

Chalá redonda

🌀 1º prato: Entrada 🌀

Guefilte fish ao molho de tomate

Salmão primavera

Saladas:

Vagem com manga

Alface com batata palha

Salada de alho poró

🌀 2º prato 🌀

Caldo de galinha – youch com kneidalach

🌀 3º prato 🌀

Carne assada

Língua

Acompanhamentos:

Kugel de brocoli e Kugel de maçã

🌀 Sobremesa 🌀

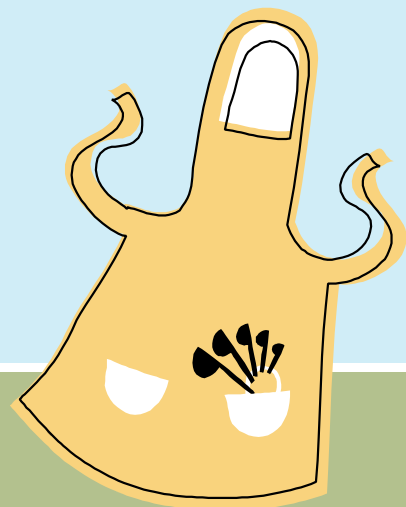
Bolo de mel – Lékach

Chocolate chip cookies

Torta de maçã

Sorvete de pistachio

MENU



Lista de compras

- 1 rolo de guefilte fish
- Cebola
- Pimentão vermelho
- Pimentão verde
- Alho
- Molho de tomate
- Açúcar
- Sal
- 1 ½ kg de salmão
- Mostarda Dijon
- Abobrinha
- Tomate
- Farinha de rosca
- Dill
- Azeite de oliva
- Vagem
- Manga
- Manjericão
- Mel
- Limão
- Alface americana
- Batata palha
- Chá
- Pó Royal
- Bicabornato de sódio
- 2 kg de carcaça de frango
- Cenouras
- Chuchus
- Ovos
- Alho poró
- Mandioquinhas
- Abobrinhas
- Farinha de trigo
- Farinha de Matzá
- Água com gás
- Tomate cereja
- Campignon
- Maionese
- Castanhas
- Língua
- Peixinho (carne)
- Geléia de damasco
- Ketchup
- Vinho tinto
- Açucar mascavo
- Suco de laranja
- Canela
- Gordura vegetal
- Maçã
- Gotas de chocolate
- Brocoli
- Margarela
- Tempero de cebola OSEM
- Aveia em flocos
- Canela
- Whip topping
- Corante verde
- Pistachios
- Extrato de amendoa

COMPRAS

Guefilte fish ao molho de tomate

- 1 rolo de guefilte fish pronto, descongelado
- 1 cebola
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão verde
- 1 dente de alho picado
- 1 caixa de molho de tomate
- 2 copos de água fervente
- ¼ copo de açúcar
- Sal e pimenta à gosto

1- Refogue a cebola, pimentão, e alho por 3 minutos em uma frigideira.

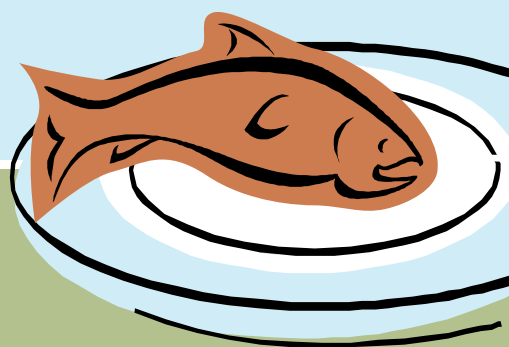
2- Enquanto as verduras estão refogando na frigideira, forme 8 bolinhos com o guefilte fish descongelado.

Coloque em um pirex.

3- Despeje o molho de tomate, água fervente, açúcar, pimenta e sal sobre as verduras refogadas e misture bem.

4- Despeje o molho sobre o guefilte fish. Cubra com papel alumínio e asse ao forno por 1 h. e 15 min.

ENTRADA



Salmão primavera

- 1 ½ quilo de salmão
- Sal e pimenta à gosto
- Mostarda Dijon para pincelar
- 1 abobrinha com casca, cortada em fatias finas
- 2 tomates cortados em fatias finas
- ¼ de copo de farinha de rosca
- 2 colheres de sopa de dill fresco
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva

1- Tempere o salmão com sal e pimenta.

Pincele uma fina camada de mostarda em todo o salmão.

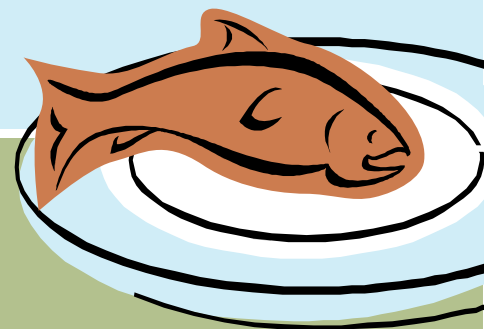
2- Por cima intercale colocando uma fileira de abobrinha e outra de tomate até cobrir todo o salmão.

3- Misture em uma tigela, a farinha de rosca, o dill e o azeite de oliva.

Espalhe em cima dos vegetais.

4- Asse por 30min. ou até que o peixe esteja bem cozido.

ENTRADA



Salada de vagem com manga

- 1/2 kg de vagem
- 2 mangas em cubos
- (1/2 copo de nozes)
- 3/4 copo de manjericão
- 1/4 copo de mostarda
- 1/4 copo de mel
- 1/4 copo suco de limão
- 2 dentes de alho
- 1/3 copo de óleo

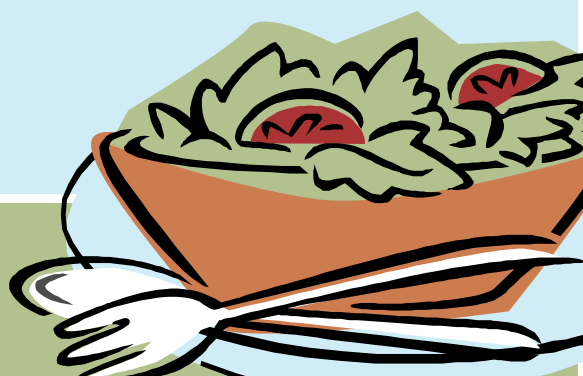
1- Cozinhe a vagem em uma panela de água fervente por um minuto.

2- Misture bem o manjericão picado, mostarda, mel, suco de limão e óleo. Guarde na geladeira até a hora de servir.

3- Misture a vagem, manga e nozes.

4- Despeje o tempero

SALADAS



Alface com batata palha

- 2 alfaces americanas picadas em pedaços
- 1 pacote de batata palha

Tempero:

- $\frac{1}{2}$ copo de óleo
- $\frac{1}{4}$ copo de água
- $\frac{1}{4}$ copo de vinagre
- $\frac{1}{2}$ copo de açúcar
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 colher de chá de sal
- Alho
- Pimenta

SALADAS



Salada de alho poró

- 1 alho poró (so parte branca)
- 1 caixa de tomate cereja
- 1 caixa de champignon

Tempero:

- 1 copo de maionese
- 1 colher de chá de mostarda
- $\frac{1}{4}$ de copo de água
- $\frac{1}{4}$ copo de vinagre
- $\frac{1}{4}$ copo de açúcar
- 3 dentes de alho amassado
- Sal
- Pimenta
- Castanhas

Corte o alho poró em rodelas. Adicione o champignon cortado em fatias finas e os tomates cerejas.

Misture os ingredientes do tempero e despeje por cima antes de servir.

SALADAS



Youch com kneidalach

- 2 kg de carcaça de frango
- 2 cenouras
- 2 chuchus
- 1 cebola
- 1 alho poró
- 2 mandioquinhas
- 2 abobrinhas
- Sal à gosto

Em um panela grande coloque todos os ingredientes e cubra com a água. Deixe ferver, abaixe o fogo e cozinhe por 2 horas.

Kneidalach:

- 1 copo de farinha de matzá
- ½ copo de água com gás
- ½ copo de óleo
- 4 ovos grandes
- Sal e fermento à gosto

Em uma tigela misture todos os ingredientes (a massa ficará com uma consistência mole)
Coloque na geladeira.

Com as mãos molhadas, faça bolinhas e vá colocando no caldo que deverá estar fervendo.

Deixe ferver por mais 25 minutos.

8 porções de bolas grandes
16 porções de bolas pequenas

YOUCH



Carne assada

- 1 peça de peixinho
- $\frac{3}{4}$ copo de geléia de damasco
- 1 colher de sopa de mostarda
- $\frac{1}{2}$ copo de suco de laranja
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de ketchup
- $\frac{1}{2}$ copo de vinho tinto

Misture todos os ingredientes e deixe marinar na geladeira durante uma noite. Asse por 3 horas coberto.

Lingua

- 1 língua
- 3 cebolas
- 1 tomate
- 1 cenoura
- 2 dentes de alho

1- Cozinhar na água com cebola, tomate e cenoura por 45min.

2- Quando cozido retirar a língua e guardar o tomate.

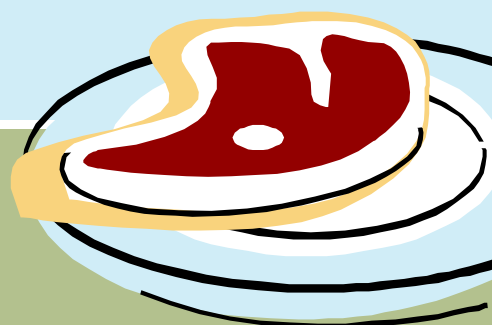
3- Refogue 2 cebolas e alho em uma frigideira

E coloque no liquidificador junto com o tomate.

Bater até formar um molho.

4- Despejar em cima da língua fatiada.

CARNE



Kuguel de brocolis

- 2 Brocolis
- 6 ovos
- 2 colheres de chá de pó royal
- 8 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1/3 copo de margarela
- 1 copo de maionese
- 1 colher de sopa + 1 colher de tempero de cebola osem.

1- Cozinhar o Brocoli em uma panela com água e uma colher de sopa de tempero de cebola osem.

2- Quando o brocoli estiver cozido, guardar 1 copo do líquido e jogar o resto.

3- Misturar os ingredientes ao brocoli: 1 copo de líquido guardado, ovos, pó royal, farinha de trigo, margarela, maionese, 1 colher de chá de tempero osem.

4- Untar uma forma e assar por 45 minutos.

KUGUEL



Kuguel de maçã

- 10 maçãs fatiadas
- 1 copo de açúcar + 1/3 copo de açúcar
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 colher de chá de pó royal
- 1/2 copo de óleo
- 2 colheres de chá de baunilha
- 4 ovos

1- Colocar 5 maçãs fatiadas em um pirex misturadas com 1/3 copo de açúcar.

Em um outro recipiente:

2- Misturar o restante dos ingredientes: açúcar, farinha, pó royal, óleo, baunilha e ovos.

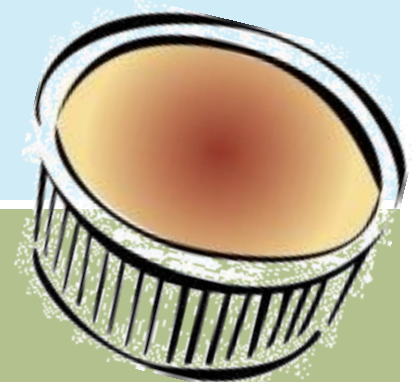
3- Juntar ao 2º recipiente as 5 maçãs fatiadas que sobraram.

4- Despeje a massa no pirex em cima das maçãs

5- Cobrir com um pouco de canela

6- Cobrir estilo tenda com papel alumínio e assar por 1 hora – descobrir e assar por mais 10 minutos.

KUGUEL



Bolo de mel (Lekach)

- 3 ovos
- 1 copo de açúcar mascavo
- ½ copo de açúcar
- ¾ copo de óleo
- 1 colher de chá de canela
- 1 ½ colher de bicarbonato de sódio
- 1 1/3 copo de mel
- 3 ¾ copo de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de pó royal
- 1 ½ copo de chá
- 1 maçã ralada

Bater os primeiros quatro ingredientes na batedeira e depois adicionar o restante.

Untar a forma e assar até o palito sair limpo.

SOBREMESA



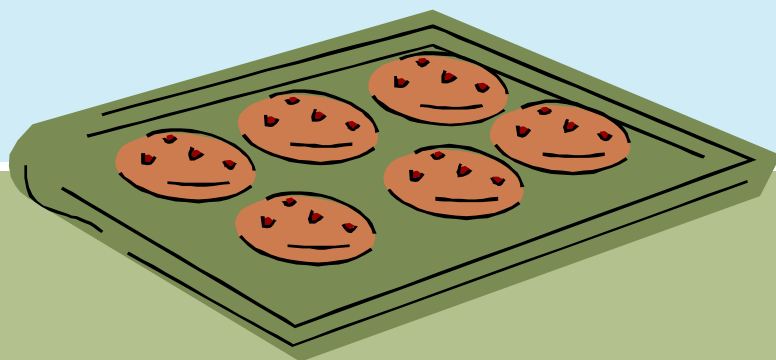
Chocolate chip cookies

- 200 gramas de gordura vegetal
- 3 copos de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 copo de açúcar normal
- 1 copo de açúcar mascavo
- ½ colher de pó royal
- 1 saco de gotas de chocolate
-

Bater todos os ingredientes na batedeira e adicionar o chocolate por último.

Untar uma forma de bolacha e depejar bolinhas. Colocar no forno por 8 min.

SOBREMESA



Torta de maçã

- 12 maçãs fatiadas
- 1 ½ copo de açúcar mascavo
- 1 copo de farinha
- 1 copo de aveia em flocos
- ½ colher de chá de canela
- 2/3 copo de margarina

1- Em um pirex coloque as maçãs fatiadas

2- Derreta a margarina

3- Misture o açúcar, farinha, aveia, canela e a margarina derretida, fazendo com as mãos uma farofa.

4- Depeje em cima das maçãs.

5- Leve ao forno por 45 minutos.

SOBREMESA



Sorvete de pistachio

- 6 ovos
- 2 copos de Whip parve
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de extrato de amendoa
- 1/3 copo de pistachio batido
- 2-3 gotas de corante verde

Bata todos os ingredientes em uma batedeira por 10 à 15 minutos.

Coloque em um refratário e leve ao freezer.

SOBREMESA

SHANĀ TOVĀ

UMETUKĀ!



Mishcan Menachem

Rua Madre Teodora, 45 –Jardim Paulista - 3051 6473

www.mishcanmenachem.com.br