



Apresenta

17ª EDIÇÃO

FESTA DO MILHO

LIVRO DE

RECEITAS

2024

MEMBROS DA COMISSÃO DE ORGANIZAÇÃO

CONSELHO DELIBERATIVO:

DEIVISON BENEDITO CAMPOS PINTO
ADRIANO MARCOS RODRIGUES
GERVASIO CEZAR JUNIOR
BRUNO RODRIGUES DOS SANTOS
WILLIAN HUBNER
ALESSANDRA NAZARÉ GARCIA
DIEGO GUTIERREZ DE MELO

COMISSÃO ORGANIZADORA:

PRESIDENTE: WILIAN HUBNER

DIRETORIA: BRUNO RODRIGUES DOS SANTOS, ALESSANDRA NAZARÉ GARCIA
E GERVASIO CEZAR JUNIOR

TESOUREIRO: HENRIQUE MONTEIRO

ORGANIZAÇÃO: CELSO CIARINDO DA SILVA E ANDRESSA RIEGER

JURÍDICO: NAYARA MOURA

Livro de Receitas – Festa do Milho 2024 – Centro Universitário
Fasipe. / Willian Aparecido Hubner do Nascimento [et al.], organização -
Sinop/MT: Centro Universitário Fasipe, 2024. 33 p.

Anual

Comissão organizadora: Willian Aparecido Hubner do Nascimento,
Alessandra Nazaré Garcia, Bruno Rodrigues dos Santos, Gervasio
Cezar Junior, Henrique da Cruz Monteiro, Celso Clarindo da Silva,
Andressa Barros Rieger, Nayara Moura Feitoza, Juraci da Silva
Kreusch.

1. Receitas. 2. Receitas a base de milho. 3. Festa do milho.
I. Título.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Bibliotecário: Henrique da Cruz Monteiro – CRB 1/2950)



Apresenta

17ª EDIÇÃO FEESTA DO MILHO 2024

PATROCÍNIO:



REALIZAÇÃO:



APOIO:





Apresenta



PRESIDENTE DO GRUPO FASIFE

A Festa do Milho é um momento de união e celebração comunitária. Ela aproxima a nossa universidade da comunidade, valoriza a importância comercial e econômica do milho, que é uma das bases do agronegócio da nossa região, e reforça o papel do alimento na nossa cultura e na nossa história.

Mas para a nossa instituição, a Festa do Milho tem ainda mais significado do que a celebração da cultura do cultivo do milho, das tradições familiares e do fomento comercial da nossa região.

A Festa do Milho é uma escola de empreendedorismo! Foi criada há anos pelo curso de Administração e se popularizou entre nossos acadêmicos, pois lá eles aprendem em dias a planejar cada detalhe do seu negócio - que é a sua barraca - desde a escolha do produto, formação da equipe e definição de preços, até a estrutura, o atendimento e a comunicação. Eles aprendem na prática a importância do trabalho em equipe, do planejamento estratégico.

Deivison Pinto.





Apresenta

17ª EDIÇÃO FESTA DO MILHO

HISTÓRIA DA FESTA

Na UNIFASIPE ela é tão levada a sério que deu origem ao maior evento gastronômico do Mato Grosso, a Festa do Milho.

Tudo começou no ano de 2007, quando os alunos do curso de Administração de Empresas da até então faculdade "FASIP" tiveram um desafio, administrar uma pequena festa no mês de maio. Com pouco recurso e muita vontade, tudo deu certo! Inclusive já tiveram lucro de primeira. Conforme a faculdade foi crescendo, a festa acompanhou essa expansão e se transformou no sucesso que é hoje! São três dias de diversão, muito trabalho e bastante aprendizado.





Apresenta

17ª EDIÇÃO FESTA DO MILHO



MUITO ALÉM DE UMA FESTA

Além de ser essa grande festa, a Festa do Miho também tem seu lado social, toda edição conta com uma etapa de arrecadação de alimentos, que são doados para uma instituição de caridade. Para participar os cursos e semestres interessados têm regras a seguir, e pontos a atingir, que são atualizados a cada edição e analisados pela comissão organizadora. A criatividade dos participantes é o quesito principal para ser o grande campeão

PATROCÍNIO:



APOIO:



REALIZAÇÃO:







CONHEÇA O SICREDI

Somos o Sicredi

Somos o Sicredi, uma instituição financeira cooperativa que há mais de 120 anos gera impactos positivos – ambientais, econômicos e sociais – aos nossos associados e sociedade, a partir de soluções financeiras e não financeiras.

Nosso modelo de negócios é baseado na livre adesão, com uma gestão democrática e participativa. Atuamos com o propósito de construir, juntos, uma sociedade mais próspera, promovendo o desenvolvimento econômico e a preservação dos recursos naturais.

A partir da nossa atuação, criamos um círculo virtuoso do cooperativismo. Ao unirmos forças na nossa cooperativa de crédito, estamos criando um relacionamento cada vez mais próximo, promovendo o desenvolvimento local e tornando a vida de cada pessoa mais cooperativa, simplificada e próspera.





Nossos Números

Há mais de 35 anos nos dedicamos a não apenas ofertar soluções financeiras à comunidade, mas sim experiências por meio das quais possamos transformar vidas e cooperar com o próximo.

Oferecemos mais de 300 produtos e serviços financeiros de um jeito simples e próximo para você, para a sua empresa e para o seu agronegócio.

Com presença em Mato Grosso e Roraima, atuamos conectando nossos valores cooperativistas com associados, colaboradores e público em geral.

+165

mil
associados

23

agências
em MT e RR

+17

mil
estudantes impactados
pelo Programa a
União Faz a Vida

+84

mil
formações em
educação financeira

+4,7

bilhões
carteira de
crédito ativa

+750

Colaboradores
entre MT e RR



A night scene of a cornfield illuminated by warm, golden lights. The corn stalks are tall and green, with some ears of corn visible. The ground is covered with dry leaves and stalks. In the center, a wooden sign with a rope-like border contains the word 'RECEITAS' in white, bold, uppercase letters. The background shows a dark sky with a string of small lights along the top edge and two bright, glowing light sources in the distance.

RECEITAS



Apresenta

17ª EDIÇÃO

FESTA DO MILHO



Apresenta

17ª EDIÇÃO

FESTA DO MILHO



RECEITA

PUDIM DE MILHO COM CALDA DE GOIABADA

SIM
PASSAGEIRO
OFERECIMENTO

Ingredientes

3 latas de milho
1 lata de leite
1 leite condensado
3 ovos
3 gotas de essência de baunilha
1 goiabada 300g



Modo de preparo

Em uma panela derreta 300g de goiabada com um pouco de água e reserve

No liquidificador bata as 3 latas de milho com uma lata de leite até processar bem.

Passar a misturar na peneira, com o líquido já separado dos maços de milho.

Voltar o líquido pro liquidificador acrescentando os 3 ovos, 1 leite condensado e 3 gotas de essência de baunilha, bater bem por uns 5 minutos.

Com a calda de goiabada já fria, colocar nas forminhas e acrescentar a massa do pudim, levar ao forno em banho maria 1h30m em 180 graus.

Deixe esfriar e está pronto, uma receita rende 10 unidades de pudim de 150ml.

Agora é só servir. Bom apetite!



Apresenta

17ª EDIÇÃO

FESTA DO MILHO



RECEITA

MOUSSE DE MILHO COM GOIABADA

PÓS

FASIPE

OFERECIMENTO

Ingredientes

Milho
Leite Condensado
Creme de Leite
Gelatina sem Sabor
Goiabada



Modo de preparo

Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem. Reserve;

Para a mousse, em um liquidificador, adicione o milho escorrido, o leite condensado, o creme de leite e a gelatina hidratada. Bata por cerca de 5 minutos e reserve;

Para a calda, em uma panela, coloque a goiabada e a água. Derreta até formar uma calda, em seguida, desligue o fogo e deixe esfriar completamente;

Em um refratário, forre o fundo com um pouco da calda de goiabada e leve à geladeira por alguns minutos;

Depois, com cuidado, despeje a mousse por cima;

Decore com o restante da calda e leve à geladeira por, no mínimo, 1 hora;

Agora é só servir. Bom apetite!



Apresenta

17ª EDIÇÃO

FESTA DO MILHO



RECEITA

PALHA ITALIANA

AMIGO

VIVA
CONEXÕES
REAIS

OFERECIMENTO

Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado (395g)
- 1 Caixa de creme de leite (200g)
- 1 lata de milho verde (200g)
- 1 Colher de sopa de margarina
- 1 Pacote de bolacha maisena (350g)
- 1 pitada de sal
- 1 lata de Leite Ninho



Modo de preparo

- 1- Pique a bolacha maisena em pedacinhos pequenos e reserve.
- 2- Bata o milho verde junto com o creme de leite no liquidificador por aproximadamente 3 minutos.
- 3- Em uma panela coloque a o milho batido junto com o creme de leite, o leite condensado, uma pitada de sal e a colher de margarina. Faça um brigadeiro.
- 4- Assim que o brigadeiro começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo e misture a bolacha picada até formar uma massa.
- 5- Coloque em uma travessa e leve na geladeira por aproximadamente uma hora.
- 6- Retire da geladeira assim que o doce estiver firme e corte em quadrados.
- 7- Empane o doce no Leite Ninho e sirva em seguida. unidades de pudim de 150ml.

Agora é só servir. Bom apetite!



Apresenta

17ª EDIÇÃO

FESTA DO MILHO



RECEITA

CREME DE MILHO



**Nortão[®]
Tintas**
Mais cor na sua vida!

OFERECIMENTO



Ingredientes

2 latas de milho verde
1 lata de leite (use a lata de milho como medida)
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa de manteiga
1 cebola pequena picada
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

1. Preparar o Milho:

Bata uma lata de milho com o leite no liquidificador até ficar homogêneo.

2. Refogar:

Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola até dourar.

3. Adicionar o Milho:

Adicione o milho batido com leite e o milho restante à panela.

4. Cozinhar:

Cozinhe em fogo médio, mexendo até engrossar um pouco (cerca de 5 minutos).

5. Finalizar:

Adicione o creme de leite, tempere com sal e pimenta, e cozinhe por mais 2-3 minutos.

Agora é só servir. Bom apetite!



Apresenta

17ª EDIÇÃO
**FESTA DO
MILHO**



RECEITA

ESPETINHO DE CARNE

Ingredientes

1 kg de alcatra (picadinho ou outro corte que preferir)
2 ramos de tomilho
5 dentes de alho amassados
Suco de 1 limão grande
1 colher de sobremesa de sal (ou a gosto)
1/2 colher de sobremesa de páprica picante (ou a gosto)
1/2 colher de sobremesa de póprica doce (ou a gosto)
Azeite a gosto
Espetos de bambu

Modo de preparo

1. Marinar a Carne:

Misture a carne com alho, suco de limão, azeite, sal e pimenta.

Deixe marinar na geladeira por 30 minutos.

2. Montar os Espetinhos:

Intercale carne, pimentão e cebola nos espetos.

3. Grelhar:

Pré-aqueça a grelha em fogo médio-alto.

Grelhe os espetinhos por 10-15 minutos, virando até a carne cozinhar.

4. Servir:

Sirva imediatamente.

Agora é só servir. Bom apetite!





Apresenta

17ª EDIÇÃO

FESTA DO MILHO



RECEITA

CURAL

Ingredientes

5 espigas de milho verde
2 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de açúcar (ou a gosto)
1 pitada de sal
Canela em pó para polvilhar



Modo de preparo

1 - Prepare o milho:

Descasque as espigas e retire os grãos com uma faca, cortando rente ao sabugo.

2 - Bata no liquidificador:

Coloque os grãos de milho no liquidificador e adicione o leite. Bata bem até formar uma mistura homogênea.

3 - Coe a mistura:

Passa a mistura por uma peneira, pressionando com uma colher para extrair o líquido. Isso ajuda a remover os bagaços do milho.

4 - Cozinhe o cural:

Despeje o líquido coado em uma panela e leve ao fogo médio.

5 - Adicione o açúcar e a pitada de sal. Mexa constantemente com uma colher de pau ou fouet para evitar que grude no fundo.

6 - Cozinhe por cerca de 15-20 minutos, ou até engrossar, formando um creme.

7 - Finalize:

Retire do fogo e transfira o cural para tigelas ou potes individuais.

Polvilhe canela em pó por cima, se desejar.

Sirva:

O cural pode ser servido quente, morno ou gelado, conforme sua preferência.

Agora é só servir. Bom apetite!



Apresenta

17ª EDIÇÃO

FESTA DO MILHO



RECEITA

PAMONHA

Ingredientes



6 espigas de milho verde
1 xícara (chá) de açúcar (ou a gosto)
1 pitada de sal
1/2 xícara (chá) de leite (opcional, para ajustar a textura)
100g de queijo (opcional, para pamonha recheada)
Palhas do milho (para envolver a pamonha)
Barbante ou tiras da própria palha (para amarrar)

Modo de preparo

1 - Prepare o milho:

Retire as palhas com cuidado para que não rasguem, pois serão usadas para envolver a pamonha.

Limpe bem as palhas e reserve.

Com uma faca, corte os grãos das espigas, raspando-os para extrair todo o milho.

2 - Bata a mistura:

No liquidificador, bata os grãos de milho com o leite (se estiver usando) até obter uma massa homogênea.

Coe a mistura, se desejar uma textura mais lisa (opcional, pois a pamonha tradicional pode ser feita com ou sem coar).

3 - Adicione os temperos:

Acrescente o açúcar e o sal à massa, misturando bem.

4 - Monte as pamonhas:

Pegue uma palha de milho, dobre-a formando um copinho e despeje um pouco da massa (cerca de 2/3 da capacidade).

Se desejar, adicione um pedaço de queijo no centro como recheio.

Feche a palha dobrando as bordas e amarre com barbante ou tiras da própria palha.

5 - Cozinhe as pamonhas:

Em uma panela grande, ferva bastante água. Coloque as pamonhas com cuidado na água fervente.

Cozinhe por cerca de 40-50 minutos ou até que a massa esteja firme.

6 - Sirva:

Retire as pamonhas da panela com cuidado e deixe esfriar um pouco antes de servir.

Sirva quente ou morna, como preferir.

Agora é só servir. Bom apetite!



Apresenta

17ª EDIÇÃO

FESTA DO MILHO



RECEITA

PORCO NA QUIRERA

Ingredientes

1 kg de carne de porco (costela, pernil ou lombo, cortado em pedaços)
2 xícaras (chá) de quirera de milho (canjiquinha)
1 cebola grande picada
3 dentes de alho picados
1 tomate picado
1 pimentão picado (opcional)
1 folha de louro
2 colheres (sopa) de óleo ou banha de porco
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Cheiro-verde (salsinha e cebolinha) picado, para finalizar
Água quente, o quanto baste



Modo de preparo

1 - Prepare a quirera:

Lave bem a quirera em água corrente e deixe de molho por pelo menos 30 minutos. Reserve.

2 - Tempere a carne:

Tempere os pedaços de carne de porco com sal, pimenta-do-reino e, se preferir, um pouco de limão ou alho amassado.

3 - Refogue a carne:

Em uma panela grande ou caldeirão, aqueça o óleo ou banha de porco.

Doure os pedaços de carne até que fiquem bem selados por todos os lados. Retire e reserve.

4 - Prepare o refogado:

Na mesma panela, adicione a cebola e o alho, refogando até dourar.

Acrescente o tomate, o pimentão (se estiver usando) e a folha de louro. Mexa bem.

5 - Cozinhe a carne com a quirera:

Volte a carne para a panela e misture com o refogado.

Acrescente a quirera escorrida e misture tudo.

Adicione água quente até cobrir os ingredientes.

6 - Cozinhe em fogo baixo:

Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando para evitar que grude no fundo.

Se necessário, vá adicionando mais água quente aos poucos, até que a quirera esteja macia e o caldo mais encorpado.

O tempo total de cozimento varia, mas costuma ser de 40 a 60 minutos.

7 - Finalize o prato:

Ajuste o sal e a pimenta, se necessário.

Finalize com cheiro-verde picado por cima.

Agora é só servir. Bom apetite!



Apresenta

17ª EDIÇÃO
**FESTA DO
MILHO**



RECEITA

CALDO DE MILHO

Ingredientes

6 espigas de milho verde
1 litro de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 tablete de caldo de galinha ou legumes (opcional)
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Cheiro-verde picado para finalizar



Modo de preparo

1 - Prepare o milho:

Retire os grãos das espigas com uma faca, cortando rente ao sabugo.

Reserve os grãos e, se quiser, guarde as espigas para dar mais sabor ao caldo.

2 - Bata no liquidificador:

Coloque os grãos de milho e o leite no liquidificador. Bata bem até obter uma mistura homogênea.

3 - Coe a mistura (opcional):

Passa a mistura por uma peneira para remover eventuais pedaços de casca, se preferir um caldo mais liso.

4 - Refogue os temperos:

Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola e o alho até dourarem levemente.

Se estiver usando, adicione o tablete de caldo e misture até dissolver.

5 - Cozinhe o caldo:

Despeje a mistura de milho na panela com o refogado.

Mexa constantemente em fogo médio até o caldo engrossar, o que leva cerca de 10-15 minutos.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

6 - Finalize:

Se o caldo ficar muito grosso, adicione mais leite ou um pouco de água até atingir a consistência desejada.

Desligue o fogo e finalize com cheiro-verde picado.

Agora é só servir. Bom apetite!



Apresenta

17ª EDIÇÃO

FESTA DO MILHO



RECEITA

BOLO DE MILHO

Ingredientes

2 xícaras (chá) de milho verde (pode ser de espiga ou milho em lata, escorrido)
1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de óleo
3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de fubá
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
1 pitada de sal
Opcional: 1/2 xícara (chá) de queijo ralado ou coco ralado para incrementar



Modo de preparo

1 - Pré-aqueça o forno:

Ligue o forno a 180°C e unte uma forma com furo no meio com manteiga e polvilhe com fubá ou farinha de trigo.

2 - Bata os líquidos no liquidificador:

No liquidificador, coloque o milho, o leite, o óleo e os ovos. Bata bem até ficar uma mistura homogênea.

3 - Adicione os ingredientes secos:

Acrescente o açúcar, o fubá e o sal. Bata novamente até misturar.

Por último, adicione o fermento e misture delicadamente, sem bater muito para não perder a leveza.

4 - Opcional:

Se quiser, adicione o queijo ou o coco ralado à massa e misture com uma colher.

5 - Asse o bolo:

Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 35-45 minutos, ou até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

6 - Deixe esfriar:

Retire do forno, espere amornar e desenforme.

Agora é só servir. Bom apetite!



Apresenta

17ª EDIÇÃO

FESTA DO MILHO



RECEITA

SOPA PARAGUAIA



Ingredientes

2 xícaras (chá) de farinha de milho (ou fubá)
2 xícaras (chá) de leite
4 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo ou manteiga derretida
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
1 colher (chá) de sal (ou a gosto)
2 cebolas grandes picadas ou em rodela finas
300g de queijo meia-cura ou muçarela ralado
1/2 xícara (chá) de creme de leite (opcional, para maior cremosidade)

Modo de preparo

1 - Prepare as cebolas:

Refogue as cebolas em um pouco de óleo ou manteiga até ficarem macias e levemente douradas. Reserve.

2 - Hidrate a farinha de milho:

Em uma tigela, misture a farinha de milho com o leite. Deixe descansar por 10-15 minutos para que a farinha absorva o leite e fique hidratada.

3 - Prepare a massa:

Adicione os ovos, o óleo ou manteiga derretida, o sal e misture bem à farinha hidratada.

Acrescente o queijo ralado e as cebolas refogadas à massa e misture novamente.

Por último, adicione o fermento e mexa delicadamente.

4 - Monte e asse:

Preaqueça o forno a 200°C.

Unte uma assadeira ou refratário com manteiga e polvilhe com fubá ou farinha de milho.

Despeje a massa na assadeira e espalhe uniformemente.

5 - Asse:

Leve ao forno por cerca de 40-50 minutos, ou até que a superfície esteja dourada e, ao espetar um palito, ele saia limpo.

6 - Sirva:

Deixe esfriar um pouco antes de cortar em pedaços. Sirva morno ou em temperatura ambiente.

Agora é só servir. Bom apetite!



Apresenta

17ª EDIÇÃO FEESTA DO MILHO 2024

PATROCÍNIO:



REALIZAÇÃO:



APOIO:

