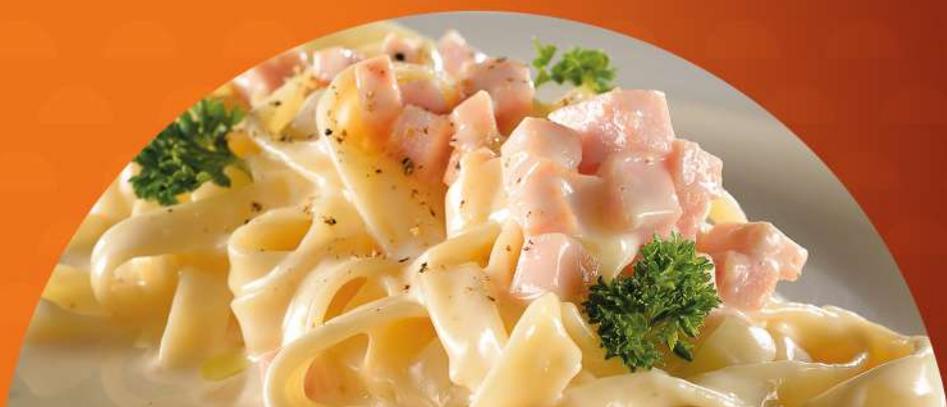




SELEÇÃO
ESPECIAL
DE
Receitas

ASSAÍ BARRA DA TIJUCA



Acesse a versão
on-line e compartilhe
com seus amigos!



Aponte a câmera
do seu celular para
este o QR Code.





Nova loja Assaí Barra da Tijuca



*Conheça o novo
Empório de Frios*

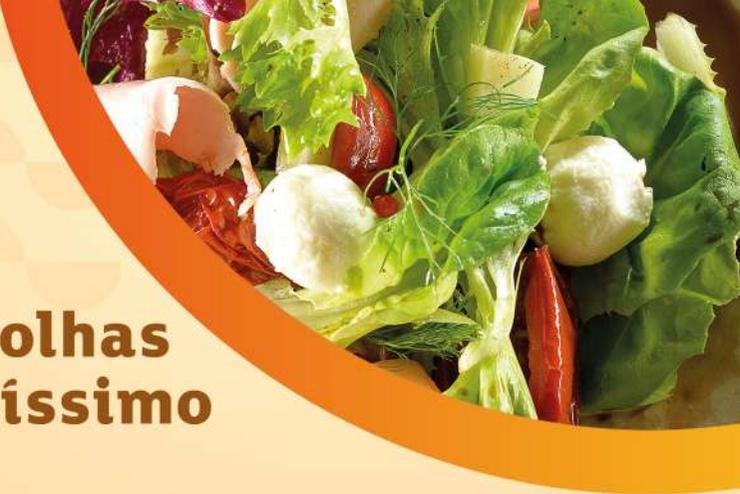
O Assaí e a Seara
prepararam uma seleção
especial de receitas para
estar com você no dia a dia.



Fonte: Receitas e
Fotos Empório de Frios.



Av. das Américas, 900 - Barra da Tijuca



Mix de folhas com Levíssimo

Ingredientes

- 100 g de presunto Levíssimo
- folhas de meio maço de alface americana, rasgadas
- folhas de meio maço de rúcula, rasgadas
- folhas de meio maço de alface roxa, rasgadas
- folhas de repolho roxo, rasgadas
- 1 xícara (chá) de nozes picadas (100 g)
- 5 unidades de tomates cereja
- 1 xícara (chá) de muçarela de búfala em bolinhas
- suco de 1 limão siciliano, coado
- meia xícara (chá) de azeite de oliva extravirgem
- 1 pitada de pimenta-do-reino moída
- tomate seco ou confitado a gosto

Modo de Preparo

Disponha as folhas numa saladeira ou travessa e acrescente azeite e o suco do limão, tempere com sal e uma pitada de pimenta.





Salada de macarrão com peito de peru

Ingredientes

- meio pacote de macarrão tipo parafuso 250 g
- 1 xícara (chá) de peito de peru em cubos pequenos
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão em lascas
- 4 tomates cereja cortados ao meio
- 3 colheres (sopa) de azeitonas verdes picadas
- 1 colher (sopa) de azeite extravirgem
- pimenta-do-reino preta
- folhas de tomilho fresco
- folhas de manjericão fresco
- salsinha e cebolinha fresca

Modo de Preparo

Em uma panela com água fervente e sal, cozinhe o macarrão até que esteja al dente.

Escorra, passe pela água fria, escorra novamente e transfira para um recipiente.

Adicione o peito de peru Seara, o queijo parmesão, o tomate, as azeitonas, as ervas, o azeite e misture bem.

Leve à geladeira até servir.



Bruschetta de mortadela e pesto

Ingredientes

- 2 fatias médias de pão italiano
- 3 ou 4 fatias de mortadela
- 2 dentes de alho
- 50 g de manjeriço fresco
- 100 g de parmesão ralado
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem
- 4 unidades de castanha de caju
- 2 colheres de creme de queijo
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Lave e seque bem as folhas de manjeriço. Descasque os dentes de alho.

No processador de alimentos (ou liquidificador), bata primeiro o azeite com as castanhas, os dentes de alho e o queijo parmesão até triturar. Junte as folhas de manjeriço e bata novamente até formar um molho – quanto menos você bater as folhas, mais verdinho o molho fica.

Acerte o sal e reserve.

Doure as fatias de pão com manteiga, passe o creme de queijo, adicione a mortadela, finalize com o molho pesto e sirva em seguida.





Ragu de mortadela defumada

Ingredientes

- 1/2 xícara (125 ml) de azeite extravirgem
- 1 cebola picada
- 2 talos de aipo, finamente picados 30 g mais ou menos
- 1 cenoura
- 2 dentes de alho picados
- 10 fatias de mortadela, picada
- 3 linguiças toscana Seara
- erva-doce a gosto, 5 a 10 sementes
- 1 ramo de manjeriço fresco
- 1 xícara (250 ml) de vinho tinto seco
- 2 xícaras (500 ml) de molho de tomate ao sugo - pode usar passata de tomate
- 1 folha de louro
- 400 g massa de sua preferência
- parmesão ralado finamente, para servir - 30 g mais ou menos

Modo de Preparo

Retire a linguiça da geladeira e deixe em temperatura ambiente enquanto prepara os outros ingredientes - ela não pode estar gelada na hora de dourar.

Descasque e pique fino a cebola e os dentes de alho. Lave, descasque e passe a cenoura pela parte fina do ralador. Lave, descarte as folhas e corte o talo de salsão em cubinhos.

Com a ponta da faca, corte apenas a pele dos gomos de linguiça e descarte. Transfira a carne para uma tigela e, com uma espátula, desmanche-a em pedaços menores - se preferir, descarte os pedaços maiores de gordura.

Leve uma panela grande ao fogo médio. Quando aquecer, regue com 2 colheres (sopa) de azeite e doure a carne da linguiça em etapas - se colocar tudo ao mesmo tempo ela cozinha no vapor em vez de dourar. Deixe dourar por cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando com a espátula para dourar por igual e poder partir a carne em pedaços menores. Transfira para uma tigela e doure o restante da carne, regando a panela com azeite a cada leva.

Mantenha a panela em fogo médio, regue com mais 2 colheres (sopa) de azeite e junte a mortadela e a cebola. Tempere com uma pitada de sal e refogue por 2 minutos até murchar. Acrescente a cenoura e o salsão e refogue por mais 3 minutos, raspando bem o fundo da panela e sirva em seguida.

Fonduta de queijo com peito de peru



Ingredientes

- 500 g de macarrão espaguete ou fettuccine
- 200 g peito de peru
- 500 ml creme de leite fresco
- 250 g de queijo parmesão - reggiano ralado na hora
- 3 colheres sopa manteiga sem sal
- 2 dentes de alho picado
- para decorar tomilho fresco 1 g mais ou menos
- pimenta-do-reino, 1 g mais ou menos

Modo de Preparo

Prepare a fonduta de queijo

Aqueça uma panela e derreta o creme de leite. Abaixar o fogo para o mínimo e junte o queijo. Mexa sempre até que o queijo derreta por completo. Processe em um liquidificador ou mixer e volte para panela.

Prepare o peito de peru

Derreta 1 colher (sopa) de manteiga em uma frigideira e acrescente o alho. Refogue por 1 minuto sem deixar queimar e junte o peito de peru.

Cozinhe por 3 minutos, tempere com sal e pimenta e desligue o fogo.

Cozinhe o macarrão até estar al dente. Enquanto cozinha, reaqueça a Fonduta, junte as 2 colheres de manteiga e tempere com a pimenta-do-reino. Mexa bem até que tudo se misture.

Monte o prato com a Fonduta por baixo, o macarrão por cima e o peito de peru arrumado em volta. Polvilhe as folhinhas de tomilho e sirva.





Carbonara de presunto

Ingredientes

- 4 gemas
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 200 g de presunto em cubos
- 200 g de espaguete
- 100 ml da água salgada do cozimento da massa
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Leve uma panela média com 2 litros de água ao fogo alto. Quando ferver, adicione 1 colher (sopa) de sal, junte o macarrão e misture. Deixe cozinhar pelo tempo indicado na embalagem ou até ficar al dente.

Enquanto o macarrão cozinha, prepare os outros ingredientes. Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e transfira para outra tigela, junte o queijo parmesão ralado e bata bem com um garfo para misturar.

Leve uma frigideira grande ao fogo médio. Quando aquecer, doure o presunto por cerca de 5 minutos, mexendo de vez em quando.

Assim que o macarrão estiver cozido, reserve 1 xícara (chá) da água do cozimento.

Agora você vai precisar fazer tudo bem rápido: escorra a água, transfira o macarrão para a frigideira com o presunto quente, junte os ovos e misture bem – a ideia é que o calor da massa cozinhe os ovos, formando um creme. Volte a frigideira ao fogo bem baixinho e vá adicionando a água do cozimento reservada aos poucos, mexendo com uma espátula por alguns minutos até formar um molho espesso. Cuidado para não cozinhar demais os ovos. Sirva a seguir com pimenta-do-reino a gosto.



Pizza Levíssimo e abobrinha



Ingredientes

- 1 massa de pizza
- molho de tomate
- 250 g de presunto Levíssimo
- 300 g de muçarela de búfala
- 250 g de abobrinha
- pimenta-preta
- azeite de ervas (alecrim, tomilho e alho)

Modo de Preparo

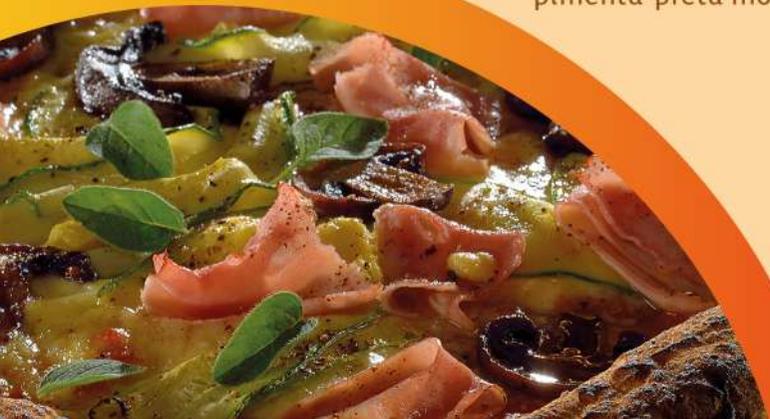
Com a ajuda de um mandolin, fatie as abobrinhas e deixe marinando por mais ou menos 10 min no sal, azeite e pimenta-preta moída.

Abra a massa e espalhe o molho de tomate uniformemente.

Adicione por toda a massa a muçarela de búfala, espalhe a abobrinha deixando um espaço para o presunto.

Adicione o presunto Levíssimo e leve a pizza ao forno preaquecido na potência máxima.

Finalize com um fio de azeite e pimenta-preta moída.



Pizza calabresa



Ingredientes

- 1 massa de pizza
- 70 ml molho de tomate
- 200 g de calabresa fatiada Seara
- 9 azeitonas pretas pequenas
- 1/2 cebola roxa fatiada
- erva-doce a gosto
- Pimenta-preta a gosto
- 100 g de lascas de parmesão

Modo de Preparo

Abra a massa e espalhe o molho de tomate uniformemente.

Espalhe a calabresa Seara por toda a massa, adicione a cebola cortada em julienne, o parmesão em lascas e leve para assar em um forno preaquecido na potência máxima.

Finalizar com alguns ramos de erva-doce, azeite e pimenta-preta moída.





Pizza presunto e rúcula

Ingredientes

- 1 massa de pizza
- Molho de tomate
- 200 g de presunto cozido Seara
- 250 g de parmesão ralado
- 10 folhas de rúcula
- 50 g de nozes (pode substituir por castanha ou macadâmia)
- 2 colheres de folhas de tomilho fresco
- 1 colher de sopa de mel

Modo de Preparo

Abra a massa e espalhe o molho de tomate uniformemente.

Adicione por toda a massa o parmesão ralado.

Coloque as fatias de presunto até completar toda a massa.

Salpique as nozes por cima e leve para assar em forno preaquecido na potência máxima.

Finalize com as folhas de rúcula, tomilho fresco e uma colher de mel.





assaí.com.br



assaíatacadistaoficial



assaíatacadistaoficial



assaíoficial



assaíoficial



Assaí Atacadista

Sempre o seu melhor negócio.

