

The logo for Ajinomoto, featuring the stylized red characters 'Aji'.

AJINOMOTO

 Food Service



RECEITUÁRIO DE
NATAL

& ANO NOVO
2020

Aproveite as oportunidades de vendas
nas festas de fim de ano!

SUMÁRIO

▶ **INTRODUÇÃO**

▶ **DICAS**

▶ **COMBOS**

▶ **RECEITAS**

👉 CLIQUE/TOQUE NOS ÍCONES PARA INTERAGIR



INTRODUÇÃO

APROVEITE AS FESTAS PARA IMPULSIONAR AS VENDAS!

As festas de fim de ano estão chegando e, em meio a pandemia do COVID-19, é importante que todos celebrem em suas casas, longe de aglomerações e protegendo uns aos outros. Apesar disso, ainda existem grandes oportunidades de vendas para os estabelecimentos de Food Service, que podem oferecer serviços que ajudem o cliente a preparar suas celebrações no lar.

Seu negócio pode vender aos clientes itens para que ele componha a ceia em casa, principalmente quando envolvem receitas trabalhosas e complexas. Existe também a oportunidade de vender combos de ceia completa ou até oferecer o serviço de catering*, sempre respeitando as normas locais de combate à COVID-19.

Pensando nisso, os Chefs da Ajinomoto® Food Service elaboraram sugestões de ceias completas para você impulsionar as vendas no fim do ano!

*Catering: Serviço de buffet oferecido diretamente no local do evento.



SERVIÇOS

1. Ofereça um cardápio de natal para que seus clientes possam compor a ceia em suas casas.
2. Ofereça a opção do cliente comprar combos completos de ceia de natal, oferecendo um desconto ou brinde.
3. Comece a divulgar seu cardápio de natal com antecedência. Aposte na comunicação via redes sociais e dentro do próprio salão do estabelecimento.
4. Ofereça a opção do cliente fazer uma encomenda com antecedência para que você programe sua produção.
5. Dê a oportunidade do cliente se sentir parte da preparação e o oriente sobre como finalizar os pratos em casa. Adicione também itens decorativos nos pratos, como frutas secas ou frescas, para finalização pelo cliente.

CARDÁPIO

1. Ofereça itens nos quais sua cozinha tenha capacidade de produzir e aposte na variedade, mesclando opções clássicas com opções criativas, opções para vegetarianos, opções para quem prefere comer peixe nas festas de fim de ano, entre outros.
2. Flexibilize o tamanho das porções, oferecendo desde combos para grandes famílias até porções para famílias menores.
3. Ofereça também sobremesas e bebidas como parte dos combos, brownie e tortas doces são ótimas opções.
4. Para evitar contaminações pelo COVID-19 via cardápio físico, disponibilize um cardápio digital para que seus clientes acessem diretamente de seus celulares via QR Code. Crie seu cardápio digital gratuitamente no Portal Meu Negócio da Ajinomoto® Food Service.
5. Escolha fotos apetitosas para seu cardápio e capriche na descrição adicionando palavras que ressaltem a qualidade do prato, como "suculento", "aromático", "exclusivo", entre outros.
6. Não deixe de informar os detalhes do prato, como ingredientes, quantas pessoas serve, como finalizar em casa e até indicação de alergênicos.

EMBALAGEM E DELIVERY

1. Faça as contas para que você mantenha a lucratividade mesmo com os gastos de frete e possíveis taxas de aplicativos de delivery. Ofereça também a opção do cliente retirar o pedido na loja para evitar custos de entrega, organizando horários específicos de retirada para não atrapalhar sua operação regular.
2. Escolha boas embalagens de delivery, optando por opções bonitas e com decoração temática, que não deixam o molho vazar e que sejam resistentes. Para os pratos principais, opte por embalagens que possam ir ao forno para que o cliente possa finalizar e esquentar em casa.
3. Envie os molhos e as carnes separadamente, desta forma o cliente finaliza em casa e o prato mantém sua consistência e sabor.



VOLTAR PARA O SUMÁRIO

COMBOS



Combo 1



Combo 2



Combo 3



Combo 4



VOLTAR PARA O SUMÁRIO

CLIQUE/TOQUE NOS ÍCONES PARA INTERAGIR



COMBO 1

DICAS:

- Entregue a manteiga aromática do Frango Borboleta separadamente para que o cliente possa finalizar em casa, inserindo ele na preparação da receita!
- Para a entrega de pratos quentes como a barriga suína e Frango Borboleta, opte por embalagens de delivery que possam ir ao forno para caso o cliente queira manter o prato aquecido.
- Para a salada capriche na apresentação e avalie a possibilidade de entregar os ingredientes separadamente para que o cliente monte em casa, garantindo que a beterraba não irá manchar os demais itens.
- A embalagem da Barriga Suína deve conter furos para ventilação, de forma a não abafar e perder a crocância do prato.

ENTRADA:

 Terrine mediterrânea

PRATO PRINCIPAL 1:

 Frango borboleta com manteiga aromática

PRATO PRINCIPAL 2:

 Barriga suína especial

ACOMPANHAMENTO 1:

 Farofa natalina


ACOMPANHAMENTO 2:

 Arroz com espumante e nozes

ACOMPANHAMENTO 3:

 Cheesecake de tomate confitado

SALADA:

 Salada de beterraba e pêssego grelhado com vinagrete de laranja



VOLTAR PARA O SUMÁRIO




COMBO 2

DICAS:

- Em caso de delivery, entregue a mousse de tomate e o crocante de castanhas separadamente para que o cliente finalize em casa. Você pode optar pela embalagem da mousse grande ou pequena para que o cliente possa desenformar em casa.
- Envie o molho do frango marinado separadamente, desta forma caso o cliente deseje levar ao forno para aquecer, poderá regar no momento de servir;
- O rabanete vai bem com a carne suína e pode ser servido quente ou frio.
- A embalagem da Costelinha Suína deve conter furos para ventilação, de forma a não abafar e perder a crocância do prato.

ENTRADA:

-  Mousse de tomate com crocante de castanhas e manjeriço

PRATO PRINCIPAL 1:

-  Costelinha suína desossada e empanada

PRATO PRINCIPAL 2:

-  Frango marinado com sidra e mostarda

ACOMPANHAMENTO 1:

-  Torta flor de legumes

ACOMPANHAMENTO 2:

-  Couscous marroquino diferente

ACOMPANHAMENTO 3:

-  Rabanete Assado com gergelim

SALADA:

-  Salada de maçã verde (waldorf)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



COMBO 3

DICAS:

- A alcatra pode ser montada em uma embalagem resistente forneavel, desta forma o cliente pode aquecer em casa se desejar;
- Avalie a venda do pernil em fatias ou por peso, atendendo a necessidade de pedidos menores. Desta forma há possibilidade de adicionar ao prato farofas ou outros acompanhamentos;
- Sugira o aproveitamento do pernil que não foi consumido na ceia para a preparação de outros pratos como salpicão de pernil e sanduiche de pernil com coleslaw.

ENTRADA:

Carpaccio de abóbora com camarão

PRATO PRINCIPAL 1:

Pernil assado na cerveja

PRATO PRINCIPAL 2:

Alcatra com nozes caramelizadas

ACOMPANHAMENTO 1:

Arroz de pato

ACOMPANHAMENTO 2:

Vagem com gremolata crocante

ACOMPANHAMENTO 3:

Rabanete assado com gergelim

SALADA:

Salada de Natal



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



COMBO 4

DICAS:

- Pratos como o lombo podem ser montados em uma embalagem resistente e forneável, desta forma o cliente pode aquecer em casa se desejar;
- Pratos assados combinam com molhos diversos, ofereça opções de molho à fiorentina ou mostarda para o lombo;
- Ofereça receitas com peixes como o Bacalhau de Forno para aqueles clientes que não comem carne bovina, suína ou de ave nas festas de fim de ano!

ENTRADA:

▶ Patê de nozes com lentilha

PRATO PRINCIPAL 1:

▶ Lombo suíno e laqueado

PRATO PRINCIPAL 2:

▶ Bacalhau de forno

ACOMPANHAMENTO 1:

▶ Batatas rústicas

ACOMPANHAMENTO 2:

▶ Arroz à grega

ACOMPANHAMENTO 3:

▶ Farofa natalina

SALADA:

▶ Salada de lentilha com cebola dourada



VOLTAR PARA O SUMÁRIO

RECEITAS

The image features a solid red background. Scattered across the surface are numerous white snowflake icons of varying sizes and orientations. Additionally, there are soft, out-of-focus white circles (bokeh) that create a sense of depth and light. The overall aesthetic is clean and festive, typical of a winter or holiday-themed graphic design.

-  **Terrine mediterrânea**
-  **Frango borboleta com manteiga aromática**
-  **Barriga suína especial**
-  **Farofa natalina**
-  **Arroz com espumante e nozes**
-  **Cheesecake de tomate confitado**
-  **Salada de beterraba e pêssego grelhado com vinagrete de laranja**
-  **Mousse de tomate com crocante de castanhas e manjeriço**
-  **Costelinha suína desossada e empanada**
-  **Frango marinado com sidra e mostarda**
-  **Torta flor de legumes**
-  **Couscous marroquino diferente**
-  **Rabanete assado com gergelim**
-  **Salada de maçã verde (waldorf)**
-  **Carpaccio de abóbora com camarão**
-  **Pernil assado na cerveja**
-  **Alcatra com nozes caramelizadas**
-  **Arroz de pato**
-  **Vagem com gremolata crocante**
-  **Salada de natal**
-  **Patê de nozes com lentilha**
-  **Lombo suíno e laqueado**
-  **Bacalhau de forno**
-  **Batatas rústicas**
-  **Arroz à grega**
-  **Salada de lentilha com cebola dourada**



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



TERRINE MEDITERRÂNEA

INGREDIENTES

- **Folha de gelatina** - 4 unidades
- **Pimentão vermelho médio** - 3 unidades média - 450 g
- **Pimentão amarelo** - 3 unidades médias - 300 g
- **Sal** - 3 pitadas - 1,2 g

CAMADA VERDE

- **Ricota amassada** - 2 e meia xícaras (chá) - 250 g
- **Folhas de manjeriço fresco branqueadas** - 1 e meia xícara (chá) - 60 g
- **Sal** - meia colher (chá) - 2,5 g
- **AJI-NO-MOTO®** - meia colher (chá) - 2 g
- **Pimenta-do-reino preta moída** - 1 pitada - 0,2 g

CAMADA AMARELA

- **Ricota** - 2 e meia xícaras (chá) - 250 g
- **Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo** - 1 colher (chá) - 5 g
- **Sal** - 1 pitada - 0,4 g
- **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO™** - 3 colheres (sopa) - 45 ml

MODO DE PREPARO

1. Em um bowl médio, coloque 500 ml de água gelada e as folhas de gelatina, e deixe hidratar por 20 minutos. Divida em duas partes iguais e reserve.
2. Em uma GN grande, coloque os pimentões e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até que dourem. Retire do forno, cubra a GN com folha de alumínio e deixe esfriar. Remova a pele dos pimentões e reserve.
3. Corte os pimentões em tiras, tempere com sal, a pimenta e o **Azeite TERRANO™**, e reserve.
4. Prepare a camada verde: em um processador, coloque metade da ricota, metade da gelatina já derretida, o manjeriço, o sal, o **AJI-NO-MOTO®** e a pimenta. Bata por 1 minuto, ou até ficar homogêneo. Reserve.
5. Prepare a camada amarela: no processador, misture o restante da ricota com o **Tempero SAZÓN® Profissional**, o sal, o azeite e o restante da gelatina derretida. Reserve.
6. Montagem: forre uma forma retangular alta (30cm x 12cm x 7 cm) com filme-plástico, distribua e intercale as camadas na seguinte ordem. Uma camada de pimentão amarelo, uma camada de ricota amarela, uma camada de pimentão vermelho e uma camada de ricota verde. Repita o processo com os ingredientes restantes.
7. Leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e sirva em seguida.



RENDIMENTO:

10 porções



TEMPO DE PREPARO:

30 minutos (+ 20 minutos de forno
+ 2 horas de geladeira)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



FRANGO BORBOLETA COM MANTEIGA AROMÁTICA

INGREDIENTES

MANTEIGA AROMÁTICA

- **Manteiga sem sal** - meia xícara (chá) - 50 g
- **Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim** - meia colher (chá) - 2,5 g
- **Sal** - meia colher (chá) - 2,5 g
- **Tomilho seco** - meia colher (chá) - 0,3 g
- **Suco de limão** - 1 colher (chá) - 5 ml
- **Raspas de limão** - 1 colher (sopa) - 3 g

FRANGO

- **Frango inteiro, limpo** - 1 unidade - 2 kg
- **Manteiga** - 2 colheres (sopa) - 10 g
- **Tempero SAZÓN® Profissional Alho** - 1 colher (chá) - 5 g
- **Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim** - meia colher (chá) - 2,5 g
- **Sal** - meia colher (chá) - 2,5 g
- **Tomilho seco** - meia colher (chá) - 0,3 g
- **Pimenta-do-reino preta moída** - meia colher (chá) - 1,5 g

MODO DE PREPARO

1. Prepare a manteiga aromática: em um bowl pequeno, coloque a manteiga, o **Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim**, o sal, o tomilho, o suco de limão e as raspas de limão, e misture. Transfira a manteiga para um pedaço de filme-plástico, enrole e reserve na geladeira.
2. Remova a espinha dorsal do frango, e coloque-o em uma GN com o peito virado para cima. Reserve.
3. Em um bowl pequeno, coloque a manteiga, o **Tempero SAZÓN® Profissional Alho**, **Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim** o sal e o tomilho, e misture, reservando 2 colheres (sopa) da mistura. Espalhe o restante em todo o frango, cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora, ou até cozinhar.
4. Remova o papel alumínio e espalhe o restante da mistura reservada no frango, asse por mais 20 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva com fatias da manteiga aromática por cima.

 **RENDIMENTO:**
10 porções

 **TEMPO DE PREPARO:**
20 minutos (+ 1 hora e 20 minutos de forno)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO

 CLIQUE/TOQUE NOS ÍCONES PARA INTERAGIR



BARRIGA SUÍNA ESPECIAL

INGREDIENTES

- Barriga suína limpa - 1,5 KG
- AJI-SAL® Churrasco - 2 colheres (chá) - 12 g
- Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™ - 5 colheres (sopa) - 75 ml
- Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho - 1 e meia colher (chá) - 7,5 g
- Suco de limão - 3 colheres (sopa) - 45 ml

MODO DE PREPARO

1. Em GN coloque a barriga suína com a pele virada para cima e, no sentido do comprimento, faça incisões com uma faca, deixando as bordas da pele intactas. Nas incisões, distribua o AJI-SAL®.
2. Vire a barriga com o lado da carne para cima, espalhe o suco de limão e o Azeite TERRANO™ e, em seguida, polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional. Cubra com filme-plástico e reserve por 2 horas na geladeira para tomar gosto.
3. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 50 minutos ou até cozinhar. Aumente para temperatura alta (200 graus), vire a barriga com a pele para cima e asse por mais 40 minutos, ou até dourar e a pele ficar crocante. Retire do forno e sirva em seguida.



RENDIMENTO:

15 porções



TEMPO DE PREPARO:

20 minutos (+ 2 horas de geladeira, + 1 hora e 30 minutos de forno)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



FAROFA NATALINA

INGREDIENTES

- **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™** - 1 colher (sopa) - 15 ml
- **Bacon cortado em cubos** - 2 xícaras (chá) - 240 g
- **Manteiga sem sal** - 8 colheres (sopa) - 120 g
- **Farinha de mandioca crua** - 2 xícaras (chá) - 300 g
- **Uva-passa preta sem sementes** - 1 xícara (chá) - 130 g
- **Creme de Cebola Ajinomoto®** - 3 colheres (sopa) - 30 g
- **Salsa picada** - meia xícara (chá) - 20 g

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira grande, coloque o **Azeite TERRANO™** e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o bacon e frite por 2 minutos, ou até dourar.
2. Acrescente a manteiga, a farinha de mandioca, a uva-passa e o **Creme de Cebola Ajinomoto®**, e cozinhe por 3 minutos, mexendo sempre, ou até começar a dourar. Retire do fogo, adicione a salsa, misture e sirva em seguida.



RENDIMENTO:
10 porções



TEMPO DE PREPARO:
15 minutos



DICA:
o **Creme de Cebola Ajinomoto®** tempera e substitui a cebola "in natura".



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



ARROZ COM ESPUMANTE E NOZES

INGREDIENTES

- **Uvas passas escuras, sem sementes** - 1 xícara (chá) - 120 g
- **Vinho branco espumante ("champanhe")** - 2 xícaras (chá) - 400 ml
- **Óleo** - 2 colheres (sopa) - 30 ml
- **Cebola picada** - 1 unidade grande - 200 g
- **Arroz cru** - 3 xícaras (chá) - 500 g
- **Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo** - 2 e meia colheres (chá) - 12,5 g
- **Sal** - 1 colher (chá) - 5 g
- **Nozes picadas grosseiramente** - 2 xícaras (chá) - 200 g
- **Água fervente** - 4 xícaras (chá) - 800 ml
- **Salsa picada** - meia xícara (chá) - 20 g

MODO DE PREPARO

1. Em um bowl médio, coloque as uvas passas, cubra com o vinho espumante e deixe por 30 minutos, ou até que as passas inchem. Separe as passas hidratadas, reservando o vinho espumante.
2. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até que fique transparente. Adicione o arroz e mexa até envolvê-lo por completo.
3. Acrescente o **Tempero SAZÓN® Profissional**, o sal, as passas hidratadas, as nozes e a água, e misture. Deixe cozinhar, em fogo médio, com a panela semitampada, por 10 a 12 minutos, ou até que o líquido tenha secado.
4. Regue com o vinho espumante reservado e deixe cozinhar por mais 3 minutos, ou até secar todo o líquido.



RENDIMENTO:

11 porções



TEMPO DE PREPARO:

25 minutos (+ 30 minutos de hidratação das passas)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



CHEESECAKE DE TOMATE CONFITADO

INGREDIENTES

MASSA

- **Biscoito tipo água e sal** - 1 pacote - 225 g
- **Manteiga sem sal** - 1 e meia xícara (chá) - 150 g

RECHEIO

- **Cream cheese** - 1 xícara (chá) - 200 g
- **Molho Branco Bechamel Ajinomoto®** - 2 e meia colheres (sopa) - 25 g
- **Leite** - 1 e meia xícara (chá) - 300 ml
- **Ovos** - 5 unidades - 250 g

COBERTURA

- **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™** - meia xícara (chá) - 100 ml
- **Tomate cereja** - 3 xícaras (chá) - 500 g
- **Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim** - 2 colheres (chá) - 10 g
- **Sal** - 3 pitadas - 1,2 g

MODO DE PREPARO

1. Faça a massa: no copo do processador de alimentos, coloque o biscoito e a manteiga, e bata em velocidade média por 1 minuto, ou até ficar homogêneo. Transfira para uma forma redonda de fundo removível (26 cm de diâmetro) e pressione cobrindo o fundo e a lateral. Cubra com filme plástico e reserve na geladeira por 30 minutos.
2. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 8 minutos. Retire do forno e reserve.
3. Prepare o recheio: em um bowl médio, coloque o cream cheese, o **Molho Branco Bechamel Ajinomoto®** e o ovo, misture e reserve na geladeira.
4. Prepare a cobertura: em uma frigideira grande, coloque o **Azeite TERRANO™** e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o tomate, o **Tempero SAZÓN® Profissional** e o sal, e refogue por 5 minutos, ou até murchar levemente.
5. Distribua o recheio reservado à massa pré-assada e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos. Retire do forno e espalhe a cobertura. Espere esfriar e sirva em seguida.



RENDIMENTO:

10 porções



TEMPO DE PREPARO:

20 minutos (+ 30 minutos de geladeira,
+ 40 minutos de forno)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



SALADA DE BETERRABA

COM PÊSSEGO GRELHADO
COM VINAGRETE DE LARANJA

INGREDIENTES

VINAGRETE

- Suco de laranja - meia xícara (chá) - 100 ml
- Raspas de laranja - 2 colheres (chá) - 6 g
- Mel - 4 colheres (chá) - 20 g
- Vinagre de vinho tinto - 4 colheres (sopa) - 60 ml
- Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO™ - meia xícara (chá) - 100 ml
- AJI-SAL® Professional - 1 e meia colher (chá) - 7,5 g
- Pimenta-do-reino preta moída - 2 pitadas - 0,4 g

SALADA

- Mini rúcula - 1 maço - 150 g
- Beterraba assada, cortada em cubos grandes - 4 unidades - 800 g
- Pêssego, cortado em fatias grossas, grelhado - 3 unidades - 400 g
- Laranja, cortada em gomos - 2 unidades - 360 g
- Cebola roxa fatiada - meia unidade - 100 g
- Ricota amassada - 6 colheres (sopa) - 90 g

MODO DE PREPARO

1. Faça o vinagrete: em um bowl pequeno, coloque o suco de laranja, as raspas de laranja, o mel, o vinagre, o **Azeite TERRANO™**, o **AJI-SAL® Professional** e a pimenta-do-reino, e misture. Cubra com filme-plástico e reserve.
2. Prepare a salada: em um prato ou saladeira média, distribua os ingredientes em camadas, começando pelas folhas de rúcula, a beterraba, o pêssego grelhado, os gomos de laranja, a cebola roxa.
3. Montagem: regue a salada com o vinagrete e finalize com a ricota amassada. Sirva em seguida.



RENDIMENTO:
12 porções



TEMPO DE PREPARO:
20 minutos



DICA:
a utilização da rúcula é opcional e, se preferir, substitua a mini rúcula por rúcula comum



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



MOUSSE DE TOMATE

COM CROCANTE DE
CASTANHAS E MANJERICÃO

INGREDIENTES

MOUSSE

- **Extrato de Tomate Ajinomoto®** - 2 xícaras (chá) - 400 g
- **Ricota amassada** - meia xícara (chá) - 100 g
- **Cream cheese** - meia xícara (chá) - 100 g
- **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO™** - 3 colheres (sopa) - 45 ml
- **Sal** - meia colher (chá) - 2,5 g
- **Pimenta-do-reino branca** - 1 pitada - 0,2 g
- **Folha de gelatina incolor hidratada** - 5 unidades

CROCANTE

- **Farinha de trigo** - 2 colheres (sopa) - 40 g
- **Castanha-do-pará** - meia xícara (chá) - 100 g
- **Folhas branqueadas de manjericão fresco** - 1 e meia xícara (chá) - 60 g
- **AJI-NO-MOTO®** - meia colher (chá) - 2 g

MODO DE PREPARO

1. Prepare a mousse: no copo do liquidificador, coloque o **Extrato de Tomate Ajinomoto®**, a ricota, o cream cheese, o **Azeite TERRANO™**, o sal e a pimenta, e bata por 2 minutos, ou até ficar homogêneo. Reserve.
2. Em uma panela média, transfira a mistura reservada e leve para aquecer em fogo baixo, adicione a gelatina, mexendo sempre por 2 minutos, ou até dissolver. Reserve.
3. Enquanto isso, no copo da batedeira, coloque o creme de leite gelado e bata por 3 minutos, ou até ficar consistente. Junte à mistura reservada e envolva delicadamente.
4. Distribua a mistura em 10 forminhas individuais, previamente untadas com um fio de **Azeite TERRANO™**. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira por 3 horas.
5. Prepare o crocante: no copo do processador, coloque a castanha e o manjericão, e bata na velocidade média por 1 minuto, ou até triturar bem. Acrescente a farinha, o sal e o **AJI-NO-MOTO®**, e bata na função pulsar para misturar.
6. Em uma GN ½, distribua o crocante e leve ao forno baixo (160 graus), preaquecido, por 5 minutos, ou até secar. Retire do forno e deixe esfriar.
7. Desenforme a mousse, salpique com o crocante por cima e sirva em seguida.



RENDIMENTO:
10 porções



TEMPO DE PREPARO:
20 minutos
(+ 3 horas de geladeira)



DICA:
adicione mais farinha ao crocante se parecer que está muito úmido



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



COSTELINHA SUÍNA

DESOSSADA E EMPANADA

INGREDIENTES


COSTELINHA SUÍNA INTEIRA DESOSSADA - 1,5 kg

- **Alho picado** - 6 dentes - 24 g
- **Páprica picante** - 1 e meia colher (sopa) - 12 g
- **Pimenta-do-reino preta moída** - 1 colher (chá) - 3 g
- **Sal** - 1 colher (chá) - 5 g
- **Cachaça** - meia xícara (chá) - 100 ml
- **Mistura Completa Para Milanesa Ajinomoto®** - 1 e meia xícara (chá) - 150 g

MODO DE PREPARO

1. Em uma GN, coloque a costelinha desossada, o alho, a páprica, a pimenta, o sal e a cachaça, e misture. Cubra com papel-alumínio e deixe tomar gosto por 1 hora na geladeira.
2. Passe a costelinha pela **Mistura Completa Para Milanesa Ajinomoto®** e frite em imersão, em óleo médio (140 graus), por 10 minutos, ou até cozinhar por dentro e dourar por fora. Escorra e sirva em seguida.

 **RENDIMENTO:**
12 porções

 **TEMPO DE PREPARO:**
20 minutos (+ 1 hora de marinada)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO

 CLIQUE/TOQUE NOS ÍCONES PARA INTERAGIR



FRANGO MARINADO COM SIDRA E MOSTARDA


INGREDIENTES


- **Sidra** - 2 e meia xícaras (chá) - 500 ml
- **Suco de maçã** - 1 e meia xícara (chá) - 300 ml
- **Suco de limão** - meia xícara (chá) - 100 ml
- **Cebola cortada em quartos** - 1 unidade grande - 200 g
- **Noz moscada em pó** - meia colher (chá) - 1 g
- **Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim** - 2 colheres (chá) - 10 g
- **Sal** - 1 colher (chá) - 5 g
- **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™** - 2 colheres (sopa) - 30 ml
- **Frango inteiro, limpo** - 1 unidade - 2 kg
- **Manteiga sem sal** - 3 colheres (sopa) - 45 g
- **Mostarda dijon** - 1 colher (sopa) - 17 g

MODO DE PREPARO

1. Em um bowl grande, coloque a sidra, o suco de maçã, o suco de limão, a cebola, a noz moscada, o **Tempero SAZÓN® Profissional**, o sal, o **Azeite TERRANO™**, e misture. Junte o frango, cubra com filme-plástico e reserve na geladeira de um dia para o outro para tomar gosto.
2. Transfira para uma GN, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora e 30 minutos, regando com a própria marinada a cada 30 minutos.
3. Remova o papel alumínio, separe a marinada e reserve-a. Pincele o frango com a manteiga, e retorne ao forno por mais 1 hora, ou até dourar.
4. Enquanto isso, coloque a marinada reservada no copo do liquidificador e bata, em velocidade média, por 2 minutos, ou até ficar homogênea. Transfira para uma panela média e cozinhe em fogo alto por 20 minutos, ou até reduzir para $\frac{1}{4}$ do volume inicial. Adicione a mostarda, misture e reserve.
5. Retire o frango do forno, regue com o molho reservado e sirva em seguida.

 **RENDIMENTO:**
10 porções

 **DICA:**
se preferir, sirva
o molho separado

 **TEMPO DE PREPARO:**
20 minutos
(+ 12 horas de geladeira
+ 2 horas e 30 minutos
de forno)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



TORTA FLOR DE LEGUMES

INGREDIENTES

MASSA

- **Farinha de trigo** -1 e meia xícara (chá) -300 g
- **Manteiga sem sal** -1 e meia xícara (chá) -150 g
- **Sal** -1 pitada -0,4 g
- **Água** -meia xícara (chá) -100 ml

RECHEIO

- **Abobrinha italiana fatiada no sentido do comprimento** - 1 unidade grande -310 g
- **Berinjela fatiada no sentido do comprimento** - 1 unidade média -335 g
- **Cenoura fatiada no sentido do comprimento** - 2 unidades média -300 g
- **Leite** -1 xícara (chá) -200 ml
- **Molho Branco Bechamel Ajinomoto®** - 2 colheres (sopa) -20 g
- **Ovo** - 2 unidades -100 g
- **Queijo parmesão ralado** -1 xícara (chá) -100 g
- **Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo** -1 colher (chá) -5 g
- **Sal** -1 pitada -0,4 g
- **Pimenta-do-reino preta moída** -2 pitadas - 0,4 g

MODO DE PREPARO

1. Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha, a manteiga, o sal e a água, e misture até a massa ficar homogênea. Transfira para uma forma redonda de fundo removível (26 cm de diâmetro) e pressione cobrindo o fundo e a lateral. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira.
2. Enquanto isso prepare o recheio: em uma GN grande, distribua a abobrinha, a berinjela e a cenoura, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 8 minutos, ou até murcharem. Retire do forno e deixe esfriar.
3. Em uma panela média, coloque 150 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o **Molho Branco Bechamel Ajinomoto®** e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com filme-plástico e deixe esfriar.
4. No copo do liquidificador, coloque o molho branco preparado previamente, os ovos, o queijo, o **Tempero SAZÓN® Profissional**, o sal e a pimenta. Bata por 2 minutos, ou até ficar homogêneo. Reserve.
5. Montagem: preencha as laterais da torta com fatias de cenoura, berinjela e abobrinha, intercalando-as, de fora para dentro até fechar o centro da forma. Distribua o creme reservado, preenchendo todos os espaços entre as camadas de legumes.
6. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.



RENDIMENTO:
10 porções



TEMPO DE PREPARO:
20 minutos (+ 40 minutos de forno)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



COUSCOUS MARROQUINO DIFERENTE

INGREDIENTES

- **Couscous marroquino** - 3 e meia xícaras (chá) - 500 g
- **HONDASHI® Profissional** - 1 e meia colher (sopa) - 20 g
- **Sal** - meia colher (chá) - 2,5 g
- **Água fervente** - 2 e meia xícaras (chá) - 500 ml
- **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™** - 2 colheres (sopa) - 30 ml
- **Seleta de legumes congelada** - 3 e meia xícaras (chá) - 400 g
- **Nozes quebradas** - 1 xícara (chá) - 100 g
- **Salsa picada** - 2 colheres (sopa) - 10 g

MODO DE PREPARO

1. Em um bowl grande, coloque o couscous, metade do **HONDASHI® Profissional**, metade do sal e a água fervente, cubra com filme-plástico e deixe hidratar por 10 minutos, ou até que o couscous absorva completamente a água.
2. Em uma panela grande, aqueça o **Azeite TERRANO™** em fogo alto e refogue a seleta de legumes por 2 minutos, ou até estar aquecida. Junte o couscous previamente hidratado, o **HONDASHI® Profissional** e o sal restantes, e mexa.
3. Finalize com as nozes e a salsa. Sirva em seguida.

 **RENDIMENTO:**
12 porções

 **TEMPO DE PREPARO:**
30 minutos



VOLTAR PARA O SUMÁRIO

 CLIQUE/TOQUE NOS ÍCONES PARA INTERAGIR



RABANETE ASSADO COM GERGELIM

INGREDIENTES

- Rabanete cortado em quatro partes - 1 kg
- Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™ - 2 colheres (sopa) - 30 ml
- SATIS!® Molho Shoyu Profissional - 3 colheres (sopa) - 45 ml
- Óleo de gergelim torrado - 2 colheres (chá) - 10 ml
- Cebolinha-verde picada - 1 xícara (chá) - 40 g
- Gergelim preto - 2 colheres (sopa) - 20 g

MODO DE PREPARO

1. Em uma GN, disponha o rabanete, regue com o **Azeite TERRANO™**, e misture. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até ficarem macios e começarem a dourar, mexendo uma vez na metade do tempo.
2. Retire do forno, junte o **SATIS!®**, o óleo de gergelim torrado e a cebolinha-verde, e misture bem, até estarem completamente envolvidos. Retorne ao forno por mais 7 minutos, ou até dourar.
3. Retire do forno, finalize com as sementes de gergelim e sirva em seguida.

 **RENDIMENTO:**
12 porções

 **DICA:**
sirva quente ou refrigerado

 **TEMPO DE PREPARO:**
10 minutos
(+ 27 minutos de forno)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



SALADA DE MAÇÃ VERDE (WALDORF)

INGREDIENTES

- **Peito de peru defumado cortado em cubos** - 1 xícara (chá) - 100 g
- **Maçã verde, em cubos pequenos** - 1 unidade média - 350 g
- **Salsão picado** - meia xícara (chá) - 50 g
- **Azeite de Oliva Extra virgem TERRANO™** - 3 colheres (sopa) - 45 ml
- **Uvas passas brancas sem sementes** - meia xícara (chá) - 60 g
- **Amêndoas picadas** - meia xícara (chá) - 70 g
- **Leite** - 2 xícaras (chá) - 400 ml
- **Molho Branco Bechamel Ajinomoto®** - 4 colheres (sopa) - 40 g
- **Batata palha** - 1 embalagem - 150 g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela pequena, coloque 350 ml de leite e leve ao fogo alto até ferver. Em uma tigela pequena, misture o restante do leite com o **Molho Branco Bechamel Ajinomoto®** e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo e reserve.
2. Em uma bowl grande, misture o peito de peru, a maçã, o salsão, o **Azeite de oliva TERRANO™**, as passas, as amêndoas e misture delicadamente.
3. Leve à geladeira por, no mínimo, 3 horas. Distribua a batata-palha e sirva em seguida.



RENDIMENTO:
10 porções



TEMPO DE PREPARO:
15 minutos
(+ 3 horas de geladeira)



DICA:
se preferir, substitua o peito de peru por frango cozido desfiado



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



CARPACCIO DE ABÓBORA COM CAMARÃO

INGREDIENTES

- **Abóbora-paulista cortada em rodelas finas (2 mm), pré-cozida "al dente" (branqueada)** - 2 unidades pequenas - 650 g
- **Sal** - meia colher (chá) - 2,5 g
- **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™** - 3 colheres (sopa) - 45 ml
- **Alho-poró, cortado em rodelas** - 2 talos - 180 g
- **Cebola, picada** - 1 unidade média - 150 g
- **Alho, picado** - 3 dentes - 9 g
- **Camarão cinza, descongelado e limpo** - 4 xícaras (chá) - 800 g
- **HONDASHI® Profissional** - 1 colher (sopa) - 13 g
- **Pimenta dedo-de-moça, picada** - 1 unidade pequena - 3,5 g
- **Vinho branco seco** - 4 colheres (sopa) - 60 ml

MODO DE PREPARO

1. Em um refratário grande, disponha as rodelas de abóbora e salpique metade do sal. Reserve.
2. Em uma frigideira grande, coloque metade do **Azeite TERRANO™** e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho-poró e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Retire do fogo e disponha sobre as rodelas de abóbora.
3. Na mesma frigideira, coloque o **Azeite TERRANO™** restante e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Acrescente o camarão, o **HONDASHI® Profissional**, o sal restante, a pimenta e o vinho, e cozinhe por 5 minutos, mexendo de vez em quando, ou até o camarão estar cozido.
4. Retire do fogo, disponha sobre as rodelas de abóbora e sirva em seguida.



RENDIMENTO:
12 porções



TEMPO DE PREPARO:
20 minutos



DICA:
se preferir, decore o "carpaccio"
com tomate-cereja cortado em gomos



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



PERNIL ASSADO NA CERVEJA

INGREDIENTES

- **SABOR A MI® com Pimenta** - 1 colher (sopa) - 15 g
- **Vinagre de vinho branco** - meia xícara (chá) - 100 ml
- **Cerveja escura** - 2 latas - 700 ml
- **Pernil suíno limpo** - 1 peça - 3 kg

MODO DE PREPARO

1. Em um bowl médio, coloque o **SABOR A MI®**, o vinagre e a cerveja, misture e reserve.
2. Com o auxílio de uma faca, faça furos na superfície do pernil e acomode-o em um bowl grande. Regue com a marinada reservada, cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto na geladeira de um dia para outro.
3. Disponha o pernil em uma GN, regue com metade da marinada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 2 horas. Na metade do tempo, vire a peça de pernil, regue com o restante da marinada, cubra novamente e volte para o forno.
4. Remova o papel-alumínio e volte ao forno por 10 minutos, ou até dourar, virando na metade do tempo.
5. Retire do forno, fatie e sirva em seguida, acompanhado do molho formado na assadeira.



RENDIMENTO:

12 porções



TEMPO DE PREPARO:

20 minutos (+ 12 horas de marinada
+ 2 horas e 10 minutos de forno)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO

CLIQUE/TOQUE NOS ÍCONES PARA INTERAGIR



ALCATRA COM NOZES CARMELIZADAS


INGREDIENTES

- **Alcatra bovina** - 2 peças médias - 2,5 kg
- **Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho** - 1 colher (sopa) - 15 g
- **Sal** - 1 e meia colher (chá) - 7,5 g
- **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™** - 3 colheres (sopa) - 45 ml
- **Água** - 2 xícaras (chá) - 400 ml
- **Cachaça** - 1 xícara (chá) - 200 ml
- **Batata cortada em cubos grandes** - 2 unidades médias - 400 g
- **Cenoura, em cubos grandes** - 2 unidades médias - 300 g
- **Manteiga sem sal, derretida** - 3 colheres (sopa) - 45 g
- **Açúcar** - 2 colheres (sopa) - 24 g
- **Nozes picadas grosseiramente** - 2 xícaras (chá) - 200 g
- **Cheiro-verde picado** - meia xícara (chá) - 20 g

MODO DE PREPARO

1. Corte as peças de alcatra pela metade e, com o auxílio de uma faca, faça furos na carne. Espalhe o **Tempero SAZÓN® Profissional** e o sal, cubra e deixe tomar gosto na geladeira por 3 horas.
2. Em uma frigideira grande, coloque o **Azeite TERRANO™** e leve ao fogo alto para aquecer. Junte as peças de carne e sele por 15 minutos, ou até que todos os lados fiquem dourados.
3. Transfira para uma GN ½ e regue com a água, previamente misturada com a cachaça. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, virando e regando com o molho formado na GN, na metade do tempo.
4. Remova o papel, espalhe a batata e a cenoura, e regue com metade da manteiga. Volte ao forno por mais 40 minutos, regando ocasionalmente com o molho formado no fundo da assadeira. Na metade do tempo, vire e regue com a manteiga restante.
5. Enquanto isso, em uma frigideira pequena, coloque o açúcar e 4 colheres (sopa) de água, e leve ao fogo baixo. Quando ferver, junte as nozes e deixe cozinhar por 12 minutos, ou até caramelizar. Retire do fogo e reserve.
6. Retire a carne do forno, corte em fatias finas e regue com o molho. Salpique as nozes caramelizadas e o cheiro-verde. Sirva em seguida acompanhada dos legumes.

 **RENDIMENTO:**
14 porções

 **TEMPO DE PREPARO:**
30 minutos (+ 3 horas de geladeira
+ 1 hora e 20 minutos de forno)



DICA:

1. Se preferir, antes de servir, engrosse o molho com um pouco de amido de milho ou farinha de trigo.
2. Se preferir, substitua a cachaça comum pela dourada.



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



ARROZ DE PATO

INGREDIENTES

- **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™** - 5 colheres (sopa) - 75 ml
- **Cebola picada** - 1 unidade média - 150 g
- **Coxa e sobrecoxa de pato, cozida e desfiada** - 3 e meia xícaras (chá) - 350 g
- **Linguiça paio cortada em cubos** - 1 gomo grande - 200 g
- **Tempero SAZÓN® Profissional Alho** - 2 colheres (chá) - 10 g
- **Sal** - 3 pitadas - 1,2 g
- **Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®** - 3 colheres (sopa) - 30 g
- **Água** - 1 e meia xícara (chá) - 300 ml
- **Arroz cru** - 4 xícaras (chá) - 680 g
- **Água fervente** - 4 xícaras (chá) - 800 ml
- **Salsa picada** - meia xícara (chá) - 20 g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer, acrescente a cebola e refogue por 5 minutos, ou até dourar. Junte o pato desfiado, o paio, o **Tempero SAZÓN® Profissional** e o sal, e frite por 10 minutos, ou até dourar bem, mexendo sempre.
2. Enquanto isso, em uma panela média, adicione 250 ml da água e leve ao fogo alto até levantar fervura, em seguida junte o **Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®**, previamente dissolvido na água restante, misture e deixe cozinhar por 3 minutos. Reserve aquecido.
3. Acrescente o arroz e o molho reservado ao refogado, adicione a água fervente e cozinhe em fogo baixo, com a panela tampada, por 25 minutos, ou até que o arroz esteja macio. Retire do fogo, finalize com a salsa, e sirva em seguida.



RENDIMENTO:
10 porções



TEMPO DE PREPARO:
40 minutos



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



VAGEM COM GREMOLATA CROCANTE

INGREDIENTES

- Pão italiano picado - 10 fatias - 150 g
- Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™ - 4 colheres (sopa) - 60 ml
- Raspas de limão tahiti - 1 e meia colher (chá) - 4 g
- Raspas de limão siciliano - 1 e meia colher (chá) - 4 g
- Tempero SAZÓN® Profissional Alho - meia colher (chá) - 2,5 g
- Salsa picada - meia xícara (chá) - 20 g

MOLHO

- Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO™ - 3 colheres (sopa) - 45 ml
- Suco de limão tahiti - 1 e meia colher (sopa) - 22,5 ml
- Suco de limão siciliano - 1 e meia colher (sopa) - 22,5 ml
- Tempero SAZÓN® Profissional Alho - meia colher (chá) - 2,5 g
- Sal - meia colher (chá) - 2,5 g
- Vagem holandesa, cozida "al dente" - 750 g

MODO DE PREPARO

1. Em uma GN, distribua o pão italiano picado, regue com o Azeite TERRANO™ e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 5 minutos, ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar. Junte as raspas de limão tahiti, as raspas de limão siciliano, o Tempero SAZÓN® Profissional e a salsa, e misture. Reserve.
2. Prepare o molho: em um bowl pequeno, coloque o Azeite TERRANO™, o suco de limão tahiti, o suco de limão siciliano, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Reserve.
3. Montagem: em uma travessa de serviço, coloque a vagem previamente aquecida, junte o molho reservado e misture. Cubra com a "gremolata" crocante reservada e sirva em seguida.



RENDIMENTO:
10 porções



TEMPO DE PREPARO:
10 minutos (+ 5 minutos de forno)



DICA:

1. Para facilitar, corte o pão italiano em fatias e deixe-as no congelador por 10 minutos. Transfira para o processador e triture por 30 segundos, ou até ficar em pedaços de aproximadamente 1 cm.
2. Pode ser servida quente ou em temperatura ambiente.



VOLTAR PARA O SUMÁRIO

SALADA DE NATAL

INGREDIENTES

MOLHO

- **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO™** - meia xícara (chá) - 100 ml
- **Suco de laranja** - meia xícara (chá) - 100 ml
- **Raspas de casca de laranja** - meia colher (sopa) - 3 g
- **Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo** - 2 colheres (chá) - 10 g
- **Sal** - meia colher (chá) - 2,5 g

SALADA

- **Folhas de rúcula** - 1 maço médio - 150 g
- **Repolho roxo cortado em tiras bem finas** - 4 xícaras (chá) - 200 g
- **Maçã verde, em cubos** - 2 unidades grandes - 350 g
- **Abacaxi, em cubos** - 2 xícaras (chá) - 300 g
- **Uvas passas escuras, sem sementes** - 1 xícara (chá) - 120 g
- **Castanha-de-caju picada** - 1 xícara (chá) - 120 g

MODO DE PREPARO

1. Faça o molho: em um bowl médio, coloque o Azeite TERRANO™, o suco, as raspas de laranja, o **Tempero SAZÓN® Profissional** e o sal, e misture até ficar homogêneo. Reserve.
2. Em uma travessa grande, disponha a rúcula, o repolho, a maçã, o abacaxi, as uvas passas e a castanha-de-caju, regue com o molho reservado e misture. Sirva em seguida.



RENDIMENTO:
10 porções



TEMPO DE PREPARO:
15 minutos



DICA:
ao cortar a maçã em cubos, coloque-a em um bowl com água e vinagre para que não escureça



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



PATÊ DE NOZES E LENTILHA

INGREDIENTES

- **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO™** - 5 colheres (sopa) - 75 ml
- **Cebola picada** - 2 unidades médias - 300 g
- **Lentilha cozida** - 3 e meia xícaras (chá) - 700 g
- **Nozes picadas** - 1 xícara (chá) - 100 g
- **SATIS!® Molho Shoyu Profissional** - 4 colheres (sopa) - 60 ml
- **Suco de limão** - 2 colheres (sopa) - 30 ml

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela média, coloque 1 colher (sopa) do **Azeite TERRANO™** e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até dourar levemente. Retire do fogo e reserve para esfriar.
2. No copo do liquidificador, coloque a lentilha, as nozes, a cebola reservada, o **SATIS!®**, o **Azeite TERRANO™** restante e o suco de limão, e bata em velocidade média por 2 minutos, ou até obter um creme homogêneo.
3. Deixe esfriar, na geladeira, e sirva com pão ou torrada.



RENDIMENTO:
12 porções



TEMPO DE PREPARO:
10 minutos



DICA:

Para se preferir, cubra com filme-plástico e leve à geladeira até o momento de servir



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



LOMBO SUÍNO LAQUEADO

INGREDIENTES

- **Lombo suíno inteiro** - 1,2 kg
- **Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim** - 2 colheres (chá) - 10 g
- **Sal** - 4 pitadas - 1,6 g
- **Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™** - 5 colheres (sopa) - 75 ml

MOLHO

- **Água fervente** - 1 e meia xícara (chá) - 300 ml
- **Molho Escuro Demi Glace Ajinomoto®** - 3 colheres (sopa) - 30 g
- **Mel** - 2 colheres (sopa) - 30 g

MODO DE PREPARO

1. Em uma GN, coloque o lombo, o **Tempero SAZÓN® Profissional**, o sal e o **Azeite TERRANO™**, e misture. Cubra com papel-alumínio e reserve na geladeira por 1 hora para tomar gosto.
2. Enquanto isso prepare o molho: em uma panela média, adicione 250 ml da água e leve ao fogo alto até levantar fervura, em seguida junte o **Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®**, previamente dissolvido na água restante, misture e deixe cozinhar por 3 minutos. Adicione o mel, misture e reserve.
3. Pincele o lombo com metade do molho reservado, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 25 minutos. Retire do forno, vire a peça e pincele com o molho restante, e volte ao forno por mais 25 minutos, ou até dourar.
4. Retire do forno e corte em fatias finas, sirva em seguida.



RENDIMENTO:
10 porções



TEMPO DE PREPARO:
20 minutos (+ 1 hora de geladeira
+ 1 hora de forno)



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



BACALHAU DE FORNO


INGREDIENTES

- Bacalhau salgado em lascas - 1 kg
- Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO™ - 1 xícara (chá) - 200 ml
- Pimentão vermelho cortado em rodelas - 1 unidade média - 150 g
- Pimentão verde, em rodelas - 1 unidade média - 150 g
- Pimentão amarelo, em rodelas - 1 unidade média - 150 g
- Cebola, em rodelas - 2 unidades médias - 300 g
- Batata cozida, em rodelas - 4 unidades médias - 640 g
- HONDASHI® Profissional - 1 colher (sopa) - 13 g
- Ovo cozido, em gomos - 5 unidades - 250 g
- Azeitona preta, sem caroço, cortada ao meio - 20 unidades - 80 g
- Cebolinha-verde picada - meia xícara (chá) - 20 g

MODO DE PREPARO

1. Para dessalgar o bacalhau: lave as lascas de bacalhau em água corrente por 5 minutos para retirar todo o excesso de sal. Transfira para um bowl grande, cubra com água gelada, tampe com plástico-filme e leve à geladeira por 3 horas. Escorra, cubra novamente com água gelada e plástico-filme e retorne à geladeira por mais 3 horas. Escorra.
2. Em uma panela grande, coloque o bacalhau dessalgado, cubra com água quente e leve ao fogo alto. Deixe cozinhar por 8 minutos, após a fervura, ou até que esteja totalmente cozido. Retire do fogo e reserve.
3. Em uma "sauteuse" média, coloque 2 colheres (sopa) do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os pimentões e a cebola, e refogue até que a cebola fique transparente. Retire do fogo e reserve.
4. Em uma GN ½, disponha, as batatas e salpique metade do HONDASHI® Profissional. Distribua o bacalhau, tempere com o restante do HONDASHI® Profissional e cubra com os legumes refogados. Regue com o restante do Azeite TERRANO™, leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos.
5. Retire do forno, distribua o ovo e a azeitona, salpique a cebolinha-verde e sirva em seguida.

 **RENDIMENTO:**
10 porções

 **TEMPO DE PREPARO:**
30 minutos (+ 6 horas de geladeira
+ 15 minutos de forno)



DICA:

1. Caso o bacalhau ainda esteja salgado, ferva-o no leite por 20 minutos antes de cozinhá-lo em água quente.
2. 1 kg de bacalhau salgado em lascas rende cerca de 650 g de bacalhau dessalgado e cozido.



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



BATATA RÚSTICA

INGREDIENTES

- Batata - 6 unidades médias - 1 kg
- Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim - 1 e meia colher (chá) - 7,5 g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela média, cubra as batatas com água e cozinhe por 20 minutos, ou até que estejam macias. Corte as batatas em meia lua e reserve.
2. Em uma frigideira média, coloque um fio de óleo e leve ao fogo para aquecer. Junte as batatas, aos poucos, e salteie por 2 minutos, polvilhando com o Tempero SAZÓN® Profissional. Retire do fogo e sirva em seguida.

 **RENDIMENTO:**
10 porções

 **TEMPO DE PREPARO:**
30 minutos



VOLTAR PARA O SUMÁRIO

 CLIQUE/TOQUE NOS ÍCONES PARA INTERAGIR



ARROZ À GREGA

INGREDIENTES

- Óleo - 4 colheres (sopa) - 60 ml
- Arroz cru - 4 xícaras (chá) - 680 g
- Ervilha congelada - 2 xícaras (chá) - 260 g
- Pimentão vermelho picado - 1 unidade média - 150 g
- Cenoura picada - 2 unidades médias - 300 g
- Milho em conserva, escorrido - 1 lata - 200 g
- SABOR A MI® sem Pimenta - 1 colher (sopa) - 20 g
- Água fervente - 1,6 L

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o arroz, a ervilha, o pimentão, a cenoura e o milho, e refogue por mais 2 minutos, ou até que o arroz esteja completamente envolvido.
2. Acrescente o **SABOR A MI®** e a água, misture e cozinhe em fogo baixo, com a panela semitampada, por 15 minutos, ou até que o líquido seque e o arroz esteja macio.
3. Retire do fogo e sirva em seguida.

 **RENDIMENTO:**
18 porções

 **TEMPO DE PREPARO:**
30 minutos



VOLTAR PARA O SUMÁRIO

 CLIQUE/TOQUE NOS ÍCONES PARA INTERAGIR

SALADA DE LENTILHA COM CEBOLA DOURADA

INGREDIENTES

- **Cebola cortada em pétalas** - 2 unidades grandes - 400 g
- **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO™** - 6 colheres (sopa) - 90 ml
- **Alho inteiro** - 4 dentes - 12 g
- **SATIS!® Molho Shoyu Profissional** - 4 colheres (sopa) - 60 ml
- **Suco de limão** - 1 colher (sopa) - 15 ml
- **Lentilha cozida "al dente"** - 5 xícaras (chá) - 750 g
- **Cebolinha-verde picada** - meia xícara (chá) - 20 g

MODO DE PREPARO

1. Para dessalgar o bacalhau: lave as lascas de bacalhau em água corrente por 5 l. Em uma GN ½, coloque a cebola e metade do **Azeite TERRANO™**, e misture. Corte a tampa dos dentes de alho, regue com 1 fio do **Azeite TERRANO™** restante, envolva-os em papel-alumínio e acomode na mesma assadeira. Leve ao forno alto (200 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que a cebola esteja dourada e os dentes de alho macios.
2. Faça o molho: retire a casca do alho assado e coloque em um bowl pequeno. Amasse bem com um garfo, até virar uma pasta. Junte o **Azeite TERRANO™** restante, o **SATIS!®** e o suco de limão, e misture.
3. Em um bowl grande, coloque a lentilha e a cebola assada, regue com o molho e misture delicadamente. Finalize com a cebolinha-verde e sirva em seguida.



RENDIMENTO:
10 porções



TEMPO DE PREPARO:
10 minutos
(+ 30 minutos de forno)



DICA:
para buffet, servir
o molho separadamente.



VOLTAR PARA O SUMÁRIO



▶ Conheça o Portal Meu Negócio!
Nele você encontra mais
receitas com calculadora
de custos, cardápio digital,
treinamentos com chefs
do mercado, e muito mais!
E o melhor: É grátis!

www.ajinomotomeunegocio.com.br



VOLTAR PARA O SUMÁRIO

