TSEA energia

RECEITAS de NATAL

CHEF JOSIE

Filézinho Suíno Recheado com Farofa

ASSISTA AQUI O **VIDEO DA RECEITA**

Rendimento

4 PORÇÕES

Ingredientes

- 100g Manteiga
- 100g Farofa pronta PACHA®
- 1 pçs filezinho suíno aprox. 0,5kg
- 50 g de muçarela ou 4 fatias
- 50g uva passa CELEBRE®
- 8 a 10 Azeitonas MASTER GOURMET®
- 0,5 pcte linguiça fininha defumada SADIA
- 1 cx. Bacon fatiado SADIA
- 1 cebola
- Salsinha /Cebolinha (1 maço)
- Sal e pimenta do reino à gosto
- Azeite

Preparo

Doure em 1 fio de azeite a cebola, acrescente a linguiça defumada cortada em cubinhos, em seguida adicione a manteiga e após derreter a farofa pronta, doure um pouco e acrescente a azeitona picada, as passas e finalize com salsinha e cebolinha picados. Reserve.

Abra o filezinho suíno em manta com faca bem afiada, recheie o centro com a muçarela e em seguida a farofa reservada e enrole fazendo um rocambole com a ajuda de papel filme. Por fim envolva o rocambole nas fatias de bacon até cobrir toda a peça e amarre com barbante ou fio dental sem sabor para não soltar no forno.

Assar em forno pré-aquecido à 200°C por aproximadamente 1 hora ou até dourar.

Tronco de Chocotone com Nutella

Rendimento

6 PORÇÕES

Ingredientes

- 200 g Chocotone BAUDUCCO®
- 150 g NUTELLA®
- Morango ou nozes para decoração (opcional)

Preparo

Pegue dois pedaços de papel manteiga, coloque sobre uma superfície lisa, corte fatias de espessuras iguais e vá formando um retângulo sobre o papel manteiga. Cubra com a outra folha e com a ajuda de um rolo de macarrão passe-o sobre o papel até as fatias virarem uma manta fina, adicione a Nutella como recheio e se desejar coloque morango ou nozes para rechear. Vá formando o rocambole com a ajuda do papel, por fim cubra com a Nutella e com a ajuda de um garfo faça ranhuras para ficar parecido com um tronco.

VERRINE DE PÊSSEGO COM AMEIXA

ASSISTA AQUI O **VIDEO DA RECEITA**

RENDIMENTO

06 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 100g Ameixa sem caroço CELEBRE®
- Pêssego em calda FIAPOS®
- 1 cx. Leite Condensado Moça®
- 1 cx. Creme de leite ITAMBÉ®
- 2 limões Taiti
- 150grs biscoito champagne BAUDUCCO®
- 2 cxs creme chantilly FLEISCHMANN
- 1 colher de manteiga

PREPARO

Triture o biscoito grosseiramente com a ajuda de um processador ou manualmente, aqueça uma frigideira, derreta a manteiga e doure a farofa de biscoitos e reserve. Para o creme misture o creme de leite, o leite condensado o suco de limão e bata até obter a consistência firme de um creme. Reserve.

Bata o chantilly gelado até o ponto de chantilly.

Montagem:

No fundo da taça coloque a farofa de biscoitos, seguido do creme e os pêssegos e ameixas em cubos ou fatiados. Finalize com o chantilly e decores com pêssego em tiras, ameixa em pedaços e um pouco da farofa de biscoitos.

Docinho de café com Nutella

Rendimento

10 DOCES

Ingredientes

- 1/4 xic. Café coado forte
- Creme de leite ITAMBÉ®
- 10 biscoitos champagne BAUDUCCO®
- Amendoim triturado ou açúcar para enrolar

Preparo

Congele pequenas porções (bolinhas) de Nutella para fazer o recheio do doce.
Triture o biscoito com a ajuda de um processador ou mixer até virar uma farofa fina, adicione o café e vá adicionando o creme de leite até a consistência de enrolar.
Faça bolinhas com o biscoito em seguida achate-a e recheie com a nutella congelada, e enrole em bolinha novamente, em seguida passe no açúcar ou no amendoim para enrolar.

Molho de Laranja para ave natalina

Ingredientes

- 6 laranjas pêra rio
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de maisena
- 1 colher de chá de sal ou tempero alho e sal

Preparo

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.

Macarrão parafuso com bacon, ervilha e milho

Rendimento

8 PORÇÕES

Ingredientes

- Ingredientes:
- 1 lata de milho verde STELLA DORO®
- 1 lata de ervilha STELLA DORO®
- 150 g de bacon em cubos
- 1 cx. Creme de leite ITAMBÉ®
- 500 g Macarrão parafuso STA AMALIA®
- 50 g queijo parmesão ITAMBÉ®
- 1 cebola
- Sal e pimenta a gosto
- Azeite

Preparo

Refogue o bacon até dourar, adicione a cebola picada em cubos e se necessário o azeite, adicione o milho, a ervilha, o creme de leite e o parmesão. Sal e pimenta a gosto. Não deixe engrossar muito, mas caso aconteça coloque um pouco de leite. Cozinhe o macarrão com água e sal e misture o molho.

energia que alimenta momentos

TSEA energia