



6 Receitas SALGADAS

para o

Dia do
Pai

Receitas práticas,
saborosas e
perfeitas para
compartilhar!

Sabor,
carinho e
momentos
inesquecíveis
à mesa!



FEITO PARA
QUEM INSPIRA

todos
os dias!



CREME DE MILHO GRATINADO

INGREDIENTES

- 375 ml de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 latas de milho-verde escorrido
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- Sal a gosto
- 200 g de creme de leite
- Salsinha e cebolinha picadas a gosto
- 200 g de muçarela ralada

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o leite, o amido de milho, o milho e o tablete de caldo de galinha até obter um creme liso.
2. Refogue a cebola e o alho na manteiga até dourarem levemente.
3. Despeje o creme batido na panela e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar. Ajuste o sal.
4. Desligue o fogo, misture o creme de leite, a salsinha e a cebolinha.
5. Transfira para um refratário, cubra com a muçarela ralada e leve ao forno preaquecido a 200 °C até gratinar.

FRANGO AO MOLHO CREMOSO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

- 500 g de filé de peito de frango
- Azeite a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 cebola picadinha
- 3 dentes de alho picadinhos
- 1 xícara de chá de suco de laranja
- 5 colheres de sopa de vinho branco
- 1 1/2 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de mel
- 1 colher de chá de páprica
- 3 colheres de sopa de creme de leite
- 3 colheres de sopa de requeijão
- Cheiro-verde picado a gosto

MODO DE PREPARO

1. Tempere os filés de frango com sal e pimenta-do-reino.
2. Aqueça um fio de azeite e doure os filés dos dois lados. Reserve.
3. Na mesma panela, refogue a cebola e o alho.
4. Acrescente o suco de laranja, o vinho branco, a mostarda, o mel e a páprica, misturando bem.
5. Adicione o creme de leite e o requeijão, mexendo até formar um molho cremoso.
6. Volte o frango para a panela e cozinhe por alguns minutos, até ficar bem envolvido pelo molho.
7. Finalize com cheiro-verde picado e sirva em seguida.

FRALDINHA DE FORNO COM BATATAS

INGREDIENTES

- 1 peça de fraldinha (cerca de 1,6 kg)
- 2 colheres (sopa) de alho picado
- 1 colher (sopa) de páprica defumada
- 1/4 de xícara de shoyu
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 4 cebolas em rodela (500 g)
- Pimenta-do-reino a gosto
- 500 g de batatas
- 1 colher (sobremesa) de sal
- Salsinha picada a gosto
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 5 cebolas-bolinha

MODO DE PREPARO

1. Tempere a fraldinha com o alho, a páprica, o shoyu, o azeite e a pimenta-do-reino.
2. Disponha as cebolas em rodela em uma assadeira, coloque a carne por cima, cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 1 hora e 30 minutos.
3. Cozinhe as batatas até ficarem levemente macias, escorra e misture com o sal, o azeite, a salsinha e as cebolas-bolinha.
4. Retire o papel-alumínio da carne, distribua as batatas ao redor e volte ao forno por aproximadamente 30 minutos, ou até dourar.
5. Retire do forno e sirva em seguida.

SALADA COLORIDA COM FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de requeijão cremoso
- 4 colheres de sopa de maionese
- 1 copo de iogurte natural
- Suco de 1 limão
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1/2 colher de chá de orégano
- 1/2 maço de alface picado
- 2 tomates em cubos
- 1 cenoura ralada
- 300 g de frango desfiado

MODO DE PREPARO

1. Misture o requeijão, a maionese, o iogurte, o suco de limão, o sal, a pimenta-do-reino e o orégano até formar um molho homogêneo. Reserve.
2. Em uma travessa, distribua o alface picado.
3. Acrescente os tomates, a cenoura ralada e o frango desfiado.
4. Finalize espalhando o molho sobre a salada e sirva em seguida.

FRICASSÊ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 800 g de camarão limpo
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho espremidos
- 4 tomates sem sementes picados
- Salsinha picada a gosto
- 200 g de requeijão
- 1 lata de milho-verde escorrido
- 1 caixinha de creme de leite
- 6 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 250 g de queijo prato fatiado ou ralado
- 1/2 xícara de batata palha

MODO DE PREPARO

1. Tempere os camarões com sal e pimenta-do-reino.
2. Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho. Acrescente os tomates e cozinhe até murcharem.
3. Adicione os camarões, cozinhe rapidamente e misture a salsinha.
4. Bata o milho, o requeijão e o creme de leite no liquidificador até formar um creme e misture ao refogado.
5. Transfira para um refratário, cubra com o queijo prato e o parmesão ralado.
6. Leve ao forno preaquecido a 200 °C até gratinar.
7. Finalize com a batata palha e sirva em seguida.

STROGONOFF DE CARNE COM PALMITO

INGREDIENTES

- 3 colheres de sopa de manteiga
- 500 g de carne em tiras (filé mignon, patinho, alcatra ou coxão mole)
- 2 a 3 cebolas picadas
- 150 g de palmito picado
- 2 a 3 tomates bem maduros picados
- 2 colheres de sopa de ketchup
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de molho inglês (opcional)
- 2 caixas de creme de leite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça a manteiga e doure a carne. Tempere com sal e pimenta-do-reino.
2. Acrescente a cebola e refogue até ficar macia.
3. Adicione os tomates e cozinhe até desmancharem.
4. Misture o palmito, o ketchup, a mostarda e o molho inglês, mexendo bem.
5. Acrescente o creme de leite e cozinhe em fogo baixo por alguns minutos, sem deixar ferver.
6. Ajuste o sal, finalize e sirva em seguida.

PARA MAIS RECEITAS:



ACESSE NOSSO SITE

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**