Deliciosas Receitas para pessoas Especiais

ggd metals

Índice

Arroz de Requeijão do Salgado 06
Bacalhau ao Creme da Cássia 07
Bacalhau Baiano da Marta 08
Conchiglione 4 Queijos da Celinha 09
Coxa de frango e Bacon na Cerveja da Sil 10
Enroladinho de Parma 11
Lombo com Batatas e Cebola 12
Merengue de Morango da Cássia 13
"Pra Comê" de Pêssego (Pavê da Raquel) 14
Pernil Especial da Raquel 15
Peru Recheado com Legumes do Adeilton 16
Risoto de Frango 17
Salmão ao Gorgonzola e maracujá do Vander 18
Salpicão de Peru 19
Tapioca da Gi 20
Tender Californiano da Gi 21
Torta de Limão da Sô 22

Arroz de Requeijão do Salgado

Ingredientes

André Salgado
Produção

2 xícaras de arroz
1 cebola picada
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de óleo
2 tomates sem sementes picados
2 taletes de caldo de galinha
1 colher de (chá) de sal
1 colher de (chá) de manjericão
1 colher de (chá)de orégano
1 copo de requeijão
200g de muçarela ralada
Raspas de casca de limão

Modo de preparo

Em uma panela ferva 4 xícaras de água e nela dissolva os 2 tabletes de caldo de galinha.

Em outra panela, refogue a cebola em duas colheres de óleo, junte o arroz e os tomates picados. Junte então a água fervendo e deixe cozinhar.

Quando o arroz estiver pronto coloque-o num pirex untado com margarina. Polvilhe por cima do arroz o manjericão e orégano. Então, cubra tudo com requeijão e muçarela ralada com as raspas da casca do limão.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, para gratinar.

Bacalhau ao Creme da Cássia

Cássia Borri
Vendas

Ingredientes

1 Kg bacalhau
1/2 copo de azeite
10 dentes de alhos
1 cebola grande cortada em rodelas
1/2 pimentão verde
1/2 pimentão amarelo
1/2 pimentão vermelho
100g azeitonas pretas
1 copo de requeijão cremoso

Creme
3 batatas grandes cozidas
1 copo 250 ml de leite
1 lata de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
Queijo parmesão para polvilhar

Modo de preparo

Cozinhe e esprema as batatas.
Em uma panela faça um purê mole com as batatas espremidas, o leite e a manteiga. Após retirar do fogo junte o creme de leite e reserve.

Em outra panela, refoque o alho no azeite e junte as postas de bacalhau aferventadas. Retire então as postas, e na mesma panela refoque os pimentões fatiados, a cebola e as azeitonas.

Para montar, pegue um pirex refratário e espalhe requeijão por toda a superfície, disponha as postas de bacalhau e por cima espalhe o refogado de cebolas pimentões e azeitonas. Cubra tudo com o purê de batatas. Polvilhe queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Dica: Deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro se for em postas, caso for desfiado pode dessalgar no dia do preparo mesmo deixando umas 3 a 4 horas de molho. Para que ele fique mais encorpado deixe de molho em um litro de leite por algumas horas. Não esqueça de conferir o sal, muitas vezes dessalga muito, e aí é preciso corrigir

Bacalhau Baiano da Marta

Patricia Martins
Marketing

Ingredientes

1 kg de bacalhau ling
2 cebolas picadas
5 tomates sem pele e sem sementes
1 kg de batata cortada em rodelas com 1 cm de espessura
2 vidros de leite de coco
1/2 maço de salsinha picado
2 colheres de sopa de azeite de dendê
alhos a gosto amassados ou picados
pimenta (dedo de moça ou malagueta) a gosto
óleo e coentro a gosto

Modo de preparo

Deixe o bacalhau de molho durante 24 horas, trocando a água várias vezes (pelo menos umas 4 vezes). Deve tomar cuidado para não dessalgar muito o bacalhau para o prato não ficar insosso.
Coloque o bacalhau numa panela com água fria e leve ao fogo. Quando começar a ferver, conte mais 5 minutos e retire do fogo. Escorra a água e limpe bem o bacalhau, sendo possível retire as espinhas e cartilagens.
Desfie-o em pedaços grandes e reserve.

Aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho. Quando estiverem dourados, junte os tomates cortados em pedaços e o bacalhau. Deixe cozinhar com a panela tampada, em fogo baixo por 10 minutos. Junte as batatas e deixe cozinhar. Quando as batatas estiverem quase cozidas, junte o azeite de dendê, o leite de coco, salsinha picada, coentro e pimenta picada.

Conchiglione 4 Queijos da Celinha

Ingredientes

Célia Rizério
Vendas

Para a Massa:

500g macarrão conchiglione (tipo concha)
200 g queijo prato ralado
200 g queijo provolone ralado
200 g queijo muçarela ralado
1 colher (sopa) de orégano
400grs de requeijão cremoso
100grs queijo parmesão ralado
Sal a gosto
Óleo

Para o Molho:

1/2 xícara azeite
4 dentes de alho
1 cebola picada
1 colher (sopa) de extrato de tomate
500 g tomate, sem pele e batidos no liquidificador
1 colher (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de manjericão picado.
Sal a gosto

Modo de preparo

Divida o macarrão conchiglione em 2 partes (250g cada) e cozinhe-as separadamente em água fervente com sal e um fio de óleo. Escorra e reserve-as num refratário aquecido, deixando-as separadas.

Para o molho, em uma panela aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola. Junte o extrato de tomate, os tomates batidos, o açúcar e o sal. Deixe cozinhar com a panela tampada até engrossar o molho. Desligue o fogo e acrescente o manjericão.

Volte então a massa para recheá-las. Junte os queijos prato, provolone, a muçarela, o orégano e o requeijão cremoso, misture bem até obter uma mistura homogênea.

Recheie as conchas e acomode-as em um refratário. Regue com o molho, polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno médio (180°C), pré-aquecido por +/- 20 minutos.

Coxa de frango e bacon na cerveja da Sil

Silvana Rizério
Vendas

Ingredientes

2 kg de coxa de frango sem pele
2 Pacotes de bacon fatiado
1 Lata de cerveja
100g de cereja em calda
1 Lata de abacaxi em calda

Modo de preparo

Tempere as coxas de frango com alho, sal e especiarias a gosto. Lembrando que o tempero deve ser leve, pois agregará o sabor do bacon.

Enrole 1 fatia de bacon em cada coxa e acondicione-as em uma assadeira.
Regue com 1 lata de cerveja e leve ao forno.

Deixe assar por cerca de 2 horas a 180°C.
Retire do forno e enfeite com o abacaxi e cereja em calda.

Enroladinho de Presunto e Parma

Ingredientes

4 colheres (sopa) de cream cheese
8 fatias de presunto de Parma
4 bolas de muçarela de búfala cereja cortadas na metade
70g de folhas de rúcula
Pimenta-do-reino (a gosto)

Para o molho pesto:
25 gramas de manjericão fresco (folhas apenas)
1 dentes de alho
50 ml de azeite extra virgem de oliva
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado (cerca de 70 gramas)
1 colheres (sopa) de queijo pecorino ralado (cerca de 30 gramas). Importante: se você não encontrar o queijo pecorino, você pode substituí-lo com mais queijo parmesão
1 colher (sopa) de pinoli (cerca de 30 gramas)

Modo de preparo

Para fazer o molho pesto, lave bem as folhas de manjericão, preferencialmente usando um pano úmido, pois o molho fica melhor se as folhas estiverem secas (não podem estar encharcadas ou enrugadas). Disponha as folhas abertas em um recipiente e deixe na geladeira por algumas horas, para evitar que as folhas de manjericão estraguem quando você estiver batendo.

Coloque todos os ingredientes do molho pesto, menos o queijo, no liquidificador. Bata tudo lentamente até que a mistura vire um composto líquido e cremoso. Neste ponto, adicione o queijo e mexa bem até que tudo fique bem misturado. Mantenha o molho pesto na geladeira por durante 2-3 dias num recipiente hermético, tendo o cuidado de cobri-lo com uma camada de azeite extra virgem de oliva.

Caso sobre molho pesto, pode-se também congelar o pesto em pequenos frascos e depois descongelar na geladeira ou em temperatura ambiente.

Misture o cream cheese com o molho pesto e tempere com pimenta-do-reino. Coloque as fatias de presunto em uma superfície lisa e passe a mistura de cream cheese com pesto sobre cada

Lombo com Batatas e Cebola

Ingredientes

1 lombo Temperado
4 colheres (sopa) de Margarina cremosa sem sal
30 batatas tipo bolinha descascadas
5 cebolas roxas descascadas
2 colheres (sopa) de salsinha picada
3 ramos de tomilho
sal a gosto

Modo de preparo

Em uma assadeira, acomode o lombo e besunte-o com 2 colheres de sopa de margarina, cubra com papel-alumínio e asse em forno a 200° por 1 hora;

Retire o papel-alumínio do lombo, junte as batatas e as cebolas à assadeira, espalhe a margarina restante sobre o lombo e sobre os vegetais e tempere-os com sal;

Volte ao forno e asse por mais 40 minutos (sem papel-alumínio);

Decore o prato com a salsinha e o tomilho e sirva.

Merengue de Morango da Cássia

Ingredientes

1 caixa de Morangos
2 caixas pequenas de chantilly Amélia
500g de suspiro

Cássia Borri
Vendas

Modo de preparo

Lave bem os morangos e corte em pedaços. Reserve os mais bonitos para decorar.

Quebre levemente os suspiros.

Despeje as duas caixinhas de chantilly na tigela da batedeira, bata conforme as instruçoes do fabricante.

A montagem é em camadas na seguinte ordem: Uma camada de suspiros, uma de morangos e uma de chantilly e assim sucessivamente, deixando a última camada com o chantilly e os morangos bonitos que reservou para a decoração.

DICA: Para montar algo bem bonito para o natal monte esta sobremesa em uma taça e enfeite com um belo laço vermelho e dourado.

"Pra comê" de Pêssego (Pavê da Raquel)

Raquel Fernandes
Financeiro

Ingredientes

1 lata de pêssego
3 latas de creme de leite sem soro
2 latas de leite condensado
3 colheres de maisena
1 litro de leite
1 pacote de bolacha champanhe

Modo de preparo

Corte o pêssego em pedaços pequenos e reserve.
Dissolva a maisena num copo de leite frio
Em uma panela, coloque a lata de leite condensado, 2 latas de creme de leite, a maisena dissolvida e o leite. Aqueça em fogo baixo mexendo sempre até virar um mingau grosso.

Espere esfriar, e então alterne camadas de mingau, bolacha e pêssego, da seguinte forma: Forre o fundo com o mingau, e então coloque uma camada de bolacha. Depois outra camada de mingau, em seguida coloque o pêssego e outra camada de mingau.

Coloque na geladeira por uns 10 Min.
Retire da geladeira e cubra com a lata de creme de leite que ficou reservada.
Decore da maneira que preferir e coloque na geladeira por 2 horas antes de servir.

Pernil Especial da Raquel

Ingredientes

Raquel Fernandes
Financeiro

1 pernil (4 a 5 kg)
2 cabeças de alho trituradas
1 cebola grande triturada
suco de 6 limões
1 vidro de molho mel e mostarda
6 limões cortado em gomos com casca
1 lata de abacaxi em calda
1 vidro de cerejas em calda
noz moscada, manjericão e sal a gosto

Modo de preparo

Lavar bem o pernil com bastante água e vinagre.
Com uma faca bem afiada, fazer furos por toda a carne de modo a permitir que o tempero penetre. Pique e misture todos os ingredientes do tempero: 2 Cabeças de Alho trituradas, 1 Cebola grande triturada, Suco de 6 limões, 1 vidro de molho mel e mostarda, Noz moscada, Manjericão e sal a gosto.
Coloque o pernil juntamente com os temperos num saco, feche e deixe descansar na geladeira por uma noite.

No dia seguinte, retire o pernil do saco e coloque em uma assadeira. Despeje todo o tempero sobre o pernil e cubra com papel alumínio com a parte brilhante voltada para dentro. Leve ao forno pré-aquecido a 180°. E deixe assar por 1 hora. Passado este tempo, vire o pernil e cubra novamente com o papel alumínio. Deixe assar por mais 1 hora.
Então retire o papel alumínio, vire novamente e aumente a temperatura do forno. O pernil ficará dourando por cerca de 40 minutos. De 10 em 10 minutos, regue com o caldo que estará na assadeira. Quando estiver bem douradinho, retire do forno e corte em fatias de meio centimentro. Acomode o pernil sobre uma bela travessa forrada com os abacaxis. Coloque a parte "corada" virada para cima e decore com o limão e cerejas.

Peru recheado com legumes do Adeilton

Ingredientes

1 peru inteiro grande
2 colheres (sopa) de Sal
1/2 xícara Manteiga derretida
2 cebolas grandes picadas
4 cenouras picadas
4 talos de Aipo picados
2 ramos de tomilho fresco
1 folha de louro
1 xícara (chá) Vinho seco

Adeilton Santos Vendas

Modo de preparo

Massagear o Peru inteiro (por dentro e por fora) com o sal e depois colocar em um recipiente com água fria. Leve a geladeira e deixe descansar por 12 horas.

Retire o Peru da geladeira, jogue fora a água salgada e enxague em água corrente.

Pincele-o com metade da manteiga derretida.

Então coloque-o de "cabeça para baixo" e preencha a cavidade com uma cebola, metade das cenouras, metade do aipo, um ramo de tomilho e a folha de louro.

Forre o fundo da assadeira com as batatas cortadas em rodelas grossas e disponha o peru no centro sobre elas, com o peito virado para baixo. Em volta do peru, coloque a outra metade dos legumes e tomilho. Regue com o vinho e leve ao forno pré-aquecido a 180°.

Asse descoberto por 2 horas e meia. Após este tempo, vire o peru (peito para cima) e pincele o restante da manteiga. Deixe assar mais 1 hora até que a temperatura interna do peru chegue a 85°.

Deixe o Peru descansar por 30 minutos antes de cortar. Sirva em seguida.

Risoto de Frango

Ingredientes

4 filés de peito de frango cortados em tiras (1kg)
1 cebola descascada e picada em cubos pequenos
1 colher (sopa) de azeite
3 xícaras (chá) de arroz branco (cru)
1 pimentão vermelho sem sementes cortado em cubos pequenos
4 xícaras (chá) de água fervente
sal a gosto
1 xícara (chá) de uvas-passas pretas
1 xícara (chá) de grãos de milho verde cozidos (ou milho verde congelado cozido)
1 colher (sopa) de Qualy cremosa sem sal
3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Em uma panela, aqueça bem o azeite e adicione as tiras de frango, refogue até que o frango fique bem dourado; junte a cebola e refogue um pouco mais;
Acrescente o arroz e o pimentão e refogue, até que o arroz comece a grudar no fundo da panela; neste momento junte a água fervente e o sal;

Cozinhe em fogo baixo, com a tampa semi-tampada; quando o arroz estiver quase seco, junte as uvas-passas e o milho verde e cozinhe até secar toda a água;

Desligue o fogo e adicione a margarina, o cheiro-verde e o parmesão. Misture e sirva em seguida.

Salmão ao Gorgonzola e Maracujá do Vander

Ingredientes

Vanderlei Bassi
Vendas

2 kg salmão com pele
400 g de queijo gorgonzola
Suco de 1 limão
Azeite
Polpa de 02 maracujás coados
100 g de alcaparras
1 caixinha de creme de leite
10 folhas de manjericão
1/2 colher de café de sal
2 colheres de café de açúcar
1 pitada de bicarbonato de sódio

Modo de preparo

Corte um pedaço de papel alumínio grande, suficiente para embrulhar o Salmão inteiro.

Coloque o Salmão com a pele para baixo sobre a parte brilhante do papel alumínio, regue com o suco de limão e um fio de azeite. Espalhe por cima o queijo gorgonzola esfarelado, feche o papel alumínio tipo envelope cobrindo todo o peixe.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno a 200°C por 20 a 25 minutos.

Enquanto assa, prepare o acompanhamento. Coloque a polpa do maracujá em uma panela e leve ao fogo, assim que aquecer acrescente o sal, açúcar e o bicarbonato de sódio (Isso ajudará a quebrar a acidez). Adicione então as folhas de manjericão e a alcaparras. Quando levantar fervura desligue o fogo e coloque o creme de leite e mexa bem até dissolver.

Espere esfriar e coloque em uma "molheira" assim cada um se serve conforme o gosto.

Após o tempo indicado, volte ao forno e retire o papel alumínio do Salmão. Com ele aberto, regue com um pouco mais de azeite e deixe alguns minutos a mais no forno para ele dourar.

Salpicão de Peru

Ingredientes

10 fatias de Peru assadas e cortadas em lascas
5 batatas doces cozidas, descascadas e cortadas em cubos pequenos
5 toletes de palmito cortados em rodelas
2 maçãs cortadas em cubos pequenos
2 talos de salsão picados em cubos pequenos
2 xícaras (chá) de maionese
1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco
1/2 de xícara (chá) de azeite
suco de 2 limões
sal, Pimenta-do-reino branca moída e Dill fresco a gosto

Modo de preparo

Em um recipiente, coloque as lascas de peru, as batatas, os palmitos, as maçãs, os talos de salsão picados e o milho;

No mesmo recipiente, adicione a maionese, o creme de leite, o azeite e o suco dos limões. Misture delicadamente;

Tempere o salpicão com sal, pimenta e dill. Sirva gelado.

Tapioca Cremosa da Gi

Ingredientes

Gisele Irikura
Recursos humanos

1/2 kg de Tapioca Granulada (comprar na feira ou em lojas de comidas nordestinas).
1/2 litro de água fervente
2 copos de água fria
2 vidros de leite de coco
2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite
4 colheres de açúcar
Canela em pó ou coco queimado ralado a gosto

Modo de preparo

Ferva a água.
Em um recipiente grande coloque a tapioca granulada e vá despejando a água fervente, mexendo sempre para não empelotar.
Depois acrescente os demais ingredientes misturando tudo.
Despejar em um pirex ou taças individuais e colocar para gelar.
Polvilhar por cima canela em pó ou coco queimado ralado a gosto.

Dica: É muito importante mexer bastante a tapioca quando despejar a água. Porém caso empelote bata aos poucos no liquidificador ao final do processo.

Tender Californiano da Gi

Ingredientes

Gisele Irikura
Recursos humanos

1 tender bolinha
1 copo de vinho branco seco
1 laranja
4 colheres de sopa de mel tipo glucose de milho
2 colheres de sopa de mostarda
1 lata de abacaxi em calda
1 lata de pêssego em calda
1 vidro de cereja em calda
1 lata de figos em calda
1 pacote de ameixa seca
200 g de fios de ovos
1 pacote pequeno de cravo da india
1 saco plástico de assar

Modo de preparo

Com uma faca risque o tender formando losangos, nos cruzamentos dos riscos espete um cravo da índia. Abra todas as frutas em calda e despeje a calda, o suco de laranja e o vinho branco no saco de assar. Mergulhe o tender nesta mistura, feche o saco com o lacre e deixe descansar por algumas horas. Leve ao forno pré-aquecido e deixe assar por cerca de 30 minutos a 180°C.

Enquanto assa, misture o mel e mostarda. Abra o saco de assar e lambuze o tender com a mistura de mel e mostarda, então deixe assar até que fique douradinho (cerca de 10 minutos). Retire do forno e fatie metade do tender em fatias de meio centímetro.

Forre uma travessa com os fios de ovos, posicione a metadae não fatiada do tender no lugar de destaque do prato e, distribuía a sua volta as demais fatias, as frutas (abacaxi, pêssego, ameixa e cereja).

DICAS: Cereja e ameixa no centro do abacaxi e pêssego ficam muito bonitas!

Torta Fácil de Limão da Sol

Ingredientes

Solange Dias
Compras

7 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de margarina (+/- 100gr)
2 gemas peneiradas
2 colheres (sopa) de açúcar
1 pitada de sal
5 colheres (sopa) de leite
1 lata de leite condensado
suco de 1 limão grande
1 caixinha de chantilly

Modo de preparo

Coloque a caixinha de chantilly no freezer por 1 hora, antes de bater.

Para a massa, em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, o açúcar, o fermento, o sal e misture. Junte as gemas, a margarina e o leite. Amasse com as mãos e modele em uma forma com o fundo desmontável e leve para assar em 180°C.

Em outra vasilha coloque o leite condensado e o suco de limão, misture com uma colher e leve à geladeira.

Para montagem, aguarde a massa esfriar, desenforme e coloque a mistura do leite condensado com o limão. Bata o chantilly na batedeira em velocidade máxima até obter uma consistência firme, mas não amanteigada. Cubra toda a torta e polvilhe raspas de limão por cima.
Rende 12 deliciosas fatia!

Avenida Interlagos, 3332 – São Paulo
04660-006 – SP

www.GGDMetals.com.br
vendas@GGDMetals.com.br
(11) 5545.8200
99915.2533