

Livro de
Receitas

Nossos momentos

Para reunir a família, nada mais convidativo do que aquele irresistível cheirinho de quero mais na hora das refeições.

Neste livro, a Copacol traz para você pratos que prometem dar água na boca, e com ele você vai desbravar, curtir, experimentar e criar momentos de puro prazer e alegria. Você irá lembrar sabores da infância, de viagens, lugares e de situações que fizeram a sua vida ainda mais especial.

Conheça alguns dos principais sabores da Copacol. Linha Kids, Linha Gourmet, Linha de Cortes Temperados Sabor Churrasco e Sabor Caseiro, Pescados Copacol, Linha Light e muito mais. Tudo para quem quer ter uma alimentação saudável e que não abre mão do aroma e sabor.

Bom apetite e mãos à obra!

Índice

Linguíça de Frango Recheada	06
Espetinhos de Coração de Frango	08
Farfalloni Cremoso	10
Salpicão de Frango	12
Rocambole de Mandioca com Mortadela Defumada.....	14
Omelete de Forno com Calabresa	16
Abobrinha Recheada	18
Frango à Tailandesa	20
Almôndegas de Frango	22
Strogonoff de Salsicha de Frango	24
Coxas de Frango Assadas.....	26
Frango à Caçadora	28
Frango Navidad Recheado à Mineira.....	30
Bobó Cremoso de Camarão.....	32
Salmão Recheado	34
Tilápia ao Molho Escabeche	36
Tilápia à Mostarda Agriçoce.....	38
Fondue de Tilápia	40
Pão de Mel com Cobertura de Chocolate.....	42
Arroz Doce Cremoso.....	44

Linguiça de Frango Recheada

Ingredientes:

1kg de **Linguiça de Frango Fina Copacol**
3 colheres (sopa) de salsa picada
Azeitonas sem caroço recheadas
Palmitos picados
Farofa pronta (para empanar)
Óleo para fritar

Modo de Fazer:

Coloque a **Linguiça de Frango Fina Copacol** num processador e bata bem. Misture bem com a salsa picada. Com as mãos, pegue uma porção desta massa de linguiça e abra um disco, não muito fino, nas palmas das mãos. Coloque no centro do disco uma azeitona recheada e uma porção de palmito. Feche a massa formando uma bolinha. Repita este processo até terminarem os ingredientes. Passe cada bolinha de linguiça na farofa pronta. Frite as bolinhas em óleo quente até dourar. Retire do fogo e escorra sobre papel absorvente. Sirva em seguida.

Rendimento: 20 unidades





Espetinhos de Coração de Frango

Ingredientes:

500g de **Coração de Frango Copacol**
2 colheres (sopa) de suco de limão
2 dentes de alho socados
Sal e pimenta-do-reino
2 colheres (sopa) de cebola picada
1 colher (sopa) de salsa picada
2 colheres (sopa) de azeite

Modo de Fazer:

Tempere os **Corações de Frango Copacol** com o suco de limão, o alho, o sal, a pimenta-do-reino, a cebola, o azeite e a salsa, deixando-os descansar por algum tempo nesse tempero. Escorra-os e coloque-os em espetinhos. Coloque os espetinhos sobre uma grelha e asse em um braseiro até ficarem bem dourados.

Rendimento: 10 porções





Farfalloni Cremoso

Ingredientes:

250g de Farfalloni (macarrão gravatinha)
150g de **Peito de Frango Cozido e Defumado Light Copacol**
1 ½ xícara (chá) de floretes de brócolis aferventado
1 lata de creme de leite
Sal a gosto
3 colheres (sopa) de cebolinha picada
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de Fazer:

Corte as fatias de **Peito de Frango Cozido e Defumado Light Copacol** em tiras e misture com o brócolis, o sal, a cebolinha e o creme de leite. Cozinhe o macarrão em água fervente e sal até ficar “*al dente*”. Escorra e junte ao molho. Coloque em um refratário e salpique o queijo parmesão. Leve ao forno médio-alto (200°C) para gratinar (cerca de 10 minutos). Retire e sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções





Salpicão de Frango

Ingredientes:

500g **Peito de Frango Cozido Temperado Desfiado Copacol**

1 cenoura cozida e picada em pedaços pequenos
5 batatas médias cozidas e picadas em pedaços
2 talos de salsão fatiados
2 maçãs cortadas em tiras
½ xícara (chá) de ervilhas
½ xícara (chá) de uvas passas brancas
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de salsa picada
1 colher (sopa) de cebola ralada
1 colher (sopa) de vinagre branco
2 colheres (sopa) de azeite
1 xícara (chá) de maionese
150g de batata palha

Modo de Fazer:

Misture o **Peito de Frango Cozido Temperado Desfiado Copacol** com as batatas, a cenoura, o salsão, as maçãs, as ervilhas e as uvas passas. Tempere o salpicão com o sal, a cebola ralada, o vinagre branco e o azeite. Deixe tomar gosto por 10 minutos. Adicione a maionese ao salpicão e misture tudo muito bem. Feito isso, arrume numa travessa. Leve o salpicão à geladeira por 2 horas. Na hora de servir, acrescente a batata palha sobre o salpicão.

Rendimento: 8 porções





Rocambole de Mandioca com Mortadela Defumada

Ingredientes:

500g de **Mortadela Defumada Copacol** fatiada
1 copo de requeijão
1kg de mandioca descascada
Sal a gosto
4 colheres de manteiga
3 colheres de cebolinha picada
Queijo parmesão ralado

Modo de Fazer:

Pique as fatias de **Mortadela Defumada Copacol** em tiras. Misture a mortadela com o requeijão e a cebolinha e reserve. Em uma panela, cozinhe as mandiocas até ficarem macias. Escorra a água e passe a mandioca ainda quente por um espremedor de batatas e acerte o sal. Abra a massa de mandioca sobre um filme plástico, em formato de um retângulo. Espalhe o recheio de mortadela e enrole como um rocambole. Retire o filme plástico e coloque em uma assadeira grande untada com manteiga. Espalhe pedaços de manteiga por cima do rocambole e salpique o queijo parmesão. Leve ao forno médio préaquecido (180°C), por cerca de 30 minutos ou até ficar dourado.

Rendimento: 8 porções





Omelete de Forno com Calabresa

Ingredientes:

200g de **Linguiça Defumada Sabor Calabresa Copacol**
250g de mussarela ralada
1 colher (sopa) de óleo
3 batatas médias cozidas e cortadas em rodela finas
1 maço de escarola lavado e cortado em tiras finas
6 ovos
Sal e pimenta-do-reino
¼ de xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de farinha de trigo

Modo de Fazer:

Tire a pele e pique as **Linguiças Defumadas Sabor Calabresa Copacol**. Em uma frigideira, aqueça o óleo e frite as linguiças, junte a escarola, misture bem e cozinhe até murchar. Em um refratário, levemente untado com margarina, alterne camadas de batata, linguiça com escarola e mussarela. Bata bem os ovos com o sal e a pimenta-do-reino, misture o leite e a farinha de trigo. Despeje por cima e asse no forno, pré-aquecido, a 200°C por 40 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.

Rendimento: 8 porções





Abobrinha Recheada

Ingredientes:

500g de **Linguiça de Frango Defumada Light Copacol**
4 abobrinhas médias
Sal a gosto
Salsinha picada
300g de queijo branco amassado
200g de requeijão light

Modo de Fazer:

Corte as abobrinhas ao meio, no sentido do comprimento e retire parte da polpa. Polvilhe as metades com sal e reserve. Corte as **Linguiças de Frango Defumadas Light Copacol** em cubinhos e misture-as com o requeijão, a salsinha e o queijo branco. Acerte o sal. Recheie cada metade das abobrinhas com essa mistura, coloque-as em um refratário forrado com papel alumínio e leve para assar em forno médio-alto (200°C), pré-aquecido, por cerca de 30 minutos.

Rendimento: 8 porções





Frango à Tailandesa

Ingredientes:

700g de **Filé de Peito de Frango Copacol**
4 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de gengibre ralado
3 colheres (sopa) de coentro picado
2 cebolas pequenas raladas
4 dentes de alho esmagados
Cebolinha verde picada
2 abacaxis pequenos cortados ao meio
(no sentido do comprimento)
8 mini milhoes cortados ao meio
3 colheres (sopa) de caldo de frango
Casca ralada e suco de 2 limões
1 pimentão vermelho cortado
em fatias finas
2 colheres (sopa) de leite de coco
8 aspargos
100g de castanha ou amendoim triturado

Modo de Fazer:

Corte o **Filé de Peito de Frango Copacol** em cubos. Numa tigela coloque 2 colheres (sopa) do azeite, o gengibre, o coentro, as folhas de limão, a cebola, o alho e a cebolinha, junte as tiras de frango, mexendo até misturar bem. Deixe pegar gosto durante, no mínimo, 30 minutos. Retire a polpa dos abacaxis reservando as cascas. Corte a polpa em pedaços, eliminando o miolo fibroso. Aqueça o azeite restante numa frigideira grande, de fundo espesso. Adicione o frango e a mistura e refogue por 3 minutos. Junte os mini milhoes, o caldo de frango, a casca e o suco de limão e o pimentão, cozinhe em fogo alto por 3 minutos, mexendo bem. Junte o leite de coco, os aspargos, os pedaços de abacaxi e as castanhas. Divida o refogado entre as 4 cascas de abacaxis e sirva imediatamente.

Rendimento: 4 porções





Almôndegas de Frango

Ingredientes:

500g de **Carne Moída de Frango Copacol**
4 gomos de **Linguiça de Frango Resfriada Fina Copacol**
Miolo de 2 pãezinhos francês
1 tomate grande picado
1 ovo
2 colheres (sopa) de manjeriço picadinho
Noz-moscada
4 colheres (sopa) de creme de leite
Farinha de trigo para empanar
30g de manteiga
4 colheres (sopa) de azeite extra virgem
Sal a gosto

Modo de Fazer:

Numa vasilha, coloque a **Carne Moída de Frango Copacol** e desmanche as **Linguiças de Frango Resfriadas Finas Copacol**. Amasse tudo com as mãos até obter um composto homogêneo. Mergulhe os miolos dos pães em uma xícara com água, escorra-os, esprema bem e coloque-os numa vasilha. Junte 2 colheres (sopa) de creme de leite, uma generosa pitada de noz-moscada e uma de sal. Misture com cuidado e adicione o composto às carnes moídas. Acrescente o ovo ao preparo e mexa bem. Retire pequenas porções de carne e forme com elas almôndegas. Passe-as na farinha de trigo. Numa frigideira grande com fundo antiaderente, aqueça o azeite de oliva e a manteiga. Frite todas as almôndegas em fogo alto. Quando formar uma casquinha dourada, abaixe o fogo. Adicione à frigideira o creme de leite restante e o tomate picado. Ajuste o sal e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos, virando as almôndegas de vez em quando. Junte o manjeriço picadinho às almôndegas 3 minutos antes de apagar o fogo.

Rendimento: 26 unidades em média



Strogonoff de Salsicha de Frango

Ingredientes:

500g de **Salsicha de Frango Copacol** cortada em tiras
2 colheres (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de creme de leite light ou iogurte desnatado
200g de queijo minas frescal cortado em tiras
1 cebola pequena ralada
4 tomates sem pele e sem sementes picados
2 colheres (sopa) de mostarda
3 colheres (sopa) de catchup
200g de champignon
3 colheres (sopa) de cheiro verde
1 colher (sopa) de molho inglês
1 cubo de caldo de galinha dissolvido em 1 xícara (chá) de água
Pimenta-do-reino a gosto

Modo de Fazer:

Refogue a cebola na margarina, junte os tomates e cozinhe até formar um molho. Acrescente o caldo de galinha diluído na água e deixe ferver por cerca de 10 minutos. Adicione as **Salsichas de Frango Copacol**, a mostarda, o catchup, o cheiro verde, o molho inglês e a pimenta-do-reino. Acerte o sal. Junte o queijo e quando começar a amolecer, acrescente o creme de leite ou o iogurte e os champignons. Deixe por dois minutos e retire do fogo. Não deixe ferver. Sirva a seguir acompanhado de batata palha e arroz branco.

Rendimento: 6 porções





Coxas de Frango Assadas

Ingredientes:

1kg de **Coxas de Frango Copacol**
1 xícara (chá) de vinho branco
2 dentes de alho esmagados
½ xícara (chá) de cebola ralada
Salsa picada
Fatias de bacon (1 fatia para cada coxa de frango)
2 colheres (sopa) de óleo
Sal e pimenta-do-reino
10 batatas pequenas cozidas e descascadas
3 colheres de maionese

Modo de Fazer:

Tempere as **Coxas de Frango Copacol** com o vinho branco, o sal, o alho e a cebola ralada. Deixe-as descansar no tempero por 4 horas. Coloque as coxas em uma assadeira untada cobrindo-as com as fatias de bacon. Leve-as ao forno quente e asse regando-as de vez em quando com o molho que foi temperado. Quando estiver quase no ponto, distribua as batatas cozidas e coloque sobre elas um pouco de maionese. Coloque para assar novamente até que as coxas estejam bem douradas. Sirva em seguida.

Rendimento: 5 porções



Frango à Caçadora

Ingredientes:

1kg de **Petisco de Frango Temperado Copacol**
1 cebola fatiada finamente
200g de cogumelos shiitake ou champignons frescos
2 colheres (sopa) de salsinha picada
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
½ xícara (chá) de vinho branco seco
2 tomates sem pele e sem sementes

Modo de Fazer:

Leve ao fogo uma panela com o azeite e, quando este estiver quente, refogue o **Petisco de Frango Temperado Copacol** até que fiquem bem fritos e dourados. Coloque as fatias de cebola na panela e refogue para que dourem levemente. Acrescente os cogumelos cortados em lâminas e refogue para que fiquem macios. Regue com o vinho branco e deixe reduzir à metade. Adicione os tomates picados. Tampe a panela para que a carne cozinhe em fogo baixo. O molho deve ficar bem reduzido. Acerte o sal. Sirva com fatias de pão torradas com manteiga ou margarina.

Rendimento: 6 porções





Frango Navidad Recheado à Mineira

Ingredientes:

1 Frango Navidad Copacol

Miúdos de frango

300g de carne de porco moída

6 fatias de presunto picado

100g de bacon picado

2 ovos cozidos picados

2 colheres (sopa) de salsa picada

1 dente de alho picado

4 colheres (sopa) de manteiga
ou margarina

1 cebola pequena picada

4 xícaras (chá) de miolo de pão
amolecido no vinho

½ xícara (chá) de farinha de
amendoim torrado

500g de castanhas cozidas e
descascadas

Sal e pimenta-do-reino

Modo de Fazer:

Para o recheio, coloque em uma panela a manteiga e o bacon. Refogue para que o bacon comece a dourar e adicione os miúdos picados com a carne de porco moída. Refogue e adicione a cebola, o alho e o presunto. Misture bem e adicione o miolo de pão devidamente espremido, para eliminar o excesso de vinho. Adicione a farinha de amendoim e a salsa picada. Tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Pique as castanhas e adicione-as ao recheio. Reserve. Encha a cavidade do **Frango Navidad Copacol** com o recheio, apertando bem e costurando a pele com linha grossa ou amarrando-a bem forte. Em seguida, enxugue-o com um guardanapo seco, besunte-o com manteiga ou margarina e leve-o para uma assadeira grande e funda com um pouco de óleo. Cubra com papel alumínio. Coloque um pouco de óleo em cima desse papel e leve para o forno quente. Enquanto o frango assa, regue de vez em quando, levantando o papel, com o molho que se forma no fundo da assadeira. Quando o frango estiver macio, retire o papel, e continue assando para que ele doure bem. Depois de bem dourado, retire o frango do forno, coloque-o em uma travessa e sirva.

Rendimento: 8 porções



Bobó Cremoso de Camarão

Ingredientes:

1kg de **Camarão Copacol**
2 colheres (sopa) de suco de limão
1 pitada de pimenta-do-reino
1 colher (chá) de sal
1kg de mandioca picada
2 folhas de louro
2 cebolas raladas
1 dente de alho socado
2 xícaras (chá) de leite de coco
½ xícara (chá) cheiro-verde picado
2 pimentões vermelhos picados
8 tomates sem pele e sem sementes
5 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (sopa) de azeite-de-dendê

Ingredientes para o molho:

1 tomate grande (sem sementes) em cubos
1 pimentão verde cortado em quadradinhos
1 cebola cortada em quadradinhos
2 colheres (sopa) de suco de limão
2 colheres (sopa) de azeite
2 pimentas-malagueta picadas
Sal a gosto

Modo de Fazer:

Tempere o **Camarão Copacol** com sal, pimenta-do-reino e suco de limão. Cozinhe a mandioca em água fervente com a folha de louro e uma das cebolas, acrescentando metade do sal. Escorra as mandiocas e bata no liquidificador com metade do leite de coco. Enquanto isso, leve ao fogo o azeite com a outra cebola picada e o alho socado. Refogue por 5 minutos. Adicione o cheiro-verde, os pimentões, a folha de louro e os tomates. Cozinhe até os ingredientes estarem macios. Junte os camarões e cozinhe por mais alguns minutos. Misture a mandioca já preparada. Deixe levantar fervura, acrescente o leite de coco restante e o azeite-de-dendê (não deixe ferver). Sirva quente com arroz e o molho para bobó de camarão.

Modo de Fazer: Molho

Misture bem todos os ingredientes e, se gostar, acrescente um pouco de coentro picado. Coloque em uma molheira e sirva acompanhando o bobó.

Rendimento: 8 porções



Salmão Recheado

Ingredientes:

2kg de **Filé de Salmão Copacol**
Sal grosso
1 cebola pequena picada
2 tomates sem sementes picados
½ lata de milho verde
1 xícara (chá) de palmito picadinho
5 colheres (sopa) de alcaparras
5 colheres (sopa) de azeitonas sem caroço fatiadas
5 colheres (sopa) de cebolinha picada
2 colheres (sopa) de gengibre ralado
2 xícaras (chá) de maionese
2 colheres (sopa) de mostarda
3 colheres (sopa) de shoyu
1 dose de whisky

Modo de Fazer:

Coloque sobre uma grelha dupla (para peixe) uma folha de papel alumínio e sobre ela o **Filé de Salmão Copacol**, espalhe o sal grosso sobre o peixe, feche a grelha e coloque para assar em um braseiro por 20 minutos, virando a grelha de vez em quando para assar igualmente os dois lados. Prepare o creme em uma tigela: coloque a maionese, a mostarda, o shoyu e a dose de whisky. Misture bem e reserve. Prepare a salada em uma tigela: coloque a cebola, o tomate, o milho verde, o palmito, as alcaparras, as azeitonas, a cebolinha e o gengibre ralado. Misture bem e reserve. Quando o peixe estiver assado, abra a grelha, retire o excesso de sal. Espalhe sobre o peixe ½ do creme de maionese e leve novamente a grelha no braseiro por 10 minutos, agora sem virá-la. Misture o restante do creme de maionese com a salada e coloque tudo sobre o peixe. Coloque novamente a grelha no braseiro sem virá-la por 15 minutos ou até que o recheio comece a borbulhar. Retire o peixe da grelha e coloque-o em uma travessa. Sirva acompanhado de arroz branco.

Rendimento: 6 porções



Tilápia ao Molho Escabeche

Ingredientes:

Peixe:

2 Tilápias Inteiras Evisceradas Copacol (Porquinho)

110g de farinha de trigo peneirada

Sal e pimenta-do-reino

1 pitada de páprica

Água

1 clara de ovo batida em neve

1 colher (café) de azeite

Óleo para fritar

Molho Escabeche:

1 copo de azeite

2 cebolas grandes cortadas em rodela

6 dentes de alho fatiados

2 folhas de louro

Pimenta-do-reino

½ copo de água

1 colher (sopa) de extrato de tomate

½ copo de vinagre branco

1 colher (café) de sal

Modo de Fazer:

Preparo do molho:

Coloque numa caçarola o azeite, as cebolas, os dentes de alho, as folhas de louro e a pimenta-do-reino. Leve a caçarola ao fogo e deixe fritar ligeiramente até as cebolas ficarem moles. Acrescente o extrato de tomate dissolvido em água, tampe a panela e deixe ferver por 5 minutos ou até que a cebola fique cozida. Desligue o fogo e acrescente o vinagre e o sal.

Preparo do Peixe:

Coloque numa tigela a farinha de trigo, uma pitada de sal e outra de páprica. Desfaça a farinha devagar, com água, até ficar uma massa delgada. Bata bem. Adicione a clara de ovo batida em neve e o azeite. Reserve. Tempere as tilápias com sal e pimenta-do-reino, passe-as pela massa e frite em óleo quente abundante. Escorra e arrume em uma travessa. Regue com o molho escabeche e leve à geladeira por 24 horas.

Rendimento: 6 porções



Tilápia à Mostarda Agriçoce

Ingredientes:

1kg de **Filé de Tilápia Copacol**
2 colheres (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
2 colheres (chá) de shoyu
2 colheres (sopa) de azeite
Sal e Pimenta-do-reino
3 xícaras (chá) de folhas de agrião sem os talos
6 fatias grossas de pão de forma sem a casca
1 cenoura grande
1 nabo
½ pimentão verde
2 colheres (sopa) de maionese
½ pimentão vermelho
Cebolinha verde

Modo de Fazer:

Bata a mostarda com o açúcar, o shoyu, a maionese e metade do azeite e reserve. Descasque e corte a cenoura e o nabo em tirinhas, ou passe no ralador grosso, corte os pimentões em tiras finíssimas, misture tudo com a maionese batida com ⅓ do molho de mostarda já pronto e reserve. Aqueça uma frigideira antiaderente, pincele os **Filés de Tilápia Copacol** e com o azeite restante, polvilhe com sal e frite por 4 minutos de cada lado. Reserve. Na mesma frigideira, doure no azeite as fatias de pão sem casca até pegarem cor e coloque no prato de servir aquecido. Na mesma frigideira, refogue rapidamente o agrião e distribua sobre as fatias de pão. Pincele as tilápias com o molho de mostarda, salpique a pimenta-do-reino por cima e coloque sobre o agrião. Coloque ao lado uma porção de salada, polvilhe com a cebolinha picada finamente e sirva imediatamente com um bom vinho branco.

Rendimento: 6 porções





Fondue de Tilápia

Ingredientes:

500g de **Isca de Tilápia Empanadas Copacol**
2 xícaras (chá) de óleo para fritura
2 xícaras (chá) de floretes de brócolis cozidos
1 xícara (chá) de cebolinhas em conserva
2 cenouras cozidas e cortadas em pedacinhos
1 xícara (chá) de maionese
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (chá) de gengibre ralado
2 colheres (sopa) de iogurte natural
1 colher (sopa) catchup

Modo de Fazer:

Arrume as **Isclas de Tilápia Empanadas Copacol** numa travessa. Prepare o molho de mostarda da seguinte forma: Misture $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de maionese com a mostarda. Coloque a mistura numa molheira e polvilhe com o gengibre ralado. Prepare o molho rosado da seguinte forma: Misture $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de maionese, o iogurte natural, o catchup e uma pitada de sal. Coloque a mistura numa molheira. Arrume em outra travessa os brócolis, as cebolinhas e as cenouras. Arrume a espiriteira na mesa, os garfos próprios, as travessas com o peixe, os legumes e as molheiras. Aqueça o óleo na panela própria para fondue, espete uma Isca de Tilápia e frite-a. Depois passe-a no molho de sua preferência. Sirva-se alternadamente de peixe e de legumes.

Rendimento: 4 porções

DICA: Isca de Tilápia Empanada Copacol pode ser substituída por Camarões Copacol.





Pão de Mel com Cobertura de Chocolate

Ingredientes:

500g de **Farinha de Trigo Minda**
250g de açúcar
¼ de xícara (chá) de água
250g de mel
2 ovos
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de gengibre em pó
1 pitada de noz-moscada
1 pitada de cravo moído
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
500g de chocolate para cobertura (tablete)

Modo de Fazer:

Prepare a massa colocando o açúcar e a água numa panelinha. Leve ao fogo médio por 3 minutos, a fim de dissolver o açúcar sem queimá-lo, adicione o mel. Deixe ferver por 5 minutos, retire a panelinha do fogo e deixe a mistura esfriar durante 10 minutos. Adicione os ovos, a canela, o gengibre, a noz-moscada e o cravo moído. Incorpore a farinha de trigo e o bicarbonato e bata a massa com uma colher de pau durante 20 minutos ou até fazer bolhas. Pegue uma colher (sopa) de massa e coloque-a sobre a assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, formando um bolinho redondo, faça os outros pãezinhos de mel do mesmo modo. Asse em forno com temperatura moderada por 30 minutos ou até ficarem dourados. Retire do forno e deixe esfriar durante uma hora. A seguir cubra-os com a cobertura de chocolate.

Preparo da cobertura de chocolate:

Pique bem o chocolate e coloque-o numa panelinha própria para banho-maria. Tampe a panelinha e leve-a ao fogo durante 10 minutos. Mexa o chocolate com uma colher em movimento vaivém, durante 3 minutos para a cobertura ficar lisa. Coloque cada pão de mel sobre um garfo e mergulhe-o na cobertura de chocolate. Deixe escorrer o excesso e coloque cada pão sobre o papel impermeável. Deixe os pães secarem por 30 minutos. Conserve-os em recipientes fechados.



Arroz Doce Cremoso

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de **Arroz Copacol**
2 xícaras (chá) de água
1 pitada de sal
500ml de leite
 $\frac{1}{2}$ de xícara (chá) de açúcar
1 colher (sobremesa) rasa de manteiga
4 gemas
1 lata de leite condensado
Canela em pó

Modo de Fazer:

Cozinhe em uma caçarola grande o **Arroz Copacol** em água com uma pitada de sal, até que fique bem cozido e seco. Acrescente o leite e deixe cozinhar mais um pouco, se necessário adicione mais leite. Quando estiver bem mole, adicione o leite condensado, o açúcar e a manteiga. Cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando para que não grude no fundo da caçarola. Quando estiver bem grosso, retire do fogo e adicione as gemas. Volte ao fogo e misture por mais 30 segundos. Deixe esfriar um pouco. Quando estiver quase morno, despeje em taças individuais ou em cálices grandes ou mesmo em pratos de doce, salpicando com canela em pó.

Rendimento: 8 porções





Filiais de Venda

Brasília – DF

CNPJ: 76.093.731/0014-05
Inscrição Estadual: 07320069/0022-7
SIA - Setor de Indústria e Abastecimento
Trecho 10 - Lote 5 - Pavilhão B5, Brasília - DF
CEP: 71.200-100
Fone: (61) 3201-8118
Fax: (61) 3361-4333

Bebedouro – SP

CNPJ: 76.093.731/0035-30
Inscrição Estadual: 210.152.710.112
Avenida Marginal, nº 1.422
Anexo B – Salas: 6 e 7
Distrito Industrial III
CEP: 14707-004
Fone: (17) 3343-6477

Campo Grande – MS

CNPJ: 76.093.731/0013-24
Inscrição Estadual: 28228711-6
Avenida Gury Marques, nº 6.211
Bairro: Moreninha
CEP: 79064-000
Fone: (67) 3393-4266
Fax: (67) 3393-3739

Cafelândia – PR

CNPJ: 76.093.731/0007-86
Inscrição Estadual: 43300087-04
Rua Des. Munhoz de Mello, nº176
CEP: 85415-000
Fone: (45) 3241-8072
Fax: (45) 3241-8184

Curitiba – PR

CNPJ: 76.093.731/0026-49
Inscrição Estadual: 90258109-00
Avenida Maringá, 4000/4160
Jardim Atuba 1
Município de Pinhais-PR
CEP: 83.326-010
Fone/ Fax: (41) 3562-3277

Receitas e fotos: Fototek Produções Fotográficas
Design gráfico e revisão: Ass. de Imp. e Marketing Copacol
Impressão: Gráfica Positiva



Copacol

www.copacol.com.br