Clube de Revistas

Coleção

delícia de receita

Doce cozinha

ebook



Especial

MASSAS



BRÓCOLIS



SHIMEJI E BACON



CAMARÃO

CLUBE DE

REVISTAS



Entre em nosso grupo no Telegram t.me/clubederevistas

Clique aqui!

Tenha acesso as principais revistas do Brasil de forma gratuita!

Criarte Soluções

REVISTAS DIGITAIS













Coleção

delícia de receita

Doce cozinha

ebook

















À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS



Clube de Revistas

Massas

Massas em divérsas receitas para todas as ocasiões. Nada como saborear essas delícias sozinho ou com a família e amigos, nos melhores momentos.

Bom apetite!

Coleção

delícia de receita

Doce cozinha

ebook

CS

Especial

MASSAS



BRÓCOLIS



SHIMEJI E BACON



CAMARÃO

MACARRÃO ORIENTAL COM SHIMEJI

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 bandeja de cogumelo shimeji
- 6 colheres (sopa) de shoyu
- 5 colheres (sopa) de saquê
- 1 pacote de 500 g de macarrão oriental (para yakisoba)
- 5 colheres (sopa) de óleo
- Cebolinha picada

PREPARO

Derreta a manteiga com o azeite, acrescente o shimeji. Deixe refogar por 8 minutos, acrescente o shoyu e o saquê, deixe reduzir um pouco. Reserve. Ferva água e acrescente o macarrão, cozinhe por aproximadamente 6 minutos, ou conforme a recomendação da embalagem. Escorra o macarrão, frite em 5 colheres (sopa) de óleo quente e misture o shimeji refogado. Coloque cebolinha picada sobre o macarrão pronto.

COM FRANGO E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo penne tricolore
- 1 peito de frango picado em cubos pequenos
- 1 cebola pequena picada bem miudinha
- Salsa picada a gosto
- 3 colheres (sopa) de óleo
- ½ colher (sopa) de orégano
- ½ colher (sopa) de colorau
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de leite
- Sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de creme de leite

PREPARO

Cozinhe o macarrão em água e sal (deixe “al dente”). Reserve. Aqueça o óleo, frite a cebola até dourar, acrescente o frango e deixe dourar. Coloque o sal e a água e deixe cozinhar. Depois de cozido, coloque o orégano, o colorau e deixe ferver por mais 5 minutos. Dissolva a farinha no leite e despeje no frango, deixe cozinhar por 5 minutos, desligue coloque o creme de leite. Coloque o macarrão em um refratário e o molho por cima, salpique a salsa picada.

MACARRÃO AO MOLHO DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

- 500 g de penne
- 1 maço de espinafre
- 1 lata de creme de leite
- 1 l de leite
- 1 cubo de caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 100 g de queijo parmesão
- 100 g de queijo muçarela
- 100 g de presunto
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal a gosto

PREPARO

Cozinhe o macarrão da maneira tradicional com uma colher (sopa) de azeite e um pouco de sal grosso. Para o molho, coloque as folhas de espinafre em água fervendo, e tampe e aguarde por um prazo de 2 minutos. Escorra a água do espinafre e esprema o espinafre. Coloque o espinafre, o leite, a amido de milho, o cubo de caldo de galinha, e coloque a manteiga e bata eles no liquidificador durante 2 ou 3 minutos. Despeje em uma panela até o molho engrossar e cozinhe durante 5 minutos. Desligue o fogo, e misture o creme de leite. Coloque o macarrão num refratário, despeje o molho. E jogue por cima do molho os queijos, e presunto. Leve ao forno só para o queijo derreter.

MACARRÃO COM ABOBRINHA

INGREDIENTES

- 6 abobrinhas
- Carne moída refogada
- Molho de tomate
- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- 2 dentes de alho picados e amassados
- Azeite para refogar
- 1 copo de requeijão light
- 2 colheres (sopa) de leite integral ou sem lactose
- Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

PREPARO

Corte a abobrinha em fatias fininhas no sentido do comprimento e depois em tirinhas fininhas com um apontador de legumes, pra quem não tem pode ser na faca mesmo. Coloque a abobrinha para cozinhar como se fosse macarrão, e retire quando estiver "al dente". Escorra a água da abobrinha e coloque água gelada pra que encerre o cozimento. Numa panela, aqueça o azeite, o alho, o sal, o orégano e a pimenta-do-reino a gosto. Coloque a abobrinha apenas pra temperar. Para o molho,coloque o requeijão no micro-ondas com um pouco de orégano, sal, pimenta-do-reino e 2 colheres (sopa) de leite. Misture com a carne moída já refogada, o leite e temperos. Coloque sobre a abobrinha e leve para gratinar.

MACARRÃO PARISIENSE

INGREDIENTES

- 300 g de fettuccine
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 g de linguiça calabresa
- 200 g de ervilhas
- 1 cebola roxa picada
- 2 dentes de alho
- 50 g de champignon fatiado
- 1 xícara (chá) de presunto fatiado picado
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 300 g de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

PREPARO

Em uma panela, cozinhe o macarrão em água fervente com sal até que fique “al dente”. Escorra bem e reserve. Em uma frigideira, derreta a manteiga, adicione a cebola e o alho. Depois adicione a linguiça calabresa e refogue tudo. Adicione o presunto e junte a ervilha, o champignon o sal e a pimenta Misture tudo novamente, muito bem Acrescente o creme de leite, mexa sem parar. Adicione o macarrão cozido e reservado. Misture delicadamente. Sirva com o queijo parmesão ralado.

MACARRÃO AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de macarrão espaguete cozido “al dente”
- 2 kg de camarão limpo e lavado com suco de um limão
- 1 lata de milho
- 1 molho de tomate peneirado
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho ralados
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 caldo de legumes
- Sal a gosto
- Salsinha para polvilhar

PREPARO

Em uma panela coloque a cebola o alho e o azeite deixe dourar. Coloque o camarão e frite até que ele fique rosado. Coloque o molho de tomate e os caldos de legumes, mexa bem até dissolver os caldos. Acrescente o milho, mexa, acrescente um copo de água e deixe cozinhando. Quando o caldo engrossar coloque o macarrão e misture com cuidado para não esmagar o macarrão. Na hora de servir polvilhe a salsinha.

MACARRÃO SABOR PIZZA

INGREDIENTES

- 250 g de massa curta (penne ou fusili) cozida “al dente”
- 250 g de muçarela ralada grossa
- 3 xícaras (chá) de lingüiça calabresinha cortada em rodelinhas finas
- 1 lata de molho de tomate
- 1 tomate em rodelas finas
- Orégano
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 10 folhas de manjericão fresco

PREPARO

Frite a linguiça em uma panela, com uma colher (sopa) de azeite de oliva. Em um refratário redondo, untado, acomode a massa cozida, cubra com molho de tomate, linguiça, queijo muçarela, rodelas de tomate, folhas de manjericão e polvilhe orégano. Leve ao forno preaquecido, em temperatura média, só para derreter o queijo.

MACARRÃO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão parafuso ou penne
- 1 maço de brócolis ninja aferventado com água e sal
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de margarina
- 200 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite (opcional)
- Muçarela para cobrir
- 2 dentes de alho
- 2 fatias de bacon picado
- Cheiro verde a gosto

PREPARO

Cozinhe o macarrão normalmente até ficar “al dente” com um pouco de sal e margarina. Prepare um molho branco. Leve ao fogo o leite, a margarina e a amido de milho, mexendo sempre até engrossar (se quiser, após engrossar, acrescente 1 caixinha de creme de leite). Frite o bacon com o alho e acrescente o brócolis e o cheiro verde. Despeje o molho branco no brócolis refogado e depois, esta mistura ao macarrão. Cubra com a muçarela e leve ao forno para derreter.

ALHO E ÓLEO COM SARDINHA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão
- ½ litro de água
- 5 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 lata de sardinha
- Sal a gosto

PREPARO

Coloque meio litro de água e sal a gosto numa panela e coloque no fogo. Quando a água estiver fervendo coloque o macarrão, sempre mexer para não grudar. Quando o macarrão estiver mole retire do fogo e escorra a água. Em seguida refogue os dentes de alho no óleo por alguns minutos. Misture o macarrão, o alho e as sardinhas, depois é só servir.

MACARRÃO RÁPIDO E PRÁTICO

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de óleo
- Tempero a gosto
- 2 caldos de carne
- 2 cebolas raladas
- 2 latas de molho de tomate
- 4 latas de água (utilizar a lata do molho de tomate para medir a água)
- 2 latas de creme de leite
- 500 g de macarrão penne
- 300 g de muçarela fatiada
- Sal a gosto

PREPARO

Coloque em uma panela o óleo, os temperos, o caldo de carne, a cebola ralada e deixe dourar. Em seguida despeje o molho de tomate, a água e o macarrão e deixe cozinhar. Quando o macarrão estiver no ponto, desligue o fogo e despeje o creme de leite, mexa bem. Em seguida, despeje a metade do macarrão em uma travessa. Cubra com a muçarela fatiada, depois acrescente o restante do macarrão e por último, leve ao forno preaquecido por alguns minutos para derreter a muçarela.

SALADA DE MACARRÃO COM ATUM

INGREDIENTES

- 250 g de macarrão parafuso
- ½ cebola bem picadinha
- 2 tomates sem sementes cortados em cubinhos
- 1 lata de milho verde
- 2 latas de atum ralado sem o óleo da conserva
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 1 xícara (chá) de maionese
- Sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- Cheiro verde a gosto

PREPARO

Em uma panela ferva a água para cozinhar o macarrão. Cozinhe da forma tradicional deixando o macarrão "al dente". Enquanto isso prepare a mistura para temperar o macarrão. Coloque em uma vasilha grande as 2 latas de atum, a cebola, os tomates, o milho, a maionese, a mostarda, sal, pimenta do reino e o cheiro verde. Cuidadosamente misture bem. Depois que o macarrão estiver cozido, coloque em um refratário e adicione a mistura mexendo levemente para não quebrar o macarrão. Quando a mistura estiver bem incorporada ao macarrão leve para a geladeira por no mínimo 1 hora e meia. Sirva como prato principal em dias quentes acompanhado de um frango grelhado.

MACARRÃO ALHO E ÓLEO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão 500 g (de sua preferência)
- 1 saquinho de alho granulado
- ½ tablete de manteiga (não use margarina)
- 1 colher (sopa) de azeite extra virgem
- Ervas (manjericão, orégano, salsa, cebolinha, tomilho, a gosto)
- Sal
- 1 dente de alho
- Gengibre em pó a gosto
- 1 folha de louro

PREPARO

Quando faltar mais ou menos 5 minutos para ficar no ponto de escorrer o macarrão, comece o preparo da receita. Na frigideira quente coloque a manteiga, o azeite, a folha de louro, e o alho granulado. Nesta hora um pouco de agilidade, pois o macarrão escorrido vai para a frigideira, sendo mexido e dosado com sal a gosto, as ervas, o gengibre em pó a gosto também. O dente de alho serve para você untar os pratos onde será servido o macarrão. Coloque as porções nos pratos já com o cheiro do alho, e enfeite com algumas ervas.

MACARRÃO COM CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão penne, parafuso, ou gravatinha
- 1 caixinha de extrato/polpa/molho de tomate
- 2 caixinha (a mesma medida da caixinha do molho) de água
- 1 lata de creme de leite
- 1 cebola média picada
- 3 gomos de calabresa picados em rodelas finas
- Sal a gosto
- Óleo ou azeite para refogar a cebola e a calabresa

PREPARO

Em uma panela de pressão, doure a cebola e a calabresa. Após dourar, adicione o sal, o molho, as 2 medidas de água, o macarrão e o creme de leite. Se o macarrão não tiver completamente coberto, coloque mais água. Misturar bem, adicionar o sal e fechar a panela. Contar 5 minutos a partir do momento em que a panela fizer pressão. Polvilhe queijo ralado e bom apetite.

COM PRESUNTO E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão
- ½ kg de presunto picado
- Sal, pimenta, cheiro verde
- 2 copos de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga

PREPARO

Cozinhe o macarrão em água e sal. Escorra e lave em água fria. Guarde. Pique o presunto e refogue com 1 colher (sopa) de manteiga, com sal, pimenta, cheiro verde picado. Faça um molho branco com a amido de milho dissolvida no leite, a manteiga, queijo ralado e 1 pitada de sal. Deixe engrossar e arrume em um prato, da seguinte maneira: uma camada de macarrão, uma camada de presunto, uma camada de molho branco. Assim por diante, ficando o presunto no fim. Polvilhe de queijo ralado e leve ao forno moderado.

AO FORNO COM BACON E MUÇARELA

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão caracolinho cozido e escorrido
- 300 g de bacon cortado em cubinhos
- 3 tomates cortados e sem semente
- 1 cebola grande picada
- Salsinha a gosto
- 3 colheres (sopa) de maionese
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 350 g de muçarela ralada ou picada
- 50 g de queijo ralado

PREPARO

Coloque o bacon em uma panela e misture até dourar. Acrescente o azeite, o alho, a cebola e os tomates. Em um refratário, coloque o macarrão, a maionese, a salsinha, a muçarela e os ingredientes refogados. Misture bem e polvilhe queijo ralado. Leve ao forno médio para gratinar o queijo e está pronto para servir.

MACARRÃO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- ½ kg de carne moída
- 1 pacote de macarrão parafuso
- 1 lata de molho de tomate tradicional
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 tablete de caldo de tomate
- 1 lata de creme de leite

PREPARO

Tempere a carne a gosto e deixe que ela cozinhe com a própria água. Adicione o caldo de carne e o de tomate, deixe a carne cozinhar até secar toda a água e acrescente o molho de tomate. Aguarde levantar fervura, despeje o macarrão e misture bem. Despeje água até cobrir todo o macarrão e coloque a tampa na panela de pressão. Após o início da pressão, desligue a panela, tire a pressão, misture o creme de leite e coloque em um refratário. Está pronto para servir!

TALHARIM DE FORNO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão talharim
- 1 copo de requeijão
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 lata de molho pronto
- 300 g de presunto
- 300 g de muçarela
- 1 litro de água fervida

PREPARO

Em um refratário de vidro, coloque o molho de tomate no fundo. Depois coloque o macarrão cru e por cima o requeijão. Cubra com presunto e muçarela. Em 1 litro de água fervendo junte o caldo de galinha, despeje em cima. Cubra com papel alumínio e deixe por 30 minutos no forno.

TALHARIM AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo talharim
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 tabletes de caldo de galinha
- Folhas de manjericão fresco
- Azeite
- 2 cebolas médias picadas
- Água
- Queijo ralado

PREPARO

Cozinhe o macarrão em muita água até ficar macio. Reserve. Refogue a cebola no azeite e acrescente água o suficiente para o molho. Coloque o caldo de galinha e deixe dissolver. Quando a água estiver fervendo, dissolva a maisena em um pouco de água e acrescente. Coloque o manjericão. Assim que levantar fervura, coloque o creme de leite. Deixe ferver novamente, sempre mexendo. Despeje em cima do macarrão e polvilhe o queijo ralado. Sirva quente.

MACARRÃO À CARBONARA

INGREDIENTES

- Bacon picado a gosto
- Queijo ralado a gosto
- 3 ovos
- Sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- Macarrão de sua escolha (espaguete, fusili,etc.)
- Creme de leite se quiser dar um toque diferente à receita

PREPARO

Frite bem o bacon, até ficar crocante (pode-se adicionar salame picado). Coloque o macarrão para cozinhar em água e sal. No refratário onde será servido o macarrão, bata bem os ovos com um garfo. Tempere com sal e pimenta a gosto, e junte o queijo ralado, também a gosto. Quando o macarrão estiver pronto, escorra e coloque (bem quente) sobre a mistura de ovos, misture bem. O calor da massa cozinha os ovos. Coloque o bacon, ainda quente, sobre o macarrão e sirva.

MACARRÃO À BOLONHESA

INGREDIENTES

- 1 cebola
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 5 azeitonas verdes picadas
- 2 latas de molho de tomate pronto
- 2 cubos de caldo de carne ou legumes
- 1 cenoura
- 2 tomates picados
- 500 g de macarrão
- 500 g de carne moída
- 100ml de água

PREPARO

Pique a cebola, refogue por alguns minutos em uma panela com óleo quente até dourar a cebola, mexendo para não queimar. Misture a carne moída, deixe cozinhar por alguns minutos. Adicione o caldo dissolvidos em 100 ml de água, o molho, os tomates picados, a cenoura cortada ao meio e mexa bem, deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos em fogo baixo com a panela semi tampada. Descarte a cenoura depois que o molho estiver pronto. Prepare o macarrão, misture o molho ao macarrão e sirva. Acompanhamento Sugerido: Queijo Ralado.



MACARRÃO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 500 g de penne cozido “al dente”
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1 lata de molho de tomate
- 200 g de requeijão de sua preferência
- 1 lata de creme de leite
- 300 g de presunto picado
- 300 g de muçarela picada
- Queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto

PREPARO

Em uma panela aqueça o azeite e doure o alho. Junte o molho de tomate, o requeijão e o creme de leite. Tempere com sal e pimenta. Deixe no fogo brando até o requeijão derreter. Desligue o fogo e misture a muçarela e o presunto picados. Em um refratário coloque o macarrão, despeje o molho e polvilhe o queijo ralado. Deixe por 20 minutos em forno pré-aquecido. Sirva em seguida.

Criarte Soluções

REVISTAS DIGITAIS













Coleção

delícia de receita

Doce cozinha

ebook

















À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS

DIREÇÃO GERAL
Cristiane Caneloi

ASSISTENTE EDITORIAL
Daniel Manier Bornay

DIAGRAMAÇÃO E ILUSTRAÇÃO
Daniel Manier Bornay

IMAGENS / FOTOS
Designed by Freepik • Vectorstock • Shutterstock • Stock. xchng • iStock • Pixabay • Depositphotos • Freeimagens • AdobeStock • Vecteezy

ATENDIMENTO AO LEITOR
cristiane. criartecontatos@gmail. com

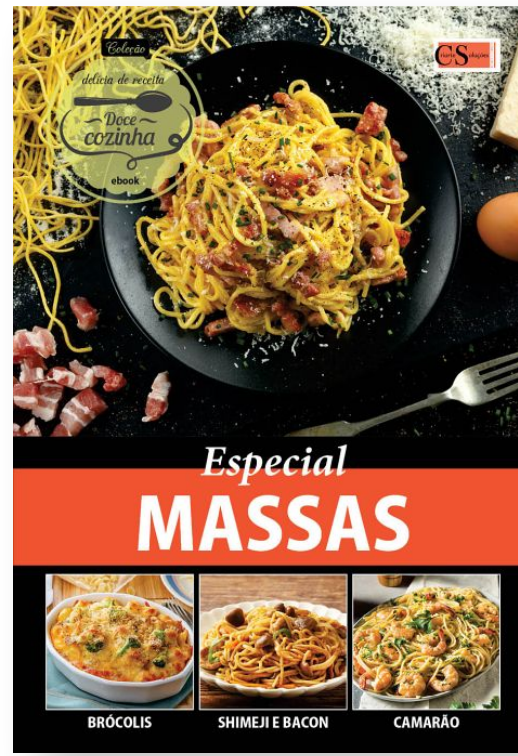
FACEBOOK
https://www. facebook. com/cristiane. caneloi. 6

A **Coleção delícia de receita Doce cozinha ebook** é uma publicação da **Criarte Soluções em Design TI e Editora**.

A **Criarte Soluções em Design TI e Editora** não se responsabiliza por conceitos emitidos em fotos, desenhos, imagens, artigos ou matérias, que expressam apenas o pensamento dos autores e trabalhos assinados ou por qualquer conteúdo publicitário e comercial, sendo esse último de inteira responsabilidade dos anunciantes. A publicação se reserva o direito de, por motivos de espaço e clareza, de resumir e-mails, ensaios e artigos.

A reprodução totalitro ou parcialitro de textos, artigos e imagens desta edição somente será permitida mediante prévia autorização da **Criarte Soluções em Design TI e Editora**.

Coleção
delícia de receita
Doce cozinha
ebook



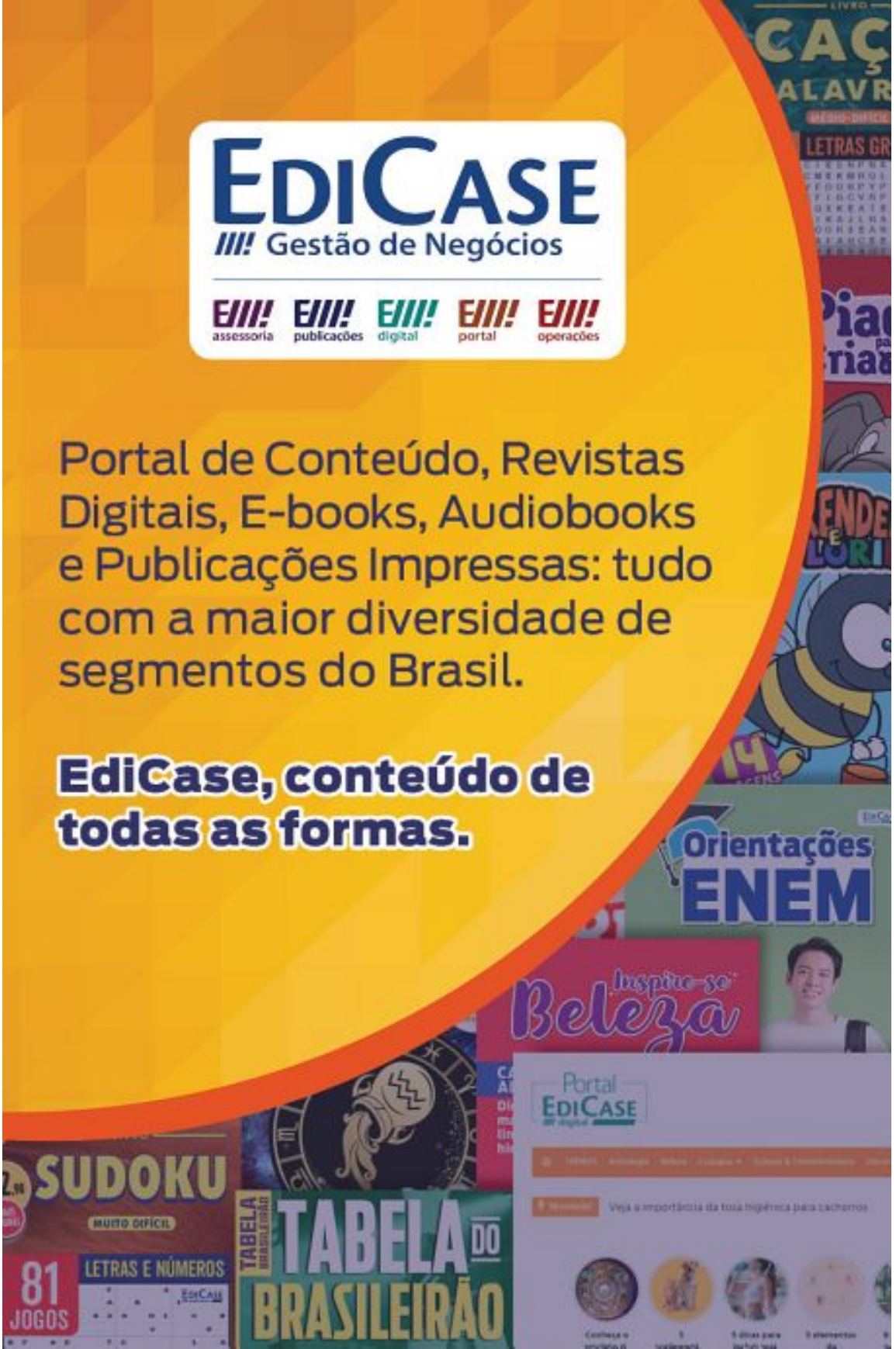
EDICASE

Gestão de Negócios

assessoria | publicações | digital | portal | operações

Portal de Conteúdo, Revistas Digitais, E-books, Audiobooks e Publicações Impressas: tudo com a maior diversidade de segmentos do Brasil.

EdiCase, conteúdo de todas as formas.



AWR PROMOÇÕES

AGENDA 2024 de feiras

ART MUNDI FEIMALHAS

INDAIATUBA
03 a 12 MAIO



FEIMALHAS

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS
30 MAIO a 09 JUNHO

FEIMALHAS

TAUBATÉ
14 a 23 JUNHO

FEIMALHAS

SANTOS
28 JUNHO A 07 JULHO



FEIMALHAS

SÃO JOSÉ DOS CAMPOS
12 a 21 JULHO

ART MUNDI

SANTOS
30 AGOSTO A 08 SETEMBRO

41 9 9929 1861 / 21 9 9983 3767

ART MUNDI FEIMALHAS

LANÇAMENTOS Ebooks



À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS

CLUBE DE

REVISTAS



Entre em nosso grupo no Telegram t.me/clubederevistas

Clique aqui!

Tenha acesso as principais revistas do Brasil de forma gratuita!