

GUIA COMPLETO

RECEITAS COM VINHO



MAIS DE 10
RECEITAS



EXPERIÊNCIAS
GASTRONÔMICAS
MEMORÁVEIS



DESDE  1910

SALTON

Pratos para harmonizar com vinho tinto:

Estrogonofe com vinho tinto >	4
Lagarto com vinho tinto >	5
Cupim de forno com vinho tinto >	6
Filé mignon ao vinho tinto >	7
Ravioli com molho de vinho tinto >	8
Panna cotta com calda de vinho >	9

Pratos para harmonizar com vinho branco:

Peixe com arroz negro cremoso >	10
Arroz de polvo ao vinho branco >	11
Risoto de abobrinha >	12

Pratos para harmonizar com espumante:

Pato no tucupi >	13
Lombo com espumante >	14
Gelatina de espumante >	15



Introdução

O vinho tem o poder de enriquecer a gastronomia de diversas maneiras, seja como acompanhamento ou como ingrediente na preparação dos pratos, adicionando novos aromas e sabores.

A Jornada

Ao agregar vinho em uma receita, cada prato é elevado a um novo patamar, surpreendendo o paladar e conferindo um toque único a diversas preparações.

O que você encontrará nesse e-book:

- Mais de 10 receitas de pratos com vinho que impressionam;
- Sobremesas para degustar ou servir a amigos e família;
- Inspirações para criar experiências gastronômicas memoráveis.



Estrogonofe



Ingredientes:

- 1kg de filé mignon cortado em tiras finas;
- 1 cebola picada;
- 2 dentes de alho picados;
- 200ml de vinho tinto seco (uma taça);
Recomendação:
Salton Paradoxo Corte
- 200ml de creme de leite;
- 200g de cogumelos frescos fatiados;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal;
- 2 tomates picados;
- Sal, pimenta e páprica (doce ou picante) a gosto.

Preparo:

Em uma frigideira grande, refogue a cebola e o alho com óleo e manteiga.

Adicione as tiras de filé mignon à frigideira e doure por alguns minutos, mexendo ocasionalmente. Tempere com sal, pimenta e páprica.

Adicione os cogumelos fatiados e os tomates, e continue cozinhando.

Despeje o vinho tinto na frigideira e deixe ferver. Abaixar o fogo e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos.

Com o fogo bem baixo, adicione o creme de leite, mexendo delicadamente para incorporar.

Prove e ajuste o tempero, caso seja necessário.

Sirva o estrogonofe com o acompanhamento clássico, arroz e batata palha.



**Salton
Paradoxo
Corte**

COMPRE AGORA

Dicas:

- Se desejar, adicione um pouco de caldo de carne ao molho para dar mais sabor.
- Sirva com arroz branco, batatas fritas ou purê de batatas.



Tempo



Porções



Dificuldade

Lagarto

Ingredientes:

- 1 peça de lagarto (aproximadamente 1,5 kg);
- 2 xícaras de vinho tinto seco;
*Recomendação:
Domenico Salton Campanha
Marselan & Tannat*
- 2 cebolas grandes;
- 4 dentes de alho picados;
- 2 cenouras cortadas em rodelas;
- 2 talos de aipo cortados em pedaços;
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva;
- 1 xícara de água;
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo:

Faça uma marinada de temperos batendo no liquidificador o vinho, o pimentão, a cebola, o alho, a cenoura e o sal.

Tempere o lagarto com o molho e deixe na geladeira de um dia para o outro.

Quando for cozinhar, escorra e reserve o caldo.

Na panela de pressão, frite a carne no azeite até que fique dourada.

Acrescente o caldo e a água.

Tampe a panela e deixe cozinhar na pressão por 10 minutos.



**Domenico
Salton
Campanha
Marselan &
Tannat**

COMPRE AGORA



Tempo



Porções



Dificuldade

Cupim de forno

Ingredientes:

- 1 pedaço de cupim (aproximadamente 1,5 kg);
- 2 xícaras de vinho tinto seco;
Recomendação:
Domenico Salton Campanha Tannat
- 4 dentes de alho picados;
- 1 cebola;
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva;
- 2 xícaras de caldo de carne;
- 5 batatas médias;
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo:

Tempere o cupim com sal e pimenta a gosto e coloque na panela de pressão com a cebola, o alho, o vinho e o caldo.

Deixe ferver.

Assim que ferver, tampe a panela e cozinhe na pressão por uma hora.

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Retire o cupim da panela e reserve. Coe o líquido da panela e coloque em uma assadeira.

Coloque o cupim em uma assadeira com as batatas cortadas.

Asse o cupim no forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos.

Dicas:

- Você pode usar uma panela comum para cozinhar o cupim, mas o tempo de cozimento será maior (cerca de 2 horas).
- Se você quiser um molho mais grosso, pode cozinhá-lo em fogo baixo até reduzir um pouco.



**Domenico
Salton
Campanha
Tannat**

COMPRE AGORA



Tempo



Porções



Dificuldade

Filé Mignon



Ingredientes:

- 4 filés mignon (aproximadamente 150g a 200g cada);
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva;
- 2 dentes de alho picados;
- 1/2 xícara de cebola picada;
- 1/2 xícara de cogumelos fatiados;
- 1 xícara de vinho tinto seco;
Recomendação:
Salton Talento
- 1 caixa de creme de leite;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- Sal e pimenta a gosto;
- Salsinha fresca.

Preparo:

Tempere os filés mignon com sal e pimenta a gosto.

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite de oliva e grelhe os filés mignon. Sele-os de ambos os lados até que estejam dourados.

Retire-os da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira, refoga o alho e a cebola.

Acrescente os cogumelos fatiados e continue cozinhando.

Adicione o vinho tinto na frigideira e deixe ferver.

Junte o creme de leite e deixe ferver até que o molho reduza e engrosse.

Retorne os filés mignon à frigideira e cozinhe por mais alguns minutos para aquecê-los e absorver os sabores do molho.

Misture a manteiga no molho para que ela derreta e deixe o molho cremoso.



**Salton
Talento**

COMPRE AGORA



Tempo



Porções



Dificuldade

Ravioli com Molho



Ingredientes:

- 500g de ravioli (o recheio de sua escolha);
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva;
- 1 cebola pequena picada;
- 2 dentes de alho picados;
- 1 xícara de vinho tinto seco;

Recomendação:

Domenico Salton Campanha Marselan

- 1 lata de tomates pelados;
- 1 colher de sopa de extrato de tomate;
- Folhas de manjeriço;
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo:

Cozinhe os raviolis de acordo com as instruções da embalagem. Escorra e reserve.

Refoga a cebola e o alho com azeite.

Despeje o vinho tinto na panela e deixe ferver. Cozinhe por cerca de 5 minutos, ou até que o vinho tenha reduzido pela metade.

Adicione os tomates pelados picados e o extrato de tomate e tempere com sal e pimenta a gosto. Continue cozinhando até que o molho tenha engrossado e os sabores estejam bem incorporados.

Finalize com manjeriço.

Dicas:

- Se desejar, adicione outros temperos ao molho, como orégano, tomilho ou pimenta calabresa.
- Sirva o ravioli com o molho de vinho tinto quente e decorado com manjeriço fresco.



**Domenico
Salton
Campanha
Marselan**

COMPRE AGORA



Tempo



Porções



Dificuldade

Panna Cotta

Ingredientes:

Panna Cotta:

- 2 xícaras de creme de leite fresco;
- 1 xícara de leite;
- 1/2 xícara de açúcar;
- 1 colher de chá de essência de baunilha (ou uma fava);
- 1 envelope de gelatina sem sabor;
- 3 gemas;
- 1 lata de leite condensado.

Calda de Vinho:

- 1 xícara de vinho tinto seco;
Recomendação:
Salton Paradoxo Pinot Noir
- 1/2 xícara de açúcar;
- 1 casca de laranja (tirar parte branca);
- 1 casca de limão (sem a parte branca);
- 1 pau de canela (opcional).



**Salton
Paradoxo
Pinot Noir**

COMPRE AGORA



Preparo:

Panna Cotta:

Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem.

Aqueça o creme de leite, o leite, o açúcar, o leite condensado, as gemas e a essência de baunilha em uma panela em fogo médio.

Mexa bem até engrossar.

Retire a panela do fogo e misture a gelatina. Mexa até que a gelatina esteja completamente dissolvida.

Despeje a mistura da panna cotta em taças individuais e leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até que esteja completamente firme

Calda de Vinho:

Em uma panela, coloque o vinho tinto, o açúcar, a casca de laranja, a casca de limão e a canela.

Misture tudo e reduza a calda, até que tenha uma consistência ligeiramente espessa.



Tempo



Porções



Dificuldade

Peixe com Arroz Negro Cremoso



Ingredientes:

- 4 filés de peixe branco;
- Suco de meio limão;
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva;
- 2 xícaras de vinho branco seco;
Recomendação:
Salton Paradoxo Riesling
- 1 xícara de arroz negro;
- 2 e 1/2 xícaras de caldo de legumes;
- 1 cebola pequena picada;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado;
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo:

Tempere os filés de peixe com sal, pimenta e suco de limão.

Grelhe os filés de peixe na frigideira até que estejam cozidos e dourados.

Retire o peixe da frigideira e reserve.

Deglaceie a frigideira com uma xícara de vinho branco, raspando os sabores do fundo da panela. Deixe ferver e, em seguida, reserve o líquido.

Refoga a cebola picada.

Adicione o arroz e mexa por alguns minutos.

Despeje a outra xícara de vinho branco na panela, mexendo para que o líquido seja absorvido pelo arroz. Adicione o caldo aos poucos até cozinhar.

Finalize com queijo parmesão ralado e tempere. Ao servir, regue o peixe com a calda de vinho branco.



**Salton
Paradoxo
Riesling**

COMPRE AGORA



Tempo



Porções



Dificuldade

Arroz de Polvo



Ingredientes:

- 1 kg de polvo limpo e cortado em pedaços;
- 2 xícaras de arroz (de preferência arbóreo);
- 1 cebola grande picada;
- 4 dentes de alho picados;
- 3 tomates picados;
- 1/2 xícara de vinho branco;
Recomendação: Salton Virtude
- 4 xícaras de caldo de peixe ou caldo de legumes quente;
- ½ xícara de molho shoyu;
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva;
- Sal e pimenta a gosto;
- Salsinha fresca picada.

Preparo:

Refoga a cebola, o alho e o tomate. Acrescente o shoyu.

Adicione o arroz e depois o polvo cortado à panela e refoga bem.

Incorpore o vinho e deixe ferver por alguns minutos.

Adicione o caldo quente gradualmente e mexa constantemente até que o líquido seja absorvido antes de adicionar mais. Continue adicionando caldo e misturando até o arroz ficar cozido.

Tempere com sal e pimenta a gosto.



**Salton
Virtude**

COMPRE AGORA



Tempo



Porções



Dificuldade

Risoto de Abobrinha



Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo;
- 2 abobrinhas médias cortadas em cubos pequenos;
- 1 cebola média picada;
- 3 dentes de alho picados;
- 1 xícara de vinho branco seco;
Recomendação:
Salton Paradoxo Chardonnay
- 1 litro de caldo de legumes;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado;
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo:

Refogue a cebola e o alho na manteiga.

Adicione os cubos de abobrinha.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Acrescente o arroz arbóreo à panela e refogue até que fique bem incorporado.

Adicione o vinho branco na panela e continue mexendo até que seja absorvido pelo arroz.

Incorpore o caldo de legumes gradualmente, pouco a pouco, sempre mexendo até que o arroz absorva o líquido. Quando estiver secando, adicione mais.

Repita esse processo até que o arroz esteja cozido e tenha uma textura cremosa.



**Salton
Paradoxo
Chardonnay**

COMPRE AGORA

Dicas:

- Adicione queijo parmesão ralado no final do cozimento para um toque final de sabor.
- Refogue a abobrinha antes de adicionar o arroz para que ela fique mais saborosa.



Tempo



Porções



Dificuldade

Pato no Tucupi



Ingredientes:

- 1 pato inteiro cortado em pedaços (aproximadamente 2 kg);
- Suco de 2 limões;
- 4 dentes de alho picados;
- 2 xícaras de espumante seco);
Recomendação:
Salton Évidence Cuvée Brut
- 6 litros de tucupi;
- Pimenta de cheiro;
- 1 maço de alfavaca;
- 1 maço de chicória-do-Pará;
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo:

Lave os pedaços de pato e tempere-os com espumante, suco de limão, alho, pimenta-de-cheiro, sal e pimenta a gosto.

Deixe marinar na geladeira de um dia para o outro.

Doure os pedaços de pato até que fiquem dourados de todos os lados. Reserve.

Ferva o tucupi com alho, pimenta-de-cheiro, alfavaca, chicória e sal.

Junte o pato à mistura de tucupi e cozinhe até que a carne fique macia.



**Salton
Évidence
Cuvée Brut**

COMPRE AGORA



Tempo



Porções



Dificuldade

Lombo



Ingredientes:

- 1 lombo de porco (aproximadamente 1,5 kg);
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva;
- 1 cebola grande picada;
- 4 dentes de alho picados;
- 1 xícara de espumante;
Recomendação: Salton Ouro Brut
- 1/2 xícara de caldo de galinha;
- 2 ramos de alecrim fresco;
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo:

Bata todos os temperos (o espumante, o alho, o azeite, a cebola, o sal e o alecrim) e deixe o lombo marinando de um dia para o outro na geladeira.

Doure o lombo em uma panela e reserve.

Despeje o molho e o lombo em uma assadeira e asse por 40 minutos a uma hora coberto com papel alumínio.

Retire o papel e deixe dourar nos últimos 15 minutos.

Dicas:

- Doure o lombo em fogo alto para que fique com uma crosta crocante.
- Adicione outros ingredientes ao molho, como cogumelos ou ervas frescas, para um sabor mais complexo.
- Deixe o lombo descansar antes de fatiar para que os sucos se redistribuam na carne.



**Salton
Ouro
Brut**

COMPRE AGORA



Tempo



Porções



Dificuldade

Gelatina



Ingredientes:

- 2 xícaras de espumante;
Recomendação:
Salton Moscatel e Salton Brut
- 1/2 xícara de açúcar;
- 3 colheres (sopa) de gelatina em pó incolor e sem sabor (36 g);
- Frutas para acompanhar e decorar (opcional).

Preparo:

Ferva o espumante com o açúcar em uma panela. Assim que ferver, abaixe o fogo.

Prepare a gelatina conforme instruções.

Adicione um pouco da mistura do espumante à gelatina e dissolva.

Despeje a mistura de espumante e gelatina em copos individuais ou em uma forma.

Leve à geladeira e deixe a gelatina endurecer por pelo menos 4 horas, ou até que esteja firme.



**Salton
Moscatel**

COMPRE AGORA



**Salton
Brut**

COMPRE AGORA



Tempo



Porções



Dificuldade

Conheça os rótulos da Salton



Experimente a perfeita harmonia entre a gastronomia e a efervescência dos nossos espumantes, somada à elegância dos nossos vinhos.

Os rótulos aqui selecionados, juntamente com as receitas deste e-book, vão ajudar você a se aventurar no universo da gastronomia e a compartilhar pratos e sobremesas deliciosas com amigos e familiares, celebrando momentos inesquecíveis ao redor da mesa.

E tem mais:

Acesse agora nossa loja virtual e descubra uma seleção cuidadosamente escolhida dos melhores rótulos, prontos para tornar seus momentos ainda mais memoráveis.

ACESSE AGORA

Utilize o cupom

BOASVINDAS10

para garantir 10% off na sua primeira compra.