



Receitas



EDIÇÃO 01





Ingredientes:

500g Arroz Arbório EMOÇÕES
01 cebola roxa picada
02 dentes de alho
350 g de carne seca cozida e cortada em lascas
200 g de abóbora cortada em cubos
50 ml de azeite de oliva
120 ml vinho branco seco
50 g de manteiga
200 g de creme de leite
100 g de queijo coalho em cubos

Caldo de legumes:

01 Cenoura
1/2 Cebola
1/2 Alho poró
Bouquet de ervas – salsa, cebolinha, alecrim,
manjerona e tomilho amarradas com um barbante
2 litros de água

Risoto Cariñoso

Modo de preparo:

01- Vamos começar pelo caldo de legumes! Simples assim: Coloque todos ingredientes do caldo para ferver em uma panela enquanto preparamos os outros componentes do risoto.

02- Em uma frigideira grelhe os cubos de abóbora em azeite de oliva, até que fiquem douradinhos.

03- Já na panela em que será feito o risoto, coloque a manteiga e um fio de azeite de oliva para refogar a cebola por alguns instantes. Então, acrescente as lascas de carne seca até que fiquem levemente coradas. Misture o Arroz Arbório EMOÇÕES e deixe fritar por alguns momentos. Em seguida, despeje o vinho branco e mexa o risoto sem parar, agregando uma concha de caldo de legumes por vez até que o risoto esteja bem encorpado e no ponto de ser servido.

04- Finalizando a receita, adicione os cubos de moranga, o queijo coalho, a salsa e o creme de leite. Mexa até que fique bem cremoso, acrescentando mais caldo de legumes, se necessário.

05- Sirva e aguarde os elogios! Serve 6 porções.



A Alegria de Bacalhau

Ingredientes:

500 g bacalhau em postas
500 g de Arroz EMOÇÕES Parboilizado
01 cebola cortada em cubos pequenos
02 dentes de alho bem picados e 03 inteiros
½ pimentão amarelo e ½ pimentão vermelho cortados em fios
02 tomates cortados em cubos
01 molho de salsa picada
01 molho de cebolinha verde picada
01 ramo de alecrim
02 folhas de louro
80 ml de azeite de oliva
200 ml de nata fresca
01 colher de chá de pimenta preta moída

Modo de preparo:

01- Colocar as postas de bacalhau em uma panela com água suficiente para cobri-las, acrescentando 01 folha de louro, 01 ramo de alecrim, 02 ramos de salsa e 03 dentes de alho. Leve ao fogo médio até que levante fervura, então retire as postas e separe em lascas. Reserve.

02- Em outra panela, refogue a cebola e o alho no azeite de oliva por alguns instantes, após acrescente o Arroz EMOÇÕES Parboilizado e a água de cozimento do bacalhau, verificando o sal. Cozinhe por 20 minutos.

03- Junte todos os ingredientes restantes ao arroz, misturando delicadamente. Levar ao forno pré-aquecido a 180º C durante 25 minutos até que fique levemente dourado. Decorar com salsa picada e servir imediatamente.

04- Delicie-se, ORA POIS...



Segredo de Manga da Vovo

Ingredientes:

500g de Arroz EMOÇÕES Branco
Água
100ml de leite integral
1 lata de leite condensado
150g de açúcar
2 mangas cortadas em cubinhos
Hortelã picada conforme seu gosto

Modo de preparo:

- 01- Cozinhar o Arroz EMOÇÕES Branco em uma panela com a água, em fogo médio.
- 02- Quando o arroz estiver macio, acrescentar o leite misturado com o leite condensado e cozinhe por mais alguns minutos até que fique bem cremoso. Finalizar com o hortelã picado.
- 03- Coloque o açúcar e 1 copo de água em uma panela pequena, durante 03 minutos, para formar uma calda. Apague o fogo, acrescente os cubos de manga e mexa por alguns instantes.
- 04- Sirva o Arroz de leite em uma taça ou recipiente de sua preferência. Cubra com uma colherada de calda de manga e decore com uma folha de hortelã. Essa receita pode ser servida gelada ou em temperatura ambiente. Serve 6 porções.



Tomates Cheios de Amor

Ingredientes:

200 g de Arroz Integral EMOÇÕES
06 tomates italianos
½ cebola branca em cubinhos pequenos
01 colher de açafão da terra
Sal a gosto
02 colheres de Azeite de oliva

Molho Pesto:

01 xícara de folhas de manjeriçã fresco / 01 molho de manjeriçã
01 dente de alho
¾ de xícara de queijo parmesão ralado / 100 g de queijo parmesão ralado
½ xícara de castanha de caju / 80 g de castanha de caju
½ xícara azeite de oliva / 80 ml de azeite de oliva

Modo de preparo:

01- Em uma panela colocar 02 colheres de azeite de oliva em fogo médio e após colocar a cebola cortada em cubinhos e refogar durante 01 minuto. Colocar a colher de açafão da terra e o Arroz Integral EMOÇÕES, previamente lavado e escorrido e refogar durante 01 minuto, misturando bem até que todo o refogado fique com a cor amarela do açafão. Acrescentar a água fervente e o sal a gosto

e cozinhar em fogo médio até que levante fervura e após cozinhar durante 15 minutos em fogo baixo. Reservar.

02- Colocar em um liquidificador todos os ingredientes do molho pesto e bater em pulsos até que o molho fique homogêneo. Reservar.

03- Após higienizar os tomates, abrir uma tampa na porção superior do tomate e uma tampa bem pequena na porção inferior para mantê-lo em pé. Misture o arroz Emoções cozido com o molho pesto até fique bem temperado e perfumado e após colocar o recheio de arroz no tomate despolpado com auxílio de uma colher.

04- Colocar os tomates recheados em uma forma refratária para assar em forno previamente aquecido ou colocar em uma travessa e colocar na geladeira durante 01 hora para servir bem geladinha.



Baião de Dois Canarinho

Ingredientes:

02 xícaras de Arroz EMOÇÕES Parboilizado
1 e xícara $\frac{1}{2}$ de feijão fradinho
01 cebola média picada em cubinhos
02 dentes de alho bem picados
50g bacon picado em cubos
100g carne seca cozida e desfiada
70g linguiça calabresa cortada em rodelas finas
02 colheres de manteiga
05 xícaras de água do cozimento do feijão fradinho
70 g queijo coalho em cubos
Salsa, cebolinha e coentro a gosto
Sal a gosto
Pimenta do reino moída a gosto
01 folha de louro
 $\frac{1}{2}$ pimenta dedo de moça bem picada
04 pães de milho ou de malte

Modo de preparo:

01- Cozinhe o feijão fradinho em 1 litro de água, temperada com sal e louro, até que o grão esteja cozido, mas firme. Retire o feijão e reserve 5 xícaras da água do cozimento para ser utilizada no próximo passo.

02- Em uma panela grande coloque o bacon, a linguiça e a manteiga e deixe grelhar até que fiquem levemente dourados. Acrescente a cebola e doure-a, somando o alho e o arroz EMOÇÕES parboilizado logo em seguida. Refogue durante alguns instantes e agregue a água de cozimento do feijão. Verifique o sal e coloque a pimenta do reino. Tampe a panela e deixe cozinhar por 20 minutos em fogo médio.

03- Com o arroz já cozido, agregue o queijo coalho, o feijão fradinho, a pimenta e as ervas e mexa até que todo o arroz fique bem colorido e temperado.

04- Corte o pão de milho ou de malte por cima, retirando uma tampa. Retire parte do miolo, cuidando para não vaziar o fundo. Sirva o baião de dois dentro do pão e decore com queijo coalho, um ramo de coentro e salsa, além de um pouco de pimenta dedo de moça picada. Se preferir você ainda pode gratinar. Bom apetite!



A carajé Emoções

Ingredientes:

01 xícara de arroz branco EMOÇÕES
01 xícara de feijão fradinho
½ Cebola média
01 colher de sopa de gengibre descascado e picado
Sal a gosto
Vatapá
Camarão seco
Cubos de tomate verde
Molho de pimenta
Óleo de dendê

Modo de preparo:

- 01- Deixe o feijão de molho em água suficiente para cobri-lo, por no mínimo 2 horas.
- 02- Cozinhe o arroz branco EMOÇÕES por 20 minutos em água e uma pitada de sal.
- 03- Em um liquidificador, coloque o feijão, o arroz branco EMOÇÕES, o gengibre, a cebola e uma pitada de sal e bata até atingir uma massa homogênea. Espere esfriar e ponha na geladeira até que a massa fique firme.
- 04- Em uma frigideira, aqueça o óleo de dendê em fogo médio e com uso de duas colheres molde bolinhos de tamanho médio. Com cuidado, frite os bolinhos até que pareçam dourados.
- 05- Abra o bolinho ao meio com uma faca. Recheie com o vatapá, o camarão seco, os cubos de tomate verde, cheiro verde e molho de pimenta. Enfeite com pimenta biquinho e o que mais vier na sua imaginação.
- 06- Sirva quentinho e delicie-se!




Receitas

Arroz Verde e Amarelo

Ingredientes:

Arroz Amarelo:

02 xícaras de Arroz Integral EMOÇÕES
01 colher de sopa de manteiga
Suco de meio limão
½ cebola grande bem picada
Sal a gosto
04 colheres de sopa de requeijão
Raspas da casca de meio limão siciliano
01 dente de alho bem picado
03 colheres de sopa de azeite de oliva
01 colher açafrão

01- Refogue a cebola e o alho com a manteiga e o azeite de oliva

02- Adicione o açafrão, o Arroz Integral EMOÇÕES e 05 xícaras de água fervendo. Tempere com sal a gosto e deixe cozinhando por cerca de 20 minutos.

03- Adicione o suco de limão, as 04 colheres de requeijão e as raspas de limão ao arroz cozido. Misture bem e reserve.

Arroz Verde:

02 xícaras de Arroz Integral EMOÇÕES
01 dente de alho bem picado
½ cebola grande bem picada
01 colher de sopa de manteiga
Salsa, cebolinha, manjericão e alecrim a gosto
120 g de queijo gorgonzola esfarelado
½ maço de espinafre
03 colheres de sopa de azeite de oliva
Sal a gosto

01- Refogue a cebola e o alho com a manteiga e o azeite de oliva

02- Adicione o Arroz Integral EMOÇÕES e 05 xícaras de água fervendo. Tempere com sal a gosto e deixe cozinhando por 20 minutos

03- Após cozido adicione salsa, cebolinha, manjericão, alecrim, espinafre e o queijo gorgonzola. Misture bem e reserve. Bom apetite!



Pudim Vai dar Samba

Ingredientes:

100g de Arroz Arbório Emoções
100g de Milho verde em conserva
600ml de leite integral
01 xícara de rapadura cortada em cubos bem pequeno
100g açúcar refinado
01 colher de chá de essência de baunilha
02 folhas de gelatina sem sabor

Modo de preparo:

01- Em uma panela cozinhe o arroz arbório Emoções com 350 ml de leite em fogo baixo durante 25 minutos até que o grão fique macio;

02- Coloque 02 folhas de gelatina com 10 colheres de água em uma panela e aqueça sem ferver;

03- Transfira o arroz e a gelatina para um liquidificador, acrescente a baunilha e bata durante alguns minutos até que a textura fique bem lisa, e reserve;

04- Cozinhe o milho com 250ml de leite em uma panela durante 5 minutos;

05- Coloque as 2 folhas de gelatina em uma panela e aqueça como anteriormente;

06- Transfira para o liquidificador e bata até que fique com a textura lisa;

07- Faça uma calda média com o açúcar e meio copo de água em uma panela e cozinhe até que fique com cor de caramelo;

08- Coloque a calda em uma forma de bolo inglês e caramele todas as bordas;

09- Coloque o creme do pudim ainda quente na metade da forma. Acrescente os cubos de rapadura e bata delicadamente com a forma na mesa para que a rapadura afunde no creme;

10- Coloque o creme de milho na outra metade da forma;

11- Leve para resfriar na geladeira por, no mínimo 6 horas;

12- Desenforme o pudim em pratos individuais e sirva, acrescentando a calda de caramelo por cima do pudim.



Croquetinho de Arroz Sapeca

Ingredientes:

01 xícara de Arroz Integral EMOÇÕES
1/2 cebola cortada em cubos bem pequenos
01 dente de alho bem picadinho
03 xícaras de água
Sal a gosto
03 colheres de sopa de óleo de soja – para fazer o arroz –
Óleo de soja – para fritar os croquetes –
01 cenoura cortada em bastões pequenos
01 abobrinha cortada em bastões pequenos
1/2 xícara de molho de soja
1/2 xícara de vinagre balsâmico
05 ovos
1/2 xícara de leite integral
01 xícara de queijo mussarela
1/2 xícara de queijo parmesão
03 xícaras de farinha de trigo
01 xícara de farinha de rosca

Modo de preparo:

01- Refogue a cebola e o alho em 3 colheres de óleo de soja. Acrescente 01 xícara de Arroz EMOÇÕES Integral, 2 xícaras e meia de água e uma colher de chá de sal. Cozinhe em fogo médio até que o arroz esteja no ponto. Espere esfriar e reserve

02- Tempere os bastões de cenoura e abobrinha com o molho de soja e o vinagre balsâmico durante alguns minutos.

03- Em uma tigela, junte os 03 ovos, 1/2 xícara de leite, 01 xícara de queijo mussarela e 1/2 xícara de queijo parmesão. Bata bem até a massa ficar firme. Acrescente o Arroz Integral EMOÇÕES, misturando bem e levando a geladeira até que fique resfriado.

04- Monte seus croquetes: Prepare sua área de trabalho com a massa de arroz integral, a cenoura e a abobrinha. Passe um pouco de óleo de soja nas mãos. Coloque uma colherada da massa na palma e molde o croquete. Recheie, cuidadosamente, com 3 bastões de cenoura e 03 de abobrinha. Separe um prato com 01 xícara de farinha de trigo, outro com 03 ovos batidos e um outro com 01 xícara de farinha de rosca. Empane cada um dos croquetes delicadamente.

05- Aqueça o óleo de soja em uma frigideira. A quantidade de óleo deve ser suficiente para cobrir os croquetes. Vá virando com bastante cuidado e ao retirar da fritura, coloque em papel absorvente para ficar bem sequinho.

06- Decore com muita criatividade e sirva imediatamente!



Pizza da Alegria

Ingredientes:

Massa:

- 02 xícaras de Arroz Branco EMOÇÕES cozido e temperado ao seu gosto
- 02 ovos
- 01 xícara de leite integral
- 1/2 xícara de queijo parmesão
- 1/2 xícara de óleo de soja
- 01 colher de chá de sal marinho
- 01 colher de fermento químico em pó

Cobertura/Recheio:

- 150ml de molho de tomate
- 200g de queijo mussarela ralado grosso
- 200g de linguiça calabresa
- 10 unidades de tomate cereja
- 1/2 xícara de folhas de manjeriço
- 01 xícara de queijo parmesão
- 1/2 cebola roxa em fios
- Orégano
- Azeite de oliva

Modo de preparo:

- 01- Fazendo a massa de arroz para a pizza: Coloque no liquidificador os ingredientes líquidos: os ovos, o leite e o óleo e bata por alguns instantes. Em seguida, acrescente o Arroz Branco EMOÇÕES cozido e bata até que a massa fique bem lisa e homogênea. Acrescente os demais componentes da massa e continue batendo. Se for necessário desligue o aparelho em alguns momentos e com auxílio de uma colher, misture os ingredientes que

possam estar aderidos na parede do copo do liquidificador.

- 02- Unte uma forma pequena de pizza, tamanho brolinho, com óleo de soja e distribua a massa da pizza com uma concha. Dica: Coloque um pano dobrado na bancada e dê leves batidas com a forma de pizza para que a massa se espalhe. O ideal é que a massa tenha, aproximadamente, 1 cm de espessura. Leve ao forno pré-aquecido a 180º graus e asse a massa. Quando ela estiver levemente dourada, retire do forno e reserve.

- 03- Montando a pizza: Inicie distribuindo o molho de tomate por toda a superfície da massa pré-assada. Polvilhe o queijo mussarela e em seguida a linguiça calabresa. Complete com a cebola roxa, os tomates cerejas, o queijo parmesão e o orégano, e leve novamente ao forno na temperatura máxima. Fique alerta, pois a pizza rapidamente irá dourar. Retire do forno e coloque as folhas de manjeriço fresquinhas. Acrescente um fio de azeite de oliva e sirva imediatamente! Bom apetite!




Receitas

A arroz Doce Estrelado

Ingredientes:

- 01 xícara de Arroz Arbório EMOÇÕES
- 2 xícaras e meia de leite integral
- 1/2 xícara de leite condensado
- 02 colheres de chá de essência de baunilha
- 01 carambola madura
- 01 xícara de açúcar refinado
- 01 xícara de água
- 04 suspiros de merengue
- 01 ramo de hortelã

Modo de preparo:

01- Preparando a calda: Coloque em uma panela pequena o açúcar refinado com a água, misturando com uma colher. Leve ao fogo baixo até que forme uma calda rala e clara. Adicione as estrelas de carambola e cozinhe em fogo baixo por mais 08 minutos. Deixe esfriar e leve a geladeira por 01 hora.

02- Preparando o Arroz Doce: Cozinhe o Arroz Arbório EMOÇÕES com o leite e a essência de baunilha em fogo médio até ferver. Abaixar o fogo e cozinhe por mais 15 minutos, ou até o líquido secar. Após, acrescente o leite condensado, misture bem e reserve.

03- Montando a sobremesa: Em 04 taças pequenas sirva o arroz doce EMOÇÕES na base, a seguir sirva a compota de estrelas de carambolas. Divirta-se finalizando com um suspiro de merengue e um ramo de hortelã. Leve a geladeira durante 02 horas ou sirva morno, que também é uma delícia!



Rocambol e Encantado

Ingredientes:

Massa:

- 1 xícara Arroz Parboilizado EMOÇÕES
- 3 xícaras de água
- 02 colheres de óleo de soja
- 1/2 Cebola cortada em cubinhos
- 01 dente de alho
- 02 ovos
- 1/2 xícara de leite integral
- 01 xícara de farinha de trigo
- 1/2 pimentão verde
- 1/2 pimentão amarelo
- 1/2 pimentão vermelho

Recheio:

- 350g de carne moída
- 1/2 Cebola cortado em cubinhos
- 02 dentes de Alho picado
- 02 tomates cortados em cubos
- 01 xícara de Salsa, Cebolinha e manjeriço bem picados
- Sal e pimenta à gosto
- 200g Queijo Mussarela ralado

Modo de preparo:

- 01- Refogue a cebola e o alho em uma panela com o óleo de soja durante alguns instantes. Acrescente o Arroz e deixe fritar por alguns momentos. Acrescente a água e o sal e cozinhe durante 20 minutos. Reserve

02- Para o recheio: Frite a carne moída no óleo de soja em uma frigideira até que fique bem dourado, então acrescente a cebola e o alho e mantenha no fogo por mais 03 minutos. Acrescente o tomate, a salsa, cebolinha e o manjeriço e misture bem. Reserve.

03- Para a massa do rocambol: Bata os ovos em uma tigela agregando o leite em seguida. Bata por alguns instantes essa mistura. Acrescente a farinha de trigo e siga misturando até que fique uma massa lisa. Agregue os pimentões e o Arroz EMOÇÕES Parboilizado. Misture e reserve.

04- Para a montagem do rocambol pegue um pano de prato limpo e úmido e abra em uma bancada. Coloque a massa do rocambol em cima do pano aberto e forme um retângulo de 25 cm de comprimento por 15 cm de largura bem uniforme. Coloque o recheio de carne moída sobre a massa do rocambol bem espalhada e após o queijo mussarela. Deixe uma forma untada ao lado e delicadamente enrole o rocambol com auxílio do pano, pressionando para que fique bem redondo e firme. Coloque o rocambol na forma e polvilhe com um pouco de queijo mussarela e parmesão por cima. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 15 minutos. Decore o prato com criatividade e muito amor!



Receitas

Ingredientes:

Peixe:

- 04 filés de Linguado cortados em tiras de, aproximadamente, 15cm de comprimento e 06cm de largura
- 03 dentes de alho picadinhos
- 01 Pimenta dedo de moça picada fininha
- 1/2 xícara de Salsa, Cebolinha, Coentro e Funcho picado
- 1/3 xícara de azeite de oliva
- Sal e pimenta preta moída a gosto.

Recheio:

- 02 xícaras de Arroz Parboilizado EMOÇÕES cozido
- 01 xícara de Castanha de Caju picada grosseiramente
- 01 xícara de tomate picado em cubinhos
- 01 xícara de queijo minas light ralado grosso
- 03 claras em neve
- 01 xícara de salsa, cebolinha e coentro picados
- 1/3 xícara de azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto.

Molho de Maracujá:

- 02 Maracujás azedos
- 01 xícara de água
- 01 colher de sopa de polvilho doce
- 02 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 pitada de sal.

Modo de preparo:

- 01- Prepare o tempero dos filés de peixe, misturando todos os componentes da marinada no azeite. Misture bem e coloque o peixe para descansar nesta mistura por alguns minutos.

Linguado Fit

02- Preparando o molho de maracujá:

Em uma panela pequena coloque o conteúdo de 02 frutas, o açúcar mascavo, uma pitada de sal e metade da água em fogo baixo durante alguns minutos. Em uma xícara misture o restante da água com o polvilho doce e misture bem. Agregue ao molho e cozinhe por mais alguns instantes. Se necessário acrescente um pouco mais de água.

03- Fazendo o Recheio:

Misture em uma tigela grande o arroz parboilizado EMOÇÕES, as castanhas de caju, o queijo minas light, o tomate, as ervas e o azeite de oliva. Misture bem. Por último, agregue as claras em neve, mexendo delicadamente com uma colher de baixo para cima.

04- Recheando os filés:

Imediatamente depois de preparar o recheio, coloque um filé de cada vez em uma tábua de corte. Distribua colheradas do recheio ao lado do filé e enrolando, forme um rocambole. Com o auxílio de um palito de dentes, firme o filé para que fique alto e uniformemente cilíndrico. Utilize uma cebolinha ou uma folha de alho poró escaldada para fazer um laço ao redor do peixe. Transfira delicadamente para uma forma e regue com azeite de oliva, levando ao forno em 180°C durante aproximadamente 20 minutos. Sirva o filé de linguado com uma colherada de molho de maracujá e se delicie!



Receitas

Slim Wrap

Ingredientes:

- 02 xícaras de Arroz Parboilizado EMOÇÕES cozido;
- 01 xícara de Batata doce cozida picada em cubos pequenos;
- 01 xícara de Maçã picada em cubos pequenos;
- $\frac{3}{4}$ xícara de Queijo Minas light em cubinhos;
- $\frac{1}{2}$ xícara de Pimenta Cambuci picadinha;
- $\frac{3}{4}$ xícara de Creme de leite light;
- $\frac{1}{2}$ xícara de requeijão light;
- 05 Pães Sírios.

Modo de preparo:

01- Para o recheio: Misture em uma tigela o Arroz Integral EMOÇÕES, a pimenta cambuci, o creme de leite light, a maçã, a batata doce e o queijo minas light e misture bem.

02- Montando o prato: Coloque um pão sírio em uma tábua de corte e espalhe, com uma espátula, uma porção de requeijão light. Distribua uma fileira de alface na metade anterior do pão e espalhe colheradas do recheio sobre as folhas. Enrole o wrap, cuidando para que fique firme e com recheio uniforme em toda sua extensão. Corte em rolinhos ou sirva inteiro. Bom apetite!



Risoto Doce Levíssimo

Ingredientes:

- 01 xícara de Arroz Parboilizado EMOÇÕES cozido
- 02 xícaras de água de coco
- 1/2 xícara de leite de coco light
- 1/2 xícara de creme de leite light
- 02 xícaras de abacaxi bem doce cortado em cubos
- 1/2 xícara de hortelã picada

Modo de preparo:

- 01- Cozinhe o Arroz Branco EMOÇÕES, na água de coco em fogo médio durante 15 minutos. Após esse tempo, feche a panela e cozinhe por mais 5 minutos.
- 02- Espere até o arroz estar morno e acrescente o leite de coco, o creme de leite light e a hortelã. Misture bem. Acrescente metade do abacaxi e misture brevemente.
- 03- Sirva uma colherada do risoto doce e finalize com o restante do abacaxi e as folhas de hortelã. Decore com toda sua criatividade e bom apetite!



Peito de Peru Emocões

Ingredientes:

- 02 Filés de peito de Peru temperado
- 04 xícaras de Arroz Parboilizado EMOÇÕES cozido
- 01 xícara de Damascos secos picados
- 01 xícara de salsa, cebolinha e coentro
- 01 ovo inteiro
- 01 gema
- 04 colheres de creme de leite

Modo de preparo:

01- Preparando o recheio: Em uma tigela adicione o Arroz parboilizado EMOÇÕES, os damascos, os temperos frescos. Em outro recipiente coloque o ovo, a gema e o creme de leite. Junte as duas partes e misture bem.

02- Preparando o peru: Utilize uma faca fina e afiada para abrir um envelope no sentido do comprimento, tomando bastante cuidado para não romper o espaço reservado para o recheio.

03- Recheando: Abra o envelope com ajuda dos dedos e coloque uma colherada do recheio. Empurre delicadamente até o fundo faça isso até completar a abertura. Quando o filé estiver totalmente recheado feche a abertura espetando palitos.

04- Preparo final: Coloque a travessa em uma assadeira com um folha de papel alumínio para vedar e leve ao forno pré-aquecido a 200°C. Asse durante 35 minutos. Retire o papel alumínio e asse até que esteja dourado. Para servir corte em pedaços de 2 cm de largura e disponha sobre uma farofa temperada em um prato bem bonito! Bom apetite e Feliz Natal!



Canapes Natalinos

Ingredientes:

- 02 xícaras de Arroz Integral EMOÇÕES cozido
- 01 xícara de camarões grelhados com refogado de cebola, alho e tomates
- 1/2 xícara de cebolinha francesa picadinha
- 01 xícara de cream cheese
- Mix de folhas verdes (Alface americana, Alface Crespa Roxa, Mostarda, etc)
- Forminhas de canapés

Modo de preparo:

01- Preparando o recheio: Misture bem o Arroz EMOÇÕES cozido, os camarões refogados, a cebolinha francesa e o cream cheese. Reserve alguns camarões para finalizar o canapé.

02- Rasgue algumas folhas variadas de alface em pequenos pedaços, preservando a borda externa para que os canapés fiquem uniformes e bem apresentados.

03- Montagem final: Disponha as bases de canapés em uma bandeja e distribua as folhinhas de alface em cada uma das bases. Sirva uma pequena colherada do recheio em cada canapé e finalize com um camarão. Para que o canapé fique bem crocante e saboroso, evite recheá-los com muita antecedência, assim você impede que a base fique úmida! Bom apetite!



Torta da Fartura

Ingredientes:

4 xícaras de Arroz Branco EMOÇÕES cozido
03 xícaras de lentilha cozida, temperada com linguiça calabresa e costelinha defumada suína
01 xícara de cenoura picada em cubos
01 xícara de salsa, cebolinha, coentro e sálvia picadas
01 xícara de creme de leite fresco
02 ovos
01 colher de sopa de manteiga
02 colheres de farinha de trigo
01 xícara de passas de uvas brancas e pretas
Pimenta preta moída e sal a gosto
Castanhas do Pará
Cerejas
Farofa
Folhas

Modo de preparo:

01- Em uma tigela grande, misture o Arroz Branco EMOÇÕES, a lentilha com a calabresa picada, a cenoura e as ervas picadas até que fiquem bem distribuídos todos os ingredientes. Em outra tigela pequena misture o creme de leite e os ovos até obter um creme liso, tempere essa mistura com sal e pimenta. Junte os conteúdos das duas tigelas e reserve.

02- Utilize uma forma redonda de bolo para o preparo desta receita. Unte com manteiga toda a superfície interna da forma e após coloque a farinha de trigo. Gire a forma conforme for distribuindo a farinha, até que toda a manteiga esteja coberta.

03- Coloque a massa da torta na forma, dando leves batidas para que não fiquem espaços sem recheio. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus durante, aproximadamente, 35 a 40 minutos.

04- Deixe resfriar antes de desenformar. Ao desenformar já utilize o prato que será levado à mesa da ceia.

05- Decore com as passas, as castanhas, farofa, folhas e cerejas. Esta torta deliciosa pode ser servida morna ou resfriada. Que venha o Natal e 2016! Só coisas boas pela frente! Bom apetite e boas festas!



Brrinde D'œe

Ingredientes:

01 xícara de Arroz Arbório EMOÇÕES
1 e 1/2 xícara de Espumante Moscatel
01 xícara de água
01 colher de açúcar refinado
01 pitada de sal
02 xícaras de Queijo Brie em cubinhos
02 colheres cheias de cream cheese
Uva branca de mesa
Confeitos

Modo de preparo:

01- Em uma panela cozinhe o Arroz Arbório EMOÇÕES com o espumante moscatel, o açúcar, a pitada de sal e a água até que fique macio e os líquidos estejam absorvidos. Caso seja necessário, acrescente mais um pouco de água quente até que o arroz esteja no ponto certo. Ao final acrescente o cream cheese e misture bem.

02- Deixe o arroz esfriar abrindo-o em uma forma, e quando estiver morno, acrescente a maioria do queijo brie e misture delicadamente. Sirva em taças de espumante decorando as camadas com uvas brancas a gosto e leve ao refrigerador, por no mínimo 3 horas.

03- Decore as taças com Uvas, cubinhos de queijo brie e confeitos, para que o prato fique tão lindo quanto o ano que chega! FELIZ ANO NOVO!