



marba

RECEITA DO SABOR

Mais de **30 opções** de pratos
que levam a qualidade **Marba**
para sua mesa.

Introdução

Nem sempre a gente nasce tendo as melhores habilidades para a culinária, mas sem dúvida alguma, todos nós adoramos apreciar uma boa refeição.

E às vezes, o que precisamos para entrar na cozinha e preparar pratos incríveis é de um empurrãozinho. Alguém que nos mostre como trazer ainda mais sabor para o nosso dia, sem perder a praticidade tão almejada nos tempos atuais.

Este livro nasceu dessa vontade: reunir receitas simples e práticas, que impressionam mesmo sem dar nenhum trabalho.

Uma comida deliciosa, com um preparo que cabe no nosso cotidiano. Porque acertando no sabor e com a qualidade Marba, todo prato tem tudo pra dar certo.

Esperamos que você experimente todas as receitas e aproveite o melhor da experiência em volta da mesa, porque não existe lugar melhor para compartilhar a vida.

Divirta-se!



Créditos

Fotos:

@feltranfotografia

Leo Feltran

Receitas:

@izabeladolabela

Chef Izabela Dolabela Simon



Índice **Receitas**

- | | |
|--|---|
| <p>4 Patê de Mortadela Italiana com Azeitona</p> <hr/> <p>5 Torta de Mortadela Tradicional com muçarela e parmesão</p> <hr/> <p>8 Risoto de Mortadela Italiana com Pistache e alho poró</p> <hr/> <p>9 Aperitivo de Mortadela Tradicional com maionese de limão siciliano</p> <hr/> <p>12 Pastel de Mortadela Italiana com Azeitona e queijo</p> <hr/> <p>13 Coxinha de mandioquinha com Mortadela Tradicional</p> <hr/> <p>16 Arroz de forno com Mortadela Tradicional</p> <hr/> <p>17 Focaccia com Mortadela Italiana com Pistache</p> <hr/> <p>20 Salada de folhas verdes com Mortadela Italiana com Pistache</p> <hr/> <p>21 Batata recheada com Mortadela Defumada e queijo</p> | <p>24 Pizza de Mortadela Italiana com Pistache, muçarela e raspas de limão siciliano</p> <hr/> <p>25 Avocado Toast </p> <hr/> <p>28 Panqueca com Mortadela Italiana com Azeitona</p> <hr/> <p>29 Canelone de Mortadela Italiana e queijo com molho de tomate</p> <hr/> <p>32 Chips de Mortadela Italiana com Azeitona</p> <hr/> <p>33 Trouxinha de Peito de Frango Defumado com muçarela e especiarias</p> <hr/> <p>36 Sanduíche de Peito de Frango Defumado com rúcula, tomate seco e molho pesto</p> <hr/> <p>37 Filé de Frango à Cordon Bleu</p> <hr/> <p>40 Batata rosti recheada com Presunto e queijo muçarela</p> <hr/> <p>41 Lasanha de Presunto e queijo muçarela com molho aurora</p> |
|--|---|

Índice **Receitas**

- | | |
|--|--|
| <p>44 Enroladinho de Salsicha</p> <hr/> <p>45 Feijoada</p> <hr/> <p>48 Arroz de forno com Linguíça Calabresa</p> <hr/> <p>49 Caldo verde com Linguíça Calabresa</p> <hr/> <p>52 Arroz de tomate com Linguíça Fininha</p> <hr/> <p>53 Sanduíche de Jerked Beef acebolado com cogumelos</p> <hr/> <p>56 Caldo de mandioquinha com Jerked Beef</p> <hr/> <p>57 Polenta com Jerked Beef acebolado</p> <hr/> <p>60 Gratinado de batata e Salame</p> <hr/> <p>61 Fritata de batata com Lombo Canadense</p> | <p>64 Filé de frango recheado com Lombo Canadense e queijo muçarela</p> <hr/> <p>65 Pão de queijo de Pepperoni</p> |
|--|--|



Patê de Mortadela Italiana com Azeitona



RENDIMENTO
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
20 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 200g de Mortadela Italiana com Azeitona
- 200g creme de leite
- Salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE FAZER

1. Bata a mortadela com o creme de leite no liquidificador ou processador até ficar homogêneo, finalize com salsinha e cebolinha a gosto.
2. Sirva com torradas.

Torta de **Mortadela Tradicional** com muçarela e parmesão



RENDIMENTO
6 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
120 MINUTOS



DIFICULDADE
MÉDIO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- ½ xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 2 tomates picados em cubos pequenos
- 1 cebola finamente picada
- 150g de Mortadela Italiana cortada em cubos
- 100g de queijo muçarela cortadas em cubos
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE FAZER

1. Primeiro vamos fazer a massa: bata no liquidificador o óleo, a farinha de trigo, os ovos, o leite, o queijo, o sal e por último o fermento.
2. Em uma tigela, coloque mortadela, muçarela, tomate, cebola e finalize com sal, pimenta-do-reino, salsinha e cebolinha.
3. Em uma assadeira untada com óleo, coloque metade da massa e em seguida o recheio e finalize com o restante da massa.
4. Leve para assar no forno pré-aquecido, por 30 minutos a 200 graus ou até dourar.





Risoto de **Mortadela Italiana** com **Pistache** e alho poró



RENDIMENTO
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
80 MINUTOS



DIFICULDADE
MÉDIO

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz arbório
- 1 litro de caldo de legumes
- 300g Mortadela Italiana com Pistache
- ½ xícara de vinho branco
- 1 cebola pequena em brunoise
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 limão siciliano - suco e raspas
- 100g de queijo parmesão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

CALDO

- ½ Cebola
- 2 dentes de Alho
- 1 Alho Poró pequeno
- 1 Cenoura
- 2 folhas de louro
- 1 ramo de Salsinha
- Sal e pimenta-do-reino

MODO DE FAZER

1. Prepare o caldo: em uma panela grande junte todos os ingredientes, tempere com uma pitada de sal e pimenta-do-reino, cubra com 2 litros de água e deixe ferver por pelo menos 45 minutos.
2. Em outra panela coloque a manteiga e um fio de azeite para suar a cebola. Quando estiver transparente, acrescente o arroz arbório e mexa por 2 minutos para que ele fique bem envolvido com a manteiga.
3. Junte o vinho e deixe reduzir. Quando reduzir quase que totalmente, comece a incorporar o caldo de legumes, concha por concha, sempre mexendo. Isso faz com o que o arroz solte amido, deixando o risoto mais cremoso e também faz com que ele absorva mais os sabores.
4. Quando chegar ao ponto, desligue o fogo, acrescente o suco e as raspas do limão siciliano.
Mexa bem e finalize com o queijo.
Sirva com cerca de 5 fatias de mortadela italiana "com pistache no prato.

Aperitivo de Mortadela Tradicional com molho pesto



RENDIMENTO
6 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
40 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 200g de Mortadela Tradicional cortada em cubos
- 200g de queijo muçarela cortado em cubos
- 200g de tomate cereja

MOLHO PESTO

- 1 pé de manjeriço fresco
- 1 dente de alho pequeno
- 1 colher de sobremesa de nozes
- 300 ml azeite
- 100g de queijo parmesão
- sal a gosto

MODO DE FAZER

1. Em um palito para aperitivos colocar um pedaço de mortadela, um de muçarela e por último o tomate cereja cortado ao meio.

MOLHO PESTO - MODO DE FAZER

1. Bata no liquidificador grosseiramente manjeriço, dente de alho, queijo parmesão, azeite e sal.
2. Quando estiver quase no ponto coloque as nozes e triture rapidamente para deixar alguns pedaços.





Pastel de Mortadela Italiana com Azeitona e Queijo

RECEITA ESPECIAL

MARBA 60 ANOS



RENDIMENTO
8 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
40 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa de pastel redonda (500g)
- Óleo para fritar

RECHEIO

- 300g de Mortadela Italiana com Azeitona picada
- 1 cebola finamente picada
- 1 colher (sobremesa) de salsa picada
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

1. Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio.
2. Abra a massa, coloque o recheio, dobre ao meio e feche apertando as bordas com um garfo.
3. Frite em óleo quente até dourar.
4. Retire do óleo, escorra em papel-toalha.
5. Sirva em seguida.

Coxinha de Mandioquinha com Mortadela Tradicional



RENDIMENTO
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
60 MINUTOS



DIFICULDADE
MÉDIO

INGREDIENTES

- Massa 500g de purê de mandioquinha
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 30 ml de água
- 30 ml de leite
- 60g de farinha de trigo
- Sal a gosto

RECHEIO

- 250g de Mortadela Tradicional bem picada
- 1 tomate bem picado
- Salsinha e cebolinha picadas a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Farinha de rosca e ovos batidos para empanar

MODO DE FAZER

1. Em uma panela, coloque o purê de mandioquinha, o leite, a água, a manteiga e o sal.
2. Assim que ferver, junte a farinha de trigo aos poucos, até soltar do fundo da panela.
3. Reserve.

Recheio:

1. Misture todos os ingredientes do recheio. Modele as coxinhas e recheie com a mortadela temperada.
2. Passe nos ovos batidos e na farinha de rosca.
3. Frite e sirva em seguida.





Arroz de forno com **Mortadela Tradicional**



RENDIMENTO
6 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
60 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de arroz cozido
- 300g de Mortadela Tradicional cortada em cubos
- 200g de queijo muçarela cortado em cubos
- 200 ml de creme de leite
- 100 g de parmesão
- 2 ovos
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

1. Em um refratário próprio para ir ao forno, misture arroz, mortadela, muçarela, salsinha, cebolinha, sal e pimenta-do-reino.
2. Em outra tigela bata os ovos com o creme de leite.
3. Coloque essa mistura em cima do arroz e em seguida finalize com o parmesão.
4. Leve ao forno, pré-aquecido, a 200°C, durante 30 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.

Focaccia com Mortadela Italiana com Pistache



RENDIMENTO
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
120 MINUTOS



DIFICULDADE
MÉDIO

INGREDIENTES

- Fermento
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 tablete de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de azeite

MASSA

- 1 ¼ de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ¼ de xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 2 colheres (chá) de sal
- 200g de Mortadela Italiana com Pistache
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 ramo de alecrim
- 1 colher de sopa de sal grosso

MODO DE FAZER

1. Esquente água (mas sem ferver).
2. Em uma tigela misture o fermento com o mel até ficar homogêneo.
3. Coloque metade da água e a farinha no fermento.
4. Misture bem e coloque o restante da água e o azeite.
5. Mexa bem até que essa mistura fique homogênea.
6. Cubra com um pano de prato e deixe descansar por 30 minutos.

Massa:

1. Em uma tigela, misture as farinhas com o sal. Entre com o fermento e misture até obter uma massa lisa.
2. A massa fica bem mole, grudando nas mãos.
3. Coloque a massa na bancada bem enfarinhada e sove até a massa desgrudar da mão.
4. Unte uma tigela com azeite e coloque a massa para descansar por cerca de 1 hora.
5. Cubra com um pano de prato.
6. Pré-aqueça o forno a 180°C.
7. Em assadeira de cerca de 30 x 25 cm, espalhe 1 colher (sopa) de azeite.
8. Transfira a massa para a assadeira (virando a tigela delicadamente).
9. Unte as pontas dos seus dedos com azeite e vá fazendo furinhos na massa ao mesmo tempo que espalha, dando um formato ovalado.
10. Coloque os ramos de alecrim e a mortadela por cima (como na foto) e regue com o restante do azeite.
11. Finalize com o sal grosso também por cima.
12. Leve ao forno para assar por 30 minutos ou até dourar.





Salada de folhas verdes com **Mortadela Italiana com Pistache**



RENDIMENTO
1 PORÇÃO



TEMPO DE PREPARO
20 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 200g de folhas variadas (alface, rúcula, agrião...)
- 200g de Mortadela Italiana com Pistache em fatias
- 100g de tomate cereja
- 100g de muçarela de búfala
- 50g de mostarda dijon
- 20 ml de mel
- 30 ml de azeite

MODO DE FAZER

1. Em um prato coloque as folhas, em seguida a muçarela de búfala cortada ao meio, o tomate cereja e as fatias de mortadela.
2. Em um pote coloque, mostarda, mel, azeite e misture bem.
3. Finalize a salada com esse molho.

Batata recheada com Mortadela Defumada e queijo



RENDIMENTO
2 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
60 MINUTOS



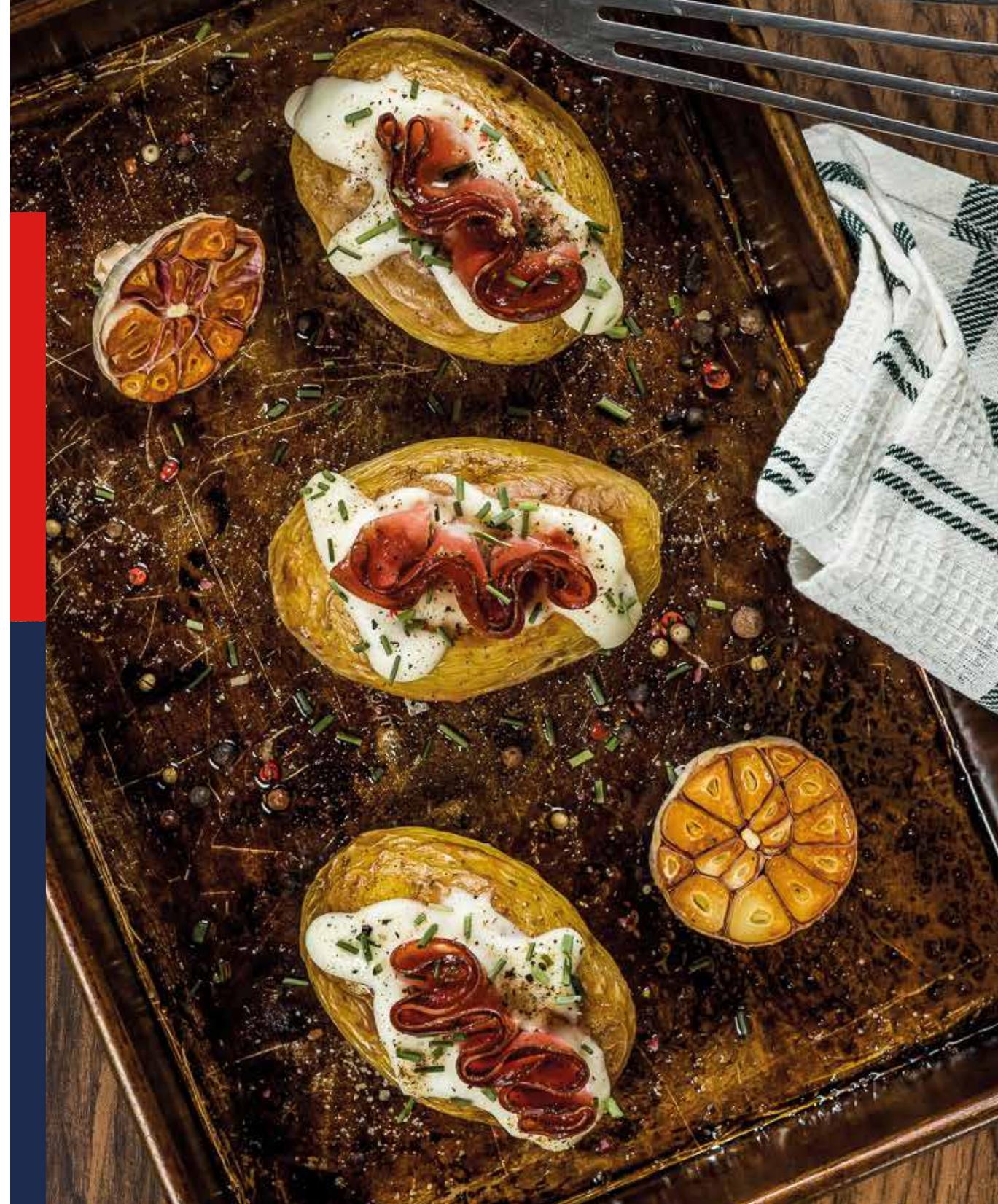
DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 batatas grandes
- 2 colheres de manteiga
- 200g de Mortadela Defumada fatiada
- 200g de requeijão
- Salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE FAZER

1. Lave as batatas, faça dois cortes em cruz e embrulhe em papel alumínio.
2. Coloque em uma assadeira com o corte para cima e leve ao forno médio (180 graus) por cerca de 90 minutos.
3. Depois de assada, coloque a manteiga e deixe derreter.
4. Em seguida recheie as batatas com requeijão e mortadela finamente fatiada.
5. Finalize com salsinha e cebolinha.
6. Servir em seguida.





Pizza de Mortadela Italiana com Pistache, muçarela e raspas de limão siciliano



RENDIMENTO
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
120 MINUTOS



DIFICULDADE
MÉDIO

INGREDIENTES

- Massa (para 2 pizzas)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- colher (sopa) de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 300 ml de água morna
- ¼ de xícara (chá) de azeite

RECHEIO

- 200 ml de molho de tomate
- 500g de Mortadela Italiana com Pistache
- 1 cebola roxa cortada em meia lua
- 300g de muçarela

MODO DE FAZER

Fermento:

1. Em uma tigela misture o fermento e o açúcar. Regue com água morna e misture bem para dissolver.
2. Deixe em temperatura ambiente até espumar (cerca de 5 minutos).

Massa:

1. No bowl da batedeira, misture a farinha com sal e abra um buraco no centro.
2. Coloque a mistura do fermento no centro da tigela com farinha.
3. Adicione o azeite e misture.
4. Para sovar a massa use o gancho da batedeira, bata até formar uma massa lisa que descole da lateral do bowl.
5. Com uma espátula, desgrude a massa da tigela da batedeira e transfira para uma tigela bem grande untada com azeite.
6. Cubra com um pano de prato e deixe a massa descansar por 1 hora, ela vai crescer e dobrar de volume.
7. Pré-aqueça o forno a 250°C.
8. Transfira a massa da pizza para uma bancada enfarinhada e divida em 2 porções.
9. Com o rolo de macarrão, abra a massa formando um círculo de cerca de 30 cm (lembre-se de sempre polvilhar a bancada com farinha para a massa não grudar).
10. Agora entre com o molho, queijo, mortadela e cebola roxa.
11. Deixe no forno até a massa ficar dourada. Sirva em seguida.

Avocado Toast

RECEITA ESPECIAL

MARBA 60 ANOS



RENDIMENTO
1 PORÇÃO



TEMPO DE PREPARO
30 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 fatia de pão de fermentação natural
- 60g de Mortadela Italiana com Pistache
- 1 Avocado
- 1 ovo
- 1/3 xícara de água
- 1 gema
- 1 colher de sopa de suco de limão siciliano (ou limão de sua preferência)
- 150 ml de óleo de soja
- Raspas de 1 limão

MODO DE FAZER A MAIONESE

1. No liquidificador bata a gema com o suco de limão e uma pitada de sal.
2. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o óleo aos poucos.
3. Primeiro, quase em gotas, depois em fio.
4. Sempre com o liquidificador ligado.
5. Continue despejando o óleo em fio para emulsionar e dar estrutura ao molho.
6. Vá lentamente e não pare de bater, é isso que vai criar a textura certa.
7. Assim que ficar espessa pare de bater. Prove e, se necessário, acerte o sal. Se quiser deixar a maionese mais fluida, basta adicionar uma colher (sopa) de água ou suco de limão.

OVO POCHE

1. Para fazer o ovo poche, coloque a água em um potinho que possa ir ao micro-ondas. Em seguida, quebre o ovo dentro desse recipiente com água, adicione sal a gosto e leve por 50 segundos no micro-ondas (Esse tempo pode variar de acordo com a potência do seu micro-ondas).

MONTAGEM

1. Passe o pão de fermentação natural em uma frigideira quente e deixe dourar, em seguida coloque o avocado fatiado, as fatias de mortadela, o ovo poche e finalize com a maionese de limão.





Panqueca de Mortadela Italiana com Azeitona



RENDIMENTO
6 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
40 MINUTOS



DIFICULDADE
MÉDIO

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de leite integral
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara e meia de farinha de trigo

MOLHO

- 1 lata de tomate pelado
- 1 alho poró
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picado
- 1 colher de sopa de azeite
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Pimenta e sal rosa a gosto

RECHEIO

- 300g de Mortadela Italiana com Azeitona
- 300g de queijo muçarela

MODO DE FAZER

Molho:

1. Refogue cebola, alho e o alho poró no azeite, corte os tomates e os coloquem na panela e deixe apurar em fogo médio até que atinja a textura de molho.
2. Finalize com salsinha, cebolinha, sal e pimenta-do-reino.

Massa:

1. Bata todos os ingredientes líquidos e o sal no liquidificador.
2. Quando estiver homogêneo, acrescente a farinha aos poucos e bata mais.
3. Pegue uma concha da mistura e despeje em uma frigideira média com azeite em fogo médio. Espalhe virando a frigideira para que fique uma massa fina.
4. Quando um lado estiver dourado, vire e doure o outro.
5. Recheie com a mortadela e a muçarela.
6. Finalize com o molho de tomate.

Canelone de Mortadela Italiana e queijo com molho de tomate



RENDIMENTO
6 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
120 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa pronta para canelone
- 500g de muçarela fatiada
- 500g de Mortadela Italiana fatiada
- 100g de queijo parmesão ralado
- 30 ml de azeite
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a a gosto
- Salsinha e cebolinha a gosto

MOLHO DE TOMATE

- 1 lata de tomate pelado
- 1 alho poró
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picado
- 1 colher de sopa de azeite
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Pimenta e sal rosa a gosto

MODO DE FAZER

Molho:

1. Refogue a cebola, o alho e o alho poró no azeite, corte os tomates e os coloque na panela e deixe apurar em fogo médio até que atinja a textura de molho.
2. Finalize com salsinha, cebolinha, sal e pimenta-do-reino.

MONTAGEM

1. Pegue um refratário e unte o fundo com azeite, despeje a metade do molho e reserve.
2. Repita o mesmo processo até acabar a massa.
3. Por cima, adicione o restante do molho, salpique o queijo parmesão ralado e leve para gratinar por cerca de 40 minutos em forno médio.





Chips de Mortadela Italiana com Azeitona



RENDIMENTO
2 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
10 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 300g de Mortadela Italiana com Azeitona

MODO DE FAZER

1. Coloque a mortadela no micro-ondas e deixe por cerca de 30 segundos, se necessário coloque mais 30 segundos.
2. Deixe esfriar e veja como fica crocante como chips!

Trouxinha de peito de frango **defumado com muçarela e especiarias**



RENDIMENTO
8 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
30 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa de pastel (500g)
- 300g de peito de frango defumado picadinho
- 300g de muçarela ralada
- 2 tomates em cubinhos
- 1 cebola finamente picada
- Pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE FAZER

1. Em uma tigela coloque o tomate com a muçarela ralada e o peito de frango defumado e misture.
2. Tempere com pimenta-do-reino e finalize com salsinha e cebolinha.
3. Em forminha de cup cake que possam ir ao forno coloque a massa de pastel.
4. Recheie a massa e feche tipo trouxinha, unindo as pontas.
5. Leve ao forno por 180°C por 15 min ou até dourar.





Sanduíche de peito de frango defumado com rúcula, tomate seco e molho pesto



RENDIMENTO
1 PORÇÃO



TEMPO DE PREPARO
30 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 baguete
- 150g de peito de frango defumado
- 6 folhas de rúcula
- 5 tomates secos

MOLHO PESTO

- 1 pé de manjeriço fresco
- 1 dente de alho pequeno
- 1 colher de sobremesa de nozes
- 300 ml azeite
- 100g de queijo parmesão
- sal a gosto

MODO DE FAZER

1. Bata no liquidificador grosseiramente manjeriço, dente de alho, queijo parmesão, azeite e sal.
2. Quando estiver quase no ponto coloque as nozes e triture rapidamente para deixar alguns pedaços.

MONTAGEM

1. Recheie a baguete com o peito de peru defumado, rúcula, tomate seco e finalize com o molho pesto de manjeriço.

Filé de Frango à Cordon Bleu



RENDIMENTO
2 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
80 MINUTOS



DIFICULDADE
MÉDIO

INGREDIENTES

- 2 filés de peito de frango
- 50g de peito de peru defumado
- 100g de queijo muçarela
- Farinha de trigo para empanar
- 2 ovos
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

1. Abra os filés de frango de forma que fiquem bem finos.
2. Tempere com sal e pimenta-do-reino.
3. Recheie com o peito de peru defumado, muçarela e feche bem.
4. Passe na farinha de trigo, em seguida, no ovo e por último na farinha de rosca.
5. Frite em óleo quente.
Sirva em seguida.





Batata Rosti recheada com Presunto e queijo muçarela



RENDIMENTO
2 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
40 MINUTOS



DIFICULDADE
MÉDIO

INGREDIENTES

- 3 batatas grandes raladas no ralo grosso
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de azeite
- 100g de queijo muçarela ralado grosso
- 100g de presunto fatiado em tirinhas
- Noz moscada ralada a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

1. Coloque a batata ralada sobre um pano de prato limpo e esprema bem para tirar a água dela.
2. Aqueça uma frigideira com uns 20 cm de diâmetro, junte a manteiga e o azeite.
3. Coloque metade da batata e espalhe bem. Tempere com sal, noz-moscada e pimenta-do-reino.
4. Espalhe o queijo e o presunto.
5. Cubra com o restante da batata e tempere novamente. Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo até dourar.
6. Vire e doure do outro lado.
7. Retire do fogo e sirva em seguida.

Lasanha de presunto e queijo muçarela **com molho aurora**



RENDIMENTO
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
80 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 300g de presunto fatiado
- 300g de queijo muçarela fatiada
- 100g de queijo parmesão ralado pra finalizar
- 200g de massa para lasanha pré-cozida

MOLHO AURORA

- 1 lata de tomate pelado
- 1 alho poró
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picado
- 1 colher de sopa de azeite
- 200 ml de creme de leite
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Pimenta e sal rosa a gosto

MODO DE FAZER

Molho:

1. Refogue cebola, alho e alho poró no azeite, corte os tomates e os coloquem na panela e deixe apurar em fogo médio ate que atinja a textura de molho.
2. Coloque o creme de leite.
3. Finalize com salsinha, cebolinha, sal e pimenta-do-reino.

MONTAGEM

1. A primeira camada da lasanha será de molho. Então adicione uma concha de molho na forma.
2. Coloque 4 folhas de massa, uma ao lado da outra, e cubra com mais uma concha de molho. Por cima coloque as fatias de presunto e depois as fatias de queijo.
3. Cubra com uma concha de molho, coloque mais uma camada de massa e mais molho por cima. A massa sempre precisa estar entre duas camadas de molho.
4. Não exagere na quantidade de molho.
5. Continue as camadas de molho, massa, presunto, queijo e finalize com uma camada de massa com molho por cima.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos.
7. Retire do forno e coloque o queijo parmesão ralado.
8. Volte para o forno por mais 10 minutos para gratinar.
9. Retire do forno e espere 10 minutos antes de servir.





Enroladinho de Salsicha



RENDIMENTO
3 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
40 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 6 Salsichas Hot-Dog
- 500g de massa de pastel pronta (redondo tamanho grande)
- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 ovo

MODO DE FAZER

1. Cozinhe as salsichas em água fervente por 3 minutos.
2. Escorra, depois de frio corte-as ao meio.
3. Em um prato fundo, bata o ovo. Em outro prato coloque o queijo parmesão

MONTAGEM

1. Pegue metade da salsicha, enrole bem firme na massa de pastel, passe no ovo e depois na mistura de queijo com tempero.
2. Coloque na forma untada e leve ao forno pré-aquecido, até que fiquem dourados e crocantes.

Feijoada



RENDIMENTO
8 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
180 MINUTOS



DIFICULDADE
MÉDIO

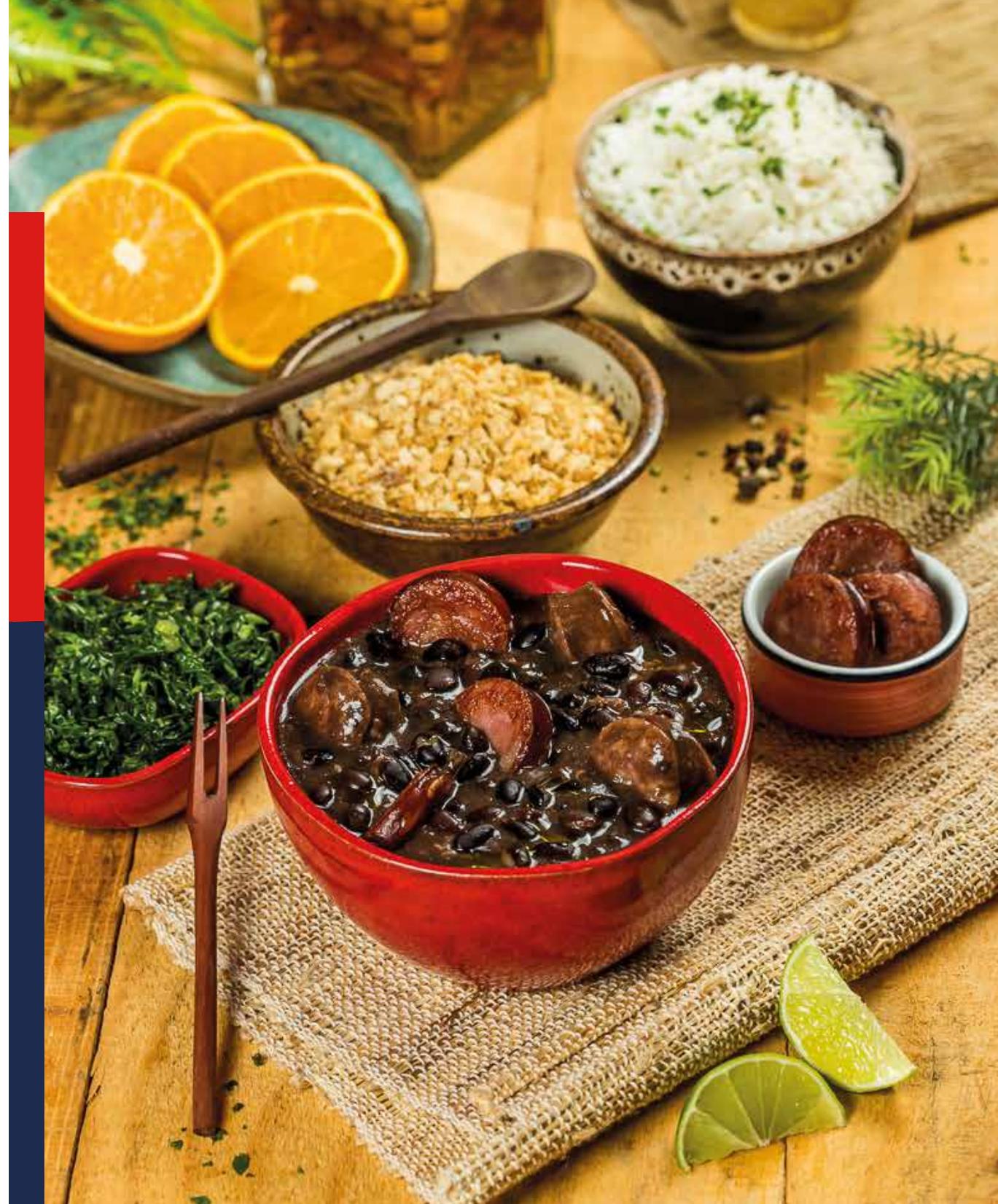
INGREDIENTES

- 1 kg de feijão preto
- 1 kg de costela de porco defumada
- 500g de jerked beef
- 500g de paio
- 500g de linguiça calabresa
- 200g de bacon
- 4 cebolas
- 6 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- Sal a gosto
- Pimenta dedo-de-moça a gosto

MODO DE FAZER

1. Coloque o feijão em uma peneira e lave bem sob água corrente. Transfira os grãos para uma tigela grande e cubra com água.
2. Cubra com um prato e deixe de molho por 1 hora.
3. Em uma panela coloque bacon, alho, cebola e pimenta dedo-de-moça, deixe dourar.
4. Coloque as folhas de louro.
5. Acrescente o feijão e misture bem.
6. Adicione 5 litros de água e mantenha a panela em fogo alto. Assim que começar a ferver, junte o jerked beef e a costelinha pré-cozidas, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 2 horas, mexendo de vez em quando.
7. Após as primeiras 2 horas de cozimento, junte a linguiça e os paios inteiros.
8. Deixe cozinhar em fogo baixo por mais 2 horas, mexendo de vez em quando delicadamente para não desmanchar os grãos de feijão.
9. Deixe cozinhar por aproximadamente 4 horas ou até que as carnes estejam bem macias e o caldo da feijoada comece a engrossar.
10. Sirva com arroz, couve refogada, gomos de laranja e farinha de mandioca torrada.

Dica: use as carnes já dessalgadas ou faça o processo de dessalga 1 dia antes.





Arroz de forno com Linguiça Calabresa



RENDIMENTO
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
40 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola bem picada
- 3 dentes de alho picados
- 500g de linguiça calabresa cortada em rodelas finas
- ½ xícara (chá) de molho de tomate
- 1 pimentão cortado em cubinhos
- 3 xícaras (chá) de arroz cozido
- 3 xícaras (chá) de queijo muçarela ralada
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

1. Aqueça o azeite em uma panela e junte alho, cebola, linguiça e deixe até dourar levemente.
2. Adicione o molho de tomate e o pimentão.
3. Cozinhe por 5 minutos, em fogo baixo.
4. Retire do fogo e acrescente o arroz, o cheiro verde e duas xícaras (chá) de muçarela.
5. Misture bem e passe para um refratário.
6. Finalize com o restante da muçarela
7. Leve ao forno, pré-aquecido, em temperatura média (180°C), por 15 minutos ou até o queijo derreter.
8. Sirva em seguida.

Caldo verde com Linguiça Calabresa



RENDIMENTO
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
60 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 litro de água fervente
- 150g de bacon em cubos pequenos
- 5 batatas em cubos
- 1 folha de louro
- 2 cenouras em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 cebolas picadas
- 4 dentes de alho picado
- 2 linguiças calabresa em rodelas
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de couve finamente picada
- Salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE FAZER

1. Em uma panela, em fogo médio, refogue alho, uma cebola e a cenoura no azeite.
2. Coloque a água, a batata e o louro e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos ou até a batata amaciar.
3. Deixe esfriar, retire o louro e bata tudo no liquidificador até ficar homogêneo.
4. Aqueça uma panela e coloque o bacon, em seguida adicione outra cebola até dourar.
5. Adicione a linguiça e frite até dourar.
6. Junte o creme batido, ajuste o sal e a pimenta-do-reino.
7. Cozinhe até levantar fervura. Se necessário, adicione mais água.
8. Misture a couve e cozinhe por aproximadamente 5 minutos.
9. Finalize com salsinha e cebolinha.





Arroz de tomate com **Linguça Fininha**



RENDIMENTO
2 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
60 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz carolino (ou arbório)
- ½ unidade de cebola picada
- ½ de pimentão médio picado
- 1 dente de alho picado
- 1 pacote de Linguça Fininha
- 2 colheres de sopa de azeite
- Salsinha e cebolinha a gosto
- 400g de tomate pelado (1 lata)
- 50 ml de vinho branco (opcional)
- 2 litros de água
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

1. Em uma panela coloque o azeite e refogue a linguça fininha, reserve.
2. Na mesma panela coloque alho, cebola, pimentão e deixe refogar até dourar.
3. Adicione o vinho e continue a mexer; espere até que boa parte do líquido tenha evaporado.
4. Entre com o tomate e cozinhe até que boa parte do líquido tenha evaporado e o molho esteja bem consistente.
5. Adicione o arroz e misture bem.
6. Agora adicione uma concha de água e mexa o arroz; continue a adicionar água aos poucos e a mexer o arroz sem parar, mexa com delicadeza para não quebrar os grãos.
7. Volte com a linguça fininha.
8. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino.
9. É importante que o arroz esteja com bastante caldo ao final, pois a água continuará a evaporar e será absorvida pelo arroz; adicione mais água, se necessário.
10. Finalize com salsinha e cebolinha.

Sanduíche de Jerked Beef acebolado com cogumelos



RENDIMENTO
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
20 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 cebolas cortadas em meia lua
- 1 alho finamente picado
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 2 colheres de sopa de requeijão
- 2 xícaras de cogumelos paris
- 2 xícaras de jerked beef desfiada e dessalgada
- 1 colher de sopa de azeite
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Sal a gosto

MODO DE FAZER

1. Em uma panela refogue a cebola e o alho no azeite até dourar.
2. Em seguida entre com os cogumelos, a pimenta dedo-de-moça finamente picada e com o jerked beef.
3. Finalize com a salsinha e a cebolinha.
4. Experimente e ajuste o sal se necessário.

MONTAGEM

1. Passe uma camada de requeijão nos pães e em seguida entre com jerked beef e os cogumelos.



Caldo de Mandioquinha com Jerked Beef



RENDIMENTO
6 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
60 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 800g de mandioquinha
- 1 xícara de jerked beef
- 1 xícara de linguiça calabresa picada
- 1 xícara de bacon picado
- 1 cebola finamente picada
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 dentes de alho picados
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

1. Cozinhe a mandioquinha com água já salgada em uma panela de pressão por cerca de 5 minutos.
2. Passe para o liquidificador junto com um pouco da água do cozimento e o creme de leite e bata até ficar homogêneo.
3. Experimente o sal e tempere com pimenta-do-reino.
4. Reserve.
5. Em um panela, refogue o bacon até ficar douradinho.
6. Em seguida entre com a linguiça e deixe dourar.
7. Acrescente alho, cebola e deixe dourar também.
8. Entre com o jerked beef e finalize com a salsinha e a cebolinha.
9. Experimente, se necessário ajuste o sal e a pimenta-do-reino.

Polenta com Jerked Beef Beef acebolado



RENDIMENTO
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
40 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

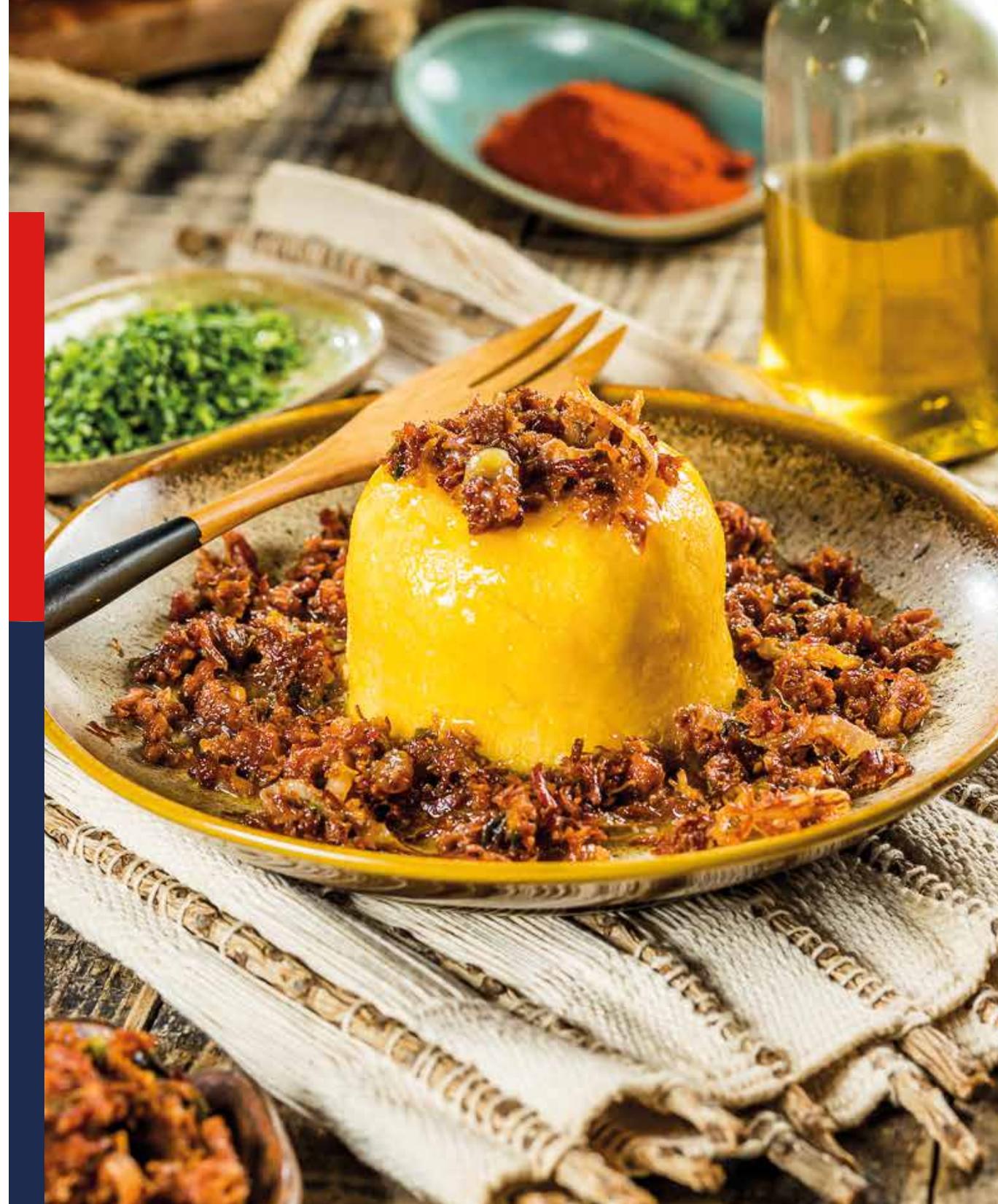
- 500g de jerked beef
- 4 dentes de alho
- 1 tomate picado em cubos
- 2 cebolas roxas picadas em meia lua
- Salsinha e cebolinha a gosto
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 pimenta dedo-de-moça
- Sal a gosto

POLENTA

- 2 xícaras (chá) de fubá ou sêmola de milho
- 1 colher (chá) de sal
- 100 gr de queijo parmesão ralado

MODO DE FAZER

1. Em uma panela refogue a cebola e o alho no azeite até dourar.
2. Em seguida entre com o tomate, a pimenta dedo-de-moça finamente picada e com o jerked beef.
3. Finalize com a salsinha e a cebolinha.
4. Experimente e ajuste o sal se necessário.
5. Em uma panela grande, aqueça 9 xícaras (chá) de água em fogo médio. Quando ferver, coloque o sal e abaixe o fogo. Com a colher de pau vá mexendo a água e colocando o fubá aos poucos.
6. Acrescente todo o fubá dessa maneira e deixe cozinhar por cerca de 30 minutos, mexendo sempre com a colher. A polenta estará pronta quando se desprender das paredes e do fundo da panela.
7. Finalize com o queijo parmesão e mexa bem.
8. Coloque um pouco de polenta num prato fundo, aperte o centro com a colher e cubra com jerked beef acebolado.





Gratinado de batata e Salame Defumado



RENDIMENTO
2 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
30 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 600g de batata cortada em rodela bem finas
- 60g de manteiga
- 1 ramo de alecrim
- 80g de queijo parmesão ralado fino
- 200g de Salame Defumado
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

1. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C).
2. Em uma vasilha, coloque as rodela de batata e junte manteiga derretida, alecrim, tomilho, sal e pimenta-do-reino.
3. Misture bem e divida em 4 partes iguais.
4. Em um refratário intercale camadas de fatias de batata com camadas de fatias de salame (cerca de 14 fatias por camada), terminando com as batatas.
5. Coloque o refratário no forno e asse por cerca de 30 minutos.
6. Polvilhe o parmesão e volte ao forno até gratinar.

Fritata de batata com Lombo Canadense



RENDIMENTO
1 PORÇÃO



TEMPO DE PREPARO
20 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 batata
- 1 cebola pequena
- 300g de lombo canadense
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de azeite
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

1. Descasque e corte a batata em rodela de 1 cm. Transfira para uma panela pequena, cubra com água, tempere com $\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal e leve ao fogo alto.
2. Quando ferver, diminua o fogo para médio e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos até a batata ficar al dente.
3. Corte a cebola em meias luas.
4. Em uma tigela coloque os ovos e acrescente metade do queijo ralado, a cebolinha e a salsinha e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Bata bem com um garfo para misturar as claras com as gemas.
5. Coloque azeite em um frigideira (que possa ir ao forno) e crescente as fatias de batata e de cebola, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por 4 minutos, mexendo de vez em quando, com uma espátula de silicone, até dourar.
6. Assim que estiverem douradas, acomode as fatias de batata e de cebola, de maneira que cubra todo o fundo da frigideira.
7. Entre com o lombo canadense. Regue com a mistura de ovos batidos e nivele com a espátula. Deixe cozinhar em fogo médio, até que a base e laterais da fritata estejam firmes e douradas.
8. Finalize com o queijo parmesão e leve ao forno para gratinar por cerca de 10 minutos ou até dourar.





Filé de frango recheado com **Lombo Canadense** e queijo muçarela



RENDIMENTO
5 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO
40 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 5 filés de frango (finos)
- 5 fatias de queijo muçarela
- 5 fatias de Lombo Canadense
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

1. Tempere os filés com sal e pimenta-do-reino.
2. Abra os filés um a um e coloque uma fatia de lombo canadense e um de queijo muçarela.
3. Enrole os filés (se necessário use palitos de dente para fechar), coloque em um refratário e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus até que fiquem dourados (aproximadamente 40 minutos).

Pão de queijo de Pepperoni



RENDIMENTO
15 UN. MÉDIAS



TEMPO DE PREPARO
60 MINUTOS



DIFICULDADE
FÁCIL

INGREDIENTES

- 250g de polvilho azedo
- 50g de manteiga
- 150g purê de de mandioca
- 200g de queijo minas curado
- 50g de parmesão
- 150g de pepperoni
- 3 ovos
- Sal a gosto

MODO DE FAZER

1. Coloque todos os itens secos num bowl e em seguida acrescente os líquidos e o sal.
2. Sove até formar uma massa homogênea e que desgruda dos dedos.
3. Molde em bolinhas de aproximadamente 50g. Leve ao forno pré-aquecido 180°C até dourar.





marba.com.br