

Renata apresenta receitas práticas com macarrão instantâneo para o Dia das Mães

Renata Express substitui o tradicional macarrão de domingo

Com a proximidade do Dia das Mães - esse ano comemorado em 09 de maio - muitos filhos se perguntam como surpreendê-las. Nessa data tão especial, um presente incomum (e que com certeza vai agradar) é preparar, em grande estilo, a refeição de toda a família, deixando sua mãe descansar longe da cozinha. Pensando nisso, a Renata - uma das mais tradicionais marcas de massa do Brasil - criou receitas fáceis e saborosas usando como base o macarrão instantâneo Renata Express, conferindo praticidade ao prato mais saboreado dos domingos: a macarronada. Confira abaixo as sugestões:



(fritos e dourados)

- Manjeriçã fresco para decorar

INSTANTÂNEO ALL'AMATRICIANA

Ingredientes

- 4 pacotes de RENATA EXPRESS instantâneo sabor carne e tomate
- 2 colheres (sopa) de RENATA Azeite Extra Virgem
- 3 dentes de alho picado
- 500g de tomates italianos (sem pele e sem sementes)
- 1 pimenta vermelha sem sementes (picada)
- 2 colheres (chá) de sal
- Meia colher (sopa) de açúcar
- 100g de bacon em cubos pequenos

Modo de Preparo

Numa frigideira doure o alho no Azeite levemente.

A seguir junte os tomates, a pimenta, o sal, o açúcar e o tempero do instantâneo, deixe em fogo brando por 5 minutos. Se necessário acrescente água.

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem.

Sirva porções individuais de massa e molho polvilhadas com o bacon e decoradas com as folhas de manjeriço fresco.

Dica: Substitua o macarrão instantâneo por RENATA OVOS tipo linguine.

Rendimento: 4 porções

Tempo de Preparo: 10min.



INSTANTÂNEO DE LEGUMES COM MOLHO DE GORGONZOLA E PÊRA

Ingredientes

- 4 pacotes de RENATA EXPRESS instantâneo sabor legumes
 - 3 colheres (sopa) de queijo gorgonzola picado
 - 1 xícara (chá) de vinho branco
 - 1 caixa de creme de leite
 - 1 colher (café) de açafrão
 - 1 colher (café) de sal
 - 3 pêras sem casca (cubos pequenos)
 - Meio limão (suco)
- 1 colher (chá) de manteiga
 - 1 colher (sobremesa) de açúcar
 - 1 ramo de cebolinha para decorar

Modo de Preparo

Em uma panela média, fogo baixo, junte o gorgonzola e misture até que derreta. Acrescente o vinho e o tempero de legumes do Instantâneo, misture e deixe até que ferva. Adicione o creme de leite e o açafrão, ajuste o sal. Reserve.

Cozinhe a massa conforme instruções da embalagem.

Regue a pêra com o suco de limão, para que não escureça. Em uma frigideira, em fogo médio, doure levemente a pêra na manteiga com o açúcar. Desligue o fogo e reserve.

Sirva as porções individuais de massa misturada com o molho e guarnecidas com a pêra levemente dourada, decoradas com um ramo de cebolinha.

Rendimento: 5 porções

Tempo de Preparo: 12min.

Sobre a Selmi

São mais de 120 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos de massas, farinhas especiais, bolos, bolinhos, mistura para bolos, além de café, queijo ralado, azeite e biscoitos - por meio das marcas Renata e Galo. A receita é de sucesso: matérias-primas selecionadas, estrutura humana competente, tecnologia de ponta e controle rigoroso. O resultado é a produção de centenas de toneladas de macarrão por dia, sempre mantendo a receita da legítima massa italiana, que era seguida por Adolfo Selmi, o fundador da companhia, em 1887. A empresa possui hoje modernas fábricas em Sumaré (SP) e Londrina (PR), além de maquinário e engenharia de produção de primeiro mundo - com a capacidade de expandir sua estrutura física, sem interromper a produção. São 51 mil m² de Centros de Distribuição, que recebem produtos diariamente.

Informações para a imprensa:

Ketchum Estratégia

Bianca Ferreira - Tel.: (11) 5090-8916 - bianca.ferreira@ketchum.com.br

Mariana Bevilacqua - Tel.: (11) 5090-8917 - mariana.bevilacqua@ketchum.com.br