



## Grupo Selmi traz ao mercado nova Lasanha Galo

*Atendendo às demandas do mercado, a tradicional marca de macarrão ganha mais um item em sua linha de produtos: uma lasanha com o sabor do Brasil.*

**Novembro de 2007** - Um dos pratos preferidos dos brasileiros, de Norte a Sul do País, agora ganha também a expertise e o toque especial da tradicional marca **Galo**. Chegou a nova **Lasanha Galo**, que será comercializada em pacotes de 200g, e que podem render até quatro porções.

Com lugar de destaque garantido em datas comemorativas e especiais na casa de todos os brasileiros - e até mesmo no domingo quando a família está reunida -, a lasanha agora terá seu tempo de preparo reduzido para até 15 minutos, se for direto ao forno convencional, ou até nove minutos no microondas.

Elaborada com ingredientes selecionados, será difícil resistir a essa delícia, que é prática e contará agora com a deliciosa marca Galo, sinônimo de qualidade em massas. A Lasanha Galo poderá ser encontrada nas melhores lojas de auto-serviço e varejo de todo o País. O preço unitário de gôndola sugerido para o produto é de R\$ 2,50.

### História da Lasanha

O costume de saborear uma boa lasanha foi assimilado dos imigrantes italianos. Originalmente criada com lâminas de massa intercaladas com ragu de carne de boi e de porco, molho branco e queijo parmesão, com o passar do tempo, inúmeras e surpreendentes versões foram criadas sem que a receita perdesse seu *glamour*.

Mas foi uma receita grega que originou esse que é um dos pratos mais apetitosos da culinária. No início, era chamado de "laganon" - um bolo de massa cortado em tiras. Tempos depois, os etruscos do norte da Itália adaptaram o prato, alternando entre as camadas de macarrão, molho vermelho, carne e molho branco. E para o toque final, o mais puro queijo parmesão.

### Uma receita especial

Para dar ainda mais vida a esse prato tão tradicional, o Grupo Selmi sugere o prato "Lasanha de Verão", que combina deliciosos vegetais, como abobrinha e berinjela, além de temperos muito especiais.

### Receita "Lasanha de Verão Galo"

#### Ingredientes:

- 500g de **MACARRÃO GALO TIPO LASANHA**
- 6 colheres (sopa) de azeite (90ml)
- 12 tomates maduros sem pele e sem semente (1,14 kg)

- 1 cebola bem picada (100g)
- 10 folhas de manjeriço
- 2 berinjelas médias cortadas em fatias de 1cm (500g)
- 3 abobrinhas médias cortadas em fatias de 1cm (600g)
- 1 ricota fresca (500g)
- 200ml de creme de leite fresco (1 xícara)
- 1 colher (café) de noz moscada ralada (5g)
- 200g de mussarela em fatias
- 100g de queijo parmesão ralado (1 xícara)
- Óleo e sal a gosto

### **Modo de Preparo**

Em uma panela, aqueça o azeite, acrescente a cebola, deixe refogar por alguns minutos e coloque os tomates e o manjeriço. Acerte o sal, deixe ferver por alguns minutos e reserve.

Grelhe as berinjelas e as abobrinhas, salgue-as e reserve.

Desmanche a ricota com as mãos em uma vasilha, acrescente o creme de leite, a noz moscada e o sal até formar uma pasta homogênea.

Monte a lasanha em uma forma untada de azeite na seguinte ordem: massa/ molho de tomate/ mussarela/ berinjela/ ricota/ massa/ molho de tomate/ mussarela/ abobrinha/ ricota, sucessivamente, até formar duas camadas, finalizando com o molho e o parmesão.

Leve ao forno pré-aquecido e deixe por 20 minutos. Retire do forno, deixe esfriar por alguns instantes e sirva.

*\*Dica: Esta é uma versão leve e moderna de lasanha, que acompanha perfeitamente carnes ou pode ser servida como prato principal em um jantar de verão. Você também pode variar o recheio, usando vegetais de sua preferência cortados em espessura fina, para que cozinhem por igual.*

### **Sobre o Grupo Selmi**

São 120 anos de tradição, conquistando a preferência do consumidor com diversos tipos de massas, farinhas especiais e bolos - 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. O grupo 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 mais de 30 mil m<sup>2</sup> de Centros de Distribuição, que recebem produtos diariamente.

### **Informações para a imprensa e imagem do lançamento:**

#### **Ketchum Estratégia**

Juliana Damasceno - Tel: (11) 5096-4334 r.878 - [juliana.damasceno@ketchum.com.br](mailto:juliana.damasceno@ketchum.com.br)

Bruna Baitello - Tel: (11) 5096-4334 r. 884 - [bruna.baitello@ketchum.com.br](mailto:bruna.baitello@ketchum.com.br)

Ana Cristina Nobre - Tel: (11) 5096-4334 r. 220 - [anacristina.nobre@ketchum.com.br](mailto:anacristina.nobre@ketchum.com.br)