

Renata apresenta receitas surpreendentes para o Dia dos Namorados

Sabores não convencionais prometem maravilhar os apaixonados

O Dia dos Namorados pede comemorações especiais. Para dar um toque de requinte a essa data tão esperada, nada melhor que receitas inusitadas para soltar a imaginação dos amantes. Para auxiliar os namorados a prepararem sua própria refeição - sem gastarem horas na cozinha e terem tempo livre para curtir a dois -, a Renata sugere duas receitas que podem ser feitas pelo casal ou por um dos companheiros, com o intuito de surpreender o outro. Os pratos combinam ingredientes finos com a praticidade do macarrão. Confira-os abaixo:



MACARRÃO COM SALMÃO DEFUMADO E ABOBRINHA

Ingredientes

- 250 g de RENATA SUPERIORE tipo Penne
- 2 xícaras (chá) de manjericão (80 g)
- 3 abobrinhas italianas

médias (865 g)

- 4 colheres (sopa) de RENATA AZEITE EXTRA VIRGEM (40 g)
- meia xícara (chá) de manjericão (20 g)
- 2 dentes de alho em tiras finas (6 g)
- 50 g de salmão defumado cortado em tiras finas
- sal a gosto

Modo de fazer

Cozinhe a MASSA conforme as instruções da embalagem.

Lave as abobrinhas, pique-as em tiras finas, no sentido do comprimento. Em uma panela com água quente e um pouco de sal, cozinhe até que fiquem *al dente*. Retire do fogo e escorra na peneira. Reserve.

Arrume as porções de abobrinha em formato de ninho em círculos já nos pratos que serão servidos, acrescente em cada ninho de abobrinha a MASSA cozida e reserve.

Doure o alho no AZEITE, junte o manjericão e refogue levemente. Retire do fogo, despeje o refogado sobre cada porção de MASSA e decore com tiras de salmão defumado. Sirva em seguida.

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 25 minutos



MACARRÃO AO MOLHO DE LARANJA E CAMARÃO

Ingredientes

- 1 cebola cortada em cubos pequenos (140 g)
- meia xícara (chá) de RENATA AZEITE EXTRA VIRGEM (100 g)
- 1 litro de suco de laranja
- 1 kg de camarão sete barbas limpo
- meio litro de creme de leite fresco
- meio pacote de RENATA SUPERIORE tipo Penne
- sal e pimenta-do-reino branca moída na hora, a gosto

Modo de fazer

Cozinhe a MASSA conforme as instruções da embalagem.

Em uma frigideira média, em fogo médio, doure a cebola no AZEITE. Misture o suco de laranja e deixe cozinhar até que o suco reduza pela metade. Junte os camarões e deixe até que estejam levemente cozidos.

Acrescente o creme de leite, o sal e a pimenta-do-reino e deixe no fogo até o molho encorpar. Acerte o sal e retire do fogo. Reserve.

Sirva porções individuais de massa e molho decoradas com camarões.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 35 minutos

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