



**Para apimentar o Dia dos Namorados, Renata apresenta
receita de Capeletti ao Molho de Pimentões Vermelhos**

Aproveite nossa sugestão e surpreenda sua cara-metade com praticidade e sabor

No Dia dos Namorados, nada mais romântico do que um jantar a dois. Melhor ainda se o prato for preparado com todo o carinho por você ou pela pessoa amada. Pensando nisso, a Selmi – uma das maiores indústrias brasileiras de alimentos, detentora das marcas Renata e Galo – traz uma

sugestão que irá tornar o seu jantar ainda mais atraente e apimentado. Confira abaixo!



**CAPELETTI DE CARNE
AO MOLHO DE PIMENTÕES VERMELHOS**

Ingredientes

- 1 pacote de **RENATA** Capeletti sabor Carne (250 g)
 - 500 g de pimentões vermelhos (reserve algumas tiras cruas, para decorar)
 - 2 dentes de alho (picados)
 - 2 colheres de **RENATA SUPERIORE** Azeite Extra Virgem
 - 1 colher (chá) de açúcar
 - 1 envelope de caldo de carne
- 1 ramo de tomilho fresco

Modo de preparo

Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem.

Retire as sementes e pique os pimentões. Doure o alho no azeite, junte os pimentões e refogue-os até que amoleçam. Retire do fogo e bata no liquidificador. A seguir, volte ao fogo e acrescente o restante dos ingredientes. Deixe cozinhar até que o molho encorpe. Se necessário, ajuste o sal.

Sirva porções de Capeletti e molho decoradas com ramos de tomilho e tiras de pimentão vermelho.

Dica

Se preferir, retire a pele dos pimentões.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 45 minutos

Informações para a imprensa:

Ketchum Estratégia

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

Selma Lopes - Tel.: 5090-8905 - selma.lopes@ketchum.com.br