



**Para comemorar o Dia dos Pais, Renata apresenta receita de Pappardelle Texturizado Grano Duro Ao Molho de Carne de Sol, Pimenta, Moranga, Azeite extra virgem e Parmesão**

*Aproveite nossa sugestão e prepare um almoço caprichado para o seu pai*

Almoço de domingo com a família é uma delícia. Reunir todo mundo para comemorar o Dia dos Pais é melhor ainda! Nesse dia tão especial, que tal presenteá-lo assumindo o comando da cozinha? Para te ajudar nessa tarefa, a Selmi – uma das maiores indústrias brasileiras de alimentos, detentora das marcas Renata e Galo – traz uma sugestão deliciosa de **Pappardelle Texturizado Grano Duro**, ao Molho de Carne de Sol, Pimenta, Moranga, **Azeite Extra Virgem e Parmesão** que promete agradar o paladar não só o seu pai, mas de toda a família! Veja abaixo.

Ingredientes:

- 1 pacote de Pappardelle **RENATA SUPERIORE** texturizado (200g);
- 200g de carne sol dessalgada e desfiada;
- 200g de abóbora tipo moranga (cortada em cubos) cozida "al dente";
- 1 unidade de pimenta dedo de moça sem sementes (em rodela)
- meia cebola média (picada);
- meia xícara (chá) de **AZEITE EXTRA VIRGEM RENATA SUPERIORE**;
- meia xícara (chá) de salsa (picada)
- 1 colher (café) de sal
- 1 pacote de **Queijo Parmesão RENATA FORMAGGIO** (50g)



Modo de preparo:

Cozinhe o Pappardelle **RENATA SUPERIORE** texturizado conforme a instrução da embalagem. Após o cozimento da massa, passar em água fria e envolver em fios de **AZEITE EXTRA VIRGEM RENATA SUPERIORE**. Reserve.

Numa panela média fogo médio, aqueça o **AZEITE EXTRA VIRGEM RENATA SUPERIORE** junto a cebola e a pimenta. Refogue por 3 minutos. Adicione a moranga cozida, a carne de sol e a salsinha e o sal. Junte a massa e salteie, para envolver todos os ingredientes, se necessário acerte o sal. Desligue o fogo e sirva as porções individuais, polvilhadas **Queijo Parmesão RENATA FORMAGGIO**.

**Tempo de preparo:** 30 minutos

**Rendimento:** 3 porções

**Informações para a imprensa:**

**Ketchum**

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

Selma Lopes - Tel.: (11) 5090-8905 - [selma.lopes@ketchum.com.br](mailto:selma.lopes@ketchum.com.br)