



## Renata Superiore apresenta receita de macarrão com bacalhau para a Páscoa

Prato promete deixar a mesa muito mais saborosa e requintada

Os ovos de chocolates já são tradição na Páscoa, assim como famoso bacalhau, protagonista dos almoços em família. Pensando nisso, a Selmi – uma das maiores indústrias brasileiras de alimentos, detentora das marcas Renata e Galo – apresenta uma sugestão especial com o ingrediente para inovar com praticidade e muito sabor. Veja abaixo.



### MACARRÃO COM BACALHAU, MANJERICÃO E TOMATES CEREJAS

#### Ingredientes

- 200g de RENATA SUPERIORE Tipo Tagliarini Texturizado
- 1 dente de alho (picado)
- 2 colheres (sopa) de RENATA SUPERIORE Azeite Extra Virgem
- 150g de bacalhau desfiado, dessal-

gado e cozido

- 50g de tomate seco (opcional) (em tiras)
- 20g de azeitonas verdes (em lascas)
- 20g de azeitonas pretas (em lascas)
- Meia xícara (chá) de folhas de manjericão (picadas)
- 2 colheres (sopa) de RENATA Farinha de Trigo tipo 1
- meia xícara (chá) de RENATA SUPERIORE Azeite Extra Virgem
- 4 xícaras (chá) de leite desnatado (quente)
- Meia xícara (chá) de requeijão light
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 pacote de RENATA FORMAGGIO Parmesão (100g)
- Decoração: 100g de tomates cereja e folhas de manjericão

#### Modo de Preparo

Cozinhe a MASSA conforme as instruções da embalagem.

Em uma panela média, fogo médio, doure o alho no AZEITE, junte o bacalhau e refogue levemente (cerca 3 minutos). Acrescente as azeitonas, o tomate seco o manjericão refogue por mais 1 minuto. Retire do fogo e reserve.

Em outra panela média, fogo médio, doure levemente a FARINHA e junte o AZEITE. Acrescente o leite quente aos poucos, mexendo sempre até encorpar cerca de 5 minutos. Por último, adicione o requeijão e o sal e misture para que fique homogêneo. Retire do fogo e reserve.

Sirva porções individuais de massa e molho com o refogado de bacalhau. Polvilhe com parmesão e decore com os tomates cerejas e folhas de manjericão.

**Rendimento:** de 2 a 3 porções

**Tempo de Preparo:** 40 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 m<sup>2</sup> 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](mailto:bianca.ferreira@ketchum.com.br)

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