



Renata apresenta receitas especiais para aquecer o seu inverno
Pratos prometem trazer mais sabor para curtir o frio

Está chegando a estação mais gelada do ano, o inverno. Nessa época, nada melhor do que um prato saboroso e quentinho para aquecer. Pensando nisso, a Selmi – uma das maiores indústrias brasileiras de alimentos, detentora das marcas Renata e Galo – apresenta duas receitas especiais para serem preparadas na estação do ano em que a comida vira um ótimo programa. Além de saborosos, esses pratos prometem aquecer qualquer ambiente. Confira abaixo.

Frango a Rolê com Piatto Pronto
Renata
Ingredientes

- 300 g de filé de peito de frango
- meia colher (sobremesa) de sal
- 1 colher (café) de pimenta-do-reino
- 100g de bacon fatiado
- 100g de cenoura (cortada em palitos)
- 3 colheres (sopa) de **RENATA Azeite Extra Virgem**
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 caixa de **RENATA SUPERIORE PIATTO PRONTO** sabor Tomate com Manjeriçã (450g)
- ½ xícara (chá) de água quente
- folhas de manjeriçã para decorar
- 1 pacote de **RENATA FORMAGGIO** Parmesã (50g)



Modo de Preparo

Tempere o frango com sal e pimenta e recheie cada filé com uma fatia de bacon e 2 palitos de cenoura. Enrole e prenda com um palito de dente, repita o processo até que termine o frango.

Na panela de pressão, doure o frango no azeite. Junte a cebola, o alho, o molho Piatto Pronto sabor Tomate com Manjeriçã e a água. Tampe a panela e, depois de pegar pressão, conte 10 minutos para o cozimento. Se necessário, deixe o molho reduzir e ajuste o sal.

Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem.

Sirva o frango sobre porções individuais de massa misturada ao molho de frango, polvilhadas com o parmesã e decoradas com as folhas de manjeriçã.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 15 minutos

Fusilli Tricolori ao Molho de Abóbora e Queijo

Ingredientes

- 1 pacote de **RENATA SUPERIORE** tipo Fusilli Tricolori (500 g)
- 1 abóbora japonesa sem sementes cortada em 4 partes
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres (chá) de sal
- ½ pimenta vermelha picada sem sementes (opcional)
- 1 colher (sopa) de manteiga aromatizada com ervas
- 2 pacotes de **RENATA FORMAGGIO** Parmesão (200 g)

Modo de Preparo

Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem.

Em uma panela grande, coloque a abóbora com água suficiente para cobri-la e deixe cozinhar até que amoleça. Escorra e retire toda a polpa com uma colher. Coloque-a de novo na panela, acrescente a manteiga, o sal, a pimenta vermelha e o parmesão, e deixe no fogo até que ferva. Acrescente o creme de leite e misture. Reserve.

Sirva porções individuais de massa e molho.

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 45 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

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