



Galo inova receita de tabule e deixa o prato com um sabor exclusivo

Prato típico libanês ficou com um toque especial de sêmola

O tabule é um prato típico libanês de salada, ideal para a época do verão. Nessa estação quente que chega a todo vapor, é preciso cuidar da saúde, hidratando o corpo e fazendo refeições com ingredientes saudáveis e leves. Pensando nisso, a Selmi – uma das maiores indústrias brasileiras de alimentos, detentora das marcas Renata e Galo – aprimorou a tradicional receita, adicionando o toque do macarrão, que dá novo sabor ao prato, deixando-o inovador, prático e muito saboroso. Veja abaixo.



TABULE COM ARGOLAS GALO

Ingredientes

- meio pacote de GALO Sêmola tipo Argolas (250 g)
- meia xícara (chá) de trigo para quibe
- 1 xícara (chá) de água quente
- 5 tomates picados sem sementes
- 3 pepinos japoneses (cubos pequenos)
- 1 cebola (picada)
- meia xícara (chá) de cheiro-verde (picado)
- 3 colheres (sopa) de folhas de hortelã (picada)
- 3 limões (suco)
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 5 colheres (sopa) de RENATA Azeite Extra Virgem
- 1 colher (café) de pimenta síria
- 4 folhas de alface para decorar

Modo de preparo

Cozinhe o MACARRÃO, conforme as instruções da embalagem. Escorra, resfrie e reserve.

Hidrate o trigo em uma vasilha grande. Para isso, junte água quente ao trigo e deixe de molho até que absorva toda a água. Reserve.

Na vasilha do trigo, acrescente o tomate, o pepino, o cheiro-verde, a hortelã, o suco de limão, o sal, o azeite, a pimenta e o MACARRÃO cozido. Misture tudo até que fique homogêneo.

Sirva porções individuais, disponha as folhas de alface e, por cima, o tabule. Decore com folhas de hortelã.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 15 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