COZINHA PREMIUM

01

ED 01

Sabores à Mesa



RECEITAS FEITAS PARA REUNIR QUEM VOCÊ AMA.

12 RECEITAS para transformar sua rotina à mesa.

Receitas que inspiram

Ingredientes, sabores e ideias para transformar cada refeição



QUANDO A COMIDA REÚNE PESSOAS, CADA DETALHE IMPORTA

Existem sabores que fazem parte da nossa rotina e, mesmo assim, nunca deixam de despertar boas lembranças.O aroma que vem da cozinha, a panela ainda quente sobre o fogão, a família chegando à mesa e aquele arroz branco, soltinho e recém-preparado esperando pelo prato principal.
Foi pensando nesses momentos que nasceu a primeira edição da Sabores à Mesa

Nas próximas páginas, você encontrará receitas criadas para diferentes ocasiões: do almoço rápido durante a semana ao prato especial de domingo. Carnes, frangos, peixes, preparações sem carne e acompanhamentos que têm algo em comum: todos encontram no arroz branco um parceiro perfeito. Mais do que apresentar receitas,queremos inspirar experiências à mesa e valorizar um alimento que atravessa gerações e faz parte do cotidiano brasileiro. Esta edição também apresenta a tradição da Ceolin Alimentos empresa de Bagé, no Rio Grande doSul, cuja história começou em 1963 e que há mais de seis décadas trabalha com arroz produzido na fronteira gaúcha.

Prepare a panela, escolha sua receita favorita e aproveite cada página. Bom apetite!

Carlos Garcia





05 O arroz branco perfeito

Ingredientes

2 xícaras (chá) de arroz Ceolin
4 xícaras (chá) de água
1 fio de óleo
1 dente de alho (opcional)
Sal a gosto

Modo de preparo

Lave o arroz em água corrente até que a água fique quase transparente.
Em uma panela, aqueça o óleo e doure o alho (opcional).
Adicione o arroz e refogue por 1 minuto.
Acrescente a água e o sal.
Cozinhe em fogo baixo com a panela semitampada.
Desligue o fogo e deixe descansar por 5 minutos. Soltinho e perfeito!



06 — Frango ao molho de mostarda

Ingredients
500 g de peito de frango em tiras
Suco de 1 limão
Sal e pimenta a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de mostarda
1 caixinha de creme de leite
Cheiro-verde a gosto

Modo de preparo
Tempere o frango com limão, sal e pimenta.
Doure na manteiga até ficar bem sequinho.
Acrescente a mostarda e misture.
Adicione o creme de leite e cozinhe por 3 minutos.
Finalize com cheiro-verde.
Sirva com arroz branco Qualite Premium

07 — Picadinho brasileiro

Ingredientes

500 g de carne em cubos
2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 tomates picados
1 xícara (chà) de água
Sal, pimenta e cheiro-verde a gosto

Modo de preparo

Aqueça o óleo e doure a carne.
Refogue a cebola e o alho.
Acrescente os tomates e misture.
Adicione a água, tempere e cozinhe por 25 minutos em fogo baixo.
Finalize com cheiro-verde.

Sirva com arroz Qualite Premium





08 — Tilápia na manteiga e limão

Ingredientes

4 filés de tilápia
Suco de 1 limão
Sal e pimenta a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga
Alho a gosto
Salsinha picada

Modo de preparo

Tempere os filés com limão, sal e pimenta.
Derreta a manteiga e doure os filés dos dois lados.
Acrescente o alho e cozinhe por mais 2 minutos.
Finalize com salsinha.
Sirva com arroz branco Qualite Premium



09 Strogonoff de carne

Ingredientes

500 g de carne em tiras
1 cebola picada
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de ketchup
1 colher (sopa) de mostarda
1 caixinha de creme de leite
Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Doure a carne na manteiga.
Junte a cebola, refogue e tempere.
Acrescente o ketchup e a mostarda e misture bem.
Finalize com o creme de leite.

Sirva com arroz Ceolin e batata palha.



10 — Pernil com laranja

Ingredientes

1,5 kg de pernil suíno
Suco de 2 laranjas
3 dentes de alho
2 colheres (sopa) de mel
Sal, pimenta e alecrim a gosto

Modo de preparo

Tempere o pernil com o suco de laranja, alho, sal e pimenta.
Deixe marinar por 2 horas.
Leve ao forno coberto com papel-alumínio até ficar macio.
Retire o papel, pincele com mel e asse até dourar.
Sirva com arroz Ceolin.



11 — Almôndegas ao molho

Ingredientes

500 g de carne moída
1/2 cebola ralada
1 dente de alho
Sal e pimenta a gosto
1 ovo
1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
Molho de tomate a gosto

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e modele as almôndegas.
Doure as almôndegas em óleo.
Acrescente o molho de tomate e cozinhe por 15 minutos.
Sirva com arroz branco Qualite Classic

12 —

Moqueca de peixe



Ingredientes

- 600 g de peixe em postas
- 1 cebola fatiada
- 1 pimentão fatiado
- 2 tomates fatiados
- 200 ml de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de azeite de dendê
- Sal e coentro a gosto

Modo de preparo

Tempere o peixe com sal e limão.
Em uma panela, faça camadas de cebola, tomate, pimentão e peixe.
Regue com azeite de dendê e leite de coco.
Cozinhe em fogo baixo por 20 minutos.

Sirva com arroz Qualite Premium

13 — Frango xadrez



Ingredientes

500 g de peito de frango em cubos

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

1 cebola

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de shoyu

1 colher (sopa) de óleo

Amendoim a gosto

Modo de preparo

Doure o frango no óleo.

Acrescente alho e cebola.

Adicione os pimentões e mexa.

Acrescente o shoyu e cozinhe por 5 minutos.

Finalize com amendoim.

Sirva com arroz Qualite Classic



11 Grão-de-bico ao curry

Ingredientes



2 xícaras (chá) de grão-de-bico cozido
1 cebola picada
2 dentes de alho
1 tomate picado
1 colher (chá) de curry
200 ml de leite de coco
Sal a gosto

Modo de preparo

Refogue a cebola e o alho.
Acrescente o tomate e o curry.
Adicione o grão-de-bico e o leite de coco.
Cozinhe por 10 minutos.

Sirva com arroz branco D' Bagé



12 — Berinjela à parmegiana

Ingredientes

2 berinjelas fatiadas
Sal para dessalgar
1 lata de molho de tomate
200 g de muçarela fatiada
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
Óleo para fritar

Modo de preparo

Salgue as berinjelas e deixe descansar por 20 minutos.
Frite levemente e escorta.
Em um refratário, alterne camadas de berinjela, molho e queijo.
Finalize com parmesão e leve ao forno até gratinar.

Sirva com arroz branco Qualite Classic



16 Costelinha caramelizada

Ingredientes

- 1 kg de costelinha suína
- Suco de 1 limão
- 5 dentes de alho
- 1/2 xícara (chá) de molho de soja
- 3 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

- Tempere a costelinha com limão, alho, sal e pimenta.
- Misture o molho de soja e o açúcar.
- Leve ao forno coberta com papel-alumínio até ficar macia.
- Retire o papel e asse até caramelizar.
- **Sirva com arroz D' Bagé**



14 – Carne moída com legumes

Ingredientes

500 g de carne moída
1 cebola picada
2 dentes de alho
1 cenoura ralada
1 abobrinha picada
1 tomate picado
Sal e cheiro-verde a gosto

Modo de preparo

Refogue a cebola e o alho.
Acrescente a carne e mexa até cozinhar.
Adicione os legumes e o tomate.
Tempere e cozinhe até secar.

Sirva com arroz Ceolin.



18 — Feijão, farofa e vinagrete

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de feijão cozido
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- Sal a gosto
- Farofa pronta a gosto
- Vinagrete: tomate, cebola, pimentão, cheiro-verde e limão

Modo de preparo

- Refogue a cebola no óleo.
- Acrescente o feijão e tempere.
- Prepare o vinagrete com os ingredientes picados e limão.
- **Sirva com arroz Qualite Classic.**

Nossos arrozes para todas as receitas

Qualidade, sabor e tradição
presentes na mesa brasileira.



CEOLIN TIPO 1

A tradição que leva o nome de casa, com grãos selecionados e excelente rendimento.

QUALITÉ PREMIUM TIPO 1

Uma escolha para quem valoriza apresentação, sofisticação e qualidade.

QUALITÉ CLASSIC TIPO 1

Versatilidade para o dia a dia, com praticidade e cozimento uniforme.

D'BAGÉ TIPO 1

Uma marca de forte identidade, ligada à tradição e aos sabores da mesa brasileira.

DESDE 1963 BAGÉ-RS

Ceolin Alimentos





Qualidade que nasce no Sul do Brasil

