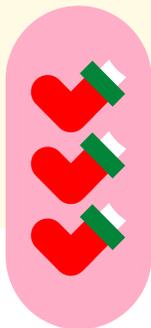
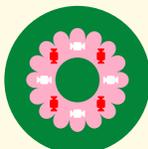


RECEITAS NATALINAS

EDIÇÃO 2023

MAIS SABOR
MAIS AMOR

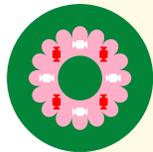
OLIVEIRA



Ano vem, ano vai e tudo que fica são as lembranças. As lembranças das quais compartilhamos com quem mais amamos. São momentos únicos. Cada um deles faz parte da nossa história singular e plural. Por isso que nós desejamos a você um “Natal com sabor Oliveira” como ingrediente indispensável para dividir com quem você mais ama.

Temperere com amor e surpreenda com o sabor.

NOS VEMOS EM 2024





FAROFA DE BANANA



1 ½ xícara [chá] de farinha de mandioca torrada



2 bananas-prata [não pode estar muito madura]



½ Cebola Roxa



1 Dente de Alho



2 Colheres [sopa] de manteiga



Sal a gosto



Pimenta-do-reino moída na hora a gosto



1. Descasque as bananas, a cebola e o alho. Corte as bananas em meias-luas médias, a cebola em cubos pequenos e pique fino o alho.

2. Coloque a manteiga numa panela média e leve ao fogo médio. Quando derreter, junte a cebola, tempere com uma pitada de sal e refogue até murchar. Acrescente o alho e refogue por mais 1 minuto para perfumar.

3. Adicione os pedaços de banana, tempere com sal e pimenta a gosto e misture delicadamente por 1 minuto - cuidado para não desmanchar demais os pedaços. Por último, junte a farinha de mandioca, aos poucos, misturando com a espátula para incorporar. Deixe cozinhar por mais 5 minutos para ficar crocante, mexendo de vez em quando. Prove e acerte o sal e a pimenta. Sirva a seguir.



LEGUMES ASSADOS AO FORNO



Batata Inglesa



Cenoura



Couve-flor



Brócolis



Cebola roxa



Pimentão verde



Pimentão amarelo



Pimentão vermelho



Alho



Tomate cereja



Em um refratário coloque todos os ingredientes selecionados. Acrescente sal, pimenta e azeite de oliva. Todos os ingredientes e temperos são a gosto e a quantidade irá variar dependendo da quantidade de pessoas.



ARROZ À GREGA



1 Dente de alho



½ Xícara de cenoura



1 Xícara de pimentão verde



1 Xícara de pimentão amarelo



1 Xícara de pimentão vermelho



½ Xícara de uva passa



½ Xícara de ervilha e milho



1 e ½ Xícara de arroz branco ou parboilizado



3 Xícaras de água



½ Cebola



Refogue os ingredientes na frigideira [cenoura, alho, pimentão, milho, ervilha e uva] com uma pitada de sal e reserve, enquanto você cozinha o arroz com sal e água.

No final, misture tudo e deixe cozinhar mais um pouco.



SALADA



Meio pé de alface



Meio maço de rúcula



Meio maço de agrião



15 Tomates-cereja
cortados ao meio



5 Palmitos em
fatias grossas



2 Mangas [não tão
maduras] cortadas



Lave as folhas e separe-as. Misture em um Bowl os verdes, os tomates-cereja, o palmito de pupunha e a manga cortada. Tempere a gosto.



MAIONESE DE MAÇÃ



6 maçãs fugi picadas



6 maçãs verdes picadas



100gr de uva passa



50g de nozes



50g de pepino Oliveira



100g de palmito Oliveira



50g de cenoura picada em cubos



Azeitona preta



Maionese a gosto



5 batatas cozidas



Descasque as batatas e pique em cubos [não muito pequenos]. Faça o mesmo com as maçãs e reserve. Pique grosseiramente as nozes e junte com as passas e depois misture a maçã picada com os outros ingredientes, até que fique bem temperada.

Deixe na geladeira por 2 ou 3 horas para resfriar e depois enfeite conforme você gosta.



SOBREMESA DE BANANA COM DOCE DE LEITE



No processador, triture a bolacha bem fina. Adicione a manteiga e misture.

Faça uma camada nas taças com a mistura das bolachas e prepare o pudim conforme instruções da embalagem e deixe esfriar. Distribua um pouco do pudim em cada copo e acrescente uma camada de doce de leite Oliveira.

Na batedeira, bata o chantilly até começar a encorpar conforme o modo de preparo da embalagem. Após o processo coloque o chantilly em todos os copos e decore com as bananas e com o doce de leite levando-os à geladeira.



1 embalagem de pudim sabor baunilha



100g de bolacha maizena



50g de manteiga sem sal em temperatura ambiente



1 Pote de Doce de leite Oliveira



1 Caixa de chantilly



1 Banana



PETISCOS



Queijo a gosto



Parma e Salames
a gosto



Azeitona



Uva [frutas de sua
preferência]



Ovo de codorna
Oliveira



Pepino Oliveira



Separe os itens que você irá usar juntamente com uma superfície plana para servir aos seus convidados [amigos e/ou familiares]. A montagem fica a seu gosto. O segredo é utilizar da criatividade e ousar nas cores.

FRANGO ASSADO





1 Frango inteiro



Salsinha



Cebolinha



Alecrim ou Tomilho



Pimenta-do-reino
preta



Cravo



Alho



Folhas de louro



Sal [2% do peso
do frango + o peso
da água]



EXEMPLO DE SALMOURA:

Para 9 litros de água e um frango de 2kg utiliza-se 220g de sal, ou seja, 2% do peso total [11kg].

Para 5 litros de água e um frango de 2kg utiliza-se 140g de sal, ou seja, 2% do peso total [7kg].

PREPARO MOLHO MARINADA:

Coloque no liquidificador: salsinha, cebolinha, tomilho, pimenta do reino, cravo em grão, louro e alho. Bata tudo isso com água.

Depois despeje esses ingredientes numa panela e deixe no fogo até levantar fervura para concentrar o sabor. Desligue o fogo.

FORNO:

180° assando a mais ou menos 1h20min.

PREPARO DA SALMOURA:

Coloque o frango em uma vasilha que o cubra por inteiro. Acrescente água e sal. 2% de sal do peso total contando com água e o frango. Depois de colocar o sal na água é hora de pegar o molho da marinada e peneirar o que ferveu dentro dessa vasilha com água e sal e colocar o frango lá dentro deixando-o por 24h de molho.

ASSANDO O FRANGO:

No dia seguinte que for fazer o frango, colocar para assar sobre uma assadeira ou acrescentar algumas batatas no fundo dele para não queimar. Não esquecer de amarrar as coxas do frango para ele não ficar aberto.

MAIS SABOR EM SUA VIDA!

OLIVEIRA



@oliveiraprodotosalimenticios

