



Receitas de Família

Guia com receitas deliciosas
para servir quem você ama nas
festividades de Natal e Ano Novo.

#NatalPraSentir



ESSA MARCA TEM SABOR



É tempo de celebrar!

Qual o significado do Natal para você? Para nós, esta é uma data de múltiplos significados. Mas os mais importantes nos remetem aos sentimentos que gostamos de nutrir: esperança, união, afeto, alegria, amor. Uma data para reunir a família e amigos à mesa, confraternizar.

2021 foi um ano marcado por desafios, mas também de muita superação. Por isso, mais do que nunca, precisa ser celebrado!

Então reunimos em um livro virtual as melhores Receitas de Família (faça o download abaixo), para que você possa juntar todo mundo e tornar esse momento especial, daqueles pra ficar na memória - porque se tem algo que nos ajuda a construir nossas memórias afetivas são os momentos à mesa, com cheiros, sabores e bons momentos ao lado de quem amamos!

Além do livro, no nosso instagram @saborelleoficial tem filtros especiais para deixar as fotos desses momentos ainda mais lindas! Use e marque a gente e a hashtag #NatalPraSentir, para partilhar conosco suas alegrias!

Que o seu natal seja mágico! Que possamos fazer parte das memórias em família!

 **saborelleoficial**

 **saborelle marcas exclusivas**

#FamiliaSaborelle



Sobre Nós

Nossa empresa nasceu em Goiás, em 2002, e ao longo desses anos fomos agregando marcas e novos produtos ao nosso mix, oferecendo ao nosso público tudo aquilo que desejam – desde alimentos, itens de higiene e limpeza, produtos para pets e outros, que compõem hoje a nossa família com quase 700 itens. Estamos presentes em 13 estados, com 18 Centros de Distribuição instalados pelo país. Nossa missão é participar do dia a dia e da história das famílias, criando memórias e nos fazendo presentes com sabor e qualidade.

Conheça nossas marcas:





Índice

Mix de castanhas e frutas secas	06
Damasco com queijo	07
Canapé de patê de azeitona	08
Caponata de berinjela	09
Espetinho refrescante com pesto	10
Salada californiana	11
Salada de bacalhau	12
Salada crocante	13
Salada Contemporânea	14
Salada Marroquina	15
Farofa com banana e castanha do Pará	16
Farofa crocante de biscoito e bacon	17
Farofa com bacon e uvas passas	18
Farofa de damascos e nozes	19
Arroz com nozes	20
Arroz com limão e pimenta dedo de moça	21
Arroz à grega	22
Salpicão tradicional	23
Frango assado com laranja e creme de cebola	24
Surpresa de banana agridoce	25
Molho de abacaxi para acompanhar carnes	26
Peru suculento	27
Lombo com calabresa	28
Fricassê de frango	29
Pernil com recheio de azeitonas	30
Pavê de bombom	32
Pudim de leite	33
Manjar de coco	34
Brigadeirão	35
Gelatina mosaico Natalina	36
Rabanada	37
Bombom de cereja na travessa	38



Receitas Salgadas

Mix de castanhas e frutas secas



Ingredientes:

- 1 pote de damasco turco seco Saborelle
- 1 pote de ameixa seca sem caroço Saborelle
- 1 pote de uva passa branca Saborelle
- 1 pote de nozes Saborelle
- 1 pote de castanha do Pará Saborelle

Preparo:

- Pique as nozes grosseiramente, para ficarem em tamanhos parecidos com os das castanhas.
- Misture todos os ingredientes em um bowl.
- Se preferir, sirva acompanhado por queijos.

Damasco com queijo

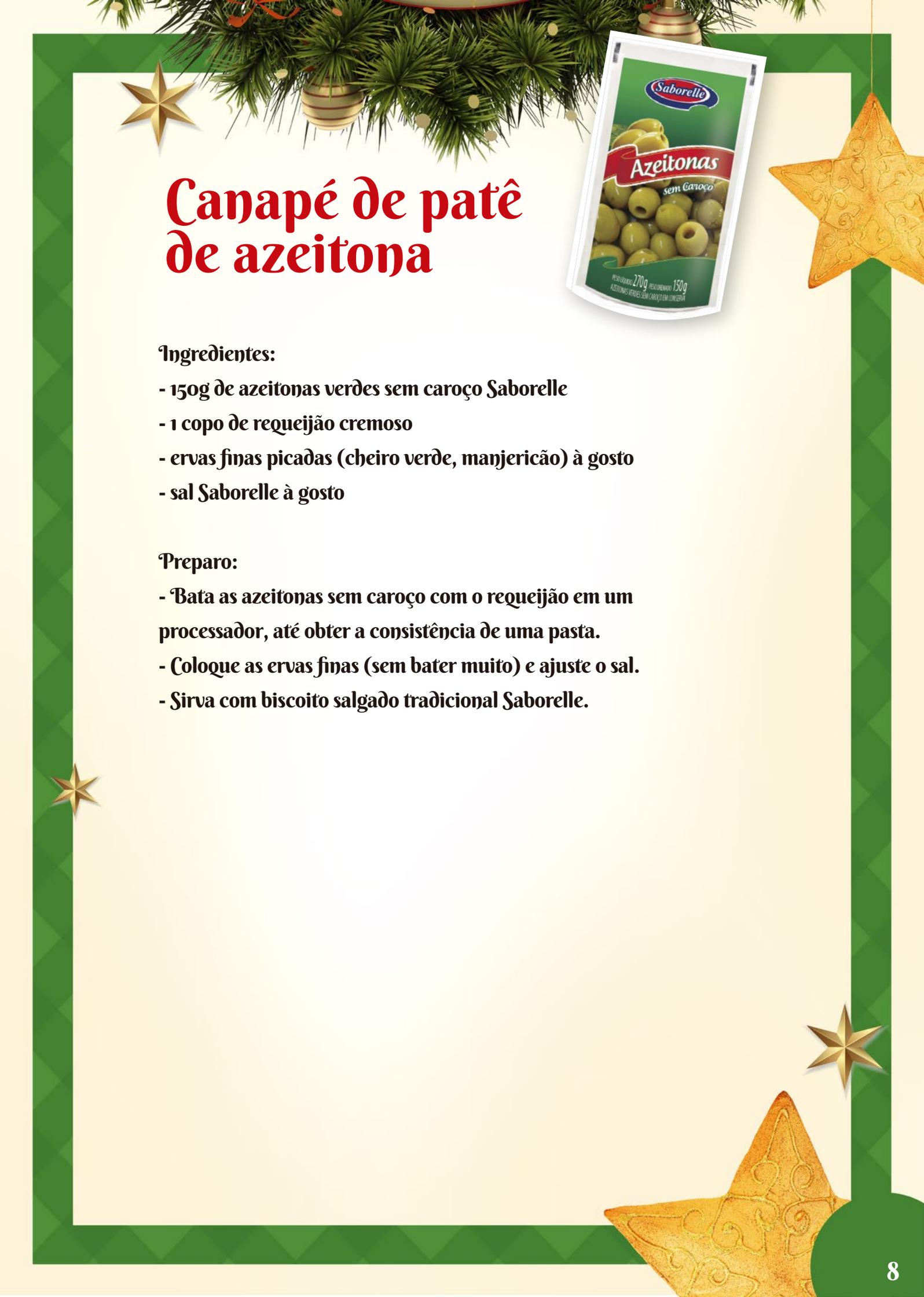


Ingredientes:

- 1 pote de damasco turco seco Saborelle
- 100 gramas de cream cheese
- 50 gramas de queijo gorgonzola

Preparo:

- Corte os damascos ao meio, abrindo-o, sem separar as metades.
- Misture os dois queijos, fazendo uma pasta, e recheie os damascos.



Canapé de patê de azeitona



Ingredientes:

- 150g de azeitonas verdes sem caroço Saborelle
- 1 copo de requeijão cremoso
- ervas finas picadas (cheiro verde, manjericão) à gosto
- sal Saborelle à gosto

Preparo:

- Bata as azeitonas sem caroço com o requeijão em um processador, até obter a consistência de uma pasta.
- Coloque as ervas finas (sem bater muito) e ajuste o sal.
- Sirva com biscoito salgado tradicional Saborelle.

Caponata de berinjela



Ingredientes:

- 2 berinjelas cortadas em cubinhos
- 1 pimentão vermelho em cubinhos
- 1 pimentão amarelo em cubinhos
- 1 xícara (chá) de uvas passas pretas Saborelle
- 1 cebola roxa média em cubinhos
- ½ xícara de azeitonas picadas Saborelle
- ½ xícara de vinagre Saborelle
- ½ xícara de água
- ½ xícara de azeite
- 2 dentes de alho picados
- orégano Saborelle e sal Saborelle à gosto

Preparo:

- Deixe a berinjela de molho com água, sal e vinagre por 15 minutos, depois esorra.
- junte todos os ingredientes já picados em uma forma e misture bem.
- Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 1 hora e 30 minutos, aproximadamente, mexendo de vez em quando.
- sirva com pão sírio, torradas ou biscoitos salgados Saborelle.



Espetinho refrescante com pesto



Ingredientes para o molho pesto:

- 1 xícara de folhas de manjericão fresco (aperte-as bem dentro da xícara, para dar a quantidade correta)
- ¼ xícara de azeite de oliva extra virgem
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- pimenta do reino Saborelle e sal Saborelle à gosto

Preparo:

- Lave e seque as folhas do manjericão.
- Junte todos os ingredientes no processador ou liquidificador e bata até obter a consistência desejada - pode deixar mais pastoso ou bater até ficar um pouco mais líquido.

Ingredientes para o espetinho:

- 300g de queijo muçarela picado em cubinhos pequenos
- 200g de tomate cereja
- folhas frescas de manjericão
- palitos de dente ou próprios para petiscos

Preparo

- monte no palito: um cubinho de queijo, um folha de manjericão, um tomatinho cereja;
- repita até finalizar os ingredientes.
- sirva com o molho pesto.

Salada californiana



Ingredientes:

- 2 unidades de figo em calda Saborelle
- 2 unidades de pêssego em calda Saborelle
- ½ maço de alface lisa
- ½ maço de alface roxa
- ½ maço de miniagrião
- um punhado de folhas de manjeriço baby
- lascas de coco fresco
- azeite a gosto
- vinagre tinto Saborelle a gosto
- sal e pimenta-do-reino em grãos Saborelle a gosto

Preparo:

- Retire as frutas da calda e lave, delicadamente, para retirar o excesso do sabor adocicado.
- Pique as frutas em formato meia lua, na espessura de um dedo.
- lave todas as folhas e seque.
- rasgue as folhas grosseiramente e misture todas.
- tempere as folhas com o azeite, vinagre, sal e pimenta do reino moída na hora.
- distribua as frutas - figo, pêssego e coco - sobre as folhas, decorando a travessa.

Salada de bacalhau



Ingredientes:

- 500 gramas de bacalhau dessalgado em lascas
- 4 batatas médias
- 2 cebolas médias cortadas em meia lua
- ½ pimentão vermelho cortado em tiras
- ½ pimentão amarelo cortado em tiras
- 1 xícara de azeitonas verdes sem caroço Saborelle
- 3 dentes de alho picados
- azeite de oliva a gosto
- salsinha ou cebolinha picada a gosto
- pimenta do reino em grãos Saborelle a gosto
- sal Saborelle a gosto

Preparo:

- descasque as batatas e pique em rodela, na espessura de um dedo. Cozinhe-as sem deixá-las muito moles.
- em uma panela média, adicione azeite até cobrir o fundo. Refogue o alho e a cebola, até dourar, e acrescente o bacalhau.
- acrescente o sal e pimenta do reino moída na hora. Acerte os temperos a seu gosto.
- cozinhe o bacalhau por cerca de 15 a 25 minutos, até ficar macio, mexendo de vez em quando.
- Em uma travessa untada com azeite, faça camadas de batatas, o refogado de bacalhau e os pimentões, regando com azeite entre as camadas; decore com as azeitonas.
- Leve a travessa à geladeira até a hora de servir.

Salada crocante



Ingredientes:

- 1 xícara de amendoim Saborelle
- 1 cabeça de alface americana
- ½ repolho roxo pequeno
- 150 gramas de bacon em fatias
- 200 gramas de tomatinhos cereja
- 1 xícara de queijo parmesão ralado grosso

Preparo:

- torra o amendoim e retire a pele.
- lave as folhas da alface e do repolho e rasgue grosseiramente.
- pique as tiras de bacon em pedacinhos quadrados e frite, para que fiquem crocantes (deixe fritar no óleo do próprio bacon, para não ficarem encharcados).
- misture as folhas, amendoim, bacon (já frio) e queijo em uma travessa.
- lave e distribua os tomatinhos inteiros, por cima dos demais ingredientes.
- tempere somente na hora de servir, para não perder a crocância, com o molho de sua preferência.

Salada marroquina



Ingredientes:

- 1 xícara de trigo para kibe Saborelle
- 200 gramas de grão de bico
- ½ xícara de uva passa branca Saborelle
- ½ xícara de uva passa preta Saborelle
- 2 maçãs verdes sem casca picadinhas
- 2 maçãs vermelhas sem casca picadinhas
- 1 pimentão vermelho médio sem semente picadinho
- 1 pimentão amarelo médio sem semente picadinho
- ½ xícara de hortelã fresca picada
- ½ xícara de azeitona fatiada Saborelle
- 1 cebola roxa pequena picadinha
- 250 gramas de maionese Saborelle
- suco de 1 limão médio (cerca de ½ xícara)
- sal, cheiro verde, azeite e pimenta do reino a gosto

Preparo:

- hidrate o trigo adicionando água até cobri-lo. Deixe descansar.
- cozinhe o grão de bico até ficar al dente (macio, mas sem desmanchar).
- tente picar todos os ingredientes em tamanhos parecidos, pequenos.
- escorra o trigo, apertando bem, até sair toda a água.
- misture todos os ingredientes e acerte o tempero a seu gosto.

Farofa com banana e castanha do Pará



Ingredientes:

- 500 g de farinha de mandioca
- 4 colheres cheias de manteiga
- 1 xícara de castanha do pará Saborelle
- 1 xícara de banana-passa picada

Preparo:

- Numa tábua, pique a castanha do pará e a banana passa, separadamente, em pedaços pequenos.
- Em uma panela grande, derreta a manteiga. Junte a banana-passa picada e mexa por 2 minutos.
- Em seguida, junte a farinha de mandioca, mexendo sempre, até dourar (leva cerca de 20 minutos, em fogo médio).
- Ajuste o sal.
- Desligue o fogo, acrescente a castanha do pará e mexa por mais um minuto.
- Transfira a farofa para uma travessa; não tampe até que esteja completamente fria.



Salada contemporânea



Ingredientes:

- 400g de camarões médios
- 2 fatias médias de melão
- 300g de tomate cereja
- 100g de castanha do pará Saborelle
- 1/2 cebola roxa média
- punhado de rúcula
- 1/2 cabeça de alface americana
- 1/2 maço de alface roxa
- lascas de queijo parmesão a gosto
- lascas de coco fresco à gosto

Preparo:

- em uma frigideira untada com azeite, grelhe os camarões aos poucos, temperados com sal e pimenta do reino, até dourar.
- descasque e pique o melão em cubos pequenos.
- corte os tomates cereja ao meio.
- pique grosseiramente as castanhas.
- pique a cebola em formato meia lua.
- lave as folhas e rasgue grosseiramente.
- misture delicadamente todos os ingredientes em uma travessa.
- tempere a salada individualmente, com o molho de sua preferência.

Farofa com bacon e uvas passas



Ingredientes:

- 800 gramas de farinha de mandioca
- 1 cebola média, bem picada
- 1 xícara de uva passa branca Saborelle
- 300 gramas de bacon
- 3 colheres cheias de manteiga de leite
- sal Saborelle a gosto

Preparo:

- pique o bacon em pedaços pequenos e frite na manteiga, deixando ainda macio.
- junte a cebola e deixe dourar.
- adicione a farinha de mandioca, em fogo médio, e mexa sempre, até dourar.
- acerte o sal
- transfira a farofa para uma travessa e junte a uva passa. Misture bem.
- não tampe a travessa até que a farofa esteja fria.

Farofa crocante de biscoito e bacon



Ingredientes:

- 200 gramas de biscoito cream cracker Saborelle
- 500 gramas de farinha de mandioca
- 300 gramas de bacon
- 6 dentes de alho
- 3 colheres de sopa cheias de manteiga de leite
- sal Saborelle a gosto

Preparo:

- triture o biscoito no mixer ou liquidificador, até virar uma farofa. Em seguida, leve ao fogo médio, mexendo sempre, para dar uma leve torrada. Reserve.
- pique o bacon em pedaços pequenos e o alho grosseiramente.
- frite o bacon na manteiga, em ponto ainda macio. Adicione o alho e deixe fritar junto, até corar.
- junte a farinha de mandioca e mexa sempre, até torrar. Não deixe escurecer muito.
- passe a farofa para uma vasilha de vidro e misture a farinha de biscoito.
- sirva na vasilha ou decore as travessas de carnes.

Farofa de damascos e nozes



Ingredientes:

- 3 colheres de sopa cheias de manteiga
- 50 ml de suco de laranja
- 1 xícara de bacon em cubos
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 e ½ xícara de farinha de mandioca crua
- 1 xícara de damasco Saborelle picado
- 3 colheres de uvas passas Saborelle
- ½ xícara de nozes Saborelle picadas
- Cheiro verde picado a gosto
- Sal Saborelle a gosto

Preparo:

- Refogue o bacon na manteiga, deixando ainda macio.
- Junte a cebola e deixe corar; em seguida junte o alho.
- Adicione os damascos, as passas e as nozes e mexa tudo.
- Despeje o suco de laranja, misture bem e deixe ferver por 2 minutos.
- Transfira para uma travessa e misture a farinha.
- Polvilhe o cheiro verde picado e acerte o sal.

Arroz com nozes



Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de arroz
- 4 xícaras de água
- 1 xícara de nozes Saborelle picadas
- 1 colher de sopa cheia de manteiga de leite
- tempero a gosto

Preparo

- Refogue o arroz com os temperos de sua preferência, adicione a água e deixe cozinhar.
- Aqueça a manteiga.
- Transfira o arroz cozido, ainda bem quente, para uma travessa e misture a manteiga e as nozes.
- Tampe e deixe descansar por 2 minutos.
- Sirva a seguir.



Arroz com limão e pimenta dedo de moça



Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de arroz
- 4 xícaras de água
- raspas da casca de 1 limão médio
- 1 pimenta dedo de moça média, sem sementes
- sal Saborelle a gosto

Preparo:

- Refogue o arroz com os temperos de sua preferência e adicione a água.
 - Quando a água começar a ferver, acerte o sal e adicione a pimenta dedo de moça picada em rodela, sem as sementes.
 - Com o arroz quase no ponto (cozido), acrescente as raspas do limão e misture delicadamente; tampe e deixe o arroz terminar de secar / cozinhar.
 - Na hora de servir, transfira o arroz para uma travessa.
 - Se preferir, retire a pimenta do meio do arroz e use pimentas inteiras somente para decorar.
- *Essa receita não fica ardida, apenas com o aroma da pimenta.



Arroz à grega



Ingredientes:

- 4 xícaras de arroz já cozido
- ½ xícara de ervilhas frescas ou em conserva
- ½ xícara de milho cozido
- ½ xícara de cenoura picada em cubinhos pequenos
- ½ xícara de uvas passas pretas Saborelle
- ½ xícara de azeitona verde picada Saborelle
- 300 gramas de presunto ralado
- 300 gramas de muçarela ralada
- 2 colheres de sopa cheias de manteiga

Preparo:

- Aqueça a manteiga e refogue, rapidamente, a ervilha, milho, cenoura, uvas passas, e azeitona.
- Em outra panela, esquente o arroz e, em seguida, junte aos outros ingredientes refogados.
- Passe tudo para uma travessa e junte o presunto e muçarela; mexa bem.
- Leve a travessa ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 15 minutos.
- Sirva a seguir.

Salpicão tradicional

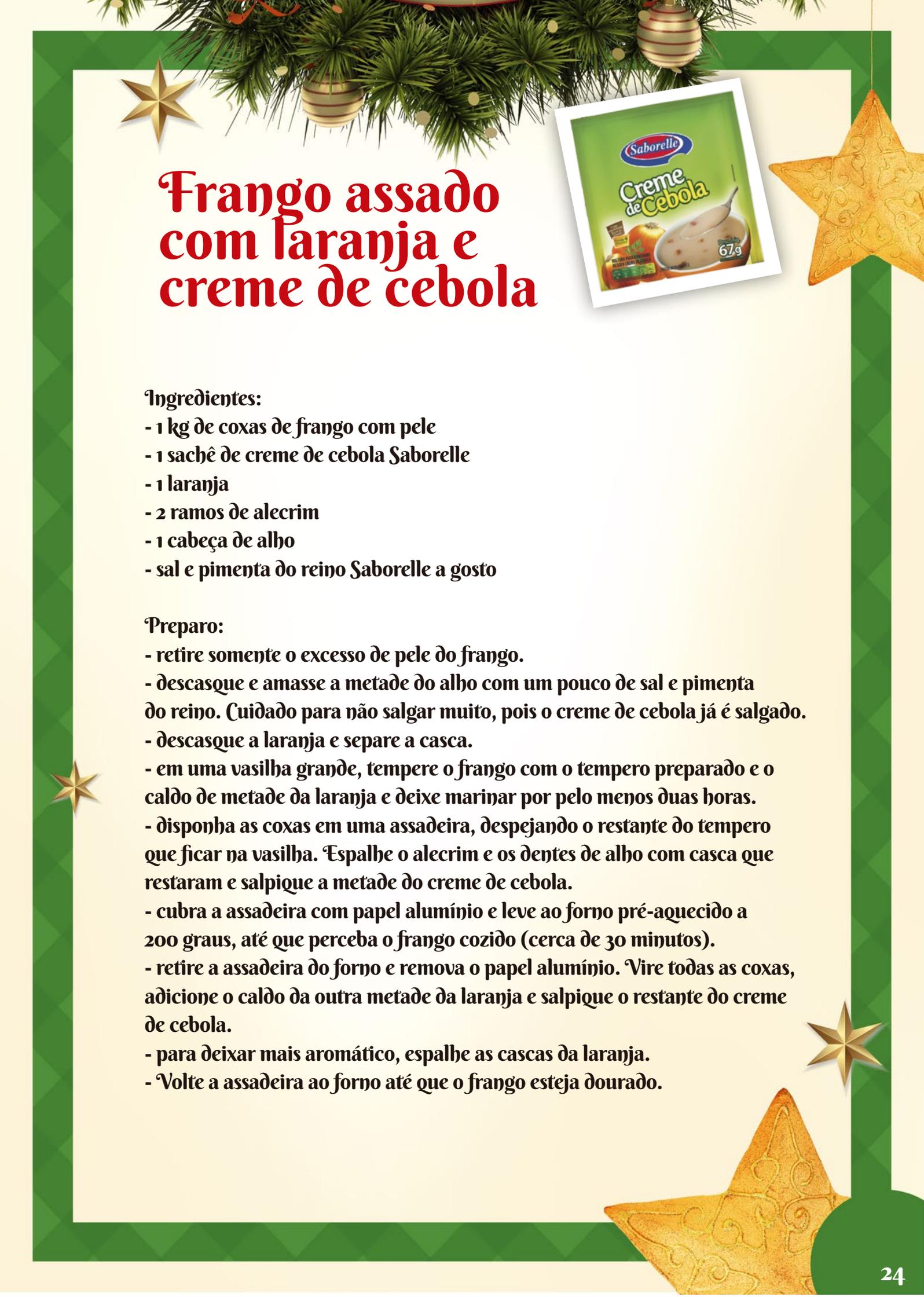


Ingredientes:

- 600 gramas de frango desfiado temperado
- 1 cebola média picada em cubos
- 2 cenouras cruas pequenas raladas
- 1 lata de milho (ou milho cozido de 3 espigas)
- 1 maçã sem casca picada em cubos
- 1/2 abacaxi picado em cubos, sem o miolo
- 1 xícara de uva passa preta Saborelle
- 1 xícara de azeitonas fatiadas Saborelle
- 1 pacote de batata-palha Saborelle
- maionese Saborelle a gosto

Preparo:

- cozinhe o frango com os temperos de sua preferência e desfie.
- espere o frango esfriar e junte a cebola, cenoura, milho, maçã, abacaxi, uva passa, e azeitonas.
- misture a maionese até obter uma consistência pastosa.
- por último, junte a batata palha e misture.
- decore com a batata palha restante.
- sirva gelado.



Frango assado com laranja e creme de cebola

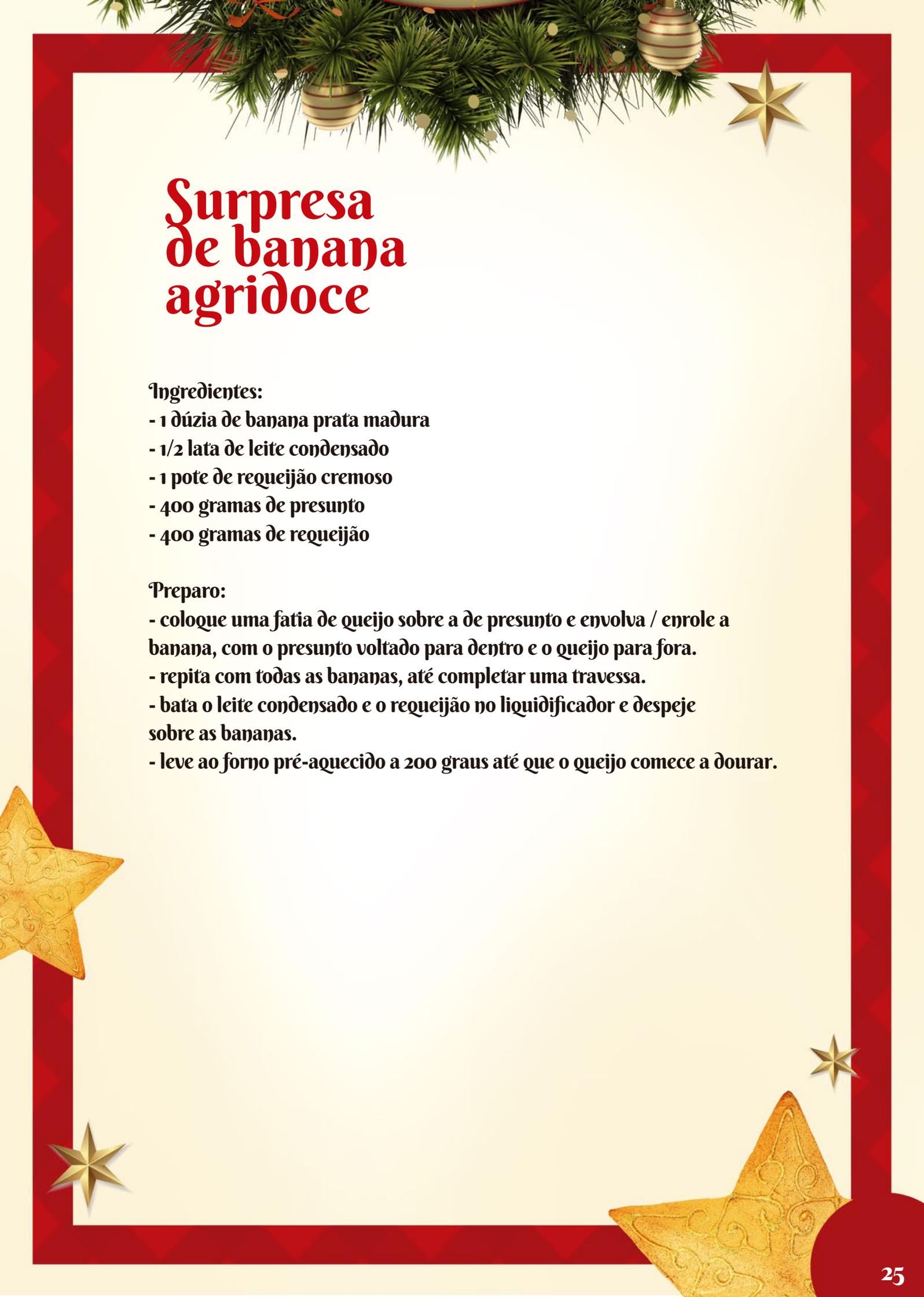


Ingredientes:

- 1 kg de coxas de frango com pele
- 1 sachê de creme de cebola Saborelle
- 1 laranja
- 2 ramos de alecrim
- 1 cabeça de alho
- sal e pimenta do reino Saborelle a gosto

Preparo:

- retire somente o excesso de pele do frango.
- descasque e amasse a metade do alho com um pouco de sal e pimenta do reino. Cuidado para não salgar muito, pois o creme de cebola já é salgado.
- descasque a laranja e separe a casca.
- em uma vasilha grande, tempere o frango com o tempero preparado e o caldo de metade da laranja e deixe marinar por pelo menos duas horas.
- disponha as coxas em uma assadeira, despejando o restante do tempero que ficar na vasilha. Espalhe o alecrim e os dentes de alho com casca que restaram e salpique a metade do creme de cebola.
- cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 200 graus, até que perceba o frango cozido (cerca de 30 minutos).
- retire a assadeira do forno e remova o papel alumínio. Vire todas as coxas, adicione o caldo da outra metade da laranja e salpique o restante do creme de cebola.
- para deixar mais aromático, espalhe as cascas da laranja.
- Volte a assadeira ao forno até que o frango esteja dourado.



Surpresa de banana agridoce

Ingredientes:

- 1 dúzia de banana prata madura
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 pote de requeijão cremoso
- 400 gramas de presunto
- 400 gramas de requeijão

Preparo:

- coloque uma fatia de queijo sobre a de presunto e envolva / enrole a banana, com o presunto voltado para dentro e o queijo para fora.
- repita com todas as bananas, até completar uma travessa.
- bata o leite condensado e o requeijão no liquidificador e despeje sobre as bananas.
- leve ao forno pré-aquecido a 200 graus até que o queijo comece a dourar.



Molho de abacaxi para acompanhar carnes



Ingredientes:

- 1 abacaxi médio maduro
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- "rapa" da panela em que for preparada a carne
- sal e temperos Saborelle a gosto

Preparo:

- separe a panela em que for preparada a carne da ceia, preservando as crostas que se formam no fundo dela.
- pique o abacaxi em cubos pequenos, removendo o miolo.
- em outra panela, leve o abacaxi e o açúcar ao fogo médio para cozinhar. Não adicione água, pois o abacaxi vai soltar a água própria dele.
- assim que o abacaxi murchar e formar uma calda caramelizada, desligue o fogo e passe a mistura para a panela em que foi feita a carne.
- adicione água aos poucos, até a crosta da carne desgrudar e misturar com o abacaxi.
- acerte o tempero a seu gosto (sal e pimenta do reino moída na hora) e adicione o creme de leite.
- sirva em um recipiente separado ou despeje por cima da carne, em uma travessa de servir.

Peru suculento



Ingredientes:

- 1 peru descongelado e limpo (cerca de 4 kg)
- 1 colher (sopa) de mostarda Saborelle
- 1 xícara de vinho branco seco
- 1 tablete de caldo de galinha Saborelle diluído em 3 xícaras de água fervente
- 1 xícara de manteiga derretida
- 2 cebolas grandes picadas
- 4 dentes de alho
- 1 colher (chá) de molho shoyu Saborelle
- pimenta-do-reino e sal a gosto

Preparo:

- limpe o peru, previamente descongelado, e coloque-o em uma bacia que o caiba com um pouco de folga.
- Junte no liquidificador as cebolas, o alho, a mostarda, o vinho, 1 xícara do caldo de galinha, a manteiga, a pimenta, o shoyu e o sal.
- bata tudo até formar uma pasta bem cremosa.
- despeje essa mistura em um recipiente e junte o restante do caldo de galinha. Se quiser, pode juntar outros temperos, como alecrim, orégano, pimenta calabresa.
- com um papel toalha, seque bem o peru. Em seguida, passe todo o tempero preparado nele e leve para a geladeira para marinar por pelo menos duas horas.
- retire o peru da geladeira e passe para uma assadeira.
- afaste delicadamente a pele do peru e faça furos com o garfo em toda a ave.
- aproveite o tempero que restou da marinada e passe por todo o peru para penetrar nos furos que você fez; volte a pele pro lugar.
- amarre as pernas do peru com um barbante, cubra toda a assadeira com um papel alumínio e leve ao forno até o pino levantar (cerca de 3 horas).
- não se esqueça de regar a ave a cada 30 minutos com o caldo que se forma no fundo da forma.
- retire o papel-alumínio do resto da ave e só envolva a ponta dos ossos das coxas.
- leve novamente para o forno para dourar o peito (por aproximadamente 20 minutos).

Lombo com calabresa



Ingredientes:

- 1 kg de lombo de porco
- 1 linguiça calabresa
- Cravos-da-índia a gosto
- 1/2 lata de pêssego em calda Saborelle picados
- 200 ml de molho barbecue Saborelle
- 100 ml da calda do pêssego em calda
- 1 copo de cerveja
- 1/2 copo de água
- 4 dentes de alho
- 1/2 cebola
- 1 colher de chá de páprica doce
- 1 pitada de pimenta calabresa
- cheiro-verde a gosto
- Sal a gosto

Preparo:

- No liquidificador, bata a cerveja com a água, o alho, a cebola, a páprica, a pimenta, o cheiro-verde e o sal até misturar bem;
- Em um saco, coloque o lombo, despeje esse líquido dentro, feche o saco e deixe marinando na geladeira por 24 horas;
- Depois de marinado, retire o lombo do saco, atravesse-o com uma faca, fazendo um furo no meio e coloque a linguiça dentro;
- Faça cortes bem leves por cima do lombo, formando um xadrez apenas para decorar, depois espete cravos no encontro das linhas;
- Em uma forma do tamanho do lombo, faça uma camada com os pêssegos picados, coloque um pouco da calda do pêssego e o lombo por cima;
- Em uma vasilha, misture o barbecue com a calda do pêssego até incorporar bem e reserve;
- Leve o lombo ao forno e deixe assar por cerca de 1 hora e 30 minutos, pincelando esse molho barbecue por cima, de 20 em 20 minutos, e adicionando água caso a calda embaixo seque;
- Transfira esse lombo para uma travessa, despeje o que sobrou na forma por cima e sirva com o acompanhamento de sua escolha.

Fricassê de frango



Ingredientes:

- 1 kg de frango já cozido e desfiado
- 50 gramas de manteiga
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho picado
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate Saborelle
- 2 colheres (sopa) de mostarda Saborelle
- 1 xícara de azeitonas picadas Saborelle
- tempero a gosto (pimenta do reino, orégano, chimichurri, sal)
- 1 lata de milho verde sem a água da conserva
- 1 concha de água do cozimento do frango
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 200 gramas de mussarela fatiada
- 1 pacote de batata palha Saborelle

Preparo:

- em uma panela média, aqueça a manteiga e o azeite.
- refogue a cebola e o alho; acrescente o extrato de tomate e a mostarda. Misture e aguarde ferver.
- acrescente o frango desfiado e misture bem; acrescente a azeitona, os temperos e acerte o sal. Reserve.
- no liquidificador, coloque o milho, a água do cozimento do frango, o creme de leite e o requeijão. Bata tudo até formar um creme bem liso.
- despeje o creme na panela com o frango e leve ao fogo novamente. Misture bem e deixe levantar fervura.
- desligue o fogo, transfira a mistura para um travessa.
- cubra com a mussarela e leve ao forno já quente a 180 graus, por 15 minutos.
- antes de servir, salpique a batata palha.

Pernil com recheio de azeitonas



Ingredientes:

- 1 pernil desossado (cerca de 4 quilos)
- 1 xícara e meia de cachaça
- 3 xícaras de suco de laranja
- temperos a gosto (alecrim, tomilho, sal, pimenta calabresa)
- azeite a gosto

Ingredientes do recheio:

- 200 gramas de azeitonas verdes fatiadas Saborelle
- 2 cenouras raladas grossas
- alho frito triturado Saborelle a gosto
- orégano Saborelle a gosto
- alecrim e tomilho a gosto
- 1 cebola picada.

Preparo:

- peça a um açougueiro de confiança de desosse o pernil, mantendo o couro dele.
- prepare o recheio, misturando todos os ingredientes; acerte o sal.
- espalhe o recheio por toda a manta do pernil, aberto, com o couro para baixo.
- enrole o pernil cuidadosamente e amarre-o com um barbante, formando um cilindro.
- pincele o pernil com bastante azeite.
- misture a cachaça, o suco de laranja e os demais temperos e besunte o pernil.
- deixe-o marinar em geladeira por cerca de 4 horas.
- depois de marinar leve ao forno médio coberto com papel alumínio por cerca de duas horas, com o restante do caldo da marinada.
- retire o papel, regue com o caldo que estiver na assadeira e deixe terminar de assar.
- sirva acompanhado de uma farofa de sua preferência.



Receitas Doce

Pavê de bombom



Ingredientes para o creme branco:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho Saborelle
- 3 gemas
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 2 colheres de açúcar
- 12 bombons tipo Sonho de Valsa

Ingredientes para o creme de chocolate:

- 1 xícara de leite
- 8 colheres de açúcar
- 1 colher bem cheia de amido de milho Saborelle
- 1 lata de creme de leite sem soro e gelado
- 4 colheres de chocolate em pó Saborelle

Preparo:

- Despeje o leite condensado em uma panela; coloque a mesma medida de leite, as três gemas, o amido de milho, o açúcar e leve ao fogo médio.
- Mexa até engrossar e ficar com a consistência de um creme mole.
- Despeje este creme na travessa e espalhe bem no fundo todo, com uma colher.
- Em seguida pique todos os bombons, deixando dois inteiros para a decoração final.
- Ainda com o creme quente, espalhe o bombom sobre ele.
- À parte, coloque em uma panela 1 xícara de leite, 1 colher de amido de milho, duas colheres de açúcar e as de chocolate em pó. Leve tudo ao fogo e vá mexendo para não empelotar. Mexa até engrossar e ficar bem cremosa. Retire do fogo e despeje com uma colher sobre os bombons fatiados.
- Bata as três claras em neve com 6 colheres de açúcar. Quando estiver bem consistente, misture o creme de leite. Despeje sobre a camada de chocolate, espalhando com uma colher, deixando bem nivelado.
- Com os bombons restantes, enfeite o prato.
- Leve para a geladeira de um dia para o outro.



Pudim de leite

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (a mesma medida da lata do leite condensado)
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

Preparo

- primeiro bata os ovos no liquidificador por cerca de 5 minutos
- junte o leite e o leite condensado e bata por mais dois minutos.
- em uma panela, derreta o açúcar até ficar moreno, acrescente a água e deixe caramelizar.
- banhe uma forma de pudim com o caramelo, untando as laterais e fundo.
- despeje a massa do pudim na forma.
- asse o pudim em banho-maria, em forno pré-aquecido a 180 graus, por aproximadamente 45 minutos.
- deixe esfriar e leve à geladeira.
- desenforme pouco antes de servir.

Manjar de coco



Ingredientes para a calda:

- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 200g de ameixa sem caroço Saborelle
- 2 copos de água

Ingredientes para o manjar:

- 150g de coco ralado Saborelle
- 1 litro de leite
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 200ml de leite de coco Saborelle
- 6 colheres (sopa) de amido de milho Saborelle

Preparo da calda:

- Em uma panela coloque o açúcar e leve ao fogo até formar uma calda caramelada.
- Coloque a água com cuidado, sempre mexendo, até derreter o açúcar novamente.
- Quando começar a ferver, coloque as ameixas e misture bem.
- Desligue e espere esfriar.

Preparo do manjar:

- Leve ao fogo o leite, o coco ralado, o leite de coco, o açúcar, o amido de milho e mexa até chegar ao ponto de um mingau.
- Em seguida transfira para uma forma de pudim (com furo no meio) untada com óleo.
- Espere esfriar e leve à geladeira de um dia para o outro.
- Desenforme e regue com a calda.
- Conserve na geladeira até a hora de servir.

Brigadeirão



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de chocolate em pó Saborelle
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de manteiga
- granulado de chocolate para decorar

Preparo:

- Bata todos os ingredientes no liquidificador, até obter uma mistura homogênea.
- Coloque a massa em uma forma de pudim média, untada com manteiga.
- leve ao forno pré-aquecido a 180 graus, em banho-maria, por cerca de uma hora.
- cheque a consistência para ver se está no ponto (deve ser semelhante a um pudim, pouco mais firme)
- espere esfriar e desenforme.
- decore com o granulado e leve à geladeira.
- sirva gelado.

Gelatina mosaico natalina



Ingredientes:

- 2 caixinhas de gelatina Saborelle sabor limão
- 2 caixinhas de gelatina Saborelle sabor morango
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 sachê de gelatina incolor

Preparo:

- prepare as gelatinas com sabor, separadamente, conforme informações da embalagem. Coloque em travessas baixas retangulares, para facilitar o corte depois.
- leve as gelatinas à geladeira, normalmente, até ficarem firmes.
- quando as gelatinas estiverem firmes, pique-as em cubinhos pequenos e misture todas, delicadamente, em uma vasilha grande.
- prepare a gelatina incolor como indicado na embalagem.
- bata no liquidificador o leite condensado e creme de leite por cerca de 1 minuto. Em seguida, junte a gelatina incolor já preparada e bate o suficiente para misturar.
- despeje este creme nas gelatinas picadas e mexa delicadamente.
- transfira tudo para uma forma de pudim (com furo no meio).
- leve à geladeira de um dia para o outro.
- desenforme na hora de servir.

Rabanada



Ingredientes:

- 4 pães franceses amanhecidos
- 2 xícaras de leite
- 1/2 lata de leite condensado
- 3 ovos batidos
- canela Saborelle a gosto
- 1/2 xícara de açúcar
- óleo para fritar

Preparo:

- corte os pães em fatias médias.
- em uma vasilha, misture o leite e o leite condensado; mergulhe as fatias nessa mistura, até que fiquem bem molhadas (cuidado para não desmanhcar).
- em outra vasilha, bata os ovos com uma pitada de canela; passe as fatias de pão já úmidas.
- frite as fatias em óleo quente, até que fiquem coradas; deixe-as escorrer em papel toalha.
- em uma vasilha, misture açúcar e canela a gosto e passe as rabanadas já fritas nessa mistura.
- pronto, é só servir!

*Dica: você pode substituir o pão por fatias de panetone; experimente servir com sorvete!



Bombom de cereja na travessa

Ingredientes:

- 200 gramas de cereja marrasquino em calda
- 200 gramas de chocolate branco em barra
- 200 gramas de chocolate ao leite em barra
- 1 lata de creme de leite
- 1 caixinha de creme de leite

Preparo:

- pique o chocolate ao leite e leve ao fogo, em banho-maria, até que esteja completamente derretido. Em seguida, adicione a lata de creme de leite e misture até que fique um creme homogêneo.
- despeje o creme em uma travessa ou em taças individuais.
- escorra completamente a calda das cerejas e retire os cabos, se tiver. Pique-as ao meio e espalhe sobre o creme de chocolate.
- repita o mesmo processo do primeiro creme, com o chocolate branco, adicionando dessa vez a caixinha de creme de leite.
- coloque o creme branco por cima das cerejas.
- leve à geladeira até que fique firme (pelo menos 4 horas).
- se preferir menos doce, use o chocolate meio amargo no lugar do chocolate ao leite.

Onde estamos

Atualmente estamos presentes em 14 estados, com 18 Centros de Distribuição. Quer saber onde encontrar produtos Saborelle em sua região? Confira a nossa rede de distribuidores e entre em contato para que eles possam te ajudar ou envie um e-mail para sac@saborelle.com.br. Informe seu nome, endereço e telefone para que a gente localize o ponto de venda mais próximo.

Distribuidores Saborelle

AMAPÁ

AL DISTRIBUIDORA

Cidade: Macapá
Contato: Anderson
Telefone: (96) 3261-2273 ou (96) 98111-0003
e-mail: al-distribuidora@hotmail.com

AMAZONAS

MAP COMÉRCIO ATACADISTA

Cidade: Manaus
Contato: Miranda
Telefone: (92) 3304-0628 ou (92) 99403-2093
e-mail: mirabonfim@hotmail.com

BAHIA

GMF COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES

Cidade: Feira de Santana
Contato: Gilson Fontes
Telefone: (75) 9 9988-8282
e-mail: gilson.fontes@gmflog.com.br

PROVENDAS COMÉRCIO DE ALIMENTOS E REPRES. LTDA

Cidade: Santa Maria da Vitória
Contato: Ednilton
Telefone: (77) 3483-4414
e-mail: ednilton@provendasdistribuiacao.com.br

CEARÁ

DISTRIBUIDORA MACHADO

Cidade: Limoeiro do Norte
Contato: Marcos Machado
Telefone: (88) 99928-9779
e-mail: marcosmachado@amaresco.com.br

DISTRITO FEDERAL

SOBEBE DISTRIBUIÇÃO E LOGÍSTICA

Cidade: Águas Claras
Contato: Rodrigo
Telefone: (61) 3399-9300 ou (61) 99984-0447
e-mail: rodrigomamede@sobebe.com.br

ESPÍRITO SANTO

Ammy Distribuidora

Cidade: Viana
Telefone: (27) 99610-8016
Contato: Fernando
e-mail: ammy@ammydistribuidora.com.br

GOIÁS

MARCAS EXCLUSIVAS DISTRIBUIDORA

Cidade: Rialma
Telefone: (62) 3397-7000
Contato: David
e-mail: david@saborelle.com.br

MARANHÃO

FRANCISCO S. SILVA EPP

Cidade: Bacabal
Contato: Rizeide
Telefone: (99) 3621-2989 ou (99) 98115-7895
e-mail: brasil.distribuidora@bol.com.br

ALMEIDA JAYME DISTRIBUIDORA

Cidade: Porto Franco
Contato: Juliano
Telefone: (99) 3571-3876 ou (99) 98276-8346
e-mail: saborelle.juliano@gmail.com

MATO GROSSO

JW MACHADO DA SILVA

Cidade: Água Boa
Contato: José da Silva
Telefone: (66) 3468-4284 ou (66) 99661-1906
e-mail: saborelleaguaboa@live.com

PARÁ

CARAJÁS ATACADO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Cidade: Marabá
Contato: Francisco
Telefone: (94) 9 9136-2821
e-mail: carajasatacado@uol.com.br

G. BORGES ATACADISTA LTDA

Cidade: Conceição do Araguaia
Contato: Claudio
Telefone: (94) 3421-2395 ou (94) 99153-5246
email: saborelle@hotmail.com

K L COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA

Cidade: Marabá
Contato: Kleber
Telefone: (94) 3322-1692 ou (94) 99132-9923
e-mail: klcomerciorepresentacoes@yahoo.com.br

MCF RODRIGUES ANDRADE

Cidade: Castanhal
Contato: Erisvaldo
Telefone: (91) 3721-4502 ou (91) 99162-7286
e-mail: saborellecastanhal@hotmail.com

RIO DE JANEIRO

DOMINGUES COMERCIAL

Cidade: Carmo
Contato: Arilson
Telefone: (93) 99186-4447
e-mail: sm.domingues@hotmail.com

RIO GRANDE DO NORTE

LINS DISTRIBUIDORA

Cidade: Mossoró
Contato: Kácio
Telefone: (84) 9 9629-7372
e-mail: kaciopdf@hotmail.com

TOCANTINS

BÁSILIO E RIOS LTDA

Cidade: Gurupi
Contato: Pedro Paulo
Telefone: (63) 3311-3100 ou (63) 99961-0014
e-mail: pedrosaborelle@hotmail.com

MARCAS EXCLUSIVAS:



 0800 646 6644

SIGA-NOS!  

www.saborelle.com.br

MARCAS EXCLUSIVAS DISTRIBUIDORA LTDA.

Av. Bernardo Sayão, 2005, Centro Industrial - Rialma II - CEP: 76310-000 - Rialma - GO - (62) 3397-7000