



## Petybon cria receitas exclusivas em homenagem ao Dia Mundial da Massa

**São Paulo, outubro de 2010** – A massa, introduzida no País pela imigração italiana, é hoje um dos pratos preferidos dos brasileiros tanto nas refeições feitas em casa, quanto nas realizadas em restaurantes. Sucesso na maior parte dos países dos cinco continentes, também se popularizou e ganhou espaço nos pratos dos brasileiros de todas as classes sociais, a qualquer hora do dia e em qualquer região do país.

Outro fato que confirma este sucesso, é que o Brasil figura na terceira posição entre os maiores produtores do mundo, segundo a Associação Brasileira de Massas Alimentícias (Abima), e está em 13º lugar em consumo, visto que a população come em média 6,4 kg anualmente. E é justamente por ser uma das preferências internacionais na hora da refeição que, desde 1995, o produto ganhou uma comemoração especial: 25 de outubro, o Dia Mundial da Massa.

Para celebrar a data, a Petybon, que leva o sabor gourmet das massas para casa, criou duas receitas exclusivas misturando ingredientes nacionais com um toque italiano. “Nada melhor do que preparar seu próprio prato para comemorar com grande estilo e muito sabor o Dia da Massa”, afirma Edna Hiroko, nutricionista e culinária da J.Macêdo, responsável pela marca Petybon.

### DICAS PETYBON

*O segredo do cozimento por igual da massa é a quantidade de água. A proporção indicada para cada 100g de macarrão é de 1 litro de água com sal e um fio de óleo ou azeite. É importante só acrescentar a massa depois que a mistura já estiver fervendo. Para que não grude, é preciso prestar atenção no relógio. A dica é seguir o tempo de preparo indicado na embalagem e provar depois de alguns minutos que o macarrão estiver em água fervente. Use e abuse do seu talento gourmet para preparar um delicioso molho.*



*\*\*Para ter a foto em alta resolução basta clicar na imagem para baixá-la*

Confira abaixo sugestões de como preparar deliciosas massas:

## BAVETTE COM ROQUEFORTE PISTACHE

(\*Crédito obrigatório: Receita cedida pela marca Petybon)

### Ingredientes:

2 colheres (sopa) de manteiga  
1 cebola pequena picada finamente  
½ xícara (chá) de pistaches picados grosseiramente na faca  
2 xícaras (chá) de creme de leite fresco  
1 xícara (chá) roquefort  
Sal e pimenta-do-reino a gosto  
1 embalagem de MASSA DE SÊMOLA DE GRANO DURO PETYBON BAVETTE

### Para decorar

Salsinha crespa e pistache



### Modo de preparo:

Prepare a massa PETYBON conforme as instruções da embalagem. Enquanto isso, aqueça a manteiga, doure a cebola, acrescente o pistache e deixe 3 minutos. Coloque o creme de leite e o queijo e mexa bem para derreter o queijo. Tempere com sal e pimenta. Escorra bem e misture ao molho. Sirva decorado com a salsinha e os pistaches

**Tempo de preparo:** 20 minutos // **Rendimento:** 6 porções

## ESPAGUETE AO RAGU DE PERNIL

(\*Crédito obrigatório: Receita cedida pela marca Petybon)

### Ingredientes:

50g de funghi secchi  
2 cebolas grandes raladas  
3 dentes de alho espremidos  
½ xícara (chá) de azeite de oliva  
700g de pernil de porco cortado em cubos  
2 talos de salsão picados  
2 cenouras médias picadas  
½ xícara (chá) de cheiro-verde picado  
Folhas de 2 ramos de alecrim  
1 folha de louro  
1 ½ xícara (chá) de vinho tinto seco  
1kg de tomates sem pele, sem sementes e cortados em cubos  
1 litro de caldo de carne  
500ml de molho de tomate temperado  
1 embalagem de MASSA DE SÊMOLA DE COM OVOS PETYBON ESPAGUETE  
Sal e pimenta-do-reino a gosto



### Modo de preparo:

Coloque o funghi secchi de molho em água morna por 1 hora. Escorra e fatie e reserve. Em uma panela grande, frite a cebola e o alho em azeite quente. Junte o pernil, o salsão, a cenoura, o cheiro-verde e o alecrim. Cozinhe por 15 minutos em fogo alto. Abaixar o fogo, acrescente o louro, o vinho e continue a cozinhar até reduzir a 1/3 do volume inicial. Adicione o tomate, o caldo de carne, o molho de tomate e o funghi. Cozinhe por uma hora em fogo brando ou até a carne ficar bem macia. Tempere com o sal e a pimenta.



Prepare a massa PETYBON conforme as instruções da embalagem. Escorra bem a massa, passe para uma travessa e regue o molho. Sirva em seguida.

**Tempo de preparo:** 2 horas // **Rendimento:** 8 porções

**Sobre a Petybon** - A Petybon iniciou suas atividades no Brasil como marca de massas e biscoitos do tradicional Grupo Matarazzo, em 1937. A partir de dezembro de 2003, a Petybon passou a fazer parte do portfólio de marcas da J. Macêdo, por meio da aquisição das fábricas de São José dos Campos (São Paulo). Com presença em todo o território nacional, a marca Petybon atua nos segmentos de massas com ovos, grano duro e lasagna direto ao forno // **Petybon Relacionamento com o Consumidor:** O consumidor pode entrar em contato com a central de relacionamento da marca pelo telefone 0800 726 6060 ou pelo site [www.petybon.com.br](http://www.petybon.com.br).

---



Mais informações:

**FSB Comunicações**

Fernanda Monteiro – (11) 3165-9574 / [fernanda.monteiro@fsb.com.br](mailto:fernanda.monteiro@fsb.com.br)

Patricia Santilli – (11) 3165-9586 / [patricia.santilli@fsb.com.br](mailto:patricia.santilli@fsb.com.br)