

Incremente o Reveillon com receitas exclusivas da Petybon

Marca traz um toque gourmet para deixar a ceia ainda mais saborosa neste Ano Novo

São Paulo, novembro de 2010 – ‘Ano novo, vida nova’. E por que não começar inovando na própria ceia de Reveillon? A Petybon, que acredita no prazer em cozinhar e em comer, criou duas saborosas receitas que misturam ingredientes nacionais e um toque italiano especial para deixar a ceia de Ano Novo ainda mais gostosa. O macarrão já foi adotado pelos brasileiros como um dos pratos prediletos na ceia da virada de ano. Petybon apresenta receitas que contam com ingredientes tradicionais da época, como uvas-passas e bacalhau.

Para garantir a qualidade e o sabor dos pratos, Petybon combinou uma seleção dos mais saborosos itens culinários com massas de grão duro, que ficam naturalmente *al dente*. A regra é abusar da criatividade para enfeitar o prato. Além de brincar com o formato da massa, que pode ser fusilli, penne, tortinho ou caracolinho, cortar cascas de laranja e limão em tiras finas e colocar sobre a massa dá um ar de sofisticação ao prato. Nesta época do ano, também combinam com as receitas castanhas-do-pará, azeitonas pretas e frutos secos como nozes descascadas, uvas e ameixas-passas.



Confira abaixo sugestões de como preparar deliciosas massas para incrementar a ceia de Reveillon:

SALADA REVEILLON DE FUSILLI

(*Crédito obrigatório: Receita cedida pela marca Petybon)

Ingredientes

Molho

- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de iogurte natural
- 100ml de suco de limão
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

Salada

- 1 embalagem de MASSA DE SÊMOLA DE GRANO DURO PETYBON FUSILLI
- 300g de bacon defumado cortado em tiras
- ¾ xícara de salsão picado
- 3 colheres (sopa) de cebola ralada



1 xícara (chá) de berinjela cortada em tiras e polvilhada com sal
1 xícara (chá) de amêndoa torrada com sal
½ xícara de uvas-passas sem semente
2 maçãs vermelhas cortadas em tiras pequenas
1 tangerina separadas em gomos e cortados em três

Modo de preparo:

Molho: misture o creme de leite com o iogurte, o suco de limão e tempere com o sal e a pimenta. Reserve.

Salada: prepare a massa PETYBON conforme as instruções da embalagem, escorra bem e deixe esfriar em recipiente grande e raso.

Em uma panela, frite o bacon na própria gordura, retire o bacon e coloque sobre papel-toalha. Descarte a metade da gordura e no restante refogue o salsão, cebola, pimentões e a berinjela. Reserve.

Em uma saladeira, misture delicadamente a massa com o refogado, a amêndoa, uvas-passas, a maçã, a tangerina e o molho. Leve à geladeira por cerca de 2 horas. Sirva polvilhado com o bacon frito.

Tempo de preparo: 30 minutos // **Rendimento:** 10 porções

Dica: se preferir, substitua o creme de leite por outro copo de iogurte e a tangerina pela laranja pera.

PENNE AO MOLHO DE BACALHAU

(*Crédito obrigatório: Receita cedida pela marca Petybon)

Ingredientes:

1 embalagem de MASSA DE SÊMOLA DE GRANO DURO PETYBON PENNE

½ xícara de de cebola picada

1 colher de (chá) de alho picado

½ xícara (chá) de óleo do tomate seco

200g de camarão pequeno e limpo

500g de bacalhau dessalgado, limpo e desfiado

150g de cenoura em tiras pequenas

1 xícara (chá) de cogumelos frescos picados

1 xícara (chá) de tomate maduro cortado em pequenos cubos

1 pimentão amarelo cortado em pequenas tiras

1 maço de rúcula limpo

½ xícara de água

1 xícara (chá) de leite

1 tablete de caldo de camarão esfarelado

Pimenta-do-reino moída e gengibre ralado a gosto

Para finalizar

100g de azeitonas verdes

1 xícara (chá) de tomate seco cortado em tiras

Para decorar

Folhas de rúcula



Modo de preparo:

Prepare a massa PETYBON conforme as instruções da embalagem.

Enquanto isso, em uma panela, frite a cebola e o alho no óleo do tomate seco quente. Junte o camarão e deixe tomar cor.

Coloque o bacalhau e deixe refogar por 3 minutos. Adicione o restante dos ingredientes, tempere com pimenta e o gengibre e deixe ferver. Misture as azeitonas e o tomate seco.

Escorra bem a massa, divida em pratos e regue o molho. Decore com folhas de rúcula para servir.

Tempo de preparo: 30 minutos // **Rendimento:** 6 porções

Dica: se preferir, substitua as azeitonas verdes pelas pretas.



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.



Mais informações:

FSB Comunicações

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

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