

Dona Benta cria quatro receitas especiais para deixar o Natal ainda mais saboroso

Marca apresenta opções para uma ceia criativa que valoriza ingredientes típicos do cardápio nacional

São Paulo, novembro de 2010 – Uma ceia completa e prática feita com ingredientes saborosos é a sugestão de Dona Benta (www.donabenta.com.br), marca líder nacional em farinhas de trigo e misturas para bolos. Para reunir a família em torno da mesa farta e celebrar com pratos muito apetitosos, a dica de Edna Hiroko, nutricionista e culinária da marca, é abusar da criatividade com simplicidade. “A ceia de Natal, que tradicionalmente é composta com pratos com castanhas e carnes, pode ser inovadora e divertida. Combinações simples como massa fria e camarões, lombo de porco e sobremesas que valorizam frutas cristalizadas e doce de leite podem deixar a noite mais original”, explica Edna.

Para a entrada, a sugestão é uma deliciosa e prática salada de macarrão parafuso temperada com camarões, laranja e queijo gruyère, que pode ser preparada em apenas 30 minutos. No prato principal, o lombo de porco vira recheio de uma massa de farinha de trigo temperada com cogumelos e orégano. Para sobremesa, o regionalismo levou a culinária a criar um panetone deitado, recheado de doce de leite, e ainda um bolo de reis, com massa a base de farinha, baunilha e canela, colorido com frutas cristalizadas e uvas-passas, que deixam a mistura ainda mais saborosa e com cara de Natal.

Confira abaixo sugestões para impressionar na hora da ceia:

SALADA DONA BENTA ESPECIAL DE NATAL

*(*Crédito obrigatório: Receita cedida pela marca Dona Benta)*

Ingredientes:

1 embalagem de MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS DONA BENTA parafuso
500g de camarões limpos
suco de duas laranjas
1 colher (sopa) de molho inglês
½ colher (sopa) de molho de pimenta
2 cebolas raladas
5 laranjas em gomos, sem a parte branca e pele, cortados em cubos
200g de queijo tipo gruyère ralado grosso
sal a gosto
1 copo de iogurte natural
salsinha picada a gosto



Modo de preparo:

Prepare o macarrão DONA BENTA conforme as instruções da embalagem. Escorra bem e deixe esfriar em um recipiente grande e raso. Cozinhe os camarões em água fervente por 2 minutos, escorra e deixe esfriar. Em um recipiente, misture o suco de laranja, o molho inglês e o molho de pimenta. Reserve. Em uma saladeira, misture o macarrão com os camarões, a cebola ralada, os cubos de laranja, o queijo gruyère e o molho de suco de laranja. Acrescente sal e incorpore delicadamente o iogurte. Sirva gelado polvilhado de salsinha.

Tempo de preparo: 30 minutos // **Rendimento:** 12 porções.

LOMBO ESCONDIDO

(*Crédito obrigatório: Receita cedida pela marca Dona Benta)

Ingredientes:

Lombo

Lombo de porco com cerca de 1 a 1 ½kg

2 dentes de alho amassados

Suco de 1 limão médio

1 colher (sopa) de mostarda

Sal a gosto

Recheio

1 cebola pequena picada

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara(chá) de cogumelo picado

½ colher (sopa) de orégano

1 colher (sopa) de FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL DONA BENTA TIPO 1

½ xícara de (chá) de leite

Massa

1 envelope de FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DONA BENTA FERMIX (10g)

¼ xícara (chá) de água morna

½ colher (sopa) de açúcar

2 xícaras (chá) de FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL DONA BENTA TIPO 1

1 pitada de sal

2 ovos ligeiramente batidos

½ xícara (chá) de margarina (100g)

Para pincelar

1 gema ligeiramente batida



Modo de preparo:

Lombo: tempere o lombo com o alho, o suco do limão, a mostarda e com sal. Deixe tomar gosto por cerca de uma hora .

Leve o lombo para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de uma hora e 30 minutos ou até que esteja assado. Retire do forno e reserve.

Recheio: doure a cebola na margarina. Junte o cogumelo, o orégano e misture bem. Acrescente a farinha DONA BENTA e o leite, e mexendo sempre, deixe até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar bem.

Massa: em um recipiente, junte o DONA BENTA FERIMX com a água, o açúcar e ¼ xícara (chá) de farinha DONA BENTA, misture bem até dissolver o fermento. Junte o sal, os ovos e a margarina. Aos poucos, adicione o restante da farinha e vá sovando até obter uma massa macia, homogênea e que desprenda das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha DONA BENTA. Forme uma bola, cubra com um pano seco e deixe descansar até dobrar de volume.

Montagem: abra a massa formando um retângulo com espessura de dois centímetros sobre uma superfície enfarinhada e corte ao meio no sentido do comprimento. Sobre uma das partes, espalhe a metade do recheio, deixando uma borda também de dois centímetros. Coloque o lombo, espalhe o recheio restante sobre este e cubra com a massa restante. Aperte as bordas para fechar bem. Pincele a gema e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Tempo de preparo: duas horas // **Rendimento:** 12 porções

Dica: se preferir, substitua o cogumelo por palmito, na mesma quantidade.

BOLO DE REIS

(*Crédito obrigatório: Receita cedida pela marca Dona Benta)

Ingredientes:

1 xícara (chá) de ameixa preta picada
½ xícara (chá) de uvas-passas
½ xícara (chá) de frutas cristalizadas picadas
1 xícara (chá) de sidra
2 maçãs médias raladas
Suco de 1 limão pequeno
1 ½ xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de margarina
3 gemas
3 xícaras (chá) de FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO DONA BENTA
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (chá) de canela em pó
3 claras batidas em neve



Modo de preparo:

Misture a ameixa, as uvas-passas e as frutas cristalizadas e deixe de molho na sidra por 30 minutos.

Descasque e rale as maçãs e junte o suco de limão. Reserve.

Bata o açúcar com a margarina e as gemas até obter um creme bem fofo. Junte a farinha com fermento DONA BENTA, a essência e a canela. Deixe batendo até a massa ficar homogênea.

Adicione as frutas reservadas, as maçãs e misture bem. Incorpore delicadamente as claras em neve. Despeje a massa numa forma grande para bolo inglês untada e enfarinhada. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 1 hora ou até que, espetando um palito no centro, este saia limpo.

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos // **Rendimento:** 10 porções

Dica: se preferir, substitua a sidra por vinho branco. A forma de bolo inglês pode ser substituída pela de furo central.

PANETONE DEITADO COM DOCE DE LEITE

(*Crédito obrigatório: Receita cedida pela marca Dona Benta)

Ingredientes:

Massa

1 envelope de FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DONA BENTA FERMIX

1 ½ xícara (chá) de leite morno

¾ xícara (chá) de açúcar

800g de FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL DONA BENTA TIPO 1

½ xícara (chá) de margarina

2 ovos ligeiramente batidos

1 gema ligeiramente batida

1 pitada de noz-moscada ralada

Raspas de laranja

Recheio

1 lata de doce de leite

1 xícara (chá) de nozes picadinhas

Para folhar

100g de margarina



Modo de preparo:



Massa: em um recipiente, misture o DONA BENTA FERMIX com o leite, o açúcar e ½ xícara de farinha DONA BENTA, até o fermento dissolver bem. Adicione a margarina, os ovos inteiros, a gema, a noz-moscada e as raspas de laranja. Aos poucos, o restante da farinha DONA BENTA e sove até obter uma massa macia, homogênea e que desprenda das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Fome uma bola, cubra com um pano seco e deixe descansar até dobrar de volume.

Recheio: em um recipiente, misture o doce de leite com as nozes. Reserve.

Montagem: sobre uma superfície enfarinhada, abra a massa formando um retângulo, espalhe a margarina, dobre ao meio. Dobre novamente ao meio. Abra novamente formando um retângulo, espalhe o recheio, enrole como um rocambole e corte em 5 porções iguais. Reserve.

Unte 5 formas para panetone e coloque cada porção de massa. Cubra com um pano seco e deixe descansar até dobrar de volume. Asse os panetones em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até a superfície dourar. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade.

Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos // **Rendimento:** 3 panetones

Dica1: para fazer o doce de leite, coloque a lata de leite condensado, sem o rótulo, em uma panela de pressão com água até a metade da lata. Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos. Não abra a lata enquanto estiver quente.

Dica2: se desejar, polvilhe açúcar de confeiteiro quando sair do forno.

Dona Benta Relacionamento com o Consumidor: O consumidor pode entrar em contato com a central de relacionamento da marca pelo telefone 0800 726 2020 ou pelo site www.donabenta.com.br

Sobre a Dona Benta - A marca Dona Benta é líder no Brasil em duas categorias: Farinhas de Trigo e Misturas para Bolos. A linha de produtos, no entanto, é muito mais ampla. Além das farinhas domésticas (com e sem fermento) e das misturas para bolos, a marca está presente em outras categorias de produtos como massas (ovos e sêmola) e fermentos (biológico e químico em pó). Referência no mercado nacional de alimentos, a marca Dona Benta carrega a tradição dos antigos cadernos de receitas das donas de casa. www.donabenta.com.br

Sobre a J.Macêdo - Fundada em Fortaleza, Ceará, em 1939 e com presença em todo o território nacional a J.Macêdo S/A é líder de mercado nos segmentos de farinha de trigo doméstica e de mistura para bolos e segunda maior empresa nacional no segmento de massas alimentícias. A empresa produz, distribui e comercializa uma ampla variedade de produtos voltados para o consumidor final com marcas como Dona Benta, Dona Benta Sítio do Picapau Amarelo, SOL, Petybon e Brandini, entre outras, nas categorias farinhas, massas, mistura para bolos, sobremesas, fermentos e biscoitos. www.jmacedo.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