



E-BOOK

# MACARRÃO

*SELEÇÃO DE RECEITAS  
PARA SURPREENDER  
NA COZINHA!*

**M.GERAIS**   
Cozinhas

I N I M A G I N Á V E L

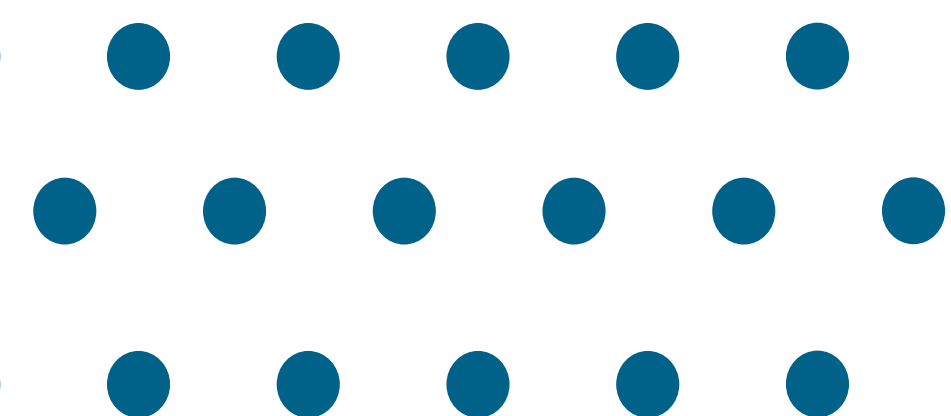




*O Macarrão tem sua data celebrada no dia 25 de outubro. A data foi decretada em 1995 pelos italianos no 1º Congresso de Pasta, em Roma, para celebrar este alimento tão famoso em todo mundo.*

*Por isso, para comemorar esse alimento tão consumido no Brasil e no mundo, preparamos um e-book com dicas e receitas deliciosas para você arrasar na cozinha. Aproveite!*

**M.GERAIS**  
Cozinhas  
INIMAGINÁVEL





# SUMÁRIO

Tipos de macarrão

Massa de macarrão

Salada de macarrão caprese

Salada de penne com salmão

Salada de fusilli alemã

Salada de fusilli com camarão

Rigatoni com cogumelos frescos

Macarrão à matriciana

Fettuccine ao molho de camarão

Macarrão com espinafre

Macarrão à mexicana com creme azedo

Fettuccini Alfredo

Macarrão ao molho de gruyère com camarão

Fusilli ao molho branco com salmão

Spaghetti carbonara

Farfalle com ragu de frango

Farfalle com carne e mozzarella de búfala

Fusilli ao pomodori frescchi

Talharim com lagosta

Macarrão de forno

Fettuccine ao molho de gorgonzola

Tagliatelle com lagosta e trufa

Penne ao pesto

Macarrão com pimenta

Linguine ao vôngole

Spaghetti nero com polvo

Linguine com vieiras e camarão

Pappardelle com ragu de ossobuco

Spaghetti cacio e pepe

Sopa de macarrão e legumes

Aletria doce para o Natal

# TIPOS DE MACARRÃO

Cada tipo de macarrão diferencia-se pela sua função e forma. Massas longas como o espaguete, talharim ou cabelo de anjo; massas curtas como o penne, o parafuso (fusilli) e o gravatinha (farfalle).

Há também os macarrões orientais como o macarrão do tipo lamen e a massa de arroz que usa farinha de arroz no lugar da tradicional farinha de trigo.

## SPAGHETTI

### Massa longa

Formato mais tradicional, fino e cilíndrico. Ideal para macarronadas e molhos mais líquidos.

## LINGUINE

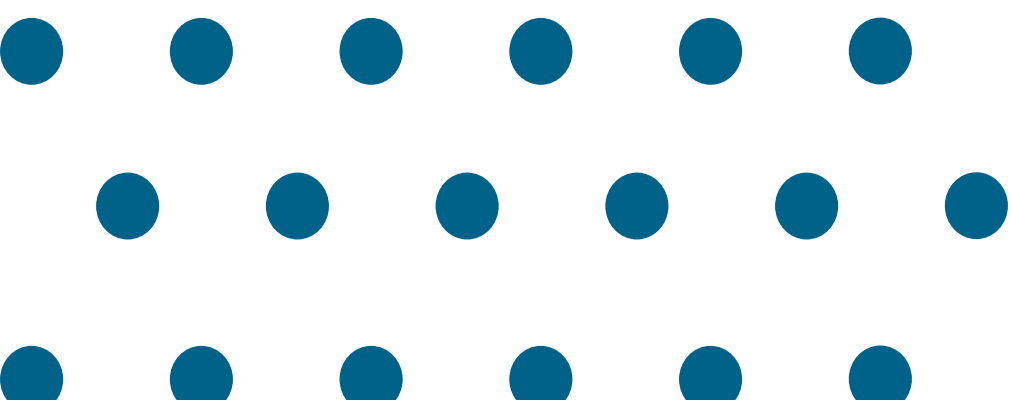
### Massa longa

Formato mais achatado que o spaghetti. Ideal para macarronadas, molhos mais líquidos e frutos do mar.

## TALHARIM, FETTUCINE, TAGLIATELLE E PAPPARDELLE

### Massa longa

Formato bastante achatado. Normalmente, formam um ninho. Variam de acordo com a largura. Ideal para molhos leves que possam aderir à massa.



# TIPOS DE MACARRÃO

## ALETRIA ("CABELINHO DE ANJO")

### Massa longa

Formato cilíndrico mais fino em ninho. Ideal para doces (aletria) e sopas.

## BUCATINI

### Massa longa

Formato cilíndrico, mais grosso que o espaguete e possui um furo no meio como um canudo. Ideal para molhos bastante líquidos que possam adentrar a massa.

## PENNE

### Massa curta

Formato curto, oco, pontiagudo e com ranhuras para a adesão do molho. Ideal para molhos espessos e com pedaços ou preparos no forno (ex: gratinado).

## RIGATONI

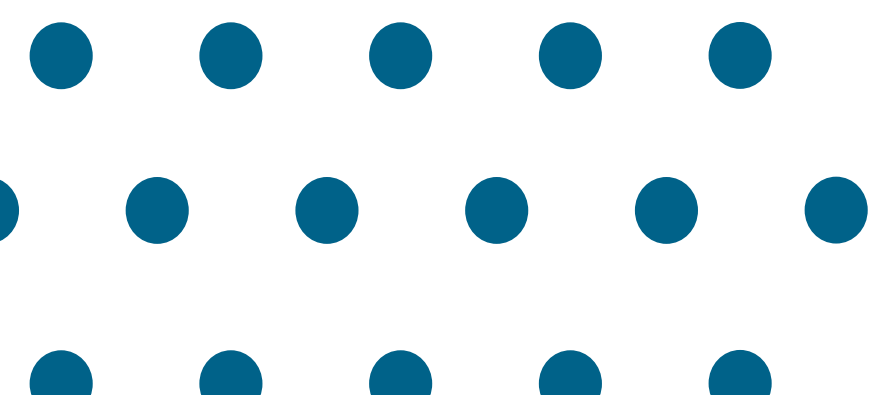
### Massa curta

Cilindros grossos e curtos, com ranhura para aderir ao molho. Ideal para molhos espessos e com pedaços.

## FUSILI ("MACARRÃO PARAFUSO")

### Massa curta

Formato de parafuso (helicoidal). Ideal para saladas e pratos leves.



# TIPOS DE MACARRÃO

## FARFALLE ("GRAVATINHA")

### Massa curta

Formato de borboleta (farfalle, em italiano) ou gravata borboleta (por isso, o apelido de "gravatinha"). Ideal para saladas, pratos leves ou molhos espessos

## CHIFFERI ("CARACOL" OU "COTOVELO")

### Massa curta

Formato em "L", cilíndrico e oco. Ideal para *Mac and cheese*.

## MACARRÃO DE ARROZ

### Massa oriental

Formato parecido com o talharim, massa feita com farinha de arroz. Ideal para pratos orientais e pratos leves.

## LAMEN

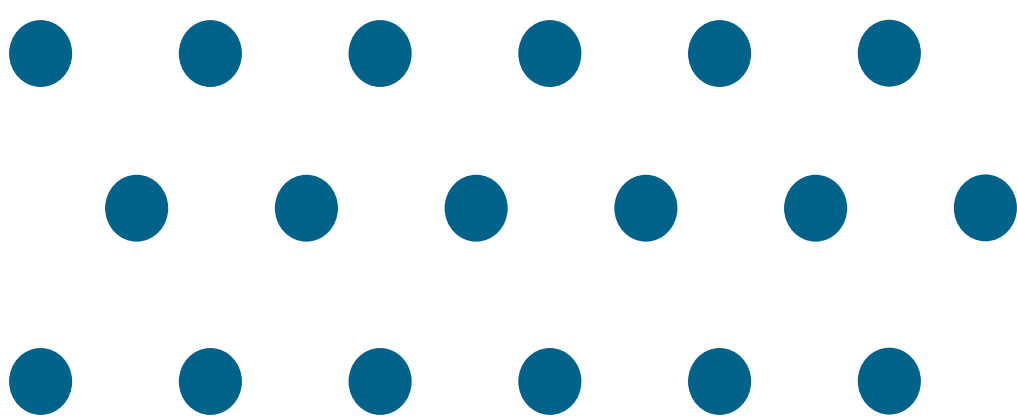
### Massa oriental

Formato fino e crespo, rápida cozedura. Ideal para molhos bastante líquidos e preparos com legumes

## CONCHIGLIONE

### Massa curta

Formato de concha e pode ser encontrado em vários tamanhos. Ideal para ser recheado ou molhos com pedaços, como queijos mais densos e carnes.







# MASSA DE MACARRÃO

*Esta massa caseira deixa até a nonna orgulhosa!*

## MODO DE PREPARO

Numa tigela grande, misture a farinha de trigo com o sal e abra um buraco no centro. Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e transfira para o centro da tigela com farinha. Com um garfo, mexa apenas

os ovos para misturar as gemas com as claras. Aos poucos, misture os ovos com a farinha, fazendo movimentos circulares do centro para a borda da tigela, em sentido horário. Assim que a farinha incorporar os ovos, misture e amasse com a mão até formar uma bolota. Transfira a massa para a bancada e amasse bem até ficar lisa e macia. Embale a massa com filme e deixe descansar em temperatura ambiente por 30 minutos. Prepare uma assadeira polvilhada com farinha de trigo. Leve ao fogo alto uma panela grande com cerca de 5L de água para ferver. Polvilhe a bancada de trabalho com um pouco de farinha. Desembale, transfira para a bancada e, com uma espátula (ou faca), divida a massa em 4 partes. Polvilhe mais um pouco de farinha sobre a bancada e, com o rolo de macarrão, abra uma das partes da massa formando um retângulo de cerca de 40 cm x 20 cm - a massa deve ficar bem fina, com cerca de 2 mm de espessura. **Para fazer o talharim:** polvilhe farinha sobre a massa e dobre, no sentido do comprimento, 4 vezes - é importante dobrar a partir de um dos lados menores do retângulo, assim os fios de macarrão ficam mais longos; corte a massa em fatias de cerca de 0,5 cm; solte os fios e transfira para a assadeira polvilhada com farinha. Repita com o restante da massa. Agora é só cozinhar!

## INGREDIENTES

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo (cerca de 400 g)
- 4 ovos
- 3 colheres de chá de sal
- Farinha de trigo para polvilhar a bancada





# SALADA DE MACARRÃO CAPRESE

*Além de ser um prato vegetariano, esta salada é leve e ideal para os dias quentes, sobretudo se o consumir o macarrão frio.*

## MODO DE PREPARO

Lave os tomates e corte-os em quartos. Lave as folhas de manjericão e pique-as finamente

junto com os dentes de alho. Acrescente os dois ingredientes (menos o macarrão) ao tomate, tempere com o azeite e sal e deixe marinar por 15 minutos. Passado esse tempo adicione o macarrão e misture para envolver bem todos os ingredientes. Corte a mussarela em cubos pequenos e adicione-a à salada. Tempere com mais um pouco de azeite de oliva e decore os pratos com folhas de manjericão. Sua salada de macarrão caprese está pronta, desfrute!

## INGREDIENTES

- 300g de macarrão cozido
- 5 unidades de tomate
- 1 mão cheia de folhas de manjericão frescas
- 250g de mussarela de búfala
- 2 dentes de alho
- azeite de oliva
- sal



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# SALADA DE PENNE COM SALMÃO

*Este é um preparado simples e delicioso que contém uma grande quantidade de vitaminas do grupo B, D e A, sendo também rico em minerais essenciais como o sódio.*

## MODO DE PREPARO

Comece por cozinhar o macarrão em água fervente com uma pitada de sal. Depois de cozido, retire a água quente e cubra-o com água fria para esfriar. Deixe por alguns minutos, escorra e coloque-o no recipiente em que vai servir a salada. Corte o salmão defumado em tiras e o queijo feta em cubos. De seguida, coloque-os por cima do macarrão e polvilhe um pouco de manjericão picado a gosto. Retire o caroço das azeitonas e coloque-as no copo do processador de alimentos para preparar o vinagrete da salada de macarrão com salmão. Adicione o óleo e o vinagre e triture tudo. Junte o vinagrete à salada de macarrão com salmão e queijo e sirva.

## INGREDIENTES

- 200g de penne
- 120g de salmão defumado
- 120g de queijo feta
- 1 ramo de manjericão
- 200g de azeitonas pretas
- 200ml de azeite extra virgem
- 100ml de vinagre de vinho





# SALADA DE FUSILLI ALEMÃ

*É uma deliciosa combinação de sabores. Graças à mistura de mostardas e maionese, este prato é uma verdadeira delícia de estilo alemão.*

## MODO DE PREPARO

Corte as salsichas em rodelas de 1 cm e refogue em uma panela com um pouco de azeite de oliva até dourarem. Enquanto isso, cozinhe o

o macarrão em bastante água fervente com um pouco de sal. Depois de cozido, passe o macarrão por água fria e deixe escorrer. Para preparar o molho desta salada alemã, misture a maionese, a mostarda doce e a mostarda em grãos. Misture bem com um garfo. Em uma saladeira, misture as alcaparras e o pepino em conserva picado. Lembre-se que é necessário remover o cabo das alcaparras se forem grandes. Adicione a massa à tigela, juntamente com as salsichas. Acrescente um pouco de sal e mexa bem.

## INGREDIENTES

- 3 unidades de Salsicha Frankfurt
- 200g de macarrão parafuso
- 100g de picles de pepino
- 80g de alcaparras
- 2½ colheres de sopa de maionese
- 1 colher de café de mostarda doce
- 1 colher de sopa de mostarda em grãos





# SALADA DE FUSILLI COM CAMARÃO

*Massa saudável fácil,  
rápida e perfeita para  
quando a fome aperta!*

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a alface lavada e picada, o tomate e a cebola cortados em meias-luas. Numa tigela à parte prepare o tempero da salada, misturando o suco de limão, a mostarda, o azeite de oliva, sal e pimenta, até que tudo fique bem homogêneo. Cozinhe o macarrão de forma tradicional e adicione-o aos ingredientes da salada. Acrescente o

tempero, misture tudo e reserve. Em uma frigideira à parte com um pouco de óleo, cozinhe os camarões por 1 minuto, previamente temperados com sal e pimenta. Em seguida adicione o alho finamente picado e continue cozinhando por mais 3 minutos, ou até dourar. Adicione os camarões à salada, misture tudo e sirva como abacate descascado e cortado em rodela.

## INGREDIENTES

- 20g de macarrão parafuso
- 6 unidades de camarão
- 1 unidade de tomate
- 50g de cebola
- 1 unidade de abacate
- 100g de alface
- 1 dente de alho
- 1 unidade de limão
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 pitada de sal





# RIGATONI COM COGUMELOS FRESCOS

*Uma receita vegetariana em que os cogumelos, ricos em proteína, substituem a carne. Um prato rápido e cheio de sabor!*

## MODO DE PREPARO

Corte os cogumelos em fatias e coloque-os em uma frigideira com um pouco de azeite, alho e molho de

soja. Refogue até que fiquem murchos, e baixe o fogo. Enquanto prepara o passo anterior, cozinhe o macarrão de acordo com as instruções da embalagem. Quando estiver pronto, desligue o fogo, escorra o macarrão e adicione-o à frigideira onde tem os cogumelos. Misture e acerte o sabor com temperos a gosto. Finalmente sirva este prato de macarrão rigatoni com cogumelos frescos polvilhado com queijo parmesão ralado, e bom apetite!

## INGREDIENTES

- 100g de cogumelos
- 2 dentes de alho
- 250g de macarrão rigatoni
- 1 fio de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de molho de soja (shoyu)
- queijo parmesão ralado



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# MACARRÃO À MATRICIANA

*Esta receita italiana tradicional é feita com base em molho de tomate e bacon italiano chamado "guanciale".*

## MODO DE PREPARO

Frite o guanciale ou bacon em uma frigideira para começar a cozinhar o molho do macarrão. Não usamos

óleo, já que o bacon soltará gordura. Em seguida, adicione a cebola cortada em julienne e deixe por alguns minutos, até tomar cor. Em uma panela coloque o macarrão em água fervente com sal, e ao mesmo tempo, adicione o molho de tomate à cebola e bacon. Após ter passado o tempo de cozedura do macarrão, o excesso de suco do molho de tomate já terá evaporado. Quando o macarrão estiver cozido, escorra-o e adicione-o à frigideira, ainda no fogo, enquanto mistura. E esta receita italiana para macarrão com tomate e bacon já está pronta!

## INGREDIENTES

- 140g de macarrão curto
- ½ unidade de Cebola
- 100g de guanciale ou bacon
- 1 lata de molho de tomate
- 1 pitada de Sal
- 1 pitada de pimenta do reino
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# FETTUCCINE AO MOLHO DE CAMARÃO

*Uma ótima sugestão para servir em uma ocasião especial, de preparo simples.*

## MODO DE PREPARO

Coloque para ferver mais ou menos 2 litros de água numa panela grande. Junte sal a gosto e um fio de azeite de oliva, que ajuda a massa a não grudar. Quando a água estiver fervendo adicione o macarrão e cozinhe até ficar al dente. Enquanto isso, numa frigideira refogue a cebola, os alhos e as malaguetas na manteiga e azeite. Quando começarem a dourar, acrescente os frutos do mar. Misture, tempere com sal e pimenta a gosto e cozinhe por

2-3 minutos ou até mudarem de cor. É importante não cozinhar estes ingredientes por muito mais tempo para que não fiquem rijos. Adicione o vinho e esperar ferver para evaporar o álcool. Depois junte o creme de leite e misture. Quando a massa estiver cozida al dente, escorra e adicione à frigideira do molho de camarão. Desligue o fogo e envolva delicadamente, para não quebrar os fios de fettuccine. Retire as malaguetas e acerte o sal e a pimenta.

## INGREDIENTES

- 400g de macarrão fettuccine
- 300g de miolo de camarão
- 200g de mexilhão
- 1 caixa de creme de leite
- 2 dentes de alho picado
- ½ cebola picada
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de sopa de manteiga
- ¼ copo de vinho branco seco
- 3 pimentas malagueta
- pimenta do reino
- sal





# MACARRÃO COM ESPINAFRE

*Uma receita prática e super fácil de fazer, cheia de sabor, que pode ser acompanhamento ou o prato principal!*

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, esquente a água, coloque o macarrão, um pouco de sal e deixe cozinhar conforme as instruções do fabricante. Em uma frigideira, esquente o azeite e refogue a cebola e o alho. Adicione

os tomatinhos, a cebolinha, o sal e misture. Acrescente o suco de limão, as folhas de espinafre (sem os cabinhos) e misture. Com o macarrão cozido, descarte a água, coloque na frigideira e misture bem. Finalize com o cream cheese, o sal, a pimenta e misture. Agora é só servir!

## INGREDIENTES

- 100g de macarrão (o tipo que desejar)
- 1 fio de azeite
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 300g de tomate cereja (cortados ao meio)
- Cebolinha picada a gosto
- Suco de 1 limão siciliano
- 1 maço de espinafre
- 1 colher de sopa de cream cheese



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# MACARRÃO À MEXICANA COM CREME AZEDO

*Combina macarrão cotovelinho com um creme mexicano que irá despertar seu paladar!*

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com o azeite, a cebola, o alho e sal. Quando estiver fervendo, adicione o macarrão e cozinhe até que esteja al dente. Para fazer o molho, coloque no liquidificador o creme azedo, pimenta chipotle a gosto, o leite e o caldo de carne. Bata muito bem até ficar

homogêneo. Leve ao fogo uma panela com a manteiga, deixe derreter e coloque aí o molho do passo anterior. Acrescente o macarrão, misture tudo e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 10 minutos, para apurar bem o sabor. Após o passo anterior, seu macarrão à mexicana com creme azedo está pronto a servir!

## INGREDIENTES

- 200 gramas de macarrão cotovelinho ou caracolinho
- 1 lata de pimenta chipotle
- $\frac{3}{4}$  xícara de creme azedo
- 1 xícara de leite integral
- 1 colher de chá de caldo de carne
- 20g de manteiga sem sal
- $\frac{1}{4}$  unidade de cebola
- 1 dente de alho
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- sal



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# PENNE COM BURRATA E PARMA

*Com ingredientes elegantes, esse prato impressiona pelo sabor.*

## MODO DE PREPARO

Coloque a burrata no centro de uma assadeira. Nas laterais, coloque os tomates-cereja, as azeitonas picadas e um pouco da salsinha e do manjericão. Tempere com sal, pimenta do reino e azeite. Asse em forno preaquecido a 200° C até a burrata derreter. Cozinhe a massa em água fervente por cerca de 2 minutos a menos do tempo indicado pelo

fabricante. Escorra e reserve. Retire a assadeira do forno e adicione a massa. Misture bem e inclua os pedaços de presunto de parma e o restante da salsinha e do manjericão. Finalize com as raspas de limão siciliano e sirva.

## INGREDIENTES

- 1 burrata
- 200g de tomate cereja
- 6 azeitonas pretas, sem caroço e picadas
- Salsinha picada a gosto
- Manjericão fresco a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Azeite a gosto
- 300g de macarrão penne
- 150g de presunto de parma
- Raspas de limão siciliano a gosto



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# FETTUCCINE ALFREDO

*Combinação clássica italiana perfeita para dias de frio ou para aquela vontade de comida conforto.*

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o creme de leite, a manteiga e o sal e leve ao fogo alto para ferver, mexendo sempre. Cozinhe por cerca de 3 minutos.

Desligue o fogo e reserve. Distribua o macarrão em dois pratos e com uma colher, distribua o molho bem quente sobre o macarrão, misture e polvilhe com o parmesão ralado. Sirva a seguir.

## INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal
- 300g de macarrão tipo fettuccine cozido
- meia xícara de chá de queijo parmesão ralado



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# MACARRÃO AO MOLHO DE GRUYÈRE COM CAMARÃO

*Uma receita elegante, que vai agradar aos seus convidados em um jantar especial.*

## MODO DE PREPARO

Grelhe os camarões. Dois deles serão usados no molho e dois serão para decorar o prato. Doure a cebola e o alho e adicione dois dos camarões picados. Adicione o vinho e deixe reduzir um pouco. Adicione o molho branco e a cebolinha. Tempere com sal e pimenta. Cozinhe a massa em uma panela com bastante água e um pouco de sal. Despeje a massa já cozida e sirva. Bom apetite.

## INGREDIENTES

- 1/2 cebola
- 1 dente de alho
- Cebolinha
- 30ml de vinho branco
- 50g queijo gruyère
- 100ml creme de leite
- 4 camarões grandes
- Sal e pimenta a gosto
- 250g da massa longa de sua preferência



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# FUSILLI AO MOLHO BRANCO COM SALMÃO

*Uma receita saborosa, que já é um clássico incrível!*

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e mexa até dourar. Abaixar o fogo e despeje aos poucos o leite, mexendo sempre para não formar grumos. Cozinhe por alguns minutos até engrossar. Acrescente o sal, o creme de leite, misture bem e aqueça sem deixar ferver. Retire do fogo, transfira

o macarrão cozido para uma travessa, envolva-o com o molho, misture as tiras de salmão e a salsa e sirva a seguir.

## INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 ½ xícara de chá de leite morno
- ½ colher de chá de sal
- 1 caixinha de creme de leite
- ½ pacote de macarrão tipo fusilli (250g)
- 250g de salmão defumado, em pedaços
- 1 colher de sopa de salsa picada



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# SPAGHETTI CARBONARA

*Clássico absoluto, carbonara leva só bacon, ovos, queijo parmesão e a água do cozimento para acertar o ponto.*

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira de bordas altas, em fogo médio, frite as tiras de bacon dos dois lados, tomando cuidado para não queimar. Reserve. Em outra panela, ferva 3 litros de água e coloque o macarrão para cozinhar. Cozinhe-o por cerca de 9 minutos, até ficar “al dente”. Enquanto o macarrão cozinha, despeje as gemas em uma tigela, uma parte do queijo parmesão e a pimenta, misturando tudo com um batedor de arame. Adicione duas colheres de sopa da água do cozimento do macarrão para ficar bem cremoso. Escorra o macarrão, aqueça a frigideira com o bacon em fogo baixo e adicione a massa, misturando bem e rapidamente. Tire a frigideira do fogo e junte a mistura de gema e queijo, incorporando-a vigorosamente. Sirva imediatamente com o restante do queijo ralado por cima.

## INGREDIENTES

- 150g de bacon em tiras finas de 1 cm
- 300g de macarrão tipo spaghetti
- 6 gemas
- 70g queijo parmesão fresco ralado
- 1 pitada de pimenta do reino moída





# FARFALLE COM RAGU DE FRANGO

*Receita, deliciosa e simples, que traz conforto para a alma e tem cara de almoço de domingo.*

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo e cebola e o alho, acrescente o tomate, o salsaõ e a cenoura e misture até refogar, por cerca de 3 minutos. Adicione o frango, acrescente o louro. Junte a polpa de tomate, o vinho tinto, a água e cozinhe, em fogo médio, por 20 minutos, até que o molho apure bem. Reserve aquecido. Em uma panela grande, ferva 5 litros de água. Em seguida, cozinhe o macarrão por cerca de 7 minutos, ou até ficar “al dente”. Escorra e sirva com o Ragu reservado.

## INGREDIENTES

- 500 g de macarrão tipo farfalle
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola grande picada
- 3 dentes de alho amassados
- 4 tomates sem sementes, picados
- 1 talo de salsaõ em cubos pequenos
- 1 cenoura pequena picada
- 500g de peito de frango cozido desfiado
- 2 folhas de louro
- 1 xícara de chá de polpa de tomate
- 1 xícara de chá de vinho tinto
- 1 ½ xícara de chá de água





# FARFALLE COM CARNE E MOZARELA DE BÚFALA

*Essa receita é leve e combina perfeitamente com os dias de calor.*

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira média aqueça o azeite e doure as tirinhas de carne, junte a cebola e o tomate e refogue ligeiramente. Em uma travessa, misture o restante dos ingredientes com a carne refogada. Sirva em seguida.

## INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 bifes de alcatra em tirinhas
- ½ cebola ralada
- ½ xícara de chá de tomate cereja
- 100g de mozzarella de búfala fatiada
- ½ colher de chá de orégano
- 3 xícaras de chá de macarrão tipo farfalle cozido
- 2 colheres de sopa de cebolinha
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# FUSILLI AO POMODORI FRESCCHI

*Um clássico delicioso, fácil de fazer e pode ser acompanhado de carnes, frutos do mar ou frango.*

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque cinco litros de água, junte o sal e leve ao fogo. Assim que a água ferver, acrescente o macarrão, aos poucos, mexendo com um garfo, e deixe

cozinhar até que fique al dente. Reserve. Em um recipiente, refogue o alho laminado, coloque os tomates, o manjericão e a mozzarella. Escorra o Macarrão, acrescente o molho e misture bem. Sirva a seguir.

## INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão tipo parafuso (500 g)
- 4 tomates maduros cortados em cubos
- 1 xícara de chá de manjericão
- 500g de mozzarella de búfala cortada em cubos pequenos
- 3 colheres sopa de azeite
- 2 dentes de alho



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# TALHARIM COM LAGOSTA

*Vai receber a família ou amigos? Essa receita deixará todos apaixonados!*

## MODO DE PREPARO

Grelhe a lagosta rapidamente na manteiga com azeite e reserve. Na mesma panela adicione a cebola e o alho. Refogue e adicione o vinho branco. Quando evaporar coloque o tomate pelado e o açúcar. Adicione o macarrão e coloque um pouco de água para cozinhar a massa. Tempere

com sal e pimenta. Assim que o macarrão cozinhar, retorne a lagosta para a panela. Finalize com salsinha. Bom apetite.

## INGREDIENTES

- 500g de lagosta
- Manteiga a gosto
- Azeite a gosto
- 1 cebola picada
- 2 alhos picados
- 1/2 xícara de vinho branco
- 1 lata de tomate pelado
- 1 pitada de açúcar
- 1 pacote de talharim (500g)
- Água a gosto
- Sal a gosto



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# MACARRÃO DE FORNO

*Receita prática e saborosa, que combina com aquela almoço em família.*

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva a água com o caldo de galinha. Em uma travessa que pode ir ao forno, faça uma camada com o molho de tomate. De modo uniforme, distribua o macarrão sobre o molho de tomate. Coloque uma colherada generosa de requeijão dentro de cada um dos ninhos. Por cima, faça uma camada uniforme de

presunto e queijo . Acrescente a água fervendo e leve a travessa ao forno pré-aquecido a 240° graus por 25 minutos. Polvilhe o pacote de queijo parmesão ralado e a pitada de orégano e leve novamente ao forno por mais 10 minutos. Retire do forno e está pronto para servir.

## INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 sachê de molho de tomate pronto
- 500 gramas de macarrão ninho
- 1 copo de requeijão cremoso
- 300g de presunto ralado
- 300g de queijo mussarela ralado
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de orégano



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# FETTUCCINE AO MOLHO DE GORGONZOLA

*Uma verdadeira delícia, essa receita é preparada com ingredientes simples e fáceis de encontrar.*

## MODO DE PREPARO

Coloque a água em uma panela e leve-a ao fogo; quando a água ferver, adicione o macarrão, uma pitada de sal e deixe-o cozinhar até ficar al

dente. Em outra panela, coloque o creme de leite, a manteiga, o queijo gorgonzola e a noz-moscada. Ligue o fogo baixo, e mexa até o queijo derreter completamente, mas, atente-se para o creme de leite não ferver. Escorra a água que cozinhou o macarrão, e junte-o ao molho. Acrescente o tomate, algumas folhas de manjeriçã e sirva.

## INGREDIENTES

- 250g de fettuccine
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 150g de queijo gorgonzola picado
- Uma pitada de noz-moscada
- Sal a gosto
- Manjeriçã e tomates a gosto



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# PENNE COM GORGONZOLA, MEL E PERA

*Procurando uma receita diferente? Surpreenda-se com os sabores inusitados dessa combinação!*

## MODO DE PREPARO

Ferva água suficiente para cozinhar o macarrão em uma panela. Adicione o macarrão e um pouco de sal. Cozinhe por 2 minutos a menos do que a embalagem sugere. Enquanto isso, derreta o gorgonzola na panela.

Adicione o iogurte, um fio de mel e cozinhe em fogo baixo, mexendo bem. Aqueça uma frigideira. Escorra a massa e coloque na frigideira quente com um pouco da água do cozimento. Inclua o molho de gorgonzola, as castanhas picadas e a pera e misture. Finalize com mel, castanhas, cubos de pera e uma pitada de flor de sal.

Bom apetite!

## INGREDIENTES

- 250g de penne
- 200g de gorgonzola
- 6 colheres de sopa de iogurte integral
- 1 pera em cubos
- 10 castanhas de baru torradas e picadas
- Mel a gosto
- Flor de sal a gosto



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# TAGLIATELLE COM LAGOSTA E TRUFA

*Um prato incrível, com ingredientes sofisticados e que deixam todo mundo com água na boca.*

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa em água fervente com sal, até ficar al dente. Reserve. Aqueça uma frigideira e adicione metade da manteiga de ervas e do azeite. Acrescente o alho e mexa bem. Inclua a lagosta e grelhe por cerca de 5 minutos. Retire a lagosta e

reserve em um recipiente fechado, para mantê-la aquecida. Retorne a frigideira ao fogo e coloque o restante da manteiga de ervas e do azeite. Refogue a trufa ralada e acrescente a massa quente. Misture cuidadosamente. Sirva com as trufas em lâminas. Bom apetite!

## INGREDIENTES

- 300g de massa tagliatelle grano duro
- 1 colher de chá de alho picado
- 3 colheres de sopa de manteiga de ervas
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 400g de filé de lagosta temperado com sal e pimenta
- ½ colher de sopa de trufa ralada
- 3 trufas cortada em lâminas



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# PENNE AO PESTO

*Mais uma receita clássica e que harmoniza muito bem com vinhos brancos com boa acidez. Brancos aromáticos, como o Torrontés e o Sauvignon Blanc também são excelentes pedidas.*

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o manjericão, o azeite, o alho e metade do queijo parmesão. Misture o molho ao macarrão, polvilhe o restante do queijo parmesão e decore com pinhão e as folhas de manjericão. Sirva a seguir.

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de manjericão
- ½ xícara de chá de azeite
- 1 dente de alho
- 1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- ½ pacote de macarrão tipo penne cozido
- pinhão para decorar
- manjericão para decorar



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# MACARRÃO COM PIMENTA

*Prato tradicional boliviano.  
Confira a receita de macarrão  
com pimenta e experimente!*

## MODO DE PREPARO

Corte a cebola em cubos médios e reserve. Corte o pimentão e o tomate em cubos pequenos e reserve. Para fazer o refogado base, coloque uma frigideira em fogo médio e, uma vez quente, adicione um pouco de azeite de oliva ou girassol. Adicione os três ingredientes picados anteriormente e deixe refogar. Adicione um pouco de tomilho, louro e pasta de alho ao molho. Se você quiser, também pode adicionar um pouco de cominho em pó. Junte a carne em um dos lados da frigideira e misture com o refogado para que tudo se vá integrando uniformemente. Adicione o caldo de carne e a cenoura ralada. Deixe cozinhar em fogo baixo para que os sabores se concentrem. Aqueça uma panela funda com bastante água em fogo médio. Quando a água ferver, adicione o macarrão e cozinhe a massa de forma tradicional. Misture o macarrão com o molho base e adicione um pouco de sal. Adicione a pimenta a gosto, dependendo do quão picante você quer o prato.

## INGREDIENTES

- 300g de carne moída
- 500ml de caldo de carne
- 1 cenoura
- 2 tomates grande
- 2 cebolas média
- 5g de salsinha
- 250g de macarrão a gosto
- 1 pimentão vermelho
- 1 pitada de tomilho
- 1 pitada de louro
- 1 colher de café de pasta de alho
- 1 pitada de pimenta a gosto
- 1 pitada de sal





# LINGUINE AO VÔNGOLE

*Uma receita fresca com sabor de praia e dias de verão.*

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o azeite. Acrescente o alho, a cebola e o maço de salsinha. Espere 5 minutos e aumente o fogo. Adicione os vôngoles e o vinho branco. Deixe evaporar um pouco e tampe a panela.

Cozinhe em fogo baixo por 10 minutos. Em outra panela, cozinhe o macarrão.

Escorra a água 2 minutos antes de terminar o cozimento. Retire a cebola, o alho e a salsinha da panela dos vôngoles. Coloque a massa com um pouco da água do cozimento. Aguarde 2 minutos, desligue o fogo e finalize com salsinha picada.

## INGREDIENTES

- Azeite a gosto
- 3 dentes de alho
- 1 cebola cortada ao meio
- 1 maço de salsinha
- 1 kg de vôngoles
- 1 xícara de vinho branco
- 1 pacote de macarrão tipo linguine
- Salsinha picada



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# SPAGHETTI NERO COM POLVO

*Esse é um daqueles pratos que você come e quer repetir!*

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o spaghetti nero em água fervente com sal, até ficar al dente. Escorra e reserve. Em uma frigideira, aqueça um fio de azeite e a manteiga. Inclua o polvo quando estiver bem quente e frite por 5 minutos. Reserve o polvo e retorne a frigideira ao fogo. Doure a cebola rapidamente.

Acrescente os tomates e tempere com sal e pimenta do reino. Refogue até os tomates murcharem um pouco e acrescente o cheiro verde e o spaghetti cozido. Regue com azeite. Sirva o spaghetti com o polvo por cima. Bom apetite.

## INGREDIENTES

- 500g de spaghetti nero
- Sal a gosto
- Azeite a gosto
- 1 colher de sopa de manteiga
- 6 tentáculos de polvo
- 1 cebola picada
- 250g de tomates cereja cortados ao meio
- Pimenta do reino a gosto
- Cheiro verde a gosto



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# LINGUINE COM VIEIRAS E CAMARÃO

*Surpreenda-se com a delicadeza da vieira combinada com deliciosos camarões nessa massa.*

## MODO DE PREPARO

Retire o músculo lateral das vieiras e coloque em uma vasilha com os camarões. Tempere com sal e pimenta. Em uma frigideira, coloque o azeite, a manteiga e grelhe as vieiras dos dois lados até que fiquem opacas. Reserve. Na mesma frigideira, grelhe os camarões. Reserve. Adicione mais azeite e doure bem o alho. Acrescente os tomates e refogue. Despeje o vinho e deixe reduzir. Junte a massa cozida al dente e mais meia concha da água do cozimento do macarrão. Volte com as vieiras e camarões para a panela e finalize com raspas, suco do limão siciliano e cheiro-verde. Agora é só servir! Bom apetite.

## INGREDIENTES

- 200g de vieiras limpas
- 200g de camarões limpos
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Azeite a gosto
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 dentes de alho
- 180g de tomates cereja
- ½ xícara de chá de vinho branco seco
- 250g de linguine
- Limão siciliano a gosto
- Cheiro verde a gosto





# PAPPARDELLE COM RAGU DE OSSOBUCCO

*Essa receita típica italiana traz muito sabor para qualquer ocasião.*

## MODO DE PREPARO

Tempere o ossobuco com o alho triturado, sal, pimenta e reserve. Em uma panela de pressão, coloque o óleo e, assim que esquentar bem, acrescente o ossobuco. Sele bem de todos os lados e adicione o vinho. Deixe cozinhar por cinco minutos, acrescente o tomate, o louro e cubra com água. Tampe e deixe na pressão por cinquenta minutos. Assim que a pressão sair, retire as folhas de louro e os ossos. Cozinhe mais um pouco até o caldo reduzir. Cozinhe o macarrão até dar o ponto desejado.

Salteie na panela com um pouco de azeite e adicione o ragu de ossobuco. Misture delicadamente para incorporar. Para a gremolata, misture bem a salsinha com as raspas de limão e o queijo ralado. Coloque por cima do macarrão na hora de servir.

## INGREDIENTES

- 800g de ossobuco
- 4 dentes de alho
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 500ml de vinho tinto seco
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 lata de tomate pelati
- 2 folhas de louro
- 500g de massa do tipo pappardelle
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1/3 xícara de chá de salsinha
- 1/3 xícara de chá de raspas de limão siciliano
- 1/3 xícara de chá de queijo parmesão ralado





# SPAGHETTI CACIO E PEPE

*Apesar do nome chique, cacio e pepe significa apenas “queijo e pimenta”.*

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão de um a dois minutos. Retire da panela, mas reserve a água do cozimento. Em uma frigideira quente, coloque 300 ml da água do cozimento, o queijo ralado, parte da pimenta e um pouco de sal se achar necessário. Misture bem e adicione a massa. Com um garfo, misture rapidamente e por alguns minutos até ficar cremoso. Junte o restante da pimenta e está pronto! Bom apetite.

## INGREDIENTES

- 300g de macarrão tipo spaghetti
- 1 xícara de chá de queijo pecorino romano ou parmesão ralado
- 1 a 2 colheres de sopa de pimenta do reino
- Sal a gosto



**CLIQUE  
PARA VER**

O eletrodoméstico que pode te ajudar nesse preparo





# SOPA DE MACARRÃO E LEGUMES

*Perfeita para aqueles dias em que queremos uma refeição saborosa e muito nutritiva, porém não muito trabalhosa.*

## MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo médio com água, as folhas de louro, sal e alho em pó, cozinhe o peito de frango. O passo seguinte deste sopa de macarrão e legumes é, assim que a água ferver, adicionar os legumes as espigas de milho cortadas em pedaços menores. Quando o peito de

frango estiver cozinhado retire-o e acrescente o macarrão e as batatas sem pele, cortadas em pedaços. Tempere com sal e pimenta a gosto e continue cozinhando por mais 30 minutos em fogo baixo. Desfie o peito de frango e sirva junto com os legumes já cozinhados. A receita de sopa de macarrão e legumes está pronta, sirva especialmente em um dia frio, e bom apetite!

## INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 2 batatas
- 3 espigas de milho
- 1 xícara de vagem e cenoura picadas
- 1 xícara de macarrão tipo conchiglione
- 1 colher de chá de alho em pó
- 2 folhas de louro
- Pimenta do reino
- Sal





# ALETRIA DOCE PARA O NATAL

*Sobremesa de Natal portuguesa preparada com macarrão cabelo de anjo, gema de ovo e especiarias.*

## MODO DE PREPARO

O primeiro passo da receita de aletria doce portuguesa é desfazer os novelos de macarrão com as mãos e levar a cozer no fogo médio, numa panela com água abundante, por 5 minutos. Escorra e reserve. Reserve meia xícara de leite e coloque numa

panela junto com a casca de limão, os paus de canela e o açúcar. Leve ao fogo médio e, quando estiver quente, adicione o macarrão e cozinhe mexendo sempre, até que o macarrão absorva quase todo o leite. Bata as gemas com um garfo, adicionar o leite reservado e misturar. Acrescente um pouco de aletria, para temperar as gemas, misture bem e junte à panela. Incorpore bem as gemas na aletria e leve de novo ao fogo, por apenas 1-2 minutos. Desligue, retire as cascas de limão e o pau de canela e sirva a aletria doce quente ou fria, decorada com canela em pó. Aproveite!

## INGREDIENTES

- 150g de macarrão cabelo de anjo (aletria)
- 1 litro de leite
- 200g de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 paus de canela
- 1 limão (casca)
- 6 gemas de ovo
- Canela em pó para decorar



CRIE MOMENTOS  
**MUITO FELIZES!**



Quer saber mais?  
Toque nos ícones acima.



**M.GERAIS**   
Cozinhas

I N I M A G I N Á V E L