

GUIA COMPLETO

RECEITAS COM  
**VINHO**



MAIS DE 10  
RECEITAS



EXPERIÊNCIAS  
GASTRONÔMICAS  
MEMORÁVEIS



DESDE  1910  
**SALTON**

---

<b>Sumário</b>	2
----------------	---

---

<b>Introdução</b>	3
-------------------	---

---

### **Pratos com Vinho Tinto:**

Estrogonofe com Vinho Tinto >	4
Lagarto com Vinho Tinto >	5
Cupim de Forno com Vinho Tinto >	6
Filé Mignon ao Vinho Tinto >	7
Raviolli com Molho de Vinho Tinto >	8
Panna Cotta com Calda de Vinho >	9

---

### **Pratos com Vinho Tinto:**

Peixe com Arroz Negro Cremoso >	10
Arroz de Polvo ao Vinho Branco >	11
Risoto de Abobrinha >	12
Lombo com Espumante >	13
Pato no Tucupi >	14
Gelatina de Espumante >	15



## Introdução

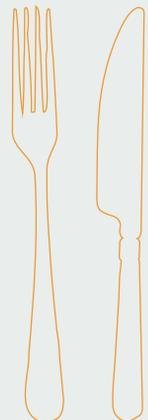
O vinho tem o potencial de engrandecer refeições em todos os sentidos - seja como acompanhamento ou fazendo parte da preparação. Ele é um ingrediente mágico de diversas receitas de sucesso, tanto pratos doces como salgados.

## A Jornada

Ao incorporar o vinho em uma receita, cada prato é elevado a um nível de requinte e complexidade que certamente surpreende o paladar de qualquer pessoa, dando um toque único às mais diversas preparações.

## O que você encontrará:

- Mais de 10 receitas de pratos com vinho que impressionam;
- Sobremesas para degustar ou servir para amigos e família em eventos;
- Inspiração para criar experiências gastronômicas memoráveis.



# Estrogonofe



## Ingredientes:

- 1 kg de filé mignon cortado em tiras finas;
- 1 cebola picada;
- 2 dentes de alho picados;
- 200 ml de vinho tinto seco (uma taça);
- 200 ml de creme de leite;
- 200 g de cogumelos frescos fatiados;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal;
- Sal, pimenta e páprica (doce ou picante) a gosto;



**Salton  
Paradoxo  
Corte**

SAIBA MAIS

## Preparo:

Em uma frigideira grande, refogue a cebola e o alho com óleo e manteiga.

Adicione as tiras de filé mignon à frigideira e doure por alguns minutos, mexendo ocasionalmente. Tempere com sal, pimenta e páprica.

Adicione os cogumelos fatiados e os tomates picados, e continue cozinhando.

Despeje o vinho tinto na frigideira e deixe ferver. Abaix o fogo e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos.

Como fogo bem baixo, adicione o creme de leite, mexendo delicadamente para incorporar.

Prove e ajuste o tempero, caso seja necessário.

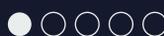
Sirva o estrogonofe como acompanhamento clássico, arroz e batata palha.



Tempo



Porções



Dificuldade

# Lagarto



## Ingredientes:

- 1 peça de lagarto (aproximadamente 1,5 kg)
- 2 xícaras de vinho tinto seco (recomendação: Campanha Marselan & Tannat)
- 2 cebolas grandes
- 4 dentes de alho picados
- 2 cenouras cortadas em rodelas
- 2 talos de aipo cortados em pedaços
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 xícara de água
- Sal e pimenta a gosto



**Salton  
Campanha  
Marselan &  
Tannat.**

COMPRE AGORA

## Preparo:

Faça uma marinada de temperos batendo no liquidificador o vinho, o pimentão, a cebola, o alho, a cenoura e o sal.

Tempere o lagarto com o molho e deixe na geladeira de um dia para o outro.

Quando for cozinhar, escorra e reserve o caldo.

Na panela de pressão, frite a carne no azeite até que fique dourada.

Acrescente o caldo e a água.

Tampe a panela e deixe cozinhar na pressão por 10 minutos.

## Dicas:

- Você pode usar outros tipos de cogumelos, como shimeji ou portobello.
- Se desejar, adicione um pouco de caldo de carne ao molho para dar mais sabor.
- Sirva com arroz branco, batatas fritas ou purê de batatas.



Tempo



Porções



Dificuldade

# Cupim



## Ingredientes:

- 1 peça de cupim (aproximadamente 1,5 kg)
- 1 litro de vinho tinto seco
- 10 dentes de alho amassados
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto



**Salton  
Intenso  
Merlot**

SAIBA MAIS

## Preparo:

Faça furos na peça de cupim com uma faca e tempere com o alho, sal e pimenta-do-reino.

Regue com o vinho, cubra e leve à geladeira de um dia para o outro.

No dia seguinte, coloque a carne em uma panela de pressão, despeje o vinho do marinado e cubra a carne com água filtrada.

Leve ao fogo alto e deixe ferver.

Assim que ferver, tampe a panela e cozinhe na pressão por 40 minutos.

Retire a carne da panela e deixe descansar por 10 minutos antes de fatiar.

Sirva com o molho da panela e seus acompanhamentos favoritos.

## Dicas:

- Você pode usar uma panela comum para cozinhar o cupim, mas o tempo de cozimento será maior (cerca de 2 horas).
- Se você quiser um molho mais grosso, pode cozinhá-lo em fogo baixo até reduzir um pouco.



Tempo



Porções



Dificuldade

# Filé Mignon



## Ingredientes:

- 4 filés mignon (aproximadamente 150g a 200g cada)
- Sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 xícara de cebola picada
- 1/2 xícara de cogumelos fatiados
- 1 xícara de vinho tinto seco (recomendação: Salton Talento)
- 1 caixa de creme de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Salsinha fresca picada para decorar



**Salton  
Talento**

**COMPRE AGORA**

## Preparo:

Tempere os filés mignon com sal e pimenta a gosto.

Aqueça o azeite de oliva em uma frigideira grande e grelhe os filés mignon. Sele-os de ambos os lados até que estejam dourados. Retire-os da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira, refogue o alho e a cebola.

Acrescente os cogumelos fatiados e continue cozinhando.

Adicione o vinho tinto na frigideira e deixe ferver.

Junte o creme de leite e deixe ferver até que o molho reduza e engrosse.

Retorne os filés mignon à frigideira e cozinhe por mais alguns minutos para aquecê-los e absorver os sabores do molho.

Misture a manteiga no molho para que ela derreta e deixe o molho cremoso.

Sirva os filés mignon com o molho e decore com salsinha fresca picada.



Tempo



Porções



Dificuldade

# Ravioli com Molho



## Ingredientes:

500g de Ravioli (o recheio de sua escolha)

2 colheres de sopa de azeite de oliva

1 cebola pequena picada

2 dentes de alho picados

1 xícara de vinho tinto seco

1 lata de tomates pelados picados

1 colher de sopa de extrato de tomate

Sal e pimenta a gosto

Folhas de manjeriço para decorar

## Preparo:

Cozinhe os Raviolis de acordo com as instruções da embalagem. Escorra e reserve.

Refogue a cebola e o alho com azeite.

Despeje o vinho tinto na panela e deixe ferver. Cozinhe por cerca de 5 minutos, ou até que o vinho tenha reduzido pela metade.

Adicione os tomates pelados picados e o extrato de tomate e tempere com sal e pimenta a gosto. Continue cozinhando até que o molho tenha engrossado e os sabores estejam bem incorporados.

Finalize com manjeriço.

## Dicas:

- Se desejar, adicione outros temperos ao molho, como orégano, tomilho ou pimenta calabresa.
- Sirva o Ravioli com o molho de vinho tinto quente e decorado com manjeriço fresco.



**Salton  
Intenso  
Pinot Noir**

SAIBA MAIS



Tempo



Porções



Dificuldade

# Panna Cotta



## Ingredientes:

### Panna Cotta:

- 2 xícaras de creme de leite fresco
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de chá de essência de baunilha (ou uma fava)

### Calda de Vinho:

- 1 xícara de vinho tinto seco
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 casca de laranja (tirar parte branca)
- 1 casca de limão (sem a parte branca)
- 1 pau de canela (opcional)



**Salton  
Intenso  
Merlot**

SAIBA MAIS

## Preparo:

### Panna Cotta:

Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem.

Aqueça o creme de leite, o leite, o açúcar, o leite condensado, as gemas e a essência de baunilha em uma panela em fogo médio.

Mexa bem até engrossar.

Retire a panela do fogo e misture a gelatina. Mexa até que a gelatina esteja completamente dissolvida.

Despeje a mistura da panna cotta em taças individuais e leve à geladeira por pelo menos 4 horas, ou até que esteja completamente firme.

### Calda de Vinho:

Em uma panela, coloque o vinho tinto, o açúcar, a casca de laranja, a casca de limão e a canela.

Misture tudo e reduza a calda, até que tenha uma consistência ligeiramente espessa.



Tempo



Porções



Dificuldade

# Peixe com Arroz Negro Cremoso



## Ingredientes:

- 4 filés de peixe branco
- Suco de meio limão
- Sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 xícaras de vinho branco seco
- 1 xícara de arroz negro
- 2 1/2 xícaras de caldo de peixe ou legumes
- 1 cebola pequena picada
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado



**Salton  
Paradoxo  
Riesling**

SAIBA MAIS

## Preparo:

Tempere os filés de peixe com sal, pimenta e suco de limão.

Grelhe os filés de peixe na frigideira com azeite de oliva até que estejam cozidos e dourados. Retire da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira, deglanceie com o vinho branco, raspando os sabores do fundo da panela. Deixe ferver e reserve o líquido.

Refogue a cebola picada na manteiga.

Adicione o arroz negro e mexa por alguns minutos.

Despeje o vinho branco reservado na panela e mexa para que o líquido seja absorvido pelo arroz.

Adicione o caldo de peixe ou legumes aos poucos, mexendo sempre, até que o arroz esteja cozido (cerca de 40 minutos).

Finalize com queijo parmesão ralado e tempere a gosto.

Ao servir, regue o peixe com a calda de vinho branco.



Tempo



Porções



Dificuldade

# Arroz de Polvo



## Ingredientes:

- 1 kg de polvo limpo e cortado em pedaços
- 2 xícaras de arroz (de preferência arbóreo)
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho picados
- 3 tomates picados
- 1/2 xícara de Salton Paradoxo Chardonnay
- 4 xícaras de caldo de peixe ou caldo de legumes quente
- ½ xícara de molho shoyu
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto
- Salsinha fresca picada



**Salton  
Paradoxo  
Chardonnay**

**COMPRE AGORA**

## Preparo:

Tempere os filés de peixe com sal, pimenta e suco de limão.

Grelhe os filés de peixe na frigideira com azeite de oliva até que estejam cozidos e dourados. Retire da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira, deglanceie com o vinho branco, raspando os sabores do fundo da panela. Deixe ferver e reserve o líquido.

Refogue a cebola picada na manteiga.

Adicione o arroz negro e mexa por alguns minutos.

Despeje o vinho branco reservado na panela e mexa para que o líquido seja absorvido pelo arroz.

Adicione o caldo de peixe ou legumes aos poucos, mexendo sempre, até que o arroz esteja cozido (cerca de 40 minutos).

Finalize com queijo parmesão ralado e tempere a gosto.

Ao servir, regue o peixe com a calda de vinho branco.



Tempo



Porções



Dificuldade

# Risoto de Abobrinha



## Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 abobrinhas médias cortadas em cubos pequenos
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 xícara de vinho branco seco
- 1 litro de caldo de legumes
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto



**Salton  
Intenso  
Chardonnay**

SAIBA MAIS

## Preparo:

Refogue a cebola e o alho na manteiga.

Adicione os cubos de abobrinha.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Acrescente o arroz arbóreo a panela e refogue até que fique bem incorporado.

Adicione o vinho branco na panela e continue mexendo até que seja absorvido pelo arroz.

Incorpore o caldo de legumes gradualmente, pouco a pouco, sempre mexendo até que o arroz absorva o líquido. Quando estiver secando, adicione mais.

Repita esse processo até que o arroz esteja cozido e tenha uma textura cremosa.

Adicione o queijo parmesão ralado e misture bem.

Sirva imediatamente.



Tempo



Porções



Dificuldade

# Lombo



## Ingredientes:

- 1 lombo de porco (aproximadamente 1,5 kg)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho picados
- 1 xícara de espumante (recomendação: Salton Ouro Brut)
- 1/2 xícara de caldo de galinha
- 2 ramos de alecrim fresco
- Sal e pimenta a gosto



**Salton  
Ouro  
Brut**

**COMPRE AGORA**

## Preparo:

- Tempere o lombo com sal, pimenta e alecrim.
- Aqueça o azeite em uma panela grande e doure o lombo por todos os lados.
- Retire o lombo da panela e reserve.
- Na mesma panela, refogue a cebola e o alho até ficarem macios.
- Adicione o espumante e o caldo de galinha e deixe ferver por 5 minutos.
- Volte o lombo para a panela e cozinhe em fogo baixo por 1 hora ou até que esteja cozido.
- Retire o lombo da panela e deixe descansar por 10 minutos antes de fatiar.
- Sirva o lombo com o molho da panela.

## Dicas:

- Adicione queijo parmesão ralado no final do cozimento para um toque final de sabor.
- Refogue a abobrinha antes de adicionar o arroz para que ela fique mais saborosa.



Tempo



Porções



Dificuldade

# Pato no Tucupi



## Ingredientes:

1 pato inteiro cortado em pedaços (aproximadamente 2 kg)

Suco de 2 limões

4 dentes de alho picados

2 xícaras de vinho branco seco

6 litros de tucupi

Pimenta de cheiro

1 maço de alfavaca

1 maço de chicória-do-Pará

Sal e pimenta a gosto



**Salton  
Virtude**

**COMPRE AGORA**

## Preparo:

Lave os pedaços de pato e tempere-os com vinho, suco de limão, alho, pimenta-de-cheiro, sal e pimenta a gosto.

Deixe marinar na geladeira de um dia para o outro.

Doure os pedaços de pato até que fiquem dourados de todos os lados. Reserve.

Ferva o tucupi com alho, pimenta-de-cheiro, alfavaca, chicória e sal.

Junte o pato a mistura de tucupi e cozinhe até que a carne fique macia.

## Dicas:

Doure o lombo em fogo alto para que fique com uma crosta crocante.

Adicione outros ingredientes ao molho, como cogumelos ou ervas frescas, para um sabor mais complexo.

Deixe o lombo descansar antes de fatar para que os sucos se redistribuam na carne.



Tempo



Porções



Dificuldade

# Gelatina



## Ingredientes:

2 xícaras de espumante

1/2 xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de gelatina em pó incolor e sem sabor (36 g)

Frutas para acompanhar e decorar (opcional)

## Preparo:

Cozinhe o espumante com o açúcar em uma panela. Assim que ferver, abaixe o fogo.

Prepare a gelatina conforme instruções da embalagem.

Adicione um pouco da mistura do espumante à gelatina e dissolva.

Despeje a mistura de espumante e gelatina em copos individuais ou em uma forma.

Leve à geladeira e deixe a gelatina endurecer por pelo menos 4 horas, ou até que esteja firme.

Decore com frutas frescas a gosto e sirva gelada.



**Salton  
Moscato**

[COMPRE AGORA](#)



**Salton  
Brut**

[COMPRE AGORA](#)



Tempo



Porções



Dificuldade

# Conheça os rótulos da Salton

A Salton, uma das vinícolas brasileiras mais conhecida e renomada em todo mundo, a primeira e única marca nacional de vinhos a conquistar o top 1 no ranking Wine Brand Power, conta com um amplo portfólio de rótulos para abrilhantar suas receitas.

Nossas linhas, a Domenico, que carrega o DNA da família Salton, os selos Salton - como as coleções Atos, Desejo, Talento e Virtude - e os clássicos da Salton contam com uma variedade de rótulos de espumantes, tintos e brancos que você pode incorporar em suas receitas.

Os vinhos da Salton, juntamente com as receitas deste e-book, vão ajudar você a se aventurar no mundo culinário rico, e compartilhar pratos e sobremesas deliciosas com amigos e familiares, celebrando momentos inesquecíveis ao redor da mesa.

Conheça nossa seleção de vinhos e comece a planejar sua próxima refeição!

Esperamos que este guia de receitas com vinho enriqueça suas experiências gastronômicas e leve o sabor das uvas para o coração da sua casa.

Um brinde a momentos maravilhosos e a refeições incríveis!



[ACESSE A LOJA](#)