

FAMÍLIA  SALTON

A ESSÊNCIA DE **HARMONIZAR** A VIDA COM **AMOR**

BY CHEF MÔNICA CHAVES E FAMÍLIA SALTON

Receitas com harmonizações especiais
da **Família Salton**



ESPECIALMENTE PARA VOCÊ

Olá! Estamos muito felizes em compartilhar com você esse conteúdo exclusivo, pensado e criado com muito carinho, em parceria com a chef Mônica Chaves (@chefmonicachaves).

Com o tema **A ESSÊNCIA DE HARMONIZAR A VIDA COM AMOR** reunimos aqui, neste e-book, receitas práticas e deliciosas, especialmente pensadas para harmonizar com nossos espumantes e vinhos. Afinal, o ato de cozinhar reúne afeto e cuidados e é, em si, uma das formas mais belas de demonstrar todo o nosso carinho, com muito sabor e muito amor.

Por isso, te convidamos não apenas a explorar as receitas aqui disponíveis, como também harmonizá-las, apreciando todo o encanto que as combinações de aromas, sabores e texturas de uma experiência enogastronômica pode oferecer.

Saúde!

ÍNDICE

ENTRADAS 3

Tartar de salmão com base de avocado 4

Escondidinho de legumes com purê de cabotiá 6

PRATOS PRINCIPAIS 8

Risoto de funghi 9

Espaguete à carbonara 11

Truta tropical ao molho de abacaxi e farofa 13

Picadinho de mignon com cerveja preta 16

Almôndegas ao molho sugo com capellini 18

SOBREMESAS 20

Merengue de morango 21

Palha italiana 23

A woman in a white chef's uniform is cooking in a kitchen. She is smiling and looking down at a black frying pan on a white induction cooktop. She is using a grey spatula to stir the contents of the pan. In the foreground, there are several glass and ceramic bowls containing various ingredients, including what appears to be a yellow sauce, a white powder, and a bowl of shredded cheese. The background shows a kitchen counter and a stove. The entire image has a soft, pinkish-red overlay.

ENTRADAS



TARTAR DE SALMÃO *by Chef Mônica Chaves*

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

GIORNATA 140



RENDIMENTO:
2 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
15 MINUTOS



INGREDIENTES

Tartar

- 200g de salmão fresco cortado em cubinhos;
- Suco de ¼ de limão siciliano;
- Raspas de limão siciliano a gosto;
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva;
- 5 folhinhas de salsa;
- ½ colher (café) de sal;
- 50g de cream cheese (2 colheres de sopa);
- Pimenta branca e do reino, a gosto, moída na hora;

- 2 g de alfafa.

Base de Avocado

- 1 avocado ou 200g;
- 50g de pepino japonês, ¼ cortado em tirinhas;
- Suco de um limão taiti;
- 5 folhinhas de salsa bem picadas;
- Pimenta branca e do reino, a gosto, moída na hora;
- ½ colher (café) de sal.



MODO DE PREPARO:

Tartar: misturar todos os ingredientes (exceto a alfafa) e reservar.

Base de Avocado: misturar todos os ingredientes e reservar.

Montagem: Em um aro circular, sobre um prato, sirva a base de avocado, compactando-a com a ajuda de uma colher. Adicione, por cima, o tartar de salmão, também compactando-o e, para finalizar, acrescente a alfafa. Remova o aro e sirva!



ESCONDIDINHO DE LEGUMES COM PURÊ DE CABOTIÁ *by Chef Mônica Chaves*

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:
PARADOXO PINOT NOIR



RENDIMENTO:
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
60 MINUTOS



INGREDIENTES

Purê

- 500g de abóbora cabotiá sem casca;
- 2 dentes de alho;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- Sal a gosto;
- Pimenta do reino a gosto;

- 200g gramas de cenoura cortada em cubinhos e cozida al dente;
- 100g de ervilha;
- 200g de milho;
- 1 colher (chá) de curry;
- Sal a gosto;
- 200g de queijo parmesão ralado.

Recheio

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de alho
- 1 alho poró laminado;



MODO DE PREPARO:

Coloque a abóbora, cortada em pedaços grandes, numa forma, regando com 2 colheres de azeite e acrescentando o alho e o sal. Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido, em 180º, por 40 minutos. Estando bem macia, amasse a abóbora ainda quente, até formar um purê e então a reserve.

Dica: é mais fácil amassar a abóbora quente pois enquanto esfria, ela endurece.

Em uma panela, refogue o alho picado no azeite, adicione os demais ingredientes e acerte o sal.

Montagem: Em um refratário ou bowl que vá ao forno, sirva uma camada de legumes e, por cima, o purê de abóbora. Finalize com o queijo e leve ao forno, ainda aquecido, por mais 5 minutos.

A woman with her hair pulled back, wearing a white chef's uniform, is smiling and holding a plate of spaghetti. The background shows a kitchen with various items on the counter. The entire image has a light pink overlay.

PRATOS PRINCIPAIS



RISOTO DE FUNGHI *by Chef Mônica Chaves*

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:
SALTON VIRTUDE



RENDIMENTO:
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
ATÉ 60 MINUTOS



INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 cebola bem picada;
- 2 xícaras (chá) de arroz arbóreo;
- ½ xícara (chá) de vinho branco seco;
- 1,2l de caldo de legumes quente;
- ¼ xícara (chá) de funghi secchi;
- 50g de queijo parmesão ralado;



MODO DE PREPARO:

Numa tigela, cubra os cogumelos com 1 xícara (chá) de água fervente, por 20 minutos. Após a hidratação, escorra o funghi por uma peneira, sobre outra tigela, pressionando, delicadamente, com uma colher, até extrair todo o líquido. Acrescente esse líquido ao caldo de legumes e corte o funghi hidratado em pedaços médios, reservando-o.

Refogue a cebola no azeite, quando estiver bem murcha acrescente o arroz e mexa sem parar até que ele fique transparente. Coloque o vinho, sempre mexendo, até evaporar.

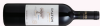
Acrescente o funghi e adicione o caldo, lentamente, sempre mexendo. Faça isso até que o arroz esteja cozido, mas al dente, e cremoso, sempre colocando o caldo aos poucos e mexendo até o arroz absorver.

Quando estiver no ponto, adicione 2 colheres de sopa de manteiga, mexa bem para dar o brilho e cremosidade final. Desligue o fogo. Adicione um punhado de parmesão ralado para finalizar.



ESPAGUETE À CARBONARA *by Chef Mônica Chaves*

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:
PARADOXO MERLOT



RENDIMENTO:
2 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
20 MINUTOS



INGREDIENTES

- 200g de espaguete;
- 2l de água;
- 1 ½ colher (sopa) de sal;
- 100g de bacon cortado em cubinhos;
- 3 gemas;
- 100g de queijo parmesão;
- Pimenta do reino a gosto;
- 1 pitada de sal (para o creme de gemas).



MODO DE PREPARO:

Em uma panela, coloque a água para ferver. Adicione o sal e o espaguete apenas quando começar a ferver, mexendo por um minuto, para deixar a massa solta. Enquanto isso, em outra panela, frite o bacon em fogo baixo, desligando a chama enquanto estiver macio e não seco. Em um bowl, bata as gemas com um fouet, adicionando a metade do queijo parmesão, uma pitada de sal e a pimenta.

Com o espaguete no ponto, desligue o fogo e deixe a massa dentro da panela com a água. Adicione essa massa com um pegador direto para a panela que está o bacon (pode deixar vir um pouco do caldo do cozimento da massa junto - ajuda na hora de dar o ponto de cremosidade do creme de gemas), após passar toda a massa para a panela do bacon, misture bem e, sem acender o fogo, vá adicionando o creme de gemas aos poucos e mexendo muito, para não cozinhar as gemas com o calor da massa, faça isso até terminar toda a mistura de gemas e está prontinho para servir.

Em um prato monte uma torre de massa, girando com a ajuda de um pegador, finalize com os pedacinhos de bacon que estiverem nas laterais da panela, um pouco de parmesão e mais pimenta.



TRUTA TROPICAL *by Chef Mônica Chaves*

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:
SALTON ÉVIDENCE



RENDIMENTO:
2 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
25 MINUTOS



INGREDIENTES

Peixe

- 2 filés de trutas;
- Pimenta do reino a gosto;
- Suco de 1 limão;
- Sal a gosto;

Molho

- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 10ml de vinho branco seco;
- 100ml de suco de abacaxi batido (pegar um pedaço de abacaxi sem miolo e bater no liquidificador e medir 100ml);

- Sal a gosto;

- 1 folha de sálvia;

Farofa

- 1 colher (sopa) de manteiga;
- ½ cebola cortada;
- 100g de abacaxi cortado em cubinhos;
- 100g de farinha de milho em flocos;
- Sal a gosto;
- Pimenta do reino a gosto.



MODO DE PREPARO:

Truta: Tempere os filés de trutas com pimenta do reino a gosto, suco de limão e sal e deixe descansar na geladeira por 20 minutos.

Em uma frigideira grande, grelhe os filés no azeite e reserve.

Molho: Na mesma panela, adicione uma colher de sopa de manteiga e deglancee (usando a crostinha que restou na panela, para incorporar a manteiga que na sequência virará molho), quando estiver incorporado adicione o vinho branco, o suco de abacaxi, sal e a folha de sálvia e deixar reduzir por 5 minutos. Desligue o fogo, transfira para um bowl e reserve.

Farofa: Na mesma panela refogue a cebola na manteiga até murchar e ficar transparente, adicione o abacaxi, sal e pimenta do reino, deixando refogar por mais 3 minutos. Adicione a farinha de milho, acerte o sal e mexa por mais 1 minuto.

a essência de harmonizar a vida com amor

Montagem: Sirva a truta cobrindo-a com o molho e guarnecendo-a com a farofa, ao lado ou use a casca do abacaxi, como cumbuca, para servir a farofa.



DICA DO SOMMELIER

CORES E AROMAS SE MISTURAM EM TONS AGRIDOCES, SUTIS E ELEGANTES, ASSIM COMO O ENCORPADO ESPUMANTE E SUA EQUILIBRADA ACIDEZ QUE ATIVA AS PÁPILAS, INTENSIFICANDO AS SENSações.





PICADINHO DE MIGNON *by Chef Mônica Chaves*

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

PARADOXO CAB. SAUVIGNON



RENDIMENTO:
5 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
45 MINUTOS





INGREDIENTES

- 1 kg de filé mignon em cubinhos;
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo;
- 2 colheres (sopa) de alho e cebola picados;
- 1 cenoura cortada em rodelas;
- 1 alho poró laminado;
- 200g de tomates cereja
- cortados ao meio ou laminados;
- 200 ml de cerveja preta;
- 1 colher (sopa) de molho inglês;
- 1 colher (sopa) de mostarda de Dijon;
- Sal a gosto;
- Pimenta do reino a gosto.



MODO DE PREPARO:

Com um pano bem seco e limpo ou papel toalha, tire a umidade da carne e salpique a farinha nos cubos da carne, removendo assim o excesso de umidade e facilitando a selagem. Esse processo também ajuda a engrossar o caldinho do picadinho durante o cozimento.

Aqueça o azeite na panela e sele os cubos de filé mignon, depois retire-os e reserve. Use a mesma panela para fazer o refogado e adicione um pouco de azeite, deixando aquecer. Adicione o alho e cebola e refogue até ficar translúcido. Coloque a cenoura e o alho poró, deixando refogar por cerca de 3 minutos.

Adicione os tomates, mostarda de Dijon, molho inglês, pimenta do reino e o sal, deixe cozinhar por mais 3 minutos. Em seguida, coloque a carne e a cerveja preta e deixe cozinhar por mais 15 minutos, acertando então o sal.

Sirva acompanhado de arroz branco e farofa.



ALMÔNDEGAS AO MOLHO SUGO COM CAPELLINI *by Chef Mônica Chaves*

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:
DOMENICO CAMPANHA



RENDIMENTO:
4 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
60 MINUTOS



INGREDIENTES

Almondegas

- 500g de carne moída
- 1 ovo
- ½ colher (sopa) de sal;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- Pimenta do reino a gosto;
- 80g de farinha de rosca (1 xícara de chá);
- 1 colher (sopa) de cebola triturada;
- 1 colher (café) de alho triturado;
- Pimenta do reino a gosto.

Molho ao sugo

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de alho
- 2 colheres (sopa) de cebola triturada;
- 1kg de tomates bem maduros
- Sal a gosto;
- 1 galhinho de manjericão;
- 2 cenouras médias cortadas ao meio.



MODO DE PREPARO:

Almôndegas: Misture todos os ingredientes e, com azeite nas mãos, para não grudar, modele as bolinhas. Disponha-as em uma forma untada e leve ao forno pré aquecido em 200°, assando-as por 15 minutos. Retire do forno e acrescente ao molho, cozinhando por mais 15 minutos, antes de servir, com a massa o Capellini. Você pode usar o macarrão de sua preferência.

Molho: Cozinhe os tomates inteiros por 5 minutos, em água. Retire então a pele e bata-os no liquidificador e, em seguida, peneire para remover as sementes. Em uma panela, refoga a cebola e o alho no azeite, adicione o suco de tomate, o manjericão e a cenoura, cozinhando em fogo baixo, por cerca de 30 minutos. Adicione o sal e retire a cenoura.

Dica: as cenouras reduzem a acidez do molho, com isso não precisa ser usado açúcar ou bicarbonato de sódio.

SOBREMESAS

A woman with her hair pulled back, wearing a white chef's jacket and a patterned apron, stands behind a table. She is smiling and looking towards the camera. The table in front of her is set with white plates, glasses, and a white napkin. There are some flowers and a small basket on the table. The background is a wall with a geometric pattern. The word 'SOBREMESAS' is written in large, bold, white capital letters across the center of the image.



MERENGUE *by Chef Mônica Chaves*

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

SALTON MOSCATEL



RENDIMENTO:
12 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
45 MINUTOS



INGREDIENTES

Creme

- 3 gemas peneiradas;
- 1 lata de leite condensado (395 gramas)
- 300 ml de creme de leite;
- 500 ml de leite;
- 2 colheres (sopa) de amido de milho;
- 1 fava de baunilha ou 1 colher (chá) de essência de baunilha.

- ½ xícara (chá) de açúcar;
- 1 colher (sopa) de suco de limão.

Chantily

- 200 ml de creme de leite fresco;
- 2 colheres (sopa) de açúcar.

Suspiro

- 200g de suspiros.

Recheio (morango)

- 3 cumbucas de morangos;



MODO DE PREPARO:

Creme: Em uma panela misturar todos os ingredientes, mexer bem com o fouet e em seguida acender o fogo. Mexer em fogo médio até engrossar (por volta de 12 minutos). Com o creme ainda quente, coloque em uma vasilha e tampe com plástico filme apertando sobre o creme para não criar uma nata. Deixe esfriar na geladeira por 04 horas.

Recheio: Lave bem os morangos, escolhendo 10 unidades para a decoração e picando o restante, em 4 partes. Adicione aos morangos picados o açúcar e o suco de limão, misturando bem e reservando, na geladeira, por 30 minutos.

Chantily: Na batedeira, misture todos os ingredientes e bata, até ficar bem firme.

a essência de harmonizar a vida com amor

Montagem: Monte em um refratário ou taça de vidro de sobremesa, para até 2l.

Coloque o creme no fundo da taça ou refratário e acrescente os morangos picados peneirados. Cubra com os suspiros quebrados e acrescente uma camada de chantilly, finalizando com suspiros inteiros e os morango reservados à decoração.



DICA DO SOMMELIER

ACIDEZ E DOÇURA NESTA SOBREMESA A TORNAM SABOROSA. COMBINADA ENTÃO COM O REFRESCANTE ESPUMANTE, TEM, DE FORMA SURPREENDENTE, SEU DULÇOR REDUZIDO, CRIANDO UMA SENSÇÃO MUITO AGRADÁVEL E, NO MÍNIMO, INUSITADA.





PALHA ITALIANA *by Chef Mônica Chaves*

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:
INTENSO LICOROSO



RENDIMENTO:
12 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
30 MINUTOS
+ 3 HORAS DE GELADEIRA



INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de chocolate 50% Cacau;
- 2 latas de leite condensado (395g);
- 200g de biscoito maizena;
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal;
- Açúcar de confeitador para decorar.



MODO DE PREPARO:

Em uma panela coloque a manteiga, leite condensado e o chocolate 50% cacau, leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um brigadeiro mole (cerca de 10 minutos). Retire do fogo e misture o biscoito de maizena picado grosseiramente.

Em uma forma de 20 centímetros de diâmetro, pincele manteiga e forre com saco plástico culinário. Espalhe o brigadeiro em toda a cavidade da forma, apertando com a espátula as laterais para que não fique nem um ponto de ar, alise bem a superfície e cubra com um saco plástico culinário. Leve para a geladeira por 03 horas, desenforme e polvilhe açúcar de confeitador e, caso queira, granulados de chocolate.



DICA DO SOMMELIER

ENCORPADO, ESTE VINHO INSPIRA NOVAS SENSACIONES EM COMBINAÇÃO COM A TRADICIONAL SOBREMESA. SUA ACIDEZ EQUILIBRA TODA A DOÇURA, POSSIBILITANDO A PLENA APECIAÇÃO DE TODOS OS SABORES REUNIDOS.

