

FAMÍLIA  SALTON

apresenta

E-BOOK ESPECIAL

AS
SABOROSAS
RECEITAS
DE NATAL

by Chef Mônica Chaves

PREPARADO COM CARINHO,

DA NOSSA FAMÍLIA,
PARA A SUA



PARA CADA MOMENTO, UMA RAZÃO PARA CELEBRAR

Férias, viagem, família reunida, amigos, risadas e, é claro, muita alegria. As celebrações de final de ano nos reúnem e inspiram momentos especiais que desde nossa infância, se tornam lembranças, marcando para sempre o afeto, o carinho, a gratidão e as alegrias compartilhadas ao lado daqueles que mais amamos.

As assim chamadas memórias afetivas são formadas por momentos simples, porém carregados de significados e sentimentos. É por isso que a Família Salton, movida pelo desafio de zelar por um legado centenário, que expresse nossos valores, reforçando os laços criados por meio de experiências de bem-estar e de celebração, preparou este material em parceria com a Chef Mônica Chaves.

Explorar, apreciar e viver a experiência enogastronômica, combinando os espumantes e vinhos da Família Salton com os pratos tradicionais para celebrar o final de ano, é a nossa proposta para que você crie inesquecíveis memórias afetivas, envoltas em aromas e recheadas de sabor.

ÍNDICE

Salpicão	4
Tender com Farofa e calda de abacaxi.....	6
Lombo de Natal	8
Arroz de natal	10
Verrine de coco com calda de abacaxi	12
Palha Italiana.....	14





SALPICÃO

HARMONIZADO COM:
SALTON OURO BRUT



INGREDIENTES

1 kg de frango desfiado
200g de ervilhas
200g de milho verde
200g de uvas passas pretas
200g de uvas passas amarelas
1 caixa de creme de leite
250g de batata palha
Sal e pimenta do reino a gosto



RENDIMENTO:
06 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
50 MINUTOS



MODO DE PREPARO

Em um recipiente largo e espaçoso, coloque o frango desfiado, seguido pelas ervilhas, milho verde e uvas passas. Adicione o creme de leite e tempere, à gosto, com o sal e a pimenta do reino. Por fim, misture tudo muito bem.

Sirva numa travessa, espalhando a batata palha para decorar.

Se preferir, adicione maçã verde, erva doce e cenoura ralada.





TENDER COM FAROFA E CALDA DE ABACAXI

HARMONIZADO COM:
SALTON VIRTUDE CHARDONNAY 2019





INGREDIENTES

1 tender
1 abacaxi cortado em cubos
1 xícara de açúcar
1 xícara de água
2 cálices de vinho branco
6 colheres de sopa de manteiga
1 cebola
2 xícaras de chá de farinha de milho
4 folhas de hortelã
Pimenta, gengibre e sal a gosto
Cravos da Índia



RENDIMENTO:
06 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
2H30
(BASEADO EM 1 KG DE TENDER)



MODO DE PREPARO

CALDA DE ABACAXI: coloque o abacaxi cortado em cubos na panela, junte o açúcar e a água e mexa em fogo médio. Cozinhe por cerca de 55 minutos até ficar com a consistência de uma calda. Adicione 4 cravos e o cálice de vinho branco. Cozinhe por mais 5 minutos.

TENDER: forre uma forma com papel alumínio e coloque o tender, cobrindo-o com cravos. Despeje metade da calda de abacaxi sobre o tender. Envolve o papel alumínio em toda a carne. Leve ao forno e calcule 45 minutos para cada quilo de tender. Depois de assado, corte-o em fatias e organize em um prato, despejando a outra metade da calda sobre as rodela.

FAROFA: em outra panela, coloque 4 colheres de sopa de manteiga bem cheias, até derreter em fogo baixo. Adicione ½ abacaxi em cubinhos. Refogue até que o abacaxi amoleça com a manteiga e a água seque. Acrescente uma cebola picada em meia lua. Deixe caramelizar. Coloque pimenta, gengibre e sal a gosto. Adicione um cálice de vinho branco seco. Deixe secar. Inclua a farinha de milho. Misture bem até dourar. Abra um espaço no fundo da panela da farofa e adicione mais 2 colheres de manteiga, cozinhe por mais 9 minutos. Corte as folhas de hortelã bem finas e acrescente-as na farofa. Mexa bem e coloque em um recipiente a parte.





LOMBO DE NATAL

HARMONIZADO COM:
SALTON PARADOXO PINOT NOIR 2018



INGREDIENTES

1 peça de lombo
1 colher de sopa de açúcar
1 xícara de água
1 colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de azeite
50 ml vinho branco seco
50 ml suco de laranja
200g de damascos inteiros
200g de tâmaras inteiras
1 xícara de farofa de mandioca
2 colheres de sopa de raspas de laranja
Galhos de alecrim a gosto



RENDIMENTO:
06 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
2H30 MINUTOS



MODO DE PREPARO

Faça uma marinada com o lombo em um recipiente com água, açúcar e sal, até cobrir a peça. Deixe na geladeira por 45 minutos. Ao retirar da geladeira, deixe descansar por 15 minutos para perder um pouco do gelo. Esse processo de marinada é feito para manter a suculência da carne.

Lave o lombo até retirar o sal e açúcar. Seque com um papel toalha e enquanto isso, ligue o fogo para aquecer uma panela à parte.

Tempere o lombo novamente com sal e azeite e coloque na panela aquecida para selar. Após selado os 04 lados, coloque-o em uma assadeira e deixe descansando enquanto prepara o caldo.

Na panela que foi selar o lombo, use o "queimadinho" da panela e adicione o suco de laranja, vinho branco e uma pitada de sal, mexendo bem para que solte todo o sabor que o lombo deixou na panela, pegue esse caldo na assadeira com o lombo e adicione alguns galhos de alecrim.

Leve ao forno pré aquecido em 180º e deixe assar por 45 minutos, descoberto. Retire do forno e adicione damascos e tâmaras inteiras e leve por mais 10 minutos.

Teste do ponto correto do lombo: fure o centro da carne com uma faca, se sair um caldo transparente é porque o lombo está no ponto.





ARROZ NATALINO

ELABORADO COM:
SALTON OURO BRUT



INGREDIENTES

2 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de alho picado
2 xícaras de chá de arroz
3 xícaras de água filtrada
1 taça de espumante Salton Ouro Brut
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara com pistache, castanha do Pará, nozes e castanha-de-caju.
200g de uvas passas pretas e amarelas
Sal e salsinha a gosto



RENDIMENTO:
06 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
40 MINUTOS



MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o alho no azeite, adicione o arroz e mexa bem, acrescentando o sal, por último.

Adicione o espumante Salton Ouro Brut, depois a água e deixe ferver, sem tampar a panela, até que o líquido desça ao nível do arroz. Baixe o fogo e então tampe a panela até que o líquido seque totalmente.

Deixe descansar por 10 minutos.

Em uma frigideira, derreta a manteiga e refogue o pistache, a castanha do Pará, as nozes e a castanha de caju.

Mexa o arroz até que ele solte da panela e adicione as uvas passas.

Coloque o arroz com as uvas passas em uma forma de pudim, espere esfriar por 30 minutos e desenforme em um prato.





**VERRINE DE COCO COM
CALDA DE ABACAXI**

**HARMONIZADO COM:
SALTON MOSCATEL**





INGREDIENTES

CREME:

400 ml de leite integral
395 ml de leite condensado (Lata ou caixinha)
200 ml de leite de coco
2 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de farinha de tapioca

CALDA:

1 abacaxi cortado em cubinhos pequenos;
Suco de 1 limão;
2 colheres de sopa de açúcar;
5 gotas de essência de baunilha
ou as sementes de ½ fava de baunilha;



RENDIMENTO:
06 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:
50 MINUTOS



MODO DE PREPARO

CREME: Misture todos os ingredientes em uma panela, fora do fogo, até obter uma massa homogênea. Então, em fogo médio, mexa até engrossar e transfira para um recipiente, reservando na geladeira, por 3 horas.

CALDA: Num recipiente, misture bem todos os ingredientes para então cobrir o verrine, após as 3 horas de reserva. Deixe descansar por mais 4 horas.





PALHA ITALIANA

HARMONIZADO COM:
SALTON INTENSO LICOROSO



INGREDIENTES

CREME:

4 colheres de sopa de chocolate 50% Cacau
2 latas de leite condensado (395g)
200g de biscoito maisena
1 colher de sopa de manteiga sem sal
Açúcar de confeiteiro para decorar



RENDIMENTO:

08 PORÇÕES



TEMPO DE PREPARO:

40 MINUTOS
+ 3 HORAS NA GELADEIRA



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, por cerca de 10 minutos. Retire do fogo e misture o biscoito de maisena 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 o açúcar de confeiteiro e, caso queira, granulados de chocolate.



A Família Salton deseja a todos um Feliz Natal e um próspero Ano Novo, repletos de união, harmonia e saúde.

Nosso sincero agradecimento à **Chef Mônica Chaves**, que sempre prestigia nossos rótulos, harmonizando pratos incríveis e receitas saborosas com nossos produtos.

Esperamos que você aproveite nossas sugestões de menu, preparadas com muito carinho para tornar suas memórias afetivas ainda mais especiais e únicas.

Depois de preparar sua ceia, não se esqueça de compartilhar nas redes sociais e marcar a **@familiasalton** e **@chefmonicachaves** nas suas celebrações de fim de ano.

NOS ACOMPANHE NAS **REDES SOCIAIS**



Te desejamos boas festividades
com momentos inesquecíveis e
muita prosperidade pra você

FAMÍLIA  **SALTON**

Te desejamos boas festividades
com momentos inesquecíveis e
muita prosperidade pra você

Te desejamos boas festividades
com momentos inesquecíveis e
muita prosperidade pra você

Te desejamos boas festividades
com momentos inesquecíveis e
muita prosperidade pra você

Te desejamos boas festividades
com momentos inesquecíveis e
muita prosperidade pra você

PREPARADO COM CARINHO,

DA NOSSA FAMÍLIA,
PARA A SUA