



Juntos na
mesa e no
coração

Receitas

de Páscoa



COMIDA É AFETO, E A MEMÓRIA AFETIVA CAMINHA LADO A LADO.

Ao longo de sua trajetória, a **Pindorama** esteve presente em inúmeros momentos especiais à mesa, tornando-se parte da história dos consumidores e, assim, conquistando seus corações.



SUMÁRIO



- **Filé de peixe com leite de coco**
- Farofa de ovos
- **Torta de flocão**
- Salada de grão-de-bico com bacalhau
- **Empadão de palmito com bacalhau**
- Casquinha de siri
- **Bolo de chocolate com coco**
- Mousse de abacaxi com coco
- **Cocada cremosa com goiabada**
- Mousse de maracujá com coco
- **Quindim**



FILÉ DE PEIXE COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe
200 ml de **Leite de Coco Pindorama**
1 dente de alho
2 tomates
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 cebola

2 colheres de sopa de **Molho de Limão Pindorama**
Cheiro-verde a gosto
1 pitada de **Pimenta-do-Reino Pindorama**
Sal a gosto
Azeite de oliva a gosto

COMO FAZER

Em uma panela com um pouco de azeite de oliva, refogue o alho e acrescente o **leite de coco Pindorama**. Corte a cebola, o tomate e os pimentões em tiras e acrescente à panela. Em seguida, coloque os filés já temperados com sal, **pimenta-do-reino Pindorama** e o **molho de limão Pindorama**. Alterne as camadas e deixe cozinhar até os filés estarem macios. Finalize com cheiro-verde e sirva.

Imagem meramente ilustrativa.



FAROFA DE OVOS

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de **Manteiga Pindorama**
1 colher de sopa de azeite

3 ovos
1 xícara de farinha de mandioca
Sal a gosto

COMO FAZER

Em uma frigideira, derreta 2 colheres de **manteiga Pindorama** e em seguida,adicionea farinha.Em fogo baixoemexendo devezem quando, deixe a farinha dourar bem. Reserve. Na mesma panela, mas fora do fogo, adicione o azeite e os ovos, e misture bem antes de levar para cozinhar. No fogo baixo, cozinhe os ovos misturando sempre. Adicione uma colher de **manteiga Pindorama** e a farinha já dourada. Misture bem, acerte o sal e sirva.

Imagem meramente ilustrativa.



TORTA DE FLOCÃO

INGREDIENTES

3 ovos
50 ml de óleo
1 lata de milho
200 ml de leite
1 ½ xícara de farinha de trigo

1 xícara de **Flocão de Milho Pindorama**
200 g de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de fermento
1 colher de chá de sal

COMO FAZER

No liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o milho, o leite e bata tudo até ficar homogêneo. Despeje o líquido em uma tigela e adicione o **flocão de milho Pindorama**, a farinha, o queijo ralado, o fermento em pó e o sal. Em uma travessa untada com manteiga adicione a metade da massa, adicione um recheio se preferir, como frango desfiado ou queijo coalho e cubra com o restante da massa. Salpique queijo parmesão ralado por cima e leve para assar a 180 °C por aproximadamente 40 minutos.



SALADA DE GRÃO-DE-BICO COM BACALHAU

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado
500 g de grão-de-bico cozido e escorrido
½ cebola em lâminas
2 tomates cortados em cubos
2 colheres de sopa de **Molho de Limão Pindorama**

1 colher de sopa de vinagre
Pimenta-do-Reino Pindorama a gosto
Azeitonas a gosto
Salsinha picada a gosto
Sal a gosto
Azeite a gosto

COMO FAZER

Cozinhe o bacalhau na água fervente por cerca de 10 minutos. Deixe esfriar um pouco. Retire as espinhas e a pele. Desfie-o. Numa tigela, coloque o bacalhau desfiado, o grão-de-bico, a cebola, o tomate e as azeitonas. Misture. Tempere com salsinha, **molho de limão Pindorama**, azeite, vinagre, sal e **pimenta-do-reino Pindorama** a gosto. Misture bem. Deixe na geladeira por uma hora e sirva.



EMPADÃO DE PALMITO COM BACALHAU

INGREDIENTES

MASSA:

3 xícaras de farinha de trigo
200 g de **Manteiga Pindorama**
gelada
1 ovo
1 pitada de sal

300 g de palmito picado
200 g de bacalhau dessalgado e
desfiado
1 tomate picado
1 xícara de leite
1 colher de sopa de amido de milho
Sal e pimenta a gosto

RECHEIO:

1 cebola picada
1 colher de sopa de azeite

COMO FAZER

Misture a farinha, a **manteiga Pindorama**, o ovo e o sal até formar uma massa homogênea. Leve à geladeira por 30 minutos. Refogue a cebola no azeite, adicione o palmito, o bacalhau e o tomate. Dissolva o amido no leite e acrescente ao refogado, mexendo até engrossar. Forre uma forma com parte da massa, coloque o recheio e cubra com o restante da massa. Asse a 180 °C por 30 minutos ou até dourar.

Imagem meramente ilustrativa.



CASQUINHA DE SIRI

INGREDIENTES

300 g de carne de siri
1 cebola picada
2 colheres de sopa de azeite de dendê ou azeite de oliva
100 ml de **Leite de Coco Pindorama**
1 tomate picado

2 colheres de sopa de farinha de rosca
Sal
pimenta
coentro a gosto

COMO FAZER

Refogue a cebola no azeite, acrescente o tomate e depois a carne de siri. Adicione o **leite de coco Pindorama** e tempere. Coloque em uma travessa, cubra com farinha de rosca e leve ao forno até dourar.



BOLO DE CHOCOTALE COM COCO

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícaras de **Açúcar Pindorama**
1 xícara de **Manteiga Pindorama** derretida
1 garrafa de **Leite de Coco Pindorama**
1 xícara de chocolate em pó
3 xícaras de farinha
1 colher de sopa de fermento em pó
Essência de baunilha

1 colher de sobremesa de **Manteiga Pindorama**

COBERTURA:

1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sobremesa de **Manteiga Pindorama**

RECHEIO:

1 lata de leite condensado
1 pacote de **Coco Ralado Pindorama**

COMO FAZER

Para a massa, misture todos os ingredientes em uma tigela, deixando por último o leite de coco e o fermento. Asse no forno em temperatura média por aproximadamente 40 minutos. Para o recheio, misture o leite condensado, o **coco ralado Pindorama** e a **manteiga Pindorama** em uma panela e misture em fogo médio até desgrudar da panela. Siga as mesmas instruções para a cobertura. Monte e decore como preferir.



MOUSSE DE ABACAXI COM COCO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
200 ml de **Leite de Coco Pindorama**
1 pacote de **Refresco em Pó Pindorama** sabor abacaxi

200 g de creme de leite
50 g de **Coco Ralado Pindorama**
12 g de gelatina incolor sem sabor
5 colheres de sopa de água

COMO FAZER

Dissolva a gelatina misturando com a água e deixe hidratar por 5 minutos. Leve ao micro-ondas por 15 segundos. No liquidificador, adicione o leite condensado, o **leite de coco Pindorama**, o creme de leite e o **refresco em pó Pindorama** sabor abacaxi, bata por 2 minutos. Com o liquidificador ligado, despeje a gelatina dissolvida e bata por mais 1 minuto. Misture o **coco ralado Pindorama** delicadamente com uma colher. Despeje a mistura em taças ou em uma travessa. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas.



COCADA CREMOSA COM GOIABADA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
200 ml de **Leite de Coco Pindorama**
1 xícara de **Coco Ralado Pindorama**
½ xícara de **Açúcar Pindorama**

1 colher de sopa de **Manteiga Pindorama**
150 ml de **Creme de Goiaba Pindorama**

COMO FAZER

Em uma panela, misture todos os ingredientes, com exceção do **creme de goiaba**. Leve ao fogo médio, por aproximadamente 10 minutos, mexendo sempre, até começar a engrossar. Despeje metade do **creme de goiaba Pindorama** na cocada e misture levemente para criar um efeito marmorizado. Passe para uma travessa e espalhe o restante do **creme de goiabada** por cima. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

Imagem meramente ilustrativa.



MOUSSE DE MARACUJÁ COM COCO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
200 g de creme de leite
200 ml de **Suco Concentrado de Maracujá Pindorama**
50 g de **Coco Ralado Pindorama**

COMO FAZER

Bata o leite condensado, o creme de leite e o **suco concentrado de maracujá Pindorama** no liquidificador por 3 minutos. Misture o **coco ralado Pindorama**, leve à geladeira por 3 horas e decore com sementes de maracujá.

Imagem meramente ilustrativa.



QUINDIM

INGREDIENTES

5 gemas peneiradas
1 ovo inteiro
1 xícara de **Açúcar Pindorama**
100 g de **Coco Ralado Pindorama**
1 colher de sopa de **Manteiga Pindorama** derretida

COMO FAZER

Misture bem todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Unte as forminhas com **manteiga Pindorama** e **açúcar Pindorama** e despeje a mistura. Asse em banho-maria a 180 °C por 40 minutos. Espere esfriar e desenforme.