

RECEITAS

JUNINAS

Friella



CREME DE MILHO COM BACON



INGREDIENTES

250g de Bacon Cubos Friella
1 Lata de milho verde
1/2 cebola média picada
1/2 xícara de chá de creme de leite
Sal a gosto

TEMPO DE PREPARO

1h30m

MODO DE PREPARO

Frite o bacon em cubos em fogo baixo, até dourar. Retire o bacon e coloque para secar no papel toalha. Na mesma panela, refogue a cebola e depois o milho. Retire do fogo e bata o milho com o mixer ou no liquidificador. Se achar necessário, coe em uma peneira para tirar as “pelinhas” do milho. Retorne ao fogo e coloque creme de leite, sal, e deixe cozinhar até ficar cremoso.

MONTAGEM

Coloque em copinhos para servir. Decore os copinhos com fita xadrez. Sirva com o bacon crocante.

NESSE SÃO JOÃO,
NOSSOS PRODUTOS
VÃO DAR O QUE FALAR!

Friella

Bacon
cubos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
Porção: 250g (100%)	
Tabela: 100g (40%)	
Valor energético	1000 kcal
Carboidrato	100g
Proteína	10g
Gordura	10g
Fibra	10g
Cálcio	10g
Ferro	10g
Sódio	10g
Açúcar	10g
Sal	10g
Água	10g
Outros	10g

BACON E PALETA DEFUMADA

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

PARA CONTAR CALORIAS

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

100% DE ADIÇÃO DE CARNE SUINA

Friella

Bacon em
cubos mix

Participando
passo a passo

BACON E PALETA LUP-AMINA DE SUINO EM CUBOS

Peso Líq. 250g

BOM
DEMAISSSS

RECEITAS

JUNINAS

Friella



BOLO DE MILHO COM CALABRESA



INGREDIENTES

3 ovos

Uma lata de milho verde sem água

Uma lata (use a mesma do milho como medida) de farinha ou flocão

Leite (use a lata do milho como medida)

½ lata (use a lata do milho como medida) de óleo

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

½ colher (sopa rasa) de fermento em pó

RECHEIO

1 copo de requeijão ou cream cheese

1 Linguiça tipo Calabresa Friella picada em cubos ou fatias

Cebolinha picada à gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador. Unte e enfarinhe uma forma (com buraco no meio). Despeje metade da massa, coloque a calabresa frita e cubra com requeijão. Coloque o restante da massa e finalize com o restante da calabresa e cebolinha. Leve ao forno preaquecido a 180° graus, por 40 minutos ou até dourar.

MONTAGEM

Coloque em uma bandeja. Pode ser enfeitado com palha de milho.

Salpique cebolinha por cima do bolo.



RECEITAS

JUNINAS

Friella



GRÃO-DE-BICO COM LINGUIÇA TOSCANA

INGREDIENTES

500g de Grão-de-Bico
2 folhas de louro
Linguiça Toscana Friella
1 cebola picada
2 dentes de alho
2 colheres (sopa) de óleo
Cheiro verde a gosto
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o grão-de-bico em uma tigela. Cubra com água e deixe molho por 6 horas.

Escorra, coloque em uma panela de pressão. Junte o louro, cubra com água e cozinhe por 15 minutos, em fogo médio, depois de iniciada a pressão.

Desligue a pressão. Em outra panela, em fogo médio, frite a linguiça cortada em rodelas, a cebola e o alho até dourar. Despeje o grão-de-bico cozido, adicione o cheiro verde e tempere com sal e pimenta. Cozinhe por cerca de 10 minutos ou até encorpar. Sirva em seguida.

DICA

Para facilitar, coloque as linguiças em água fervente e cozinhe. Corte em rodelas.

NESSE SÃO JOÃO,
NOSSOS PRODUTOS
VÃO DAR O QUE FALAR!

BOM
DEMAISSSS

Friella
Linguiça Toscana

Friella
Linguiça Toscana

RECEITAS

JUNINAS

Friella



PAMONHA SALGADA COM LINGUIÇA DE PERNIL FINA



INGREDIENTES

6 espigas de milhas
100g de manteiga
Sal a gosto
300g de queijo
300g de Linguixa de Pernil Fina Friella

2 colheres (sopa de óleo)
1 cebola picada em cubos
1 tomate picado em cubos
Cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o recheio: Corte as linguiças. Refogue a cebola com óleo e acrescente as linguiças. Deixe dourar bem, pingando água quando necessário para não queimar. Coloque os tomates cortados em cubos e cozinhe até começarem a desmanchar. Desligue o fogo e finalize com cebolinha picada. A mistura não deve ficar muito líquida.

Para fazer a pamonha: Descasque e lave as espigas de milho e separe as cascas maiores. Branquei-as e reserve para montar as pamonhas. Rale o milho em um ralador grosso sobre uma vasilha para colher o caldo. Ralar o grãos ajuda o milho a soltar mais amido e engrossar a pamonha. Passe o milho ralado em uma peneira fina para separar o bagaço do líquido. Tempere com sal e manteiga derretida.

MONTAGEM

Dobre a casca maior do milho criando um "copo", dobrando o fundo para a massa não escorrer. Coloque a massa da pamonha até metade da altura e o recheio (queijo e a linguiça refogada) e feche com outra casca de milho. Amarre com barbante. Cozinhe em água fervente por 30 minutos.

NESSE SÃO JOÃO,
NOSSOS PRODUTOS
VÃO DAR O QUE FALAR!

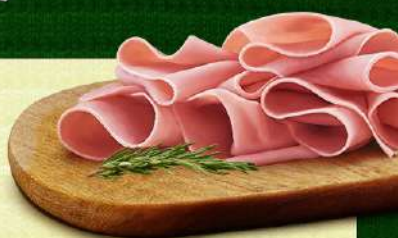


BOM
DEMAISSSS

RECEITAS

JUNINAS

Friella



PASTEL DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 tomate grande picado
- 150g de presunto Friella picado
- 150g de queijo picado
- 3 colheres (sopa) de requeijão
- 2 colheres (chá) de óregano
- 12 discos de massa pequenas para pastel
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o tomate picado, o presunto, queijo, o requeijão e o orégano. Reserve.

Distribua porções do recheio no centro de cada disco de massa e feche pressionando as bordas com auxílio de um garfo.

Em uma panela funda, aqueça o óleo em fogo médio e frite os pastéis aos poucos, deixando dourar dos dois lados. Retire com escumadeira, coloque sobre papel toalha para escorrer o excesso de gordura.

Sirva quente.

TEMPO DE PREPARO

1 hora



RECEITAS

JUNINAS

Friella



SANDUÍCHE DE COPA LOMBO DESMIADA



INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 Copa Lombo Temperada Friella
- 3 tomates sem sementes e picados
- 2 cebolas em fatias
- meia xícara (chá) de pimentão verde picado
- meia xícara (chá) de vinagre
- 5 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 15 pães franceses

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça o azeite, refogue a cebola e doure a Copa Lombo. Acrescente o tomate, a cebola e o pimentão, o vinagre e a água. Tampe a panela e leve ao fogo por cerca de 40 minutos, após iniciar a pressão. Retire do fogo, espere sair a pressão e abra a panela cuidadosamente. Desfie a Copa Lombo. Volte ao fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos. Misture cheiro verde.

MONTAGEM

Corte os pães e recheie.

Dica: Para ficar ainda mais crocante, adicione batata palha.



RECEITAS

JUNINAS

Friella



PIPOCA COM BACON



INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de milho de pipoca
250g de bacon em cubos Friella
Sal a gosto

TEMPO DE PREPARO

30 minutos
Rendimento: 10 porções

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga e o milho de pipoca. Deixe fritar, mexendo de vez em quando, por 5 minutos. Tampe a panela e deixe no fogo até que estoure o milho, mexendo a panela tampada para que não queime a pipoca. Após estourar, reserve. Em outra panela antiaderente, coloque o bacon em cubos e frite na própria gordura até dourar. Escorra e reserve. Despeje a pipoca em uma tigela e misture com o bacon. Polvilhe sal se necessário.

MONTAGEM

Coloque a pipoca em saquinhos. Para incrementar pode ser adicionado orégano ou queijo parmesão ralado.



RECEITAS

JUNINAS

Friella



ESPETINHO AGRIDOCE COM CARNE SUÍNA

INGREDIENTES

- 1 peça de Picanha Suína Temperada Friella
- 250g de bacon Friella cortado em cubos grandes
- 300g de abacaxi
- 100g molho barbecue

TEMPO DE PREPARO

- 30 minutos
- Rendimento: 7 espetos

MODO DE PREPARO

Corte a picanha em cubos grandes. Disponha os cubos de carne e abacaxi em um palito de churrasquinho, intercalando com o bacon. Leve para a churrasqueira virando os espetos até todos os lados estarem dourados. Pincele com molho barbecue e sirva.



BOM
DEMAISSSS

NESSA SÃO JOÃO,
OS PRODUTOS
SÃO O QUE FALARI!

RECEITAS

JUNINAS

Friella



ESPETINHO DE CALABRESA COM QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

500g de Queijo Coalho em cubos
2 gomos de Linguiça tipo Calabresa Friella
1 colher (sopa de azeite)
3 dentes de alho
1/3 xícara (chá) de leite gelado

1 colher (sopa) vinagre de vinho branco
Sal e pimenta a gosto
1/3 xícara (chá) de óleo
4 colheres (sopa) azeite

TEMPO DE PREPARO

30 minutos

Rendimento: 5 espetos

MODO DE PREPARO

Para o molho de alho: Bata no liquidificador o alho, o leite, o vinagre, sal e pimenta até ficar homogêneo. Sem parar de bater, despeje o óleo e azeite em fio até encorpar. Despeje em uma vasilha e mantenha na geladeira.

Para o espeto: Corte as linguiças calabresa em fatias ou em cubos. Intercale queijo coalho com a linguiça em espetos de madeira para churrasco. Aqueça uma grelha e unte com azeite. Doure os espetinhos em ambos os lados e coloque em uma travessa. Sirva com o molho de alho

NESSE SÃO JOÃO,
NOSSOS PRODUTOS
VÃO DAR O QUE FALAR!

BOM
DEMAISSSS

RECEITAS

JUNINAS

Friella



CANJIQUINHA COM COSTELINHA SUÍNA E BACON

INGREDIENTES

1 kg de Costelinha Suína
150g de Bacon Friella
1 Cebola
6 Dentes de alho picados
Sal e pimenta a gosto
Páprica doce a gosto

Salsinha e cebolinha a gosto
Couve a gosto
200g de Canjiquinha
1,5 litros de água

MODO DE PREPARO

Tempere a costelinha suína cortada, com sal, alho pimenta e a páprica doce. Reserve. Corte a couve bem fininha e reserve. Pique a salsinha e a cebolinha. Corte o Bacon e a cebola em cubos. Reserve. Em uma panela, frite o bacon até dourar. Acrescente a cebola e em seguida a costelinha. Frite até que a carne esteja bem sequinha. Acrescente cerca de 1,5 litros de água, então coloque a canjiquinha. Deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos. Se após esse tempo a canjiquinha estiver muito grossa, acrescente mais água. Acrescente a cebolinha e a salsinha.

MONTAGEM DO PRATO

Na hora de servir, coloque a quantidade desejada de couve no fundo do prato e finalize com a canjiquinha.

NESSE SÃO JOÃO,
NOSSOS PRODUTOS
VÃO DAR O QUE FALAR!

BOM
DEMAISSSS

RECEITAS

JUNINAS

Friella



CALDO DE KENGA COM CARNE SUÍNA

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| 500g de Lombo Suíno Friella Temperado desfiado | 150g de Bacon em Cubos Friella |
| 500g de Mandioca descascada | 5 dentes de alho amassados |
| 250g de Mandioquinha descascada | 1 Lata de milho verde em conserva |
| 150g de Cenoura descascada | 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado |
| 1 Cebola picada | 1 sachê de caldo de legumes |
| 1,5l de Água | |

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a mandioca, a mandioquinha, a cenoura e a cebola em cubos grandes, o sachê de caldo de legumes e sal a gosto. Adicione a água. Tampe e leve ao fogo alto. Quando pegar pressão reduza o fogo e cozinhe por 25 minutos. Após esse tempo, desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente. Bata tudo no liquidificador. Bata até obter a consistência de um creme homogêneo. Reserve. Em um recipiente desfie o lombo suíno já cozido. Em uma panela em fogo baixo, acrescente o bacon e deixe que frite na própria gordura. Quando estiver dourado, separe metade em um recipiente e na outra metade ainda na panela adicione a cebola picada, o alho e refogue por 2 minutos. Junte o lombo desfiado o milho e refogue por mais 3 minutos. Com o refogado pronto, misture tudo ao creme reservado na panela e aqueça tudo.

MONTAGEM DO PRATO

Em um prato fundo, adicione o caldo. Finalize com cheiro-verde picado e se preferir, queijo ralado.



NESSA SÃO JOÃO,
NOSSOS PRODUTOS
DAR O QUE FALAR!

BOM
DEMAISSSS