

# 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.

**BOM DEMAISSSS**

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

**Friella**  
Bacon cubos  
BACON E PAELTA DEFUMADA  
Peso líq.: 250g

**Friella**  
Bacon em cubos mix  
Praticado para o dia a dia  
Peso líq.: 250g

# 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 milharina 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 TOSCANAS

#### 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.



# 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 Linguiça 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. Branqueie-as e reserve para montar as pamonhas. Rale o milho em um ralador grosso sobre uma vasilha para colher o caldo. Ralar o grão 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

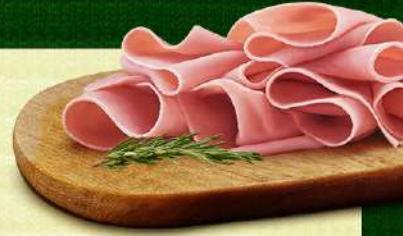
Dobre a casca maior do milho criando um "copo", dobrando o fundo para a massa não escorrer. Coloque a massa da pamonha até metade da altura e o recheio (queijo e a linguiça refogada) e feche com outra casca de milho. Amarre com barbante. Cozinhe em água fervente por 30 minutos.



# 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 orégano
- 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 DESFIADA



#### 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.

**BOM DEMAISSSS**

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

**Friella**  
**Copo Lombo Temperada**  
CARNE CONGELADA E SÓ SEM OSSO - SUPERFATURA TEMPERADA  
CONTÉM SÓ DE ÁGUA, SÓLIO, ADITIVOS.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA  
BRASIL  
INSPEÇÃO  
S.I.F.

# 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.

**BACON CUBO**

**BACON EM CUBOS MIX**

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

BOM  
DEMAISSSS

# RECEITAS

## JUNINAS

Friella



### ESPETINHO AGRIDOCCE 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 como barbecue e sirva.



NESSE SÃO JOÃO,  
TUDO É PRODUTOS  
QUE NADA TEM DE QUITAR!

BOM  
DEMAISSSS

# 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. Intercala 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.

