



*Divina no sabor  
artesanal na qualidade.*

*E-book*  
**Receitas**

PRÁTICAS E SABOROSAS

Chef responsável

*Mônica Chaves*  
G A S T R O N O M I A

# Índice

Conheça a nossa história.....	3
Quem é a Chef.....	4
Receita 1 – Molho Branco.....	6
Receita 2 – Capeletti in Brodo.....	8
Receita 3 – Pastel de Maçã.....	10



# O processo artesanal tem o nosso sabor

*Nico Zanglocci*

## *Nossa História*

A cozinha simples daquela pequena casa no interior da Itália definitivamente não era um lugar qualquer. O aroma inesquecível chamava a atenção de todos que passavam ao redor. A casa era dos avós do pequeno Nico. E esse é o começo de uma história que nasceu das lembranças dessa cozinha e dos sabores deliciosos que iriam marcar o resto de sua vida.



*Divina no sabor  
artesanal na qualidade.*

## *2019*

E para comemorar nossos 35 anos, apresentamos nossa nova identidade, novas embalagens e novos produtos. Mas, continuamos fazendo tudo com o mesmo amor, o mesmo cuidado na escolha dos ingredientes e a mais alta qualidade, porque aqui estão as receitas e a história da nossa família.

*E-book  
Receitas*

PRÁTICAS E SABOROSAS



# Chef Mônica Chaves

A chef Mônica Chaves tem se destacando no universo da gastronomia de luxo justamente pelo foco constante no estilo artesanal que a possibilita conhecer seu menu como ninguém e, simplificando a alta gastronomia, entrega aos clientes o melhor e mais sofisticado paladar.



 [@chefmonicachaves](https://www.instagram.com/chefmonicachaves)



## Onde há amor, tem sabor!

Mesmo com os acontecimentos e mudanças de 2020, queremos proporcionar a melhor experiência para os nossos clientes. Por isso, em parceria com a chef Mônica Chaves, montamos esse *e-book* de receitas com as nossas massas e o toque especial da chef para que suas refeições em família sejam ainda mais saborosas!

*E-book*  
**Receitas**

PRÁTICAS E SABOROSAS



# Molho Branco



# Molho Branco

## Ingredientes:

- 25g de manteiga com ou sem sal;
- 25g de farinha de trigo;
- 500ml de leite integral em temperatura ambiente;
- Noz moscada a gosto;
- Sal a gosto.

## Modo de preparo:

Adicione em uma panela a manteiga e a farinha.

Em fogo baixo, mexa com um *fouet* ou espátula de silicone para não formar grumos.

Quando a mistura *roux*\* estiver levemente dourada, adicione o leite e mexa por 5 minutos ou até engrossar e ficar em uma consistência cremosa.

Desligue o fogo, adicione a noz moscada e o sal a gosto.

*\*Roux é uma mistura de partes iguais de farinha e gordura. É usado para espessar caldos e molhos.*

APRENDA A FAZER  
MOLHO BRANCO



[CLIQUE AQUI](#)



# Caapeletti in brodo



# Caapeletti in brodo

## Ingredientes:

- 02 coxas com sobrecoxa de frango sem pele;
- 01 talo de salsão;
- ½ talo de alho poró;
- 01 cenoura descascada cortada ao meio;
- 01 cebola descascada cortada ao meio;
- 02 dentes de alho descascados;
- 01 folha de louro;
- 04 colheres de sopa de azeite;
- sal a gosto;
- 350g de caapeletti Santa Terezinha;
- 100g de parmesão ralado;

## Modo de preparo:

Em uma panela Wok ou uma panela funda coloque 2 colheres de sopa de azeite e doure o frango dos dois lados, reserve.

Na mesma panela adicione mais 2 colheres de azeite e coloque os vegetais para refogar por 2 minutos, em seguida, coloque o frango que está reservado e 1,5L de água e cozinhe por 45 minutos em fogo baixo para pegar bem o sabor.

Peneire o caldo, acerte o sal e cozinhe o caapeletti até ficar no ponto *al dente*.

Servir em um prato fundo e salpicar queijo parmesão.





# Pastel de Maçã







*Divina no sabor  
artesanal na qualidade.*



SAC



@santaterezinhamassas

[www.santaterezinhamassas.com.br](http://www.santaterezinhamassas.com.br)

