



*Divina no sabor  
artesanal na qualidade.*

**E-book**

**Receita**   
**de Chef**

**PRÁTICAS  
E SABOROSAS**

*Mônica Chaves*  
**GASTRONOMIA**

# Índice

Conheça a nossa história.....	3
Quem é a Chef.....	4
Receita 1 - Nhoque ao molho à toscana.....	6
Receita 2 - Talharim ao molho pesto.....	8
Receita 3 - Mini pizza divertida.....	10



*O processo artesanal  
tem o nosso sabor*



## *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.



# 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!

# Nhoque ao molho à toscana



# Nhoque ao Molho à Toscana

## Ingredientes:

- 500 gramas de linguiça toscana;
- 01 cebola pequena triturada;
- 02 dentes de alho triturados;
- 02 colheres de sopa de azeite;
- 10 ml de vinho tinto seco;
- 200 mls de molho de tomate;
- 1kg Nhoque de batata Santa Terezinha

## Modo de preparo:

Abrir os gomos da linguiça e retirar o excesso de gordura (reservar);

Em uma panela colocar o azeite, refogar o alho, cebola e em seguida adicionar a linguiça, após totalmente refogada, adicionar o vinho tinto seco, mexer bem e na sequência o molho de tomate, acertar o sal e deixar apurar por uns 05 minutinhos.

Em um refratário colocar o nhoque Santa Terezinha, adicione o molho e leve para o forno por 15 minutos.

**RENDIMENTO**



**4 PORÇÕES**

**TEMPO PREPARO**



**40 MINUTOS**



# Talharim ao molho pesto





# Talharim ao Molho Pesto

## *Ingredientes:*

- 200 ml de azeite extra virgem;
- ½ maço de manjericão;
- 50 gramas de nozes;
- 01 dente de alho;
- 01 colher de café de sal (ou a gosto);
- 50 gramas de queijo pecorino ou parmesão;
- pimenta do reino a gosto;
- 300 gramas de Talharim Santa Terezinha

## *Modo de preparo:*

Em um mixer ou no liquidificador, colocar todos os ingredientes (exceto o parmesão, usar metade), colocar na opção pulsar para apenas bater e ficar rústicamente triturada as folhas do manjericão.

Em uma panela colocar um litro de água, ferver, adicionar 01 colher de sopa de azeite e 01 colher de sobremesa de sal, adicionar a massa e deixar cozinhar por 15 minutos ou até ficar al dente, escorrer.

Em uma panela colocar 02 colheres de sopa de azeite e adicionar a talharim cozido e o molho pesto, mexer com cuidado com ajuda de um pegador.

Para dar um formato de ninho, usar uma concha e com o pegador girar a massa dentro da concha. Colocar em um prato e finalizar com o restante do parmesão.

**RENDIMENTO**

**TEMPO PREPARO**



**2 PORÇÕES**



**20 MINUTOS**





# Mini pizza divertida



# Mini pizza divertida

## *Ingredientes:*

- Massa de Mini pizza Santa Terezinha (o quanto quiser);
- 01 lata de leite condensado (395 ml);
- 01 colher de sopa de manteiga (25 gramas);
- 03 colheres de sopa de achocolate, ou chocolate 50% ou chocolate ao leite (o que preferir);
- Confeitos coloridos;
- Moldes para recorte das massas;

## *Modo de preparo:*

Faça moldes dos formatos que vai querer para as pizzas, use uma folha de papel sulfite ou manteiga para fazer o desenho e em cima do disco da pizza faça o recorte. (Não jogue fora as rebarbas da pizza, poderão ser usadas como massa para croutons).

Em uma panela coloque o leite condensado, manteiga e o chocolate escolhido.

Em fogo baixo mexa sem parar até dar o ponto de brigadeiro de colher (quando o brigadeiro começar a ferver, veja se começou a levemente engrossar, então será o ponto correto). Espere esfriar.

Coloque as massas já recortadas em uma forma e leve ao forno por 180C por 05 minutos.

Coloque a cobertura de brigadeiro em sua massa e decore com os confeitos.

Pura diversão em família! ***Cuidado com os alimentos quentes, forno e panela perto das crianças.***

**Boa diversão!**





*Divina no sabor  
artesanal na qualidade.*



SAC



@santaterezinhamassas

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

