

E-BOOK

RECEITAS NATALINAS

RECEITAS
FÁCEIS

Santa
Terezinha

MASSAS

ÍNDICE

- 03** Apresentação
- 04** Dicas para preparar um jantar inesquecível
- 08** Receitas de entrada
- 13** Receitas principais
- 20** Sugestões de harmonização
- 23** Agradecimento e contato





O fim de ano é um momento de celebração, união e, claro, boa comida! Pensando nisso, a Santa Terezinha Massas preparou este e-Book com receitas práticas e deliciosas para tornar sua ceia ou almoço ainda mais especial.

Aproveite e celebre com muito sabor!





Dicas

Para preparar um jantar inesquecível

Como decorar sua mesa para o fim de ano.

Sugestões de molhos que combinam com massas frescas.

Dica prática para aquecer as massas sem perder a textura.

COMO DECORAR SUA MESA PARA O FIM DE ANO

A decoração da mesa é o coração das celebrações de fim de ano, pois reflete a união e a alegria das festividades. Aqui estão algumas ideias simples e elegantes:

- **Escolha uma paleta de cores temática:** Vermelho, dourado e verde são clássicos do Natal, enquanto prateado e branco dão um toque sofisticado para o Ano Novo. Use toalhas de mesa, guardanapos e pratos que combinem com o tema.
- **Adicione elementos naturais:** Ramos de pinheiro, flores frescas ou secas, pinhas e velas aromáticas criam uma atmosfera aconchegante. Você pode também espalhar frutas secas ou castanhas como parte da decoração.
- **Inclua detalhes personalizados:** Marcadores de lugar feitos à mão ou pequenos cartões de agradecimento para cada convidado deixam a mesa ainda mais especial.
- **Aposte na iluminação:** Velas, luzes de LED ou pequenos pisca-piscas podem transformar o ambiente, criando um clima mágico e acolhedor.
- **Finalize com um toque especial:** Disponha as travessas com suas massas e pratos de maneira harmoniosa e use utensílios bonitos para servir.

SUGESTÕES DE MOLHOS QUE COMBINAM COM MASSAS FRESCAS

Massas frescas têm textura delicada e sabor marcante, ideais para combinar com molhos que as valorizam. Confira algumas sugestões:

- **Molho Alfredo:** Cremoso e amanteigado, combina perfeitamente com talharim ou canelone de queijo.
- **Molho Pesto:** Feito com manjericão, azeite, alho e nozes, traz frescor e é ideal para massas como rondelli e nhoque.
- **Molho Bolonhesa:** Tradicional e reconfortante, é a escolha certa para lasanhas e massas recheadas como rondelli.
- **Molho de tomate rústico:** Simples e cheio de sabor, feito com tomates frescos, azeite, alho e ervas. Realça o sabor da massa sem sobrecarregá-la.
- **Molho de queijos:** Uma mistura de queijos como gorgonzola, parmesão e mussarela dá um toque especial, perfeito para massas de canelone.

DICA PRÁTICA PARA AQUECER AS MASSAS SEM PERDER A TEXTURA

Reaquecer massas pode ser um desafio, mas com alguns truques simples, elas permanecem deliciosas e com textura perfeita:

- **No vapor:** Coloque a massa em um recipiente próprio para vapor ou use uma peneira sobre água fervente. Tampe e deixe aquecer levemente. Essa técnica preserva a umidade e a maciez.
- **No forno:** Cubra a massa com papel-alumínio para evitar que resseque. Aqueça a 180°C por cerca de 15 minutos.
- **No fogão:** Adicione um pouco de água ou molho extra em uma panela e aqueça em fogo baixo, mexendo delicadamente.
- **No micro-ondas:** Coloque a massa em um prato, cubra com uma tampa própria para micro-ondas e adicione uma colher de sopa de água. Aqueça por intervalos de 30 segundos, mexendo entre eles.
- **Dica extra:** Sempre aqueça apenas a quantidade que será consumida imediatamente para manter a qualidade da massa.



Receitas de entrada

Comece sua celebração com sabor e sofisticação: pastéis recheados e mini pizzas gourmet que vão surpreender seus convidados!

Pastéis recheados com mix de queijos e ervas.

Mini pizzas gourmet.

Pastéis recheados com mix de queijos e ervas

INGREDIENTES

- Massa para pastel Santa Terezinha Massas
- 100g de muçarela ralada
- 50g de parmesão ralado
- Folhas frescas de manjeriço e salsa a gosto, picadas finamente
- Óleo para fritar
- Molho de mostarda e mel (para acompanhar)



MODO DE PREPARO

- **Comece preparando o recheio:** em uma tigela, misture a muçarela e o parmesão ralados. Adicione as ervas frescas (manjeriço e salsa) e misture bem. As ervas vão dar um toque refrescante e aromático ao recheio.
- Abra as folhas de massa para pastel Santa Terezinha sobre uma superfície limpa. Coloque uma porção do recheio no centro de cada quadrado ou círculo de massa.
- Dobre a massa ao meio, cobrindo o recheio, e pressione as bordas para selar. Use um garfo para pressionar as extremidades, garantindo que o pastel fique bem fechado e a massa não abra durante a fritura.
- Aqueça o óleo em uma frigideira funda ou panela até atingir temperatura média alta. Frite os pastéis até que fiquem dourados e crocantes, por cerca de 2 a 3 minutos de cada lado.
- Retire os pastéis da frigideira e coloque-os sobre papel toalha para retirar o excesso de óleo.
- Para servir, prepare um molho simples de mostarda e mel, misturando os dois ingredientes até obter a consistência desejada. Sirva os pastéis ainda quentes, acompanhados do molho.



Mini pizzas gourmet

INGREDIENTES

- Mini pizzas Santa Terezinha Massas
- 4 tomates cereja cortados ao meio
- Folhas frescas de manjeriço (a gosto)
- 100g de queijo brie cortado em fatias finas
- Azeite trufado (para finalizar)
- Sal e pimenta a gosto



MODO DE PREPARO

- **Preparação da base:** Comece com as mini pizzas Santa Terezinha, que já vêm prontas para o uso. Elas são a base perfeita para criar uma pizza gourmet deliciosa e rápida.
- **Montagem das pizzas:** Coloque as mini pizzas em uma assadeira. Sobre cada uma delas, distribua as fatias de queijo brie, que irão derreter suavemente, criando uma textura cremosa e um sabor delicado. Em seguida, adicione os tomates cereja cortados ao meio, distribuindo-os de maneira uniforme pela pizza para garantir que cada pedaço tenha um toque de frescor.
- **Ervas e temperos:** Coloque algumas folhas frescas de manjeriço por cima, para que elas liberem seu aroma enquanto assam. Se preferir, você pode reservar um pouco de manjeriço fresco para colocar depois de assadas, para um toque ainda mais fresco.
- **Finalização antes do forno:** Regue as mini pizzas com um fio de azeite trufado, que traz um sabor sofisticado e um toque de luxo à pizza. Adicione uma pitada de sal e pimenta a gosto para equilibrar os sabores.
- **Assando:** Pré-aqueça o forno a 180°C e coloque as mini pizzas para assar por cerca de 10 minutos. O tempo pode variar dependendo da potência do seu forno, então fique atento para que o queijo derreta completamente e a massa fique dourada e crocante.
- **Finalizando:** Retire as mini pizzas do forno e, se desejar, adicione um pouco mais de manjeriço fresco por cima, para um toque de frescor.
- Regue novamente com um pouco de azeite trufado, se preferir.





Receitas principais

Descubra pratos que são verdadeiras estrelas na ceia de Natal! Com nossas massas Santa Terezinha Massas e toques especiais como nozes, manjeriço fresco e azeitonas, suas receitas ganharão um sabor único e memorável. Experimente essas sugestões que combinam tradição, sofisticação e amor pela gastronomia!

Rondelli de Queijo ao molho de nozes.

Canelone de Presunto e Queijo com molho vermelho e toque de manjeriço.

Lasanha tradicional com toque natalino.

Rondelli de Queijo ao Molho de Nozes

INGREDIENTES

- 1 pacote de Rondelli de Queijo Santa Terezinha Massas
- 300 ml de creme de leite fresco ou de caixinha
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 50 g de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto



MODO DE PREPARO

- **Prepare o molho de nozes:** Em uma panela média, aqueça o creme de leite em fogo baixo. Adicione as nozes picadas e tempere com uma pitada de sal e pimenta-do-reino. Mexa bem para incorporar os sabores e cozinhe por cerca de 3 a 5 minutos, sem deixar ferver, para manter a cremosidade.
- **Pré-aqueça o forno:** Enquanto o molho é preparado, ligue o forno a 200°C para pré-aquecer.
- **Monte o prato:** Disponha os Rondellis de Queijo Santa Terezinha massas em uma travessa ou refratário próprio para forno. Certifique-se de que eles estejam bem acomodados, sem ficarem sobrepostos.
- **Adicione o molho:** Despeje o molho de nozes quente sobre os rondellis, garantindo que todos fiquem bem cobertos.
- **Finalize com parmesão:** Polvilhe o queijo parmesão ralado generosamente sobre os rondellis cobertos com o molho.
- **Gratine no forno:** Leve a travessa ao forno preaquecido e deixe gratinar por aproximadamente 15 minutos, ou até que o queijo parmesão esteja derretido e levemente dourado.
- **Sirva com estilo:** Retire do forno e sirva imediatamente. Para um toque final, você pode decorar com algumas nozes inteiras ou folhas de salsinha fresca.



Canelone de Presunto e Queijo com molho vermelho e toque de manjericão

INGREDIENTES

- 1 pacote de Canelone de Presunto e Queijo Santa Terezinha Massas
- 500 ml de molho de tomate caseiro ou industrializado
- 100 g de queijo muçarela ralado
- 50 g de queijo parmesão ralado
- Folhas de manjericão fresco (quantidade a gosto)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de sopa de azeite de oliva



MODO DE PREPARO

- **Prepare o forno e o refratário:** Preaqueça o forno a 200°C. Escolha uma travessa ou refratário adequado para forno, de tamanho suficiente para acomodar os canelones lado a lado. Unte o fundo com um fio de azeite de oliva.
- **Monte o prato:** Disponha os Canelones de Presunto e Queijo Santa Terezinha massas na travessa untada, deixando um pequeno espaço entre eles para que o molho possa envolver os canelones por completo.
- **Prepare o molho:** Se necessário, aqueça o molho de tomate em uma panela, ajustando o sabor com sal e pimenta-do-reino. Se preferir um toque extra de sabor, adicione uma colher de sopa de azeite e uma pitada de açúcar para equilibrar a acidez do tomate.
- **Cubra os canelones:** Despeje o molho de tomate quente sobre os canelones, garantindo que fiquem completamente cobertos. Isso evitará que a massa resseque durante o cozimento.
- **Adicione os queijos:** Polvilhe o queijo muçarela ralado por cima do molho e finalize com uma camada de queijo parmesão ralado para gratinar.
- **Asse no forno:** Leve a travessa ao forno preaquecido e asse por cerca de 20 minutos, ou até que o molho esteja borbulhando e os queijos estejam derretidos e dourados.
- **Finalize com o manjeriço:** Retire a travessa do forno e decore com folhas de manjeriço fresco, que darão um aroma irresistível e um toque de frescor ao prato.
- **Sirva com elegância:** Sirva imediatamente, direto na travessa ou em pratos individuais. Acompanhe com um pão italiano para complementar a refeição.



Lasanha tradicional com toque natalino

INGREDIENTES

- 1 pacote de Massa de Lasanha Santa Terezinha pré-cozida
- 500 g de molho bolonhesa (carne moída refogada com molho de tomate)
- 300 g de queijo muçarela fatiado ou ralado
- 1 pote (200 g) de requeijão cremoso
- 100 g de azeitonas verdes ou pretas picadas
- 50 g de queijo parmesão ralado (opcional, para gratinar)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de sopa de azeite de oliva





Sugestões de harmonização

Descubra como a combinação perfeita entre bebidas e pratos pode transformar sua refeição em uma experiência gastronômica inesquecível. Harmonizar a escolha da bebida com cada receita é o segredo para realçar sabores e criar momentos únicos à mesa.

Vinhos tintos leves.

Espumantes.

Sucos de frutas cítricas.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO: COMO ESCOLHER A BEBIDA IDEAL PARA CADA PRATO

Harmonizar a bebida certa com os pratos é uma forma especial de elevar a experiência gastronômica. Aqui estão algumas sugestões detalhadas para complementar as receitas:

- **Vinhos tintos leves para pratos com molho vermelho**
- Os pratos com molho vermelho, como canelones, lasanhas e massas bolonhesas, possuem um sabor rico e levemente ácido, que combina perfeitamente com vinhos tintos leves e frutados.
- **Exemplos de vinhos:** Pinot Noir, Merlot jovem ou Chianti.
- Por que funciona? A leveza do vinho evita que o sabor robusto do molho vermelho domine a experiência, enquanto a acidez complementa a do tomate.
- **Dica:** Sirva o vinho levemente resfriado (em torno de 14-16°C) para um toque refrescante.
- **Espumantes para entradas e massas com molho branco**

Entradas mais delicadas, como pastéis recheados com queijos e ervas, ou massas com molho branco e cremoso, pedem uma bebida que limpe o paladar sem sobrecarregá-lo.

- **Exemplos de espumantes:** Brut, Prosecco ou Cava.

Por que funciona? A efervescência do espumante realça a cremosidade dos queijos e molhos, criando um contraste equilibrado e sofisticado.

- Dica: Prefira espumantes secos (brut) para evitar que o sabor fique enjoativo com pratos mais ricos.

Sucos de frutas cítricas para refeições leves

- Para ocasiões em que se busca uma alternativa não alcoólica, os sucos naturais de frutas cítricas são uma escolha refrescante e cheia de sabor.
- **Exemplos de sucos:** Laranja com hortelã, limão com gengibre ou abacaxi com hortelã.
- Por que funciona? A acidez natural das frutas cítricas contrasta e equilibra pratos mais leves, como entradas e saladas, destacando os sabores frescos sem sobrecarregar o paladar.
- **Dica:** Adicione gelo e decore o copo com uma fatia de fruta ou ramo de erva fresca para um toque especial na apresentação.
- **Dica de ouro:** Para harmonizações mais flexíveis, escolha bebidas que complementem o principal elemento do prato, seja a cremosidade de um molho, a leveza das ervas ou o sabor intenso do queijo. Assim, todos os sabores da refeição são valorizados!



Agradecimento e contato

Esperamos que este e-Book encha sua mesa de sabor e alegria neste fim de ano. A Santa Terezinha Massas agradece por fazer parte de momentos tão especiais. Feliz Natal e um próspero Ano Novo!

Redes sociais: @santaterezinhamassas

Site: www.santaterezinhamassas.com.br

- E-mail:
 - contato@santaterezinhamassas.com.br
- Telefones
 - Fone: 11 2217 0228
 - SAC: 11 2743 7800
 - Segunda a quinta, das 7h às 17h
 - Sexta das 7h às 16h

Rua Prof. José Barbosa Ramalho, 309 - Jardim Brasília - São Paulo /SP
CEP 03585-140