



Pão Caseiro

Ingredientes

3 colheres (sopa) de fermento biológico

2 copos de leite morno

3 ovos

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

2 colheres (sopa) de margarina

5 colheres (sopa) de óleo

1 kg de farinha de trigo

Modo de Preparo

Aqueça o leite, coloque 1 xícara de farinha de trigo, leite, fermento e açúcar e misture bem. Espere o fermento agir. Misture o restante dos ingredientes, adicionando a farinha aos poucos até a massa não grudar nas mãos. Deixe descansar até dobrar de volume, mais ou menos 20 minutos, modele os pães. Deixe crescer novamente. Leve para assar por 40 minutos em forno em temperatura baixa.



Esfirra

Ingredientes

*3 colheres (sopa) de fermento
biológico
2 copos de leite morno
3 ovos
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de margarina
5 colheres (sopa) de óleo
1 kg de farinha de trigo*

Recheio

*600g de carne moída
3 tomates cortados em cubos
Alho
cebola
pimenta
cheiro verde
azeitonas
azeite
sal à gosto*

Modo de Preparo

Aqueça o leite, coloque 1 xícara de farinha de trigo, leite, fermento, açúcar e misture bem. Espere o fermento agir. Misture o restante dos ingredientes, adicionando a farinha aos poucos até a massa não grudar nas mãos. Deixe descansar até dobrar de volume, mais ou menos 20 minutos.

Recheio

Misture tudo muito bem e reserve. Abra a massa, recheie as esfirras, pincele com gema e leve para assar em forno pré-aquecido por 30 minutos.



Fatias Húngaras

Ingredientes

3 colheres (sopa) de fermento biológico
2 copos de leite morno
3 ovos
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de margarina
5 colheres (sopa) de óleo
1 kg de farinha de trigo

Recheio

3 colheres (sopa) de margarina
½ xícara de açúcar refinado
200g de coco ralado
Leite condensado para pincelar

Modo de Preparo

Aqueça o leite, coloque 1 xícara de farinha de trigo, leite, fermento e açúcar e misture bem. Espere o fermento agir. Misture o restante dos ingredientes, adicionando a farinha aos poucos até a massa não grudar nas mãos. Deixe descansar até dobrar de volume, mais ou menos 20 minutos.

Recheio

Misture tudo muito bem até formar um creme. Abra a massa com o auxílio de um rolo, formando um retângulo grande, passe o creme polvilhe com o coco ralado. Enrole bem apertadinho, corte em rodela, coloque em formas. Leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos. Retire do forno e pincele com leite condensado e salpique coco ralado.



Pão de Milho Verde

Ingredientes

*2 a 3 espigas de milho verde
4 ovos
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
3 colheres (sopa) de fermento biológico
1 copo (requeijão) de leite
¾ copo (requeijão) de óleo
1 kg de farinha de trigo Família Venturelli*

Modo de Preparo

Coloque no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha de trigo. Bata bem. Despeje em uma vasilha e vá colocando a farinha de trigo aos poucos, misturando até formar uma massa bem macia. Modele os pães e deixe crescer até dobrarem de volume. Leve para assar por aproximadamente 45 minutos.



Carolinas

Ingredientes

1 copo de água

1 colher (chá) rasa de sal

1 colher (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de margarina

1 copo de farinha de trigo Família Venturelli

4 ovos

Modo de Preparo

Ferva a água com sal, açúcar e a margarina. Acrescente a farinha de trigo mexendo até desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar e bata na batedeira, acrescentando os ovos até ficar uma massa homogênea, com o saco de confeitar, faça as Carolinas e asse por 30 minutos. Recheie depois de frio, e cubra de chocolate meio amargo.



Torta Integral de Abóbora

Ingredientes

2 xíc. de farinha de trigo integral
Famiglia Venturelli
4 colheres (sopa) de manteiga
1 xíc. de ricota esfarelada
1 colher rasa de sal (sopa)

Recheio

1 colher (chá) de amido de milho
¾ xíc. de leite
450g de abóbora cozida em cubos
1 cebola cortada em cubos
1 xíc. (chá) de ricota esfarelada
100g de muçarela picada
Alho, pimenta, sal, cheiro verde à
gosto.

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes até homogeneizar e reserve.

Recheio

Para o recheio, dissolva o amido no leite e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Junte a abóbora e os ingredientes restantes misturando tudo. Abra a massa e forre o fundo e lateral da forma. Distribua o recheio e asse em forno pré-aquecido 180°C por cerca de 40 minutos.



Tortinha Romeu e Julieta

Ingredientes

10 colheres de farinha de trigo

Famiglia Venturelli

5 colheres de margarina

1 gema

1 colher (chá) de fermento em pó

4 colheres (sopa) de açúcar

1/2 xíc. de leite se necessário

Recheio

1 lata de leite condensado

1 xíc. (chá) queijo fresco amassado

2 ovos

2 colheres (sopa) de farinha de
trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

200g de goiabada amassada

Modo de Preparo

Misture tudo bem e reserve.

Recheio

Forre o fundo e lateral das forminhas. No liquidificador bata os ingredientes do recheio, até obter um creme homogêneo. Despeje o recheio nas forminhas e leve ao forno médio por 30 minutos ou até o creme ficar firme. Desenforme e cubra com a calda. Sirva em seguida.



Torta de Queijo

Ingredientes

4 xíc. de farinha de trigo *Famiglia*
Venturelli

$\frac{3}{4}$ xíc. de manteiga

2 ovos

2 colheres (sopa) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

Recheio

3 xíc. de queijo prato ralado

200g de queijo parmesão

2 latas de creme de leite

Modo de Preparo

Misture bem, coloque a massa em uma forma.

Recheio

*Misture muito bem, coloque sobre a massa, asse somente até dourar.
Sirva quente.*



Quiche de Bacalhau

Ingredientes

2 ½ xíc de farinha de trigo
Famiglia Venturelli
2 colheres (sopa) de queijo ralado
3 colheres (sopa) margarina
1 colher (chá) fermento em pó
1 colher (chá) sal
1 ovo inteiro
1 iogurte natural

Recheio

2 ovos batidos
1 lata de creme de leite
½ lata de milho batido no
liquidificador
100g de requeijão
100g queijo prato ralado grosso
300g de bacalhau em lasca

Modo de Preparo

Misture tudo formando uma farofa, acrescente o iogurte aos poucos (colheradas) misture delicadamente. Abra a massa na forma de fundo falso.

Recheio

Abra a massa na forma, coloque o recheio, a cobertura e leve para assar por 30 minutos à 180°C graus.



Talharim ao Molho de Beringela

Ingredientes

1 xic. de (chá) de azeite de oliva	1 copo de requeijão cremoso
2 cebolas picadas	200g de azeitonas sem caroço
4 dentes de alho amassados	100g de queijo parmesão ralado
3 berinjelas cortadas em cubos	1 embalagem de talharim
500g de tomates cortados em cubos	Famiglia Venturelli
Sal e pimenta a gosto (pimento do reino)	
2 colheres (sopa) de manjeriço picado	

Modo de Preparo

Numa panela aqueça o azeite de oliva e refogue cebola, alho, berinjelas e tomates. Tempere com sal, pimenta do reino e manjeriço. Junte as azeitonas e cozinhe em fogo brando por 20 minutos. Prepare a massa conforme as instruções da embalagem. Misture delicadamente o requeijão ao molho ainda quente. Escorra a massa, transfira para uma travessa, regue com molho, polvilhe o queijo ralado e sirva.





Experimente nossos produtos