





SUPERMERCADOS



NO INVERNO DO SEMAR VOCÊ
PODE PRESENTEAR COM UM KIT
ESPECIAL, SABOREAR NOSSOS
CALDOS E SOPAS, COMBINAR
CHOCOLATE COM MORANGO,
HARMONIZAR QUEIJO COM
VINHO, APRECIANDO CADA
MOMENTO E ECONOMIZANDO
DE VERDADE.



Que tal deixar o seu inverno mais gostoso com as nossas receitas





Imagina saborear essa delícia junto com o seu amor?!



FONDUE DE LEITE NINHO COM NUTELLA





FONDUE DE LEITE NINHO COM NUTELLA

Ingredientes

300 gramas de leite condensado;

130 gramas de leite em pó (Ninho);

100 gramas de creme de leite fresco;

60 gramas de creme de avelã (Nutella);

Frutas de sua preferência

Modo de preparo

Misture o leite condensado, o leite ninho e o creme de leite fresco até chegar no ponto de um brigadeiro mole e consistente. Coloque o fondue em uma panela apropriada e recheie com a Nutella. Polvilhe leite ninho por cima, para dar o toque final. Para servir, coloque sobre o fogo e mantenha a chama baixa. Espete um pedaço de fruta na ponta de um garfo de cabo longo e, então, mergulhe no fondue.



Combina muito bem com um fim de tarde com friozinho



CHOCOLATE QUENTE





CHOCOLATE QUENTE

Ingredientes

2 xícaras de leite:

1 colher de amido de milho:

3 colheres de chocolate em pó;

4 colheres de açúcar;

1 canela em pau;

200 ml de creme de leite

Modo de preparo

Junte o leite, o amido de milho, o chocolate em pó e o açúcar e bata tudo na mão, mixer ou liquidificador. Despeje a mistura em uma panela, acrescentando uma canela em pau. Esquente em fogo alto e mexa suavemente até ferver. Desligue o fogo e adicione o creme de leite, mexendo até a mistura ficar homogênea. Retire a canela e sirva.



Receita para fazer com toda a família no sábado a noite



FONDUE DE QUEIJO





FONDUE DE QUEIJO

Ingredientes

1 lata de creme de leite:

1 copo de requeijão;

200g de queijo mussarela ralado;

200g de queijo provolone ralado;

200g de queijo gorgonzola picado

Modo de preparo

Em uma panela aqueça em fogo médio o creme de leite com o requeijão até começar a borbulhar. Adicione o queijo gorgonzola, abaixe um pouco o fogo e mexa até o gorgonzola incorporar bem a mistura. Acrescente o queijo mussarela e depois o provolone. Continue mexendo até que todos os queijos tenham derretido por completo, ficando uma mistura homogênea. Transfira então para a panela de fondue.

Dica de acompanhamentos: Pães, torradas, legumes, cubos de frango, cubos de carne, salsicha, linguiça, mini batata.



SOPA DE CEBOLA COM PÃO E QUEIJO



Uma delícia para comer com toda a família





SOPA DE CEBOLA COM PÃO E QUEIJO

Ingredientes

2 colheres (sopa) de manteiga 5 cebola grandes em rodelas 1 colher (sopa) de farinha de trigo 1 tablete de caldo de legumes 3 xícaras (chá) de Água fervente 4 fatias de queijo mussarela 4 colheres (sopa) de queijo ralado 2 colheres (sopa) de orégano noz-moscada a gosto pão italiano em torradas sal a gosto pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, aqueça a manteiga e frite a cebola até dourar ligeiramente. Acrescente a farinha e mexa bem para cozinhar por 2 minutos. Junte o caldo de legumes dissolvido na água fervente. Tempere com o sal, pimenta e a noz-moscada. Cozinhe em fogo baixo (160 °C), sem tampar, por 20 minutos. Transfira para quatro tigelinhas que possam ir ao forno. Disponha as torradas e cubra com os queijos. Polvilhe o orégano. Leve ao forno, preaquecido, em temperatura alta (200 °C a 220 °C), até gratinar. Sirva imediatamente.



CAPPUCCINO



Um sabor diferente para o seu café ficar especial





CAPPUCCINO

Ingredientes

1 caixa de creme de leite:

1 litro de leite integral;

2 colheres de cacau em pó;

1 colher de chá de café instantâneo;

250g de açúcar;

Canela a gosto; e

1 quadradinho de chocolate em barra

Modo de preparo

Prepare o café instantâneo com água (a gosto). Em um recipiente, junte o creme de leite, o leite integral, o cacau em pó, o café, o açúcar e a canela a gosto. Bata tudo na mão, mixer ou liquidificador. Despeje o conteúdo em uma panela e esquente em fogo baixo sem deixar ferver. Finalize adicionando um quadradinho de chocolate em barra direto na caneca.



PAÇOCA DE PINHÃO



Uma combinação diferente que vai surpreender o seu almoço





PAÇOCA DE PINHÃO

Ingredientes

500 g de pernil de porco moído 500 g de carne moída 100 g de bacon picado 100 g de linguiça suína picada

1 cebola picada

3 dentes de alho picados 1 colher de óleo 700 g de pinhão cozido e moído cheiro-verde a gosto sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Em uma panela coloque o óleo e alho picado e frite levemente. Acrescente as carnes, o bacon, a linguiça e frite bem. Acrescente a cebola e frite mais um pouco. Coloque o pinhão e o cheiro verde e mexa bem. Tempere com sal e pimenta a gosto.



CALDINHO DE MILHO COM GENGIBRE



Para aquecer a sua noite e o seu coração





CALDO DE MILHO COM GENGIBRE

Ingredientes

5 espigas de milho

1 unidade de gengibre

1 colher (sopa) de azeite de oliva

1 colher (sopa) de cebola ralada

2 xícaras (chá) de leite quente

sal a gosto

noz-moscada a gosto

Modo de preparo

Descasque e rale o gengibre, depois reserve. Cozinhe o milho em água com sal até que fique macio. Com uma faca, corte o milho das espigas e bata no liquidificador com 1/2 xícara (chá) da água do cozimento. Aqueça o azeite e refogue a cebola até ficar transparente e junte o gengibre. Adicione o milho, mexa e acrescente o leite. Cozinhe até engrossar. Tempere com o sal e a noz-moscada e sirva imediatamente.

ESTÁ FALTANDO INGREDIENTES DAS RECEITAS NA SUA CASA?

FAÇA SEU PEDIDO AGORA SEM SAIR DE CASA.



VOCÊ PODE OPTAR POR RETIRAR NA LOJA OU ENTREGAR NA SUA CASA

CONSULTE AS LOJAS DISPONÍVEIS NO APLICATIVO OU DRIVE.GRUPOSEMAR.COM.BR

BAIXE O
APLICATIVO





ECONOMIZAR NUNCA FOI TÃO RÁPIDO