



**Philco**  
TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

**Master Chef  
Ceramic Inox**

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir**. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece em virtude do aquecimento dos materiais e dos componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada, a fim de evitar riscos.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cordão elétrico em contato com água ou outros líquidos.
- Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer parte quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Deixar um espaço livre de, aproximadamente, 10-15 cm, ao redor do produto. Colocar o aparelho sobre superfície seca e horizontal.
- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- Retirar sempre o plugue da tomada elétrica. Nunca puxar o cordão elétrico.
- Não deixar o cordão elétrico pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.
- Não usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto o aparelho estiver ligado.
- Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.
- Para desligar o aparelho, colocar o seletor de temperatura na posição Desl. e então, remover o cordão elétrico da tomada elétrica.
- Limpar o aparelho regularmente já que a gordura pode se acumular e causar um incêndio. Certificar-se de que o aparelho não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais

inflamáveis.

- Não limpar com palhas de aço, escovas e detergentes abrasivos. Pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.
- Não tocar em áreas quentes, como laterais e a parte superior da tampa de vidro temperado.
- Não usar utensílios afiados para a limpeza do aparelho já que podem estragar o revestimento antiaderente. Sempre deixar o aparelho esfriar antes de limpá-lo.
- Não cobrir a bandeja de resíduos ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isso pode causar o superaquecimento do forno.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de aterramento.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a tensão da sua tomada elétrica corresponde à indicada na etiqueta do aparelho. Sempre utilizar uma tomada elétrica com a mesma tensão.
- Não utilizar adaptadores e benjamins, sempre ligar o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricitista habilitado.

**Aviso importante :** Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o aparelho por conta própria.



## ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.

**• Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

## CONHECENDO OS COMPONENTES

1. Seletor de Temperatura
2. Tampa de vidro temperado
3. Saída de Vapor
4. Pegador
5. Cordão Elétrico
6. Plugue
7. Pés da panela antiaderente.



imagens meramente ilustrativas

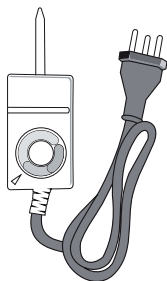
### Seletor de Temperatura

O Seletor de Temperatura é controlado por termostato e incorpora uma luz indicadora que desliga automaticamente quando a temperatura escolhida tiver sido atingida. Desta maneira, a luz liga e desliga alternadamente para indicar que a temperatura escolhida está sendo mantida.

**Nota:** As temperaturas de uso são apenas uma orientação e podem precisar de ajustes para os diversos alimentos ou gostos pessoais. Quando o dial estiver ajustado em nível baixo, é normal que o alimento comece a borbulhar, uma vez que o termostato mantém a temperatura escolhida.

### Tampa de vidro temperado

Transforma o produto em um forno compacto. É ideal para grelhados, cozidos, ensopados e outros tipos de cozimento, para os quais os níveis de temperatura e umidade precisam ser controlados. O aparelho com a tampa permite assar bolos e grandes pedaços de carne ou frango. A tampa também mantém o calor e a umidade no preparo de ensopados.



## CARACTERÍSTICAS

Panela antiaderente com revestimento cerâmico.

A alta qualidade da superfície antiaderente permite cozimento sem gordura e facilita a limpeza. A panela antiaderente uniformiza o calor.

## LIGANDO O PRODUTO

- Lavar a panela antiaderente. (Ver item "Limpeza e Manutenção")
- Untar a superfície antiaderente, aplicando uma fina camada de óleo de cozinha e esfregar com uma toalha de papel.
- Inserir o seletor de temperatura na entrada do produto.
- Conectar o plugue a uma tomada elétrica.
- Ajustar o controle do Seletor de Temperatura para a temperatura desejada.

## PREPARANDO ALIMENTOS

**ASSAR** - O aparelho pode ser utilizado para assar bolos, com ótimos resultados. Para assar, pré-aquecer a panela, com a tampa fechada. Retirar o bolo usando utensílios plásticos para não danificar a superfície antiaderente.

**COZINHAR MACARRÃO** - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 1 a 2 colheres de sopa de óleo para evitar que o macarrão grude. Acrescentar 250 g (1 xícara) de macarrão e cozinhar de 8 a 10 minutos. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Nota: os tempos de cozimento variam para tipos diferentes de macarrão.

**COZINHAR ARROZ** - Ferver 6 xícaras de água. Acrescentar 250 g (1 xícara) de arroz e fechar a tampa. Cozinhar por 10 a 12 minutos e escorrer a água excedente. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Mexer de vez em quando para que o arroz não grude.

**TOSTAR E DOURAR CARNE** - Em muitas receitas é necessário tostar e dourar a carne. A carne retém seus sumos e os sabores se acentuam depois que ela é tostada e dourada. Isto também evita que ela grude quando estiver assando. De preferência, usar a carne à temperatura ambiente, pois isto reduz o tempo de cozimento.

Pré-aquecer o aparelho. Tostar a carne em todos os lados, sem a tampa. Após dourar, reduzir a temperatura e colocar a tampa até que a carne esteja cozida como desejado. Os bifes precisam ser virados apenas uma ou duas vezes.

**FRITAR** - O aparelho é ideal para fritar com um nível médio de óleo. A fritura em grande quantidade de óleo não é adequada, pois resulta em perda de calor e possível transbordamento do óleo.

## PREPARANDO ALIMENTOS

**FRITAR COM POUCA GORDURA** - Adequada para ovos, omeletes, bacon, salsichas, bifês e pedaços de frango. Pré-aquecer com um pouco de óleo para dar sabor. As superfícies de cozimento antiaderentes não precisam de uma grande quantidade de óleo.

**FRITAR COM NÍVEL MÉDIO DE GORDURA** - Adequada para pedaços de legumes e verduras, por exemplo, abóbora e batata, ou alimentos em pedaços. Pré-aquecer com óleo suficiente para que o alimento esteja parcialmente imerso. Cozinhar o alimento sem tampa. Nota: Cuidar para não colocar óleo demais dentro da panela.

**COZIMENTO RÁPIDO** - O alimento é rapidamente cozido em grande calor e os legumes e verduras mantêm seu sabor e consistência. Para melhores resultados e um cozimento homogêneo, cortar o alimento em pedaços pequenos e de tamanho igual. Pré-aquecer com um pouco de óleo. Acrescentar os legumes e verduras, carne e temperos, mexendo continuamente. Legumes ou verduras como as cenouras, que demoram mais tempo para cozer, devem ser cozidos primeiro; acrescentar os outros ingredientes mais tarde. Cozinhar até que os legumes e verduras estejam ligeiramente crocantes. A tampa pode ser colocada em seu lugar nos últimos minutos do cozimento.

**ASSAR CARNES E AVES** -Este aparelho é ideal para assar carnes ou aves, uma vez que a carne retém seu sabor e seus sumos. Pré-aquecer o aparelho, utilizar apenas um pouco de óleo para cortes com pouca gordura e não utilizar óleo algum para cortes de carne com mais gordura. Tostar e dourar a carne em todos os lados e colocar a tampa. Depois de tostada, diminuir a temperatura, para cozer a carne como desejado. Virar a carne durante o cozimento.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

•Limpar o seletor de temperatura apenas com um pano úmido.

Nota: O Seletor de Temperatura precisa ser removido antes que o produto seja limpo e a entrada do Seletor de Temperatura precisa estar seca antes que o produto seja novamente usado.

•Nunca colocar o seletor de temperatura dentro de água ou de qualquer outro líquido.

•Não utilizar utensílios de metal para retirar ou misturar alimentos. Estes podem arranhar e danificar a superfície antiaderente. Utilizar apenas utensílios de plástico ou madeira para mexer ou servir os alimentos.

•Para limpar a superfície antiaderente usar água e detergente neutro. Remover resíduos persistentes com uma esponja. Não usar palha de aço ou esponjas abrasivas que danificarão as superfícies de cozimento antiaderentes.



**NUNCA MERGULHAR O SELETOR DE TEMPERATURA DENTRO DE ÁGUA OU DENTRO DE OUTRO LÍQUIDO QUALQUER.**

## RECEITAS

### O Molho

É difícil saber precisamente quando o molho apareceu na cozinha mundial e, mais difícil ainda, na cozinha dos brasileiros. O que se sabe é o óbvio: que o homem primitivo, depois de se cansar de comer frutas e folhas, passou a caçar e assar animais que, quando cozidos, geravam um caldinho muito bom.

Depois de algum tempo, as panelas de barro (as primeiras a serem inventadas) trouxeram um gosto ainda mais peculiar ao tal do "caldinho"; ele se concentrava no fundo do recipiente, e se tornou uma matéria-prima essencial no preparo de iguarias.

Os anos se passaram. Atualmente, quase não existe um prato sem um molho bem preparado. A cozinha contemporânea descobriu o prazer e o segredo do molho, que não só dá um sabor único à comida, como também valoriza seu conteúdo.

Cremosos, ralos, com muito ou pouco tempero ... isso não importa! O molho, apesar de jamais poder chegar a ser o prato principal, será sempre o requinte indispensável para quem tem um paladar apurado.

### • Molho Funghi

Ingredientes:

- 1 colher de sopa (cheia) de manteiga
- 4 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo
- 50 mL de molho inglês
- 50 mL de vinho tinto seco
- 200 g de funghi
- 1 tablete de caldo de galinha(dissolvido no leite)
- 1 kg de creme de leite fresco

### Modo de Preparar

Lavar bem o funghi e logo escorrer.Em seguida, deixar em água quente por 5 minutos.

Derreter a manteiga em temperatura baixa, acrescentar a cebola e o alho, mexendo-os até que fiquem macios. Adicionar o funghi, fritar bem e, depois, acrescentar a farinha. Logo em seguida, colocar o vinho e o molho inglês, deixando dourar mais um pouco. Juntar o creme de leite e o caldo de galinha, deixar ferver por uns 10 minutos. Desligar a panela e adicionar sal a gosto.

### Como Servir

Com massas, mignon, peito de frango ou chester.

### • Molho Quatro Queijos

Ingredientes:

- 1 colher de sopa (rasa) de manteiga
- 2 colheres de sopa (cheias) de trigo
- 2 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 100 ml de vinho branco seco
- 100 g de queijo gorgonzola (ralado)
- 100 g de queijo parmesão (ralado)
- 100 g de queijo prato (ralado)
- 100 g de queijo catupiry
- 1 kg de creme de leite (fresco)
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 tablete de caldo de galinha

### Modo de preparar:

Derreter a manteiga em temperatura baixa, acrescentando-lhe a cebola. Em seguida, adicionar os queijos (deixando derreter bem) e a farinha de trigo (peneirada). Incluir o vinho, deixando evaporar o álcool, colocar o creme de leite e temperar com noz-moscada. Deixar

## RECEITAS

ferver por aproximadamente 10 minutos e adicionar sal a gosto.

### Dicas úteis

- No lugar do catupiry, pode-se usar queijo provolone
- Os queijos podem ser ralados no liquidificador
- Usar sempre temperatura baixa
- Metade do creme de leite pode ser substituída por leite.

### • Molho de Tomate Seco

Ingredientes:

- 1 e ½ colher de sopa (cheia) de manteiga
- 50 g de cebola ralada
- 200 g de tomate seco picado
- 800 g de creme de leite fresco (aproximadamente 24 colheres de sopa cheias)
- 200 g de molho de tomate
- 1 talo de manjeriço (sem picar)

### Modo de Preparar

Derreter a manteiga em temperatura baixa, fritar a cebola e acrescentar o tomate seco cortado e deixar fritar por aproximadamente 5 minutos. Em seguida, adicionar o creme de leite e deixar ferver em temperatura baixa por mais 5 minutos. Em seguida, colocar o molho de tomate aos poucos, deixando ferver por 10 minutos. Depois disso, adicionar o manjeriço e deixar engrossar. Desligar o aparelho e adicionar sal a gosto.

### Como servir:

Com massas e salmão

### • Molho de Limão

Ingredientes

- 1 kg de creme de leite (fresco)
- 2 limões (raspas)
- suco de 02 limões

### Modo de preparar

Colocar o creme de leite, deixar ferver em temperatura média, acrescentando as raspas de limão e deixar ferver por uns 5 minutos. Colocar o suco de limão e deixar ferver por mais 3 minutos.

### Dica útil

- Se desejar um molho mais grosso, acrescentar trigo tostado com manteiga e bater com o batedor.

### Dicas

- O sal é colocado sempre no final do preparo de qualquer molho.
- Procurar utilizar sempre a manteiga e nunca margarina.
- A cebola deve ser dourada em temperatura baixa.
- Para nunca errar o cálculo: para cada 1 kg. de massa cozida, ½ kg. de molho.
- Tradicionalmente usa-se servir a massa em uma travessa onde o molho é colocado no meio, assim, cada convidado faz seu prato como preferir, ou seja, com mais ou menos molho.
- O tomate italiano pode ser pelado desta maneira: fura-se o tomate e coloca o mesmo na água quente.
- Para aquecer o molho, adicionar (em temperatura baixa) um pouco de leite e deixar ferver até que adquira a consistência desejada.

## RECEITAS

### • Risoto de Funghi

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 tabletes de caldo de frango
- 50 gramas de funghi
- 200 gramas de champignon fresco (cortado em lâminas)
- 1 copo de vinho branco seco
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- salsinha, cebola e alho a gosto
- sal (a gosto)
- pimenta-do-reino

### Modo de Preparar:

Inicialmente, hidratar o funghi em partes iguais de água morna e vinho branco. Coar o funghi e reservar o caldo. Colocar uma colher de manteiga, juntando a cebola e deixando-a murchar. Em seguida, colocar o funghi e o champignon fresco, sal, pimenta e refogar uns 10 minutos em temperatura alta. Depois, colocar o arroz (sem lavar), mexendo bem. Acrescentar, em seguida, ½ copo de vinho branco, deixando-o evaporar. Mexer bem até que o arroz absorva todos os temperos. Lentamente, vai se acrescentando o caldo do funghi e o do frango (que já deverão estar diluídos em outro recipiente), até que o arroz esteja cozido. Colocar uma colher de manteiga e duas colheres de parmesão ralado. Desligar o aparelho e manter a tampa fechada por 5 minutos. Servir polvilhado com parmesão e salsinha.

### • Risoto de Tomate Seco

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 cebola
- 3 colheres de manteiga
- 150 gramas de tomate seco (picado)
- 150 gramas de mozzarella de búfala
- 2 colheres de parmesão
- 1 maço de rúcula
- 2 tabletes de caldo de frango
- 1 litro de água
- sal (a gosto)

### Modo de Preparar:

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Acrescentar o arroz e o copo de vinho, até que este último evapore. Colocar metade dos tomates secos e, em seguida, ir incluindo o caldo de carne.

Quando o arroz estiver começando a amolecer, acrescentar o resto do tomate seco e, no momento em que estiver quase pronto, colocar a mozzarella de búfala, uma colher de manteiga, queijo ralado e o maço de rúcula. Servir em seguida.

## RECEITAS

### Risoto de Frutos do Mar

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 100 gramas de lulas
- 300 gramas de camarão médio
- 300 gramas de vôngole (pré-cozido)
- 200 gramas de marisco (pré-cozido)
- 1 maço de salsa
- 1 limão
- coentro (a gosto)
- 1 folha de louro
- 1 colher de manteiga
- 1 copo de vinho branco seco
- óleo extravirgem
- Pimenta-do-reino (a gosto)
- sal (a gosto)
- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de peixe
- 2 colheres de queijo parmesão

### Modo de Preparar

Em uma panela separada, abafar por 3 minutos, o camarão temperado com sal, pimenta, louro, coentro e umas fatias de limão.

Na panela elétrica, fritar a cebola no azeite extravirgem até murchar, acrescentar o arroz, o vinho branco (evaporá-lo aos poucos) e o caldo de carne. Quando estiver quase cozido, colocar as lulas, os mariscos e os camarões com uma colher de manteiga, duas colheres de parmesão e salsa. Verificar o sal e servir em seguida (enfeitar com camarões e salsa).

### Risoto de Abóbora

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- ½ kg de abóbora amarela doce
- 3 colheres de manteiga
- 3 colheres de parmesão ralado
- 1 pitada de noz-moscada
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- sal (a gosto)
- pimenta-do-reino (a gosto)

### Modo de Preparar

Limpar a abóbora, tirando a casca e as sementes e cortar em pedaços pequenos. Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga, acrescentando, em seguida, a abóbora. Deixar misturar bem em temperatura baixa, mexendo sempre com colher de pau.

Cozinhar por uns 10 minutos, colocando, em seguida, o arroz. Mexer bem e juntar aos poucos o caldo até o arroz cozinhar por completo. Juntar, então, a noz-moscada, o resto da manteiga e duas colheres de parmesão, mexendo bem. Colocar em um prato e enfeitar com pedaços de abóbora passados na manteiga. Servir a seguir.

## RECEITAS

### Risoto de Morangos

Ingredientes

- 300 gramas de arroz arbóreo
- caldo de frango
- 1 cebola
- 1 caixinha de morangos
- 1 copo de vinho branco
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- sal (se necessário)
- pimenta-do-reino

### Modo de Preparar

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Acrescentar o arroz mexendo bem e acrescentar um copo de vinho, deixando-o evaporar.

Limpar, picar e temperar o morango com pimenta-do-reino. Deixar em uma travessa.

Após a evaporação do vinho, acrescentar, aos poucos, o caldo de frango, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido colocar o morango, uma colher de manteiga e o queijo parmesão.

Servir em seguida, enfeitando o prato com morangos temperados e inteiros.

### Risoto de Calabresa

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 linguiças calabresas (cortadas em rodelinhas)
- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1 colher de manteiga
- 1 copo raso de vinho branco seco
- 1 colher de sobremesa do tempero cúrcuma

- 1 cebola
- óleo extravirgem
- 2 colheres de queijo parmesão

### Modo de Preparar

Fritar a cebola no óleo até murchar, acrescentando o arroz. Em seguida, fritar bem. Depois, coloca-se o vinho, deixando-o evaporar.

Lentamente, acrescentar o caldo de carne, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido, acrescentar a manteiga, as linguiças (já fritas anteriormente), o tempero cúrcuma e, por último, o parmesão ralado.

Atenção: não é necessário colocar sal. Este prato deve ser feito na hora de ser servido.

### Dicas

Para o champignon fresco não ficar tão escuro, acrescentar no seu preparo algumas gotinhas de limão.

Para que se tenha à disposição morangos durante o ano todo, comprá-los na época apropriada e congelá-los da seguinte forma: lavar e secar bem um a um e colocá-los lado a lado em uma assadeira.

Levar ao congelador. Depois de congelados, podem ser postos em sacos plásticos separados em porções.

Não lavar o arroz importado, assim, ele não irá perder o amido que vai se desligando do grão enquanto cozinha. É este amido que faz o arroz ter liga.

Se for utilizar o arroz nacional que não é acondicionado nos mesmos padrões de higiene e de segurança dos importados, lavá-lo várias vezes.

## RECEITAS

### Pedacinho de carne e batata

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de óleo ou manteiga
- 1 kg de acém ou músculo cortado em cubos
- 1 cebola de cabeça picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 tomates sem pele e sem sementes cortado em cubos
- 1 ½ litros de água fervente
- 6 batatas cortadas em cubos
- 2 cenouras cortadas em rodelas
- 4 colheres de sopa de cebolinha verde
- Sal e pimenta a gosto

### Modo de preparar

Aqueça o óleo na panela e doure bem a cebola e o alho, adicione a carne e refogue até ficar bem dourado. Junte os tomates e refogue. Adicione a água fervente, tampe e cozinhe por 40 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. Junte a batata, a cenoura e cozinhe por 10 minutos. Junte a cebolinha verde no final. Servir acompanhado de arroz branco ou outro acompanhamento de sua preferência.

### Macarrão a bolonhesa

Ingredientes

- 500 g macarrão
- 2 ½ litros de água para o macarrão
- Sal a gosto
- Óleo ou manteiga
- 600 g de carne moída
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho
- 2 tomates sem pele picados
- Extrato de tomate ou molho de tomate a gosto
- 3 folhas de manjeriço picadas (opcional)

- 1 lata de creme de leite (opcional)
- 50 g de queijo parmesão ralado

### Modo de preparo

Na panela adicione a água, o sal e um fio de óleo. Deixe ferver e cozinhe o macarrão até ficar no ponto, escorra e reserve.

Limpe a panela e coloque 3 colheres de sopa de óleo ou manteiga e refogue o alho, a cebola e os tomates e deixe refogar. Coloque a carne e deixe fritar bem. Adicione o sal, o molho de tomate, o manjeriço (opcional) e cozinhe por 5 minutos. Após coloque o creme de leite (opcional) e cozinhe por mais 2 minutos, mexendo sempre. Despeje sobre o macarrão, polvilhe o queijo parmesão ralado e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por mais 10 minutos.

### Entreveiro

Ingredientes

- 500 g de alcatra em cubos
- 500 g de pinhão cozido cortado em 4 pedaços
- 100 g de bacon em cubos
- 200 g de lombo de porco em cubos
- 200 g de lingüiça calabresa
- 4 tomates em cubos pequenos sem sementes
- 1 pimentão vermelho em cubos
- 1 pimentão amarelo em cubos
- 1 pimentão verde em cubos
- 3 cebolas médias em cubos
- Pimenta-do-reino branca (a gosto)
- Manjeriço (a gosto)
- Sal a gosto

### Modo de preparo

Frite o bacon na panela e reserve.

Na gordura do bacon frite as carnes e a lingüiça, sem dessorar e reserve.

Enquanto isso cozinhe o pinhão em panela de

## RECEITAS

pressão por aproximadamente 40 minutos.

Após fritar o bacon e as carnes frite a cebola até dourar no gordura que sobrou na panela. Acrescente o tomate, os pimentões e deixe formar um molho grosso. Se necessário acrescente um pouco de água. Após o molho estar pronto retorne para a panela o bacon e as carnes. Adicione o pinhão e os temperos a gosto.

Dica: antes de cozinhar o pinhão cortar a “ponta” fora, pois além de poder avaliar o pinhão fica mais fácil para descascar, bastando apertar a parte de traz para soltar o pinhão da casca. O pinhão pode ser substituído por aipim (macaxeira) ou batata salsa, pré-cozidos “al dente”, sem sal e cortados em cubos.

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

USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO



06/14 1181-09-05 785407 Rev.0

[www.philco.com.br/FaleConosco.aspx](http://www.philco.com.br/FaleConosco.aspx)