



Receitas para o
dia-a-dia com Marba



Cozinhar não precisa ser complicado para ser gostoso! Neste e-book, o **Minha Receita** traz opções práticas e saborosas para facilitar o seu dia a dia, usando toda a qualidade dos produtos **Marba**.

De petiscos rápidos a refeições completas, reunimos combinações que deixam qualquer momento mais leve e delicioso.



Agora é só separar os ingredientes e aproveitar cada pedaço!

Índice



mr. MINHA
RECEITA



Trouxinha de Frio
de Peito de Frango
Defumado com Queijo **04**



Sanduíche de Peito
de Frango Defumado
com Rúcula, Tomate
Seco e Pesto **06**



Filé de Frango
à Cordon Bleu **08**



Batata Rosti
Recheada com
Presunto e Queijo
Muçarela **10**



Lasanha de Presunto
e Queijo com Molho
Aurora **12**



Enroladinho
de Salsicha com Massa
de Pastel Pronta **14**



Feijoada com
Linguiça e
Jerked Beef **16**



Arroz de Forno
com Linguiça
Calabresa **18**



Caldo Verde
com Linguiça
Calabresa **20**



Arroz de Tomate
com Linguiça
Fininha **22**



Sanduíche de Carne
Seca Acebolada com
Cogumelos **24**



Caldo de
Mandioquinha
com Carne Seca **26**



Polenta com
Carne Seca
Acebolada **28**



Batata Gratinada
com Salame
Defumado **30**



Fritada de Batata
com Lombo
Canadense **32**



Filé de Frango
Recheado com Lombo
Canadense e Queijo **34**



Pão de Queijo
de Pepperoni com
Queijo Minas Curado **36**



Trouxinha de Frio de Peito de Frango Defumado com Queijo



Rendimento
8 porções



Preparo
30 minutos

Ingredientes

- 500 g de massa de pastel
- 300 g de *Peito de Frango Defumado Marba* picadinho
- 300 g de muçarela ralada
- 2 tomates cortados em cubinhos
- 1 cebola finamente picada
- Pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1 Em uma tigela, coloque o tomate, a muçarela e o **Peito de Frango Defumado Marba** e misture;
- 2 Tempere com pimenta-do-reino, salsinha e cebolinha;
- 3 Em forminhas de cupcake que possam ir ao forno, coloque a massa de pastel, recheie com a mistura de tomate, muçarela e peito de frango e feche tipo uma trouxinha, unindo as pontas;
- 4 Leve ao forno por 180°C por 15 minutos ou até dourar.





Sanduíche de Peito de Frango Defumado com Rúcula, Tomate Seco e Pesto



Rendimento
1 porção



Preparo
30 minutos

Ingredientes

- 1 baguete
- 150 g de *Peito de Frango Defumado Marba*
- 6 folhas de rúcula
- 5 tomates secos

Para o molho pesto

- 1 pé de manjeriço fresco
- 1 dente de alho pequeno
- 1 colher de sobremesa de nozes
- 300 ml azeite
- 100 g de queijo parmesão
- Sal a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1 Bata no liquidificador, grosseiramente, o manjericão, o dente de alho, o queijo parmesão, o azeite e o sal;
- 2 Quando estiver quase no ponto, coloque as nozes e triture rapidamente para deixar alguns pedaços.

Montagem

- 1 Recheie a baguete com **Peito de Frango Defumado Marba**, rúcula, tomate seco e finalize com o molho pesto de manjericão.





Filé de Frango à Cordon Bleu



Rendimento
2 porções



Preparo
1h20

Ingredientes

- 2 filés de peito de frango
- 50 g de *Peito de Peru Defumado Marba*
- 100 g de queijo muçarela
- 2 ovos
- Farinha de trigo
- Farinha de rosca
- Óleo
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1 Abra os filés de frango de forma que fiquem bem finos;
- 2 Tempere com sal e pimenta-do-reino;
- 3 Recheie com o Peito de **Peru Defumado Marba**, a muçarela e feche com a ajuda de um palito;
- 4 Passe na farinha de trigo, em seguida, no ovo e por último na farinha de rosca para empanar;
- 5 Frite em óleo quente e sirva em seguida.





Batata Rosti Recheada com Presunto e Queijo Muçarela



Rendimento
2 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

- 3 batatas grandes raladas no ralo grosso
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de azeite
- 100 g de queijo muçarela ralado grosso
- 100 g de *Presunto Marba* fatiado em tirinhas
- Noz-moscada ralada a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Coloque a batata ralada sobre um pano de prato limpo e esprema bem para tirar a água dela;
- 2** Aqueça uma frigideira que tenha uns 20 cm de diâmetro, junte a manteiga e o azeite;
- 3** Coloque metade da batata e espalhe bem;
- 4** Tempere com sal, noz-moscada e pimenta-do-reino;
- 5** Espalhe o queijo e o **Presunto Marba** fatiado em tirinhas;
- 6** Cubra com o restante da batata e tempere novamente;
- 7** Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo até dourar;
- 8** Vire e doure do outro lado;
- 9** Retire do fogo e sirva em seguida.





Lasanha de Presunto e Queijo com Molho Aurora



Rendimento
4 porções



Preparo
1h20

Ingredientes

- 300 g de *Presunto Marba Fatiado*
- 300 g de queijo muçarela fatiado
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 200 g de massa para lasanha pré-cozida

Para o molho aurora

- 1 lata de tomate pelado
- 1 alho-poró
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picado
- 1 colher de sopa de azeite
- 200 ml de creme de leite
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- Pimenta a gosto
- Sal rosa a gosto





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1 Refogue a cebola, o alho e o alho-poró no azeite;
- 2 Corte os tomates e coloque na panela;
- 3 Deixe apurar em fogo médio até que atinja a textura do molho;
- 4 Adicione o creme de leite;
- 5 Finalize com salsinha, cebolinha, sal e pimenta-do-reino.

Montagem

- 1 Adicione uma concha de molho na forma;
- 2 Coloque 4 folhas de massa, uma ao lado da outra, e cubra com mais uma concha de molho;
- 3 Por cima, coloque as fatias de **Presunto Marba** e depois as fatias de queijo;
- 4 Cubra com uma concha de molho, coloque mais uma camada de massa e mais molho por cima (a massa sempre precisa estar entre duas camadas de molho, mas não exagere na quantidade);
- 5 Finalize com uma camada de massa com molho por cima;
- 6 Leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos;
- 7 Retire do forno e coloque o queijo parmesão ralado;
- 8 Volte para o forno por mais 10 minutos para gratinar;
- 9 Retire do forno e espere 10 minutos antes de servir.





Enroladinho de Salsicha com Massa de Pastel Pronta



Rendimento
3 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

- 6 Salsichas tipo Hot Dog Marba
- 500 g de massa de pastel pronta (redondo tamanho grande)
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1 ovo





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1 Cozinhe as **Salsichas tipo Hot Dog Marba** em água fervente por 3 minutos;
- 2 Escorra, depois de frio corte-as ao meio;
- 3 Em um prato fundo, bata o ovo. Em outro prato coloque o queijo parmesão.

Montagem

- 1 Pegue metade da salsicha, enrole bem firme na massa de pastel, passe no ovo e depois na mistura de queijo com tempero;
- 2 Coloque na forma untada e leve ao forno pré-aquecido, até que fiquem dourados e crocantes.





Feijoada com Linguiça e Jerked Beef



Rendimento
8 porções



Preparo
3h

Ingredientes

- 500 g de *Jerked Beef Marba*
- 500 g de *Linguiça Paio Marba*
- 500 g de *Linguiça Calabresa Marba*
- 1 kg de feijão preto
- 1 kg de costela de porco defumada
- 200 g de bacon
- 4 cebolas
- 6 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- Sal a gosto
- Pimenta dedo-de-moça a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1 Coloque o feijão em uma peneira e lave bem sob água corrente;
- 2 Transfira os grãos para uma tigela grande e cubra com água;
- 3 Cubra com um prato e deixe de molho por 1 hora;
- 4 Em uma panela, coloque bacon, alho, cebola e pimenta dedo-de-moça e deixe dourar;
- 5 Acrescente as folhas de louro, o feijão e misture bem;
- 6 Adicione 5 litros de água e mantenha a panela em fogo alto;
- 7 Assim que começar a ferver, junte o **Jerked Beef Marba** e a costelinha pré-cozida, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 2 horas, mexendo de vez em quando. Dica: use as carnes já dessalgadas ou faça o processo de dessalgar 1 dia antes;
- 8 Após as primeiras 2 horas de cozimento, junte a **Linguiça Paio Marba** e a **Linguiça Calabresa Marba** inteiras;
- 9 Deixe cozinhar em fogo baixo por mais 2 horas, mexendo de vez em quando delicadamente para não desmanchar os grãos de feijão;
- 10 Deixe cozinhar por aproximadamente 3 horas ou até que as carnes estejam bem macias e o caldo da feijoada comece a engrossar;
- 11 Sirva com arroz, couve refogada, gomos de laranja e farinha de mandioca torrada.





Arroz de Forno com Linguíça Calabresa



Rendimento
4 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola bem picada
- 3 dentes de alho picados
- 500 g de *Linguíça Calabresa Marba* cortada em rodela finas
- 1/2 xícara (chá) de molho de tomate
- 1 pimentão cortado em cubinhos
- 3 xícaras (chá) de arroz cozido
- 3 xícaras (chá) de queijo muçarela ralada
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1** Aqueça o azeite em uma panela e junte alho, cebola, **Linguiça Calabresa Marba** e deixe até dourar levemente;
- 2** Adicione o molho de tomate e o pimentão;
- 3** Cozinhe por 5 minutos, em fogo baixo;
- 4** Retire do fogo e acrescente o arroz, o cheiro verde e duas xícaras (chá) de muçarela;
- 5** Misture bem e passe para um refratário;
- 6** Finalize com o restante da muçarela;
- 7** Leve ao forno, preaquecido, em temperatura média (180°C), por 15 minutos ou até o queijo derreter;
- 8** Sirva em seguida.





Caldo Verde com Linguiça Calabresa



Rendimento
4 porções



Preparo
1 hora

Ingredientes

- 2 *Linguiças Calabresas Marba* cortada em rodelas
- 1 litro de água fervente
- 150 g de bacon cortados em cubos pequenos
- 5 batatas cortadas em cubos
- 1 folha de louro
- 2 cenouras cortadas em cubos pequenos
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 cebolas picadas
- 4 dentes de alho picados
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara de chá de couve finamente picada
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Em uma panela, em fogo médio, refogue o alho, uma das cebolas e a cenoura no azeite;
- 2** Coloque a água, a batata e o louro e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos ou até a batata amaciar;
- 3** Deixe esfriar, retire o louro e bata tudo no liquidificador até ficar homogêneo;
- 4** Aqueça uma panela e coloque o bacon, em seguida adicione a outra cebola até dourar;
- 5** Adicione as **Linguças Calabresas Marba** e frite até dourar;
- 6** Junte o creme batido, ajuste o sal e a pimenta-do-reino;
- 7** Cozinhe até levantar fervura. Se necessário, adicione mais água;
- 8** Misture a couve e cozinhe por aproximadamente 5 minutos;
- 9** Finalize com salsinha e cebolinha.





Arroz de Tomate com Linguíça Fininha



Rendimento
2 porções



Preparo
1h

Ingredientes

- 1 pacote de *Linguíça Fininha Marba*
- 1 xícara de arroz carolino (ou arbório)
- 1/2 unidade de cebola picada
- 1/2 de pimentão médio picado
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de sopa de azeite
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- 400 g de tomate pelado (1 lata)
- 50 ml de vinho branco (opcional)
- 2 litros de água
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Em uma panela, coloque o azeite e refogue a linguiça fininha. Reserve;
- 2** Na mesma panela, coloque alho, cebola, pimentão e deixe refogar até dourar;
- 3** Adicione o vinho e continue a mexer; espere até que boa parte do líquido tenha evaporado;
- 4** Entre com o tomate e cozinhe até que boa parte do líquido tenha evaporado e o molho esteja bem consistente;
- 5** Adicione o arroz e misture bem;
- 6** Agora adicione uma concha de água e mexa o arroz; continue a adicionar água aos poucos e a mexer o arroz sem parar, mexa com delicadeza para não quebrar os grãos;
- 7** Volte com a linguiça fininha;
- 8** Ajuste o sal e a pimenta-do-reino. É importante que o arroz esteja com bastante caldo ao final, pois a água continuará a evaporar e será absorvida pelo arroz;
- 9** Adicione mais água, se necessário;
- 10** Finalize com salsinha e cebolinha.





Sanduíche de Carne Seca Acebolada com Cogumelos



Rendimento
4 porções



Preparo
20 minutos

Ingredientes

- 2 xícaras de *Jerked Beef Marba* desfiado e dessalgado
- 2 cebolas cortadas em meia lua
- 1 alho finamente picado
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 2 colheres de sopa de requeijão
- 2 xícaras de cogumelos paris
- 1 colher de sopa de azeite
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- Sal a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1 Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite até dourar;
- 2 Em seguida, entre com os cogumelos, a pimenta dedo-de-moça finamente picada e com o **Jerked Beef Marba**;
- 3 Finalize com a salsinha e a cebolinha;
- 4 Experimente e ajuste o sal se necessário.

Montagem

- 1 Passe uma camada de requeijão nos pães e em seguida entre com jerked beef e os cogumelos.





Caldo de Mandioquinha com Carne Seca



Rendimento
6 porções



Preparo
1h

Ingredientes

- 1 xícara de *Jerked Beef Marba*
- 800 g de mandioquinha
- 1 xícara de linguiça calabresa picada
- 1 xícara de bacon picado
- 1 cebola finamente picada
- 1 caixa de creme de leite
- 3 dentes de alho picados
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1** Cozinhe a mandioquinha com água já salgada em uma panela de pressão por cerca de 5 minutos;
- 2** Passe para o liquidificador junto com um pouco da água do cozimento e o creme de leite e bata até ficar homogêneo;
- 3** Experimente o sal e tempere com pimenta-do-reino. Reserve;
- 4** Em uma panela, refogue o bacon até ficar douradinho;
- 5** Em seguida entre com a linguiça e deixe dourar;
- 6** Acrescente alho, cebola e deixe dourar também;
- 7** Entre com o **Jerked Beef Marba** e finalize com a salsinha e a cebolinha;
- 8** Experimente, se necessário ajuste o sal e a pimenta-do-reino.





Polenta com Carne Seca Acebolada



Rendimento
4 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

- 500 g de *Jerked Beef Marba*
- 4 dentes de alho
- 1 tomate picado em cubos
- 2 cebolas roxas picadas em meia lua
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 pimenta dedo-de-moça
- Sal a gosto

Para a polenta

- 2 xícaras de chá de fubá ou sêmola de milho
- 1 colher de chá de sal
- 100 g de queijo parmesão ralado





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1 Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite até dourar;
- 2 Em seguida, entre com o tomate, a pimenta dedo-de-moça finamente picada e com o **Jerked Beef Marba**;
- 3 Finalize com a salsinha e a cebolinha;
- 4 Experimente e ajuste o sal se necessário.

Modo de preparo

- 1 Em uma panela grande, aqueça 9 xícaras (chá) de água em fogo médio;
- 2 Quando ferver, coloque o sal e abaixe o fogo;
- 3 Com a colher de pau, vá mexendo a água e colocando o fubá aos poucos;
- 4 Acrescente todo o fubá dessa maneira e deixe cozinhar por cerca de 30 minutos, mexendo sempre com a colher. A polenta estará pronta quando se desprender das paredes e do fundo da panela;
- 5 Finalize com o queijo parmesão e mexa bem;
- 6 Coloque um pouco de polenta num prato fundo, aperte o centro com a colher e cubra com jerked beef acebolado





Batata Gratinada com Salame Defumado



Rendimento
2 porções



Preparo
1h

Ingredientes

- 600 g de batata cortada em rodela bem finas
- 60 g de manteiga
- 1 ramo de alecrim
- 80 g de queijo parmesão ralado fino
- 200 g de *Salame Defumado Marba*
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Preaqueça o forno em temperatura média (180°C);
- 2** Em uma vasilha, coloque as rodellas de batata e junte manteiga derretida, alecrim, tomilho, sal e pimenta-do-reino;
- 3** Misture bem e divida em 4 partes iguais;
- 4** Em um refratário, intercale camadas de fatias de batata com camadas de fatias de Salame Defumado Marba (cerca de 14 fatias por camada), terminando com as batatas;
- 5** Coloque o refratário no forno e asse por cerca de 30 minutos;
- 6** Polvilhe o parmesão e volte ao forno até gratinar.





Fritada de Batata com Lombo Canadense



Rendimento
1 porção



Preparo
20 minutos

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 batata
- 1 cebola pequena
- 300 g de *Lombo Canadense Marba*
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de azeite
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Descasque e corte a batata em rodela de 1 cm;
- 2** Transfira para uma panela pequena, cubra com água, tempere com 1/2 colher (chá) de sal e leve ao fogo alto;
- 3** Quando ferver, diminua o fogo para médio e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos até a batata ficar al dente;
- 4** Corte a cebola em meias luas;
- 5** Em uma tigela, coloque os ovos e acrescente metade do queijo ralado, a cebolinha e a salsinha e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 6** Bata bem com um garfo para misturar as claras com as gemas;
- 7** Coloque azeite em uma frigideira (que possa ir ao forno) e acrescente as fatias de batata e de cebola;
- 8** Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por 4 minutos, mexendo de vez em quando, com uma espátula de silicone, até dourar;
- 9** Assim que estiverem douradas, acomode as fatias de batata e de cebola, de maneira que cubra todo o fundo da frigideira;
- 10** Entregue com o **Lombo Canadense Marba** e regue com a mistura de ovos batidos. Nivele com a espátula;
- 11** Deixe cozinhar em fogo médio, até que a base e laterais da fritada estejam firmes e douradas;
- 12** Finalize com o queijo parmesão e leve ao forno para gratinar por cerca de 10 minutos ou até dourar.





Filé de Frango Recheado com Lombo Canadense e Queijo



Rendimento
5 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

- 5 fatias de *Lombo Canadense Marba*
- 5 filés de frango (finos)
- 5 fatias de queijo muçarela
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1 Tempere os filés com sal e pimenta-do-reino;
- 2 Abra os filés um a um e coloque uma fatia de **Lombo Canadense Marba** e um de queijo muçarela;
- 3 Enrole os filés (se necessário use palitos de dente para fechar), coloque em um refratário e leve ao forno preaquecido a 180°C até





Pão de Queijo de Pepperoni com Queijo Minas Curado



Rendimento
15 unidades



Preparo
60 minutos

Ingredientes

- 150 g de *Pepperoni Fatiado Marba*
- 250 g de polvilho azedo
- 50 g de manteiga
- 150 g purê de de mandioquinha
- 200 g de queijo minas curado
- 50 g de parmesão
- 3 ovos
- Sal a gosto





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Coloque todos os itens secos numa vasilha e em seguida acrescente os líquidos e o sal;
- 2** Sove até formar uma massa homogênea e que desgrude dos dedos;
- 3** Molde em bolinhas de aproximadamente 50 g;
- 4** Leve ao forno preaquecido 180°C até dourar.



Viu como preparar uma refeição pode ser simples? Com os produtos **Marba**, fica fácil criar receitas com aquele tempero especial sem perder tempo na cozinha.

E se quiser ainda mais inspirações, o **Minha Receita** tem várias sugestões para você experimentar!



Acesse agora e descubra novas ideias para facilitar o dia a dia sem abrir mão do prazer de comer bem.

