



DEZEMBRO 2024

Edição 02

# NATAL

## plasciti

PREPAROS  
com embalagens **DELPAK**

**PRA VENDER MUITO**

- ◆ Bovinos
- ◆ Suínos
- ◆ Molhos
- ◆ e mais!

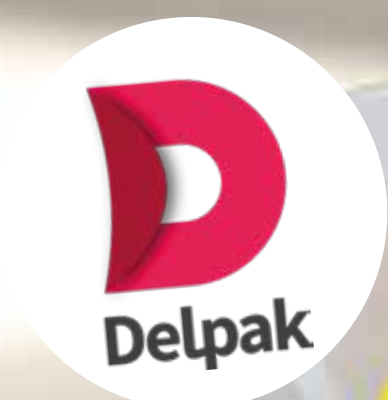
**EMBALAGEM CERTA**

Como escolher a embalagem ideal para cada preparo.

# 09

## RECEITAS

*1 segredo  
Menu Especial*



Pág. 16

**PROTEÍNA**

lombo suíno recheado com batata-da-terra



Pág. 12

**MOLHO**

molho de mostarda, mel e erva doce



Pág. 10

**FAROFA**

farofa de frutas e nozes



# SUMÁRIO

ARROZ DE CUPIM	03
PORCHETTA AGRIDOCE	04
CUPIM AO MOLHO DE ERVAS E CABOTIÁ GRELHADO	06
PERNIL SUÍNO DE NATAL	08
FAROFA NATALINA	09
MOLHO DE MOSTARDA, MEL E ERVA DOCE	10
JOELHO DE PORCO	11
LOMBO SUÍNO COM BANANA DA TERRA	12





# ARROZ DE CUPIM

 15/ 20 min  6 à 8 pessoas

O **Arroz Natalino com Cupim** é uma celebração dos sabores das festas de fim de ano, elevando ingredientes simples a um nível sofisticado e acolhedor.

O prato combina o arroz soltinho com o cupim assado e desfiado, criando uma base rica e succulenta. A cenoura cozida, mas ainda crocante, as nozes picadas e o milho doce complementam a receita com texturas variadas e toques de sabor que encantam a cada garfada. Finalizado com salsinha fresca picada, o prato ganha um frescor revigorante, enquanto a decoração com tomatinhos cereja e folhinhas de salsinha oferece um visual alegre e festivo.

Ideal para **brilhar** na mesa de Natal, o Arroz Natalino com Cupim é uma opção que agrada tanto pelo sabor quanto pela apresentação, transformando a refeição em um momento especial e memorável.

## INGREDIENTES

500g arroz branco cozido  
300g cupim assado  
50g cenoura ralada  
20g nozes picadas  
20g milho  
10g salsa  
20g uva passa

## MODO PREPARO

Em uma panela grande, misture o arroz cozido com o cupim até obter uma mistura homogênea.

Em seguida, adicione os demais ingredientes, começando pela cenoura ralada (já previamente cozida), as nozes picadas, uva passa e o milho, que trará succulência ao prato.

Depois de incorporar todos os ingredientes, finalize com a salsinha picada, misture bem e faça o empratamento para servir.

Sugestão de  
embalagem: K89





# PORCHETTA AGRIDOCE



1h30

Cozimento Noturno



6 à 8 pessoas

Esta receita de Barriga de Porco Assada com Abacaxi Caramelizado é uma combinação deliciosa de sabores e texturas, perfeita para quem busca surpreender e receber diversos pedidos.

A crocância da carne se equilibra com a doçura suave do abacaxi, criando uma experiência única a cada garfada. O cozimento lento e preciso no forno Rational deixa a carne no ponto certo, macia por dentro e dourada por fora. O abacaxi caramelizado com mel acrescenta um toque especial e leve exotismo, tornando esse prato uma ótima escolha para quem quer inovar sem complicação.

## MODO PREPARO

Para preparar a Barriga de Porco Assada com Abacaxi Caramelizado, comece secando bem a manta de barriga de porco com papel-toalha, garantindo que toda a superfície esteja completamente seca — um passo essencial para obter uma textura crocante.

Em seguida, tempere a carne uniformemente com 30g de sal refinado, cobrindo cada parte para realçar o sabor.

Depois, enrole cuidadosamente a barriga de porco para formar um rolo firme e uniforme. Use barbante de cozinha para manter a forma durante o cozimento, o que ajuda a carne a assar por igual. Coloque a carne no forno **Rational**, configurado no modo “**Noturno com Couro**”, que oferece um cozimento lento e preciso, ideal para deixar a carne macia e suculenta enquanto a pele se torna crocante.

## INGREDIENTES

2kg barriga de porco em manta

30g sal

Fatias de Abacaxi

20ml mel

10g alecrim fresco

Sugestão de embalagem: K121





# PORCHETTA AGRIDOCE

Para finalizar, ative a função **“Dourar/Pururucar”** do forno Rational, essencial para criar uma pele dourada e crocante, realçando tanto a textura quanto o sabor da carne.

Como acompanhamento, envolva fatias de abacaxi maduro em 20 ml de mel puro e grelhe-as no forno até caramelizar e obter marcas de grelha, adicionando uma doçura natural e um visual atrativo ao prato.

Finalize com 10g de alecrim fresco para decorar, proporcionando um aroma leve e um toque rústico que completa essa receita saborosa.

**Fatie a barriga de porco assada e sirva com fatias de abacaxi caramelizado. Decore com ramos de alecrim fresco para um toque aromático e visualmente atraente.**

Sugestão de  
embalagem: K121





# CUPIM AO MOLHO DE ERVAS E CABOTIÁ GRELHADA

1h30  
Cozimento Noturno

6 à 8 pessoas

A receita de Cupim Bovino com Abóbora Cabotiá e Molho de Ervas combina o melhor dos sabores tradicionais com um toque de sofisticação. O cupim, cozido lentamente, ganha uma textura macia e suculenta que desmancha na boca, proporcionando uma experiência única e marcante. A finalização com uma crosta dourada e crocante intensifica o sabor e adiciona um contraste delicioso com a suavidade da carne.

A abóbora cabotiá, com sua leve doçura e sabor terroso, complementa perfeitamente a riqueza do cupim, equilibrando o prato com sua textura delicada. O molho de ervas frescas — uma mistura aromática de salsa, cebolinha e outros temperos — adiciona um frescor vibrante e um aroma irresistível. Esse molho não apenas realça os sabores da carne e da abóbora, mas também traz uma elegância adicional ao prato, tornando-o uma escolha ideal para ocasiões especiais.

INGREDIENTES	
	1,5 kg de Cupim Bovino
	500g de Abóbora Cabotiá
	18g de Sal refinado
	50ml de Azeite extra virgem
	15g de Salsa fresca
	15g de Cebolinha fresca
	10g Alecrim fresco (decoração)
	8 unidades de Pimenta Biquinho (para decoração)

Sugestão de embalagem: K151





# CUPIM AO MOLHO DE ERVAS E CABOTIÁ GRELHADA

## MODO PREPARO

Tempere o cupim uniformemente com sal refinado. Coloque-o no forno Rational configurado para a função **“Cozimento Noturno”**.

Este processo de cozimento lento permite que a carne fique extremamente macia e suculenta!

No dia seguinte, utilize a função **“Dourar/Pururucar”** do forno para dar ao cupim uma crosta dourada e crocante, realçando seu sabor e textura.

Misture o azeite com as ervas picadas (salsa, cebolinha e alecrim). Este molho simples, mas aromático, será usado para realçar os sabores da carne e da abóbora.

Tempere a abóbora cabotiá com azeite e sal. Utilize a função **“Grelhados”** do forno Rational para cozinhar a abóbora até que esteja macia e levemente caramelizada.

Fatie o cupim e sirva com a abóbora cabotiá. Regue com o molho de ervas e decore com alecrim fresco e pimenta biquinho para um toque final elegante.



Abóbora Cabotiá Cozida



# PERNIL SUÍNO DE NATAL

1h30  
Cozimento Noturno

6 à 8 pessoas

Esta receita de Pernil Suíno Assado é uma celebração de sabores e técnicas culinárias refinadas.

A carne, temperada com simplicidade e cozida lentamente, desfia-se suavemente, revelando uma textura tenra e um sabor profundo. A decoração com figos, tomates cereja e mini-cebolos não só embeleza o prato, mas também adiciona camadas de sabor doce e suave, contrastando maravilhosamente com a robustez do pernil.

## INGREDIENTES

1,5kg Pernil Suíno

18g sal refinado

4unid. figo em calda

4unid. tomate cereja (dourado)

4unid. mini-cebolos (dourado)

Páprica defumada

Sugestão de pap  
embalagem:preta



## MODO PREPARO

Tempere o pernil suíno generosamente com sal refinado e, se desejar, páprica defumada, para adicionar um sabor defumado e uma cor vibrante.

Se o pernil tiver uma camada significativa de couro, use a função **“Noturno com Couro”** do forno Rational, que permite um cozimento lento e profundo, mantendo a carne suculenta e amaciando o couro. Caso contrário, opte pela função **“Cozimento Noturno”** para um cozimento lento e uniforme.

Decore o prato com os figos em calda, tomates cereja dourados e mini-cebolos, criando um visual elegante e festivo.





# FAROFA NATALINA

 30min

 6 à 8 pessoas

Esta Farofa Especial com Frutas Cristalizadas e Nozes é uma verdadeira explosão de sabores e texturas.

A receita começa com a farinha de milho dourada na manteiga, onde cebola e alho são refogados até caramelizar, liberando aromas irresistíveis e profundos. A cenoura ralada acrescenta uma doçura leve e uma textura agradável, compondo uma base rica e harmoniosa para os ingredientes principais.

As frutas cristalizadas, com seu equilíbrio de doçura e leve acidez, combinam perfeitamente com a crocância das nozes, trazendo um contraste delicioso e visualmente atraente. Essa farofa transforma qualquer refeição em uma experiência especial, oferecendo camadas de sabor e uma apresentação que chama a atenção na mesa.

## INGREDIENTES

500g farinha de milho

50g cebola picada (fina)

100g manteiga

30g alho picado

15g de Salsa fresca

15g de Cebolinha fresca

10g Alecrim fresco (decoração)

8 unidades de Pimenta


Biquinho (para decoração)


Sugestão de  
embalagem: K51





# MOLHO DE MOSTARDA, MEL E ERVA DOCE

 20min

 3 à 5 pessoas

Esta receita de Molho de Mostarda com Mel e Erva Doce é uma combinação sofisticada e elegante de sabores.

A mostarda, ingrediente principal, é realçada pela doçura natural do mel e pelo sabor único da erva-doce, criando um molho complexo e equilibrado. A cebola caramelizada adiciona uma camada adicional de sabor, enquanto a manteiga oferece uma base rica e aveludada.

## MODO PREPARO

Acrescente a erva doce à panela, permitindo que seu aroma anisado se infiltre na mistura. Em seguida, adicione a mostarda e a água, misturando bem para combinar todos os ingredientes.

Retire a panela do fogo e incorpore o mel ao molho, misturando até que esteja completamente integrado.

O mel traz uma doçura equilibrada, complementando a picância da mostarda e a fragrância da erva doce.

## INGREDIENTES

200g mostarda

50g manteiga

50g cebola picada

10g erva doce

20ml água

100g mel puro



Sugestão de  
embalagem: P19





# JOELHO DE PORCO

 1h30  
Cozimento Noturno

 6 à 8 pessoas

Esta receita transforma o Joelho de Porco em uma obra-prima de sabores e texturas. O corte é temperado com sal na parte externa e uma injeção de temperos na carne, seguido por um cozimento lento no forno Rational, que deixa a carne suculenta e tenra, com o couro pronto para uma crosta dourada.

A finalização na função “Dourar/Pururucar” cria uma textura crocante que contrasta com a carne macia. A decoração com tomate-cereja em forma de flor acrescenta um toque vibrante e leve ao prato robusto.

## MODO PREPARO

Comece temperando a parte externa do Joelho de Porco apenas com sal refinado. Para a parte interna, utilize uma seringa de tempero para injetar sabores adicionais, garantindo que a carne fique saborosa por dentro e por fora.

Coloque o Joelho de Porco no forno Rational, utilizando a função “Noturno com Couro”. Este método de cozimento lento e a baixa temperatura permite que a carne fique extremamente macia e suculenta, enquanto o couro se torna mais maleável.

## INGREDIENTES

2kg Joelho de Porco

30g sal refinado

Decore com a farofa da receita anterior

No dia seguinte, use a função “Dourar/Pururucar” do forno para criar uma crosta dourada e crocante no exterior do Joelho, realçando a textura e o sabor.


Sugestão de pap  
embalagem: preta





# LOMBO SUÍNO COM BANANA DA TERRA

 1h30  
Cozimento Noturno

 4 à 6 pessoas

Esta receita de Lombo Suíno Recheado com Banana-da-Terra é uma inovação culinária que combina sabores tradicionais com um toque criativo.

O prato traz o lombo suíno, uma carne tenra e saborosa, recheada com banana-da-terra, que ao assar libera sua doçura natural, complementando a carne. A mistura de especiarias, com a presença marcante da páprica defumada, adiciona uma camada de sabor profundo e um aroma irresistível.

A apresentação é finalizada com alecrim e tomates cereja, adicionando cor e um toque de frescor ao prato.

## MODO PREPARO

Nesta receita, preparamos um lombo suíno de 1kg recheado com uma banana-da-terra inteira, que infunde a carne com um toque doce e ajuda a mantê-la suculenta. O lombo é temperado com uma mistura de sal, páprica defumada, pimenta-do-reino e azeite, que forma uma crosta aromática e saborosa.

Em seguida, é assado no forno Rational na função “Carne Assada Dia”, garantindo um cozimento uniforme e

realçando o sabor do recheio e dos temperos.

Finalizado com alecrim e tomate-cereja, o prato ganha cor, frescor e um toque sofisticado para ocasiões especiais.

## INGREDIENTES

1kg lombo suíno

12g sal refinado

10g páprica defumada

3g pimenta-do-reino

10ml azeite

10g alecrim

6 tomates cereja

Banana da terra

Sugestão de  
embalagem: A100







# plasciti



@plasciti



@plasciti



@plasciti



@plascitioficial



@plasciti

*POSTE SUA PRODUÇÃO E NOS MARQUE!*