

The image features three Tupperware pots of different colors: purple, blue, and red. Each pot has a white lid. The pots are arranged in a slightly overlapping manner, with the purple pot in the background, the blue pot in the middle, and the red pot in the foreground. The background is a plain, light color.

Tupperware®

Receitas

CRIATIVAS

ÍNDICE

4 Salada de Caqui, Erva Doce e Gorgonzola

6 Quibebe com Castanhas do Pará

8 Pimentões Marinados

10 Repolho Roxo Refogado com Maçã Verde

12 Berinjela em Conserva





Salada de Caqui, Erva Doce e Gorgonzola

Tempo de Preparo: **10 minutos.**

Rendimento: **06 porções.**

Ingredientes

- 4 caquis chocolate descascados cortados em fatias finas;
- 1 talo de erva doce cortado em finas fatias;
- 200g de queijo gorgonzola picado;
- Azeite e sal a gosto.

Como Fazer

1. Misturar os ingredientes delicadamente na **Criativa**.
2. Temperar com sal, pimenta do reino e azeite a gosto.
3. Sirva na própria **Criativa**.





Quibebe com Castanhas do Pará

Tempo de Preparo: **20 minutos.**

Rendimento: **06 porções.**

Ingredientes

- 500g Abóbora cortada em cubos médios;
- 1 cebola média picada no **Turbo Chef** em pedaços finos;
- 1 dente de alho picado no **Turbo Chef** em pedaços finos;
- 150ml de caldo de legumes;
- Sal e pimenta do reino a gosto;
- 2 colheres de sopa de castanha do Pará triturada no **Turbo Chef**;
- 2 colheres de sopa de salsinha picada em pedaços finos no **Turbo Chef**.

Como Fazer

1. Misture todos os ingredientes na **Criativa** (exceto a castanha do Pará e o cheiro verde), coloque no **Cristalwave** e leve ao micro-ondas por 10 minutos ou até a abóbora ficar macia em potência média.
2. Retire o **Cristalwave** do micro-ondas, abra, polvilhe o cheiro verde e a castanha do Pará, misture e sirva.
3. Se desejar regue um pouco de azeite antes de servir.

Vai bem com:



Prática
2 Litros



Turbo Chef



Cristalwave





Pimentões Marinados

Tempo de Preparo: **marinada 60 minutos + 30 minutos.**

Rendimento: **200 gramas.**

Ingredientes

Massa

- 150g de pimentão vermelho fatiado em pequenas tiras;
- 15g de cebola picada no **Turbo Chef**;
- 10g de alho picado no **Turbo Chef**;
- Salsinha a gosto picada no **Turbo Chef**;
- 100ml de vinho branco seco;
- 20ml de suco de limão siciliano;
- Azeite a gosto;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Como Fazer

1. Coloque (com exceção do azeite) todos os ingredientes na **Criativa** e misture bem.
2. Deixe marinando em temperatura ambiente por 1 hora.
3. Aqueça o azeite em uma frigideira grande.
4. Acrescente à frigideira todos os ingredientes que estavam marinando na **Criativa**.
5. Frite, sempre mexendo, até o pimentão ficar macio.
6. Espere esfriar e sirva como salada ou canapés em torradas.

Vai bem com:



Turbo Chef





Repolho Roxo Refogado com Maçã Verde

Tempo de Preparo: **10 minutos.**

Rendimento: **06 porções.**

Ingredientes

- 2 repolhos médio lavados e ralados na **Prática**;
- 2 maçãs verde descascadas em cubos pequenos;
- 2 colheres de sopa de suco de limão;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Como Fazer

1. Colocar todos os ingredientes na **Criativa** e temperar com sal e pimenta do reino, misture bem todos.
2. Passe os ingredientes para o **Cristalwave** e leve ao micro-ondas por aproximadamente 10 minutos e a usar a potência 7.
3. Retire do micro-ondas .
4. Se desejar regue um pouco de azeite antes de servir.

Vai bem com:



Prática
2 Litros



Turbo Chef



Cristalwave





Berinjela em Conserva

Tempo de Preparo: **15 minutos.**

Rendimento: **06 porções.**

Ingredientes

- 2 Berinjelas grandes lavadas e picadas;
- 1 pimentão verde pequeno picado;
- 2 colheres de sopa de uva branca;
- 1 cebola média picada em pedaços finos no **Turbo Chef**;
- 2 colheres de sopa de salsinha picada no **Turbo Chef**;
- Sal e pimenta do reino à gosto;
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã;
- 2 colheres de sopa de azeitonas pretas picadas.

Como Fazer

1. Coloque a berinjela picada na **Cristalwave** cobrindo-as com água e leve ao micro-ondas por 10 minutos até amolecer.
2. Escorra a água, acrescente o pimentão, as uvas-passas e a cebola e retorne ao micro-ondas por mais 10 minutos.
3. Transfira esse para a **Criativa**, misture e aguarde esfriar.
4. Acrescente a salsinha, o vinagre de maçã, o sal, a pimenta, o azeite e a azeitona, misture bem e leve ao refrigerador.
5. Sirva na própria **Criativa** resfriado e com torradas.

Vai bem com:



Turbo Chef



Cristalwave





Tupperware[®]
Brands
Brasil

www.tupperware.com.br