



EXPO
VINHO
Savegnago

**Compartilhe
Momentos
Especiais**

***Receitas &
Harmonizações***

Escolha seu vinho preferido e saiba o que mais combina com ele.
Esta dupla vai fazer sucesso na sua mesa. Experimente!



FILE AO POIVRE BIFE AO MOLHO DE PIMENTA



INGREDIENTES

- 8 medalhões de filé mignon
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 4 colheres de sopa de pimenta verde em grãos
- 1 xícara de chá de vinho branco seco
- 4 colheres de sopa de conhaque
- 400 ml de creme de leite fresco
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o forno a 200 °C.
2. Em uma frigideira grande, coloque metade do óleo e do azeite e leve ao fogo alto.
3. Quando estiver bem quente, doure 4 medalhões por 2 minutos de um lado. Vire com uma pinça (sem furar a carne) e doure por mais 2 minutos.
4. Ainda segurando com a pinça, incline os medalhões para dourar as laterais, virando até que estejam douradas por igual.
5. Transfira para uma assadeira (não leve ao forno ainda).

6. Adicione o restante do óleo e azeite na mesma frigideira (sem lavá-la) e repita o processo com os outros 4 medalhões.
7. Após dourar todos os medalhões, leve a assadeira ao forno por aproximadamente 18 minutos, para obter carne ao ponto.
8. Enquanto isso, na mesma frigideira, despeje o vinho branco e, com uma colher de pau, raspe o fundo para soltar os resíduos — esse processo se chama “deglazar”.
9. Sobre uma tábua, pique grosseiramente os grãos de pimenta verde.
10. Acrescente à frigideira o conhaque, a pimenta picada e o creme de leite. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 minutos, até o molho engrossar levemente.
11. Retire os medalhões do forno e adicione à frigideira o líquido que se formou na assadeira, mexendo para incorporar ao molho.
12. Em pratos individuais, espalhe um pouco do molho e acomode dois medalhões por porção.



CHILI



INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de cebola desidratada
- 4 dentes de alho amassados
- 1 colher (chá) de orégano seco
- 1 folha de louro
- 300 g de carne moída
- 2 xícaras (chá) de purê de tomate
- 1 colher (café) de cominho em pó
- 2 xícaras (chá) de feijão cozido (sem o caldo)
- 1 colher (sopa) de salsa fresca picada
- Molho de pimenta a gosto
- 4 colheres (sopa) de queijo prato ralado grosso

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o azeite em uma panela e refogue a cebola desidratada, o alho, o orégano e a folha de louro.
2. Acrescente a carne moída e cozinhe até dourar bem.
3. Adicione o purê de tomate e o cominho. Misture e deixe cozinhar até o molho encorpar.
4. Junte o feijão escorrido e a salsa picada, misturando bem.
5. Deixe ferver por cerca de 10 minutos, para integrar os sabores.
6. Finalize com algumas gotas (ou mais, se preferir) de molho de pimenta e desligue o fogo.
7. Transfira para um recipiente que possa ir à mesa e salpique o queijo ralado por cima.



FRANGO XADREZ



INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 cebolas médias em cubos
- 2 dentes de alho amassados
- 500 g de peito de frango sem pele, cortado em cubos
- Sal a gosto
- 1 pimentão verde cortado em cubos
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos
- 1 pimentão amarelo cortado em cubos
- 1 xícara (chá) de cogumelos em conserva cortados ao meio
- 1/4 de xícara de molho shoyu
- 1 colher (sopa) de amido de milho (maisena)
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de amendoim torrado

MODO DE PREPARO

1. Aqueça metade do azeite em uma panela grande ou frigideira e doure a cebola e o alho.
2. Retire essa mistura e reserve em um prato.
3. Na mesma panela, adicione o restante do azeite, um pouco de sal, e refogue os três tipos de pimentão com os cogumelos por cerca de 5 minutos. Reserve em outro recipiente.
4. Ainda usando a mesma panela, doure os cubos de frango até que fiquem bem cozidos por fora e macios por dentro.
5. Volte todos os ingredientes reservados para a panela: o frango, os vegetais e os temperos. Misture bem e refogue por mais 2 minutos.
6. Em uma xícara, dissolva o amido de milho no molho shoyu com a água.
7. Despeje essa mistura na panela, mexendo sem parar até que o molho engrosse.
8. Transfira tudo para uma travessa, finalize com o amendoim por cima e sirva ainda quente.



Vinho Rosé Malbec Rosé

BRUSCHETTA DE CAMARÃO



INGREDIENTES

- 8 fatias de pão italiano (cortadas com cerca de 2 cm de espessura)
- 1 dente de alho
- 400 g de camarões médios crus, limpos
- 2 folhas de louro cortadas em tiras finas
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora, a gosto
- 1/4 de maço pequeno de cebolinha picada
- 2 tomates sem pele e sem sementes, cortados em cubos
- 1 cebola pequena bem picadinha
- 1 cálice de vinho branco seco
- 2 colheres (sopa) de folhas frescas de tomilho
- Azeite de oliva quanto baste

MODO DE PREPARO

1. Esfregue o alho (amassado) nas fatias de pão, dos dois lados, para aromatizar.
2. Em uma frigideira com um fio de azeite, doure as fatias até ficarem levemente tostadas. Reserve.
3. Tempere os camarões com tomilho, sal, pimenta-do-reino e um pouco de azeite. Cubra e mantenha refrigerado enquanto prepara o restante.
4. Em outra frigideira, aqueça um pouco de azeite e refogue a cebola junto com o louro até ficarem transparentes.
5. Acrescente os camarões, os tomates, a cebolinha e mais um toque de sal e pimenta. Mexa bem.
6. Quando começar a borbulhar, regue com o vinho branco e cozinhe por cerca de 5 minutos, para evaporar o álcool e concentrar os sabores. Ajuste os temperos, se necessário.
7. Para montar, disponha as fatias de pão em um prato e cubra cada uma com uma porção generosa do refogado de camarões. Finalize com um fio de azeite. Sirva ainda quente.



ESPAGUETE DE ATUM



INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho amassado
- 300g de tomates-cereja bem maduros e firmes, cortados ao meio (quanto mais maduros, menos acidez)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 200g de espaguete
- 1 lata de atum sólido em óleo (170g)
- 2 colheres (chá) de folhas de salsa
- 2 colheres (chá) de salsinha picadinha
- 2 colheres (sopa) de castanha de caju torrada e grosseiramente picada

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o espaguete conforme as instruções da embalagem. Escorra e reserve.
2. Em uma frigideira ampla, aqueça o óleo em fogo baixo.
3. Adicione o alho e refogue por cerca de 1 minuto, até começar a dourar levemente.
4. Junte os tomates, a salsa e tempere com sal e pimenta a gosto.
5. Cozinhe mexendo ocasionalmente até que os tomates comecem a murchar.
6. Incorpore o espaguete já cozido à frigideira.
7. Acrescente o atum com seu óleo e a salsinha picada. Misture tudo delicadamente.
8. Transfira para uma travessa e polvilhe as castanhas por cima.
9. Sirva imediatamente.



TORTA DE LIMÃO



INGREDIENTES

MASSA:

- 200g de biscoito maisena
- 150g de margarina

PARA RECHEIO:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- Suco de 4 limões
- Raspas de 2 limões

PARA COBERTURA:

- 3 ou 4 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Raspas de 2 limões (para decorar)

MODO DE PREPARO

BASE:

1. Triture os biscoitos de maisena no liquidificador ou processador até virarem uma farofa fina. Adicione a margarina e processe novamente até formar uma massa úmida.

2. Forre o fundo e as laterais de uma forma de aro removível (aproximadamente 27 cm de diâmetro) com essa mistura.
3. Pressione bem com as mãos para cobrir toda a superfície de maneira uniforme.
4. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 10 minutos. Reserve.

RECHEIO:

1. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco dos limões até formar um creme espesso e homogêneo.
2. Despeje o creme sobre a base assada e leve à geladeira por pelo menos 30 minutos.

COBERTURA:

1. Bata as claras em neve e, aos poucos, adicione o açúcar, batendo até atingir o ponto de suspiro.
2. Leve ao forno apenas para dourar levemente.
3. Após esfriar, espalhe sobre a torta e finalize com as raspas de limão por cima.



EXPO
VINHO
Savegnago

VINHOS, ESPUMANTES
E DESTILADOS

PAGUE EM ATÉ

6X

SEM JUROS

NO *Nosso*
cartão

promoção loja física

OU

3X

SEM JUROS

NOS CARTÕES DE CRÉDITO
VISA OU MASTERCARD

savegnago.com.br/expovinho



Savegnago