

LIVRO DE RECEITAS



s Desde
1975

Siamar®

é mais gostoso...



HISTÓRIA SIAMAR



Criada no ano de 1975, em Neves Paulista, cidade do interior de São Paulo, a Siamar atua no ramo alimentício, sendo reconhecida por todos das regiões que abrange por seus produtos de qualidade ímpar e incontestável procedência.

A empresa, sempre em busca de inovações e melhorias, é toda informatizada e conta com frota e prédio próprios. Tudo para proporcionar a seus clientes o melhor que há no mercado nacional, fechando parcerias sólidas e bem-sucedidas.

Comemorando em 2015 quarenta anos de tradição, conquistas e muita dedicação, a Siamar agradece a todos que, de alguma forma, ajudaram a construir essa história repleta de sucesso, que está apenas começando.

Linha do Tempo



1975

1ª sede **Siamar**



1980

Siamar nos anos 80.



1990

Siamar nos anos 90.



2000

Siamar no começo dos anos 2000.



2010

Siamar amplia sua sede.



2016

Siamar inaugura seu Centro de Distribuição.

PRATOS SALGADOS



CUSCUZ

Ingredientes:

- . 1/2 xícara de chá de azeite
- . 1 cebola picada
- . 1 pimentão vermelho picado
- . 100g de azeitona picada
- . 1 lata de ervilha sem a água
- . 1 lata de milho verde sem a água
- . 2 latas de sardinha ou atum
- . 1 sachê de Molho de Tomate Refogado Siamar
- . 3 copos de água
- . Cheiro verde Siamar a gosto
- . 1 colher de sopa de Tempero para Peixes Siamar
- . Sal a gosto
- . 1 sachê de tempero Toque de Sabor para Aves.
- . 5 xícaras de chá de Farinha de Milho Siamar
- . 3 ovos cozidos
- . Tomates para decorar

Modo de preparo:

Refogue no azeite a cebola, o pimentão, as azeitonas, as ervilhas e o milho verde. Acrescente o molho de tomate, a sardinha ou atum, o tempero para peixes, o toque de sabor para aves, o sal e o cheiro verde. Coloque a água e misture. Deixe ferver. Coloque a farinha de milho e cozinhe, mexendo sem parar para não empelotar. Unte a forma com azeite e coloque os ovos e tomates, ao redor da mesma, despeje a massa, deixe esfriar e desenforme.

CANJICA COM QUEIJO

Ingredientes:

- . 1/2 xícara de chá de cebola picada
- . 1 colher de sopa de Alho Triturado Siamar
- . 2 colheres de chá de Pimenta Comari Verde em Conserva Siamar
- . 1 pote (220g) de queijo cremoso (cream cheese)
- . 1/2 xícara de chá de queijo cheddar (ou prato) ralado grosso
- . 500g de Canjica Branca Siamar
- . Óleo, o quanto baste

Modo de Preparo:

Deixe a canjica de milho em água de véspera e coloque para cozinhar na panela de pressão. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C). Em uma panela, doure a cebola e o alho em um pouco de óleo. Diminua o fogo e adicione a pimenta verde em conserva e deixe esquentar por 1 minuto. Acrescente o queijo cremoso e cozinhe, em fogo baixo, até ele derreter e formar um molho de queijo. Retire do fogo e misture bem com o queijo cheddar e a canjica cozida. Passe para um refratário untado e leve ao forno preaquecido por 35 minutos. Deixe esfriar um pouco antes de servir.

FILÉ DE PEIXE GRATINADO

Ingredientes:

- . 1kg de filé de peixe
- . 2 colheres de sopa de azeite
- . Suco de 1 limão
- . 2 dentes de alho
- . 1 colher de sopa de Tempero para Peixes Siamar
- . Chimichurri Siamar a gosto
- . Pimenta do Reino Siamar a gosto
- . Sal a gosto
- . 1 copo de leite
- . 1 vidro de Leite de Coco Siamar
- . 2 colheres de Amido de Milho Siamar
- . 3 batatas médias
- . 3 tomates
- . 1 cebola
- . 200g de muçarela

Modo de Preparo:

Em um refratário tempere o peixe com azeite, limão, alho, tempero para peixes, chimichurri, pimenta do reino e sal. Deixe marinar por meia hora.

Descasque e corte as batatas em rodela (de aproximadamente 0,5cm), os tomates e a cebola (também em rodela). Em outro recipiente misture o leite, o leite de coco e o amido de milho e reserve.

Em uma forma de vidro disponha os itens em camadas iniciando com as batatas, seguindo com os tomates, a cebola e os filés de peixe. Despeje a mistura do recipiente por cima do peixe e cubra com a muçarela. Leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até sentir a batata cozida (para isso basta espetá-la com um garfo).

BOLINHA DE QUEIJO

Ingredientes:

- . 3 ovos
- . 500g de queijo minas padrão* ralado
- . 1 xícara de chá de Polvilho Doce Siamar
- . Presunto em cubos para rechear

Modo de Preparo:

Em um recipiente bata os ovos, misture com o queijo e o polvilho.

Deixe a massa descansar por 2h na geladeira.

Faça um disco pequeno, coloque um pedaço de presunto e feche, formando uma bolinha. Frite em óleo bem quente.

* Pode ser utilizado queijo muçarela ou queijo prato

EMPADÃO DE FRANGO

Ingredientes:

Massa:

- . 400g de farinha de trigo
- . 200g de manteiga gelada
- . 1 ovo inteiro e 1 gema de ovo batidos
- . Sal a gosto
- . 6 colheres de sopa de leite
- . 1 gema de ovo para pincelar a massa

Recheio:

- . 1kg de peito de frango desossado
- . 1 cebola média picada
- . 2 dentes de alho amassados
- . 1 colher de sopa de Colorífico Siamar
- . 1 tomate picado sem pele
- . 1 colher de sopa de azeite
- . Cheiro Verde Siamar a gosto
- . 1 lata de milho verde
- . 1 sachê de Molho de Tomate Refogado Siamar
- . 1 colher de sopa cheia de farinha de trigo
- . 2 sachês de tempero Toque de sabor para Aves Siamar
- . Azeitonas picadas

Modo de Preparo:

Massa:

Misture em uma tigela a farinha de trigo e a manteiga até que virem uma farofa.

Acrescente os outros ingredientes e amasse bem até que fique uma massa lisinha. Embrulhe em papel filme e leve à geladeira por aproximadamente 30 minutos. Use metade da massa para forrar a assadeira e a outra para cobrir o recheio, pincele o empadão com a gema. Leve ao forno médio preaquecido e asse por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Recheio:

Cozinhe o peito de frango, desfie e reserve.

Numa panela coloque o azeite e frite a cebola, não deixe dourar.

Coloque o alho, frite mais um pouquinho e acrescente o frango desfiado.

Dissolva o tempero toque de sabor para aves em 1/2 xícara de água quente e junte ao refogado.

Coloque o trigo e mexa sem parar, vigorosamente, até ficar com uma aparência cremosa.

Junte os outros ingredientes e mexa bem.

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA

Ingredientes:

- . 1kg de carne moída
- . 1 envelope de Creme de Cebola Siamar
- . 6 fatias de bacon
- . Fatias de muçarela a gosto
- . Fatias de presunto a gosto
- . Azeitonas sem caroço ou fatiadas a gosto
- . 1 copo de requeijão cremoso
- . 1/2 cebola ralada
- . 1 sachê de tempero Toque de Sabor para Carnes Siamar
- . Sal, cheiro verde e azeite a gosto
- . Plástico filme ou papel laminado

Modo de Preparo:

Em um recipiente coloque a carne e junte o creme de cebola, a cebola ralada, o tempero toque de sabor para carnes, o sal e o cheiro verde.

Misture bem até ficar bem consistente. Na mesa, estique o plástico filme ou o papel laminado e coloque a carne em cima. Abra bem a carne (tome o cuidado de não deixá-la muito fina para não quebrar) e depois recheie com a muçarela, o presunto, o bacon, as azeitonas e um pouco de azeite.

Com ajuda do plástico filme ou papel laminado, enrole a carne como um rocambole cuidadosamente.

Coloque a carne enrolada em uma forma (ou marinex) untada com azeite com a emenda para baixo.

Depois espalhe o requeijão por cima da carne com algumas fatias de muçarela e bacon, se desejar, e leve para assar por aproximadamente 1 hora ou até que a carne não esteja mais crua.

ESTROGONOFE DE CARNE

Ingredientes:

- . 1kg de carne
- . 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- . 3 cebolas médias
- . 2 dentes de alho amassados
- . 1 vidro de champignon ou palmito
- . Sal e Pimenta do Reino Siamar a gosto
- . 2 latas de creme de leite
- . 1 sachê de Molho de Tomate Refogado Siamar
- . 2 colheres de sopa de Ketchup Siamar
- . 1 sachê de tempero Toque de Sabor Nordeste Siamar
- . 1 pacote de Batata Palha Siamar

Modo de Preparo:

Corte a carne em tiras. Em uma panela coloque o azeite e a cebola e deixe amolecer. Junte o alho e frite mais um pouco. Acrescente a carne e deixe dourar. Coloque o molho de tomate, o tempero toque de sabor nordeste, o ketchup, o champignon, o sal e a pimenta do reino. Deixe cozinhar de 3 a 5 minutos. Verifique se ficou um molho cremoso, desligue o fogo, adicione o creme de leite sem soro e vá mexendo até incorporar ao molho. Coloque em um refratário e decore com cheiro verde e batata palha.

FILÉ À PARMEGIANA

Ingredientes:

- . 500g de alcatra ou contrafilé em bifes
- . 2 dentes de alho amassados
- . Orégano Siamar a gosto
- . Sal e vinagre a gosto
- . 2 ovos batidos com 1 pitada de sal
- . Farinha de Rosca Siamar, o suficiente
- . 1 ou 2 sachês de Molho de Tomate Refogado Siamar
- . 300g de muçarela em fatias
- . Queijo parmesão ralado para polvilhar
- . Óleo para fritar

Modo de Preparo:

Tempere os bifes com o alho, o orégano, o sal e o vinagre. Deixe marinar por cerca de 10 minutos. Passe pela farinha de rosca, nos ovos batidos e novamente pela farinha de rosca. Frite-os em óleo bem quente. Escorra sobre papel absorvente.

Acomode os bifes em um refratário regado com um pouco de molho de tomate. Coloque as fatias de muçarela sobre os bifes, regue com mais molho de tomate, polvilhe o queijo parmesão ralado e leve ao forno preaquecido para derreter a muçarela. Sirva com arroz branco e uma salada.

CUPIM ASSADO

Ingredientes:

- . 1 peça de cupim (aproximadamente 2kg)
- . 1/2 copo de óleo
- . Alecrim Siamar a gosto
- . 1 sachê de tempero Show de Carne Assada Siamar
- . 1 sachê de tempero Toque de Sabor com Pimenta Siamar
- . 1 colher de chá de Pimenta do Reino Siamar

- . Cominho Siamar a gosto
- . Orégano a gosto
- . Sal a gosto
- . 1kg de batatas
- . 1 cebola grande
- . 4 dentes de alho picados e/ou amassados
- . Água

Modo de Preparo:

Em uma panela de pressão coloque o óleo e frite a cebola e o alho, adicione a carne, o sal, o tempero toque de sabor com pimenta, a pimenta do reino, o cominho, cubra com bastante água e tampe. Depois que pegar pressão, cozinhe por 40 minutos. Retire a carne da panela, adicione o tempero show de carne assada e coloque dentro do saquinho. Leve ao forno médio por 40 minutos. No caldo do cozimento da carne, coloque as batatas cortadas ao meio, o orégano e alecrim a gosto e cozinhe na pressão por cerca de 5 minutos. Retire a carne do saquinho voltando-a para a assadeira, junte às batatas cozidas e leve novamente ao forno para dourar.

BIFE A ROLÊ

Ingredientes:

- . 1kg de coxão mole em bifes (ou a carne de sua preferência)
- . 1/2 xícara de chá de vinho tinto seco,
- . Óleo
- . Alho a gosto
- . Sal a gosto
- . Pimenta do Reino Moída Siamar a gosto
- . Orégano Siamar a gosto
- . 1 sachê de tempero Toque de Sabor para Carnes Siamar
- . 1 sachê de tempero Toque de Sabor Alho Siamar
- . Fatias de bacon, o suficiente
- . 1 cenoura em fatias
- . 1 cebola em fatias
- . Água, o suficiente
- . 1 sachê de Molho de Tomate Refogado Siamar
- . 1 xícara de chá de ervilha congelada ou de lata
- . Cheiro verde a gosto

Modo de Preparo:

Temperre os bifes com o vinho, a pimenta, o alho e o orégano. Recheie cada bife com fatias de bacon, cenoura e cebola a gosto. Enrole e feche com ajuda de palitos. Em seguida, aqueça o óleo e doure muito bem os bifes. Coloque água aos poucos e acrescente os temperos toque de sabor para carnes e alho e deixe cozinhar em fogo baixo até ficar macio. Junte o molho e deixe apurar um pouco. Adicione a ervilha e o cheiro verde e desligue. Retire os palitos e sirva.

FILÉ MIGNON SABOROSO

Ingredientes:

- . 1 peça de filé mignon inteira sem o cordão
- . 200g de Mostarda Siamar
- . 150ml de Molho Inglês Siamar
- . 2 dentes de alho espremidos

Modo de Preparo:

Pegue a peça de filé mignon e passe nos alhos espremidos e deixe-os na peça, passe bastante mostarda, besuntando bem. Deixe o filé amarelo, e, depois, besunte bastante de molho inglês. Leve ao forno coberto com papel alumínio por 1 hora. Tire o papel alumínio e deixe até dourar, o caldo que ficou deve secar, mas não completamente. Tire o filé, fatie e volte no caldo para servir com arroz e batatas sauté (cozidas em água e sal e depois passada na manteiga com salsinha).

PIZZA DE LIQUIDIFICADOR

Ingredientes:

Massa:

- . 1 xícara de chá de leite
- . 1 ovo
- . 1 colher de sopa de sal
- . 1 colher de sopa de açúcar
- . 1 colher de sopa de margarina
- . 1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- . 1 colher de chá de Fermento Químico em Pó Siamar

Recheio* :

- . 1/2 sachê de Molho de Tomate Refogado Siamar
- . 500g de muçarela
- . Linguíça calabresa fatiada a gosto
- . 2 tomates fatiados
- . 1 cebola fatiada
- . Azeitonas picadas
- . Orégano Siamar a gosto

Modo de Preparo

Bata no liquidificador todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Despeje a mistura em uma forma redonda untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido por 20 minutos. Retire do forno, espalhe o molho de tomate, cubra com a muçarela, a linguíça, as fatias de tomate, de cebola, as azeitonas e o orégano a gosto. Leve novamente ao forno para derreter a muçarela.

* O Recheio pode ser variado a seu critério.

FRANGO XADREZ

Ingredientes:

- . 4 colheres de sopa de azeite de oliva
- . 2 cebolas médias cortadas em cubos
- . 2 dentes de alho amassados
- . 1kg de peito de frango sem pele cortado em cubos
- . Sal a gosto
- . Pimenta do Reino Siamar a gosto
- . Chimichurri Siamar a gosto
- . 1 colher de sobremesa de Açafraão Siamar
- . 1 pimentão verde cortado em cubos
- . 1 pimentão vermelho cortado em cubos
- . 1 pimentão amarelo cortado em cubos
- . 1 xícara de chá de cogumelos em conserva cortados ao meio
- . 1/4 de xícara de chá de Molho Shoyu Siamar
- . 1 colher de sopa de Amido de Milho Siamar
- . 1/2 xícara de chá de água
- . 1/2 xícara de chá de Amendoim Siamar Torrado e Triturado

Modo de Preparo:

Em uma frigideira ou panela grande, misture metade do azeite de oliva, a cebola e o alho e deixe fritar. Retire e coloque em um prato, reserve. Na mesma panela, coloque o sal, o restante do azeite e frite os pimentões e os cogumelos por 5 minutos. Tire e coloque em outro prato.

Ainda na mesma panela, coloque o frango e frite até dourar, adicione a pimenta do reino, o chimichurri e o açafraão. Junte todos os ingredientes novamente na frigideira, misture bem e refogue por mais 2 minutos. Em uma xícara, misture o molho shoyu, o amido de milho e a água. Mexa bem e junte à mistura de frango. Cozinhe mexendo constantemente até formar um molho espesso. Coloque em uma travessa e polvilhe com amendoim. Sirva quente.

FRICASSÊ DE FRANGO

Ingredientes:

- . 1 lata de creme de leite
- . 1 lata de milho verde
- . 1 copo de requeijão cremoso
- . 100g de azeitona sem caroço
- . 2 peitos de frango desfiados
- . 200g de muçarela fatiada
- . 120g de Batata Palha Siamar
- . 1 xícara de chá de água
- . 1 pitada de sal
- . 1 sachê de Tempero para Aves Siamar
- . 2 colheres de sopa de Chimichurri Siamar

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador o milho, o requeijão, o creme de leite e a água.

Refogue o creme do liquidificador com o frango desfiado, as azeitonas, o tempero para aves, o chumichurri e o sal até ficar com uma textura espessa. Coloque o refogado numa assadeira, cubra com muçarela. Leve ao forno para gratinar. Retire do forno e espalhe a batata palha por cima. Sirva com arroz branco.

FRANGO AO CURRY E MAÇÃ

Ingredientes:

- . 4 colheres de sobremesa de margarina
- . 1 cebola picada
- . 1 dente de alho amassado
- . 1 colher de sopa de Curry Siamar
- . 4 colheres de sopa de Amido de Milho Siamar
- . 1 sachê de tempero Toque de Sabor para Aves Siamar
- . 1 xícara de chá de água
- . 1 xícara de chá de leite
- . 1 maçã picada em cubos
- . 500g de peito de frango desossado cozido e desfiado
- . 1 xícara de chá de iogurte grego tradicional

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque a margarina para derreter. Em seguida, coloque a cebola e o alho para refogar, acrescente o curry, o tempero toque de sabor para aves, a água e o amido de milho dissolvido no leite e mexa até engrossar e formar um creme. Acrescente a maçã e o frango e misture. Tampe e volte ao fogo baixo por 3 minutos. Desligue o fogo e adicione o iogurte grego, misture e não volte a ferver.

FRANGO À MODA SIAMAR

Ingredientes:

- . 1kg de frango em pedaços
- . 1 pacote Show de Frango Assado Siamar
- . 5 batatas médias picadas
- . Ervas finas Siamar a gosto
- . Sal a gosto

Modo de Preparo:

Espalhe sobre o frango e as batatas o tempero show de frango assado, ervas finas e o sal. Coloque o frango e as batatas no saquinho do show de frango assado cuidadosamente sobre uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 180°C por 1 hora. Retire o saquinho e volte ao forno para dourar.

GRATINADO DE FRANGO

Ingredientes:

- . 1kg de filé de frango
- . 1 pacote de Mistura Milanese Siamar
- . 1 sachê de Molho de Tomate Refogado Siamar
- . 1 sachê de tempero Toque de Sabor do Nordeste Siamar
- . 1 colher de sopa de Amido de Milho Siamar
- . 1 cebola picada
- . Azeite, o quanto baste
- . 1 xícara de chá de leite
- . 1 lata de creme de leite
- . Cheiro Verde Siamar a gosto
- . Pimenta do Reino Moida Siamar a gosto
- . 1 colher de sopa de Colorau Siamar
- . Queijo ralado a gosto
- . 100g de manteiga derretida
- . Óleo para fritar

Modo de Preparo:

Em um refratário despeje a mistura milanese e passe os filés de frango. Aqueça o óleo em uma frigideira, frite os filés e deixe-os escorrendo em papel absorvente. Distribua-os em um refratário de vidro e reserve. Em uma panela, coloque um fio de azeite e refogue a cebola, adicione o molho de tomate, o tempero toque de sabor do nordeste, o colorau e a pimenta do reino e mexa até começar a ferver. Acrescente o amido de milho dissolvido no leite e mexa até engrossar. Coloque o creme de leite e o cheiro verde e misture bem. Despeje o creme por cima do frango e espalhe por cima a manteiga e o queijo ralado. Leve ao forno preaquecido para gratinar por cerca de 20 minutos.

COXAS E SOBRECOXAS ASSADAS NO MICRO-ONDAS

Ingredientes:

- . 1kg de coxas e sobrecoxas de frango
- . 1 colher de sopa de Massa de Alho Siamar
- . 2 colheres de sopa de Molho de Pimenta Calabresa Siamar
- . Suco de 1 limão
- . 10 colheres de sopa de Molho Shoyu Siamar
- . 1 sachê de tempero Toque de Sabor para Aves Siamar
- . 1 cebola picada

Modo de Preparo:

Corte as coxas e sobrecoxas em pedaços menores para o melhor cozimento. Tempere as coxas e sobrecoxas misturando todos os ingredientes e deixe marinar por meia hora na geladeira. Acomode as coxas e sobrecoxas em um refratário próprio para micro-ondas. Leve ao micro-ondas e programe-o para 25 minutos.

Abra o micro-ondas e vire as coxas e sobrecoxas, de 10 em 10 minutos. Se necessário, programe mais minutos no micro-ondas, até que a água seque totalmente e a própria gordura do frango comece a dourá-las. Retire e sirva com arroz branco e saladas.

FRANGO DE MICRO-ONDAS

Ingredientes:

- . 1kg de frango em pedaços
- . 1 pacote de Creme de Cebola Siamar
- . 1 colher de sopa de Massa de Alho Siamar
- . Suco de 1 limão
- . 1 colher de sopa de Gengibre em Pó Siamar
- . 1 colher de sopa de Páprica Picante Siamar
- . 300g de maionese
- . 5 batatas

Modo de Preparo:

Separe os pedaços de frango, tire a pele mais grossa e tempere com o limão, a massa de alho, o gengibre em pó e a páprica picante. Em uma vasilha coloque a maionese e o creme de cebola e misture bem. Passe os pedaços do frango na maionese com o creme de cebola e coloque-os em uma assadeira de vidro, as coxas com a parte do osso para dentro da travessa e os demais pedaços em volta. Descasque as batatas e corte-as em pedaços médios, passe no mesmo creme de maionese e vá colocando nos espaços que ficaram da travessa. Deixe no micro-ondas por aproximadamente 25 minutos e, aos 15 minutos, vire os pedaços do frango e as batatas, tomando cuidado com as batatas que ficaram no meio da travessa (coloque-as ao lado).

FRANGO ASSADO SIAMAR

Ingredientes:

- . 1kg de coxa e sobrecoxa de frango
- . 2 pacotes de Creme de Cebola Siamar
- . 300g de maionese

Modo de Preparo:

Lave bem e separe as coxas das sobrecoxas do frango. Passe os pedaços de frango no creme de cebola um a um, de forma que fiquem bem cobertos com o creme de cebola. Coloque os pedaços em uma assadeira média, ajeitando-os para que fiquem perto um do outro e cubra-os com a maionese. Leve para assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 1 hora, ou até ficar bem dourado.

PRATOS RÁPIDOS



PANQUECAS AMERICANAS

Ingredientes:

Massa:

- . 1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- . 1 colher de sopa de Açúcar Mascavo Siamar
- . 2 ovos
- . 1 xícara de chá de leite
- . 2 colheres de sopa de margarina derretida
- . 3 colheres de chá de Fermento Químico em Pó Siamar
- . Pitada de sal
- . Óleo para untar

Calda:

- . 5 colheres de sopa de açúcar
- . 1/2 copo de água

Modo de Preparo:

Em um recipiente misture a farinha, o açúcar mascavo, o fermento em pó e o sal. Reserve. Em outro recipiente misture os ovos, o leite e a margarina. Una o conteúdo dos dois recipientes sem misturar muito (o ponto da massa não é muito líquido). Unte uma frigideira e leve ao fogo, coloque cerca de 1/4 da xícara da massa por panqueca. Após finalizar o preparo das panquecas, reserve-as em uma travessa. Em uma panela leve ao fogo a água e o açúcar e mexa até dar ponto de calda. Despeje por cima das panquecas.

PIZZA DE TAPIOCA

Ingredientes:

Massa:

- . 3 ovos
- . 10 colheres de sopa de Tapioca Pronta Siamar
- . Pitada de sal

Recheio:

- . 300g de Muçarela
- . 300g de Presunto
- . 1/2 sachê de Molho de Tomate Refogado Siamar
- . 1 pacote de tempero Tomate, Cebola e Salsa Siamar
- . Orégano Siamar a gosto
- . Azeitonas

Modo de Preparo:

Em um recipiente bata os ovos, adicione e misture a tapioca e o sal. Coloque a massa em uma assadeira redonda untada com margarina e leve ao forno preaquecido a 250°C por 10 minutos. Enquanto isso, despeje o tempero de tomate, cebola e salsa em uma xícara e complete com água e deixe hidratando. Retire a massa do forno, espalhe o molho de tomate, faça uma camada de presunto e muçarela. Escorra a água do tempero e salpique por toda a superfície. Finalize com as azeitonas e o orégano a gosto. Volte para o forno até a muçarela derreter.

ENROLADINHO DE SALSICHA

Ingredientes:

- . Massa de pastel em folhas
- . Salsichas partidas ao meio longitudinalmente
- . 1 sachê de Molho de Tomate Refogado Siamar, o quanto baste
- . Fatias de muçarela
- . Orégano Siamar a gosto
- . Ketchup Siamar

Modo de Preparo:

Pegue uma fatia de massa de pastel, espalhe molho de tomate, coloque uma fatia de muçarela dobrada ao meio, uma metade de salsicha e orégano a gosto. Enrole a massa e aperte as pontas para melhor fechamento. Coloque em uma assadeira untada com óleo com a parte do fechamento para baixo.

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos ou até dourar. Sirva com ketchup.

SANDUÍCHE CREMOSO

Ingredientes:

- . 1 pacote de pão de forma
- . 200g de presunto
- . 200g de muçarela
- . 1 sachê de Molho de Tomate Refogado Siamar
- . 3 colheres de sopa de maionese
- . 2 copos de leite
- . 2 colheres de sopa de cebola
- . Orégano Siamar a gosto
- . Mostarda Siamar a gosto
- . Cheiro Verde Desidratado Siamar a gosto

Modo de Preparo:

Em uma forma retangular, disponha uma camada de fatias de pão de forma e cubra com uma camada fina de maionese e mostarda. Distribua uma camada com o presunto, outra com muçarela e espalhe molho de tomate. Salpique orégano e cheiro verde a gosto e finalize com mais uma camada de pão de forma. Em uma panela faça um creme (tipo mingau) com o leite e a sopa de cebola e espalhe por cima do sanduíche. Leve ao forno até dourar.

BATATA GRATINADA

Ingredientes:

- . 1 batata média
- . 2 colheres de café de margarina
- . Queijo parmesão ralado a gosto

- . Azeite a gosto
- . Salsa Siamar a gosto
- . Manjerição Siamar a gosto
- . Orégano Siamar a gosto
- . Sal a gosto

Modo de Preparo:

Lave muito bem a batata com uma escovinha (não precisa descascar).

Corte ao meio a batata e seque-a com um papel absorvente. Coloque-a num prato ou pirex. Adicione a margarina em cada parte da batata, coloque em cima manjerição, salsa e sal. Cubra com o queijo parmesão, salpique o orégano e um pouco de azeite.

Leve ao micro-ondas por aproximadamente 8 minutos, espete com um garfo ou palito para ver se cozinhou, se ainda estiver dura retorne ao micro-ondas por mais tempo até cozinhar as batatas.

KIBE FRITO SIAMAR

Ingredientes:

- . 1kg de Trigo para Kibe Siamar
- . 1kg de carne moída (moída duas vezes)
- . 1 pacote de Creme de Cebola Siamar
- . 1 cabeça de cebola ralada
- . 1 colher de Massa de Alho Siamar
- . 1 colher de Massa de Pimenta Caseira Siamar
- . Suco de 1 Limão
- . 2 colheres de Hortelã Siamar
- . Sal a gosto
- . 1l de água
- . Óleo para fritar

Modo de preparo:

Em um recipiente grande coloque o trigo para kibe. Ferva a água e despeje no trigo e deixe de molho por 10 minutos. Escorra a água excedente, acrescente a carne moída, o creme de cebola, a cebola ralada, a massa de alho, a massa de pimenta, o suco de limão, a hortelã e o sal a gosto. Amasse e misture todos os ingredientes muito bem. Modele o trigo no formato que desejar. Em uma panela coloque o óleo no fogo e deixe-o bem quente para iniciar a fritura.

PRATOS DOCES



BOMBOM DE BRIGADEIRO COM MORANGO

Ingredientes:

- . 2 latas de leite condensado
- . 5 colheres de sopa de Chocolate em Pó Siamar
- . 1 e 1/2 colheres de sopa de margarina
- . 1 pacote de Confeito Granulado Brigadeiro Siamar
- . 2 caixas de morangos lavados, secos, firmes (sem machucados) e sem folhas

Modo de Preparo:

Misture o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó em uma panela, leve ao fogo, mexendo sempre até desgrudar da panela, (ponto de brigadeiro).

Depois de pronto coloque em uma vasilha untada com margarina e espere esfriar. Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.

Retire a massa da geladeira, com uma colher abra a massa nas mãos, coloque um morango no centro e cubra-o bem. Passe pelo confeito granulado. Coloque em uma forma ou tabuleiro forrado com papel manteiga. Faça isso em todos os morangos.

MANJAR DE COCO COM CALDA DE AMEIXA

Ingredientes:

Manjar:

- . 1 litro de leite
- . 1 vidro de Leite de Coco Siamar
- . 50g de coco ralado
- . 6 colheres de sopa de Amido de Milho Siamar
- . 8 colheres de sopa de açúcar

Calda:

- . 1 xícara de chá de açúcar
- . 1 xícara de chá de água
- . 200g de ameixa preta, sem caroço

Modo de Preparo:

Manjar:

Umedeça uma forma de furo central e reserve. Em uma panela, dissolva o amido de milho no leite. Acrescente o leite de coco, o coco ralado e o açúcar. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até engrossar.

Coloque na forma reservada e deixe esfriar. Leve à geladeira por 4 horas ou até ficar firme.

Calda:

Em uma panela coloque o açúcar, a água e as ameixas.

Cozinhe em fogo médio por 10 minutos ou até obter uma calda levemente espessa. Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Desenforme o manjar sobre um prato, regue com a calda e sirva em seguida.

CAJUZINHO

Ingredientes:

- . 1 lata de leite condensado
- . 300g de Amendoim Siamar Torrado, sem pele e moído
- . 2 colheres de sopa cheias de Chocolate Cremoso Siamar
- . 1 colher de sopa de margarina
- . 1 xícara de chá de açúcar refinado

Modo de Preparo:

Em uma panela leve todos os ingredientes ao fogo (menos o açúcar), mexendo sempre até desgrudar do fundo. Faça os cajuzinhos manualmente, no formato de uma coxinha, do tamanho que preferir. Passe pelo açúcar refinado e coloque metade de um amendoim torrado e sem pele na ponta de cada cajuzinho.

PUDIM DE MARIA—MOLE

Ingredientes:

- . 1 lata de leite condensado
- . 1 lata (das de leite condensado) de leite
- . 1 caixinha de creme de leite
- . 2 caixinhas de Maria-Mole Siamar
- . 500ml de água
- . Coco ralado a gosto

Modo de preparo:

Ferva a água e dissolva a maria-mole. Reserve. Bata o leite condensado, o leite e o creme de leite no liquidificador. Junte a maria-mole dissolvida e bata mais um pouco. Despeje a mistura em uma forma de buraco central untada com margarina e leve à geladeira por no mínimo 3 horas. Desenforme e decore com coco ralado a gosto.

PÉ DE MOÇA SIAMAR

Ingredientes:

- . 500g de Amendoim Branco Siamar
- . 1 copo de açúcar
- . 1 lata de leite condensado

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque o amendoim e torre o grão inteiro. Adicione o açúcar e mexa até derreter. Em seguida adicione o leite condensado e mexa sem parar até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um refratário untado com margarina e deixe esfriar. Corte os pedaços no tamanho que desejar e armazene-os em potes com tampa.

CHEESECAKE DE MORANGO

Ingredientes:

- . 1 caixa de Gelatina de Morango Siamar
- . 250ml de água fervente
- . 100ml de água gelada
- . 3 xícaras de chá de morangos cortados ao meio
- . 1 pote de cream cheese (cerca de 200g)
- . 1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro
- . 1 lata de creme de leite
- . 1 e 1/2 xícaras de chá de leite
- . 1 colher de chá de Essência de Baunilha Siamar
- . 1 envelope de gelatina em pó incolor
- . 5 colheres de sopa de água para hidratar a gelatina
- . 50g de biscoitos de maizena

Modo de Preparo:

Dissolva a gelatina de morango na água fervente e acrescente a água gelada. Coloque na forma e cubra com os morangos. Deixe na geladeira até endurecer. No liquidificador, bata o cream cheese, o açúcar de confeiteiro, o creme de leite, o leite, a essência de baunilha e a gelatina incolor já hidratada na água e derretida em banho-maria. Despeje sobre a gelatina de morangos já firme, cubra com os biscoitos picados, e coloque novamente na geladeira e deixe endurecer. Passe a forma sobre a chama do fogão até que, girando-a, perceba que o cheesecake se soltou. Desenforme sobre o prato escolhido e sirva gelado.

BOLO PRESTÍGIO

Ingredientes:

Massa:

- . 3 ovos
- . 1/2 xícara de chá de óleo
- . 1 xícara de chá de leite
- . 1 xícara de chá de açúcar
- . 1 xícara de chá de Chocolate em Pó Siamar
- . 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- . 1 colher de sopa de Fermento Químico em Pó Siamar

Calda para umedecer:

- . 1 vidro de Leite de Coco Siamar
- . 1 vidro de leite (use o vidro do Leite de Coco)
- . 3 colheres de sopa de açúcar

Recheio:

- . 1 lata de leite condensado
- . 1 colher de sopa de margarina
- . 1 pacote de 100g de coco ralado

Cobertura:

- . 1 lata de leite condensado
- . 1 colher de sopa de margarina
- . 1 caixinha de creme de leite
- . 4 colheres de sopa de Chocolate Cremoso Siamar

Modo de Preparo:

Massa:

Na batedeira bata as claras em neve e reserve.

Ainda na batedeira, em outro refratário, bata as gemas, o óleo, o leite, o açúcar e o chocolate em pó por 5 minutos, ou até que a mistura fique homogênea. Em um recipiente misture a farinha de trigo e o fermento. Junte as misturas, pouco a pouco, e mexa até que a massa fique consistente e homogênea. Despeje a massa em uma forma untada. Leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 30 minutos, ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar, corte ao meio e reserve.

Calda para umedecer:

Misture tudo e regue a parte de baixo do bolo com metade da mistura.

Recheio:

Em uma panela leve tudo ao fogo mexendo sempre, até desgrudar do fundo.

Recheie o bolo. Cubra com a outra metade, faça uns furos com o garfo e regue com a outra metade da calda.

Cobertura:

Em uma panela leve ao fogo o leite condensado, a margarina e o chocolate cremoso. Mexa até desgrudar do fundo da panela e desligue o fogo. Acrescente o creme de leite e misture até homogeneizar. Cubra o bolo. Leve para gelar.

Dica:

Decore com coco ralado e/ou Confeito Granulado Siamar.

BOLO GELADO

Ingredientes:

Massa:

- . 2 xícaras de chá de açúcar
- . 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- . 4 ovos
- . 1 xícara de chá de leite
- . 2 colheres de sopa de coco ralado
- . 1 colher de sopa de Fermento Químico em Pó Siamar
- . 2 colheres de sopa de margarina sem sal

Cobertura:

- . 1 lata de leite condensado
- . 1 vidro Leite de Coco Siamar
- . 1 xícara de chá de coco ralado

Modo de Preparo:

Massa:

Bata no liquidificador os ovos, o leite, a margarina e o açúcar. Coloque a farinha de trigo e o coco ralado em uma vasilha, despeje a massa batida e misture até que fique homogêneo. Por último, adicione o fermento e misture. Coloque em uma forma untada e enfarinhada. Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Cobertura:

Misture tudo (não precisa levar ao fogo). Perfure com um garfo a superfície do bolo e coloque sobre ele ainda quente. Polvilhe coco ralado. Leve para gelar por no mínimo 2h.

BOLINHOS DE AVEIA EM FLOCOS E COCO

Ingredientes:

- . 200g de Aveia em Flocos Siamar
- . 50g de coco ralado
- . 125g de farinha de trigo
- . 250g de Açúcar Mascavo Siamar
- . 3 ovos
- . 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- . 1 colher de chá de Fermento Químico em Pó Siamar

Modo de Preparo:

Coloque forminhas de papel no tabuleiro próprio para madalenas. Aqueça o forno a 180°C. Misture os ovos inteiros com o açúcar e depois com a manteiga. Bata muito bem com a batedeira. Após homogeneizar bem os ingredientes na batedeira, adicione a aveia em flocos, o coco, a farinha e o fermento e misture.

Encha as forminhas até 3/4 do seu tamanho, e leve a cozer no tabuleiro de madalenas na parte central do forno, até ganharem cor.

BOLO DE ABACAXI

I n g r e d i e n t e s :

Doce:

- . 1 abacaxi picado
- . 1 copo de açúcar

Massa:

- . 1 xícara de chá de açúcar
- . 3 ovos
- . 1 xícara de chá de farinha de trigo
- . 6 colheres de sopa de água fria
- . 1 colher de Fermento Químico em Pó Siamar

Creme:

- . 1 lata de leite condensado
- . 2 latas de leite (use a lata do leite condensado)
- . 2 colheres de sopa de Amido de Milho Siamar

Modo de Preparo:

Doce:

Coloque o abacaxi e o açúcar em uma panela em fogo médio até derreter o açúcar, deixe ferver por aproximadamente 5 minutos e desligue.

Despeje o doce em uma forma untada e enfarinhada e reserve.

Massa:

Em um refratário misture todos os ingredientes da massa à mão e despeje na forma em cima do doce. Coloque para assar em forno médio preaquecido por 30 minutos ou até a massa dourar.

Creme:

Em uma panela adicione o leite condensado, dissolva o amido de milho no leite e despeje na panela. Mexa sem parar até engrossar. Após retirar o bolo do forno, acrescente o creme por cima da massa e leve à geladeira por 2 horas. Sirva gelado.

BOLO DE MILHO SIAMAR

Ingredientes:

- . 1 copo de leite
- . 1 lata de milho em conserva com a água
- . 2 copos de açúcar
- . 1/2 copo de óleo
- . 3 ovos
- . 7 colheres de sopa de Flocão Siamar
- . 1 colher de sopa de Fermento Químico em Pó Siamar

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, unte a assadeira com margarina e leve ao forno médio preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

BOLO DE FUBÁ CREMOSO

Ingredientes:

- . 4 ovos
- . 4 xícaras de chá de leite
- . 3 xícaras de chá de açúcar
- . 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- . 1 e 1/2 xícaras de chá de Fubá Mimoso Siamar
- . 2 colheres de sopa de margarina
- . 100g de queijo parmesão ralado
- . 1 colher de sopa de Fermento Químico em Pó Siamar

Modo de Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar e a margarina.

Em um refratário misture a farinha de trigo, o fubá, o queijo ralado e o fermento.

Despeje aos poucos a mistura do liquidificador na mistura do refratário e mexa até formar uma massa homogênea.

Coloque em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos.



 17 3271-1514

 facebook.com/produtosiamar

 [@produtosiamar](https://instagram.com/produtosiamar)

 www.produtosiamar.ind.br

Rua Edmar G. Rocha Filho, 155
CP12 - CEP 15120-000 - Neves Paulista-SP
Indústria Brasileira

