

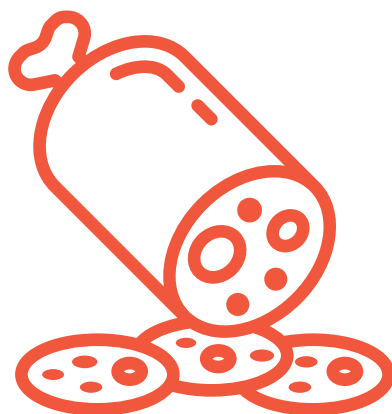


mr MINHA
RECEITA



Receitas com
mortadela Marba





Uma receita infalível para bons momentos é juntar pessoas que amamos com comida boa! Neste e-book, o **Minha Receita** traz sugestões irresistíveis para você explorar todo o sabor e versatilidade das **mortadelas Marba**.

Aqui, você encontra opções de lanches práticos para o dia a dia até pratos que surpreendem. Com a qualidade e o sabor da **mortadela Marba**, é só soltar a criatividade e criar experiências gastronômicas.



Agora, é só escolher sua receita favorita e preparar combinações deliciosas!

Índice



mr. MINHA
RECEITA



Patê de Mortadela Italiana com Azeitona **04**



Torta Salgada de Mortadela com Queijo **06**



Risoto de Mortadela Italiana com Pistache e Alho-Poró **08**



Espetinho de Mortadela Tradicional com Molho Pesto **10**



Pastel de Mortadela Italiana com Azeitona e Queijo **12**



Coxinha de Batata-Baroa com Mortadela Tradicional **14**



Arroz de Forno com Mortadela e Queijo **16**



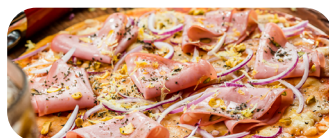
Focaccia de Mortadela Italiana com Pistache **18**



Salada Verde com Mortadela Italiana com Pistache **21**



Batata Recheada com Mortadela Defumada e Queijo **23**



Pizza de Mortadela Italiana com Pistache e Raspas de Limão **25**



Avocado Toast com Mortadela Italiana **28**



Panqueca Simples de Mortadela Italiana com Azeitona **30**



Canelone de Mortadela Italiana com Molho de Tomate **32**



Chips de Mortadela Italiana com Azeitona **34**



Patê de Mortadela Italiana com Azeitona



Rendimento
4 porções



Preparo
20 minutos

Ingredientes

- 200 g de *Mortadela Italiana com Azeitona Marba*
- 200 g de creme de leite
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- Torradas a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1 Pique a **Mortadela Italiana com Azeitona Marba** em pedaços;
- 2 Bata os pedaços no liquidificador ou processador com o creme de leite até ficar homogêneo, chegando na textura de patê;
- 3 Finalize com salsinha e cebolinha a gosto;
- 4 Para acompanhar, sirva com torradas.





Torta Salgada de Mortadela com Queijo



Rendimento
6 porções



Preparo
2h

Ingredientes

- 150g de Mortadela *Italiana Tradicional Marba* cortada em cubos
- 100g de queijo muçarela cortadas em cubos
- 2 tomates picados em cubos pequenos
- 1 cebola finamente picada
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto

Para a massa

- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- Sal a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



Para o recheio

- 1 Em uma tigela, coloque a **Mortadela Italiana Tradicional Marba** cortada em cubos junto com a muçarela, o tomate, a cebola e finalize com sal, pimenta-do-reino, salsinha e cebolinha.

Para a massa

- 1 Bata no liquidificador o óleo, a farinha de trigo, os ovos, o leite, o queijo, o sal e por último o fermento.

Montagem

- 1 Em uma assadeira untada com óleo, coloque metade da massa;
- 2 Sobre a massa, coloque o recheio;
- 3 Finalize com o restante da massa e leve para assar no forno preaquecido a 200°C por 30 minutos ou até dourar.





Risoto de Mortadela Italiana com Pistache e Alho-Poró



Rendimento
4 porções



Preparo
1h20

Ingredientes

- 300 g de *Mortadela Italiana com Pistache Marba*
- 1 xícara de arroz arbório
- 1 litro de caldo de legumes
- ½ xícara de vinho branco
- 1 cebola pequena cortada em brunoise
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 limão siciliano
- 100g de queijo parmesão
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Para o caldo

- ½ cebola cortada em 4 partes
- 2 dentes de alho sem casca
- 1 alho-poró pequeno fatiado grosseiramente
- 1 cenoura cortada grosseiramente
- 2 folhas de louro
- 1 ramo de salsa
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



Para o caldo

- 1 Junte todos os ingredientes em uma panela grande e tempere com uma pitada de sal e pimenta-do-reino;
- 2 Cubra com 2 litros de água e deixe ferver por pelo menos 45 minutos.

Para o risoto

- 1 Em outra panela, coloque a manteiga e um fio de azeite para suar a cebola;
- 2 Quando estiver transparente, acrescente o arroz arbóreo e mexa por 2 minutos para que ele fique bem envolvido com a manteiga;
- 3 Junte o vinho e deixe reduzir. Quando reduzir quase que totalmente, comece a incorporar o caldo de legumes, concha por concha, sempre mexendo. Isso faz com o que o arroz solte amido, deixando o risoto mais cremoso e também faz com que ele absorva mais os sabores;
- 4 Quando chegar ao ponto, desligue o fogo, acrescente o suco e as raspas do limão siciliano;
- 5 Mexa bem e finalize com o queijo.
- 6 Sirva com cerca de 5 fatias de **Mortadela Italiana com Pistache Marba** com pistache no prato.





Espetinho de Mortadela Tradicional com Molho Pesto



Rendimento
6 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

- 200 g de *Mortadela Tradicional Marba* cortada em cubos
- 200 g de queijo muçarela cortado em cubos
- 200 g de tomate cereja

Molho pesto

- 1 pé de manjeriçã 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 Em um palito para aperitivos, coloque um cubo de **Mortadela Tradicional Marba**, um de muçarela e por último o tomate cereja cortado ao meio.

Molho pesto

- 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.





Pastel de Mortadela Italiana com Azeitona e Queijo



Rendimento
8 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

- 1 pacote de massa de pastel redonda (500g)
- Óleo para fritar
- 30 g de *Mortadela Italiana com Azeitona Marba* picada
- 1 cebola finamente picada
- 1 colher (sobremesa) de salsa picada
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio;
- 2** Abra a massa, coloque o recheio, dobre ao meio e feche apertando as bordas com um garfo;
- 3** Frite em óleo quente até dourar;
- 4** Retire do óleo, escorra em papel-toalha;
- 5** Sirva em seguida.





Coxinha de Batata-Baroa com Mortadela Tradicional



Rendimento
4 porções



Preparo
1h

Ingredientes

- 250 g de *Mortadela Tradicional Marba bem picada*
- 1 tomate bem picado
- Salsinha picada a gosto
- Cebolinha picada a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Para o caldo

- 500 g de purê de mandioquinha
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 30 ml de água
- 30 ml de leite
- 60 g de farinha de trigo
- Sal a gosto
- Farinha de rosca
- Ovos batidos





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Em uma panela, coloque o purê de mandioquinha, o leite, a água, a manteiga e o sal;
- 2** Assim que ferver, junte a farinha de trigo aos poucos, até soltar do fundo da panela. Reserve;
- 3** Misture todos os ingredientes do recheio;
- 4** Modele as coxinhas e recheie com a **Mortadela Tradicional Marba** temperada;
- 5** Passe nos ovos batidos e na farinha de rosca;
- 6** Frite e sirva em seguida.





Arroz de Forno com Mortadela e Queijo



Rendimento
6 porções



Preparo
1h

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de arroz cozido
- 300 g de *Mortadela Tradicional Marba* cortada em cubos
- 200 g de queijo muçarela cortado em cubos
- 200 ml de creme de leite
- 100 g de parmesão
- 2 ovos
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1** Em um refratário próprio para ir ao forno, misture arroz, mortadela, muçarela, salsinha, cebolinha, sal e pimenta-do-reino;
- 2** Em outra tigela, bata os ovos com o creme de leite;
- 3** Coloque essa mistura em cima do arroz e em seguida finalize com o parmesão;
- 4** Leve ao forno, preaquecido, a 200°C, por 30 minutos ou até dourar;
- 5** Sirva em seguida.





Focaccia de Mortadela Italiana com Pistache



Rendimento
4 porções



Preparo
2h

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 tablete de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de azeite

Para a massa

- 1 e 1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 2 colheres (chá) de sal
- 200 g de *Mortadela Italiana com Pistache Marba*
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 ramo de alecrim
- 1 colher de sopa de sal grosso





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



Para o fermento

- 1** Aqueça a água sem ferver;
- 2** Em uma tigela, misture o fermento com o mel até ficar homogêneo;
- 3** Coloque metade da água e da farinha no fermento;
- 4** Misture bem e coloque o restante da água e o azeite;
- 5** Mexa bem até que essa mistura fique homogênea;
- 6** Cubra com um pano de prato e deixe descansar por 30 minutos.





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



Para a massa

- 1** Em uma tigela, misture as farinhas com o sal;
- 2** Entre com o fermento e misture até obter uma massa lisa. A massa fica bem mole, grudando nas mãos;
- 3** Coloque a massa na bancada bem enfarinhada e sove até desgrudar da mão;
- 4** Unte uma tigela com azeite e coloque a massa para descansar por cerca de 1 hora. Cubra com um pano de prato;
- 5** Preaqueça o forno a 180°C;
- 6** Em assadeira de cerca de 30 x 25 cm, espalhe 1 colher (sopa) de azeite;
- 7** Transfira a massa para a assadeira (virando a tigela delicadamente);
- 8** Unte as pontas dos dedos com azeite e vá fazendo furinhos na massa ao mesmo tempo que espalha, dando um formato ovalado;
- 9** Coloque os ramos de alecrim e a **Mortadela Italiana com Pistache Marba** por cima. Regue com o restante do azeite;
- 10** Finalize com o sal grosso também por cima;
- 11** Leve ao forno para assar por 30 minutos ou até dourar.





Salada Verde com Mortadela Italiana com Pistache



Rendimento
1 porção



Preparo
20 minutos

Ingredientes

- 200 g de folhas verdes variadas
- 200 g de *Mortadela Italiana com Pistache Marba* em fatias
- 100 g de tomate cereja
- 100 g de muçarela de búfala
- 50 g de mostarda Dijon
- 20 ml de mel
- 30 ml de azeite





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1 Em um prato, coloque as folhas verdes (alface, rúcula, agrião...) e, em seguida, a muçarela de búfala cortada ao meio, o tomate cereja e as fatias de **Mortadela Italiana com Pistache Marba**;
- 2 Em um pote, coloque, mostarda, mel, azeite e misture bem;
- 3 Finalize a salada com esse molho.





Batata Recheada com Mortadela Defumada e Queijo



Rendimento
2 porções



Preparo
1h

Ingredientes

- 2 batatas grandes
- 2 colheres de manteiga
- 200 g de *Mortadela Defumada Marba fatiada*
- 200 g de requeijão
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1 Lave as batatas, faça dois cortes em cruz e embrulhe em papel alumínio;
- 2 Coloque em uma assadeira com o corte para cima e leve ao forno médio (180°C) por cerca de 90 minutos;
- 3 Depois de assada, coloque a manteiga e deixe derreter;
- 4 Em seguida, recheie as batatas com requeijão e **Mortadela Defumada Marba**;
- 5 Finalize com salsinha e cebolinha;
- 6 Sirva em seguida.





Pizza de Mortadela Italiana com Pistache e Raspas de Limão



Rendimento
4 porções



Preparo
2h

Ingredientes

- 200 ml de molho de tomate
- 500 g de *Mortadela Italiana com Pistache Marba*
- 1 cebola roxa cortada em meia lua
- 300 g de muçarela

Para a massa (2 pizzas)

- 3 xícaras (chá)
- de farinha de trigo
- 1 colher (sopa)
- de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 300 ml de água morna
- 1/4 de xícara (chá) de azeite





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



Para a massa

- 1** Em uma tigela, misture o fermento e o açúcar;
- 2** Regue com água morna e misture bem para dissolver;
- 3** Deixe em temperatura ambiente até começar a espumar (cerca de 5 minutos depois);
- 4** Na tigela da batedeira, misture a farinha com o sal e abra um buraco no centro;
- 5** Coloque a mistura do fermento no centro da tigela com farinha;
- 6** Acrescente o azeite e misture bem;
- 7** Para sovar a massa, use o gancho da batedeira e bata até formar uma massa lisa que descole da lateral da tigela;
- 8** Com uma espátula, desgrude a massa da tigela da batedeira e transfira para outra tigela bem grande untada com azeite;
- 9** Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 1 hora. A massa vai crescer e dobrar de volume;





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



Montagem e recheio

- 1 Preaqueça o forno a 250°C;
- 2 Transfira a massa da pizza para uma bancada enfarinhada e divida em 2 porções;
- 3 Com um rolo de macarrão, abra a cada porção formando um círculo de cerca de 30 cm (lembre-se de sempre polvilhar a bancada com farinha para a massa não grudar);
- 4 Agora entre com o molho, o queijo, a **Mortadela Italiana com Pistache Marba** e a cebola roxa;
- 5 Deixe no forno até a borda ficar dourada;
- 6 Sirva em seguida.





Avocado Toast com Mortadela Italiana



Rendimento
1 porção



Preparo
30 minutos

Ingredientes

- 60 g de *Mortadela Italiana com Pistache Marba*
- 1 fatia de pão de fermentação natural
- 1 avocado
- 1 ovo
- 1/3 xícara de água
- 1 gema
- 1 colher de sopa de suco de limão siciliano (ou limão de sua preferência)
- 150 ml de óleo de soja
- Raspas de 1 limão





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



Para a maionese

- 1** No liquidificador, bata a gema com o suco de limão e uma pitada de sal;
- 2** Quando a mistura estiver homogênea, adicione o óleo aos poucos. Primeiro, quase em gotas, depois em fio. Sempre com o liquidificador ligado;
- 3** Continue despejando o óleo em fio para emulsionar e dar estrutura ao molho. Vá adicionando lentamente e não pare de bater, é isso que vai criar a textura certa;
- 4** Assim que ficar espessa pare de bater. Prove e, se necessário, acerte o sal;
- 5** Se quiser deixar a maionese mais fluida, basta adicionar uma colher (sopa) de água ou suco de limão.

Para o ovo poché

- 1** Para fazer o ovo poché, coloque a água em um potinho que possa ir ao microondas;
- 2** Em seguida, quebre o ovo dentro desse recipiente com água, adicione sal a gosto e leve por 50 segundos ao microondas (Esse tempo pode variar de acordo com a potência do seu aparelho).

Montagem

- 1** Passe o pão de fermentação natural em uma frigideira quente e deixe dourar;
- 2** Em seguida, coloque o avocado fatiado, as fatias de mortadela, o ovo poché e finalize com a maionese de limão.





Panqueca Simples de Mortadela Italiana com Azeitona



Rendimento
6 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

- 300 g de *Mortadela Italiana com Azeitona Marba*
- 300 g de queijo muçarela

Para a massa

- 1 xícara de chá de leite integral
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara e ½ de farinha de trigo

Para o molho

- 1 lata de tomate pelado
- 1 alho-poró
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picado
- 1 colher de sopa de azeite
- Salsinha a gosto
- Cebolinha a gosto
- Pimenta a gosto
- Sal rosa a gosto
- Parmesão ralado (opcional)





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



Para o molho

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

Para a massa

- 1 Bata todos os ingredientes líquidos e o sal no liquidificador;
- 2 Quando estiver homogêneo, acrescente a farinha aos poucos e bata até incorporar;

Montagem

- 1 Pegue uma concha da mistura e despeje em uma frigideira média com azeite em fogo médio;
- 2 Espalhe virando a frigideira para que fique uma massa fina;
- 3 Quando um lado estiver dourado, vire e doure o outro;
- 4 Recheie com a **Mortadela Italiana com Azeitona Marba** e a muçarela;
- 5 Finalize com o molho e sirva. Se quiser, salpique parmesão por cima para gratinar.





Canelone de Mortadela Italiana com Molho de Tomate



Rendimento
6 porções



Preparo
2h

Ingredientes

- 1 pacote de massa pronta para canelone
- 500 g de muçarela fatiada
- 500 g de *Mortadela Italiana Marba* fatiada
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 30 ml de azeite

Para o molho

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





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



Para o molho

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

Montagem

- 1 Pegue um refratário e unte o fundo com azeite;
- 2 Despeje a metade do molho e reserve;
- 3 Adicione a massa pronta para canelone, acrescente a muçarela fatiada e a Mortadela Italiana Marba fatiada;
- 4 Repita o mesmo processo até acabar a massa;
- 5 Por cima, adicione o restante do molho, salpique o queijo parmesão ralado e leve para gratinar por cerca de 40 minutos em forno médio.





Chips de Mortadela Italiana com Azeitona



Rendimento
2 porções



Preparo
10 minutos

Ingredientes

- 300g de *Mortadela Italiana com Azeitona Marba*





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Coloque a mortadela no microondas e deixe por cerca de 30 segundos, se necessário coloque mais 30 segundos;
- 2** Deixe esfriar e veja como fica crocante como uma chips!



Gostou das ideias?

Com tantas maneiras de usar a **mortadela Marba**, é fácil inovar na cozinha. E se você quer mais inspiração para variar no cardápio, confira outras sugestões incríveis no **Minha Receita**.



Acesse agora e descubra novos sabores para deixar cada momento ainda mais gostoso.

