

TRAMONTINA

REFINATTA

| LIVRO DE RECEITAS | RECIPES BOOK | LIBRO DE RECETAS



RISOTO DE LEGUMES E MUSSARELA DE BÚFALA

VEGETABLE RISOTTO WITH BUFFALO MOZZARELLA | RISOTTO DE LEGUMBRES Y MUZZARELLA DE BÚFALA





RENDIMENTO/SERVES/RENDIMIENTO
3 porções/porciones



TEMPO DE PREPARO/PREPARATION TIME/TIEMPO DE PREPARACIÓN
18 minutos/minutes/minutos

INGREDIENTES

300 g de arroz
50 g de tomate cereja
50 g de brócolis em pedaços
1/2 cebola média picada
50 g de cenoura em cubinhos
50 g de cogumelos paris fresco
1 e ½ xícara de mussarela de búfala picada
50 ml de vinho branco seco
60 ml de azeite
3 colheres de sopa de manteiga com sal gelada
1 cubinho de caldo de legumes dissolvido em 2 litros de água
Sal e pimenta-do-reino a gosto

INGREDIENTS

300g rice
50g cherry tomatoes
50g cut up broccoli
1/2 medium onion, diced
50g carrots, cubed
50g fresh Paris mushroom
1 ½ cups diced buffalo mozzarella
50ml dry white wine
60ml olive oil
3 tbsp salted butter, chilled
1 cube vegetable broth dissolved in 2 liters of water
Salt and pepper to taste

INGREDIENTES

300 g de arroz
50 g de tomates cherry
50 g de brócoli en pedazos
1/2 cebolla mediana picada
50 g de zanahoria en cubos
50 g de hongos París frescos
1 ½ taza de muzzarella de búfala picada
50 ml de vino blanco seco
60 ml de aceite de oliva
3 cucharadas de sopa de manteca con sal helada
1 cubito de caldo de legumbres disuelto en 2 litros de agua
Sal y pimienta negra a gusto

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, aqueça o azeite e adicione a cebola, refogue, e em seguida acrescente os cogumelos, o brócolis, a cenoura e o arroz.
- Refogue o arroz e os legumes por aproximadamente 2 minutos, coloque o vinho e misture até evaporar.
- Adicione o caldo aos poucos até cobrir o topo do arroz e misture. Utilize fogo médio durante o cozimento. Se necessário adicione mais caldo até o arroz ficar levemente cozido. (Al dente)
- Após atingir a consistência do arroz coloque os tomates cereja, a manteiga gelada e a mussarela. Misture bem até ficar bem cremoso.
- Adicione o sal e pimenta a gosto.
- Deixe descansar por 3 minutos com a panela tampada. Decore com legumes cozidos e sirva em seguida.

PREPARATION

- Heat oil in pan, then add onion and stir fry. Then add mushrooms, broccoli, carrots and rice.
- Stir fry rice and vegetables for about 2 minutes. Then add wine and stir until evaporated.
- Slowly add vegetable broth until rice is fully covered. Cook over medium heat, adding more broth as needed until rice is cooked al dente.
- After rice reaches required consistency, stir in the cherry tomatoes, chilled butter and mozzarella. Mix well until mixture is very creamy.
- Add salt and pepper to taste.
- Let stand covered for 3 minutes. Arrange some cooked vegetables on top and serve immediately.

MODO DE PREPARACIÓN

- En una olla, caliente el aceite, agregue la cebolla y rehogue. Enseguida, agregue los hongos, el brócoli, la zanahoria y el arroz.
- Rehogue el arroz y los legumbres durante aproximadamente 2 minutos, agregue el vino y mezcle hasta que se evapore.
- Agregue el caldo de apoco hasta cubrir la parte superior del arroz y mezcle todo. Utilice fuego medio durante la cocción. Si es necesario, agregue más caldo hasta que el arroz quede ligeramente cocinado. (Al dente)
- Después que el arroz alcance la consistencia adecuada, agregue los tomates cherry, la manteca helada y la muzzarella. Mezcle todo bien hasta que quede cremoso.
- Agregue sal y pimienta a gusto
- Deje descansar 3 minutos con la olla tapada. Decore con legumbres cocidos y sirva enseguida.

PENNE AO MOLHO ARRABIATA

PENNE WITH ARRABIATA SAUCE | PENNE A LA SALSA ARRABBIATTA





RENDIMENTO/SERVES/RENDIMIENTO
5 porções/porciones



TEMPO DE PREPARO/PREPARATION TIME/TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 minutos/minutes/minutos

INGREDIENTES

500 g de macarrão tipo penne
2 litros de água
6 colheres de sopa de azeite
3 dentes de alho fatiados
2 pimentas malagueta ou calabresa seca picada
2 latas de tomates pelado (picado)
1 xícara de chá de salsa picada
200 g de queijo parmesão ralado
Sal a gosto

INGREDIENTS

500g penne pasta
2 liters water
6 tbsp olive oil
3 garlic cloves, sliced
2 dried malagueta or calabrese chili peppers
2 cans chopped, peeled tomatoes
1 cup chopped parsley
200g grated parmesan cheese
Salt to taste

INGREDIENTES

500g de pasta tipo penne;
2 litros de agua
6 cucharadas de sopa de aceite
3 dientes de ajo cortados en rodajas
2 pimientas malagueta o calabresa seca
2 latas de tomates pelados (picados)
1 taza de té de perejil picado
200 g de queso parmesano rallado
Sal a gusto

MODO DE PREPARO

- Em uma panela funda cozinhe a massa em água com sal e reserve.
- Na mesma panela aqueça o azeite, refogue o alho, as pimentas picadas e um pouco da salsa, em seguida os tomates e tempere com sal.
- Misture bem e deixe cozinhar por 10 minutos, após adicione a massa cozida e misture com o molho.
- Finalize com salsa picada e queijo parmesão.

PREPARATION

- In deep pot, cook pasta in salted water. Drain and set aside.
- In the same pot, heat the olive oil and stir fry the garlic with chopped peppers and a little of the parsley. Then add the tomatoes and season with salt.
- Mix well and cook for 10 minutes. Then add cooked pasta and mix well with the sauce.
- Top with remaining chopped parsley and parmesan.

MODO DE PREPARACIÓN

- En una olla honda, cocine la pasta en agua y sal y reserve.
- En la misma olla, caliente el aceite, rehogue el ajo, las pimientas picadas y un poco del perejil. Enseguida agregue los tomates y condímento con sal.
- Mezcle todo bien y deje cocinar durante 10 minutos. Después, agregue la pasta cocida y mezcle con la salsa.
- Termine con el perejil picado y queso parmesano.

FRANGO A CORDON BLEU

CHICKEN CORDON BLEU | POLLO CORDON BLEU





RENDIMENTO/SERVES/RENDIMIENTO
2 porções/porciones



TEMPO DE PREPARO/PREPARATION TIME/TIEMPO DE PREPARACIÓN
15 minutos/minutes/minutos
+30 de refrigeração/refrigeration time/refrigeración

INGREDIENTES

2 peitos de frango sem osso e sem pele
Sal
Pimenta-do-reino
2 fatias de presunto
4 fatias de queijo mussarela
Farinha de trigo para empanar
3 ovos batidos
Farinha de rosca para empanar
Óleo para fritura

INGREDIENTS

2 boneless, skinless chicken breasts
Salt
Ground black pepper
2 slices ham
4 slices mozzarella cheese
All-purpose flour for coating
3 eggs, whisked
Bread crumbs for coating
Oil for frying

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo sin hueso ni piel
Sal
Pimienta negra
2 rodajas de jamón
4 rodajas de queso muzzarella
Harina de trigo para empanar
3 huevos batidos
Pan rallado para empanar
Aceite para freír

MODO DE PREPARO

- Faça um corte no meio dos filés de frango cuidando para não separar as partes.
- Tempere com sal e pimenta a gosto.
- Sobre uma fatia de presunto coloque duas fatias de mussarela e faça um rolinho;
- Coloque o rolinho no meio do file aberto e em seguida feche uma das partes formando um sanduíche.
- Passe o file recheado primeiro na farinha de trigo depois no ovo e em seguida na farinha de rosca.
- Envolve o file empanado em plástico filme e leve à geladeira por 30 minutos.
- Retire do plástico e frite em óleo aquecido a 170°C até dourar. Deixe escorrer em papel absorvente e sirva em seguida.

PREPARATION

- Cut a slit sideways across the middle of each breast taking care not to cut the breast into two;
- Season with salt and pepper to taste;
- Place two slices of mozzarella on top of one slice of ham and roll together like a jelly-roll;
- Insert the roll in the slit in the breast and then close as though forming a sandwich;
- Dip the stuffed breast first in the flour, then in the eggs and then in the breadcrumbs.
- Wrap each breaded breast in plastic wrap and let sit in refrigerator for 30 minutes.
- Remove breasts from plastic and fry in oil heated to 170°C (about 325°F) until browned. Drain on paper towel and serve immediately.

MODO DE PREPARACIÓN

- Hágale un corte en el medio a las pechugas, teniendo cuidado para no separar las partes;
- Condímento con sal y pimienta a gusto;
- Sobre la rodaja de jamón, ponga dos rodajas de muzzarella y haga un rollito;
- Ponga el rollito en el medio del corte abierto en la pechuga y enseguida cierre las partes formando un sándwich;
- Pase la pechuga rellena primero en el harina de trigo y después en el huevo y, enseguida, en el pan rallado.
- Envuelva las pechugas empanadas en filme plástico y llévelas a la heladera durante 30 minutos.
- Retírelas del filme plástico y fritelas en aceite previamente calentado a 170°C hasta que queden doradas. Déje escurrir en papel absorbente y sirva enseguida.





FRIGIDEIRA FUNDA
DEEP FRYING PAN | SARTÉN HONDA

24CM - 2,8L

20912/324



FRIGIDEIRA FUNDA
DEEP FRYING PAN | SARTÉN HONDA

24CM - 2,8L

20912/724

PANELA

SAUCE PAN | OLLA

18CM - 2,2L

20914/718



PANELA

SAUCE PAN | OLLA

18CM - 2,2L

20914/318





CAÇAROLA
CASSEROLE | CACEROLA

26CM - 5,7L
20913/326



CAÇAROLA
CASSEROLE | CACEROLA

26CM - 5,7L
20913/726

CAÇAROLA
CASSEROLE | CACEROLA

24CM - 4,8L
20913/724



CAÇAROLA
CASSEROLE | CACEROLA

24CM - 4,8L
20913/324



USO SEGURO E ADEQUADO

A capacidade volumétrica máxima para cozimento é de $\frac{3}{4}$ da capacidade total da peça. Em fogões com grade, centralize a peça e alinhe as alças com a grade. Centralize seu utensílio com a chama ou fonte de calor. Utensílios quentes devem estar fora do alcance das crianças. **Antes do primeiro uso**, lave com esponja macia, sabão neutro ou detergente líquido. Depois de secar, unte a área interna com óleo ou gordura e leve ao fogo por um ou dois minutos. Deixe esfriar e lave novamente. Seu utensílio Starflon está pronto para uso com ou sem gordura, sempre em fogo baixo ou médio (nunca superior a 220 °C). Em fogões de indução, usar somente em potência média e evitar a movimentação da peça para prevenir riscos na superfície do fogão. Ao manusear seu utensílio aquecido, cuide para não arranhar/riscar o revestimento externo. Evite manchas não deixando escorrer gordura e alimentos na área externa da peça. Caso esta situação ocorra, é recomendado realizar a limpeza imediata do local com um pano umeñecido em água. Para mexer os alimentos use somente utensílios de silicone, nylon ou madeira. Com o uso, o pegador pode afrouxar devido à dilatação normal dos materiais. Reaperte apenas o suficiente, sem forçar. **Limpeza:** Evite a imersão do utensílio quente em água fria. Nunca utilize produtos abrasivos na lavagem. Se deixar queimar alimentos, umedeça a área e reserve até que possa remover os resíduos grudados com esponja e sabão. Para descarte do produto e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.

SAFE AND PROPER USE

The maximum volumetric capacity for cooking is $\frac{3}{4}$ of the pieces's total capacity. On stoves with grates, center the piece and align the handles with the grate. Center your utensil with the flame or heat source. Hot utensils should be kept out of the reach of children. **Before first use**, wash with a soft sponge and mild soap or liquid detergent. After drying, grease the internal surface with oil or fat and heat it for one or two minutes. Allow to cool and wash again. Your Starflon utensil is now ready for use, with or without oil, and always on low or medium heat (never over 220 °C/425 °F). On induction stoves, use only at medium heat and avoid moving the piece to prevent scratches on the stove surface. When handling your heated utensil, take care not to scratch the exterior coating. Avoid stains by not allowing grease and food to drip on the exterior surface of the piece. If this situation occurs, we recommend cleaning the area immediately with a damp cloth. Only use silicone, nylon, or wood utensils to stir food. The knob might come loose over time due to the normal expansion of materials. Retighten them just enough, without forcing. **Cleaning:** Avoid immersing hot utensil in cold water. Never use abrasive products when washing. In the case of burnt food, soak the area and set aside until the stuck residues can be removed with soap and a sponge. For product and packaging disposal, follow applicable recycling guidelines.

USO SEGURO Y ADECUADO

La capacidad volumétrica máxima de cocción es de $\frac{3}{4}$ de la capacidad total de la pieza. En cocinas con rejilla, centralice la pieza y alinee las asas a la rejilla. Centralice su utensilio con la llama o fuente de calor. Los utensilios calientes deben estar fuera del alcance de los niños. **Antes del primer uso**, lave con esponja suave, jabón neutro o detergente líquido. Después de secar, unte el área interna con aceite o grasa y lleve al fuego por uno o dos minutos. Deje enfriar y lave nuevamente. Su utensilio Starflon está listo para el uso con o sin grasa, siempre a fuego bajo o mediano (nunca superior a 220 °C). En las cocinas de inducción, utilizar solamente a potencia media y evitar el desplazamiento de la pieza para prevenir marcas en la superficie de la cocina. Al manejar un utensilio caliente, tenga cuidado para no arañar/rayar el revestimiento externo. Evite manchas al no dejar escurrir la grasa ni alimentos en el área externa de la pieza. Si se produce esta situación, se recomienda realizar la limpieza inmediata del lugar con un paño humedecido en agua. Para mover los alimentos use solamente utensilios de silicona, nylon o madera. Con el uso, el agarrador puede aflojarse debido a la dilatación normal de los materiales. Vuelva a apretarlos solamente lo suficiente, sin forzar. **Limpieza:** Evite la inmersión del utensilio caliente en agua fría. Nunca utilice productos abrasivos durante el lavado. Si deja quemar alimentos, humedezca el área y reserve hasta que pueda eliminar los residuos pegados con esponja y jabón. Para el descarte del producto y del embalaje, siga las orientaciones de reciclado vigentes.



Alumínio com revestimento interno de antiaderente Starflon.
Aluminum with Starflon interior nonstick coating.
Aluminio con revestimiento interno de antiadherente Starflon.



NÃO GRUDA
Nonstick
No se pega



FÁCIL DE LIMPAR
Easy to clean
Fácil de limpiar



MAIS SAUDÁVEL
Healthier
Más saludable



MAIS DURÁVEL
More durable
Más durable



LIVRE DE PFOA
PFOA free
Libre de PFOA

TRAMONTINA

o prazer de fazer bonito

Brasil/Brazil

Belém: Fone: (91) 4009.7700
Belo Horizonte: Fone: (31) 3223.4026
Curitiba: Fone: (41) 2111.9110
Goiânia: Fone: (62) 3272.2100
Porto Alegre: Fone: (51) 2101.5000
Recife: Fone: (81) 3128.5500
Rio de Janeiro: Fone: (21) 2224.5004
Salvador: Fone: (71) 3215.8266
São Paulo: Fone: (11) 4197.1266

Exterior / Other countries

Africa 27 (11) 300 9500 - contact.traf@tramontina.com
Australia 61 02 9674 1799 - info.tras@tramontina.com
Canada 1 (905) 670 5200 - help.tcanada@tramontina.com
Caribe 507 309 9507 - contacto.tcaribe@tramontina.com
Chile 56 2 2676 5000 - contacto.tchile@tramontina.com
Colombia 57 (1) 623 4500 - contacto.tecol@tramontina.com
Ecuador 00 593 4 454 1794 - contacto.tecuador@tramontina.com
Germany 49 (221) 7789 991 0 - info.tgermany@tramontina.com
Latvia +371 6730 4958 - info.triga@tramontina.com
Malaysia 603 2728 1164 - info.tmalaysia@tramontina.com
Mexico 52 (55) 5950 0470 - contacto.mexico@tramontina.com
Panama 507 203 8388 - contacto.tcaribe@tramontina.com
Peru (51) 1 421 2135 - contacto.tperu@tramontina.com
Singapore 65 6635 6264 - info.trasing@tramontina.com
United Arab Emirates 971 (4) 450 4301 - info.tdubai@tramontina.com
United Kingdom +(44) 020 3176 4558 - contact.tuk@tramontina.com
USA 1 (281) 340 8400 - tusa@tramontina-usa.com
China 86 (20) 8560-0170 - frank@tramontina-china.com



Validade Indeterminada

TRAMONTINA S.A. CUTELARIA

Av. Raul Giacomoni, 2700
Localidade Desvio Machado | CEP 95185-000
Carlos Barbosa | RS | Brasil
CNPJ 90.050.238/0006-29
Indústria Brasileira
tramontina.com