

**T** TRAMONTINA  
by **Breville**<sup>®</sup>

*Liquidificador Smart Gourmet*  
Livro de Receitas





# Índice

---

<i>Smoothie Verde Cítrico.....</i>	<i>4</i>
<i>Smoothie Verde de Romã.....</i>	<i>6</i>
<i>Smoothie de Manga, Baunilha e Chia.....</i>	<i>8</i>
<i>Smoothie para o Café da Manhã.....</i>	<i>10</i>
<i>Picolés de Iogurte de Pêssego, Maracujá e Amoras.....</i>	<i>12</i>
<i>Molho Barbecue Caseiro Apimentado.....</i>	<i>14</i>
<i>Tempero Apimentado para Churrasco.....</i>	<i>16</i>
<i>Molho de Creme de Leite e Queijo Feta.....</i>	<i>18</i>
<i>Frango com Piri Piri Assado.....</i>	<i>20</i>
<i>Molho Pesto de Rúcula e Amêndoas.....</i>	<i>22</i>
<i>Homus de Pimentão Vermelho Assado.....</i>	<i>24</i>



### *Smoothie Verde Cítrico*



Liquidificador  
Smart Gourmet



## Smoothie Verde Cítrico

 Preparação: 10 minutos

 Rendimento: 800 ml / 4 porções

---

**1 lima descascada sem sementes**

**1 kiwi verde descascado**

**1 pepino japonês picado em pedaços grandes**

**6 cubos de gelo**

**1½ xícara (360 ml) de água de coco gelada**

**100 g de folhas de couve crespa, sem o talo, picado em pedaços grandes**

**1 pera cortada em quatro partes, sem caroço**

---

### Modo de Preparo

Coloque os ingredientes no copo do liquidificador e feche com a tampa.

 Use a função **VITAMINA VERDE** até o programa terminar.



*Smoothie Verde de Romã*



*Liquidificador  
Smart Gourmet*



# Smoothie Verde de Romã



Preparação: 5 minutos



Rendimento: 750 ml

- 
- 1 xícara (125 g) de frutas mistas congeladas**
  - 2 xícaras (50 g) de folhas de espinafre**
  - 1 banana descascada e picada em pedaços grandes**
  - ½ xícara (125 g) de iogurte natural**
  - 1 xícara (240 ml) de suco de romã gelado**
- 

## Modo de Preparo

Coloque os ingredientes no copo do liquidificador e feche com a tampa.



Use a função **VITAMINA VERDE** até o programa terminar.



*Smoothie de Manga, Baunilha e Chia*



Liquidificador  
Smart Gourmet

# Smoothie de Manga, Baunilha e Chia

 Preparação: 10 minutos

 Rendimento: 1L / 4 porções

---



**2 xícaras (350 g) de manga picada congelada**

**⅔ de xícara (165 g) de iogurte integral de baunilha**

**2 colheres de sopa de sementes de chia branca**

**2 xícaras (480 ml) de leite gelado**

---

## Modo de Preparo

Coloque os ingredientes no copo do liquidificador e feche com a tampa.

 Use a função **VITAMINA** até o programa terminar.



## *Smoothie para o Café da Manhã*




Liquidificador  
Smart Gourmet



## Smoothie para o Café da Manhã

 Preparação: 10 minutos

 Rendimento: 900 ml / 4 porções

---

**½ xícara (125 g) de iogurte grego integral natural**

**½ xícara (65 g) de farelo de aveia**

**3 colheres de sopa de sementes de chia branca**

**1 colher de sopa (20 ml) de mel ou xarope de bordo**

**3 tâmaras sem caroço cortadas em pedaços grandes**

**2 xícaras (480 ml) de leite gelado**

**2 bananas maduras sem casca cortadas em pedaços grandes**

---

### Modo de Preparo

Coloque os ingredientes no copo do liquidificador e feche com a tampa.

 Use a função **VITAMINA** até o programa terminar.



*Picolés de iogurte de Pêssego, Maracujá e Amoras*



Liquidificador  
Smart Gourmet



## Picolés de Iogurte de Pêssego, Maracujá e Amoras

 Preparação: 5 minutos / 6 horas para congelar

 Rendimento: 10 porções

---

**2½ xícaras (625 g) de iogurte de baunilha**

**410 g de pêssego em calda, escorridos**



**2 colheres de sopa de polpa de maracujá (aproximadamente 1 maracujá)**

**1½ xícara (150 g) de amoras frescas ou descongeladas**

**1 colher de sopa de açúcar**

---

### Modo de Preparo

1. Coloque metade do iogurte, os pêssegos e o maracujá no copo do liquidificador e feche com a tampa.  
 Bata na função **PURÊ (4)** por 8 segundos ou até homogeneizar e transfira para um recipiente.
2. Coloque o restante do iogurte, das amoras e do açúcar no copo do liquidificador e feche com a tampa.  
 Bata na função **PURÊ (4)** por 8 segundos ou até homogeneizar e transfira para um recipiente.
3. Divida a mistura de pêssego entre dez formas de picolé com capacidade para 125 ml e cubra com a mistura de amora.
4. Insira os palitos no centro de cada picolé. Coloque no congelador por 6 horas ou até ficar firme.

### Dica

Para remover os picolés das formas, mergulhe a forma rapidamente em água quente e puxe os picolés com cuidado.




## *Molho Barbecue Caseiro Apimentado*



Liquidificador  
Smart Gourmet



# Molho Barbecue Caseiro Apimentado

 Preparação: 10 minutos / 1 hora e 10 minutos para cozinhar

 Rendimento: 1,25 L

## Molho

**1 cebola cortada em quatro partes**

**3 dentes de alho**

**1 pimenta jalapeño vermelha comprida ou 1 pimenta habanero com sementes**

**1 L de ketchup**

**½ xícara de tempero apimentado para churrasco (consulte a receita, na página 17)**

**⅓ de xícara (65 g) de açúcar mascavo**

**¼ de xícara (60 ml) de vinagre de maçã**

**⅓ de xícara (80 ml) de melado**

**¼ de xícara (60 ml) de mel**


**2 colheres de sopa de mostarda escura picante**

**1 colher de sopa de azeite de oliva**

**Sal kosher (ou sal grosso moído) e pimenta-do-reino fresca a gosto**

## Modo de Preparo

1. Coloque a cebola, o alho e a pimenta no copo do liquidificador e feche com a tampa.


 Bata na função **PULSAR** por cinco a dez vezes ou até picar em pedaços pequenos, raspando as laterais do copo quando necessário, e transfira para uma tigela.

2. Coloque o ketchup, o tempero apimentado para churrasco, o açúcar, o vinagre, o melado, o mel e a mostarda no copo do liquidificador e feche com a tampa.

 Bata na função **PURÊ (4)** por 40 a 50 segundos ou até ficar homogêneo.

3. Aqueça o óleo em uma panela grande em fogo médio. Adicione a mistura de cebola, alho e pimenta. Cozinhe, mexendo ocasionalmente, por 5 minutos ou até amolecer. Adicione

a mistura de ketchup. Levante fervura, reduza o fogo e cozinhe em fogo baixo, mexendo ocasionalmente por 50 a 60 minutos ou até engrossar. Tempere com sal e pimenta. Separe para esfriar.

 Depois de esfriar, volte o molho ao copo do liquidificador e feche com a tampa.

4. Bata na função **MISTURAR (1)** por 10 segundos ou até ficar homogêneo.

## Armazenamento

Transfira para um recipiente hermético e guarde na geladeira por até 2 meses.



## *Tempero Apimentado para Churrasco*



Liquidificador  
Smart Gourmet



# Tempero Apimentado para Churrasco

 Preparação: 10 minutos

 Rendimento: 1 xícara

---

**4 colheres de sopa de páprica doce**

**2 colheres de sopa de cebola desidratada triturada**

**2 colheres de sopa de alho desidratado triturado**

**1 colher de chá de pimenta do reino em grãos**

**½ colher de chá de sementes de mostarda amarela**

**½ colher de chá de sementes de mostarda escura**



**2 colheres de sopa de sal kosher (ou sal grosso moído)**

**½ colher de chá de pimenta caiena**

**¼ de xícara (50 g) de açúcar mascavo**

---

## Modo de Preparo

1. Coloque a páprica, a cebola desidratada, o alho desidratado, as pimentas, as sementes de mostarda, o sal e a pimenta caiena no copo do liquidificador e feche com a tampa.
-  Bata na função **PURÊ (4)** por 45 segundos.
2. Adicione o açúcar mascavo e feche com a tampa.
-  Bata na função **MISTURAR (1)** por 15 segundos.
3. Transfira a mistura para um recipiente hermético limpo e seco. Guarde em lugar fresco e escuro por até 3 meses.



## *Molho de Creme de Leite e Queijo Feta*



Liquidificador  
Smart Gourmet



# Molho de Creme de Leite e Queijo Feta

 Preparação: 5 minutos

 Rendimento: 1 xícara

---

*½ xícara (120 ml) de creme de leite*

*100 g de queijo feta picado em pedaços grandes*

*2 colheres de sopa de azeite de oliva*

*2 colheres de sopa de suco de limão fresco*



*1 dente de alho pequeno*

*Raspas de limão*

*Sal kosher (ou sal grosso moído) e pimenta-do-reino fresca a gosto*

---

## Modo de Preparo

1. Coloque o creme de leite, o queijo feta, o azeite de oliva, o suco de limão e o alho no copo do liquidificador e feche com a tampa.
  -  Bata na função **PURÊ (4)** por 15 segundos ou até ficar homogêneo.
2. Adicione raspas de limão, tempere com sal e pimenta.
  -  Bata na função **MISTURAR (1)** por 5 segundos ou até ficar homogêneo.

## Sirva

Sirva sobre sua salada favorita ou como molho para batatas.

## Armazenamento

Transfira para um recipiente hermético limpo e guarde na geladeira por até 2 dias.



## Frango com Piri Piri Assado



Liquidificador  
Smart Gourmet



# Frango com Piri Piri Assado



Preparação: 10 minutos / 4 horas para marinar / 25 minutos para cozinhar



Rendimento: 1 xícara de molho / 4 porções

## Frango


- 1 frango inteiro (1,5 kg) cortado em oito pedaços**
- Azeite de oliva para pincelar**
- Espiga de milho assada na brasa para acompanhar**
- Gomos de limão para acompanhar**


## Molho Piri Piri

- 4 pimentas jalapeño vermelhas picadas em pedaços grandes**
- 4 pimentas tailandesas picadas em pedaços grandes**
- 3 dentes de alho**
- 2 colheres de chá de páprica doce**
- 2 colheres de chá de páprica defumada**
- 1 colher de chá de orégano seco**
- 1 colher de chá de sal kosher (ou sal grosso moído)**
- ¼ de xícara (60 ml) de suco de limão fresco**
- ¾ de xícara (180 ml) de azeite de oliva**
- ¼ de xícara (60 ml) de uísque**

## Modo de Preparo

**1. Para fazer o molho de Piri Piri:** Coloque as pimentas, o alho, a páprica doce, a páprica defumada, o orégano, o sal e o suco de limão no copo do liquidificador e feche com a tampa.

 Bata na função **PURÊ (4)** por 1 minuto raspando as laterais do copo na metade, misturando até ficar quase homogêneo.

 Bata na função **MISTURAR (1)** por 30 segundos. Com o liquidificador funcionando, remova a tampa interna e adicione gradualmente todo o azeite de oliva ao molho até engrossar.

**2.** Despeje metade do molho de Piri Piri em um saco plástico grande com fechamento hermético (tipo zip). Adicione o uísque.

Agite para misturar. Coloque o molho de Piri Piri restante em um recipiente hermético e guarde na geladeira.

**3.** Faça cortes diagonais profundos nos pedaços de frango. Adicione o frango ao saco com o molho. Agite para cobrir. Feche bem o saco. Coloque na geladeira por 4 horas ou de um dia para o outro para marinar.

**4.** Aqueça uma churrasqueira ou frigideira em fogo médio. Pincele o azeite de oliva no frango. Cozinhe por 20 a 25 minutos, virando ocasionalmente ou até tostar e cozinhar totalmente.

## Sirva

Sirva com o restante do molho de Piri Piri, a espiga de milho e os gomos de limão.



### *Molho Pesto de Rúcula e Amêndoas*



Liquidificador  
Smart Gourmet



# Molho Pesto de Rúcula e Amêndoas

 Preparação: 10 minutos

 Rendimento: 1 xícara

*¼ de xícara (45 g) de amêndoas sem pele*

*¼ de xícara (35 g) de queijo parmesão ralado fino*

*2 xícaras (75 g) de folhas de rúcula*

*2 dentes de alho*

*⅓ de xícara (80 ml) de azeite de oliva, mais um pouco para cobrir*


*2 colheres de chá de suco de limão fresco*

*Sal kosher (ou sal grosso moído) e pimenta do reino fresca moída a gosto*

*Pão lavash (ou torradas), vegetais crus ou pão francês fatiado para acompanhar*

## Modo de Preparo

1. Coloque todos os ingredientes no copo do liquidificador e feche com a tampa.

 Bata na função **MISTURAR (1)** por 30 a 40 segundos ou até obter uma mistura levemente granulada e quase homogênea, raspando as laterais do copo, se necessário. Tempere a gosto com sal e pimenta.

## Acompanhamento

Transfira para uma travessa e sirva com pão lavash, vegetais crus ou pão francês fatiado.

## Armazenamento

Guarde em um recipiente hermético. Cubra a superfície do pesto com um pouco de azeite de oliva (isso ajuda a evitar oxidação ou escurecimento). Cubra com plástico-filme e guarde na geladeira por até 3 dias.

## Dica

Esse pesto também combina com massas servidas quentes. Para fazer pesto de manjeriço, troque a rúcula por folhas frescas de manjeriço e troque as amêndoas por pinholi torrado.



## *Homus de Pimentão Vermelho Assado*



Liquidificador  
Smart Gourmet

# Homus de Pimentão Vermelho Assado



Preparação: 15 minutos / 20 minutos para cozinhar



Rendimento: 2 xícaras



**1 pimentão vermelho grande**

**2 colheres de sopa de azeite de oliva**

**425 g de grão-de-bico lavado e drenado**

**3 dentes de alho**

**Suco de 1 limão**

**¼ de xícara (60 ml) de água**

**2 colheres de sopa de tahine**

**1 colher de chá de cominho moído**


**Sal kosher (ou sal grosso moído) e pimenta fresca moída a gosto**

**Sementes de cominho para decorar**

**Pão pita para acompanhar**

## Modo de Preparo

1. Passe meia colher de sopa de azeite de oliva no pimentão. Asse ou grelhe em fogo alto, virando regularmente por 20 minutos ou até estar totalmente tostado.
2. Transfira para um saco plástico que possa ser selado novamente e deixe descansar por 10 minutos ou até amolecer e esfriar um pouco. Retire e descarte a casca e as sementes.
3. Pique o pimentão em pedaços grandes. Coloque no copo do liquidificador com o grão-de-bico, o alho, o suco de limão, a água, o tahine, o cominho e o azeite de oliva restante e feche com a tampa.

 Bata na função **PURÊ (4)** por 35 a 40 segundos ou até homogeneizar. Tempere a gosto com sal e pimenta.

## Sirva

Transfira para uma travessa para levar à mesa, salpique com sementes de cominho e sirva acompanhado de pão pita.





# **TRAMONTINA** by **Breville**



Validade Indeterminada

**TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.**  
Rodovia ERS-122, km 61  
Distrito Industrial | CEP 95178-000  
Farroupilha | RS | Brasil  
CNPJ 87.834.883/0001-13  
Indústria Brasileira

[tramontina.com](http://tramontina.com)